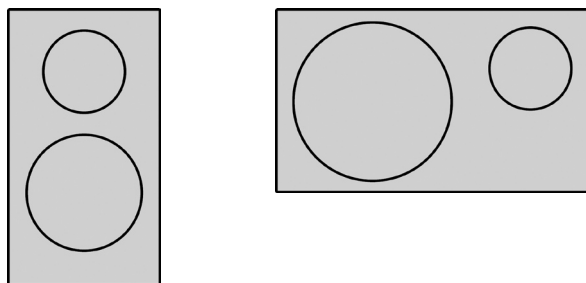


Návod k použití

EH 375ME11E



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

Obsah

Obsah	3
Bezpečnostní pokyny.....	4
Bezpečnostní pokyny.....	4
Příčiny škod	6
Ochrana životního prostředí.....	7
Tipy, jak ušetřit energii	7
Výhody vaření s indukcí.....	8
Vaření s indukcí	8
Vhodné nádoby	9
Seznámení se spotřebičem	11
Ovládací panel.....	11
Varné zóny.....	11
Ukazatel zbytkového tepla.....	12
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	12
Nastavení varné zóny	12
Programování varného pole.....	12
Varná tabulka	14
Funkce Powerboost	16
Uživatelská omezení pro funkci Powerboost.....	16
Takto se funkce aktivuje.....	17
Takto se deaktivuje	17
Funkce Timer	18
Automatické vypnutí varné zóny.....	18
Timer	19
Omezení doby provozu	20
Základní nastavení	21
Jak se dostat k základním nastavením.....	22
Údržba a čištění	23
Varná deska	23
Rám varné desky	24
Odstranění provozních závad	24
Normální zvuky během provozu	25
Zákaznický servis	26

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Jen tak budete moci spotřebič správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte dokumentaci ke spotřebiči.

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy, spotřebič nezapojte, zavolejte zákaznický servis a škody zaznamenejte písemně, jinak zaniká právo na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Bezpečné ovládání

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Používejte varné pole jen pro přípravu pokrmů.

Pro bezpečnou manipulaci přístroje by neměli dospělí a děti, kteří nejsou kvůli

- tělesnému, senzorickému nebo psychickému poškození
- chybějícím zkušenostem a znalostem

způsobilí k obsluze spotřebiče zacházet se spotřebičem nikdy bez dozoru zodpovědné dospělé osoby.

Dávejte pozor na děti, aby si nehrály se spotřebičem.

Přehřáté oleje, máslo nebo margarín

Přehřáté oleje nebo máslo (margarín) se lehce vznítí. Nebezpečí požáru!

Přípravu pokrmů s olejem nebo máslem mějte vždy pod dohledem. Pokud se olej nebo máslo vznítí, nehaste požár nikdy vodou. Plameny rychle uduste víkem nebo talířem, který nádobu přikryje. Varnou desku vypněte.

Příprava pokrmů ve vodní lázni	Ve vodní lázni můžete připravovat pokrmy v nádobě, kterou postavíte do většího hrnce s vodou. Pokrmy budou jemně a rovnoměrně zahřáty a uvaří se pomocí horké vody a ne přímo teplem varné desky. Při vaření ve vodní lázni nestavte dózy, skleněné nádoby nebo jiné nádoby přímo na dno hrnce s vodou, aby nedošlo k prasknutí skla varného pole nebo nádoby, protože by se varná deska mohla přehřát.
Horké varné zóny	Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných míst. Zásadně udržujte děti mimo dosah spotřebiče. Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami. Nebezpečí požáru! Nikdy nestavte na varné pole hořlavé předměty. Nebezpečí požáru! Pokud by se varná deska nacházela nad zásuvkou, neukládejte do ní nikdy hořlavé předměty nebo spreje.
Vlhká dna hrnce a varné zóny	Nebezpečí úrazu! Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může vzniknout tlak páry. Hrncem může v důsledku tohoto nečekaně poskočit do výšky. Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.
Praskliny ve varné desce	Nebezpečí způsobené elektrickým proudem! Vytáhněte síťovou zástrčku, pokud je varná deska vadná nebo prasklá. Volejte autorizovaný servis.
Varná zóna je horká, ale ukazatel nefunguje	Nebezpečí popálení! Jestliže nefunguje ukazatel, vypněte varnou desku. Volejte autorizovaný servis.
Na indukční zónu nepokládejte žádné kovové předměty	Nebezpečí popálení! Nenechávejte na varné zóně ležet nože, vidličky, lžíce, víka nebo jiné kovové předměty, tyto by se mohly velice rychle zahřát.

Chladicí ventilátor

Tato varná deska je na spodní straně vybavena chladicím ventilátorem.

Nebezpečí poškození! Pokud by se varná deska nacházela nad zásuvkou, nesmí se tam nacházet malé předměty nebo papír, protože by mohly být nasáty a ventilátor poškodit. Pozor! Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru by měla být vzdálenost nejméně 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí způsobené elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Přístroj smí opravit výhradně technik zákaznického servisu.

Přípojovací kabel

Každý zásah do přístroje, také výměnu nebo montáž přípojovacího kabelu musí provést zákaznická služba.

Spojovací kabel elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Mohla by se poškodit izolace kabelu a varná deska.



Tento spotřebič odpovídá směrnici pro bezpečnost a elektromagnetickou kompatibilitu. Přesto by se neměly osoby s kardiostimulátorem přibližovat k tomuto přístroji. Nemůže být zaručeno, že každý stimulátor na trhu odpovídá platné směrnici pro bezpečnost a elektromagnetickou kompatibilitu a že nevzniknou interference, které mohou ohrozit správný provoz. Případně by mohlo dojít k poruchám u jiných spotřebičů, např. sluchadel.

Vypnutí varné desky

Po každém použití varné desky vypněte vždy hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska nevypne automaticky, protože se na ní nenacházejí varné nádoby.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.

Vyvarujte se vaření na prázdko na varných zónách. Mohly by vzniknout škody.

Horké pánve a hrnce

Nikdy neodkládejte horké pánve, hrnce na ovládací pole, oblast ukazatele a rám varné desky.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

Tvrdé a ostré předměty

Pokud na varnou desku spadnou tvrdé nebo ostré předměty, mohly by vzniknout škody.

Přetečení pokrmů

Cukr a podobné přísady mohou varnou desku poškodit. Tyto zbytky jídel odstraňte okamžitě škrabkou na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Kovová zabarvení vzniknou používáním nevhodných čisticích prostředků a obroušením od hrnců.

Plast a folie

Alobal a plastové nádoby se na horkých varných zónách roztaví.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadu

Přístroj vybalte a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento přístroj odpovídá směrnici WEEE 2002/96/CE. Tato evropská směrnice udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení starých elektrických a elektronických přístrojů, které už dosloužily.

Tipy, jak ušetřit energii

- Používejte varné nádoby se silným, rovným dnem. Nerovným dnem se spotřebuje více energie. Položte na dno hrnce pravítko. Pokud není nikde mezera, je dno hrnce rovné.
- Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Nezapomínejte: Výrobce udává horní průměr hrnce. Tento je většinou větší než průměr dna hrnce. Pokud průměr hrnce a velikost varné zóny neodpovídají, používejte raději větší hrnec na menší varnou zónu, jinak by se polovina energie ztratila.
- Používejte velikosti hrnce odpovídající množství pokrmu. Velký z poloviny naplněný hrnec potřebuje hodně energie.

- Stavte varné nádoby vždy doprostřed varné zóny a pokládejte vždy vhodné víko. Při vaření bez víka potřebujete mnohem více energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tak šetříte energii. Kromě toho se u zeleniny zachovají vitamíny a minerální látky.
- Při vaření jídel z jednoho hrnce nebo tekutých pokrmů jako jsou polévky, omáčky nebo nápoje, se tyto mohou příliš rychle zahřát a přetéci nebo vystříknout. Z tohoto důvodu doporučujeme jediné zahřátí na vhodném varném stupni a při stálém míchání.

Vaření s indukcí

Výhody vaření s indukcí

Indukční vaření je zcela nový druh ohřívání potravin, při kterém vzniká teplo přímo ve varné nádobě. To má několik předností:

- **Úspora času při vaření a vaření**, protože se pokrmů zahřívají přímo v nádobě.
- **Úspora energie**
- **Snadnější údržba a čištění**, protože se přeteklé pokrmů tak rychle nepřipálí.
- **Kontrolovaný přívod tepla a větší bezpečnost.** Varná deska produkuje nebo přerušuje přenos energie hned po obsluze řízení. Indukční varná zóna přeruší přenos energie, jakmile se varná nádoba sejme, a aniž by se předtím varná zóna vypnula.

Vhodné nádobí

Ferromagnetické nádobí

Pro indukční vaření je vhodné jen ferromagnetické nádobí, například:

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

Speciální indukční nádoby

Existují speciální indukční nádoby, jejichž dno není celé magnetické. Dávejte pozor na průměr, protože může ovlivnit jak rozpoznání varné nádoby, tak i výsledek vaření.

Zkouška nádobí magnetem

Abyste zjistili, zda je nádobí vhodné, zkuste, zda dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci vykazují nádobí běžně jako vhodné pro indukční vaření.

Nevhodné nádobí

Nikdy nepoužívejte nádobí z:

- Normální ušlechtilé oceli
- Skla
- Keramiky
- Mědi
- Hliníku

Charakter dna nádobí

Charakter dna hrnce a pánve může ovlivnit výsledek vaření. Hrnce a pánve z materiálu, který zvýhodňuje rozdělení tepla, např. nádoby se sendvičovým dnem z ušlechtilé oceli, rozdělují teplo rovnoměrně a šetří čas a energii.

