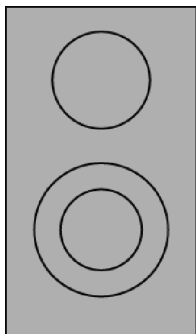


Návod k použití

PKF 375N14E



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

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	4
Bezpečnostní pokyny.....	4
Příčiny poškození	6
Tipy pro úsporu energie	7
Ochrana životního prostředí.....	7
Seznámení se spotřebičem	8
Ovládací panel	8
Varné zóny	9
Ukazatel zbytkového tepla	10
Nastavení varné desky	11
Zapnutí a vypnutí varné desky	11
Nastavení varné zóny	11
Tabulka vaření	13
Automatické vypnutí varné zóny	15
Timer.....	15
Automatické omezení doby tepelné úpravy	16
Základní nastavení	17
Změna základních nastavení	18
Čištění a údržba.....	19
Sklokeramika	19
Rám varné desky	20
Odstranění poruch	20
Číslo E a číslo FD	21
Autorizovaný servis	21

Bezpečnostní pokyny



Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití. Jen tak můžete správně používat Váš spotřebič.

Návod k použití a instalaci pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte přiložit veškerou dokumentaci.

Po vybalení spotřebič vyzkoušejte. Pokud došlo k poškození spotřebiče během přepravy, nezapojujte ho, kontaktujte zákaznický servis a nahláste poškození, jinak ztratíte právo na náhradu škody.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Nenechávejte spotřebič během provozu nikdy bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Děti a dospělí nesmí nikdy používat spotřebič bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně způsobilí
 - nebo pokud jim chybí znalosti či zkušenosti,
- aby mohli spotřebič správně a bezpečně používat.

Nedopustíte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Přehřátý olej a tuk	<p>Přehřátý olej a tuk se snadno vznítí. Nebezpečí požáru! Na přípravu pokrmů na oleji nebo tuku stále dohlížejte. Pokud dojde ke vznícení oleje nebo tuku, nikdy oheň nehaste vodou. Nádobu rychle zakryjte pokličkou nebo talířem, tím udušíte plameny. Vypněte varnou zónu.</p>
Horké varné zóny	<p>Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Ukazatel zbytkového tepla Vás varuje před horkými varnými zónami.</p>
	<p>Nebezpečí požáru! Nikdy nepokládejte hořlavé předměty na varnou desku.</p> <p>Nebezpečí požáru! Pokud se varná deska nachází nad přihrádkou, nikdy tam neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.</p>
Mokrá dna hrnců a mokré varné zóny	<p>Nebezpečí poranění! Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může dojít ke vzniku tlaku páry. Hrnci tak může nečekaně vyskočit do výšky. Varnou zónu a dno hrnce udržujte vždy suché.</p>
Varná zóna hřeje, ale displej nefunguje	<p>Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Spotřebič odpojte od přívodu el. energie, pokud je varná deska poškozená nebo prasklá. Kontaktujte zákaznický servis.</p>
Neodborné opravy	<p>Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze odborník ze zákaznického servisu smí provádět opravy spotřebiče.</p>
Přípojovací kabel	<p>Každý zásah do spotřebiče, i výměnu nebo montáž přípojovacího kabelu, smí provést pouze odborník ze zákaznického servisu.</p>

Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Mohlo by dojít k poškození kabelové izolace a varné zóny.



Dočasně **přerušený provoz** varných zón nesignalizuje žádnou poruchu. Varné zóny vždy pracují na plný výkon a v kratších nebo delších intervalech - podle zvoleného varného stupně - dochází k jejich zapínání nebo vypínání (vyšší varný stupeň znamená delší dobu ohřevu a vyšší teplotu).

Příčiny poškození

Dna hrnců a pánví

Drsná dna kuchyňského nádobí mohou poškrábat sklokeramiku.

Vyvarujte se ohřívání prázdných hrnců. Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Nepokládejte horké nádobí na ovládací panel, ovládací pole a rám varné desky. Mohlo by dojít k poškození.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a zrnka písku mohou poškrábat sklokeramiku.

Varnou desku nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací desku.

Tvrdé a ostré předměty

Pokud upadnou tvrdé nebo ostré předměty na varnou desku, může dojít k jejímu poškození.

Pokrmu, které přetečou

Cukr a výrobky jemu podobné mohou poškodit varnou desku. Tyto výrobky neprodleně odstraňte škrabkou na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Nevhodné čisticí prostředky nebo odřeniny způsobené kuchyňským nádobím mohou vést ke kovovému zbarvení varné desky.

Fólie a plasty

Hliníkové fólie a nádobí z umělé hmoty se na varné zóně roztaví. Ochranná fólie není vhodná pro Vaši varnou desku.

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 v rámci EU způsob navrácení nebo recyklaci starých elektrických a elektronických přístrojů, které už dosloužily.

Tipy pro úsporu energie

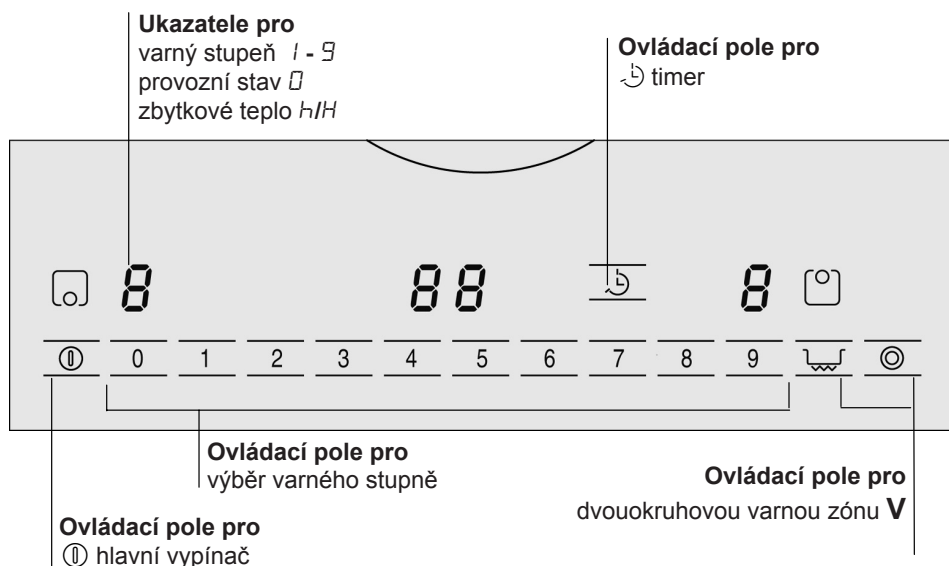
- Používejte kuchyňské nádobí se silným rovným dnem. Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie. Přiložte pravítko ke dnu kuchyňského nádobí. Pokud všude přiléhá, je dno kuchyňského nádobí dokonale rovné.
- Průměr dna kuchyňského nádobí by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Dbejte následujícího: Pokud výrobce udává průměr nádobí, jedná se většinou o horní průměr dané nádoby. Tento je zpravidla větší než průměr dna. Pokud průměr kuchyňského nádobí nesouhlasí s varnou zónou, je lepší používat nádobu větší než je varná zóna, protože jinak zůstane polovina energie nevyužitá.
- Zvolte nádobu, která odpovídá množství připravovaného pokrmu. Větší, ale poloprázdná nádoba spotřebuje mnoho energie.
- Nádobu postavte vždy doprostřed varné zóny a vždy ji zakryjte odpovídající pokličkou. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Při vaření používejte jen málo vody. Tím ušetříte energii. Kromě toho zůstanou při vaření zeleniny zachovány všechny vitamíny a minerální látky.

Seznámení se spotřebičem

Tyto pokyny platí pro různé varné desky.

Na straně 2 najdete přehled jednotlivých typů.

Ovládací panel



Ovládací pole

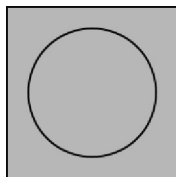
Pokud se dotknete určitého symbolu, aktivujete tím příslušnou funkci.

