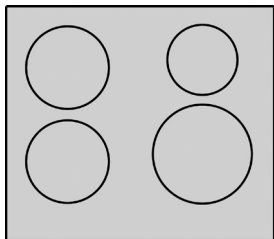


Návod k použití

EH 645EB11E



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

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Bezpečnostní pokyny.....	4
Příčiny poškození	6
Ochrana životního prostředí	7
Tipy k šetření energie	7
Přednosti indukčního vaření	8
Indukční vaření	8
Vhodné varné nádoby	9
Seznámení se spotřebičem	11
Ovládací pole	11
Varné zóny.....	11
Ukazatel zbytkového tepla.....	12
Nastavení varné desky	12
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	12
Programování varné desky	12
Tabulka pro vaření	14
Dětská pojistka	16
Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky.....	16
Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky.....	16
Funkce Powerboost	17
Deaktivace funkce	17
Aktivace funkce.....	17
Omezení při používání funkce Powerboost	17
Omezení doby provozu	18
Základní nastavení	18
Přístup k základním nastavením.....	19
Údržba a čištění	20
Varná deska	20
Rám varné desky.....	21
Oprava provozních poruch	21
Normální zvuky během vaření	22
Zákaznický servis	23

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pečlivě následující návod k obsluze. Jen tak budete moci spotřebič správně obsluhovat. Návod k obsluze a montáži uchovejte. Pokud bude spotřebič předán další osobě, dokumentaci od spotřebiče přiložte.

Spotřebič po vybalení zkontrolujte. Pokud byl při transportu poškozen, neprovádějte instalaci a zavolejte zákaznické centrum. Škodu písemně zdokumentujte, v jiném případě ztrácíte právo na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti a pro přípravu potravin.

Bezpečná obsluha

Pro bezpečnou obsluhu by neměly dospělé osoby a děti, které mají

- tělesné, senzorické a psychické postižení
- chybějící zkušenosti a vědomosti

manipulovat se spotřebičem bez dozoru odpovědné dospělé osoby.

Mějte děti pod dohledem, neměly by si hrát poblíž spotřebiče.

Přehřáté oleje, máslo nebo margarín

Přehřáté oleje nebo máslo (margarín) jsou lehce zápalné. Nebezpečí popálenin!

Příprava potravin s olejem nebo máslem musí být stále pod Vaší kontrolou. V případě, že dojde k zapálení oleje nebo másla, nikdy oheň nehaste vodou. Plameny uduste položením talíře nebo poklice na varnou nádobu. Vypněte varnou desku.

Příprava potravin ve vodní lázni	Potraviny ve vodní lázni se připravují tak, že je vložíte do nádoby s vodou, umístěnou ve větším hrnci. Potraviny se budou ohřívat pomalu a rovnoměrně a změknou díky horké vodě a ne díky kontaktu se žhavou plotnou. Při vaření ve vodní lázni nestavte konzervy, skleněné a jiné nádoby přímo na dno hrnce s vodou. Zabráníte tím prasknutí skla varné desky nebo nádoby, z důvodu přehřátí.
Horká plotna	<p>Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón. Děti se zásadně nemají zdržovat v blízkosti varné desky.</p> <p>Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.</p> <p>Nebezpečí popálení! Pokud leží varná deska nad šuplíkem, nikdy neodkládejte do šuplíku zápalné věci a spreje.</p>
Mokrý dna hrnců a ploten	<p>Nebezpečí popálení! Pokud se mezi varnou deskou a dnem hrnce nachází tekutina, mohl by vznikl tlakem páry, hrnec nečekaně nadskočit. Plotna i hrnce tedy musí být suché.</p> <p>Volejte zákaznický servis.</p>
Praskliny v plotně	Nebezpečí zasažení proudem! V případě, že je varná deska poškozená nebo prasklá, odpojte ji od přívodu el. energie.
Plotna se zahřívá, ale ukazatel nefunguje	<p>Nebezpečí popálení! Jestliže nefunguje ukazatel, vypněte varnou desku.</p> <p>Volejte zákaznické centrum.</p>
Nepokládejte žádné kovové předměty na indukční zónu	Nebezpečí popálení! Nenechávejte na varné zóně ležet žádné nože, vidličky, lžice, poklice nebo jiné kovové předměty, mohly by se rychle zahřát.

