

HEZ 327000

Návod k použití

HEZ 327000

Q4ACZM1725

Obsah

Váš nový pečicí kámen	3
Rozehřátí pečicího kamene	4
Pečení.....	4
Čištění.....	4
Chlebová placka	5
Paprikový chléb	6
Bílý chléb.....	8
Kořeněné salámové housky	9
Slaný koláč se špekem	10
Pšenično-žitný chléb.....	12
Celozrnný chléb.....	13
Party housky	14
Chléb VITAL	16
Pizza s paprikou a cibulí	18
Řezy z listového těsta s jahodami	20

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

Váš nový pečicí kámen

Pomocí nového pečicího kamene se Vám podaří domácí chléb a housky zcela znamenitě. Také zákusky a pizza, čerstvé nebo mražené, získají křupavý korpus, téměř jako z kamenné pece.

Horký pečicí kámen velmi rychle přenáší vysoké teploty na potraviny a tak může vytvořit typickou krustu na pečivu. Póry na povrchu se rychle uzavrou a pečivo tak zůstane velmi šťavnaté a vláčné.

Důležitá upozornění

⚠ Pečicí kámen se velmi zahřívá. Nebezpečí popálení! Z pečicí trouby jej vyndávejte vždy pomocí chňapek nebo rukavic. Odkládejte jej jen na žáruvzdornou plochu.

Pečicí kámen je těžký. Držte jej pevně oběma rukama.

Pečicí kámen nepokládejte přímo na dno pečicí trouby. Došlo by ke hromadění tepla a pečicí trouba by se tak mohla poškodit.

Pečicí kámen nepokládejte na dvířka pečicí trouby nebo na skleněnou plochu. Mohly by vzniknout škrábance.

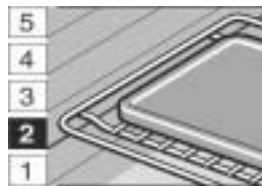
Když na pečicí kámen položíte potraviny, silně se ochladí. Pokud pečete například více pizz po sobě, musíte pečicí kámen po každém pečení znovu rozehřívát minimálně po dobu 10 minut. Jinak by mohl popraskat. Ostatně korpus pizzy bude křupavější, pokud je pečicí kámen při naložení co nejrozpálenější.

Koláče nebo domácí pizzy obkládejte tak, aby zbytky oblohy pečicí kámen neznečistily.

Před čištěním nechte pečicí kámen vychladnout v pečicí troubě. Pokud horký pečicí kámen vložíte do studené vody nebo odložíte na vlhkou utěrku, může dojít k vysokému prnutí v materiálu. Pečicí kámen by mohl popraskat.

Rozehřátí pečicího kamene

1. Zasuňte rošt do pečicí trouby ve výšce 2.
2. Pečicí kámen položte na rošt.
3. Nastavte horní/spodní ohřev a doporučenou teplotu pro Vaše pečivo
4. Pečicí kámen rozehrávejte minimálně 30 minut.



Pečení

Po rozehrání dejte pečivo na pečicí kámen nejlépe pomocí pomoučené sázecí lopatky. Pozor! Pečicí kámen je velmi horký.

Řiďte se podle nastavení v této brožuře. Zde najdete vyzkoušené chutné recepty, které se Vám pomocí pečicího kamene velmi dobře podaří. Uvedené doby pečení jsou orientační. Jsou závislé na kvalitě, vlastnostech a množství potravin. Proto v receptech najdete četné časové rozsahy.

Dbejte nastavovacích pokynů v návodu k použití pro Vaši pečicí troubu. Pokud je Vaše pečicí trouba vybavena speciálním ohřevem hydroBaking, můžete použít i tento druh ohřevu.

U mražených pokrmů dbejte údajů výrobce pro horní a spodní ohřev.

Když je pečivo hotové, můžete jej pomocí sázecí lopatky z horké pečicí trouby vyndat.

Čištění

Pečicí kámen musí být před čištěním dobře vychladnutý.

K čištění používejte vždy mycí roztok a pěnovou utěrku/houbičku. U silně ulpívajících nečistot doporučujeme použít drátěnku.

Pokud je Vaše pečicí trouba vybavena automatickým samočištěním, můžete zasunout k čištění pečicí kámen na čistém pečicím plechu do výšky 2. Zvolte nejsilnější stupeň čištění. Pečicí kámen vyndejte ven, až když pečicí trouba zcela vychladne.

Sázecí lopatku vyčistěte mycím roztokem pomocí měkké pěnové utěrky/houbičky. Aby lopatka dobře proschla, sušte ji ve svislé poloze.

Přejeme Vám hodně zábavy při pečení a dobrou chuť.