Upozornění

Nastavení varné desky se nezmění, pokud se dotknete několika ovládacích polí zároveň. Tak můžete otřít nečistoty na ovládacím panelu. Ovládací pole udržujte vždy suché. Vlhkost negativně ovlivňuje jeho funkci.

Varné zóny

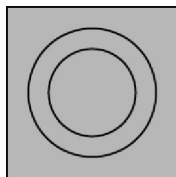
Jednookruhová varná zóna



U těchto varných zón nemůžete změnit velikost varné plochy.

Zvolte odpovídající varnou zónu. Velikost nádoby by měla souhlasit s rozměry varné zóny.

Dvouokruhová varná zóna



Velikost těchto varných zón můžete změnit. Varná zóna musí být zapnutá.

Zapnutí vnějšího topného okruhu:

Dotkněte se symbolu **V**. Kontrolka se rozsvítí.

Vypnutí vnějšího topného okruhu:

Opět se dotkněte symbolu **V**. Kontrolka zhasne.

Při opětovném zapnutí varné zóny bude automaticky zvolena naposledy použitá velikost.

Ukazatel zbytkového tepla


Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla h/H pro každou varnou zónu, který signalizuje, které varné zóny jsou ještě horké. Varných zón s tímto ukazatelem se nedotýkejte.

Ukazatel zbytkového tepla h/H svítí, dokud je varná zóna horká, a to i po vypnutí varné desky.



Nastavení varné desky

V této kapitole se dozvíte, jak můžete naprogramovat varné zóny. V tabulce jsou uvedeny doby tepelné úpravy a varné stupně pro různé pokrmy.


Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete pomocí hlavního vypínače .

Zapnutí

Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál a ukazatel __ nad symbolem  se rozsvítí.

Vypnutí

Dotýkejte se symbolu , dokud ukazatel __ nezhasne. Varná deska je vypnutá. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Pokyny

Varná deska se automaticky vypne, pokud všechny varné zóny nebudete po určitou dobu používat.

Pokud je varná deska ještě horká, objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Nastavení varné zóny

Zvolte požadovaný varný stupeň pomocí symbolů 1 až 9.



Varný stupeň 1 = nejnižší výkon

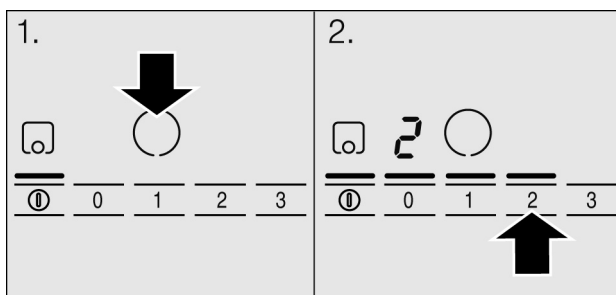
Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

Nastavení varného stupně:


Varná deska musí být zapnutá.


U spotřebičů, které jsou vybaveny pouze jednou varnou zónou, proveďte jen krok 2.

1. Dotkněte se symbolu  odpovídající varné zóny. Indikátor  svítí.
2. Poté se dotkněte symbolu pro požadovaný varný stupeň.



Vypnutí varné zóny

U spotřebičů s jednou varnou zónou se dotkněte symbolu varného stupně .

U spotřebičů s několika varnými zónami zvolte požadovanou varnou zónu a poté se dotkněte symbolu varného stupně .

Varná zóna se automaticky zapne a objeví se indikátor zbytkového tepla.

Tabulka vaření

V této tabulce je uvedeno několik příkladů.

Doba tepelné úpravy závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů, proto může docházet k drobným odchylkám. Pro uvedení do varu používejte varný stupeň 9. Uvedená doba tepelné úpravy nezahrnuje čas potřebný k uvedení pokrmu do varu.

Pokrm	Varný stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1 - 2	-
Želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Jídlo z jednoho hrnce (např. čočka)	1 - 2	-
Mléko**	1 - 2	-
Párky ve vodní lázni**	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	2 - 3	5 - 15 min.
Guláš, zmrazený	2 - 3	20 - 30 min.
Dovaňování, svaňování		
Knedlíky/noky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6 min.
Šlehané omáčky, např. omáčka Bernaise, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	1 - 2	25 - 35 min.
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30 min.
Vařené brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny, nudle	6 - 7*	6 - 10 min.
Jídlo z jednoho hrnce, polévka	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	3 - 4	10 - 20 min.
Zelenina, zmrazená	3 - 4	10 - 20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	4 - 5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

Pokrmý	Varný stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Pečení		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Řízek, zmrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (o síle 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Drůbeží prsíčka (o síle 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Drůbeží prsíčka, zmrazená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20 min.
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Skampi a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Zmrazené ryby a rybí filety, obalované (např. rybí prsty)	6 - 7	8 - 12 min.
Pokrmý z pánve, zmrazené	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	pečte postupně
Omelety	3 - 4	pečte postupně
Sázená vejce	4 - 6	3 - 6 min.
Fritování** (v 1 - 2 l oleje)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety (porce po 150 g - 200 g)	8 - 9	fritujte postupně
Krokety, zmrazené (porce po 150 g - 200 g)	7 - 8	
Masové kuličky	7 - 8	
Maso, např. kuřecí části	6 - 7	
Ryby obalované nebo v pivním těstíčku	5 - 6	
Zelenina, houby obalované nebo v pivním těstíčku	5 - 6	
Drobné pečivo, např. vdolky nebo koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4 - 5	
* Po dosažení bodu varu dále vařte bez pokličky.		
** Bez pokličky.		

Timer


Pomocí této funkce můžete automaticky vypnout varné zóny, a to tak, že pro požadovanou varnou zónu nastavíte dobu tepelné úpravy. Po uplynutí doby tepelné úpravy se varná zóna vypne.

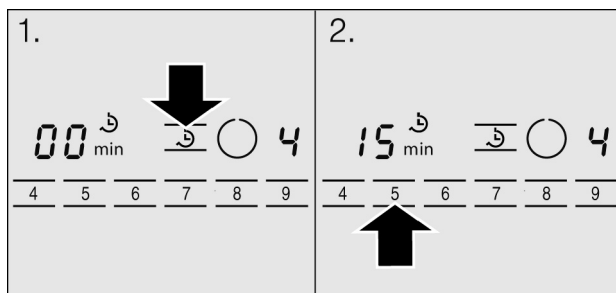
Automatické vypnutí varné zóny

Nastavte dobu tepelné úpravy pro požadovanou varnou zónu. Po uplynutí nastavené doby tepelné úpravy se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení funkce

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte požadovaný varný stupeň.
Poté se dotkněte symbolu . Zobrazí se **00** a **min**.
2. Nastavte dobu tepelné úpravy pomocí symbolů 1 až 9.




Po uplynutí několika sekund začne nastavená doba tepelné úpravy ubíhat.



Po uplynutí doby tepelné úpravy

Varná zóna se vypne.

Na varné zóně se zobrazí 0 a na indikátoru funkce timeru se objeví **00**.




Pokud se dotknete symbolu , indikátory zmizí a akustický signál utichne.

Korekce nastavení doby tepelné úpravy

Zvolte požadovanou varnou zónu (jen u spotřebičů s více než jednou varnou zónou) a poté se dotkněte symbolu . Zobrazí se **min** a .

Pomocí symbolů 1 až 9 nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.

Deaktivace automatického vypnutí před uplynutím doby tepelné úpravy

Zvolte požadovanou varnou zónu (jen u spotřebičů s více než jednou varnou zónou) a poté se dotkněte symbolu . Zobrazí se **min** a . Následně se dotýkejte symbolu **0**, dokud se neobjeví .

Tipy a pokyny

Pokud nastavujete dobu tepelné úpravy nižší než 10 minut, dotkněte se vždy nejprve 0, než nastavíte požadovanou hodnotu. Doba tepelné úpravy můžete nastavit v rozmezí od 1 do 99 minut. Přerušení dodávky elektrického proudu způsobí deaktivaci funkce timeru.

Automatické omezení doby tepelné úpravy

Pokud je varná zóna delší dobu v provozu, aniž byste změnili její nastavení, bude aktivováno automatické omezení doby tepelné úpravy.

