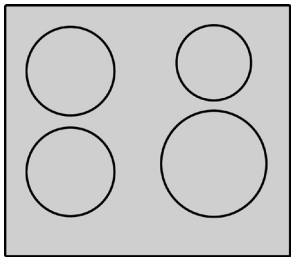
Návod k použití

PIE645Q14E

BM-312-01



Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz.

Obsah

Bezpečnostní pokyny 4
Bezpečnostní pokyny 4
Příčiny poškození 7
Tipy k šetření energie 8

Ochrana životního prostředí 8

Indukční vaření 9
Výhody indukčního vaření 9
Vhodné varné nádobí 10

Seznámení se spotřebičem 12
Ovládací panel 12
Varné zóny 13
Ukazatel zbytkového tepla 13

Programování varné desky 14
Nastavení varné zóny 14
Zapnutí a vypnutí varné desky 14
Tabulka pro vaření 16

Dětská pojistka 18
Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky 18
Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky 18

Funkce Powerboost 19
Omezení při používání funkce Powerboost 19
Aktivace funkce 20
Deaktivace funkce 20

Základní nastavení 21
Přístup k základním nastavením 22

Údržba a čištění 23
Varná deska 23
Rám varné desky 24

Oprava provozních poruch 24
Normální zvuky během vaření 25

Zákaznický servis 26

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě přečtěte. Pouze tak bude spotřebič správně použit.

Návod k použití a montáži dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáte jiné osobě, přiložte i dokumentaci ke spotřebiči.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud spotřebič při přepravě utrpěl škody, nepřipojujte jej, kontaktujte telefonicky servisní službu a škody písemně zaznamenejte, jinak ztrácíte nárok na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
Varná deska se smí používat pouze k přípravě potravin.

Bezpečná obsluha

Kvůli bezpečnosti manipulace se spotřebičem by dospělí ani děti, kteří kvůli

- tělesnému, smyslovému nebo psychickému postižení,
- nedostatečným zkušenostem nebo znalostem

nejsou k obsluze tohoto spotřebiče způsobilí, nikdy neměli být při manipulaci se spotřebičem ponecháni bez dozoru zodpovědného dospělého jedince.

Je třeba dohlédnout na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

Přehřáté oleje, máslo nebo margarín

Přepálený olej nebo máslo (rostlinný tuk) jsou snadno vznětlivé.
Nebezpečí požáru!
Na přípravu potravin na oleji nebo másle stále dozírejte. Pokud se olej nebo máslo vznítí, nikdy nehaste oheň vodou. Plameny rychle uduste pokličkou nebo talířem tak, že přikryjete varnou nádobu.
Vypněte varnou desku.

Příprava potravin ve vodní lázni

Ve vodní lázni lze připravovat potraviny v nádobě, která je postavena do většího hrnce s vodou. Takto se potraviny mírně a rovnoměrně zahřívají a vaří se působením horké vody, a ne přímo žárem varné desky.
Při vaření ve vodní lázni by se konzervy, skleněné ani jiné nádoby neměly stavět přímo na dno hrnce s vodou, aby se zabránilo prasknutí skla varné desky nebo nádoby, protože se varná deska může přehřát.

Horká varná deska

Nebezpečí popálení!
Nedotýkejte se horkých varných zón.
Zásadně zabraňte přístupu dětí ke spotřebiči.
Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.

Nebezpečí požáru!
Nikdy nestavte hořlavé předměty na varnou desku.

Nebezpečí požáru!
Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nikdy do zásuvky neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokré dna hrnců a ploten

Nebezpečí poranění!
Pokud se mezi dno hrnce a varnou zónu dostane tekutina, může vzniknout stlačená pára. Jejím působením může být hrnec nečekaně vržen do výše. Varnou desku a dna hrnců udržujte stále suché.

Praskliny v varné desce

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Odpojte spotřebič od elektrického napájení, pokud je varná deska porouchaná nebo prasklá.

Uvědomte servisní službu.

Varná deska se zahřívá, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení!
Vypněte varnou desku, pokud ukazatel nefunguje.

Uvědomte servisní službu.

Neodkládejte žádné kovové předměty na indukční desku.

Nebezpečí popálení!
Nenechte na varné desce ležet nože, vidličky, lžíce, pokličky nebo jiné kovové předměty, které se mohou velmi rychle ohřát.

Chladící ventilátor

Tato varná deska je na spodní straně vybavena chladicím ventilátorem.
Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nesmí být v zásuvce uloženy žádné předměty nebo papír, protože by mohlo dojít k jejich nasátí a tím k poškození ventilátoru nebo nepříznivému ovlivnění funkce chlazení.
Pozor! Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru by měla být vzdálenost minimálně 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Spotřebič smí opravovat výhradně odborník ze servisní služby.

Připojovací kabel

Každý zásah do spotřebiče, a to i výměnu nebo upevnění připojovacího kabelu, musí provádět servisní služba.

Připojovací kabely elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Izolace kabelu a varná deska by se mohly poškodit.



Tento přístroj je v souladu se směrnicí o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě.
Přesto by se osoby s **kardiostimulátorem** neměly k tomuto spotřebiči přibližovat.
Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v souladu s platnou směrnicí o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou žádné interference, které ohrozí jeho správný provoz. Poruchy mohou nastat i u jiných přístrojů, jako např. naslouchadel.

Příčiny poškození

Dno hrnců a pánví

Hrubé dno hrnce a pánve může varnou desku poškrábat.

Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami.
Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Nikdy neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací panel, na oblast ukazatelů a na rám varné desky.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odstavnou plochu.

Tvrdé a špičaté předměty

Pokud tvrdé nebo špičaté předměty spadnou na varnou desku, může dojít k jejímu poškození.

Vzkypělé potraviny

Cukr a podobné potraviny mohou varnou desku poškodit. Zbytky těchto potravin ihned odstraňte škrabkou na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Kovové zbarvení se objevuje v důsledku použití nevhodných čisticích prostředků a oděru dnem hrnců.

Plast a fólie

Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých varných zónách taví.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadů

Vybalte spotřebič a balení ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je v souladu se směrnicí WEEE 2002/96 ES. Tato směrnice rámcově upravuje likvidaci a recyklaci vysloužilých elektrických a elektronických spotřebičů v Evropě.

Tipy k šetření energie

- Používejte varné nádoby se silným, rovným dnem. Při nerovnosti dna se spotřebovává více energie. Položte na dno varné nádoby pravítko. Pokud nikde není mezera, je dno nádoby rovné.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Mějte na paměti: Výrobce může případně uvádět horní průměr hrnce. Ten bývá zpravidla větší než průměr dna hrnce. Pokud se průměr hrnce a velikost varné zóny neshodují, použijte radši větší hrnec na menší varnou zónu, jinak přijde polovina energie vniveč.
- Používejte velikosti hrnců přiměřené množství potravin. Velký, zpola naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Stavte varné nádoby vždy do středu varné zóny a přikryjte je vždy vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky spotřebujete čtyřikrát více energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tak ušetříte energii. Kromě toho se v zelenině uchovají vitamíny a minerální látky.
- Při vaření guláše nebo tekutých pokrmů, polévek, omáček nebo nápojů se obsah hrnce může nepozorovaně rychle ohřát a vzkypět nebo vystříknout. Z tohoto důvodu se doporučuje postupné ohřívání při vhodném varném stupni a za stálého míchání.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob zahřívání potravin, při kterém teplo vzniká přímo ve varné nádobě. To přináší některé výhody:

- **Úspora času při vaření a pečení,** protože se potraviny ohřívají přímo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Snadná péče a čistění,** jelikož nedochází k tak rychlému připálení vykypěných potravin.
- **Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti.** Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po obsluze ovládání. Indukční varná deska přeruší přenos energie ihned, když se varná nádoba odebere z varné desky, aniž by se varná deska musela manuálně vypnout.

Vhodné varné nádobí

Ferromagnetické varné nádobí

K **indukčnímu vaření je vhodné pouze ferromagnetické nádobí,** jako například:

- smaltované ocelové nádoby
- litinové nádoby
- speciální indukční nádobí z nerezové oceli.

Speciální indukční nádoby

K dostání jsou speciální indukční varné nádobí, jejichž dno není plně magnetické. Dbejte na průměr nádoby, který je znakem varné nádoby a zároveň ovlivňuje výsledek varu.

Kontrola varného nádobí pomocí magnetu

Abyste zjistili, jestli je nádobí vhodné, zkuste, jestli dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci většinou uvádějí, zda je nádobí vhodné k indukčnímu vaření.

Nevhodné nádobí

Nepoužívejte nikdy nádoby z:

- normální nerezové oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Kvalita dna nádob

Kvalita dna hrnce nebo pánve ovlivňuje výsledek varu. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálu, který podporuje rovnoměrné rozdělování tepla, šetří čas a energii.

Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

Pokud není na varné desce žádné varné nádobí, pokud je nádobí z nevhodného materiálu, nebo pokud nemá vhodnou velikost, začne blikat ukazatel varné zóny. Vyberte vhodnou varnou nádobu a blikání skončí. V jiném případě se varná deska po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem

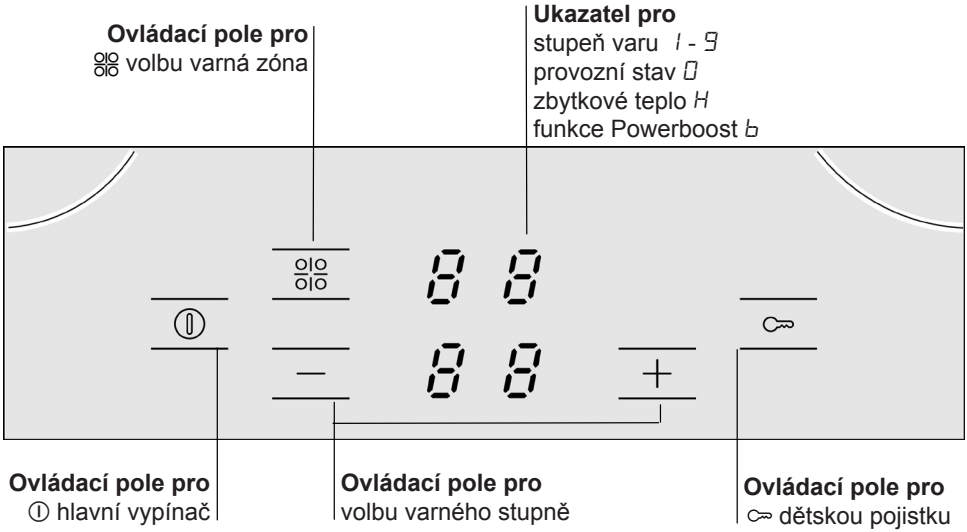
Nezahřívejte žádné prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby budou pravděpodobně tak rychle zahřívány, že vypínací automatika nebude dostatečně rychle reagovat a nádoba může být zahřána na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo i roztavit a sklokeramika varné desky poškodit. V takovém případě se varné nádoby nedotýkejte a vypněte varnou desku. Pokud po vychladnutí varná deska nefunguje, zavolejte servisní středisko.

Rozpoznání hrnce

Každá varná deska má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která je závislá na materiálu používaného hrnce. Proto vždy používejte varnou zónu, která průměru hrnce nejlépe odpovídá.

Seznámení se spotřebičem

Ovládací panel



Varné zóny

	Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
○	Jednookruhová varná zóna	Použijte varnou nádobu vhodné velikosti.

Používejte jen ty varné nádoby, které jsou vhodné k indukčnímu vaření, viz oddíl „Vhodné varné nádobí“.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je pro každou zónu vybavena jedním ukazatelem zbytkového tepla *H*, který upozorňuje na dosud teplé varné zóny. Varných zón, na něž ukazatel upozorňuje, se nedotýkejte.

I když je již varná deska vypnutá, ukazatel *H* svítí, dokud je varná zóna ještě teplá.

Pokud sejmete varnou nádobu z varné zóny ještě před jejím vypnutím, objevuje se střídavě ukazatel *H* a poloha varné zóny.

Programování varné desky

Tato kapitola Vás seznámí s nastavením Vaší varné desky. V tabulce naleznete varné výkony a doby varu pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ⏻.

Aktivace

Dotkněte se symbolu ⏻.
Zazní akustický signál.
Rozsvítí se ukazatel ● vedle symbolu ⏻ a ukazatel ▯ pro všechny varné zóny se zapne.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu ⏻.
Ukazatele ▯ a ● se vypnou.
Varná deska je vypnutá.
Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné desky dostatečně nevychladnou.

Upozornění

Varná deska se automaticky vypne, když se po určitou dobu nepoužívá žádná varná zóna.

Pokud je varná deska dosud horká, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Nastavení varné zóny

Zvolte pomocí symbolů **+** a **-** požadovaný varný stupeň.

Stupeň 1 = minimální výkon
Stupeň 9 = maximální výkon

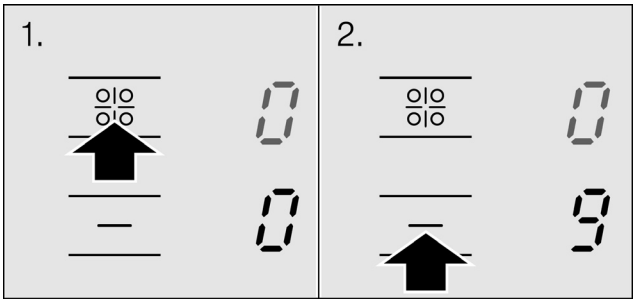
Každý varný stupeň má i mezistupeň. Je označen tečkou.

Nastavení varného stupně:

Varná deska musí být zapnutá.

1. Opakovaně se dotkněte symbolu , až začne ukazatel pro požadovanou varnou zónu svítit silněji.
   Upozornění: Jednotlivé varné zóny se přepínají postupně a po směru hodinových ručiček.

2. V příštích 5 sekundách se dotkněte symbolu **+** nebo **-**.
   Objeví se základní nastavení:
   Symbol **+** = varný stupeň 1
   Symbol **-** = varný stupeň 9



3. Změna varného stupně: Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte symbolu + nebo - , až se zobrazí požadovaný varný stupeň.

Upozornění:
Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná varná nádoba, ukazatel zvoleného varného stupně bliká.
Po určité době se varná zóna vypne.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte symbolu **+** nebo **-** , až se objeví . Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Varná zóna se vypne a ukazatel zbytkového tepla se rozsvítí.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce jsou uvedeny některé příklady.

Doba vaření se řídí druhem, hmotností a kvalitou potravin. Proto se mohou vyskytnout odchylky.

	Varný stupeň	Doby vaření v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva, máslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Jídla z jednoho hrnce (např. čočka)	1 - 2	-
mléko**	1 - 2	-
párky ohřívané ve vodě**	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hluboce zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé vaření		
Bramborové knedlíky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Jiné omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojitém množství vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupačku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Vydatné polévky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mražená	3 - 4	7 - 20 min.
Vydatná polévka v tlakovém hrnci	4 - 5	-
Dušení		
Rolovaná pečeně	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Smažení		
Filé, normální nebo obalované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mražené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlet, normální nebo v obalovaný	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsa (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuřecí prsa mražená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybí filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obalovaná, mražená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mražené pokrmy, např. minutky	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	fritovat po sobě
Omeleta	3 - 4	fritovat po sobě
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování (150 g - 200 g porce ve 1-2 l oleje)		
Mražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nuggety,	8 - 9	fritovat jednu
Krokety	7 - 8	porci po druhé
Masové kuličky	7 - 8	
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	
Ryba, obalovaná nebo v listovém těstě	6 - 7	
Zelenina a hřiby, obalované v listovém těstě, např. žampióny	6 - 7	
Cukrářské výrobky, např. větrníky, ovoce v těstíčku	4 - 5	

* pomalé vaření bez poklice
** bez poklice

Dětská pojistka

Varnou desku lze chránit před nechtěným používáním, aby ji například nemohly zapínat děti.

Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky

Varná deska se dá v určitých případech blokovat. Například, když budete mít na návštěvě malé děti.

Zapnutí

Varná deska musí být vypnutá.
Dotkněte se symbolu ⊂⊃, až zazní akustický signál a rozsvítí se ukazatel ●.
Varná deska je nyní zajištěna.
Po určité době se ukazatel ● vypne.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu ⊂⊃, až zazní akustický signál a ukazatel ● zhasne.
Přídavná dětská pojistka je deaktivována.
Nyní lze varnou desku zapnout.

Pozor!

Dětskou pojistku lze bezděčně aktivovat nebo deaktivovat, např. při neúmyslném polití vodou při čištění, vzkypělými potravinami, předměty, které leží na symbolu ⊂⊃.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Pomocí této funkce zůstane dětská pojistka trvale aktivována.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Viz odstavec „Základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

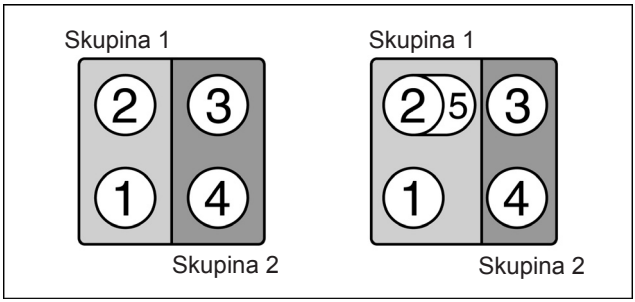
Dotkněte se symbolu ⊂⊃, až zazní akustický signál a ukazatel ● se vypne. Trvalá dětská pojistka je deaktivována. Varnou desku lze nyní zapnout

Funkce Powerboost

Pomocí této funkce se vaše pokrmy ohřejí ještě rychleji než při varném stupni 9.
Funkce Powerboost krátkodobě zvyšuje maximální výkon zvolené varné zóny.

Omezení při používání funkce Powerboost

Tato funkce je dostupná u všech varných zón.
Funkci Powerboost lze aktivovat vždy tehdy, když druhá varná zóna ve stejné skupině není v provozu (viz obrázek). Pokud tuto funkci chcete aktivovat např. u pečicí zóny (2 a 5), musí být varná zóna 1 vypnutá. Pokud druhá varná zóna není vypnutá, bliká na displeji varné zóny střídavě písmeno b a varný stupeň 9. Poté se zobrazená hodnota vrátí na varný stupeň 9, funkce Powerboost nebyla aktivována.
Totéž platí pro varné zóny 3 a 4.



Aktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Zvolte jednu varnou zónu.
2. Zvolte varný stupeň 9 a poté se dotkněte symbolu **+**. Na displeji se zobrazí písmeno b. Funkce byla aktivována.

Deaktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Zvolte jednu varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **-**. Písmeno b se již nebude zobrazovat a varná zóna přejde zpět na varný stupeň 9. Funkce je nyní deaktivována.



Za určitých předpokladů se funkce Powerboost vypne automaticky, aby se daly chránit elektronické komponenty uvnitř Vaší varné desky před poškozením.