Chlebová placka

Na 1 chlebovou placku

Kynuté těsto:

500 g pšeničné mouky
výběrové hladké,
(odpovídá německému
typu 405)

2 balíčky sušených
kvasnic

1 ČL soli

350 ml vody

Obloha:

3 PL oleje k pokapání

1 PL rozmarýnu

2 PL sezamu

mořská sůl

1. Rozehřejte pečící troubu s pečícím kamenem.
2. Zadělejte vláčné těsto se všemi přísadami a nechte cca 15 - 20 minut kynout.
3. Na dobře pomoučené sázecí lopatce těsto vyformujte do výšky cca 1,5 cm a nechte ještě 15 minut vykynout.
4. Pokapejte olejem a podle libosti posypte rozmarýnem, sezamem a mořskou solí.
5. Turecký chléb posuňte na horký pečící kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehřejte na 250 - 270 °C

Pečení:

250 - 270 °C, 8 - 15 minut

Paprikový chléb

Na 1 bochník chleba

Kynuté těsto:

150 g tmavé chlebové
pšeničné mouky hladké,
(odpovídá německému
typu 1050)

350 g světlé pšeničné
mouky polohrubé
(odpovídá německému
typu 550)

½ ČL sušených kvasnic

1½ ČL soli

1 PL cukru

3 PL rostlinného oleje

300 ml plnotučného
mléka

100 g červené papriky,
na kostičky

1. Z uvedených přísad připravte kynuté těsto. Na konec přidejte papriku nakrájenou na kostičky a nechte cca 30 minut kynout.
2. Předehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
3. Těsto ještě jednou prohněťte, následně jej vložte do pomoučeného proutěného košíku na chleba a nechte ještě 30 minut vykynout.
4. Chléb překlopte na horký pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehřejte na 250 - 270 °C

Pečení

250 - 270 °C, 8 - 10 minut a
200 °C, 30 - 40 minut

2,5 kg

feinstes

**WEIZEN
MEHL**

405



Bílý chléb

Na 1 nebo 2 bochníky
chleba

Kynuté těsto:

500 g pšeničné mouky
výběrové hladké,
(odpovídá německému
typu 405)

2 ČL sušených kvasnic

1½ ČL soli

30 g měkkého másla

330 ml mléka

1. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
2. Zadělejte vláčné těsto se všemi přísadami a nechte cca 15-20 minut kynout.
3. Na pomoučené sázecí lopatce vyformujte buď jeden dlouhý nebo 2 menší podélné chleby. Nožem udělejte rýhu. Nechte ještě 15-20 minut vykynout.
4. Vložte chléb na horký pečicí kámen. Potřete vodou a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehejte na 220 - 240 °C

Pečení:

220 - 240 °C, 15 - 20 minut

Kořeněné salámové housky

Na 8 housek

Těsto:

150 g žitného
celozrnného šrotu

150 ml vlažné vody

30 g čerstvých kvasnic

1 ČL cukru

150 ml vlažné vody

250 g žitné chlebové
mouky, (odpovídá
německému typu 1150)

150 g světlé pšeničné
mouky polohrubé,
(odpovídá německému
typu 550)

2 ČL soli

1 balení přírodního
kvásku

Obloha:

1 malá cibule

1 malé jablko

50 g salámu

3 PL creme fraîche

pepř

tymián

50 g postrouhaného
ementálu

1. Žitný celozrnný šrot namočte přes noc do 150 ml vody.
2. Kvasnice smíchejte s cukrem a vodou a nechte cca 10 minut vykynout.
3. Žitnou mouku, pšeničnou mouku a sůl přidejte k žitnému šrotu a všechno promíchejte.
4. Přírodní kvásek přidejte s kvasným roztokem k ostatním přísadám na těsto a vypracujte hladké těsto. Nechte cca 45 minut kynout.
5. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
6. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na jemné kroužky.
7. Umyjte jablko, oloupejte a odstraňte zrníčka. Jablko a salám nakrájejte na kostičky.
8. Těsto rozdělte na 8 kousků. Tyto vyválejte do oválného tvaru a nechte ještě 15 minut vykynout.
9. Creme fraîche rozetřete na těsto. Obložte cibulovými kroužky, kostičkami jablka a salámu. Okořeňte pepřem a čerstvým tymiánem.
10. Sýr rozdělte na housky.
11. Housky položte na předehřátý pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehřejte na 200 - 220 °C

Pečení:

200 - 220 °C, 25 - 35 minut

Slaný koláč se špekem

Na 1 kulatou placku

Kynuté těsto:

250 g pšeničné mouky
výběrové hladké,
(odpovídá německému
typu 405)