Varná zóna už nehřeje.

Na indikátoru varné zóny střídavě blikají symboly *F*, *B* a na indikátoru zbytkového tepla *h/H*.

Pokud se dotknete jakéhokoliv symbolu, indikátor zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

Kdy dojde k aktivaci automatického omezení doby tepelné úpravy, závisí na zvoleném varném stupni (rozmezí od 1 do 10 hodin).

Základní nastavení

Varná deska disponuje určitými nastaveními. Některá z těchto nastavení můžete změnit.


c 2	Vypnutí akustického signálu Krátký signalizační zón, který potvrzuje, že jste se dotkli nějakého symbolu, nebo dlouhý signalizační tón, který oznamuje neodbornou manipulaci se spotřebičem.	<input type="checkbox"/> většina signálů je vypnutá <input type="checkbox"/> pouze tón signalizující chybnou manipulaci je aktivní <input type="checkbox"/> všechny signály jsou aktivní
c 5	Automatický timer Varná zóna se automaticky vypne po uplynutí nastavené doby tepelné úpravy.	<input type="checkbox"/> utomatické vypnutí je deaktivováno* <input type="checkbox"/> minuta = minimální doba <input type="checkbox"/> 99 minut = maximální doba
c 6	Délka akustického signálu timeru Akustický signál, který oznamuje, že uběhla doba nastavená na kuchyňském budíku, nebo že byla automaticky vypnuta varná zóna.	<input type="checkbox"/> 10 sekund <input type="checkbox"/> 30 sekund <input type="checkbox"/> 1 minuta
c 7 **	Dvouokruhová varná zóna Dvouokruhová varná zóna se automaticky zapne v naposledy zvolené velikosti. Pomocí této funkce můžete změnit zapnutí a vypnutí vnější varné zóny	<input type="checkbox"/> vnější zóna je vypnutá <input type="checkbox"/> vnější zóna je vypnutá <input type="checkbox"/> bude zvolena naposledy nastavená velikost*
c 9 **	Výběr varné zóny Jako základní nastavení bude vždy zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna. To můžete změnit. Varná zóna zůstane zvolená po dobu 5 sekund.	<input type="checkbox"/> základní nastavení* <input type="checkbox"/> omezení na dobu 5 sekund
c 0	Návrat k základním nastavením varné desky Smaže veškeré provedené změny.	<input type="checkbox"/> osobní nastavení <input type="checkbox"/> návrat k základním nastavením*

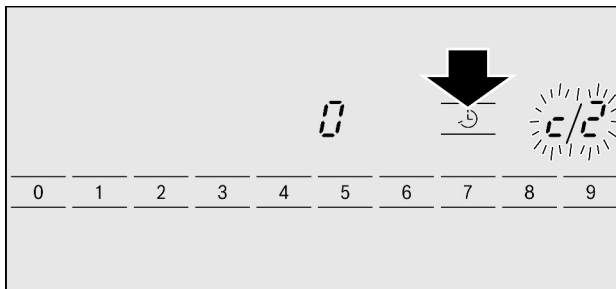
* Hodnoty nastavené výrobním závodem.


** Jen u spotřebičů se dvěma varnými zónami.

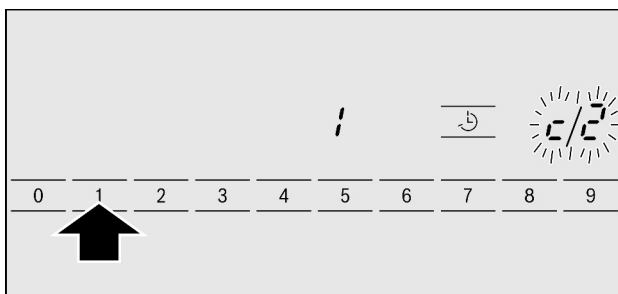
Změna základních nastavení


Postupujte následovně:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Během 10 sekund se dotýkejte symbolu , dokud nezazní potvrzovací akustický signál a dokud se na indikátoru varné zóny vpravo dole nerozsvítí $c/2$ (viz obrázek).



3. Dotýkejte se symbolu , dokud se na indikátoru nezobrazí požadovaná funkce.
4. Poté pomocí symbolů 0 až 9 zvolte požadované nastavení.
Nové nastavení se objeví na indikátoru funkce timeru.



5. Znovu se dotýkejte symbolu  po dobu alespoň 4 sekund, dokud nezazní signál. Nová nastavení byla správně uložena.

Čištění a údržba

Typy a pokyny v této kapitole by Vám měly pomoci při optimální péči a čištění varné desky.

Sklokeramika

Čištění

Varnou desku čistěte po každém vaření. Tím zabráníte připečení zbytků pokrmů.

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Dbejte pokynů na obalu čisticího prostředku.

V žádném případě nepoužívejte:

- agresivní čisticí prostředky;
- leptavé čisticí prostředky jako spreje určené k čištění pečících trub a odstraňovače skvrn;
- hliníkovou vlnu nebo drsné houbičky, které by mohly varnou desku poškrábat;
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Škrabka na sklo

Pevně ulpívající špínu odstraňte škrabkou na sklo.

1. Odjistěte škrabku na sklo.
2. Vyčistěte čepelí povrch varné desky.

Povrch varné desky nikdy nečistěte pouzdrům škrabky na sklo, mohlo by dojít k poškrábání povrchu.

Čepel škrabky na sklo je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Čepel zajistěte, pokud škrabku nepoužíváte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.



Rám varné desky

Pokud budete dbát následujících pokynů, zabráníte poškození rámu varné desky:

- používejte jen teplou vodu s trochou mýdla;
- nepoužívejte agresivní čisticí prostředky;
- nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruch

Indikátor	Porucha	Pokyny k nápravě
Žádný	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Přezkoušejte pomocí jiných spotřebičů, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.
	Připojení spotřebiče neproběhlo podle připojovacího plánu.	Přezkoušejte, zda jste připojili spotřebič podle připojovacího plánu.
	Porucha v elektronickém systému.	Pokud předchozí opatření neodstranila poruchu, kontaktujte zákaznický servis.
<i>E</i> bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
<i>E_v</i> + číslo	Porucha v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a pak ji znovu připojte. Pokud indikátor nezhaste, kontaktujte zákaznický servis.
<i>F2</i>	Elektronický systém se přehřál. Tím došlo k vypnutí příslušné varné zóny.	Počkejte, dokud se elektronický systém dostatečně neochladí. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud indikátor nezhaste, kontaktujte zákaznický servis.
<i>F4</i>	Elektronický systém se přehřál. Tím došlo k vypnutí všech varných zón.	Počkejte, dokud se elektronický systém dostatečně neochladí. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud indikátor nezhaste, kontaktujte zákaznický servis.
Nepokládejte na ovládací panel horké nádoby.		
<i>FB</i>	Varná zóna byla příliš dlouho v provozu a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned opět zapnout.

Autorizovaný servis

Zákaznický servis Vám je k dispozici, pokud potřebujete opravit spotřebič, nakoupit příslušenství nebo náhradní díly, nebo máte jakékoliv otázky týkající se našich výrobků a služeb.

Kontakt na náš zákaznický servis najdete v příloze.