**Žádné nádobí nebo
nevhodná velikost**

Pozice varné zóny na ukazateli varné zóny začne blikat, pokud se na varné místo nepostaví nádobí, je to nádobí z nevhodného materiálu nebo má nevhodnou velikost. Používejte vhodnou nádobu, aby blikání přestalo. Jinak se varná zóna po 90 sekundách vypne.

**Prázdné nádobí nebo
nádobí s tenkým dnem**

Nezahřívejte prázdné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, ale prázdné nádoby se zahřejí tak rychle, že vypínací automatika nemůže reagovat včas a nádoba dosáhne velice vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo dokonce roztavit a poškodit sklokeramiku varné desky. V takovémto případě se nádoby nedotýkejte a varné místo vypněte. Pokud varná zóna po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

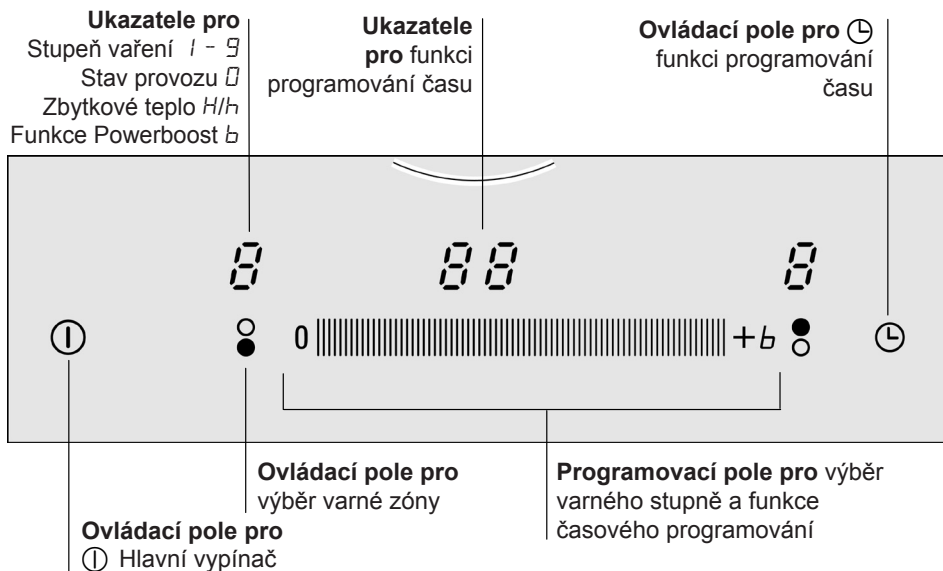
Rozpoznání hrnce

Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která závisí také na materiálu použitého hrnce. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru hrnce.

Seznámení se spotřebičem

Na straně 2 naleznete přehled modelů.

Ovládací panel



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
☐ Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
Používejte jen varné nádoby, které jsou vhodné pro indukční vaření, viz oddíl „Vhodné nádoby“.	

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou zónu ukazatel zbytkového tepla, který poukazuje na ještě teplé varné zóny. Varných zon s tímto ukazatelem se nedotýkejte.

I když je varná deska již vypnuta, svítí *H/h*, dokud je varná zóna ještě horká.

Pokud sejmete nádobu z varné zóny dříve, než se vypnulo, zobrazí se střídavě ukazatele *H/h* a nastavený varný stupeň.

Programování varné desky

Tato kapitola Vás seznámí s nastavením Vaší varné desky. V tabulce naleznete varný stupeň a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Zapnutí

Varnou desku zapínáte a vypínáte hlavním vypínačem ①.

Dotkněte se symbolu ①.
Zazní akustický signál,
rozsvítí se ukazatel **I** nad symbolem ①.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu ①.
Zazní akustický signál, ukazatel **I** zhasne.
Varná deska se vypne.
Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny nejsou dostatečně vychladlé.

Upozornění

Varná deska se automaticky vypne, pokud zůstanou všechny varné zóny určitou dobu nepoužité.

Pokud je po zapnutí k dispozici ještě zbytkové teplo, zobrazí se na ukazateli varné zóny symbol zbytkového tepla *H/h*.

Nastavení varné zóny

Vyberte v programovacím poli požadovaný varný stupeň.

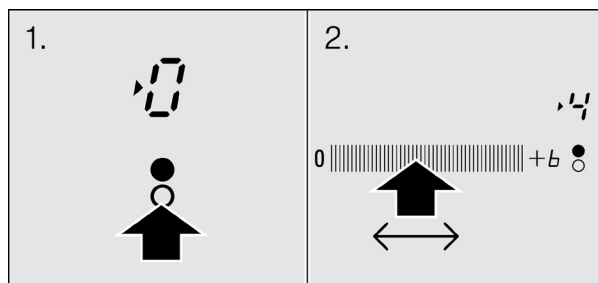
Varný stupeň 1 = minimální výkon
Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

Každý varný stupeň má mezistupeň. Je označen tečkou.

Nastavení varného stupně:

Varná zóna musí být zapnuta.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Rozsvítí se ukazatel ► a .
2. Během následujících 5 sekund jeďte prstem přes programovací pole, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.



3. Změna varného stupně:

Vyberte varnou zónu a pak jeďte prstem přes programovací pole, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.

Upozornění:

Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného varného stupně.
Po nějakém čase se varná zóna vypne.

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a poté vyberte v programovacím poli varný stupeň .

Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Tabulka vaření

V následující tabulce je znázorněno několik příkladů.

Doby vaření se řídí podle druhu, hmotnosti a kvality jídel.
Proto může dojít k odchylkám.

	Varný stupeň	Doby vaření v minutách
Roztavení		
Čokoláda, poleva na dorty, máslo, med, želatina	1 - 2 1 - 2	- -
Zahřátí a udržení v teple		
Jídlo z jednoho hrnce (např. čočka)	1 - 2	-
Mléko**	1. - 2.	-
Párky, ohřívání ve vodě**	3 - 4	-
Rozmrazování a zahřívání		
Zmrazený špenát	2. - 3.	5 - 15 min.
Zmrazený guláš	2. - 3.	20 - 30 min.
Pomalé vaření, pomalé vaření		
Bramborové knedlíky	4. - 5.*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatní omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30 min.
Solené brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Nudle	6 - 7*	6 - 10 min.
Jídlo z jednoho hrnce, vývary	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20 min.
Jídlo z jednoho hrnce v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Roláda	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená svíčková	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Pečení		
Filet, normální nebo smažený	6 - 7	6 - 10 min.
Filet, zmrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, normální nebo smažená	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsa (2 cm silná)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuřecí prsa, zmrazená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba nebo rybí filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybí filé, smažené	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, smažená, zmrazená, např. rybí tyčinky	6 - 7	8 - 12 min.
Krab a garnát	7 - 8	4 - 10 min.
Zmrazené pokrm, např. jídla na objednávku	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	fritovat po sobě
Omeleta	3. - 4.	fritovat po sobě
Sázená vejce	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování (150 g - 200 g na porci v 1-2 l oleje)		
Zmrazené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	Fritovat porci po porci
Krokety, zmrazené	7 - 8	
Karbenátky	7 - 8	
Maso, např. Kousky kuřete	6 - 7	
Ryba, smažená nebo v pивním těstíčku	6 - 7	
Zelenina a houby, smažené nebo v pивním těstíčku, např. žampiony	6 - 7	
Cukrárenské zboží, např. větrníky, ovoce v listovém těstě	4 - 5	
* pomalé vaření bez poklice		
** bez poklice		

Funkce Powerboost

Touto funkcí budou vaše pokrmý zahřátý ještě rychleji než s varným stupněm 9.

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané varné zóny.

Uživatelská omezení pro funkci Powerboost

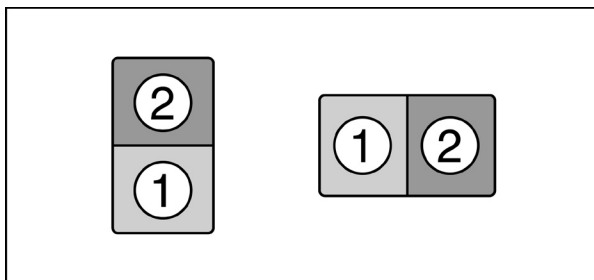
Tato funkce je k dispozici na všech varných zónách.

Funkce Powerboost lze aktivovat jen tehdy, pokud není jiná varná zóna v provozu. (viz obrázek).

Pokud chcete například aktivovat funkci pro varnou zónu 1, musí být varná zóna 2 vypnutá a obráceně.

Pokud není druhá varná zóna vypnutá, bliká na ukazateli varné zóny střídavě písmeno *b* a varný stupeň 9.

Následně se ukazatel změní zpátky na varný stupeň 9, funkce Powerboost nebyla zapnuta.



Takto se funkce aktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

1. Zvolte varný stupeň 9.
2. Stiskněte na programovacím poli nad symbol **+b**. Na ukazateli varné zóny se zobrazí písmeno **b**. Funkce byla aktivována.

Takto se deaktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte na programovacím poli nad symbol **+b**. Písmeno **b** se nezobrazí a varná zóna se vrátí zpátky na varný stupeň 9. Funkce je nyní deaktivována.



Za určitých okolností se funkce Powerboost vypne automaticky pro ochranu elektronických součástí uvnitř Vaší varné desky před poškozením.