15 g čerstvých kvasnic

150 ml vlažné vody

½ ČL soli

2 ČL oleje

Obloha:

cca 200 g uzeného
špeku, nakrájený na
kostičky,

2 velké cibule, cca 200 g

200 g zakysané smetany
nebo creme fraîche

25 ml smetany

sůl, pepř, muškátový
oříšek

1. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
2. Zadělejte vláčné těsto se všemi přísadami a nechte cca 15 - 20 minut kynout.
3. Cibuli nakrájejte na kostičky. V jedné pánvi krátce osmahněte špek a cibuli.
4. Těsto na pomoučené sázecí lopatce vyformujte do jedné kulaté placky.
5. Smíchejte smetanu s creme fraîche. Dochutěte solí, pepřem a muškátovým oříškem a těsto potřete směsí.
6. Směs špeku s cibulí rozdělte na těsto.
7. Koláč dejte pomocí sázecí lopatky na horký pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehřejte na 250 - 270 °C

Pečení:

250 - 270 °C, 15 - 20 minut

Variace:

Sladký koláč:

Creme fraîche dochutěte smetanou s cca 20 g cukru. Koláč obložte 300 g jablkových plátků nebo 300 g mražených borůvek. Po upečení přidejte na koláč ještě trochu skořice.



Pšenično-žitný chléb

Na bochník 1 chleba

150 g přírodního kvásku
300 g žitné mouky, (odpovídá německému typu 997)
300g pšeničné celozrnné mouky
2 ČL soli
1 PL chlebového koření
½ kostky čerstvých kvasnic
1 špetka cukru
1 ČL medu
cca 450 ml vlažné vody

1. Přírodní kvásek smíchejte se 150 ml vlažné vody.
2. Žitnou a pšeničnou mouku, sůl a chlebové koření promíchejte v jedné misce. Do směsi udělejte důlek a nadrobte do něj kvasnice, posypte cukrem a promíchejte s trochou vlažné vody. Odkryté nechte cca 20 minut kynout.
3. Med a přírodní kvásek dejte na omládek. Pomalu přilívejte zbylou vodu. Všechny přísady vypracujte do hladkého těsta a cca 30 minut nechte vykynout na teplém místě.
4. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
5. Těsto vložte do pomoučeného proutěného košíku a nechte cca 30 minut kynout.
6. Chléb překlopte na přehřátý pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Přehřejte na 250 - 270 °C

Pečení

250 - 270 °C, 8 - 10 minut a

200 °C, 40 - 50 minut

Celozrnný chléb

Na 1 bochník chleba

300 g pšeničného
celozrnného šrotu

300 g žitného
celozrnného šrotu

½ ČL mletého koriandru

½ ČL mletého kmínu

½ ČL sušeného
rozmarýnu

½ ČL sušeného tymiánu

20 g čerstvých kvasnic

600 ml vlažné vody

1 kostka čerstvých
kvasnic (42 g)

1 ČL cukru

50 ml vody

500 g tmavé chlebové
pšeničné mouky hladké,
(odpovídá německému
typu 1050)

ČL soli

1 balení přírodního
kvásku

1. Pšeničný celozrnný šrot, žitný celozrnný šrot a koření promíchejte dohromady.
2. 20 g čerstvých kvasnic rozpusťte v 600 ml vody, přidejte ke směsi šrotu, promíchejte a nechte přes noc vykynout.
3. Kostku čerstvých kvasnic rozpusťte v lžičce cukru v 50 ml vody. Nechte cca 10 minut odstát, dokud se nebudou tvořit první bubliny.
4. Pšeničnou mouku smíchejte se solí a spolu s kváskem a rozpuštěnými kvasnicemi přidejte ke směsi. Celou hmotu vypracujte do hladkého těsta a nechte cca 1 ½ - 2 hodiny kynout.
5. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
6. Znovu silně prohněťte. Hmotu vložte do proutěného košíku a nechte ještě 30 minut kynout.
7. Chléb překlopte na předehřátý pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehřejte na 250 - 270 °C

Pečení:

250 - 270 °C, 10 - 15 minut a
200 °C, 45 - 55 minut

Party housky

Na 16 housek

Kynuté těsto:

750 g pšeničné mouky
výběrové hladké,
(odpovídá německému
typu 405)

1½ kostky čerstvých
kvasnic

425 ml vlažného mléka

1 PL cukru

2 - 3 ČL soli

40 g pistáciových jader,
hrubě nasekaná

40 g vlašských ořechů,
hrubě nasekané

40 g lískových ořechů,
hrubě nasekané

1 žloutek

4 PL maku

4 PL sezamu

1. Do misky dejte mouku a udělejte do ní důlek. V jednom šálku smíchejte kvasnice, trochu mléka a cukr. Nalijte do důlku a poprašte trochou mouky. Přikryjte a nechte cca 15 minut kynout.
2. Přidejte zbylé mléko a sůl a všechno vypracujte do hladkého těsta. Přikryjte a nechte ještě 45 minut vykynout.
3. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
4. Prohněťte těsto a rozdělte jej na 4 porce. Do každé porce zapracujte jeden druh jader, jedna porce zůstane bez jader. Následně rozdělte každou porci na 4 kousky a vyformujte je do tvaru malých housek.
5. Housky dejte ve tvaru kosočtverce na dobře pomoučenou sázecí lopatku, neměly by být příliš na sobě. Nechte ještě vykynout.
6. Rozšlehejte žloutek se 3 PL vody a potřete s ním housky. Některé z housek můžete posypat mákem nebo sezamem. Vložte na horký pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehřejte na 210 - 230 °C