Základní nastavení

Varná deska má určité základní nastavení. Některá z těchto nastavení se dají měnit.

c 1	**Stálá dětská pojistka** Po vypnutí se varná deska automaticky zablokuje.	0 Vypnutí dětské pojistky* 1 Aktivní dětská pojistka
c2	**Vypnutí akustického signálu** Krátký akustický signál, který potvrzuje, že jste se dotkli symbolu nebo delší akustický signál, který ukazuje, že se ze spotřebičem zachází neodpovědně.	0 Většina signálů je vypnuta. 1 Některé signály jsou vypnuté 2 Všechny signály jsou aktivní*
c5	**Omezení doby provozu** Varná deska se automaticky vypne, pokud během provozu nebyly po delší dobu provedeny žádné změny nastavení. Základní nastavení omezení doby provozu lze změnit. Tato doba se řídí zvoleným varným stupněm (od 1 do 10 hodin).	0 Základní nastavení* 1 Nastavená doba se sníží na polovinu 2 Nastavená doba se sníží na čtvrtinu.
c7	**Funkce Power-Management** Ohraničuje celkový výkon varné desky. Existuje 18 různých stupňů nastavení. Při zvyšování stupně nastavení se zvyšuje výkon varné desky o 500 W.	1 = 1000 W minimální výkon 1. - 9. = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W nejvyšší výkon
c0	**Návrat k základnímu nastavení varné desky** Vrací všechny provedené změny zpět.	0 Osobní nastavení 1 Zpátky k základnímu nastavení*

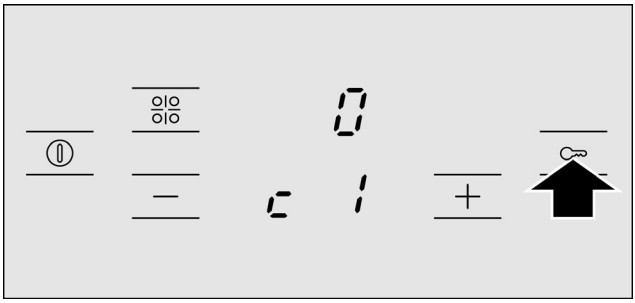
* Základní nastavení

Přístup k základním nastavením

Postupujte následovně:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.

2. Dotkněte se během následujících 10 sekund symbolu ⚿, až zazní potvrzovací signál.

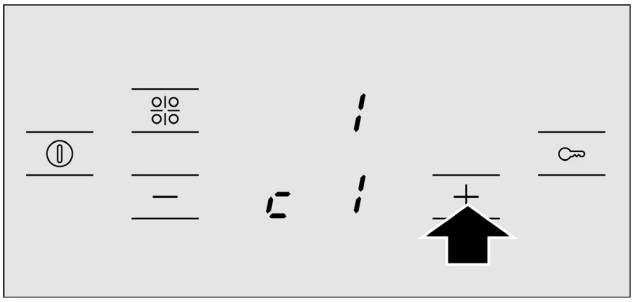


V dolní části oblasti ukazatelů se zobrazí c1 .

Volba požadovaného základního nastavení.

3. Dotkněte se symbolu ⚿, až se v pravé dolní části oblasti ukazatelů zobrazí ukazatel požadované funkce.

4. Poté změňte nastavení této funkce pomocí symbolů **+** a **-**.
Nové nastavení se zobrazí v pravé horní části oblasti ukazatelů.



5. Dotkněte se znovu symbolu ⚿, až zazní potvrzovací signál.
Nová nastavení byla korektně uložena.

Údržba a čištění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole slouží pro optimální čištění a péči o varnou desku.

Varná deska

Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Jen tak můžete předejít tomu, aby se na varnou desku přichytily zbytky potravin.

Požívejte čisticí prostředky vhodné pro varnou desku. Dbejte, prosím, na pokyny z jednotlivých obalů.

Nikdy nepoužívejte:

- prostředky na mytí nádobí
- abrazivní látky
- agresivní čisticí prostředky jako např. pěna pro čištění trouby nebo odstraňovač fleků
- drsné houby
- vysokotlaký nebo parní čistič

Ošetřování

Pro ošetřování a ochranu varné desky použijte vhodný čisticí prostředek.
Řiďte se pokyny pro ošetřování na balení.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození okraje varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte jen teplou vodu s trochou mýdla.
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní látky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Oprava provozních poruch

Běžně jsou provozní poruchy způsobené malými detaily. Ještě než zavoláte zákaznický servis, všimněte si nejprve následujících rad a pokynů.

Symbol/ ukazatel	Porucha	Opatření
žádný	Přerušení dodávky proudu.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka proudu.
	Připojení spotřebiče nebylo provedeno dle připojovacího schématu.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen dle schématu.
	Porucha elektronického systému.	Jestliže tato dvě opatření nepomohla, zavolejte servisní středisko.
E svítí	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Er + číslo d + číslo F + číslo	Porucha elektronického systému.	Odpojte varnou desku ze sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte servisní středisko.

Symbol/ ukazatel	Porucha	Opatření
F0/F9	Vznikla interní chyba.	Odpojte varnou desku ze sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte servisní středisko.
F2	Elektronický systém je přehřátý a vypnul příslušnou varnou desku.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte servisní středisko.
F4	Elektronický systém je přehřátý a vypnul všechny varné desky.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte servisní středisko.
F a 8 střídavě blikají	Některá varná zóna byla příliš dlouho nastavena na vysoký stupeň výkonu a nepřetržitě v provozu.	Aktivoval se automatický časový spínač. Dotkněte se některého symbolu na ovládacím panelu. Ukazatel zhasne. Nyní lze varnou desku opět zapnout.
U1	Nesprávné vstupní napětí mimo normální provozní rozmezí.	Kontaktujte svého dodavatele elektřiny.
U2/U3	Varná zóna se přehřála a kvůli ochraně varné desky se vypnula.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne a znovu varnou desku zapněte.
Nestavějte na ovládací pole žádné horké nádoby.		

Normální zvuky během vaření

Indukční technologie se zakládá na vytvoření elektromagnetických polí, které tvoří teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může dle typu vydávat určité zvuky nebo vibrace, které se dají popsat následovně:

Hluboké bzučení podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření na vyšším stupni výkonu. Zakládá se na množství energie, která se přenáší z varné desky na varné nádobí. Tento zvuk zmizí nebo utichne, když se sníží stupeň výkonu.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, jestliže je varná nádoba prázdná. Ustane, jakmile vložíte vodu nebo potravu do nádoby.

Praskání

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z různých sendvičových materiálů. Vzniká tím, že jednotlivé plochy materiálu vibrují. Zvuk je způsoben nádobím a je různý dle množství a způsobu přípravy pokrmu.

Hlasitější pískavé tóny

Tyto zvuky vznikají především u nádobí, které je vyrobeno z různých sendvičových materiálu a které je používáno na nejvyšším stupni výkonu a zároveň na dvou plotnách. Tyto tóny zmizí nebo utichnou, jakmile snížíte stupeň výkonu.

Zvuk ventilátoru

Aby mohla být zaručena funkčnost elektroniky, je varná deska provozována při kontrolované teplotě. Varná deska je vybavena chladícím ventilátorem, který se zapíná při určité teplotě dle stupně výkonu. Chladící ventilátor se rovněž zapne, je-li varná deska vypnuta, ale teplota přesto příliš vysoká.

Tyto popsané zvuky jsou normální součástí indukční technologie a nepředstavují žádnou poruchu.

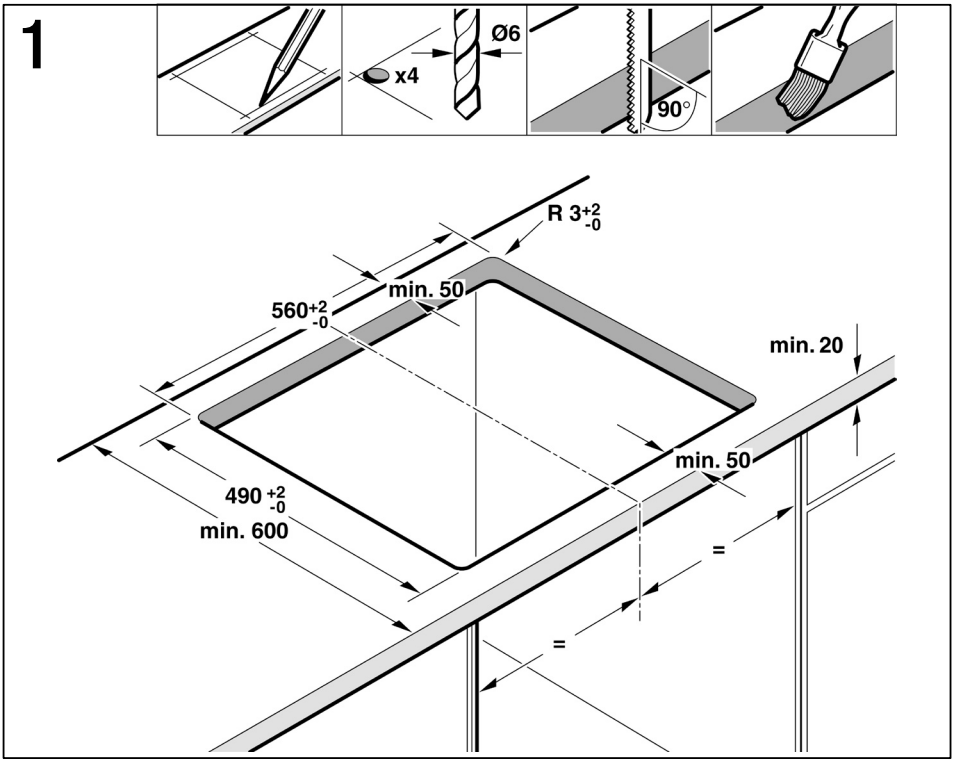
Zákaznický servis

Náš zákaznický servis Vám je v případě oprav spotřebiče, pro nákup příslušenství nebo náhradních dílů a pro všechny dotazy, týkající se našich produktů nebo servisu v každou dobu k dispozici. Kontaktní údaje naleznete v přiložených podkladech.