Chladicí ventilátor

Tato varná deska má na své spodní straně instalovaný chladicí ventilátor.

Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska nad šuplíkem, nesmí v něm být uloženy žádné malé předměty nebo papír, který by mohl být ventilátorem nasán a tím by došlo k poškození ventilátoru nebo chlazení. Pozor! Mezi obsahem šuplíku a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Spotřebič smí opravovat výhradně odborník zákaznického centra.

Připojovací kabel

Každý zásah do spotřebiče, i výměnu nebo montáž připojovacího kabelu, musí provést kvalifikovaný pracovník.

Připojovací kabel elektrického spotřebiče se nesmí dotýkat plotny, mohlo by dojít k poškození izolace kabelu a varné desky .



Tento spotřebič odpovídá směrnici pro bezpečnost a elektromagnetickou snášenlivost. Přesto by se osoby s **kardiostimulátorem** neměly zdržovat poblíž spotřebiče. Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor, který je na trhu, odpovídá platným směrnici o bezpečnosti a elektromagnetické snášenlivosti a že by nevznikly interference, které by mohly ohrozit jeho správný chod. Je možné, že by mohlo dojít i k rušení jiných přístrojů, jako např. sluchadel.

Příčiny poškození

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví můžou poškrábat varnou desku.

Zabraňte ohřívání prázdných hrnců na varných zónách. Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Nikdy neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací ploše, v okolí displeje nebo na kraj varné desky.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek by mohly varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desu jako pracovní nebo odkládací plochu.

Tvrdé a ostré předměty	Dejte pozor, aby na varnou desku nepadaly tvrdé a ostré předměty, mohly by ji poškodit.
Překypující tekutiny	Cukr a podobné produkty můžou varnou desku poškodit. Takové zbytky potravin ihned odstraňte pomocí stěrky.
Nevhodné čisticí prostředky	Zabarvení kovu vzniká při používání nevhodných čisticích prostředků a otěrem hrnců.
Umělá hmota a fólie	Hliníková fólie a plastové nádoby se na horké varné zóně taví.

Ochrana životního prostředí

Odstranění odpadu šetrně k životnímu prostředí



Spotřebič rozbalte a obal odstraňte šetrně k životnímu prostředí.

Tento spotřebič odpovídá směrnici WEEE 2002/96/CE. Tato směrnice reguluje rámec odstraňování a opětovného použití elektrických a elektronických starých spotřebičů v Evropě.

Tipy k šetření energie

- Používejte varné nádoby s tlustým, rovným dnem. Nerovné dno způsobuje ztráty energie. Položte na dno pravítko. Pokud není nikde volný meziprostor, je dno rovné.
- Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Všimněte si: Je možné, že výrobce udává horní průměr hrnce. Tento je většinou větší než rozměr spodní části hrnce. Pokud se k sobě nehodí průměr zóny a průměr dna hrnce, vyberte pro vaření vždy menší varnou zónu, v jiném případě dochází k velkým ztrátám energie.
- Používejte velikosti hrnců, které odpovídají množství potravin. Velký hrnec, který je jen z poloviny plný, potřebuje pro var mnoho energie.

- Stavte varné nádoby vždy do středu varné zóny a dejte na ně vždy vhodné poklice. Při vaření bez poklice se spotřebovává 4x více energie.
- Vařte s menším množstvím vody. Šetříte tím energii a kromě toho zůstane v zelenině více vitamínů a minerálních látek.
- Při vaření hustých polévek nebo tekutých pokrmů jako vývarů, omáček nebo nápojů, může dojít k rychlému varu a překypění nebo prskání. Z tohoto důvodu doporučujeme postupné zahřívání na vhodném varném stupni a za stálého míchání.

Indukční vaření

Přednosti indukčního vaření

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 pečení**, protože se potraviny ohřívají přímo v hrnci.
- **Úspora energie**
- **Snadná péče a čišění**, 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 zóna přeruší přenos energie ihned, když se varná nádoba odebere z varné zóny, aniž by se varná zóna musela manuálně vypnout.