Časová funkce

Tuto funkci lze využít na dva různé způsoby:

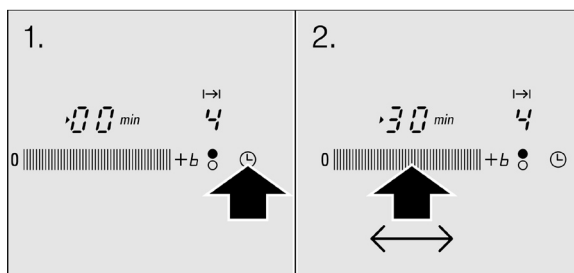
- varná zóna se má automaticky vypnout
- jako kuchyňský budík

Automatické vypnutí varné zóny

Takto funkci nastavíte

Zadejte pro požadovanou varnou zónu čas. Varná zóna se po uplynutí času automaticky vypne. Varná zóna musí být zapnuta.

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň. Poté se dotkněte symbolu ⌚. Ukazatele ►, 00 a min se na ukazateli funkce časového programování rozsvítí. Rozsvítí se ukazatel I→I na varné zóně.
2. Nastavte na programovacím poli požadovanou dobu vaření. Pokud stisknete delší dobu na místo, ubíhá ukazatel minut rychleji.



Po několika sekundách se začne naprogramovaný čas odpočítávat.

Na ukazateli se zobrazí doba vaření pro vybranou varnou zónu.

Po uplynutí času

Po uplynutí času se varná zóna vypne.

Zazní akustický signál.

Na varné zóně se zobrazí  a na ukazateli funkce časového programování se zobrazí .

Při stisknutí symbolu  ukazatele zmizí a akustický signál skončí.

Změna nastavení času

Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte symbolu .

Deaktivace vypínací automatiky

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol .

Poté v programovacím poli  nastavte čas.

Ukazatel  zhasne.

Tipy a upozornění

Při výběru varné zóny se zobrazí zbývajících doba vaření.

Doby vaření lze nastavit až do doby 99 minut.

Po přerušení dodávky proudu není funkce časového programování aktivní.

Kuchyňský budík

Kuchyňský budík umožňuje nastavení doby vaření do 99 minut. Není závislý na ostatních nastaveních.

Takto funkci nastavíte

1. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí zobrazení .

Rozsvítí ukazatele ,  a min se rozsvítí na ukazateli časové programovací funkce.

2. Nastavte na programovacím poli požadovaný čas.

Po několika sekundách začne čas ubíhat.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zazní akustický signál.

Na ukazateli funkce časového programování se zobrazí  a .

Při stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a akustický signál skončí.

Oprava časového nastavení

Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí zobrazení  a změňte čas programovacím polem.

Vypnutí kuchyňského budíku

Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí zobrazení .

Pak nastavte v programovacím poli  čas.

Ukazatel  zhasne.

Tipy a upozornění

Pokud se nastavený čas nezobrazí, stiskněte několikrát symbol , dokud se na ukazateli funkce časového programování nerozsvítí .

Po přerušení přívodu el. energie se kuchyňský budík deaktivuje.

Ve stejný čas můžete používat jak automatické vypnutí varné zóny tak kuchyňský budík.

Omezení doby provozu

Pokud je varná zóna během delší doby v provozu a nebyly provedeny žádné změny v nastavení, aktivuje se omezení doby provozu.

Varná zóna nehřeje.

Na ukazateli varného zóny bliká střídavě

F , B a na ukazateli zbytkového tepla H/h .

Při stisknutí jakéhokoliv symbolu ukazatel zhasne. Nyní lze varnou zónu znovu nastavit.

Aktivace automatického časového omezení se řídí podle vybraného varného stupně (1 až 10 hodin).

Základní nastavení

Varné pole má určitá základní nastavení. Některá z těchto nastavení lze změnit.

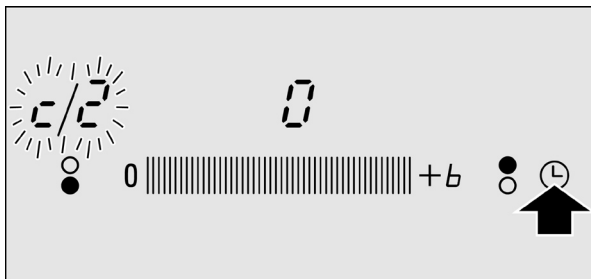
c2	Vypnutí akustického signálu Krátký signální tón, který potvrzuje, že došlo ke stisknutí signálu, nebo dlouhý signální tón, který znamená, že se na přístroji jednalo nevhodně.	☐ vypnout většinu signálů. / vypnout některé ze signálů. 2 všechny signály aktivní*
c5	Vypínací automatika varné zóny Varná zóna se vždy automaticky po uplynutí nastaveného času vypne.	☐ deaktivovat vypínací automatiku* / minuta = Minimální čas 99 minut = Nejvyšší čas
c6	Trvání signálního tonu funkce časového programování Signální tón, který znamená, že čas na spínacích hodinách uběhl nebo se varné místo automaticky vypnulo.	/ 10 sekund 2 30 sekund 3 1 minuta
c7	Funkce Power-Management Omezuje celkový výkon varné desky. K dispozici je 18 různých stupňů nastavení. Při zvýšení stupně nastavení se zvýší výkon varné zóny o 500 W.	/ = 1000 W minimální výkon / - 9 = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W nejvyšší výkon
c9	Výběr varné zóny Jako základní nastavení je zvolená vždy naposled naprogramovaná varná zóna. To lze změnit. Varná zóna zůstane zvolená jen na 5 sekund.	☐ základní nastavení* / omezení na 5 sekund
c0	Vrátit se k základním nastavením varné zóny Vrátí všechny provedené změny.	☐ osobní nastavení / zpátky na základní nastavení*

*Základní nastavení

Jak se dostat k základním nastavením

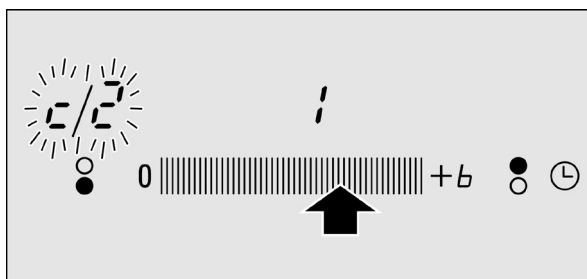
Postupujte následujícím způsobem:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte symbol $\ominus$, dokud nezazní signál a dokud se nerozsvítí $c/2$ na ukazateli varné zóny vlevo na programovacím poli (viz obrázek).



Zvolit požadované základní nastavení

3. Stiskněte symbol $\ominus$, dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.
4. Pak vyberte na programovacím poli požadované nastavení.
Nové nastavení se zobrazí na ukazateli funkce časového programování nad programovacím polem.



5. Opětovně stiskněte na nejméně 4 sekundy symbol $\ominus$, dokud nezazní signál. Nová nastavení byla správně uložena.

Údržba a čištění

V této kapitole uvedené rady a upozornění slouží k optimálnímu čištění a údržbě varné desky.

Varná deska

Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Tak zabráníte tomu, aby se přichycené zbytky jídel na varné desce připálily.

Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Dodržujte upozornění na příslušném balení produktu.

Nikdy nepoužívejte:

- Drhnoucí prostředky
- Agresivní čisticí prostředky jako sprej na trouby a odstraňovač skvrn
- Škrábající houbičky
- Vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Škrabka na sklo

Úpornou špínu odstraňte škrabkou na sklo.

1. Odkryjte škrabku na sklo.
2. Očistěte povrch varné desky čepelí.

Nečistěte povrch varné desky ochranou škrabky na sklo, protože by se povrch mohl poškrábat.



Čepel je velice ostrá. Nebezpečí úrazu! Čepel zajistěte, pokud škrabku nepoužíváte. Čepel okamžitě vyměňte, pokud jsou viditelné škody.

Údržba

Používejte čisticí prostředek vhodný pro údržbu a ochranu varné desky. Dodržujte pokyny ohledně údržby na balení.

Rám varné desky

Abyste se vyvarovali škodám na rámu varné desky, dodržujte následující upozornění.

- Používejte jen teplou vodu s trochou mýdla.
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty nebo drhnoucí prostředky.
- Nikdy nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění provozních závad

Většinou jsou provozní závady způsobeny nějakou maličkostí. Dříve než zavoláte zákaznický servis, podívejte se nejprve na následující rady a upozornění.

Ukazatel	Závada	Opatření
Žádný	Byla přerušena dodávka proudu.	Přezkoušejte pomocí jiných elektrických spotřebičů, zda došlo k přerušení dodávky proudu.
	Připojení spotřebiče neproběhlo podle připojovacího plánu.	Přezkoušejte, zda byl spotřebič zapojen podle připojovacího plánu.
	Závada v elektronickém systému.	Pokud předchozí opatření závadu neodstraní, zavolejte zákaznický servis.
E bliká	Ovládací pole je vlhké nebo leží na něm předmět.	Osušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
E _r + číslo/ d + číslo/ E + číslo/	Závada v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte pár sekund a znovu ji připojte. Pokud by zobrazení nezhaslo, zavolejte zákaznický servis.
F0/F9	Vyskytla se interní chyba.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte pár sekund a znovu jej připojte. Pokud by zobrazení nezhaslo, zavolejte zákaznický servis.
F2	Elektronický systém byl přehřát a vypnul příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud by ukazatel nezhasnul, zavolejte zákaznický servis.

Ukazatel	Závada	Opatření
<i>F4</i>	Elektronický systém byl přehřát a vypnul všechny varná zóny.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud by ukazatel nezhasnul, zavolejte zákaznický servis.
<i>U1</i>	Vstupní napětí není správné, mimo normální provozní rozsah.	Zkontaktujte vašeho dodavatele proudu.
<i>U2/U3</i>	Varná deska byla přehřátá a k ochraně vaší varné desky je vypnuta.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne a znovu ji zapněte.
Nestavte na ovládací pole žádné horké nádoby.		