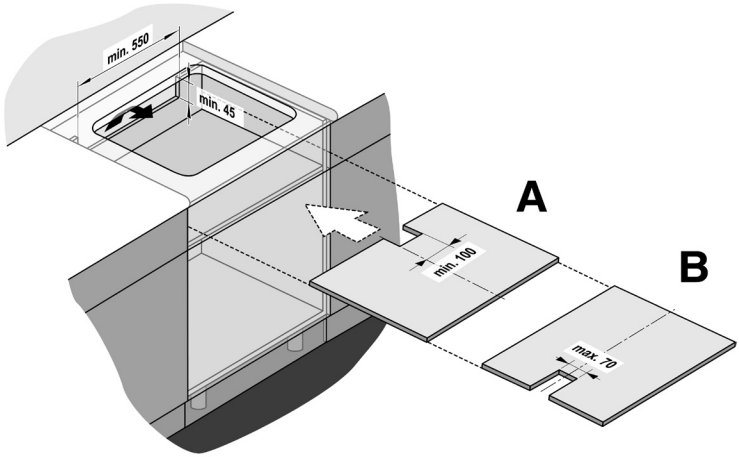
Pokud budete kontaktovat naši servisní službu, uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče. Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který je upevněn na spodní straně varné desky, a v přiložené dokumentaci.

Montážní návod

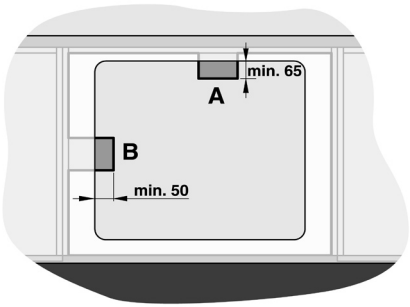
PIE645Q14E


1
x4
Ø6
90°
R 3+2 -0
min. 50
560+2 -0
min. 20
min. 50
490 +2 -0
min. 600
=
=

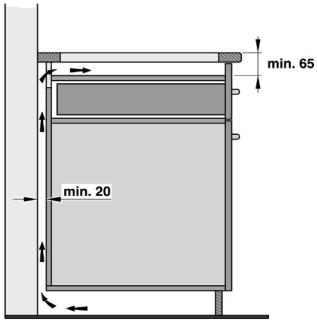
2



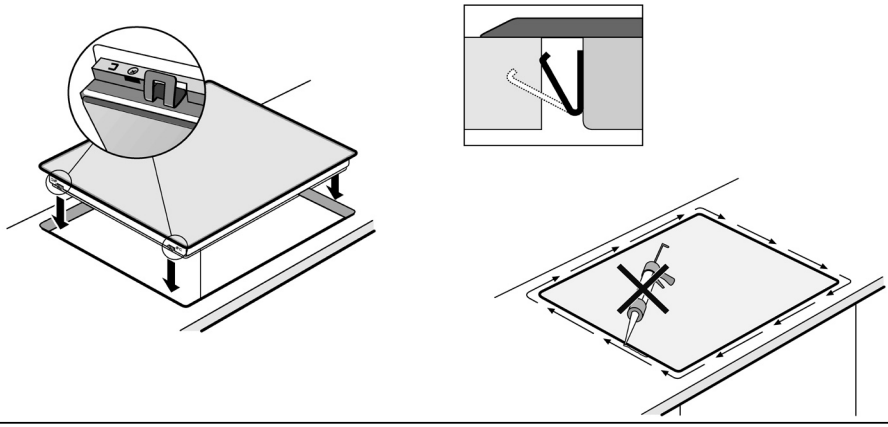
3



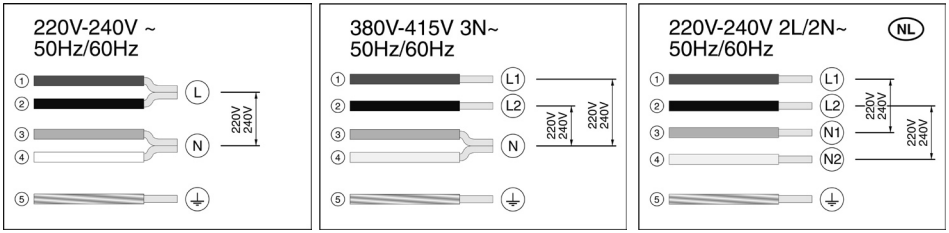
4



5



6


220V-240V ~
50Hz/60Hz
1
2
3
4
5
L
N
220V
240V
380V-415V 3N~
50Hz/60Hz
L1
L2
N
220V
240V
220V
240V
220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz
NL
L1
L2
N1
N2
220V
240V
220V
240V

Důležitá upozornění

- Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v dané zóně.
- Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.
- V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.
- Z hlediska elektrického jištění je nutná instalace pojistky typu B nebo C.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba instalovat vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přívodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad trouby s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, sporák bez ventilace ani pračka.
- Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.
- Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem zákaznickém středisku. Objednací kód u tohoto příslušenství je:
  - 680502 u spotřebičů s indukčními varnými zónami.
  - 476610 u smíšených spotřebičů.
- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku - obrázek 1/2/3/4

- **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**
- Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.
- Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.
- Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být: 40 mm. Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200 mm u jedné z obou bočních stěn.
- Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku:
  30 mm, pokud je instalována nad troubu
  20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.
- Pro odvětrání varné desky je nezbytně nutné:
  - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
  - 20 mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 4).

- v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

■ Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm, mějte na paměti následující požadavky:
- vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.
- u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).
- u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B). Za účelem oddělení zásuvky od plochy, kterou bude cirkulovat vzduch varné desky, je nutné, aby dřevěná deska byla co nejvíce utěsněná.
Proto je potřebné, aby velikost desky byla uzpůsobena rozměrům výřezu v nábytku, do kterého bude varná deska připojována.

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 5

■ Napětí viz typový štítek.
■ Důležité: elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení.
■ Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.
■ Vodič při vestavbě nesevírejte a neveďte přes ostré hrany.
■ Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým tmelem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

Demontáž varné desky:
Odpojte spotřebič od sítě.
Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - Obrázek 6

1. Hnědý
2. Černý
3. Modrý
4. Bílý
5. Žlutozelený

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:
- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5
telefon: +420 800 231 231
e-mail: servis@bmkservis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro. aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazeni.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmotcb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bílkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@cmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štěpnici 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED,elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Švermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaclav. federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávkova 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@pikservis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hoblíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	majnuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazeni-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladícího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazeni.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela. fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Krnov, Bartultovická 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L.,Třída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areál Alpex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschservis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazeni@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvsro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-servis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazeni.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčická 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Faraheit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	faraheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

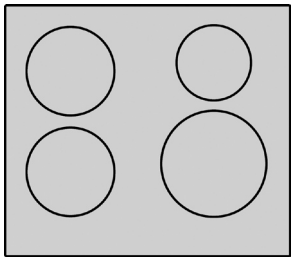
Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most,Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajířova 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnova 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabrielovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čemínská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		eletroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jarní 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Trefilík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	trefilik@wo.cz	27713377
CH	Chladící spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazeni@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina.hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jjbosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazeni_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VIKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki.servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n.Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@bluetone.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaclada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec.elektroservis@seznam.,cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostelecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro
P - plyn
CH - chlazení
K - kávovary
S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz

Návod na obsluhu

PIE645Q14E

BM-312-01



Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-spotrebice.sk.

Obsah

Bezpečnostné pokyny 4
Bezpečnostné pokyny 4
Príčiny poškodenia 7

Ochrana životného prostredia 8
Tipy na šetrenie energie 8

Indukčné varenie 9
Výhody indukčného varenia 9
Vhodné nádoby 10

Oboznámenie sa so spotrebičom 12
Ovládací panel 12
Varné zóny 13
Ukazovateľ zostatkového tepla 13

Programovanie varnej dosky 14
Nastavenie varnej zóny 14
Zapnutie a vypnutie varnej dosky 14
Tabuľka pre varenie 16

Detská poistka 18
Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky 18
Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky 18

Funkcia Powerboost 19
Obmedzenie pri používaní funkcie Powerboost 19
Aktivácia funkcie 20
Deaktivácia funkcie 20

Základné nastavenia 21
Prístup k základným nastaveniam 22

Údržba a čistenie 23
Varná doska 23
Rám varnej dosky 24

Oprava prevádzkových porúch 24
Normálne zvuky počas varenia 25

Zákaznícky servis 26

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne prečítajte. Iba tak je možné spotrebič správne použiť.

Návod na obsluhu a montáži dobre uschovajte. Pokiaľ spotrebič predáte inej osobe, priložte aj dokumentáciu ku spotrebiču.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho, kontaktujte telefonicky servisnú službu a škody písomne zdokumentujte, inakšie strácate nárok na odškodnenie.