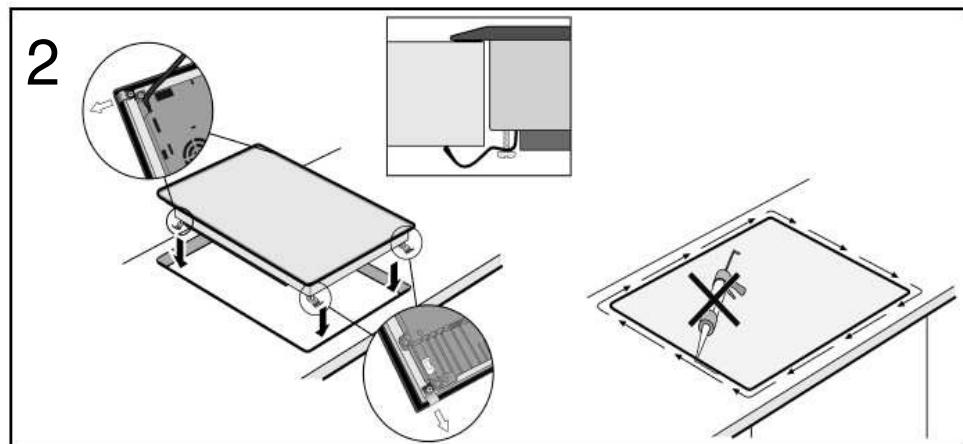
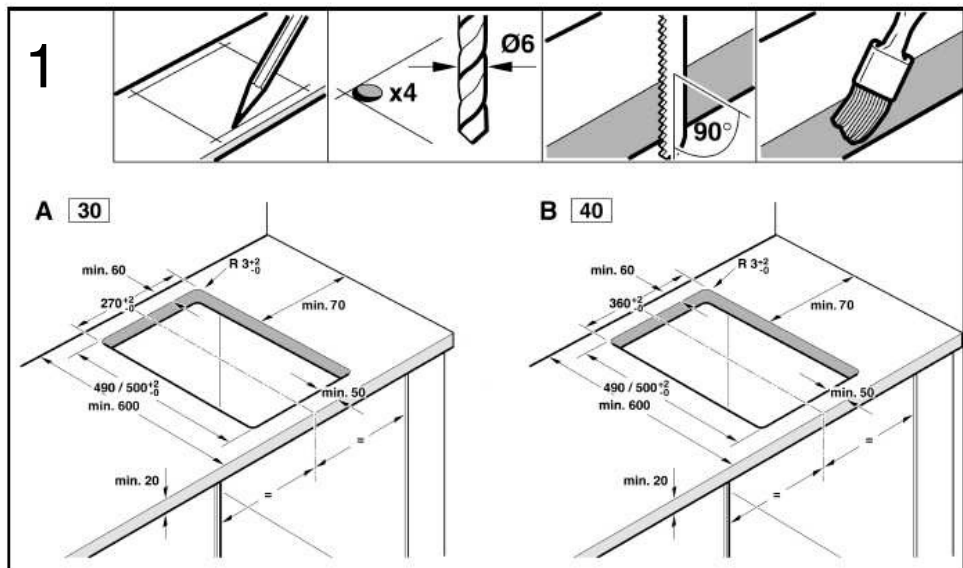
Číslo E a číslo FD

Pokud se obracíte na náš zákaznický servis, uveďte prosím vždy číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče. Tyto údaje najdete na výrobním štítku, který je nalepen na spodní straně varné desky, a v dodané dokumentaci.

Pokud máte další otázky ohledně našich produktů, kontaktujte nás prosím na této adrese:
bosch-infocare@bshg.com.

Montážní návod

PKF 375N14E



Důležité pokyny

■ Bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud vestavba proběhla technicky správně a v souladu s tímto návodem k montáži. Za škody, které vznikly neodbornou vestavbou, odpovídá pracovník, který provedl vestavbu.

■ Spotřebič smí připojit k elektrické síti pouze kvalifikovaný odborník. Přitom platí ustanovení místního dodavatele elektrického proudu.

■ Tento spotřebič odpovídá ochranné třídě I. a smí být používán pouze s uzemňovací přípojkou.

■ Pokud je spotřebič používán bez uzemňovací přípojky nebo byl neodborně vestaven, může způsobit vážné škody. Výrobce neodpovídá za neodborné používání spotřebiče nebo možné škody zapříčiněné chybnou elektrickou instalací.

■ Elektrické jištění zařízením typu B nebo C je nezbytné.

■ Musí být namontováno odpojovací zařízení pro všechny fáze se vzdáleností kontaktů nejméně 3 mm. Toto odpadá pouze tehdy, pokud je připojení k elektrické síti realizováno pomocí zásuvky (podle síly proudu spotřebiče), a tato zásuvka je snadno přístupná a uzemněná.

■ Síťový kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo pečicí trouby.

■ Varná deska smí být vestavěna pouze nad pečicí troubu shodné značky, která je vybavena nuceným větráním.

■ Pokud se pod varnou deskou nenachází žádná pečicí trouba, musí být pod varnou desku namontována dřevěná deska s minimálním odstupem 10 mm pod nejhlubším bodem varné desky.

■ Jakékoliv práce ve vnitřním prostoru spotřebiče, a to včetně výměny síťového kabelu, smí provádět pouze pracovník zákaznického servisu.

Příprava nábytku

- obrázek 1 (v závislosti na modelu A nebo B)

■ Pracovní deska musí být rovná a vodorovná. Přířezné práce na nábytku musí být provedeny před vestavbou varné desky. Odstraňte třísky, abyste zaručili správný provoz elektrických komponent. Kuchyňský nábytek musí být stabilní i po provedených přířezných pracích.

■ Vestavný nábytek musí být žáruvzdorný do 90 °C.

■ Při vestavbě musíte dodržet minimální odstup 70 mm mezi varnou deskou a boční stěnou, pokud je k dispozici. Nedoporučujeme vestavbu varné desky mezi dvě boční stěny. Pokud je tomu tak, musíte dodržet minimální odstup na jedné straně 200 mm a na druhé straně 70 mm.

■ Řezné plochy musí být žáruvzdorně zapečetěny, aby při vlhkosti nenabobtnaly.

Vestavba varné desky a její připojení k elektrické síti - obrázek 2

■ Údaje o elektrickém napětí najdete na výrobním štítku.

■ U spotřebičů se spojovacím kabelem k elektrické síti:

Konektory spojovacího kabelu připojte k elektrické síti podle následujícího barevného schématu:

zelenožlutá - ochranný vodič \oplus ;
modrá - nulový vodič (neutrální vodič);
hnědá - fázový vodič (vnější vodič).

■ Zelenožlutý vodič, který slouží jako ochranný vodič, musí být vždy připojen jako první a musí být delší než ostatní vodiče, aby se při pohybu varné desky odpojil teprve po všech ostatních.

■ Dbejte na to, abyste při vestavbě varné desky nezaklínili kabel nebo ho nepoložili přes ostré hrany.

■ Varnou desku a pracovní desku nespárujte silikonem. Varná deska je k tomuto účelu vybavena těsněním.

■ Pokud se pod varnou deskou nachází pečicí trouba, ved'te kabel varné desky v levém rohu k přípojnému místu, tzn. položte kabel vedle pečicí trouby, ne nad ni.

Pokyn

U kachličkovaných pracovních desek vyspárujte mezery mezi jednotlivými kachlemi silikonem.

Demontáž varné desky

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Uvolněte upevňovací šrouby.

Zatlačte zesponu na varnou desku a odstraňte ji.

Spojovací lišta

■ Ke společné vestavbě různých varných desek je Vám k dispozici spojovací lišta, kterou si můžete zakoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě.

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	vaciav.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	Kmov, 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	Farahheit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	farahheit.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, Krajčívova 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&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	VÍKI 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@bluetime.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

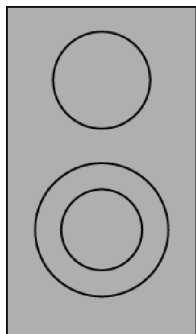
CH - chlazení

K - kávovary

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

Návod na obsluhu

PKF 375N14E



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Bezpečnostné pokyny	4
Príčiny poškodenia	6
Tipy na úsporu energie	7
Ochrana životného prostredia.....	7
Zoznámenie sa so spotrebičom	8
Ovládací panel	8
Varné zóny	9
Indikátor zostatkového tepla	10
Zapnutie a vypnutie varnej dosky	11
Nastavenie varnej zóny	11
Nastavenie varnej dosky	11
Tabuľka varenia	13
Automatické vypnutie varnej zóny	15
Timer.....	15
Automatické obmedzenie času tepelnej úpravy	16
Základné nastavenia	17
Zmena základných nastavení	18
Čistenie a údržba.....	19
Sklokeramika	19
Rám varnej dosky	20
Odstránenie porúch	20
Číslo E a číslo FD	21
Autorizovaný servis	21

Bezpečnostné pokyny



Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu.
Len tak môžete správne používať Váš spotrebič.