Vhodné varné nádoby

Ferromagnetické varné nádoby

K indukčnímu vaření je vhodné pouze ferromagnetické nádoby, jako například:

- Smaltované ocelové nádoby
- Litinové nádoby
- Speciální indukční nádoby z nerezové oceli.

Speciální indukční nádoby

Existují speciální indukční varné nádoby, jejichž dno není plně magnetické. Dbejte na magnetizovatelného povrchu, který je znakem varné nádoby a může ovlivnit jak rozpoznání varné nádoby, tak výsledek vaření.

Kontrola varného nádoby pomocí magnetu

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

Nevhodné nádoby

Nepoužívejte nikdy nádoby z:

- Normální nerezové oceli
- Skla
- Keramiky
- Mědi
- Hliníku

Kvalita dna nádob

Kvalita dna hrnce nebo pánve ovlivňuje výsledek vaření. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálu, který podporuje rovnoměrné rozdělování tepla, šetří čas a energii, například nádoby se sendvičovým dnem z nerez oceli.

Žádné varné nádoby nebo nevhodná velikost

Pokud není na varné zóně varné nádoby, pokud je nádoby 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 zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

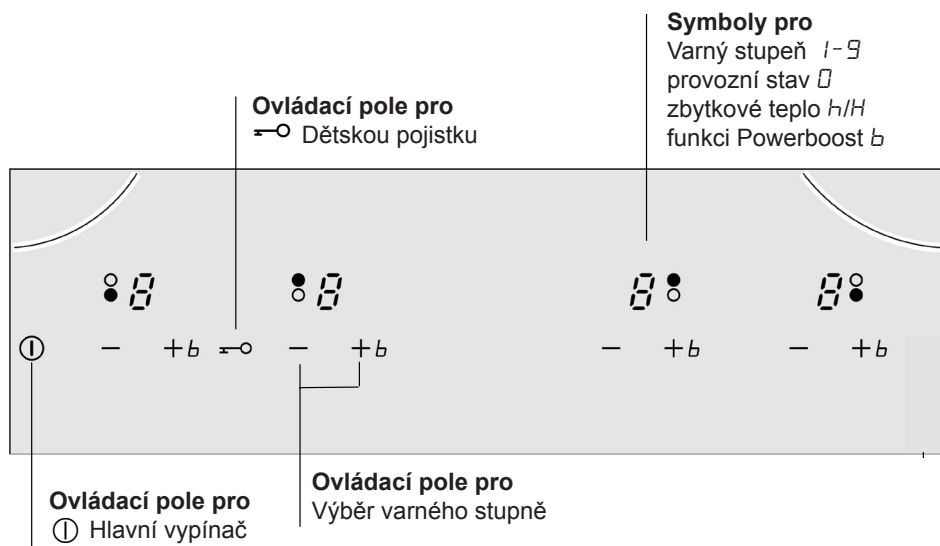
Nezahřívajte žádné prázdné varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby budou pravděpodobně tak rychle zahřívány, že vypínací automatika nebude dostatečně rychle reagovat a nádoba může být zahřána na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo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

Rozpoznání hrnce

Každá varná zóna 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 pole



Varné zóny

Varná zóna	Zapínání a vypínání
○ Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu o vhodných rozměrech.

* Zapnutí varné desky: Odpovídající symbol se rozsvítí.

** Rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

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

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má k dispozici pro každou varnou zónu jeden ukazatel zbytkového tepla, který upozorňuje, zda je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varných zón s tímto symbolem.

I když už je varná deska vypnutá, bude svítit h/H tak dlouho, dokud je varná zóna ještě horká.

Když sundáte varnou nádobu z varné zóny, která ještě není vypnutá, bude se střídavě rozsvěcovat symbol h/H a

Programování varné zóny

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

Zapnutí

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Dotkněte se symbolu $\textcircled{1}$, až se zapne ukazatel || .

Vypnutí

Dotkněte se symbolu $\textcircled{1}$, až ukazatel || zhasne. Varná deska je vypnutá.

Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud není varná zóna dostatečně ochlazená.

Pokyny

Varná deska se automaticky vypne, když se varné zóny určitou dobu nepoužívají.

Pokud je po zapnutí na plotně ještě nějaké zbytkové teplo, ukáže se na displeji k varné zóně symbol pro zbytkové teplo h/H .

Nastavení varné zóny

Vyberte si v programovém poli potřebný stupeň výkonu pomocí symbolů $+$ a $-$.

Varný stupeň 1 = minimální výkon

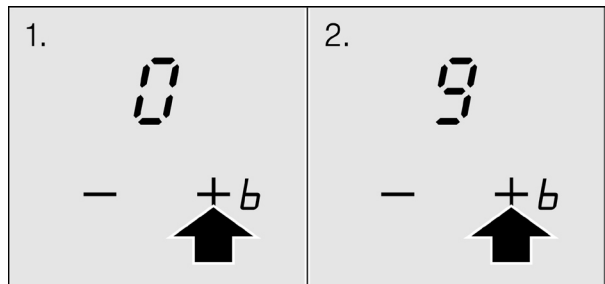
Varný stupeň 9 = maximální výkon

Každý varný stupeň má i mezistupeň, který je označen tečkou.

Výběr varného stupně:

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-** požadované zóny. Na odpovídajícím displeji svítí **0**.
2. Během následujících 5 sekund se dotýkejte symbolu **+** nebo **-**.
Základní nastavení se rozsvítí:
Symbol **+** = varný stupeň 9
Symbol **-** = varný stupeň 4



3. Změna varného stupně:
Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**, až se rozsvítí požadovaný stupeň výkonu.

Pokyn:

Pokud na indukční zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného varného stupně. Za chvíli se varná deska sama vypne.

Vypnutí varné zóny

Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**, až se rozsvítí **0**.

Varná deska se vypne a ukazatel zbytkového tepla se rozsvítí.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce představujeme několik příkladů.

Doba varu záleží na druhu, hmotnosti a kvalitě potravin.
Jsou možné časové odchylky.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva, máslo, med, želatina	1 - 2	-
	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Hustá polévka (např. čočková)	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 loupáčku	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 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 hříby, obalované v listovém těstě, např. žampiony	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 zapnutá. Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a rozsvítí se ukazatel . Varná deska je nyní zablokovaná. Po určité době ukazatel  zhasne.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a vypne se ukazatel . Dodatečná dětská pojistka se vypne. Nyní se dá varná deska zapnout.

Pozor!

Dětská pojistka se může omylem zapnout nebo vypnout, např. když na displej omylem vylijete při mytí vodu, jinými vykapávanými tekutinami, nebo předměty, které položíte na symbol .



Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Touto automatickou funkcí zůstane dětská pojistka stále aktivní.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Viz odstavec „Základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a na displeji vypne symbol . Stálá dětská pojistka je nyní vypnutá. Varnou desku můžete zapnout.

Funkce Powerboost

Pomocí této funkce lze pokrmy ohřívat ještě rychleji než na varném stupni 5.

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané varné zóny.

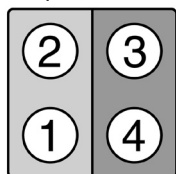
Omezení při používání funkce Powerboost

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny. Funkce Powerboost se dá aktivovat tehdy, když není jiná zóna té samé skupiny v provozu (viz obrázek).

Když nebude ta druhá varná zóna vypnutá, bude svítit na ukazateli plotny střídavě písmeno *b* a varný stupeň 5.

Následovně se vrátí ukazatel na varný stupeň *b*, což znamená, že se funkce Powerboost nezapnula. To samé platí pro varné zóny 3 a 4.

Skupina 1



Skupina 2

Aktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Zvolte varný stupeň 5.
2. Dotkněte se symbolu **+**. Na displeji varné zóny se objeví písmeno *b*. Nyní je funkce aktivní.

Deaktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Dotkněte se symbolu **-**. Písmeno *b* zhasne a varná zóna se vrátí na varný stupeň 5.
2. Funkce je nyní deaktivovaná.



