

PŁYTA SZKLANO - CERAMICZNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PHS 302 C

**Drogi kliencie,
Dziękujemy za zakup produktu firmy PHILCO. Aby Twoje urządzenie działało prawidłowo, przeczytaj
wszystkie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.**

Zawartość

| | |
|--|-----------|
| CZĘŚĆ 1. BEZPIECZEŃSTWO | 2 |
| CZĘŚĆ 2. OPIS URZĄDZENIA | 5 |
| 2.2 Panel sterowania | 5 |
| 2.3 Informacje o urządzeniu..... | 5 |
| 2.4 Zasada działania płyty | 6 |
| 2.5 Przed użyciem nowej płyty szklano-ceramicznej..... | 6 |
| 2.6 Specyfikacja techniczna..... | 6 |
| CZĘŚĆ 3. PRACA URZĄDZENIA | 7 |
| 3.1 Dotykowe elementy sterowania..... | 7 |
| 3.2 Wybór odpowiedniego naczynia | 7 |
| 3.3 Sposób używania | 8 |
| CZĘŚĆ 4. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA | 14 |
| 4.1 Porady dotyczące gotowania | 14 |
| CZĘŚĆ 5. USTAWIENIA TEMPERATURY | 15 |
| CZĘŚĆ 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE | 16 |
| CZĘŚĆ 7. RADY I WSKAZÓWKI | 17 |
| CZĘŚĆ 8. INSTALACJA | 18 |
| 8.1 Wybór instalacyjnego wyposażenia..... | 18 |
| 8.2 Przed umieszczeniem uchwytów mocujących..... | 20 |
| 8.3 Ostrzeżenia..... | 21 |
| 8.4 Podłączenie płyty do zasilania sieciowego | 21 |

CZĘŚĆ 1. BEZPIECZEŃSTWO

TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PRZEZ DZIECI W WIEKU 8 LAT I STARSZE ORAZ OSOBY O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH FIZYCZNYCH, SENSORYCZNYCH LUB UMYSŁOWYCH LUB BEZ DOŚWIADCZENIA I WIEDZY, POD WARUNKIEM, ŻE ZNAJDUJĄ SIĘ POD NADZOREM LUB SĄ POINSTRUOWANE W ZAKRESIE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA I ZROZUMIAŁY POTENCJALNE ZAGROŻENIA.

DZIECI NIE MOGĄ BAWIĆ SIĘ URZĄDZENIEM.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA UŻYTKOWNIKA NIE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE PRZEZ DZIECI BEZ NADZORU.

JEŚLI PRZEWÓD ZASILAJĄCY JEST USZKODZONY, WYMIĘŃ GO W WYKWALIFIKOWANYM CENTRUM SERWISOWYM, ABY UNIKNĄĆ ZAGROŻENIA.

ZABRONIONE JEST UŻYWANIE URZĄDZENIA Z USZKODZONYM PRZEWODEM ZASILAJĄCYM.



OSTRZEŻENIE, GORĄCA POWIERZCHNIA

ALERT: JEŚLI POWIERZCHNIA JEST PĘKNIĘTA, WYŁĄCZ URZĄDZENIE, ABY UNIKNĄĆ PORAŻENIA PRĄDEM.

ALERT: URZĄDZENIE I JEGO DOSTĘPNE CZĘŚCI NAGRZEWAJĄ SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA.

NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH.

DOSTĘP DO DZIECI PONIŻEJ 8 ROKU ŻYCIA MUSI BYĆ UNIEMOŻLIWIONY, CHYBA ŻE SĄ POD STAŁYM NADZOREM.

NIE UŻYWAJ SZORSTKICH, ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH ANI OSTRYCH METALOWYCH SKROBAKÓW DO CZYSZCZENIA SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA / POKRYW NA ZAWIASACH SZKLANYCH, PONIEWAŻ MOGĄ ONE PORYSOWAĆ POWIERZCHNIĘ, CO MOŻE SPOWODOWAĆ PĘKNIĘCIE SZYBY.

NA PŁYTACH NIE WOLNO UŻYWAĆ ODKURZACZA PAROWEGO.

PRZEDMIOTY METALOWE, TAKIE JAK NOŻE, WIDELCE, ŁYŻKI I POKRYWKI NIE POWINNY BYĆ UMIESZCZANE NA PŁYCIE, PONIEWAŻ MOGĄ SIĘ NAGRZEWAĆ.

TO URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO OBSŁUGI ZA POMOCĄ ZEWNĘTRZNEGO PROGRAMATORA CZASOWEGO LUB ODDZIELNEGO SYSTEMU ZDALNEGO STEROWANIA.

ALERT: GOTOWANIE BEZ NADZORU NA PŁYCIE Z TŁUSZCZEM LUB OLEJEM MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNE I MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR.