Normální zvuky během provozu

Indukční technologie se zakládá na tvorbě elektromagnetických polí, které nechají vznikat teplo přímo na dně varné nádoby. Nádoba může podle druhu výroby způsobovat určité zvuky nebo vibrace, které jsou popsány dále:

Hluboké šumění jak od transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření na vyšším stupni výkonu. Závisí to na množství energie, která se přenáší z varného pole na nádobí. Tento zvuk zmizí nebo je tišší, když se stupeň výkonu sníží.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Zmizí, pokud do nádoby dáte vodu nebo pokrm.

Praskání

Tento zvuk se vyskytuje u nádobí, který se skládá z různých navrstvených materiálů. Vznikne, protože plochy, na kterých se různé materiály setkávají, vibrují. Tento zvuk souvisí s nádobím. Může se lišit v závislosti na množství a druhu přípravy pokrmů.

Hlasitější písklavé tóny

Tyto zvuky vzniknou zejména u nádobí z různých navrstvených materiálů, pokud se používají na nejvyšší stupeň výkonu a zároveň na dvou varných zónách. Tyto písklavé tóny zmizí nebo se ztiší, jakmile se výkon sníží.

Zvuky ventilátoru

Pro zaručení funkčnosti elektroniky je varná deska provozována při kontrolované teplotě. K tomu je varná deska vybavená chladicím ventilátorem, který pracuje s výkonem odpovídajícím rozpoznané teplotě. Chladicí ventilátor se zapne také tehdy, když se varná zóna již vypnula, teplota je však ještě vysoká.

Tyto popsané zvuky jsou normální součástí indukční technologie a neznamenají závadu.

Zákaznický servis

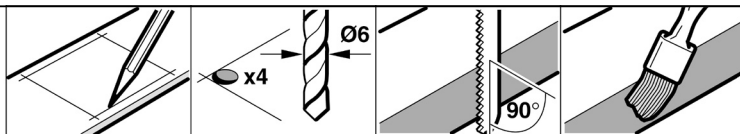
Náš zákaznický servis je vám kdykoliv k dispozici pro opravy spotřebiče, koupi příslušenství nebo náhradních dílů a všechny poptávky, které se týkají produktů nebo služeb. Údaje naší zákaznické služby naleznete v přiložených podkladech

Pokud zavoláte náš zákaznický servis, připravte si prosím číslo výrobku (č. E) a výrobní číslo (č. FD) spotřebiče. Tato data naleznete na typovém štítku, který je umístěn na spodní straně varné desky a v přiložených podkladech.

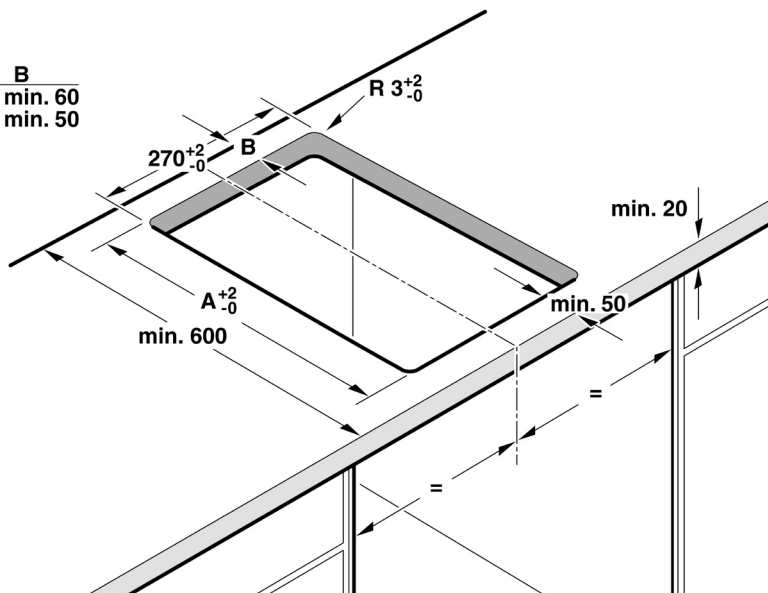
Montážní návod

EH 375ME11E

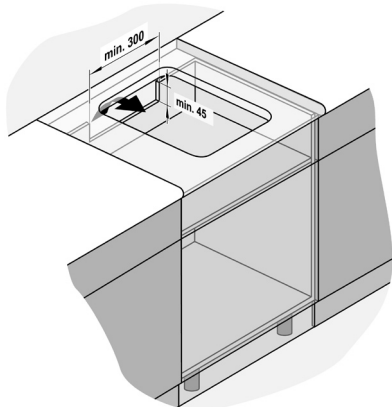
1



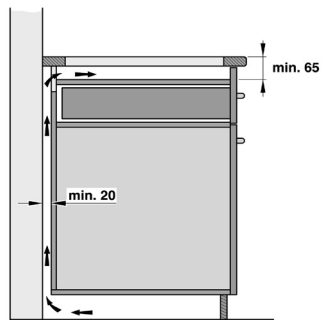
A	B
490	min. 60
500	min. 50



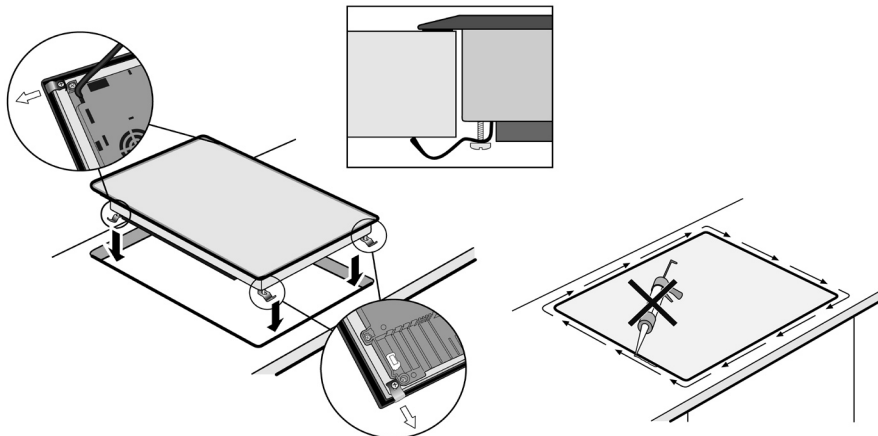
2



3



4



5



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 společností 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.
- Elektrická pojistka pro zařízení B nebo C je nezbytně nutná.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba přičlenit vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přírodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad sporáky 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.

Adekvátní příslušenství, které by bylo vhodné jako oddělovací panel, je možné zakoupit v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je 448964.

- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přírodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku - obrázek 1/2/3

- **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 součástí. 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.
- Pokud vezmeme v úvahu ventilaci varné desky, je nezbytné:
 - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm.
 - 20mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou.

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

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 4

- Napětí viz typový štítek.
- 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 neved'te 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 zesponu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení

1. Hnědý
2. Modrý
3. 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 průkazným 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		chlazení.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavaova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmoctb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bilkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@gmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štepnicí 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, Svermova 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, Hlávková 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	mainjuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazení-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladicího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazení.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	Kmov, Bartulovicák 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L., Trída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areal Alplex	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.chlazení@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@polarchlazení.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, Kašanova 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, Krajčůva 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, Hajnová 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		elektroservis.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, Jamí 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 Treflík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	treflik@wo.cz	27713377
CH	Chladicí 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.chlazení@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@jibosch.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		chlazení_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@blutone.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, Kostecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro

P - plyn

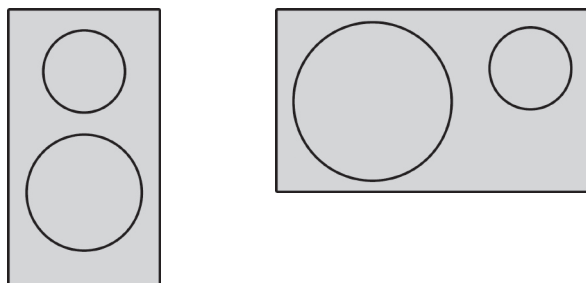
CH - chlazení

K - kávovary

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.siemens-spotrebice.cz.

Návod na obsluhu

EH 375ME11E



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Bezpečnostné pokyny	4
Príčiny škôd	6
Tipy, ako ušetriť energiu	7
Ochrana životného prostredia.....	7
Výhody indukčného varenia.....	8
Indukčné varenie	8
Vhodné nádoby.....	9
Zoznámenie sa so spotrebičom	11
Ovládací panel	11
Varné zóny.....	11
Ukazovateľ zostatkového tepla.....	12
Zapnutie a vypnutie varného poľa	12
Nastavenie platne	12
Programovanie varného poľa.....	12
Varná tabuľka.....	14
Funkcia Powerboost	16
Užívateľské obmedzenie pre funkciu Powerboost.....	16
Takto sa funkcia aktivuje	17
Takto sa deaktivuje	17
Časová funkcia	18
Automatické vypnutie varného miesta	18
Spínacie hodiny	19
Obmedzenie času prevádzky	20
Základné nastavenia	21
Ako sa dostať k základným nastaveniam	22
Údržba a čistenie	23
Varné pole.....	23
Rám varného poľa	24
Odstránenie prevádzkových porúch	24
Normálne zvuky počas prevádzky	25
Zákaznícky servis	26

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na použitie.
Len tak budete môcť spotrebič správne obsluhovať.

Návod k použitiu a montážny návod potom starostlivo uschovajte. Pokiaľ budete spotrebič predávať ďalej, priložte dokumentáciu ku spotrebiču.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. V prípade poškodenia behom prepravy, spotrebič nezapájajte, zavolajte zákaznícky servis a škody zaznamenajte písomne, inak zaniká právo na odškodnenie.

Bezpečnostné pokyny

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
Používajte varné pole len na prípravu jedla.