Bezpečnostné pokyny

Spotrebič je určený iba pre domáce použitie.
Varná doska sa môže používať len ku príprave potravín.

Bezpečná obsluha

Kvôli bezpečnosti manipulácie so spotrebičom by dospelí a deti, ktorí kvôli

- telesnému alebo psychickému postihnutiu,
- nedostatočným skúsenostiam alebo poznatkom

nie sú na obsluhu tohto spotrebiča spôsobilí, nikdy nemali manipulovať so spotrebičom bez dozoru zodpovednej dospelej osoby.

Dohliadnite na to, aby sa deti so spotrebičom nehrali.

Prehriate oleje, maslo alebo margarín

Prepálený olej alebo maslo (rastlinný tuk) sa môžu veľmi ľahko vznietiť.
Nebezpečenstvo požiaru!
Na prípravu potravín na oleji alebo masle stále dohliadajte.
Pokiaľ sa olej alebo maslo vznieti, nikdy nehaste oheň vodou. Plamene rýchlo uduste pokrievkou alebo tanierom tak, že prikryjete nádobu.
Vypnite varnú dosku.

Príprava potravín vo vode

Vo vode je možné pripravovať potraviny v nádobe, ktorá je postavená do väčšieho hrnca s vodou. Takto sa potraviny mierne a rovnomerne zohrievajú a varia sa pôsobením horúcej vody, a nie priamo žiarom varnej dosky.
Pri varení vo vode by sa konzervy, sklenené ani iné nádoby nemali ukladať priamo na dno hrnca s vodou, aby sa zabránilo prasknutiu skla varnej dosky alebo nádoby, pretože sa varná doska môže prehriat.

Horúca varná doska

Nebezpečenstvo popálenia!
Nedotýkajte sa horúcich varných zón.
Zabráňte prístupu detí ku spotrebiču.
Ukazovateľ zostatkového tepla varuje pred horúcimi varnými zónami.

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy nestavte horľavé predmety na varnú dosku.

Nebezpečenstvo požiaru! Pokiaľ je varná doska umiestnená nad šuplíkom, nikdy do šuplíka neukladajte horľavé predmety alebo spreje.

Mokré dno hrnca a platne

Nebezpečensto poranenia!
Pokiaľ sa medzi dno hrnca a varnú zónu dostane tekutina, môže vzniknúť stlačená para. Jej pôsobením môže byť hrniec nečekane prevrátený. Varnú dosku a dno hrnca udržujte stále suché.

Praskliny vo varnej doske

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Odpojte spotrebič od elektrického napájania, pokiaľ je varná doska pokazená alebo prasknutá.

Zavojajte servisné srtredisko.

Varná doska sa zahrieva, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia!
Vypnite varnú dosku, pokiaľ ukazovateľ nefunguje.

Zavojajte servisné srtredisko.

Neodkladajte žiadne kovové predmety na indukčnú dosku.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nenechávajte na varnej doske ležať nože, vidličky, lyžice, pokriavky alebo iné kovové predmety, ktoré sa môžu veľmi rýchlo zohriať.

Chladiaci ventilátor

Táto varná doska je na spodnej strane vybavená chladiacim ventilátorom.
Nebezpečenstvo poškodenia!
Pokiaľ je varná doska umiestená nad šuplíkom, nesmú v ňom byť uložené žiadne predmety alebo papier, pretože by mohlo dôjsť k ich nasaniu a tým k poškodeniu ventilátoru.
Pozor! Medzi obsahom šuplíku a vstupom ventilátoru by mala byť vzdialenosť minimálne 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Spotrebič môže opravovať výhradne odborník z servisného strediska.

Napájací kábel

Každý zásah do spotrebiča, a to aj výmena alebo upevnenie napájacieho kábla, môže vykonať iba servisné stredisko.

Napájacie káble elektrických spotrebičov sa nesmú dotýkať horúcich varných zón. Izolácia káblu a varná doska by sa mohli poškodiť.



Tento prístroj je v súlade so smernicou o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite.
Aj napriek tomu by sa osoby s **kardiostimulátorom** nemali k tomuto spotrebiču približovať.
Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu je v súlade s platnou smernicou o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite a že nevzniknú žiadne interferencie, ktoré ohrozia jeho správnu prevádzku.
Poruchy môžu nastať aj pri iných prístrojoch, ako napr. slúchadiel.

Príčiny poškodenia

Dno hrnca a panvice

Hrubé dno hrnca a panvice môže varnú dosku poškriabať.

Nezapínajte varné zóny s prázdnymi nádobami.
Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Horúce panvice a hrnce

Nikdy neukladajte horúce panvice a hrnce na ovládací panel, na oblasť ukazovateľov a na rám varnej dosky.

Soľ, cukor a piesok

Soľ, cukor a piesok môžu varnú dosku poškriabať.

Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo plochu na odstavenie.

Tvrdé a špicaté predmety

Pokiaľ tvrdé alebo špicaté predmety spadnú na varnú dosku, môže dôjsť k poškodeniu.

Vykypené potraviny

Cukor a podobné potraviny môžu varnú dosku poškodiť. Zvyšky týchto potravín ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

Nevhodné čistiace prostriedky

Kovové zafarbenie sa objavuje v dôsledku použitia nevhodných čistiacich prostriedkov a oderom dna hrncov.

Plast a fólia

Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach tavia.

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia odpadu

Vybalte spotrebič a obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotrebič je v súlade so smernicou WEEE 2002/96 ES. Táto smernica rámcovo upravuje likvidáciu a recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov, ktoré už doslúžili.

Tipy na šetrenie energie

- Používajte nádoby s hrubým, rovným dnom. Pri nerovnosti dna sa spotrebuje viac energie. Položte na dno nádoby pravítko. Pokiaľ nie je medzera medzi dnom a pravítkom, je dno nádoby rovné.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Majte na pamäti: Výrobca môže uvádzať horný priemer hrnca. Ten môže byť väčší ako priemer dna hrnca. Pokiaľ sa priemer hrnca a veľkosť varnej zóny nezhoduje, použite radšej väčší hrniec na menšiu varnú zónu.
- Používajte veľkosť hrnca k primeranému množstvu potravín. Veľký, na pol naplnený hrniec spotrebuje väčšie množstvo energie.
- Ukladajte nádoby vždy do stredu varnej zóny a prikryte ich vždy vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky spotrebujete 4x viac energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tak ušetríte energiu. Okrem toho sa v zelenine uchovajú vitamíny a minerálne látky.
- Pri varení guláša alebo tekutého jedla, polievky, omáčky alebo nápojov sa obsah hrnca môže veľmi rýchlo ohriať a vykypieť alebo vystrieknuť.
  Z tohto dôvodu odporúčame postupné ohrievanie pri vhodnom varnom stupni a za stáleho miešania.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje nový spôsob zohrievania potravín, pri ktorom teplo vzniká priamo v nádobe.
To prináša niektoré výhody:

- **Úspora času pri varení a pečení,** pretože sa potraviny ohrievajú priamo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Ľahká starostlivosť a čistenie,** pretože nedochádza k rýchlemu pripáleniu vykypených potravín.
- **Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti.** Varná doska spustí alebo preruší prenos energie hneď po obsluhe ovládania. Indukčná varná doska preruší prenos energie hneď, keď sa nádoba odloží z varnej dosky, bez toho aby sa varná doska musela manuálne vypnúť.

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické nádoby, ako napríklad:

- smaltované oceľové nádoby
- liatinové nádoby
- špeciálne indukčné nádoby z nerezovej ocele.

Špeciálne indukčné nádoby

Existujú aj špeciálne indukčné nádoby, ktorých dno nie je plne magnetické. Dodržiavajte priemer nádoby, ktorý je znakom nádoby a zároveň ovplyvňuje výsledok varu.

Kontrola nádoby pomocou magnetu

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet. Výrobcovia väčšinou uvádzajú, či je nádoby vhodné na indukčné varenie.

Nevhodné nádoby

Nepoužívajte nikdy nádoby z:

- normálnej nerezovej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníku

Kvalita dna nádob

Kvalita dna hrnca alebo panvice ovplyvňuje výsledok varu. Používanie hrncov a panvíc vyrobených z materiálu, ktorý podporuje rovnomerné rozdeľovanie tepla, šetrí čas a energiu.

Žiadne nádoby alebo nevhodná veľkosť

Pokiaľ nie je na varnej doske žiadna nádoba, pokiaľ je nádoba z nevhodného materiálu, alebo pokiaľ nemá vhodnú veľkosť, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Vyberte vhodnú nádobu a blikanie skončí. V inom prípade sa varná doska po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

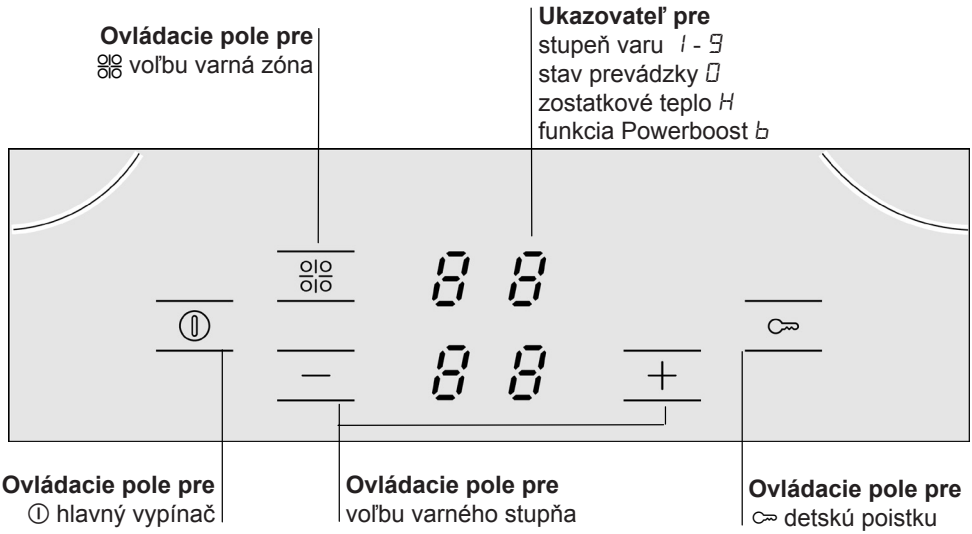
Nezahrievajte žiadne prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Varná doska má síce bezpečnostný systém, ale prázdne nádoby budú pravdepodobne tak rýchlo zohriate, že vypínacia automatika nemusí dostatočne rýchlo reagovať a nádoba môže byť zohriata na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo aj roztaviť a sklokeramika varnej dosky poškodiť. V takomto prípade sa nádoby nedotýkajte a vypnite varnú dosku. Pokiaľ po vychladnutí varná doska nefunguje, zavolajte servisné stredisko.