NIGDY NIE PRÓBUJ GASIĆ OGNIA WODĄ, ALE WYŁĄCZ URZĄDZENIE, A NASTĘPNIE PRZYKRYJ PŁOMIENIE NP. KOCEM LUB KOCEM GAŚNICZYM.

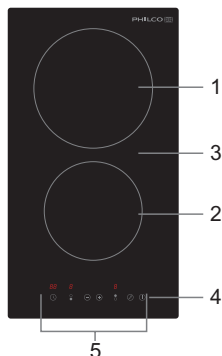
OSTRZEŻENIE: PROCES GOTOWANIA MUSI BYĆ NADZOROWANY. KRÓTKOTRWAŁY PROCES GOTOWANIA MUSI BYĆ CAŁY CZAS NADZOROWANY.

ALERT: ZAGROŻENIE POŻAROWE: NIE KŁAŚĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW NA POWIERZCHNIACH DO GOTOWANIA.

ALERT: NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE POKROWCÓW NA PŁYTY GRZEJNYCH ZAPROJEKTOWANYCH PRZEZ PRODUCENTA URZĄDZENIA LUB OKREŚLONYCH PRZEZ PRODUCENTA URZĄDZENIA W ODPOWIEDNICH INSTRUKCJACH OBSŁUGI LUB POKROWCÓW NA PŁYTY KUCHENNE WBUDOWANEGO W URZĄDZENIE PANELU. UŻYWANIE NIEWŁAŚCIWYCH OSŁON MOŻE SPOWODOWAĆ WYPADKI.

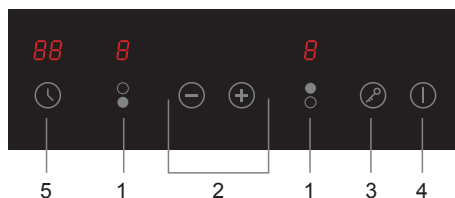
CZĘŚĆ 2. OPIS URZĄDZENIA

2.1 Wygląd z góry



1. Strefa gotowania o mocy max. 1800 W
2. Strefa gotowania o mocy max. 1200 W
3. Powierzchnia szklana płyty grzewczej
4. Przycisk WŁ./WYŁ.
5. Panel sterowania

2.2 Panel sterowania



1. Przycisk wyboru strefy gotowania
2. Przyciski ustawiania mocy/minutnika
3. Przycisk blokady rodzicielskiej
4. Przycisk WŁ./WYŁ.
5. Przycisk minutnika

2.3 Informacje o urządzeniu

Mikrokomputerowa płyta szklano-ceramiczna spełnia najróżniejsze wymagania w kuchni dzięki oporowemu kablowi grzejnemu, sterowaniu za pomocą mikrokomputera i opcji ustawienia różnych mocy. Jest to optymalny wybór dla nowoczesnych rodzin.

Szklano-ceramiczna płyta grzewcza jest skierowana na potrzeby klienta i ma dostosowany do nich design. Odznacza się bezpiecznym i niezawodnym działaniem, przyczyniając się w ten sposób do uczynienia twojego życia wygodnym, abyś mógł korzystać z wszelkich radości życia.

2.4 Zasada działania płyty

Niniejsza płyta szklano-ceramiczna wykorzystuje do ogrzewania oporowego kabla grzewczego. Moc wyjściową reguluje się za pomocą dotykowych z elementów sterowania.

2.5 Przed użyciem nowej płyty szklano-ceramicznej

- Przeczytaj tę instrukcję , bardzo szczegółowo przeczytaj część: „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa“.
- Usuń wszystkie folie ochronne, które mogą pozostawać na płycie szklano-ceramicznej.

2.6 Specyfikacja techniczna

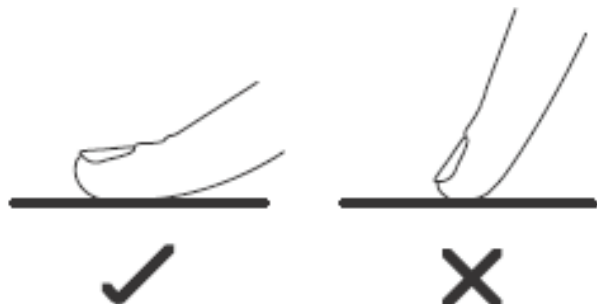
| | |
|--|------------------------------|
| Płyta | PHS 302 C |
| Strefy gotowania | 2 strefy |
| Napięcie zasilania | 220 - 240 V~ 50 Hz lub 60 Hz |
| Zainstalowana moc elektryczna | 2700 - 3300 W |
| Wymiary produktu D ł.× Sz. × Wys. (mm) | 288 x 520 x 55 |
| Wymiary wstawiane A × B (mm) | 268 x 500 |

Masa i wymiary są podane w przybliżeniu. Ponieważ ciągle staramy się udoskonalać nasze produkty, Możemy bez uprzedniego ostrzeżenia zmienić specyfikację oraz design produktu.