Pečení:

210 - 230 °C, 25 - 35 minut



Chléb VITAL

Na 1 bochník chleba

1 ČL suchých kvasnic
150 g tmavé chlebové pšeničné mouky hladké, (odpovídá německému typu 1050)
300 g pšeničné celozrnné mouky
1½ ČL soli
3 PL medu
30 g másla
40 g slunečnicových jader
30 g lněných semínek
30 g sezamu
330 ml vody

1. Z uvedených přísad připravte kynuté těsto a nechte cca 30 minut vykynout.
2. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
3. Těsto dobře prohněťte. Poté jej dejte do pomoučeného proutěného košíku a nechte ještě 30 minut kynout.
4. Chléb překlopte na horký pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehřejte na 250 - 270 °C

Pečení

250 - 270 °C, 10 - 15 minut a

200 °C, 40 - 50 minut



Pizza s paprikou a cibulí

Na 1 pizzu

Kynuté těsto:

200 g pšeničné mouky
výběrové hladké,
(odpovídá německému
typu 405)

½ ČL soli

1 balení suchých kvasnic

100 ml vlažné vody

2 PL olivového oleje

Obloha:

400 g rajčat

300 g cibule

1 zelená paprika

1 žlutá paprika

6 PL olivového oleje

sůl, pepř, koření na pizzu

100 g strouhané Goudy

1. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
2. Všechny přísady na těsto vypracujte do měkkého kynutého těsta. Nechte cca 15-20 minut vykynout.
3. Spařte rajčata, odstraňte slupku a nakrájejte je na tenké plátky.
4. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na tenké kroužky.
5. Paprikové lusky dobře umyjte, očistěte a nakrájejte na nudličky.
6. Cibuli do měkka poduste na středním ohni ve 3 PL olivového oleje.
7. Těsto na pizzu roztáhněte na dobře pomoučené sázecí lopatce. Pizzu obložte rajčaty a směsí z cibule a papriky. Osolte a pokapejte zbylým olejem. Posypte sýrem.
8. Pizzu dejte na horký pečicí kámen a pečte podle pokynů.

Takto nastavíte:



Předehejte na 250 - 270 °C

Pečení:

250 - 270 °C, 15 - 20 minut



Řezy z listového těsta s jahodami

Na cca 12 kusů

Plátky listového těsta:

3 mražené plátky
listového těsta

100 ml vody

30 g cukru

Náplň:

6 plátků bílé želatiny

500 g jahod

150 g práškového cukru

125 g tvarohu

350 g přírodního jogurtu

K poprášení:

práškový cukr

1. Rozehřejte pečicí troubu s pečicím kamenem.
2. Plátky listového těsta nechte roztát a nakrájejte je na obdélníky o velikosti cca 5 x 10 cm.
3. Ohřejte vodu, nasypete cukr a nechte svařit.
4. Plátky listového těsta položte na horký pečicí kámen a potřete je cukrovým roztokem. Pečte podle pokynů.
5. Želatinu namočte do studené vody.
6. Omyjte jahody a nechte je okapat. Asi dvě třetiny jahod rozmixujte s 50 g práškového cukru.
7. Promíchejte tvaroh s jogurtem a zbylým práškovým cukrem. Promíchejte rozmixované ovoce. Vytlačte želatinu, rozpustěte a rychle zamíchejte do tvarohu. Nechte v chladničce vytuhnout.
8. Upečené a vychladnuté plátky listového těsta rozdělte na polovinu. Korpus natřete trochou tvarohové náplně a všechny jahody na něj rozdělte. Zbytek tvarohové náplně dejte na ně a zakryjte plátkem listového těsta. Posypte práškovým cukrem.

Takto nastavíte:



Přehřejte na 200 - 220 °C

Pečení:

200 - 220 °C, 10 - 15 minut

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

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov- Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmk servis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENCÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
A - Z Chlazení	Piletická 45	503 41 Hradec Králové 7	495221313 602661664	info@klimatizace.net
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@seznam.cz
Servis Černý s.r.o	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisnprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILIK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wv.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz; hulvova@elektroservis-majnus.cz; vana@elektroservis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektroservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivea.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

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

Návod na obsluhu

HEZ 327000

Q4ACZM1725

Obsah

Váš nový kameň na pečenie.....	3
Rozohriatie kameňa na pečenie	4
Pečenie.....	4
Čistenie.....	4
Chlebová placka	5
Paprikový chlieb	6
Biely chlieb.....	8
Korenené salámové žemle.....	9
Slaný koláč so slaninou.....	10
Pšenično-žitný chlieb.....	12
Celozrnný chlieb.....	13
Party žemle.....	14
Chlieb VITAL	16
Pizza s paprikou a cibuľou	18
Rezy z lístkového cesta s jahodami.....	20

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

Váš nový kameň na pečenie

Pomocou nového kameňa na pečenie sa vám poradí domáci chlieb a žemle úplne znamenite.