Rozpoznanie hrnca

Každá varná doska má na rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá na materiáli používaného hrnca. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá priemeru hrnca najlepšie zodpovedá.

Oboznámenie sa so spotrebičom

Ovládací panel



Varné zóny

	Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
○	Jednookruhová varná zóna	Použite nádobu vhodnej veľkosti.

Používajte len tie nádoby, ktoré sú vhodné na indukčné varenie, viď kapitolu „Vhodné nádoby“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varná doska je pre každú zónu vybavená jedným ukazovateľom zostatkového tepla *H*, ktorý upozorňuje na teplé varné zóny. Varných zón, na ktoré ukazovateľ upozorňuje, sa nedotýkajte.

Aj keď je už varná doska vypnutá, ukazovateľ *H* svieti, pokiaľ je varná zóna ešte teplá.

Pokiaľ odložíte nádobu z varnej zóny ešte pred vypnutím, objavuje sa striedavo ukazovateľ *H* a poloha varnej zóny.

Programovanie varnej dosky

Táto kapitola Vás oboznámi s nastavením Vašej varnej dosky. V tabuľke nájdete varné výkony a čas varenia pre rôzne jedlo.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varná doska sa zapína a vypína hlavným vypínačom ⏻.

Aktivácia

Stlačte tlačidlo ⏻.
Zaznie akustický signál.
Rozsvietia sa ukazovateľ ● vedľa symbolu ⏻ a ukazovateľ ▯ pre všetky varné zóny sa zapne.

Deaktivácia

Stlačte tlačidlo ⏻.
Ukazovateľ ▯ a ● sa vypnú.
Varná doska je vypnutá.
Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, pokiaľ varné dosky dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

Varná doska sa automaticky vypne, keď sa po určitý čas nepoužíva žiadna varná zóna.

Pokiaľ je varná doska horúca, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Nastavenie varnej zóny

Zvoľte pomocou tlačidiel **+** a **-** požadovaný varný stupeň.

Stupeň 1 = minimálny výkon
Stupeň 9 = maximálny výkon

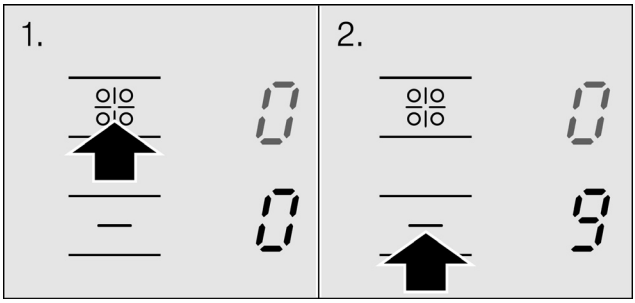
Každý varný stupeň má aj mezdistupeň.
Je označený bodkou.

Nastavenie varného stupňa:

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , až začne ukazovateľ 0 pre požadovanú varnú zónu svietiť silnejšie.
   Upozornenie: Jednotlivé varné zóny sa prepínajú postupne a po smere hodinových ručičiek.

2. V nasledujúcich 5 sekundách stlačte tlačidlo **+** alebo **-**.
   Objaví sa základne nastavenie:
   Symbol **+** = varný stupeň 1
   Symbol **-** = varný stupeň 9



3. Zmena varného stupňa: Zvoľte varnú zónu a potom stlačte tlačidlo + alebo - , až sa zobrazí požadovaný varný stupeň.

Upozornenie:
Pokiaľ na indukčnej varnej zóne nie je žiadna nádoba, ukazovateľ zvoleného varného stupňa bliká.
Po určitej dobe sa varná zóna vypne.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte tlačidlo **+** alebo **-** , až sa objaví 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Varná zóna sa vypne a ukazovateľ zostatkového tepla sa rozsvieti.

Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré príklady.

Čas varenia sa riadi druhom, hmotnosťou a kvalitou potravín. Preto sa môžu vyskytnúť odchýlky.

	Varný stupeň	Čas varenia v minútach
Rozpúšťanie		
čokoláda, poleva, maslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Ohrievanie a udržovanie tepla		
Polievky (napr. šošovicová)	1 - 2	-
mlieko**	1 - 2	-
párky ohrievané vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Hlboko zamrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hlboko zamrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé varenie		
Zemiakové knedličky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Iné omáčky, napr. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojitom množstve vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky na lúpačku	4 - 5	25 - 30 min.
Solené zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Polievky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, zamrazená	3 - 4	7 - 20 min.
Polievky v tlakovom hrnci	4 - 5	-
Dusenie		
Rolky	4 - 5	50 - 60 min.
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Čas varenia v minútach
Vyprážanie		
Filé, normálne alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, zamrazené	6 - 7	8 - 12 min.
Fašírka, normálna alebo obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia zamrazená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obaľovaná, zamrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Zamrazené jedlo, napr. minútky	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	fritovať po sebe
Omeleta	3 - 4	fritovať po sebe
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie (150 g - 200 g porcie v 1-2 l oleji)		
Zamrazené jedlo, napr. hranolčeky, kuracie nuggety,	8 - 9	fritovať jednu
Krokety	7 - 8	porciu po druhej
Mäsové guličky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryba, obaľovaná alebo v lístkovom cestičku	6 - 7	
Zelenina a hríby, obaľované v lístkovom cestičku, napr. šampiňóny	6 - 7	
Cukrovinky, napr. veterníky, ovocie v cestičku	4 - 5	

* pomalé varenie bez pokrievky
** bez pokrievky

Detská poistka

Varnú dosku je možné chrániť pred nechceným používaním, aby ju napríklad nemohli zapínať deti.

Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky

Varná doska sa dá v určitých prípadoch blokovať. Napríklad, keď budete mať na návšteve malé deti.

Zapnutie

Varná doska musí byť vypnutá.
Stlačte tlačidlo ⊂⊃, až zaznie akustický signál a rozsvieti sa ukazovateľ ●.
Varná doska je teraz zaistená.
Po určitom čase sa ukazovateľ ● vypne.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo ⊂⊃, až zaznie akustický signál a ukazovateľ ● zhasne.
Prídavná detská poistka je deaktivovaná.
Teraz je možné varnú dosku zapnúť.

Pozor!

Detskú poistku je možné aktivovať alebo deaktivovať, napr. pri neúmyselnom poliatí vodou pri čistení, pri vykypených potravinách, pri predmetoch, ktoré ležia na tlačidle ⊂⊃.

Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Pomocou tejto funkcie zostane detská poistka trvale aktivovaná.

Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Viď kapitolu „Základné nastavenia“.

Zapnutie varnej dosky

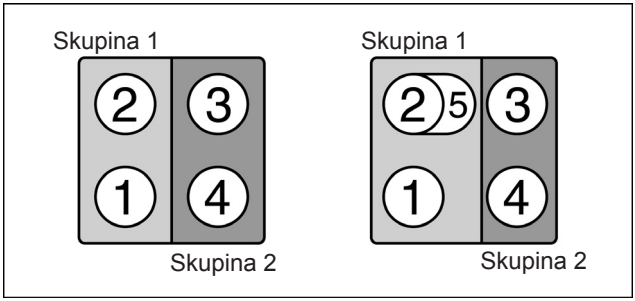
Stlačte tlačidlo ⊂⊃, až zaznie akustický signál a ukazovateľ ● sa vypne. Trvalá detská poistka je deaktivovaná. Varnú dosku je možné zapnúť.

Funkcia Powerboost

Pomocou tejto funkcie sa Vaše jedlo ohreje ešte rýchlejšie ako pri varnom stupni 9.
Funkcia Powerboost krátkodobo zvyšuje maximálny výkon zvolenej varnej zóny.

Obmedzenie pri používaní funkcie Powerboost

Táto funkcia je dostupná pri všetkých varných zónach.
Funkciu Powerboost je možné aktivovať vždy vtedy, keď druhá varná zóna v rovnakej skupine nie je v prevádzke (viď obrázok).
Pokiaľ túto funkciu chcete aktivovať napr. v zóne pečenia (2 a 5), musí byť varná zóna 1 vypnutá. Pokiaľ druhá varná zóna nie je vypnutá, bliká na displeji varnej zóny striedavo písmeno b a varný stupeň 9. Potom sa zobrazená hodnota vráti na varný stupeň 9, funkcia Powerboost nebola aktivovaná.
To isté platí pre varné zóny 3 a 4.