CZĘŚĆ 3. PRACA URZĄDZENIA

3.1 Dotykowe elementy sterowania

- Elementy sterowania reagują na dotyk, nie trzeba na nie naciskać.
- Użyj opuszka palca, nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy jest zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Zadbaj o to, aby elementy sterowania były zawsze czyste, suche i aby nic ich nie przykrywało (np. naczynia lub ścierka). Nawet cienka warstwa wody może spowodować problemy ze sterowaniem.

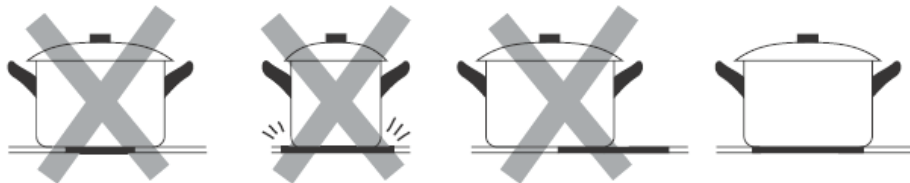


3.2 Wybór odpowiedniego naczynia

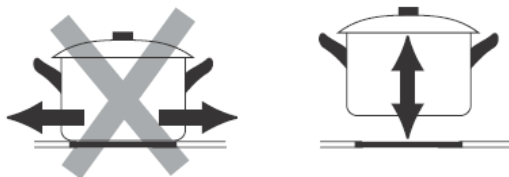
Nie używaj do gotowania naczyń o ostrych krawędziach lub zaokrąglonym dnem.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, całą powierzchnią przylega do szklano-ceramicznej powierzchni płyty i ma taki sam rozmiar jak wybrana strefa gotowania. Naczynie zawsze umieszczaj na środku wybranej strefy gotowania.



Naczynia do gotowania zawsze podnoś z płyty szklano-ceramicznej – nie przesuwaj ich, mogłyby porysować szklaną powierzchnię.




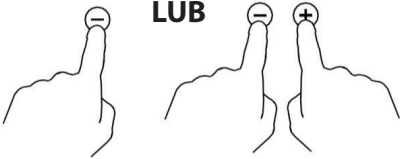

3.3 Sposób używania

3.3.1 Początek gotowania

Po włączeniu zabrzmi jeden sygnał akustyczny, wszystkie kontrolki na 1 sekundę się zaświecą a następnie zgasną, co oznacza, że szklano-ceramiczna płyta znajduje się w trybie czuwania.

| | |
|---|--|
| <p>Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. Na wszystkich kontrolkach wyświetli się „-“.</p> | |
| <p>Na strefie gotowania postaw odpowiednie naczynie, którego chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, czy dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche. | |
| <p>Dotknij przycisku wyboru odpowiedniej strefy gotowania (np. strefa gotowania 3#)</p> | |
| <p>Dotykając elementu sterowania „-“ lub „+“ wybierz ustawienia temperatury.</p> <ul style="list-style-type: none">• Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury do 1 minuty, szklano-ceramiczna płyta automatycznie się wyłączy. Musisz rozpocząć od nowa od kroku 1.• Ustawienia temperatury możesz zmienić w trakcie gotowania. | |

3.3.2 Zakończenie gotowania

| | |
|--|--|
| Dotknij elementu sterowania odpowiadającego za wybór strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć. |  |
| Strefę gotowania wyłączysz przesuwając w kierunku na dół „0” lub równocześnie dotykając „-” i „+”. Upewnij się, czy na wyświetlaczu wyświetla się „0”. |  |
| Całą płytę wyłączysz dotykając elementu sterowania WŁ./WYŁ. |  |



Uważaj na gorące powierzchnie

„H” wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie po wychłodzeniu powierzchni do bezpiecznej temperatury. Można ją wykorzystać również jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz ogrzać kolejne naczynia do gotowania, użyj gorącej płyty.

H



3.3.3 Blokada elementów sterowania

- Elementy sterowania możesz zablokować, aby zapobiec niepożądanemu użytkowaniu (na przykład, by dzieci przez przypadek nie włączały stref gotowania).
- Gdy elementy sterowania są zablokowane, wszystkie elementy sterowania oprócz Wł./Wył. Są deaktywowane.

| Blokada elementów sterowania | |
|--|-----------------------------------|
| Dotknij symbolu blokady | Wskaźnik minutnika wyświetli „Lo” |
| Odblokowanie elementów sterowania | |
| Przez chwilę dotknij i przytrzymaj symbol blokady. | |



Jeśli płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterowania są deaktywowane, z wyjątkiem Wł./Wył. ① a w razie potrzeby możesz wyłączyć płytę szklano-ceramiczną za pomocą elementu Wł./Wył. ①, ale w celu dalszego użycia musisz najpierw płytę grzewczą odblokować.