Také zákusky a pizzu, čerstvé alebo mrazené, získajú chrumkavý korpus, skoro ako z kamennej pece.

Horúci kameň na pečenie veľmi rýchlo prenáša vysoké teploty na potraviny a tak môže vytvoriť typickú kôrku na pečive. Póry na povrchu sa rýchlo uzatvoria a pečivo tak zostane šťavnaté a vláčne.

Dôležité upozornenia

⚠ Kameň na pečenie sa veľmi zahrieva. Nebezpečenstvo popálenia! Z rúry na pečenie ho vyberajte vždy pomocou chňapky alebo rukavíc. Odkladajte ho len na žiaruvzdornú plochu.

Kameň na pečenie je ťažký. Chyťte ho pevne obidvoma rukami.

Kameň na pečenie neumiestňujte priamo na dno rúry na pečenie. Došlo by k hromadeniu tepla a rúra na pečenie by sa tak mohla poškodiť.

Kameň na pečenie neumiestňujte na dvierka rúry na pečenie alebo na sklenú plochu. Mohli by vzniknúť škrabance.

Keď na kameň na pečenie položíte potraviny, veľmi sa ochladí. Ak pečiete napríklad viac píz po sebe, musíte kameň na pečenie po každom pečení znova rozohriať minimálne na 10 minút. Inak by mohol popraskať. Navyše korpus pizzy bude chrumkavejší, ak je kameň na pečenie pri naložení čo najviac rozpálený.

Koláče alebo domácu pizzu obkladajte tak, aby zbytky oblohy neznečistili kameň na pečenie.

Pred čistením nechajte kameň na pečenie vychladnúť v rúre na pečenie. Ak horúci kameň na pečenie vložíte do studenej vody alebo odložíte na vlhkú utierku, môže dôjsť k vysokému prnutiu v materiáli. Kameň na pečenie by mohol popraskať.

Rozohriatie kameňa na pečenie

1. Zasuňte rošt do rúry na pečenie vo výške 2.
2. Kameň na pečenie položte na rošt.
3. Nastavte horný/spodný ohrev a odporúčanú teplotu pre vaše pečivo.
4. Kameň na pečenie zahrievajte minimálne 30 minút.



Pečenie

Po rozohriatí dajte pečivo na kameň na pečenie najlepšie pomocou pomúčenej lopatky. Pozor! Kameň na pečenie je veľmi horúci.

Riadte sa podľa nastavení v tomto návode na obsluhu. Tu nájdete odskúšané chutné recepty, ktoré sa vám pomocou kameňa na pečenie veľmi dobre podaria. Uvedené doby pečenia sú len orientačné.

Sú závislé na kvalite, vlastnostiach a množstve potravín. Preto v receptoch nájdete časové rozsahy.

Dodržiavajte pokyny pre nastavenia k použitiu pre vašu rúru na pečenie. Ak je vaša rúra na pečenie vybavená špeciálnym ohrevom hydroBaking, môžete použiť aj tento druh ohrevu.

Pri mrazených pokrmoch dbajte na údaje výrobcu pre horný/spodný ohrev.

Keď je pečivo hotové, môžete ho pomocou lopatky z horúcej rúry vybrať.

Čistenie

Kameň na pečenie musí byť pred čistením dobre vychladnutý.

Na čistenie používajte umývací roztok a penovú utierku. Pri veľmi prilepených nečistotách odporúčame použiť drôtenku.

Ak je vaša rúra na pečenie vybavená automatickým samočistením, môžete zasunúť na čistenie kameň na pečenie na čistom plechu na pečenie do výšky 2.

Zvoľte najsilnejší stupeň čistenia. Kameň na pečenie vyberte von, až keď rúra na pečenie úplne vychladne.

Lopatku vyčistíte umývacím roztokom pomocou mäkkej penovej utierky. Aby lopatka dobre vyschla, nechajte ju zvislo.

Prajeme vám veľa zábavy pri pečení a dobrú chuť!