Návod na obsluhu a inštaláciu starostlivo uschovajte.
Pokiaľ spotrebič predávate inej osobe, nezabudnite priložiť celú dokumentáciu.

Po vybalení spotrebič vyskúšajte. Ak došlo k poškodeniu spotrebiča počas prepravy, nezapájajte ho, kontaktujte zákaznícky servis a nahláste poškodenie, inak stratíte právo na náhradu škody.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je určený len pre domáce použitie.
Spotrebič používajte výhradne na prípravu jedla.

Nenechávajte spotrebič počas prevádzky nikdy bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Deti a dospelý nesmú nikdy používať spotrebič bez dozoru,

- ak nie sú telesne či duševne spôsobilí
 - alebo ak im chýbajú vedomosti či skúsenosti,
- aby mohli spotrebič správne a bezpečne používať.

Nedopustíte, aby sa deti hrali so spotrebičom.

Prehriaty olej a tuk

Nebezpečenstvo požiaru!

Prehriaty olej a tuk sa ľahko vznietia. Na prípravu jedla na oleji alebo tuku stále dohliadajte. Ak dôjde ku vznieteniu oleja alebo tuku, nikdy oheň nehaste vodou.

Nádobu rýchlo zakryte pokrievkou alebo tanierom, tým udusíte plamene. Vypnite varnú zónu.

Horúce varné zóny

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich varných zón.

Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Indikátor zostatkového tepla Vás varuje pred horúcimi varnými zónami.

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy neukladajte horľavé predmety na varnú dosku.

Nebezpečenstvo požiaru!

Ak sa varná doska nachádza nad šuplíkom, nikdy tam neuschovávajú horľavé predmety alebo spreje.

Mokrú dna hrncov a mokrú varnú zónu

Nebezpečenstvo poranenia! Ak sa medzi dnom hrnca a varnou zónou nachádza tekutina, môže dôjsť ku vzniku tlaku pary. Hrnec tak môže vyskočiť do výšky. Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.

Varná zóna hreje, ale indikátor nefunguje

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Spotrebič odpojte od elektrického prúdu, ak je varná doska poškodená alebo prasknutá. Kontaktujte zákaznícky servis.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Len odborník zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy spotrebiča.

Spojovací kábel

Každý zásah do spotrebiča, aj výmenu alebo montáž spojovacieho káblu, môže vykonať len odborník zo zákazníckeho servisu.

Spojovací kábel elektrických spotrebičov sa nesmie dotýkať horúcich varných zón. Mohlo by dôjsť k poškodeniu izolácie kábla a varnej zóny.



Dočasne **prerušená prevádzka** varných zón nesignalizuje žiadnu poruchu. Varné zóny vždy pracujú na plný výkon a v kratších alebo dlhších intervaloch - podľa zvoleného varného stupňa - dochádza k zapínaniu alebo vypínaniu (vyšší varný stupeň znamená dlhší čas ohrevu a vyššiu teplotu).

Príčiny poškodenia

Dno hrncov a panvíc

Drsné dno kuchynského riadu môže poškríbať sklokeramikou.

Vyvarujte sa ohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Horúce panvice a hrnce

Neukladajte horúce nádoby na ovládací panel, oblasť indikátorov a rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Soľ, cukor a piesok

Soľ, cukor a zrnká piesku môžu poškríbať sklokeramikou.

Varnú dosku nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu dosku.

Tvrde a ostré predmety

Ak spadnú tvrdé alebo ostré predmety na varnú dosku, môže dôjsť k jej poškodeniu.

Jedlo, ktoré pretečie

Cukor a podobné výrobky môžu poškodiť varnú dosku. Tieto výrobky odstráňte škrabkou na sklo.

Nevhodné čistiace prostriedky

Nevhodné čistiace prostriedky alebo odreniny spôsobené kuchynským riadom môžu viesť ku kovovému zafarbeniu varnej dosky.

Fólie a plasty

Hliníkové fólie a nádoby z umelej hmoty sa na varnej zóne roztavia. Ochranná fólia nie je vhodná pre Vašu varnú dosku.

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 v rámci EU spôsob navrátenia alebo recykláciu starých elektrických a elektronických prístrojov.

Tipy na úsporu energie

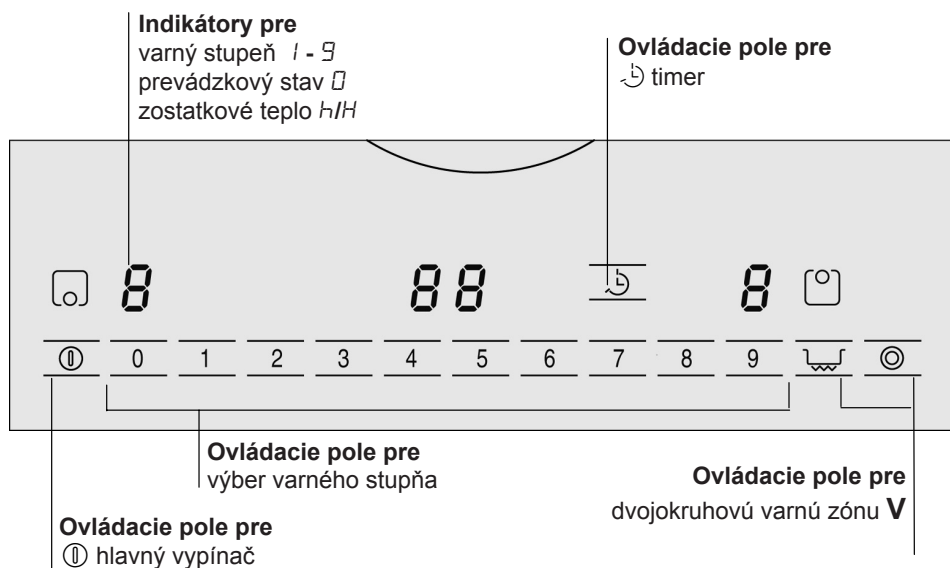
- Používajte kuchynský riad so silným rovným dnom. Nerovné dno zvyšuje spotrebu energie. Priložte pravítko ku dnu nádoby. Ak všade prilieha, je dno nádoby dokonalo rovné.
- Priemer dna nádoby by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dodržiavajte: Ak výrobca udáva priemer nádoby, jedná sa väčšinou o horný priemer danej nádoby. Tento je spravidla väčší ako priemer dna. Ak priemer nádoby nesúhlasí s varnou zónou, je lepšie používať nádobu väčšiu ako je varná zóna, pretože inak zostane polovica energie nevyužitá.
- Zvoľte nádobu, ktorá odpovedá množstvu pripravovaného jedla. Väčšia, ale poloprázdna nádoba spotrebuje oveľa viac energie.
- Nádobu postavte vždy na stred varnej zóny a vždy ju zakryte pokrievkou. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje 4x viac energie.
- Pri varení používajte len málo vody. Tým ušetríte energiu. Okrem toho zostanú pri varení zeleniny všetky vitamíny a minerálne látky zachované.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Tieto pokyny platia pre rôzne varné dosky.

Na strane 2 nájdete prehľad jednotlivých typov.

Ovládací panel



Ovládacie pole

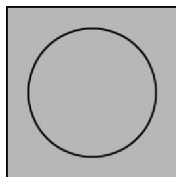
Ak sa dotknete určitého symbolu, aktivujete tým príslušnú funkciu.

Upozornenie

Nastavenie varnej dosky sa nezmení, ak sa dotknete niekoľkých polí zároveň. Tak môžete utrieť nečistoty na ovládacom paneli. Ovládacie polia udržiavajte vždy suché. Vlhkosť negatívne ovplyvňuje ich funkciu.

Varné zóny

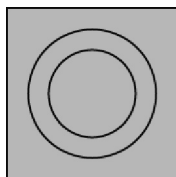
Jednookruhová varná zóna



Pri týchto varných zónach nemôžete zmeniť veľkosť varnej plochy.

Zvoľte varnú zónu. Veľkosť nádoby by mala súhlasiť s rozmermi varnej zóny.