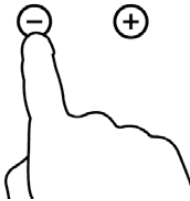
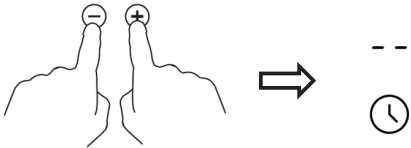



3.3.4 Używanie timera

Timera możesz użyć na dwa sposoby:

- Możesz go użyć jako minutnika, jeśli równocześnie gotujesz na płycie. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz go ustawić tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączył jedną lub więcej stref gotowania. Maksymalne ustawienie timera to 99 minut.

a) Używanie timera jako minutnika

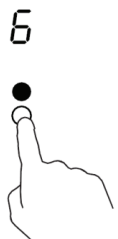


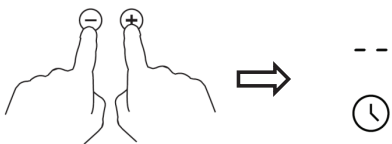


Jeśli nie wybierzesz żadnej strefy gotowania

| | |
|--|--|
| <p>Upewnij się, że płyta jest włączona Używaj tylko wtedy, gdy któraś strefa gotowania jest włączona.</p> |  |
| <p>Dotknij przycisku timera; kontrolka timera zacznie migać. Za pomocą przycisków „-” i „+” ustaw wybraną wartość. Kontrolka minutnika się zaświeci a na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas.</p> |  |
| <p>Dotykając równocześnie „-” i „+” anulujesz timer a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „--”.</p> |  |
| <p>Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.</p> |  |
| <p>Po upływie ustawionego czasu zabrzmi przez 30 sekund Sygnał akustyczny a wskaźnik minutnika wyświetli „--”.</p> |  |

Rada:

- Dotykając przycisku „-” lub „+” zwiększysz lub zmniejszysz ustawianą wartość o 1 minutę.
- Dotykając i przytrzymując przycisk „-” lub „+” zmniejszysz lub zwiększysz ustawianą wartość o 10 minut.
- Jeśli ustawiana wartość przekroczy 99 minut, timer automatycznie wróci na 0 minut.

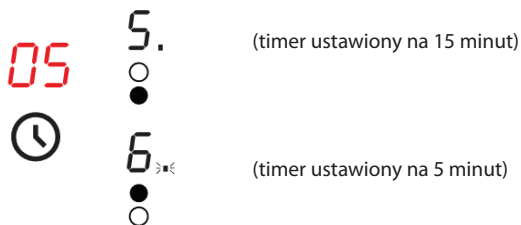
b) Ustawienie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

| Ustaw jedną strefę | |
|---|---|
| Dotknij na panelu sterowania symbolu strefy gotowania, dla której chcesz ustawić timer |  |
| Dotknij regulatora timera, zacznie mrugać wskaźnik minutnika a na wyświetlaczu pojawi się „10”. |  |
| Za pomocą przycisku „-” lub „+” ustaw pożądaną wartość. |  |
| Równocześnie dotykając „-” i „+” anulujesz timer a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „--”. |  |
| Po ustawieniu czasu natychmiast zacznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas a wskaźnik timera będzie mrugać przez 5 sekund. |  |
| Gdy upłynie czas gotowania, odpowiednia strefa gotowania automatycznie się wyłączy. |  |

Ustawienia timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

a) Jeśli ustawisz timer dla kilku stref gotowania równocześnie, na wyświetlaczu timera wyświetli się najkrótszy czas (przykład: timer strefy gotowania 1# jest ustawiony na 5 minut, timer strefy gotowania 2# jest ustawiony na 15 minut, na wyświetlaczu timera wyświetla się „5”).

WSKAZÓWKA: Mruga czerwony punkt odpowiedniej strefy gotowania.



b) Jak tylko upływie ustawiony czas, odpowiednia strefa gotowania się wyłączy. Następnie na wyświetlaczu pojawi się nowy najkrótszy czas i zacznie mrugać punkt odpowiedniej strefy gotowania.



c) Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa gotowania automatycznie się wyłączy.



Wskazówka:

a) Czerwony punkt obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, co oznacza, że została wybrana strefa gotowania.



b) Jeśli chcesz po ustawieniu timera zmienić ustawioną wartość, zacznij od kroku 1.

c) Sposób ustawienia timera dla dwóch stref gotowania jest taki sam jak przy ustawianiu jednej strefy.