Za určitých předpokladů se funkce Powerboost vypne automaticky, chrání se tím elektronické komponenty uvnitř Vaší varné desky před poškozením.

Omezení doby provozu

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

Varná zóna se už nebude déle zahřívat.

Na displeji varné zóny se střídavě rozsvěcuje symbol F , B a ukazatel zbytkového tepla h/H .

Po zmáčknutí jakéhokoliv symbolu displej zhasne. Nyní se dá varná zóna znovu nastavit.

Aktivace automatického časového ohraničení se řídí dle vybraného varného stupně (1 až 10 hodin).

Základní nastavení



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

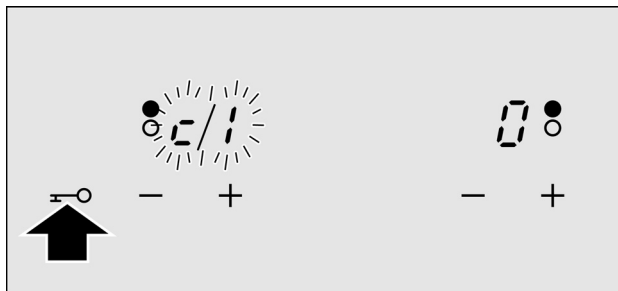
$c 1$	Stálá dětská pojistka Po vypnutí se varná deska automaticky zablokuje.	<input type="checkbox"/> Vypnutí dětské pojistky* <input type="checkbox"/> Aktivní dětská pojistka
$c 2$	Vypnutí akustického signálu Krátký akustický signál, který potvrzuje, že jste se dotkli symbolu nebo delší akustický signál, který ukazuje, že se ze spotřebičem zachází neodpovědně.	<input type="checkbox"/> Většina signálů je vypnuta. <input type="checkbox"/> Některé signály jsou vypnuté $c 2$ Všechny signály jsou aktivní*
$c 7$	Funkce Power-Management Omezuje celkový výkon varné desky. Existuje 18 různých stupňů nastavení. Při zvyšování stupně nastavení se zvyšuje výkon varné zóny o 500 W.	1 = Minimální výkon $1 - 9$ = Od 1500 do 9000 W 9 = 9500 W nejvyšší výkon
$c 0$	Návrat k základnímu nastavení varné desky Vrací všechny provedené změny zpět.	<input type="checkbox"/> Osobní nastavení <input type="checkbox"/> Zpátky k základnímu nastavení*

*Základní nastavení



Přístup k základním nastavením

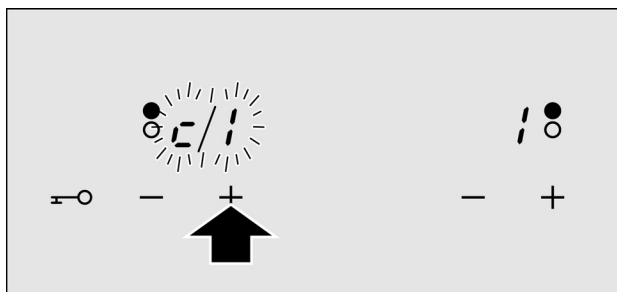
Postupujte následovně:


1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund se dotýkejte symbolu , až se ozve akustický signál a ukazatel E/I na varné desce vpravo od symbolu  střídavě bliká (viz zobrazení).



Volba požadovaného základního nastavení

3. Dotýkejte se symbolu  až do rozsvícení symbolu požadované funkce.
4. Poté zvolte v programovací políčku požadované nastavení pomocí symbolů $+$ a $-$ vpravo vedle symbolu . Nové nastavení se zobrazí na displeji spodní pravé varné zóny.



5. Dotýkejte se znovu symbolu  minimálně 4 sekundy, až se ozve signál. Nové nastavení se správně uloží.

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:

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

Péče

Používejte čisticí prostředek vhodný pro péči a ochranu varné desky. Dodržujte pokyny o péči uvedené na obalu.



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 kovovou škrabku na sklo.