Dvojokruhová varná zóna



Veľkosť týchto varných zón môžete zmeniť. Varná zóna musí byť zapnutá.

Zapnutie vonkajšieho okruhu:

Dotknite sa symbolu **V**. Kontrolka sa rozsvieti.

Vypnutie vonkajšieho okruhu:

Opäť sa dotknite symbolu **V**. Kontrolka zhasne.

Pri opätovnom zapnutí varnej zóny bude automaticky zvolená naposledy použitá veľkosť.

Indikátor zostatkového tepla

Varná doska je vybavená indikátorom zostatkového tepla h/H pre každú varnú zónu, ktorý signalizuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. Varných zón s týmto indikátorom sa nedotýkajte.

Indikátor zostatkového tepla h/H svieti, dovtedy kým je varná zóna horúca, a to aj po vypnutí varnej dosky.

Nastavenie varnej dosky

V tejto kapitole sa dozviete, ako môžete naprogramovať varné zóny. V tabuľke je uvedený čas tepelnej úpravy a varné stupne pre rôzne jedlo.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapnete a vypnete pomocou hlavného spínača ①.

Zapnutie

Dotknite sa symbolu ①. Zaznie akustický signál a indikátor __ nad symbolom ① sa rozsvieti.

Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu ①, až indikátor __ nezhasne. Varná doska je vypnutá. Indikátor zostatkového tepla svieti tak dlho, až varné zóny dostatočne nevychladnú.

Pokyny

Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ všetky varné zóny nebudete určitý čas používať.

Pokiaľ je varná doska ešte horúca, objaví sa indikátor zostatkového tepla.

Nastavenie varnej zóny

Zvoľte požadovaný varný stupeň pomocou symbolov 1 až 9.



Varný stupeň 1 = najnižší výkon

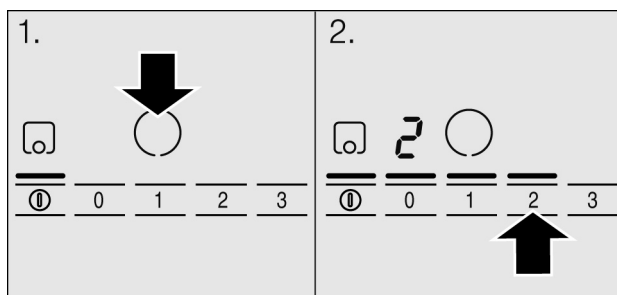
Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

Nastavenie varného stupňa:


Varná doska musí byť zapnutá.


Pri spotrebičoch, ktoré sú vybavené iba jednou varnou zónou, vykonajte len krok 2.

1. Dotknite sa symbolu  odpovedajúcej varnej zóny. Indikátor  svieti.
2. Potom sa dotknite symbolu pre požadovaný varný stupeň.



Vypnutie varnej zóny

Pri spotrebičoch s jednou varnou zónou sa dotknite symbolu varného stupňa .

Pri spotrebičoch s niekoľkými varnými zónami zvolte požadovanú varnú zónu a potom sa dotknite symbolu varného stupňa .

Varná zóna sa automaticky zapne a objaví sa indikátor zostatkového tepla.

Tabuľka varenia

V tejto tabuľke sú uvedené niektoré príklady.

Čas tepelnej úpravy závisí na druhu, hmotnosti a kvalite jedla, preto môže dochádzať k malým odchýlkam. Pre uvedenie do varu používajte varný stupeň 9. Uvedený čas tepelnej úpravy nezahrňuje čas potrebný na uvedenie jedla do varu.

Jedlo	Varný stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, maslo, med	1 - 2	-
Želatína	1 - 2	-
Ohrievanie a udržiavanie teploty		
Jedlo z jedného hrnca (napr. šošovica)	1 - 2	-
Mlieko**	1 - 2	-
Párky vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Špenát, zamrazený	2 - 3	5 - 15 min.
Guláš, zamrazený	2 - 3	20 - 30 min.
Dováranie, preváranie		
Knedlíčky/noky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6 min.
Šľahané omáčky, napr. omáčka Bernaise, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	1 - 2	25 - 35 min.
Zemiaky na lúpačku	4 - 5	25 - 30 min.
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Jedlo z jedného hrnca, polievka	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	3 - 4	10 - 20 min.
Zelenina, zamrazená	3 - 4	10 - 20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4 - 5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 60 min.
Dusené pečené mäso	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

Jedlo	Varný stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Pečenie		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Rezeň, zamrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Fašírka, prírodná alebo obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrubý 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Hydina (prsia) (hrubé 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Hydina (prsia), zamrazená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Skampi a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Zamrazené ryby a rybie filé, obaľované (napr. rybie prsty)	6 - 7	8 - 12 min.
Jedlo z panvice, zamrazené	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	pečte postupne
Omelety	3 - 4	pečte postupne
Nolské oko	4 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie** (v 1 - 2 l oleja)		
Zamrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nuggety (porcie po 150 g - 200 g)	8 - 9	fritujte postupne
Krokety, zamrazené (porcie po 150 g - 200 g)	7 - 8	
Mäsové guličky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie časti	6 - 7	
Ryby obaľované alebo v pívnom cestičku	5 - 6	
Zelenina, huby obaľované alebo v pívnom cestičku	5 - 6	
Drobné pečivo, napr. dolky, ovocie v cestičku	4 - 5	
* Po dosiahnutí bodu varu ďalej varte bez pokrievky.		
** Bez pokrievky.		

Timer



Pomocou tejto funkcie môžete automaticky vypnúť varnú zónu, a to tak, že pre požadovanú varnú zónu nastavíte čas tepelnej úpravy. Po uplynutí času tepelnej úpravy sa varná zóna vypne.

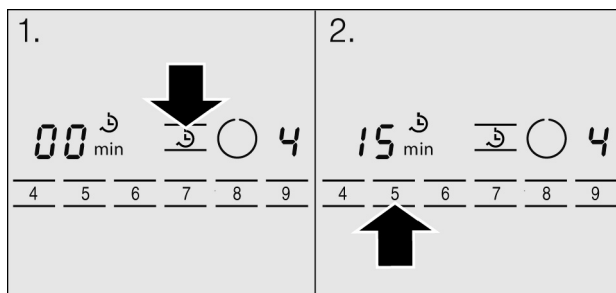
Automatické vypnutie varnej zóny

Nastavte čas tepelnej úpravy pre požadovanú varnú zónu. Po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy sa varná zóna automaticky vypne.

Nastavenie funkcie



Varná doska musí byť zapnutá.

1. Zvoľte požadovaný varný stupeň.
Potom sa dotknite symbolu . Zobrazí sa  a **min**.
2. Nastavte čas tepelnej úpravy pomocou symbolov 1 až 9.





Po uplynutí niekoľkých sekúnd začne nastavený čas tepelnej úpravy ubiehať.

Po uplynutí času tepelnej úpravy




Varná zóna sa vypne.
Na varnej zóne sa zobrazí 0 a na indikátore funkcie timeru sa objaví .
Pokiaľ sa dotknete symbolu , indikátory zmiznú a akustický signál utíchne.

Korekcie nastavenia času tepelnej úpravy

Zvoľte požadovanú varnú zónu (len pri spotrebičoch s viac ako jednou varnou zónou) a potom sa dotknite symbolu . Zobrazí sa **min** a .

Pomocou symbolov 1 až 9 nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.

Deaktivácia automatického vypnutia pred uplynutím času tepelnej úpravy

Zvoľte požadovanú varnú zónu (len pri spotrebičoch s viac ako jednou varnou zónou) a potom sa dotknite symbolu . Zobrazí sa **min** a . Následne sa dotýkajte symbolu **0**, kým sa neobjaví .

Tipy a pokyny

Ak nastavujete čas tepelnej úpravy nižší ako 10 minút, dotknite sa vždy najskôr 0, než nastavíte požadovanú hodnotu. Čas tepelnej úpravy môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 99 minút. Prerušenie dodávky elektrického prúdu spôsobí deaktiváciu funkcie timeru.