3.3.5 Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz szklano-ceramicznej płyty. Jeśli zarejestrowana temperatura jest zbyt wysoka, szklano-ceramiczna płyta automatycznie się wyłączy.

3.3.6 Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Strefa gotowania pozostaje ciepła przez jakiś czas po wyłączeniu. Wskaźnik „H” ostrzega o tym, która strefa gotowania jest jeszcze gorąca w dotyku.

3.3.7 Wstępnie ustawione czasy funkcyjne

Automatyczne wyłączenie to ochronna funkcja bezpieczeństwa twojej płyty szklano-ceramicznej. Jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie, wyłączy się automatycznie. Wstępnie ustawiony czas funkcyjny dla różnych poziomów mocy jest podany w poniższej tabeli:

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Poziom mocy | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Wstępnie ustawiony czas funkcyjny (godzina) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

CZĘŚĆ 4. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



Podczas smażenia zachowaj ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się ogrzewają, przede wszystkim jeśli używasz funkcji „PowerBoost”. Przy ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą się samoistnie zapalić, co przedstawia poważne ryzyko pożaru.

4.1 Porady dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz ustawienia temperatury.
- Użycie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, utrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość cieczy lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Gdy jedzenie się ogrzeje, zacznij gotować przy wysokiej temperaturze a następnie ją zmniejsz.

4.1.1 Duszenie, gotowanie ryżu

- Do gotowania dochodzi pod punktem wrzenia przy temperaturze około 85 °C, gdy tylko czasem pojawiają się bąbelki na powierzchni gotowanej cieczy. Jest to klucz do wymienionych zup i delikatnego duszonego mięsa, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowania jedzenia. Również sosy na bazie jajek i mąki należy gotować zagęszczone pod punktem wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawień wyższych niż najniższe ustawienie, aby jedzenie prawidłowo się gotowało w polecanym czasie.

4.1.2 Pieczenie steku

Przygotowanie soczystych steków:

1. Przed gotowaniem zostaw mięso w temperaturze pokojowej około 20 minut.
2. Ogrzej patelnię z grubym dnem.
3. Natrzyj obie strony steku olejem. Do gorącej patelni nalej małą ilość oleju a następnie połóż mięso na rozgrzanej patelni.
4. W trakcie przygotowania obróć stek tylko raz. Dokładny czas przygotowania będzie zależny od grubości steku oraz od tego, jak bardzo wysmażony stek chcesz mieć. Czasy mogą się różnić, od około 2 - 8 minut na jedną stronę. Naciśnij stek i sprawdź, jak jest upieczony – im mocniejszy będzie, tym bardziej będzie „well done”.
5. Zostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby przed podaniem stał się bardziej delikatny.

4.1.3 Smażenie

1. Wybierz patelnię WOK odpowiednią na płytę szklano-ceramiczną z płaskim dnem lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wcześniej wszystkie składniki i wyposażenie. Wysmażanie powinno być szybkie. Jeśli przygotowujesz dużą ilość jedzenia, przygotuj jedzenie w kilku mniejszych dawkach.
3. Krótko wstępnie ogrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw przygotuj mięso, odłóż na bok i utrzymuj w ciepłe.
5. Usmaż warzywa. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, przełącz strefę gotowania na niższe ustawienia, włóż z powrotem mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Składniki lekko wymieszaj, aby upewnić się, że są wystarczająco obrobione termalnie.
7. Podawaj od razu.

CZĘŚĆ 5. USTAWIENIA TEMPERATURY

Niżej podane ustawienia są jedynie orientacyjne. Dokładne ustawienia będą zależne od kilku czynników, w tym naczyń i ilości gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą szklano-ceramiczną i wyszukuj ustawienia, które najbardziej ci odpowiadają.

| Ustawienia temperatury | Odpowiedniość |
|------------------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• delikatne ogrzewanie małych ilości jedzenia• topienie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają• delikatne gotowanie• powolne ogrzewanie |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• ponowne ogrzewanie• szybkie gotowanie• gotowanie ryżu |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• naleśniki |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• opiekanie• gotowanie makaronu |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• smażenie• grillowanie• doprowadzanie zupy do wrzenia• gotowanie wody |