Oprava provozních poruch

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

Symbol/ ukazatel	Porucha	Opatření
Žádný	Přerušení dodávky proudu. Připojení spotřebiče nebylo provedeno dle připojovacího schématu. Porucha elektronického systému.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka proudu. Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen dle schématu. Jestliže tato dvě opatření nepomohla, zavolejte zákaznický servis.
<i>E</i> svítí	Ovládací pole je vlhké nebo na něm leží předmět.	Osušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
<i>E_r</i> + číslo	Porucha elektronického systému	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
<i>d</i> + číslo		
<i>e</i> + číslo		

Symbol/ ukazatel	Porucha	Opatření
<i>F0/F9</i>	Vznikla interní chyba.	Odpojte plotnu od sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
<i>F2</i>	Elektronický systém je přehřátý a vypnul příslušnou varnou zónu.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na plotně. Pokud symbol nezhasne, volejte zákaznický servis.
<i>F4</i>	Elektronický systém je přehřátý a vypnul všechny varné zóny.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte zákaznický servis.
<i>U1</i>	Mimo provozní plochu není vstupní napětí správné.	Kontaktujte Vašeho dodavatele proudu.
<i>U2/U3</i>	Varná zóna se přehřála a byla pro ochranu Vaší varné desky vypnuta.	Počkejte, až se elektronický systém dostatečně ochladí a znovu ji 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 plotny na varné nádoby. 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.

Jemné praskání

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z 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 materiálů ležících přes sebe a které je používáno na nejvyšším stupni výkonu a zároveň na dvou varných zónách. 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

Zákaznický servis

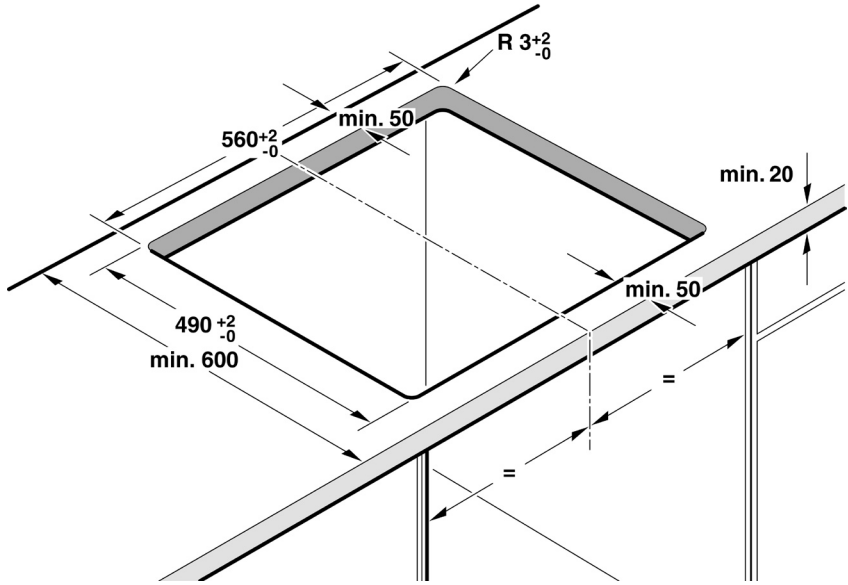
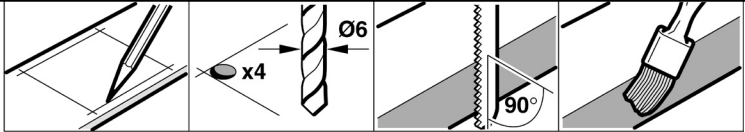
Náš zákaznický servis Vám je v případě oprav spotřebiče, pro nákup příslušenství nebo náhradních dílů a pro všechny dotazy, týkající se našich produktů nebo servisu v každou dobu k dispozici. Kontaktní údaje naleznete v přiložených podkladech.

Budete-li volat náš zákaznický servis, připravte si číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče. Tato data naleznete na typovém štítku na spodní straně varné desky nebo v přiložených podkladech.