Bezpečné ovládanie

Pre bezpečnú manipuláciu prístroja by nemali dospelí a deti, ktorí nie sú kvôli

- telesnému, senzorickému alebo psychickému postihnutiu
- chýbajúcim skúsenostiam a znalostiam

spôsobilí k obsluhu spotrebiča nezaobchádzať so spotrebičom nikdy bez dozoru zodpovednej dospeléj osoby.

Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so spotrebičom.

Prehriate oleje, maslo alebo margarín

Prehriate oleje alebo maslo (margarín) sa ľahko vznietia.
Nebezpečenstvo požiaru!

Príprava jedlá s olejom alebo maslom majte vždy pod dohľadom. Pokiaľ sa olej alebo maslo vznieti, nehaste požiar nikdy vodou. Plamene rýchle uduste pokrievkou alebo tanierom, ktorý nádobu prikryje. Varné miesto vypnite.

Príprava jedla vo vode

Vo vode môžete pripravovať jedlá v nádobe, ktorú postavíte do väčšieho hrnca s vodou. Jedlo bude jemné a rovnomerne zohriate a varí sa horúcou vodou a nie priamo teplom varného miesta.

Pri varení vo vode nestávajúte dózy, sklenené nádoby alebo iné nádoby priamo na dno hrnca s vodou, aby nedošlo k prasknutiu skla varného poľa alebo nádoby, pretože by sa varné miesto mohlo prehriať.

Horúce varné pole

Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich varných miest.

Zo zásady udržiajte deti mimo dosah spotrebiča.

Ukazovateľ zostatkového tepla varuje pred horúcimi varnými miestami.

Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy nestávajúte na varné pole horľavé predmety.

Nebezpečenstvo požiaru! Pokiaľ by sa varné pole nachádzalo nad šuplíkom, neukladajte do šuplíku nikdy horľavé predmety alebo spreje.

Vlhké dna hrncov a varné miesta

Nebezpečenstvo úrazu! Pokiaľ sa medzi dnom hrnca a varným miestom nachádza tekutina, môže vzniknúť tlak pary. Hrnec môže v dôsledku tohoto nečakane podskočiť do výšky.

Udržiajte varné miesto a dno hrnca vždy suché.

Praskliny vo varnom poli

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom! Vytiahnite sieťovú zástrčku, pokiaľ je varné pole poškodené alebo prasklo.

Volajte autorizovaný servis.

Varné miesto je horúce, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia! Ak nefunguje ukazovateľ, vypnite platňu.

Volajte autorizovaný servis.

Na indukčné pole neodkladajte žiadne kovové predmety

Nebezpečenstvo popálenia! Nenechávajúte na varnom poli ležať nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety, tieto by sa mohli veľmi rýchlo zohriať.

Chladiaci ventilátor

Toto varné pole je na spodnej strane vybavené chladiacim ventilátorom.

Nebezpečenstvo poškodenia! Pokiaľ by sa varné pole nachádzalo nad šuplíkom, nesmú sa tam nachádzať malé predmety alebo papier, pretože by mohli byť nasané a ventilátor by sa mohol poškodiť.

Pozor! Medzi obsahom šuplíku a vstupom ventilátoru by mala byť vzdialenosť najmenej 2 cm.

Nevhodné opravy

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Prístroj smie opraviť výhradne technik zákazníckeho servisu.

Spojovací kábel

Každý zásah do prístroja, taktiež výmenu alebo montáž spojovacieho káblu musí vykonať zákaznícka služba.

Spojovací kábel elektrických spotrebičov sa nesmie dotýkať horúcich varných miest. Mohla by sa poškodiť izolácia káblu a varné pole.



Tento spotrebič odpovedá smernici pre bezpečnosť a elektromagnetickú znášanosť. Aj napriek tomu by sa nemali osoby s kardiostimulátorom približovať k tomuto prístroju. Nemôže byť zaručené, že každý stimulátor na trhu odpovedá platnej smernici pre bezpečnosť a elektromagnetickú znášanosť a že by nemohli vzniknúť rušenia, ktoré by ohrozili správny chod. Prípadne by mohlo dôjsť k poruchám u iných spotrebičov, napr. slúchadiel.

Vypnutie varného poľa

Po každom použití varného poľa vypnite vždy hlavným vypínačom. Nečakajte, pokiaľ sa varné pole nevypne automaticky, pretože sa na ňom nenachádzajú varné nádoby.

Príčiny škôd

Dna hrncov a panvíc

Drsné dna hrncov a panvíc môžu varné pole poškriabať.

Vyvarujte sa vareniu na prázdno na varných miestach. Mohli by vzniknúť škody.

Horúce panvice a hrnce

Nikdy neodkladajte horúce panvice, hrnce na ovládacie pole, oblasť ukazovateľa a rám varného poľa.

Soľ, cukor a piesok

Soľ, cukor a piesok môžu varné pole poškriabať.

Nepoužívajte varné pole ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Tvrdé a ostré predmety

Pokiaľ na varné pole spadnú tvrdé alebo ostré predmety, mohli by vzniknúť škody.

Pretečenie jedla

Cukor a podobné prísady môžu varné pole poškodiť. Tieto zvyšky jedla odstráňte okamžite škrabkou na sklo.

Nevhodné čistiace prostriedky

Kovové zafarbenia vzniknú používaním nevhodných čistiacich prostriedkov a obrúsením od hrncov.

Plast a fólie

Alobal a plastové nádoby sa na horúcich varných miestach roztavia.

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia odpadu

Prístroj vybalte a obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento prístroj odpovedá smernici WEEE 2002/96/CE. Táto európska smernica udáva spôsob navrátenia alebo znovuzhodnotenia starých elektrických a elektronických prístrojov, ktoré už doslúžili.

Tipy, ako ušetriť energiu

- Používajte varné nádoby so silným, rovným dnom. Nerovným dnom sa spotrebuje viac energie. Položte na dno hrnca pravítko. Pokiaľ ni je nikde medzera, je dno hrnca rovné.
- Priemer dna hrnca alebo panvice by mal odpovedať veľkosti varného miesta. Nezabudnite: Výrobca udáva horný priemer hrnca. Tento je obvykle väčší než priemer dna hrnca. Pokiaľ priemer hrnca a veľkosť varného miesta neodpovedajú, používajte radšej väčší hrniec na menšie varné miesto, inak by sa polovica energie stratila.
- Používajte veľkosti hrnca odpovedajúci množstvu jedla. Veľký z polovice naplnený hrniec potrebuje veľa energie.

- Stavajte varné nádoby vždy do stredu varného miesta a prikrywajte vždy vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky potrebujete oveľa viac energie.
- Pečte s malým množstvom vody. Tak šetríte energiu. Okrem toho sa u zeleniny zachovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Pri varení jedla z jedného hrnca alebo tekutého jedla ako sú polievky, omáčky alebo nápoje, sa tieto môžu príliš rýchlo zohriať a pretiecť alebo vystrieknuť. Z tohoto dôvodu odporúčame jediné zohriatie na vhodnom varnom stupni a pri stálom miešaní.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie je celkom nový druh ohrievania potravín, pri ktorom vzniká teplo priamo vo varnej nádobe. To má niekoľko predností:

- **Úspora času pri varení a pečení**, pretože sa jedlo zohrieva priamo v nádobe.
- **Úspora energie**.
- **Ľahšia údržba a čistenie**, pretože sa pretečené jedlo tak rýchlo nepripáli.
- **Kontrolovaný prívod tepla a väčšia bezpečnosť**. Varné pole produkuje alebo prerušuje prenos energie hneď po obsluhu riadenia. Indukčné varné miesto preruší prenos energie, ako náhle sa varná nádoba odoberie, bez toho aby sa predtým varné miesto vyplo.

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

Pre indukčné varenie je vhodné len feromagnetické nádoby, napríklad:

- smaltované oceľové nádoby
- liatinové nádoby
- špeciálne indukčné nádobí z ušľachtilej ocele.

Špeciálne indukčné nádoby

Existujú špeciálne indukčné nádoby, ktorých dno nie je celé magnetické. Dávajte pozor na priemer, pretože môže ovplyvniť ako rozpoznanie varnej nádoby, tak aj výsledok varenia.

Skúška nádoby magnetom

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet.

Výrobcovia uvádzajú nádoby bežne ako vhodné pre indukčné varenie.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte nádoby z:

- Normálnej ušľachtilej ocele
- Skla
- Keramiky
- Medi
- Hliníku

Charakter dna nádoby

Charakter dna hrnca a panvice môže ovplyvniť výsledok varenia. Hrnce a panvice z materiálu, ktorý zvyhodňuje rozdelenie tepla, napr. nádoby so sendvičovým dnom z ušľachtilej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne a šetria čas a energiu.

Žiadne nádoby alebo nevhodná veľkosť

Pozícia varného miesta na ukazovateli varného miesta začne blikať, pokiaľ sa na varné miesto nepostaví nádoba, je to nádoba z nevhodného materiálu alebo má nevhodnú veľkosť.

Používajte vhodnú nádobu, aby blikanie prestalo. Inak sa varné miesto po 90 sekundách vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Varné pole je vybavené bezpečnostným systémom, ale prázdne nádoby sa zohrievajú tak rýchlo, že vypínacia automatika nemôže reagovať načas a nádoba dosiahne veľmi vysoké teploty. Dno nádoby by sa mohlo dokonca roztaviť a poškodiť sklokeramiku varného poľa. V takomto prípade sa nádoby nedotýkajte a varné miesto vypnite. Pokiaľ varné miesto po vychladnutí nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

Rozpoznanie hrnca

Každé varné miesto má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá závisí taktiež na materiály použitého hrnca. Preto by ste mali vždy používať varné miesto, ktoré najviac odpovedá priemeru hrnca.