CZĘŚĆ 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

| Co? | Jak? | Ważne! |
|---|--|---|
| Codzienne zanieczyszczenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy spowodowane jedzeniem lub nie słodkie plamy na szkle) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Gdy szkło jest nadal ciepłe (ale nie gorące!), nanieś środek czyszczący na płytę. 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą ścierką lub ręcznikiem papierowym. 4. Znów uruchom zasilanie płyty. | <ul style="list-style-type: none"> • Gdy jest wyłączone zasilanie płyty, nie pojawi się ostrzeżenie o „gorącej powierzchni”, ale płyta może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Szkło mogą podrapać druciaki, niektóre włókna z nylonu i żrące/grube środki czyszczące. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości po czyszczeniu na płycie: szkło może zostać zanieczyszczone. |
| Słodkie jedzenie, marmolada i ziarenka cukru. | Wyłącz płytę głównym wyłącznikiem. | <ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usuń plamy, które pozostały po rozpuszczonym i słodkim lub wylanym jedzeniu. Jeśli zostawisz je aż wystygną, trudno może być je usunąć, mogą nawet uszkodzić na stałe powierzchnię szkła. • Ryzyko skałeczenia: Gdy pokrywa bezpieczeństwa jest zamknięta, ostrze w skrobaczce jest ostre jak brzytwa. Używaj jej ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie z dala od zasięgu dzieci. |
| Plamy na dotykowych elementach sterowania. | Wyłącz płytę głównym wyłącznikiem. | <ul style="list-style-type: none"> • Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy a dotykowe elementy sterowania mogą nie działać, dopóki znajduje się na nich ciecz. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, czy obszar sterowania dotykowego został dokładnie wytarty. |

CZĘŚĆ 7. RADY I WSKAZÓWKI

| Problem | Możliwe przyczyny | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Nie można włączyć szklano-ceramicznej płyty. | Bez zasilania. | Sprawdź, czy płyta szklano-ceramiczna jest podłączona do źródła zasilania i czy jest włączona. Sprawdź, czy w twoim domu lub regionie nie doszło do przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko skontrolowałeś a problem trwa nadal, wezwij wykwalifikowanego technika. |
| Dotykowe elementy sterowania nie reagują. | Została włączona blokada elementów sterowania. | Odblokuj elementy sterowania. Wskazówki znajdziesz w części „Używanie płyty szklano-ceramicznej”. |
| Dotykowe elementy sterowania trudno się obsługuje. | Na panelu sterowania może być mała warstwa wody lub dotykając elementów sterowania używasz czubka palca. | Upewnij się, czy obszar sterowania dotykowego jest sucha a gdy dotykasz elementów sterowania, używaj opuszki palca. |
| Szkló jest porysowane. | Naczynia kuchenne z ostrą powierzchnią. Używasz nieodpowiednich, abrazyjnych środków czyszczących. | Używaj naczyń z równym i gładkim dnem. Zobacz część „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz część „Konserwacja i czyszczenie”. |
| Niektóre naczynia wydają odgłosy trzeszczenia lub klikania. | Może to być spowodowane konstrukcją twoich naczyń (warstwy różnych materiałów różnie wibrują). | Jest to normalne zjawisko i nie oznacza awarii. |

CZĘŚĆ 8. INSTALACJA

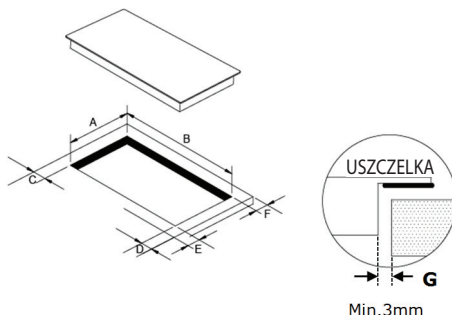
8.1 Wybór instalacyjnego wyposażenia

1. Wytnij blat zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.

W celu instalacji i użycia wokół otworu należy zachować minimalną przestrzeń 50 mm. Grubość blatu musi wynosić co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na temperatury i izolowana blat kuchenny (drewno i podobny włóknisty lub higroskopijny materiał nie może być używany jako materiał blatu, jeśli nie jest impregnowany), aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym i większej deformacji spowodowanej promieniowaniem cieplnym z płyty. Jak podano poniżej:

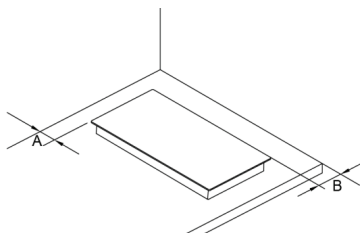


Wskazówka: Bezpieczna odległość między stronami płyty i wewnętrznymi powierzchniami blatu kuchennego powinna wynosić co najmniej 3 mm.



| A | B | C | D | E | F | G |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| 268 + 4 mm | 500 + 4 mm | 50 mm mini | 50 mm mini | 50 mm mini | 50 mm mini | 3 mm mini |

2. W każdym przypadku upewnij się, czy płyta szkło-ceramiczna jest dobrze wentylowana i czy nie jest zablokowany wlot i wylot powietrza. Sprawdź, czy płyta szkło-ceramiczna jest w dobrym stanie. Jak podano poniżej.