Chlebová placka

Na 1 chlebovou placku

Kysnuté cesto:

500 g pšeničnej múky
výberovej hladkej, (typ
405)

2 balíčky sušených
kvasníc

1 ČL soli

350 ml vody

Obloha:

3 PL oleja k
pokvapkaniu

1 PL rozmarínu

2 PL sezamu

morská soľ

1. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
2. Zamieste vláčne cesto so všetkými prísadami a nechajte cca 15 - 20 minút kysnúť.
3. Na dobre pomúčenej lopatke cesto vyformujte do výšky cca 1,5 cm a nechajte ešte 15 minút vykysnúť.
4. Pokvapkajte olejom a podľa želania posypte rozmarínom, sezamom a morskou soľou.
5. Turecký chlieb posuňte na horúci kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 250 - 270 °C

Pečenie:

250 - 270 °C, 8 - 15 minút

Paprikový chlieb

Na 1 bochník chleba

Kysnuté cesto:

150 g tmavej chlebovej
pšeničnej múky hladkej,
(typ 1050)

350 g svetlej pšeničnej
múky polohrubej
(zodpovedá nemeckému
typu 550)

½ ČL sušených kvasníc

1½ ČL soli

1 PL cukru

3 PL rastlinného oleja

300 ml plnotučného
mlieka

100 g červenej papriky,
na kocky

1. Z uvedených prísad pripravte kysnuté cesto. Na koniec pridajte papriku nakrájanú na kocky a nechajte cca 30 minút kysnúť.
2. Predhrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
3. Cesto ešte raz premiešajte, následne ho vložte do pomúčeného prúteného košíka na chleba a nechajte ešte 30 minút vykysnúť.
4. Chlieb preklopte na horúci kameň na pečenie podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 250 - 270 °C

Pečenie

250 - 270 °C, 8 - 10 minút a

200 °C, 30 - 40 minút

2,5 kg

feinstes

**WEIZEN
MEHL**

405



Biely chlieb

Na 1 alebo 2 bochníky
chleba

Kysnuté cesto:

500 g pšeničnej múky
výberovej hladkej,
(zodpovedá nemeckému
typu 405)

2 ČL sušených kvasníc

1½ ČL soli

30 g mäkkého masla

330 ml mlieka

1. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
2. Vymieste vláčne cesto so všetkými prísadami a nechajte cca 15 - 20 minút vykysnúť.
3. Na pomúčenej lopatke vyformujte buď jeden dlhý alebo 2 menšie pozdĺžne chleby. Nožom urobte ryhu. Nechajte ešte 15 - 20 minút vykysnúť.
4. Chlieb vložte na horúci kameň na pečenie. Potrite vodou a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 220 - 240 °C

Pečenie:

220 - 240 °C, 15 - 20 minút

Korenené salámové žemle

Na 8 žemlí

Cesto:

150 g žitného
celozrnného šrotu

150 ml vlažnej vody

30 g čerstvých kvasníc

1 ČL cukru

150 ml vlažnej vody

250 g žitnej chlebovej
múky, (zodpovedá
nemeckému typu 1150)

150 g svetlej pšeničnej
múky polohrubej,
(zodpovedá nemeckému
typu 550)

2 ČL soli

1 balenie prírodného
kvásku

Obloha:

1 malá cibuľa

1 malé jablko

50 g salámy

3 PL creme fraîche

čierne korenie

tymian

50 g postrúhaného
ementálu

1. Žitný celozrnný šrot namočte cez noc do 150 ml vody.
2. Kvasnice zmiešajte s cukrom a vodou a nechajte cca 10 minút vykysnúť.
3. Žitnú múku, pšeničnú múku a soľ pridajte k žitnému šrotu a všetko premiešajte.
4. Prírodný kvások pridajte s kvasným roztokom s ostatným prísadám na cesto a vypracujte hladné cesto. Nechajte cca 45 minút vykysnúť.
5. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
6. Olúpte cibuľu a nakrájajte ju na jemné krúžky.
7. Umyte jablko, olúpte o odstráňte zrnká. Jablko a salámu nakrájajte na kocky.
8. Cesto rozdeľte na 8 kúskov. Tieto vyváliaťte do oválneho tvaru a nechajte ešte 15 minút vykysnúť.
9. Creme fraîche rozotrite na cesto. Obložte cibuľovými krúžkami, kockami jablka a salámy. Okoreňte korením a čerstvým tymianom.
10. Syr rozdeľte na žemle.
11. Žemle položte na predhriaty kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 200 - 220 °C

Pečenie:

200 - 220 °C, 25 - 35 minút

Slaný koláč so slaninou

Na 1 guľatú placku

Kysnuté cesto:

250 g pšeničnej múky
výberovej hladkej,
(zodpovedá nemeckému
typu 405)

15 g čerstvých kvasníc

150 ml vlažnej vody

½ ČL soli

2 ČL oleja

Obloha:

cca 200 g údenej slaniny,
nakrájanej na kocky,

2 veľké cibule, cca 200 g

200 g kyslej smotany
alebo creme fraîche

25 ml smotany

soľ, korenie, muškátový
oriešok

1. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
2. Zamiešajte vláčne cesto so všetkými prísadami a nechajte cca 15 - 20 minút vykysnúť.
3. Cibuľu nakrájajte na kocky. V jednej panvici krátko osmažte slaninu a cibuľu.
4. Cesto na pomúčenej lopatke vyformujte do jednej guľatej placky.
5. Zmiešajte smotanu s creme fraîche. Dochuťte soľou, korením a muškátovým orieškom a cesto potrite zmesou.
6. Zmes slaniny a cibule rozdeľte na cesto.
7. Koláč dajte pomocou lopatky na horúci kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 250 - 270 °C