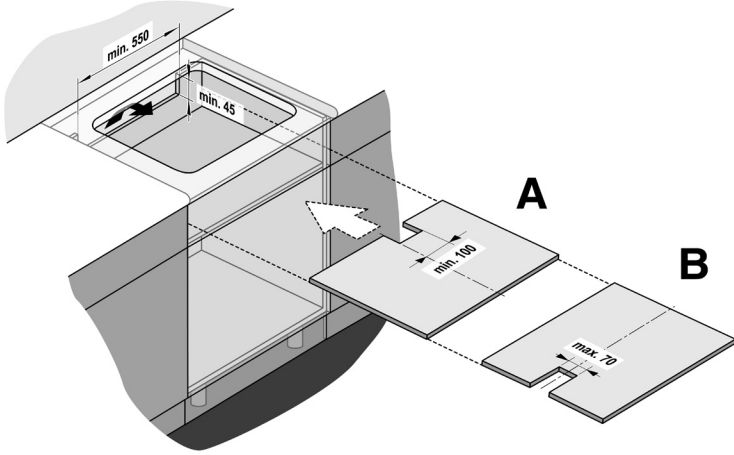
Montážní návod

EH 645EB11E

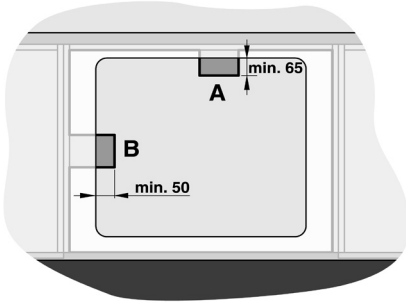
1



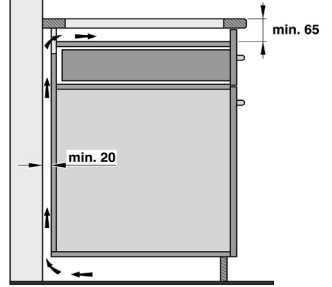
2



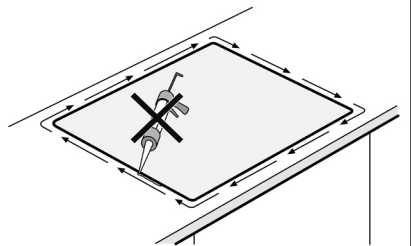
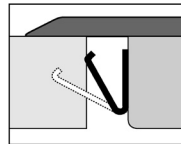
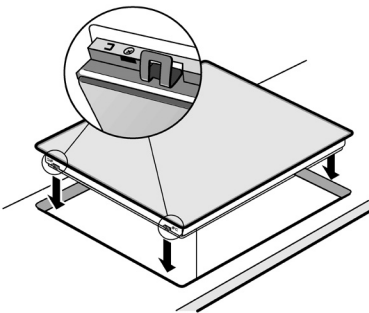
3



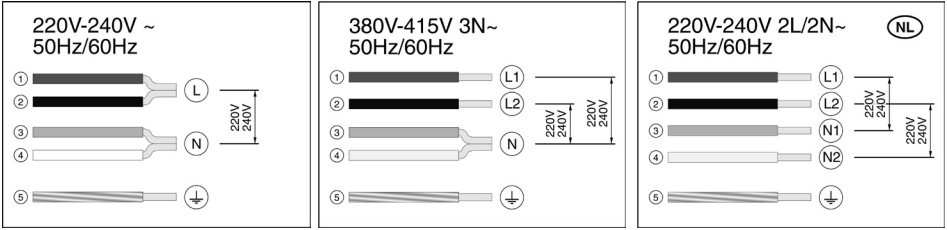
4



5



6



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.
- 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 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.
- 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 nevedte 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 - 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 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
- opotřebením vzniklé 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@bmksevis.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	elmoctb@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, 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@piksevis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hobilíkova 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	mainuslumir@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 chladicího 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, Bartulovická 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@boschsevis.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		pstvros@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-sevis.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, Vlčícká 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	Farahelit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	farahelit.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, Hajnova 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabriellovo 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 PROFÍ 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&atelier 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	VÍKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	vikiservis@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, Kostecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro

P - plyn

CH - chlazení

K - kávovary

S výhledovou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrevice.cz a www.siemens-spotrevice.cz.