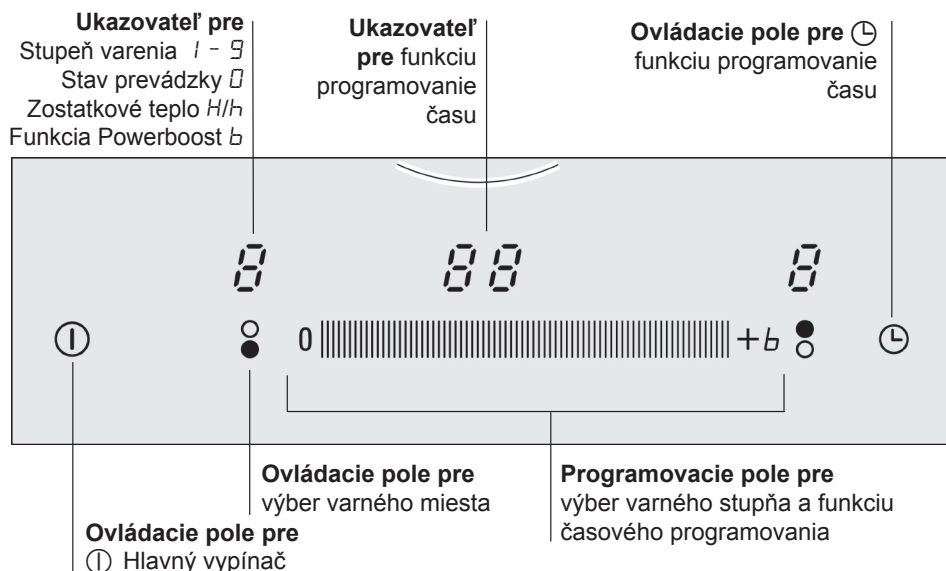
Dvoj- alebo trojokruhovú varné zóny

Tieto varné zóny môžu rozpoznať hrnce rôznych veľkostí. V závislosti na materiály a vlastnostiach nádoby sa varná zóna prispôsobí automaticky nádobe tým, že sa zapne jeden okruh alebo všetky okruhy a prenesie sa vhodná energia, ktorá je potrebná, aby sa jedlo podarilo.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Na strane 2 nájdete prehľad modelov.

Ovládací panel



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
☐ Jednookruhová varná zóna	Používajte varnú nádobu vhodnej veľkosti.
Používajte len varné nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, vid' oddiel „Vhodné nádoby“.	

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varné pole má pre každú zónu ukazovateľ zostatkového tepla, ktorý poukazuje na ešte teplé varné zóny. Varných zón s týmto ukazovateľom sa nedotýkajte.

Aj keď je varná zóna už vypnutá, svieti *H/h*, pokiaľ je varná zóna ešte horúca.

Pokiaľ odoberieť nádobu z varného miesta skôr, než sa vyplo, zobrazia sa striedavo ukazovatele *H/h* a nastavený varný stupeň.

Programovanie varného poľa

Zapnutie a vypnutie varného poľa

Tato kapitola Vás zoznámí s nastavením Vášho varného poľa. V tabuľke nájdete varný stupeň a čas pečenia pre rôzne jedlá.

Zapnutie

Varné pole zapínate a vypínate hlavným vypínačom ①.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu ①.

Zaznie akustický signál,
rozsvieti sa ukazovateľ I nad symbolom ①.

Dotknite sa symbolu ①.

Zaznie akustický signál, ukazovateľ I zhasne.

Varné pole je vypnuté.

Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, pokiaľ varné miesta nie sú dostatočne vychladnuté.

Varné pole sa automaticky vypne, pokiaľ zostanú všetky varné miesta určitú dobu nepoužitú.

Upozornenie

Pokiaľ je po zapnutí k dispozícii ešte zostatkové teplo, zobrazí sa na ukazovateli varného miesta symbol zostatkového tepla *H/h*.

Nastavenie platne

Vyberte v programovacom poli požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon

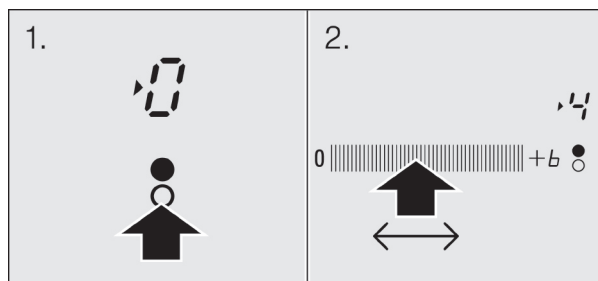
Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

Každý varný stupeň má medzistupeň. Je označený bodkou.

Nastavenie varného stupňa:

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Rozsvieti sa ukazovateľ  a .
2. Behom nasledujúcich 5 sekúnd prechádzajte prstom cez programovacie pole, pokiaľ sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.



3. Zmena varného stupňa:
Vyberte varnú zónu a potom prechádzajte prstom cez programovacie pole, pokiaľ sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.

Upozornenie:

Pokiaľ na indukčnom varnom mieste nestojí žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného varného stupňa. Po nejakom čase sa varné miesto vypne.

Vypnutí varné zóny

Vyberte varné miesto a potom vyberte v programovacom poli varný stupeň .
Varné miesto sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Varná tabuľka

V nasledujúcej tabuľke je znázornených niekoľko príkladov.

Čas pečenia sa riadi podľa druhu, hmotnosti a kvality jedla.
Preto môže dôjsť k odchýlkam.

	Varný stupeň	Čas pečenia v minútach
Roztápanie		
Čokoláda, poleva na torty, maslo, med, želatina	1 - 2 1 - 2	- -
Zohriatie a udržanie v teple		
Jedlo z jedného hrnca (napr. šošovicová)	1 - 2	-
Mlieko**	1 - 2	-
Párky, ohrievané vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Zamrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Zamrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé pečenie, pomalé varenie		
Zemiakové knedle	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatné omáčky, napr. bernská, holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky na lupačku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Jedlo z jedného hrnca, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, zamrazená	3 - 4	7 - 20 min.
Jedlo z jedného hrnca v tlakovom hrnci	4 - 5	-
Dusenie		
Roláda	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená sviečková	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Čas varenia v minútach
Pečenie		
Filé, normálne alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mrazené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety, normálna alebo obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia, mrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba alebo rybie filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obaľovaná, mrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mrazené jedlo, napr. jedlá na objednávku	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)		
Mrazené jedlo, napr. hranolčky, kuracie nuggety	8 - 9	Fritovať porciu po porcii
Krokety	7 - 8	
Mäsové guľičky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryba, obaľovaná alebo v lístkovom ceste	6 - 7	
Zelenina a hriby, obaľované alebo v lístkovom ceste, napr. šampiňóny	6 - 7	
Cukrárske výrobky, napr. veterníky, ovocie v cestičku	4 - 5	
* pomalé varenie bez pokrievky		
** bez pokrievky		

Funkcia Powerboost

Touto funkciou bude Vaše jedlo zohriate ešte rýchlejšie než s varným stupňom 9.

Funkcia Powerboost zvyšuje krátkodobo najvyšší výkon vybraného varného miesta.

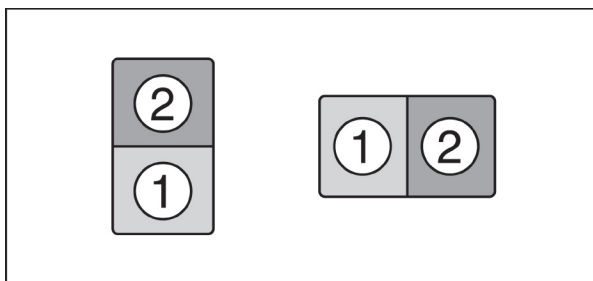
Užívateľské obmedzenie pre funkciu Powerboost

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných miestach. Funkciu Powerboost je možné aktivovať len vtedy, pokiaľ nie je iné varné miesto v prevádzke. (viď obrázok).

Pokiaľ chcete napríklad aktivovať funkciu pre varné miesto 1, musí byť varné miesto 2 vypnuté a naopak.

Pokiaľ nie je druhé varné miesto vypnuté, bliká na ukazovateli varného miesta striedavo písmeno *b* a varný stupeň 9.

Následovne sa ukazovateľ zmení späť na varný stupeň 9, funkcia Powerboost nebola zapnutá.



Takto sa funkcia aktivuje

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Zvoľte varný stupeň $\mathcal{G}$.
2. Stlačte na programovacom poli nad symbol $\mathbf{+b}$. Na ukazovateli varného miesta sa zobrazí písmeno b . Funkcia bola aktivovaná.

Takto sa deaktivuje

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Stlačte na programovacom poli nad symbol $\mathbf{+b}$. Písmeno b sa nezobrazí a varné miesto sa vráti späť na varný stupeň $\mathcal{G}$. Funkcia je teraz deaktivovaná.



Za určitých okolností sa funkcia Powerboost vypne automaticky pre ochranu elektronických súčastí vo vnútri Vášho varného poľa pred poškodením.