Automatické obmedzenie času tepelnej úpravy

Pokiaľ je varná zóna dlhší čas v prevádzke, bez toho aby ste zmenili nastavenie, bude aktivované automatické obmedzenie času tepelnej úpravy.

Varná zóna už nehreje.

Na indikátore varnej zóny striedavo blikajú symboly *F*, *B* a na indikátore zostatkového tepla *h/H*.

Pokiaľ sa dotknete akéhokoľvek symbolu, indikátor zhasne. Teraz môžete varnú zónu opäť nastaviť.

Kedy dôjde k aktivácii automatického obmedzenia času tepelnej úpravy, závisí na zvolenom varnom stupni (rozmedzie od 1 do 10 hodín).

Základné nastavenia

Varná doska disponuje určitými nastaveniami. Niektorá z týchto nastavení môžete zmeniť.



c 2	Vypnutie akustického signálu Krátky signalizačný zón, ktorý potvrdzuje, že ste sa dotkli nejakého symbolu, alebo dlhý signalizačný tón, ktorý oznamuje neodbornú manipuláciu so spotrebičom.	<input type="checkbox"/> väčšina signálov je vypnutá 1 iba tón signalizujúci chybnú manipuláciu je aktívny 2 všetky signály sú aktívne
c 5	Automatický timer Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy.	<input type="checkbox"/> automatické vypnutie je deaktivované* 1 minúta = minimálny čas 99 minút = maximálny čas
c 6	Dĺžka akustického tónu timeru Akustický signál, ktorý oznamuje, že uplynul čas nastavený na kuchynskom budíku, alebo že bola automaticky vypnutá varná zóna.	1 10 sekúnd 2 30 sekúnd 3 1 minúta
c 7 **	Dvojokruhová varná zóna Dvojokruhová varná zóna sa automaticky zapne v naposledy zvolenej veľkosti. Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť zapnutie a vypnutie vonkajšej varnej zóny	<input type="checkbox"/> vonkajšia zóna je vypnutá 1 vonkajšia zóna je zapnutá 2 bude zvolená naposledy nastavená veľkosť*
c 9 **	Výber varnej zóny Ako základné nastavenie bude vždy zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna. To môžete zmeniť. Varná zóna zostane zvolená na 5 sekúnd.	<input type="checkbox"/> základné nastavenie* 1 obmedzenie na 5 sekúnd
c 0	Návrat k základným nastaveniam varnej dosky Zmaže všetky vykonané zmeny.	<input type="checkbox"/> osobné nastavenie 1 návrat k základným nastaveniam*

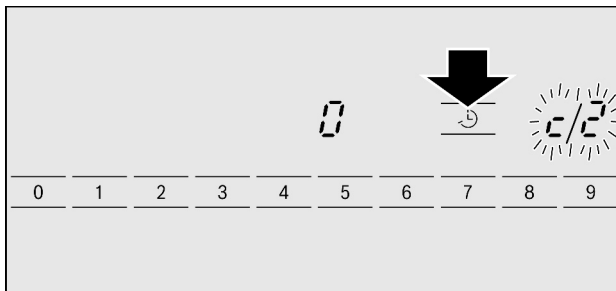
* Hodnoty nastavené výrobným závodom.


** Len pri spotrebičoch s dvoma varnými zónami.

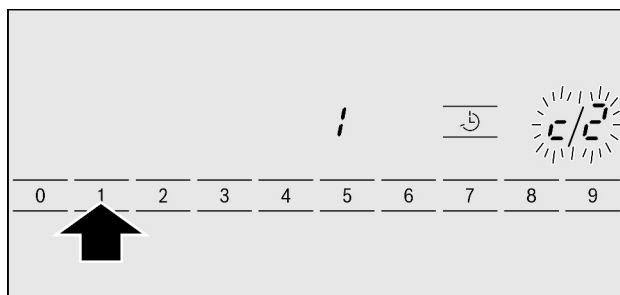
Zmena základných nastavení


Postupujte následovne:

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného spínača.
2. Počas 10 sekúnd sa dotýkajte symbolu , až nezaznie potvrdzovací akustický signál a pokiaľ sa na indikátore varnej zóny vpravo dole nezsvieti  (viď obrázok).



3. Dotýkajte sa symbolu , až sa na indikátore nezobrazí požadovaná funkcia.
4. Potom pomocou symbolov 0 až 9 zvolíte požadované nastavenie.
Nové nastavenie sa objaví na indikátore funkcie timeru.



5. Opäť sa dotýkajte symbolu  aspoň 4 sekundy, až nezaznie signál. Nové nastavenie bolo správne uložené.

Čistenie a údržba

Typy a pokyny v tejto kapitole by Vám mali pomôcť pri optimálnej starostlivosti a čistení varnej dosky.

Sklokeramika

Čistenie

Varnú dosku čistite po každom varení. Tým zabránite pripečeniu jedla.

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné dosky. Dodržiavajte pokyny na obalu čistiaceho prostriedku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- agresívne čistiace prostriedky;
- leptavé čistiace prostriedky ako spreje určené na čistenie rúry na pečenie a odstraňovače škvŕn;
- hliníkovú vlnu alebo drsné špongie, ktoré by mohli varnú dosku poškrabať;
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Škrabka na sklo

Zaschnuté nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.

1. Odistite škrabkou na sklo.
2. Vyčistite čepeľou povrch varnej dosky.

Povrch varnej dosky nikdy nečistite púzdom škrabky, mohlo by dôjsť k poškrabaniu povrchu.



Čepeľ škrabky na sklo je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Čepeľ zaistite, keď škrabku nepoužívate. Poškodenú čepeľ ihneď vymeňte.

Starostlivosť

Ochranný prostriedok naneste na varnú dosku.
Dodržiavajte pokyny na obale.

Rám varnej dosky

Ak budete dodržiavať nasledujúce pokyny, zabránite poškodeniu rámu varnej dosky:

- používajte len teplú vodu s trochou mydla;
- nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky;
- nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie porúch

Indikátor	Porucha	Pokyny na opravu
Žiadny	Došlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.	Preskúšajte pomocou iných spotrebičov, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.
	Pripojenie spotrebiča neprebehlo podľa pripojovacieho plánu.	Preskúšajte, či ste pripojili spotrebič podľa pripojovacieho plánu.
	Porucha elektronického systému.	Ak predchádzajúce opatrenia neodstránili poruchu, kontaktujte zákaznícky servis.
E bliká	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
E_v + číslo	Porucha elektronického systému.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a potom ju opäť pripojte. Ak indikátor nezhaste, kontaktujte zákaznícky servis.
F2	Elektronický systém sa prehrial. Tým došlo k vypnutiu príslušnej varnej zóny.	Počkajte, kým sa elektronický systém dostatočne neochladí. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak indikátor nezhaste, kontaktujte zákaznícky servis.
F4	Elektronický systém sa prehrial. Tým došlo k vypnutiu príslušnej varnej zóny.	Počkajte, kým sa elektronický systém dostatočne neochladí. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak indikátor nezhaste, kontaktujte zákaznícky servis.
Neukladajte na ovládací panel horúce nádoby.		
FB	Varná zóna bola dlho v prevádzke a vypla sa.	Varnou zónu môžete ihneď opäť zapnúť.

Autorizovaný servis

Zákaznícky servis Vám je k dispozícii, pokiaľ potrebujete opraviť spotrebič, nakúpiť príslušenstvo alebo náhradné diely, alebo máte akékoľvek otázky týkajúce sa našich výrobkov a služieb.

Kontakt na náš zákaznícky servis nájdete v prílohe.