Pečenie:

250 - 270 °C, 15 - 20 minút

Variace:

Sladký koláč:

Creme fraîche dochuťte

smotanou s cca 20 g

cukru. Koláč obložte

300 g jablkových plátkov

alebo 300 g mrazených

čučoriedok. Po upečení

pridajte na koláč ešte trochu

škoricie.



Pšenično-žitný chlieb

Na bochník 1 chleba

150 g prírodného kvásku
300 g žitnej múky, (zodpovedá nemeckému typu 997)
300g pšeničnej celozrnnej múky
2 ČL soli
1 PL chlebového korenia
½ kocky čerstvých kvasníc
1 štipka cukru
1 ČL medu
cca 450 ml vlažnej vody

1. Prírodný kvások zmiešajte so 150 ml vlažnej vody.
2. Žitnú a pšeničnú múku, soľ a chlebové korenie premiešajte v jednej miske. Do zmesi urobte otvor a nadrobte do neho kvasnice, posypte cukrom a premiešajte s trochou vlažnej vody. Odkryté nechajte cca 20 minút vykysnúť.
3. Med a prírodný kvások dajte na zmes. Pomaly prilievajte zvyšnú vodu. Všetky prísady vypracujte do hladkého cesta a cca 30 minút nechajte vykysnúť na teplom mieste.
4. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
5. Cesto vložte do pomúčeného prúteného košíka a nechajte cca 30 minút vykysnúť.
6. Chlieb preklopte na predhriaty kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 250 - 270 °C

Pečenie

250 - 270 °C, 8 - 10 minút a

200 °C, 40 - 50 minút

Celozrnný chlieb

Na 1 bochník chleba

300 g pšeničného
celozrnného šrotu

300 g žitného
celozrnného šrotu

½ ČL mletého koriandru

½ ČL mletej rasce

½ ČL sušeného
rozmarínu

½ ČL sušeného tymianu

20 g čerstvých kvasníc

600 ml vlažnej vody

1 kocka čerstvých
kvasníc (42 g)

1 ČL cukru

50 ml vody

500 g tmavej chlebovej
pšeničnej múky hladkej,
(zodpovedá nemeckému
typu 1050)

ČL soli

1 balenie prírodného
kvásku

1. Pšeničný celozrnný šrot, žitný celozrnný šrot a korenie zmiešajte.
2. 20 g čerstvých kvasníc rozpustíte v 600 ml vody, pridajte k zmesi šrotu, premiešajte a nechajte cez noc vykysnúť.
3. Kocku čerstvých kvasníc rozpustíte v lyžičke cukru v 50 ml vody. Nechajte cca 10 minút odstáť, pokiaľ sa nebudú tvoriť prvé bubliny.
4. Pšeničnú múku zmiešajte so soľou a spolu s kváskom a rozpustenými kvasnicami pridajte k zmesi. Celú hmotu vypracujte do hladkého cesta a nechajte cca 1 ½ - 2 hodiny vykysnúť.
5. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
6. Znova premiešajte. Hmotu vložte do prúteného košíka a nechajte ešte 30 minút vykysnúť.
7. Chlieb preklopte na predhriaty kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 250 - 270 °C

Pečenie:

250 - 270 °C, 10 - 15 minút a
200 °C, 45 - 55 minút

Party žemle

Na 16 žemlí

Kynuté cesto:

750 g pšeničnej múky
výberovej hladkej,
(zodpovedá nemeckému
typu 405)

1½ kocky čerstvých
kvasníc

425 ml vlažného mlieka

1 PL cukru

2 - 3 ČL soli

40 g pistáciových jadier,
hrubo nasekaných

40 g vlašských orechov,
hrubo nasekaných

40 g lieskových orechov,
hrubo nasekaných

1 žltok

4 PL maku

4 PL sezamu

1. Do misky dajte múku a urobte do nej otvor. V jednej šálky zmiešajte kvasnice, trochu mlieka a cukor. Nalejte do otvoru a poprášajte trochou múky. Prikryte a nechajte cca 15 minút vykysnúť.
2. Pridajte zvyšné mlieko a soľ a všetko vypracujte do hladkého cesta. Prikryte a nechajte ešte 45 minút vykysnúť.
3. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
4. Premiešajte cesto a rozdeľte ho na 4 porcie. Do každej porcie zapracujte jeden druh jadier, jedna porcia zostane bez jadier. Následne rozdeľte každú porciu na 4 kúsky a vyformujte ich do tvaru malých žemlí.
5. Žemle dajte v tvare kosoštvorca na dobre pomúčenú lopatku, nemali by byť príliš na sebe. Nechajte ešte vykysnúť.
6. Rozšľahajte žltko s 3 PL vody a potrite s ním žemle. Niektoré zo žemlí môžete posypať makom alebo sezamom. Vložte na horúci kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 210 - 230 °C