Časová funkcia

Túto funkciu môžete využiť na dva rôzne spôsoby:

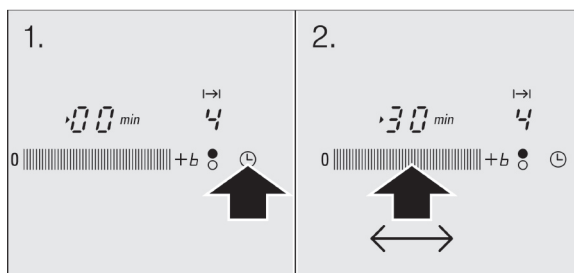
- varné miesto sa má automaticky vypnúť
- ako kuchynský budík

Automatické vypnutie varného miesta

Takto funkciu nastavíte

Zadajte pre požadované varné miesto čas. Varné miesto sa po uplynutí času automaticky vypne. Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Zvoľte varné miesto a požadovaný varný stupeň. Potom sa dotknite symbolu . Ukazovatele ,  a min sa na ukazovateli funkcia časového programovania rozsvieti. Rozsvieti sa ukazovateľ  na varnom mieste.
2. Nastavte na programovacom poli požadovaný čas varenia. Pokiaľ stláčate dlhšiu dobu na miesto, ubieha ukazovateľ minút rýchlejšie.



Po niekoľkých sekundách sa začne naprogramovaný čas odpočítavať.

Na ukazovateli sa zobrazí čas pečenia pre vybrané varné miesto.

Po vypršaní času

Po vypršaní času sa varné miesto vypne.

Zaznie akustický signál.

Na varnom mieste sa zobrazí  a na ukazovateli funkcia časového programovania sa zobrazí .

Pri stlačení symbolu  ukazovateľa zmizne a akustický signál skončí.

Zmena nastavenia času

Zvoľte varné miesto a potom sa dotknite symbolu .

Deaktivácia vypínacej automatiky

Zvoľte varné miesto a stlačte symbol .

Potom v programovacom poli  nastavte čas.

Ukazovateľ  zhasne.

Tipy a upozornenia

Pri výbere varného miesta sa zobrazí zostávajúci čas pečenia.

Čas pečenia je možné nastaviť až do času 99 minút.

Po prerušení dodávky prúdu nie je funkcia časového programovania aktívna.

Spínacie hodiny

Spínacie hodiny umožňujú programovanie času varenia do 99 minút. Nie je závislá na ostatných nastaveniach.

Takto funkciu nastavíte

1. Stlačte niekoľko ráť symbol , pokiaľ sa nerozsvieti zobrazenie .

Rozsvieti ukazovateľ ,  a **min** na ukazovateli časovej programovacej funkcie.

2. Nastavte na programovacom poli požadovaný čas.

Po niekoľkých sekundách začne čas ubiehať.

Po vypršaní času

Po vypršaní času zaznie akustický signál.

Na ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí  a .

Pri stlačení symbolu  ukazovateľa zhasnú a akustický signál skončí.

Oprava časového nastavenia

Stlačte niekoľko krát symbol , pokiaľ sa nerozsvieti zobrazenie  a zmeňte čas programovacím poľom.

Vypnutie spínacích hodín

Stlačte niekoľko krát symbol , pokiaľ sa nerozsvieti zobrazenie .

Potom nastavte v programovacom poli  čas.

Ukazovateľ  zhasne.

Tipy a upozornenia

Pokiaľ sa nastavený čas nezobrazí, stlačte niekoľko krát symbol , pokiaľ sa na ukazovateli funkcia časového programovania nerozsvieti .

Po prerušení zásobovania prúdom sú spínacie hodiny deaktivované.

V ten istý čas môžete používať ako vypínanie automatiku varného miesta, tak aj spínacie hodiny.

Obmedzenie času prevádzky

Pokiaľ je varné miesto behom dlhšieho času v prevádzke a neboli prevedené žiadne zmeny v nastaveniach, aktivuje sa obmedzenie času prevádzky.

Varné miesto nehreje.

Na ukazovateli varného miesta bliká striedavo

F , B a na ukazovateli zostatkového tepla H/h .

Pri stlačení akéhokoľvek symbolu ukazovateľ zhasne. Teraz je možné varné miesto opäť nastaviť.

Aktivácia automatického časového obmedzenia sa riadi podľa vybraného varného stupňa (1 až 10 hodín).

Základné nastavenia

Varné pole má určité základne nastavenia. Niektoré z týchto nastavení je možné zmeniť.

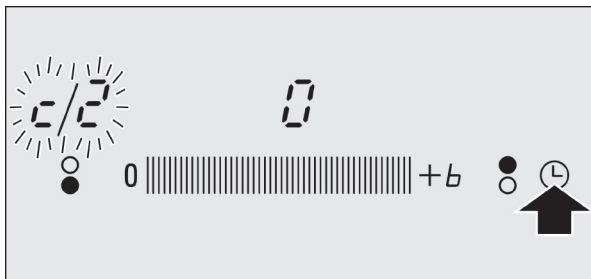
c2	Vypnutie akustického signálu Krátky signálny tón, ktorý potvrdzuje, že došlo k stlačeniu signálu, alebo dlhý signálny tón, ktorý znamená, že sa prístroj obsluhoval nevhodne.	☐ Vypnúť väčšinu signálov. ☐ Vypnúť niektoré zo signálov. ☒ Všetky signály aktívne*
c5	Vypínacia automatika varného miesta Varné miesto sa vždy automaticky po vypršaní nastaveného času vypne.	☐ Deaktivovať vypínaciu automatiku* ☐ Minúta = Minimálny čas ☒ 99 Minút = Najvyšší čas
c6	Trvanie signálneho tónu funkcie časového programovania Signálny tón, ktorý znamená, že čas na spínacích hodinách vypršal alebo sa varné miesto automaticky vyplo.	☐ 10 Sekúnd ☒ 30 Sekúnd ☐ 1 Minúta
c7	Funkcia Power-Management Obmedzuje celkový výkon varného poľa. K dispozícii je 18 rôznych stupňov nastavenia. Pri zvýšení stupňa nastavenia sa zvýši výkon varného poľa o 500 W.	☐ I = 1000 W Minimálny výkon ☐ I - 9 = od 1500 do 9000 W ☒ 9 = 9500 W Najvyšší výkon
c9	Výber varného miesta Ako základne nastavenie je zvolené vždy naposledy naprogramované varné miesto. To je možné zmeniť. Varné miesto zostane zvolené len na 5 sekúnd.	☐ Základne nastavenie* ☐ Obmedzenie na 5 sekúnd
c0	Vrátiť sa k základným nastaveniam varného poľa Vráti všetky prevedené zmeny.	☐ Osobné nastavenie ☐ Späť na základne nastavenie*

*Základne nastavenie

Ako sa dostať k základným nastaveniam

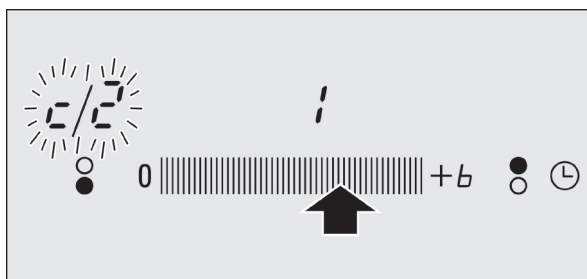
Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Zapnite varné pole hlavným vypínačom.
2. V nasledujúcich 10 sekundách stlačte symbol $\odot$, pokiaľ nezaznie signál a pokiaľ sa nerozsvieti $c/2$ na ukazovateli varného miesta vľavo na programovacom poli (viď obrázok).



Zvoliť požadované základne nastavenia

3. Stlačte symbol $\odot$, pokiaľ sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.
4. Potom vyberte na programovacom poli požadované nastavenie.
Nové nastavenie sa zobrazí na ukazovateli funkcie časového programovania nad programovacím poľom.



5. Opätovné stlačenie na najmenej 4 sekundy symbol $\odot$, pokiaľ nezaznie signál. Nové nastavenie bolo správne uložené.

Údržba a čistenie

V tejto kapitole uvedené rady a upozornenia slúžia k optimálnemu čisteniu a údržbe varného poľa.

Varné pole

Čistenie

Očistite varné pole po každom použití. Tak zabránite tomu, aby sa prichytené zvyšky jedla na varnom poli pripálili.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné pre varné pole. Dodržujte upozornenia na príslušnom balení produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- Drsné prostriedky
- Agresívne čistiace prostriedky ako sprej na pec a odstraňovač škvŕn
- Tvrdé špongie
- Vysokotlakové čističe alebo parné čističe

Škrabka na sklo

Ťažko odstrániteľnú nečistotu odstráňte škrabkou na sklo.

1. Odkryte škrabku na sklo.
2. Očistite povrch varného poľa čepelou.

Nečistite povrch varného poľa ochranou škrabky na sklo, pretože by sa povrch mohol poškrabať.



Čepel' je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo úrazu! Čepel' zaistíte, pokiaľ škrabku nepoužívajte. Čepel' okamžite vymeňte, pokiaľ sú viditeľné škody.

Údržba

Používajte čistiaci prostriedok vhodný pre údržbu a ochranu varného poľa. Dodržujte pokyny ohľadne údržby na balení.

Rám varného poľa

Aby ste sa vyvarovali škodám na ráme varného poľa, dodržujte nasledujúce upozornenia.

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

Odstránenie prevádzkových porúch

Väčšinou sú prevádzkové poruchy spôsobené nejakou maličkosťou. Skôr než zavoláte zákaznícky servis, podívajte sa najskôr na nasledujúce rady a upozornenia.