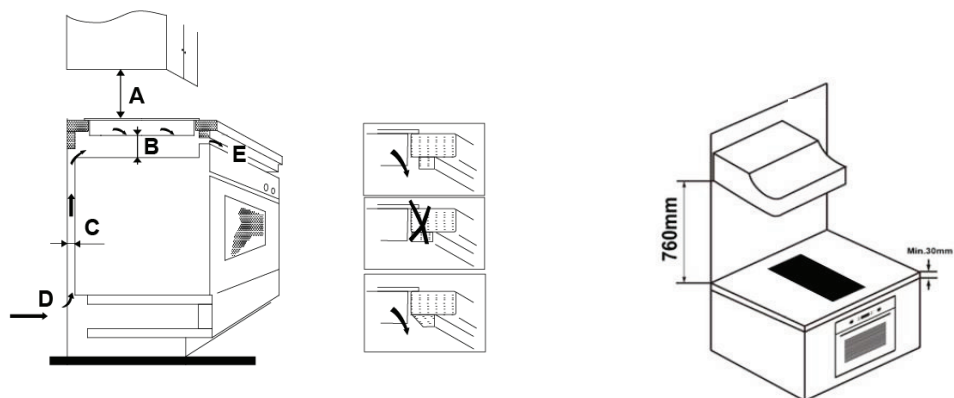


| A | B |
|------------|------------|
| 50 mm mini | 50 mm mini |

W każdym przypadku upewnij się, czy płyta szklano-ceramiczna jest dobrze wentylowana oraz czy wlot i wylot powietrza nie jest zablokowany. Sprawdź czy szklano-ceramiczna płyta jest w dobrym stanie. Jak poniżej.



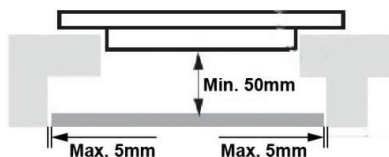
Wskazówka: Bezpieczna odległość między płytą a szafką znajdującą się nad nią to co najmniej 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|---------|---------|----------------|-------------------------|
| 760 | 50 min. | 20 min. | Wlot powietrza | Wylot powietrza 5 mm |

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie adekwatnej wentylacji

Upewnij się, czy płyta szklano-ceramiczna jest dobrze wentylowana i czy nie jest zablokowany wlot i wylot powietrza. Aby zapobiec przypadkowemu dotykaniu się z przegrzaną dolną częścią płyty lub aby podczas pracy nie wejść w nieoczekiwany kontakt z prądem elektrycznym, należy włożyć drewnianą wkładkę przymocowaną śrubkami w minimalnej odległości 50 mm od dolnej części płyty.





Wokół zewnętrznej części płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas montowania płyty MUSISZ zabezpieczyć, aby te otwory nie zostały zablokowane blatem kuchennym.

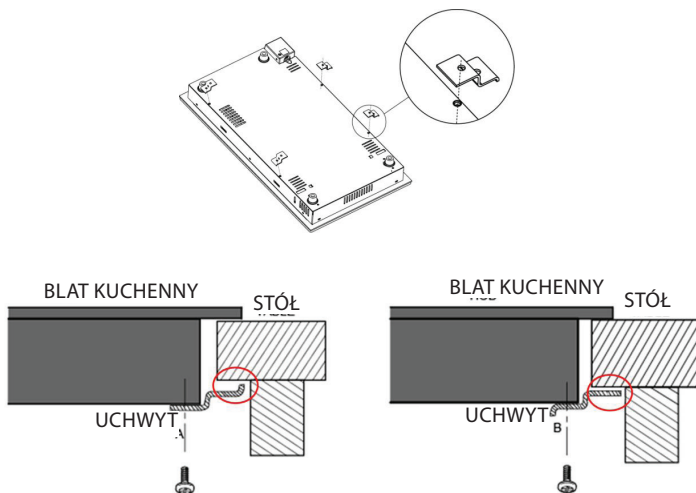


- Należy pamiętać, że klej, które łączy plastikowy lub drewniany materiał z meblami, musi być odporny na temperaturę nie przekraczającą 150 °C, aby zapobiec rozklejeniu okładziny.
- Tylna ściana, przylegające i okoliczne powierzchnie muszą wytrzymać temperaturę 90 °C.

8.2 Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj i nie używaj siły manipulując z elementami sterowania wystającymi z płyty.

Po instalacji przymocuj płytę do blatu za pomocą 2 uchwytów na dolnej części płyty (zob. rysunek). Ustaw pozycję uchwytu tak, aby odpowiadała różnej grubości płyty stołu.



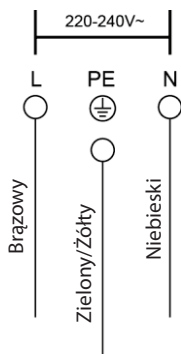
Uchwyty po instalacji w żadnym przypadku nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu kuchennego (zobacz rysunek).