Aktivácia funkcie

Postupujte následovne:

1. Zvoľte jednú varnú zónu.
2. Zvoľte varný stupeň 9 a potom stlačte tlačidlo **+**. Na displeji sa zobrazí písmeno b. Funkcia bola aktivovaná.

Deaktivácia funkcie

Postupujte následovne:

1. Zvoľte jednú varnú zónu.
2. Stlačte tlačidlo **-**. Písmeno b sa už neobrazí a varná zóna prejde späť na varný stupeň 9. Funkcia je deaktivovaná.



Za určitých predpokladov sa funkcia Powerboost vypne automaticky, aby sa chránili elektronické komponenty vo vnútri Vašej varnej dosky pred poškodením.

Základné nastavenia

Varná doska má určité základné nastavenia. Niektorá z týchto nastavení sa dajú meniť.

c 1	**Stála detská poistka** Po vypnutí sa varná doska automaticky zablokuje.	0 Vypnutie detskej poistky* 1 Aktívna detská poistka
c2	**Vypnutie akustického signálu** Krátky signálny tón, ktorý potvrdzuje, že ste sa dotkli symbolu alebo dlhší signálny tón, ktorý ukazuje, že sa so spotrebičom zachádza neodborne.	0 Väčšina signálov je vypnutá 1 Niektoré signály sú vypnuté 2 Všetky signály sú aktívne*
c5	**Obmedzenie času prevádzky** Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ počas prevádzky neboli dlhší čas prevedené žiadne zmeny nastavenia. Základné nastavenie obmedzenia času prevádzky je možné zmeniť. Tento čas sa riadi zvoleným varným stupňom (od 1 do 10 hodín).	0 Základné nastavenie* 1 Nastavený čas sa zníži na polovicu 2 Nastavený čas sa zníži na štvrtinu.
c7	**Funkcia Power-Management** Ohraničuje celkový výkon varnej dosky. Existuje 18 rôznych stupňov nastavenia. Pri zvyšovaní stupňa nastavenia sa zvyšuje výkon varnej dosky o 500 W.	1 = 1000 W minimálny výkon 1. - 9. = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W najvyšší výkon
c0	**Návrat k základnému nastaveniu varnej dosky** Vracia všetky prevedené zmeny späť.	0 Osobné nastavenie 1 Späť k základnému nastaveniu*

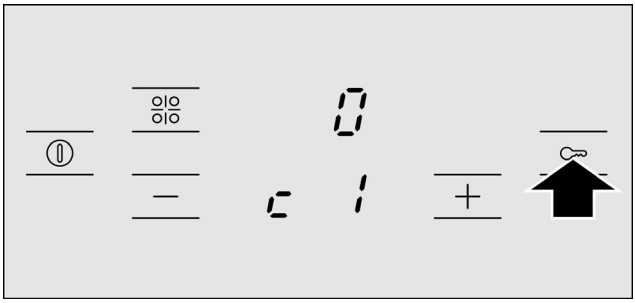
* Základné nastavenie

Prístup k základným nastaveniam

Postupujte následovne:

1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom.

2. Stlačte počas nasledujúcich 10 sekúnd tlačidlo ⊶, až zaznie signál.

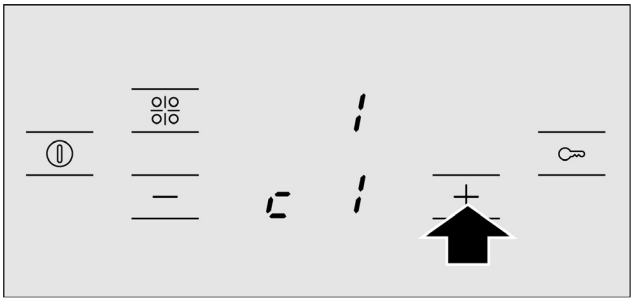


V dolnej časti oblasti ukazovateľov sa zobrazí c1 .

Voľba požadovaného základného nastavenia.

3. Stlačte tlačidlo ⊶, až sa v pravej dolnej oblasti zobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom zmeňte nastavenie tejto funkcie pomocou tlačidiel **+** a **-**.
Nové nastavenie sa zobrazí v pravej hornej oblasti ukazovateľov.



5. Stlačte tlačidlo ⊶, až zaznie signál.
Nové nastavenie boli uložené správne.

Údržba a čistenie

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole slúžia pre optimálne čistenie a starostlivosť o varnú dosku.

Varná doska

Čistenie

Očistite varnú dosku po každom použití. Len tak môžete predísť tomu, aby sa na varnú dosku neprichytili zvyšky potravín.

Požívajte čistiace prostriedky vhodné na varnú dosku. Dodržiavajte, prosím pokyny z jednotlivých obalov.

Nikdy nepoužívajte:

- prostriedky na umývanie riadu
- drsné látky
- agresívne čistiace prostriedky
- drsné špongie
- vysokotlakový alebo parný čistič

Ošetrovanie

Na ošetrovanie a ochranu varnej dosky použite vhodný čistiaci prostriedok.
Riaďte sa pokynmi na ošetrovanie na balení.

Rám varnej dosky

Aby ste zabránili poškodeniu okraja varnej dosky, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplú vodu s trochou mydla.
- Nikdy nepoužívajte ostré predmety alebo drsné látky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Oprava prevádzkových porúch

Prevádzkové poruchy sú bežne spôsobené malými detailmi. Ešte skôr ako zavoláte zákaznícky servis, všimnite si najskôr nasledujúce rady a pokyny.

Symbol/ ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadny	Prerušenie dodávky prúdu.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka prúdu.
	Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa pripojovacej schémy.	Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy.
	Porucha elektronického systému.	Ak tieto dve opatrenia nepomohli, zavolajte servisné stredisko.
E svieti	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Er + číslo d + číslo F + číslo	Porucha elektronického systému.	Odpojte varnú dosku zo siete. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ju zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte servisné stredisko.

Symbol/ ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
F0/F9	Vznikla interná chyba.	Odpojte varnú dosku zo siete. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ju zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte servisné stredisko.
F2	Elektronický systém je prehriaty a vypol príslušnú varnú dosku.	Počkajte niekoľko sekúnd, aby sa elektronický systém ochladil. Stlačte potom nejaké tlačidlo na varnej doske. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte servisné stredisko.
F4	Elektronický systém je prehriaty a vypol všetky varné dosky.	Počkajte niekoľko sekúnd, aby sa elektronický systém ochladil. Stlačte potom nejaké tlačidlo na varnej doske. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte servisné stredisko.
F a 8 striedavo blikajú	Niektorá varná zóna bola veľmi dlho nastavená na vysoký stupeň výkonu.	Aktivoval sa automatický časový spínač. Stlačte niektoré tlačidlo na ovládacom panely. Ukazovateľ zhasne. Teraz je možné varnú dosku opäť zapnúť.
U1	Nesprávne vstupné napätie mimo normálneho prevádzkového rozmedzia.	Kontaktujte svojho dodávateľa elektriny.
U2/U3	Varná zóna sa prehriala a kvôli ochrane varnej dosky sa vypla.	Počkajte, až elektronický systém dostatočne vychladne a znovu varnú dosku zapnite.

Neukladajte na ovládacie pole žiadne horúce nádoby.

Normálne zvuky počas varenia

Indukčná technológia sa zakladá na vytvorení elektromagnetických polí, ktoré tvorí teplo priamo na dne nádoby. Nádoba môže podľa typu vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sa dajú popísať následovne:

Hlboké bzučanie podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Zakladá sa na množstve energie, ktorá sa prenáša z varnej dosky na nádobu. Tento zvuk zmizne alebo utíchne, keď sa zníži stupeň výkonu.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, vtedy ak je nádoba prázdna. Prestane, akonáhle vložíte vodu alebo potravu do nádoby.

Praskanie

Tento zvuk vzniká pri nádobe, ktorá je vyrobená z rôznych sendvičových materiálov. Vzniká tým, že jednotlivé plochy materiálu vibrujú. Zvuk je spôsobený nádobou a je rôzny podľa množstva a spôsobu prípravy jedla.

Veľmi hlasné pískavé tóny

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým pri nádobe, ktorá je vyrobená z rôznych sendvičových materiálov a ktorá je používaná na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch platniach. Tieto tóny zmiznú alebo utíchnu, akonáhle znížite stupeň výkonu.

Zvuk ventilátoru

Aby mohla byť zaručená funkčnosť elektroniky, je varná doska prevádzkovaná pri kontrolovanej teplote. Varná doska je vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri určitej teplote podľa stupňa výkonu. Chladiaci ventilátor sa taktiež zapne, ak je varná doska vypnutá, ale teplota je aj napriek tomu veľmi vysoká.

Tieto popísané zvuky sú normálnou súčasťou indukčnej technológie a nepredstavujú žiadnu poruchu.