Ukazovateľ	Závaža	Opatrenia
Žiadny	Bola prerušená dodávka prúdu.	Preskúšajte pomocou iných elektrických spotrebičov, či došlo k prerušeniu dodávky prúdu.
	Pripojenie spotrebiča neprebehlo podľa pripojovacieho plánu.	Preskúšajte, či bol spotrebič zapojený podľa pripojovacieho plánu.
	Porucha v elektronickom systéme.	Pokiaľ predchádzajúce opatrenia závalu neodstránia, zavolajte zákaznícky servis.
E bliká	Ovládacie pole je vlhké alebo leží na ňom predmet.	Osušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
E _r + číslo/ d + číslo/ E + číslo/	Porucha v elektronickom systéme.	Odpojte varné pole od siete. Počkajte pár sekúnd a znovu ho pripojte. Pokiaľ by zobrazenie nezhaslo, zavolajte zákaznícky servis.
F0/F9	Vyskytla sa interná chyba.	Odpojte varné pole od siete. Počkajte pár sekúnd a znovu ho pripojte. Pokiaľ by zobrazenie nezhaslo, zavolajte zákaznícky servis.
F2	Elektronický systém bol prehriaty a vypol príslušné varné miesto.	Počkajte, pokiaľ elektronický systém dostatočne nevychladne. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnom poli. Pokiaľ by ukazovateľ nezhasol, zavolajte zákaznícky servis.

Ukazovateľ	Závaďa	Opatrenie
<i>F4</i>	Elektronický systém bol prehriaty a vypol všetky varné miesta.	Počkajte, pokiaľ elektronický systém dostatočne nevychladne. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnom poli. Pokiaľ by ukazovateľ nezhasol, zavolajte zákaznícky servis.
<i>U1</i>	Vstupné napätie nie je správne, mimo normálny prevádzkový rozsah.	Kontaktujte Vášho dodávateľa prúdu.
<i>U2/U3</i>	Varné miesto bolo prehriate a k ochrane Vášho varného poľa bolo vypnuté.	Počkajte, pokiaľ elektronický systém dostatočne nevychladne a znovu ho zapnite.
Nestavajte na ovládacie pole žiadne horúce nádoby.		

Normálne zvuky počas prevádzky

Indukčná technológia sa zakladá na tvorbe elektromagnetických polí, ktoré nechajú vzniknúť teplo priamo na dne varnej nádoby. Nádoba môže podľa druhu výroby spôsobovať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sú popísané ďalej:

Hlboké šumenie ako z transformátoru

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Závisí to na množstve energie, ktorá sa prenáša z varného poľa na nádoby. Tento zvuk zmizne alebo je tichší, keď sa stupeň výkonu zníži.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, pokiaľ je nádoba prázdna. Zmizne, pokiaľ do nádoby dáte vodu alebo jedlo.

Praskanie

Tento zvuk sa vyskytuje u nádoby, ktorá sa skladá z rôznych navrstvených materiálov. Vznikne, pretože plochy, na ktorých sa rôzne materiály stretávajú, vibrujú. Tento zvuk súvisí s nádobou. Môže sa líšiť v závislosti na množstve a druhu prípravy jedla.

Hlásnejšie piskľavé tóny

Tieto zvuky vzniknú predovšetkým u nádob z rôznych navrstvených materiálov, pokiaľ sa používajú na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch varných miestach. Tieto piskľavé tóny zmiznú alebo sa stíšia, ako náhle sa výkon zníži.

Zvuky ventilátoru

Pre zaručenie funkčnosti elektroniky je varné pole prevádzkované pri kontrolovanej teplote. K tomu je varné pole vybavené chladiacim ventilátorom, ktorý pracuje s výkonom odpovedajúcim rozpoznanej teplote. Chladiaci ventilátor sa zapne taktiež vtedy, keď sa varné pole už vyplo, teplota je však ešte vysoká.

Tieto popísané zvuky sú normálnou súčasťou indukčnej technológie a neznamenajú závalu.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je Vám kedykoľvek k dispozícii pre opravy spotrebiča, kúpe príslušenstva alebo náhradných dielov a všetky otázky, ktoré sa týkajú produktov alebo služieb.

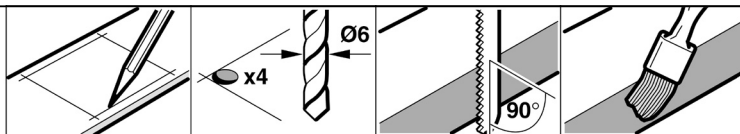
Údaje našej zákazníckej služby nájdete v priložených podkladoch

Pokiaľ zavoláte náš zákaznícky servis, pripravte si prosím číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) spotrebiča. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý je umiestnený na spodnej strane varného poľa a v priložených podkladoch.

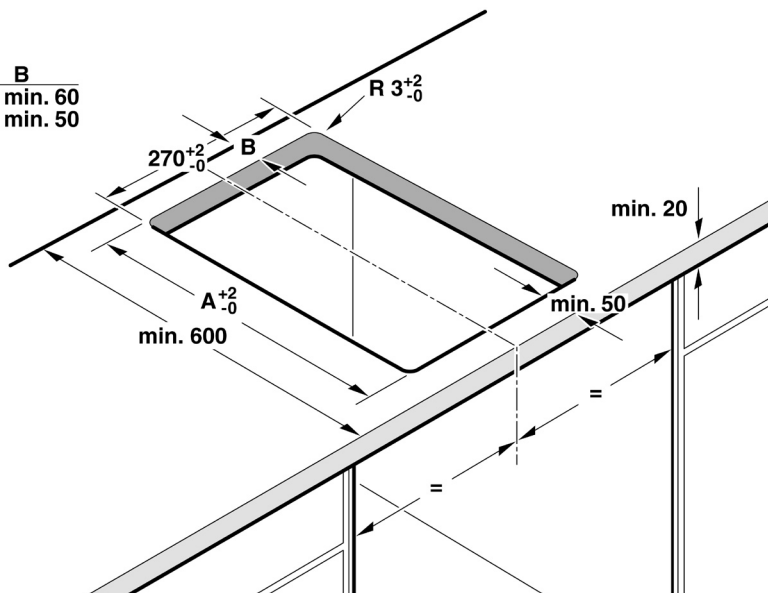
Montážny návod

EH 375ME11E

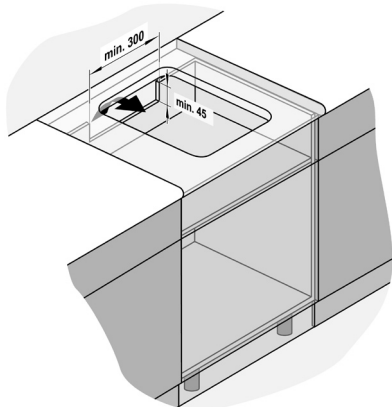
1



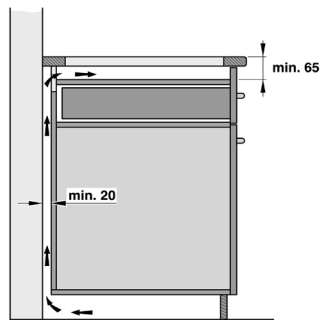
A	B
490	min. 60
500	min. 50



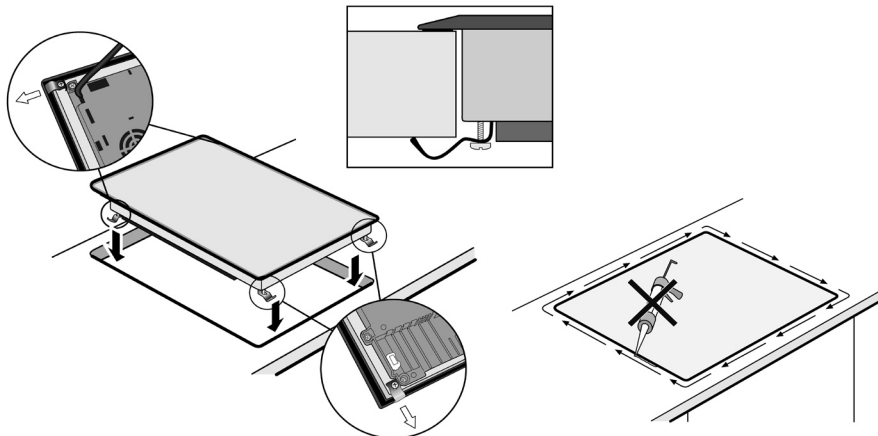
2



3



4



5



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 nevyhnutne potrebná.
- Ak nie je spotrebič vybavený zástrčkou, je potrebné pripojiť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštaláčnymi 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 varného panelu mohli dosiahnuť vysoké teploty a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panelu.

Adekvátne príslušenstvo, ktoré by bolo vhodné ako oddeľovací panel, je možné zakúpiť v našom odbornom servisnom stredisku. Objednávací kód tohto príslušenstva je 448964.

- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu sieťovej šnúry, môže vykonávať len odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3

- **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 potrebné:
 - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm.
 - 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou.

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

Vsadenie a pripojenie varného panelu - obrázok 4

- Napätie vid' typový štítok.
- Elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia.
- Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho musí byť dlhší ako ostatné vodiče, tak keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa odpoja skôr ako žltozelený vodič.
- Vodič pri vstavaní nepriškrípnete a neved'te cez ostré hrany.
- Varný panel a horná doska nábytku sa nesmie 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

1. Hnedý
2. Modrý
3. 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 domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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 reklamácií 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

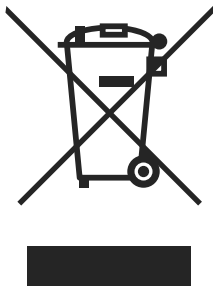
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- 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 domácomu 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 domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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 STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		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	Mesáčná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubis servis@mail1.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		expressservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 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 Ľuboš	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
034 72	Přinevská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
911 08	Trenčín	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov	www.bshservis.sk	elpra@speednet.sk	044/4396413	0903577817
960 01	Zvolen	Mateja Bela 37	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		rozniik@bshservis.sk	045/5400798	0903702458
010 01	Žilina	Hviezdoslavová 34	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www/m-servis.sk	stafexpress.zservis@mail1com.sk	041/5640627	0905259983
		Komenského 38			mservis@zoznam.sk		