8.3 Ostrzeżenia

1. Szklano-ceramiczną płytę grzewczą musi instalować kwalifikowany personel lub technik. Mamy do dyspozycji specjalistów. Nigdy nie wykonuj tej operacji sam.
2. Płyta nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką do naczyń, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć mogłaby uszkodzić elektronikę płyty.
3. Szklano-ceramiczna płyta musi zostać zainstalowana tak, aby można było zabezpieczyć lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i obszar nad powierzchnią płyty muszą być odporne na temperaturę.
5. Blat kuchenny oraz klej muszą być odporne na temperaturę, zapobiega to uszkodzeniom.
6. Nie używaj do czyszczenia płyty urządzeń parowych.
7. Ta szklano-ceramiczna płyta może być podłączona jedynie do źródła zasilania o impedancji nieprzekraczającej 0,427 Omów. Informację o impedancji systemu udostępni ci twój dostawca energii elektrycznej.

8.4 Podłączenie płyty do zasilania sieciowego

Źródło zasilania powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednopolowego bezpiecznika. Sposób podłączenia podano poniżej.



1. Wymianę przewodu zasilania z przyczyn związanych z bezpieczeństwem może wykonać jedynie technik autoryzowanego serwisu.
2. Jeśli podłączysz urządzenie do sieci elektrycznej bezpośrednio za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, odległość między kontaktami w wyłączonym stanie musi wynosić przynajmniej 3 mm.
3. Technik instalacyjny musi zapewnić odpowiednią instalację zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami i przepisami.
4. Przewód zasilania nie może być zginany ani naciskany.
5. Regularnie kontroluj przewód zasilania. Jego wymiany może dokonać jedynie kwalifikowany technik.



Powierzchnia dolnej części płyty i przewód zasilania nie mogą być po instalacji dostępne.

OBSŁUGA I OBSŁUGA KLIENTA

Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych.

Oznakowanie modelu i numer serii znajdziesz na tablicy znamionowej. Pozycję tablicy znamionowej można zmienić bez uprzedniego ostrzeżenia. Oryginalne części zamienne dla niektórych konkretnych komponentów są do dyspozycji min. 7 lub 10 lat. Jest to zależne od typu komponentu oraz od wprowadzenia ostatniego urządzenia danego modelu na rynek.

Kontaktując się z naszym autoryzowanym serwisem, należy mieć dostępne oznaczenie modelu, numer seryjny i opis wady.

Aby pobrać dokumenty, odwiedź www.philco.pl.

Aby zgłosić usterkę i uzyskać dodatkowe informacje serwisowe, odwiedź www.philco.pl/sposoby-zglaszania-reklamacji-gwarancyjnej

Zastrzega się możliwość zmian bez powiadomienia.

WSKAZÓWKI O INFORMACJE DOTYCZĄCE LIKWIDACJI ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Materiały z opakowań zlikwiduj w publicznym punkcie likwidacji odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Znaczenie symbolu na produkcie, jego akcesoriach lub opakowaniu oznacza, że z tym produktem nie wolno obchodzić się, jak ze zwykłym odpadem komunalnym. Zlikwiduj ten produkt w odpowiednim punkcie zbiórki i recyklingu odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ewentualnie w niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich jest możliwy zwrot produktu lokalnemu sprzedawcy, w przypadku zakupu podobnego nowego produktu. Odpowiednia likwidacja tego produktu pomoże oszczędzić cenne źródła naturalne i pomoże w prewencji ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie, do którego mogłoby dojść w wyniku niewłaściwej likwidacji odpadów. Szczegółowe informacje uzyskasz od lokalnego urzędu lub w najbliższym centrum zbiórki odpadów. Niewłaściwa likwidacja tego typu odpadu może podlegać wewnątrzpaństwowym przepisom o mandatach.

Informacja dla firm w Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, poproś o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych państwach poza Unią Europejską

Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, poproś o niezbędne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w miejscowym urzędzie lub u swojego sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzenia UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, dizajnie i danych technicznych mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia i zastrzegamy sobie prawo do wykonania tychże zmian.

Oryginał niniejszej instrukcji obsługi jest w języku czeskim.

Manufacturer/ Importer to CZ:
Fast ČR, a.s.
Praha 10, Černokostecká 2111
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

Importer to SK:
FAST PLUS, a.s.
Na pántoch 18, 831 06 Bratislava
SLOVAKIA

Importer to PL:
FAST Poland Sp. z o. o.
Ul. Kwietniowa 36, 05-090 Wypędy
POLAND

PHILCO® 

**is pending or registered trademark of Electrolux Home
Products, Inc. and used under a license from Electrolux
Home Products, Inc**