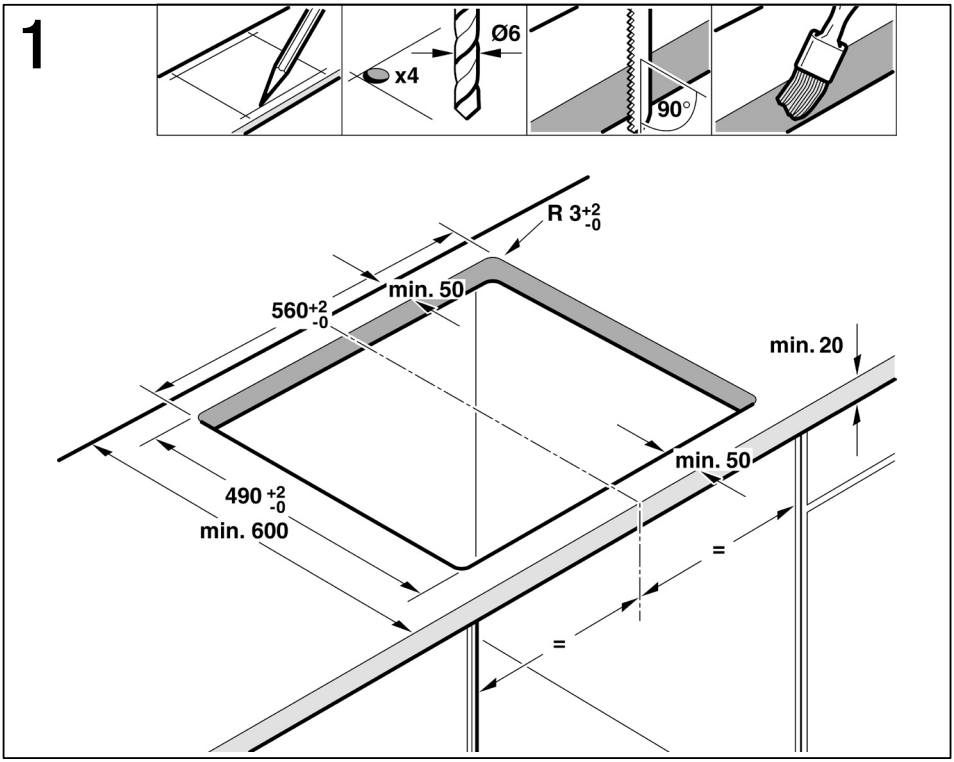
Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis Vám je v prípade opráv spotrebiča, na nákup príslušenstva alebo náhradných dielov a pre všetky otázky, týkajúce sa našich výrobkov alebo servisu k dispozícii. Kontaktné údaje nájdete v priložených podkladoch.

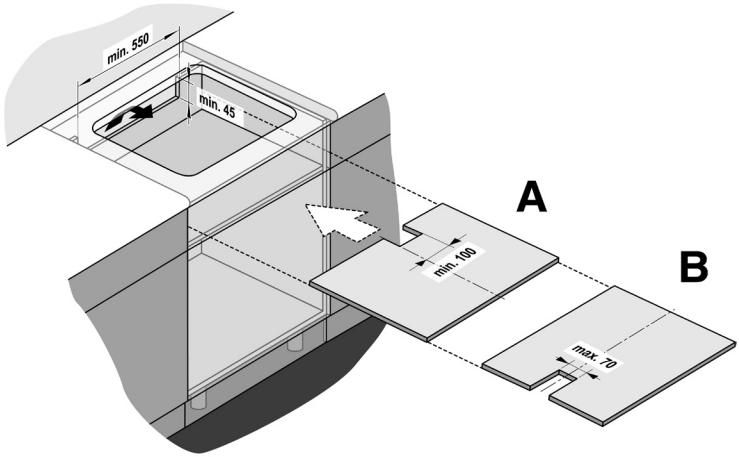
Pokiaľ budete kontaktovať našu servisnú službu, uvádzajte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) spotrebiča. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý je upevnený na spodnej strane varnej dosky, a v priloženej dokumentácii.

Montážny návod

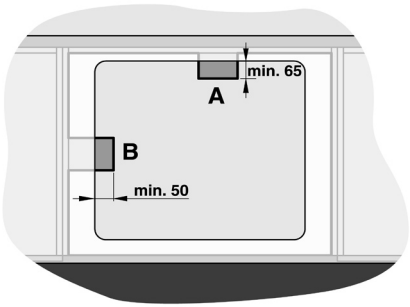
PIE645Q14E


1
x4
Ø6
90°
R 3+2 -0
min. 50
560+2 -0
min. 20
min. 50
490 +2 -0
min. 600
=
=

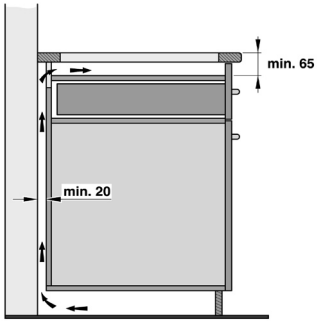
2



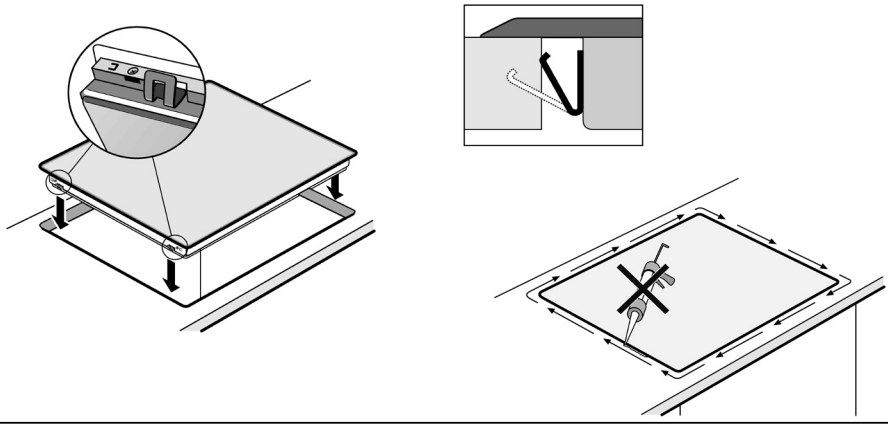
3



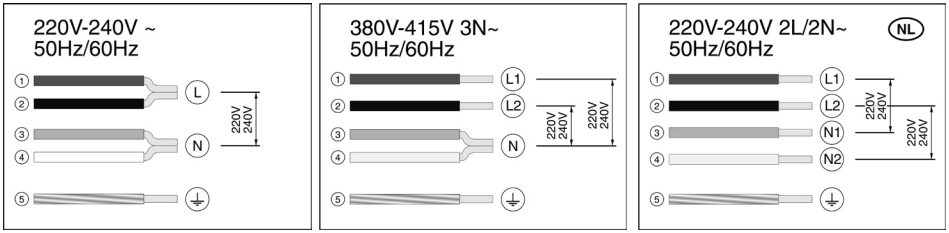
4



5



6


220V-240V ~
50Hz/60Hz
1
2
3
4
5
L
N
220V
240V
380V-415V 3N~
50Hz/60Hz
L1
L2
N
220V
240V
220V
240V
220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz
NL
L1
L2
N1
N2
220V
240V
220V
240V

Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonávať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
- Z hľadiska ochrany ide o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení správne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, napriek výnimočným situáciám, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nezodpovedá za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poistka pre zariadenia B alebo C je nevyhnutné potrebná.
- Ak nie je spotrebič vybavený zástrčkou, je potrebné pripojiť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštalačnými predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť sieťovú šnúru takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo sporáku.
- Indukčné varné panely je možné inštalovať len nad sporáky s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varným panelom nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, sporák bez vetrania ani práčka.
- Ak bol varný panel nainštalovaný nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie verného panelu mohli dosiahnuť vysoké teploty a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panelu.
- Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom stredisku. Objednávací kód pri tomto príslušenstve je:
  - 680502 pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami.
  - 476610 pri zmiešaných spotrebičoch.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu sieťovej šnúry, môže vykonávať len odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3/4

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajte pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky triesky a piliny, inak by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Taktiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**
- Povrchy rezov je potrebné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich napučaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na vstavanie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. Neodporúčame, aby varný panel bol umiestnený medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panelu, musí mať minimálnu hrúbku:
  30 mm, ak je inštalovaná nad rúru
  20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Ak vezmeme do úvahy vetranie varného panelu, je nevyhnutný:
  - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm (obr. 2).
  - 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (obr. 4).

- v prípade inštalácie varného panelu nad zásuvkový priestor, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

■ Ak je ako oddeľovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm, majte na pamäti nasledujúce požiadavky:
- vzdialenosť 65 mm medzi drevenou doskou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
- pri modeloch s indukčnými varnými zónami je potrebné vytvoriť otvor v zadnej časti dosky (obr. 2 A), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 A).
- pri zmiešaných modeloch je potrebné vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky (obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panelu (obr. 3 B). Za účelom oddelenia zásuvky od plochy, ktorou bude cirkulovať vzduch varného panelu, je potrebné, aby drevená doska bola čo najviac utesnená. Preto je potrebné, aby veľkosť dosky bola prispôsobená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varný panel pripojený.

Nasadenie a pripojenie varného panelu - obrázok 5

■ Napätie viď typový štítok.
■ Dôležité: elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia.
■ Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné vodiče, takže aj keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.
■ Vodič pri vstavaní nepriškripnite a neveďte cez ostré hrany.
■ Varný panel a horná doska nábytku sa nesmú lepiť silikónovým tmelom, pretože na doske je tesnenie, ktoré plní túto funkciu.

Demontáž varného panelu:
Odpojte spotrebič od siete.
Tlakom zospodu varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia - Obrázok 6

1. Hnedý/Gaštanový
2. Čierny
3. Modrý
4. Biely
5. Žltozelený

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

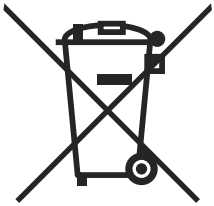
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí spotřebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN, alebo s návodom na obsluhu
- výrobok bol neodborne namontovaný, alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č.718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.
Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	