Pečenie:

210 - 230 °C, 25 - 35 minút



Chlieb VITAL

Na 1 bochník chleba

1 ČL suchých kvasníc

150 g tmavej chlebovej
pšeničnej múky hladkej,
(zodpovedá nemeckému
typu 1050)

300 g pšeničnej
celozrnnej múky

1½ ČL soli

3 PL medu

30 g masla

40 g slnečnicových jadier

30 g ľanových
semienok

30 g sezamu

330 ml vody

1. Z uvedených prísad pripravte kysnuté cesto a nechajte cca 30 minút vykysnúť.
2. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
3. Cesto dobre premiešajte. Potom ho dajte do pomúčeného prúteného košíka a nechajte ešte 30 minút vykysnúť.
4. Chlieb preklopte na horúci kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 250 - 270 °C

Pečenie

250 - 270 °C, 10 - 15 minút a

200 °C, 40 - 50 minút



Pizza s paprikou a cibuľou

Na 1 pizzu

Kysnuté cesto:

200 g pšeničnej múky
výberovej, (typ 405)

½ ČL soli

1 balenie suchých
kvasníc

100 ml vlažnej vody

2 PL olivového oleja

Obloha:

400 g paradajok

300 g cibule

1 zelená paprika

1 žltá paprika

6 PL olivového oleja

soľ, korenie, korenie na
pizzu

100 g strúhanej Goudy

1. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
2. Všetky prísady na cesto vypracujte do mäkkého kysnutého cesta. Nechajte cca 15 - 20 minút vykysnúť.
3. Sparajte paradajky, odstráňte šupku a nakrájajte ich na tenké plátky.
4. Olúpte cibuľu a nakrájajte ju na tenké krúžky.
5. Paprikové kúsky dobre umyte, vyčistite a nakrájajte na rezance.
6. Cibuľu poduste do mäkka na strednom ohni v 3 PL olivového oleja.
7. Cesto na pizzu rozotiahnite na dobre pomúčenej lopatke. Pizzu obložte paradajkami a zmesou z cibule a papriky. Osolte a pokvapkajte zvyšným olejom. Posypte syrom.
8. Pizzu dajte na horúci kameň na pečenie a pečte podľa pokynov.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 250 - 270 °C

Pečenie:

250 - 270 °C, 15 - 20 minút



Rezy z lístkového cesta s jahodami

Na cca 12 kusov

Plátky lístkového cesta:

3 mrazené plátky
lístkového cesta

100 ml vody

30 g cukru

Náplň:

6 plátkov bielej želatíny

500 g jahôd

150 g práškového cukru

125 g tvarohu

350 g prírodného jogurtu

K poprášeniu:

práškový cukor

1. Rozohrejte rúru na pečenie s kameňom na pečenie.
2. Plátky lístkového cesta nechajte rozmraziť a nakrájajte na obdĺžniky s veľkosťou cca 5 x 10 cm.
3. Zohrejte vodu, nasypete cukor a nechajte uvariť.
4. Plátky lístkového cesta položte na horúci kameň na pečenie a potrite ich cukrovým roztokom. Pečte podľa pokynov.
5. Želatínu namočte do studenej vody.
6. Umyte jahody a nechajte ich odkvapkať. Približne dve tretiny jahôd rozmixujte s 50 g práškového cukru.
7. Premiešajte tvaroch s jogurtom a zvyšným práškovým cukrom. Premiešajte rozmixované ovocie. Vytlačte želatínu, rozpustite a rýchlo zamiešajte do tvarohu. Nechajte v chladničke stuhnúť.
8. Upečené a vychladnuté plátky lístkového cesta rozdeľte na polovicu. Korpus natrite trochou tvarohovej náplne a všetky jahody naň rozdeľte. Zvyšok tvarohovej náplne dajte na jahody a zakryte plátkom lístkového cesta. Posypete práškovým cukrom.

Takto nastavíte:



Predhrejte na 200 - 220 °C

Pečenie:

200 - 220 °C, 10 - 15 minút

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.508/2009 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 reklamacii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok 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

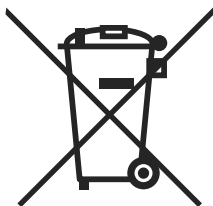
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- 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 spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „AquaStop“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vodou spôsobené chybou systému „Aqua Stop“, poskytneme náhradu týchto škôd.



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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

„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	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	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	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-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 spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Matejka Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	04115640627	