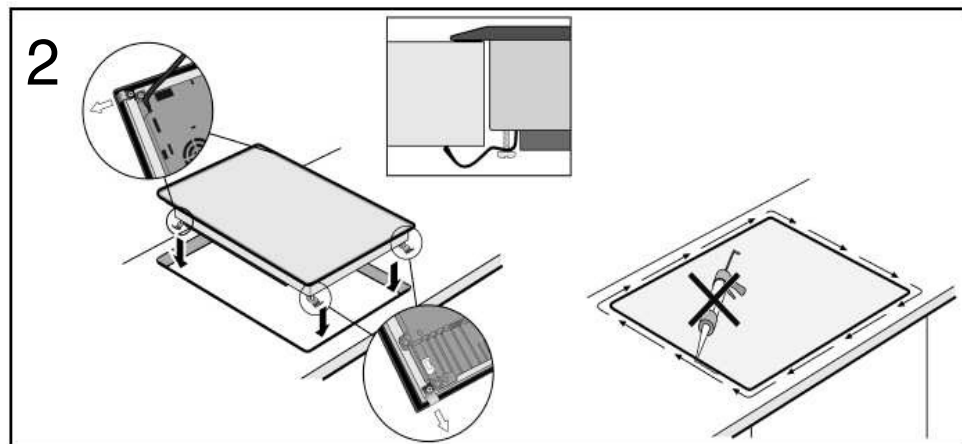
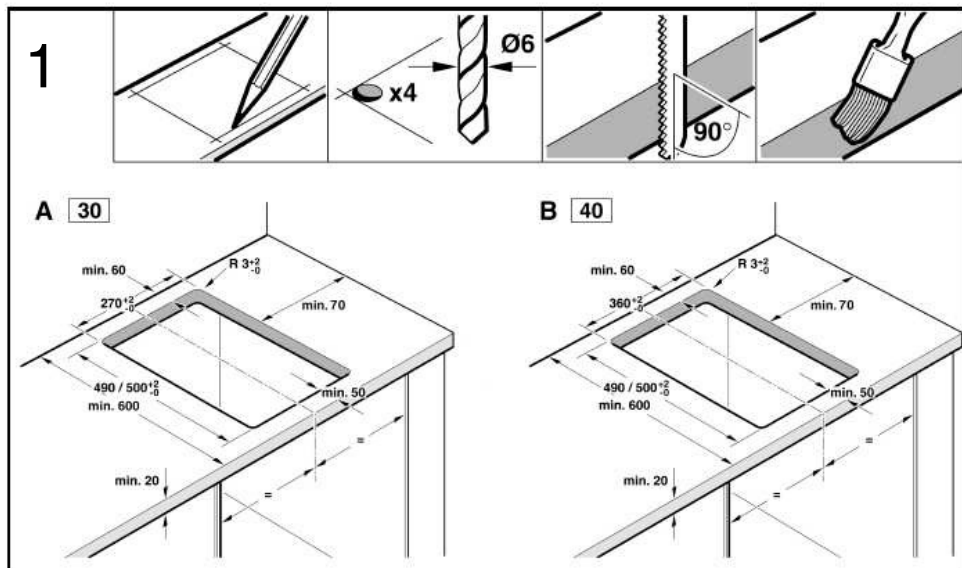
Číslo E a číslo FD

Pokiaľ sa obrátite na náš zákaznícky servis, uveďte prosím vždy číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD) Vášho spotrebiča. Tieto údaje nájdete na výrobnom štítku, ktorý je nalepený na spodnej strane varnej dosky, a v dodanej dokumentácii.

Pokiaľ máte ďalšie otázky ohľadne našich produktov, kontaktujte nás prosím na tejto adrese:
bosch-infocam@bshg.com.

Montážny návod

PKF 375N14E



Dôležité pokyny

■ Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená len vtedy, keď vstavenie bolo vykonané technicky správne a v súlade s týmto návodom na montáž. Za škody, ktoré vznikli neodborným vstavaním, zodpovedá pracovník, ktorý vstavenie vykonal.

■ Spotrebič môže pripojiť k elektrickej sieti len kvalifikovaný odborník. Pritom platia ustanovenia miestneho dodávateľa elektrického prúdu.

■ Tento spotrebič zodpovedá ochrannej triede I. a môže byť používaný len s uzemňovacou prípojkou.

■ Pokiaľ je spotrebič používaný bez uzemňovacej prípojky alebo bol neodborne vstavaný, môže spôsobiť vážne škody. Výrobca nezodpovedá za neodborné používanie spotrebiča alebo možné škody zapríčinené chybnou elektrickou inštaláciou.

■ Elektrické istenie zariadením typu B alebo C je nevyhnutné.

■ Musí byť namontované odpojovacie zariadenie pre všetky fázy so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Toto neplatí iba vtedy, keď je pripojenie k elektrickej sieti realizované pomocou zásuvky (podľa sily prúdu spotrebiča), a táto zásuvka je ľahko prístupná a uzemnená.

■ Sieťový kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedotýkal horúcich častí varnej dosky alebo rúry na pečenie.

■ Varná doska môže byť vstavaná len nad rúrou na pečenie rovnakej značky, ktorá je vybavená núteným vetraním.

■ Ak sa pod varnou doskou nenachádza žiadna rúra na pečenie, musí byť pod varnou dosku namontovaná drevená doska s minimálnym odstupom 10 mm pod najhlbším bodom varnej dosky.

■ Akékoľvek práce vo vnútornom priestore spotrebiča, a to vrátane výmeny sieťového káblu, môže vykonávať len pracovník zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku

- obrázok 1 (v závislosti na modeli A alebo B)

■ **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovná. Práce na nábytku musia byť vykonané pred vstavaním varnej dosky. Odstráňte triesky, aby ste zaručili správnu prevádzku elektrických komponentov. Kuchynský nábytok musí byť stabilný aj po vykonaných prácach.**

■ Vstavaný nábytok musí byť žiaruvzdorný do 90 °C.

■ Pri vstavaní musíte dodržať minimálny odstup 70 mm medzi varnou doskou a bočnou stenou, ak je k dispozícii. Neodporúčame vstavenie varnej dosky medzi dve bočné steny. Ak je to tak, musíte dodržať minimálny odstup na jednej strane 200 mm a na druhej strane 70 mm.

■ Rezné plochy musia byť žiaruvzdorne zapečatené, aby pri vlhkosti nenapuchli.

Vstavenie varnej dosky a jej pripojenie k elektrickej sieti - obrázok 2

■ Údaje o elektrickom napätí nájdete na výrobnom štítku.

■ Pri spotrebičoch so spojovacím káblom k elektrickej sieti:

Konektory spojovacieho káblu pripojte k elektrickej sieti podľa nasledujúcej farebnej schémy:

zelenožltá - ochranný vodič ⊕;
modrá - nulový vodič (neutrálny vodič);
hnedá - fázový vodič (vnútorný vodič).

■ Zelenožltý vodič, ktorý slúži ako ochranný vodič, musí byť vždy pripojený ako prvý a musí byť dlhší ako ostatné vodiče, aby sa pri pohybe varnej dosky odpojil až po všetkých ostatných.

■ Dodržiavajte, aby ste pri vstavaní varnej dosky nezakliesnili kábel alebo ho nepoložili cez ostré hrany.

■ Varnú dosku a pracovnú dosku nešpárujte silikónom. Varná doska je pre tento účel vybavená tesnením.

■ Ak sa pod varnou doskou nachádza rúra na pečenie, vedzte kábel varnej dosky v ľavom rohu k prípojnému miestu, tzn. položte kábel vedľa rúry na pečenie, nie nad ňu.

Pokyn

Pri obkladaných pracovných doskách vyšpárujte medzery medzi jednotlivými obkladačkami silikónom.

Demontáž varnej dosky

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Uvoľnite upevňovacie skrutky.

Zatlačte zospodu na varnú dosku a odstráňte ju.

Spojovacia lišta

■ Ku spoločnému vstavaniu rôznych varných dosiek je Vám k dispozícii spojovacia lišta, ktorú si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode.

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

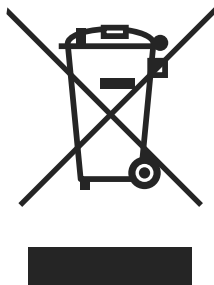
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- 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 domácejmu 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 zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

„Spotřebič 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 spotřebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Service stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Šplik		peter.spik@stovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	0245958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextira.sk	0264463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	0357/702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Lubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	056/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.libonitr@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Pešťany	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 Luboš	www.baranservis.sk	baran servis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.petripavlicek-elektroservis.sk	pavlicek_elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebiteľov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905777817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rozník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk	045/5400798	0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www/m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	