



Vestavná pečicí trouba
HBG6750W1



BOSCH

[cs] Návod k použití



4242002807973

Obsah

	Použití podle určení	5
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5
	Obecně	5
	Halogenová žárovka	6
	Čistící funkce	6
	Příčiny poškození	7
	Obecně	7
	Ochrana životního prostředí	7
	Úspora energie	7
	Ekologická likvidace	7
	Seznámení se spotřebičem	8
	Ovládací panel	8
	Ovládací prvky	8
	Displej	9
	Druhy provozu	9
	Způsoby topení	9
	Další informace	10
	Funkce varného prostoru	10
	Příslušenství	11
	Dodávané příslušenství	11
	Zasunutí příslušenství	11
	Zvláštní příslušenství	12
	Před prvním použitím	13
	První uvedení do provozu	13
	Čištění varného prostoru a příslušenství	13
	Obsluha spotřebiče	13
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	13
	Spuštění provozu	13
	Nastavení druhu provozu	14
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	14
	Rychlý ohřev	15
	Časové funkce	15
	Nastavení doby trvání	15
	Nastavení konce	16
	Nastavení budíku	17
	Dětská pojistka	17
	Aktivace a deaktivace	17
	Základní nastavení	18
	Změna základních nastavení	18
	Seznam základních nastavení	18
	Výpadek elektrického proudu	18
	Změna času	18
	Program sabat	19
	Spuštění programu sabat	19
	Čistící prostředky	19
	Vhodné čistící prostředky	19
	Udržování spotřebiče v čistotě	20
	Čistící funkce	20
	Před spuštěním čistící funkce	21
	Nastavení čistící funkce	21
	Po skončení čistící funkce	21
	Rámy	22
	Vysazení a zavěšení rámu	22
	Dvířka spotřebiče	22
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	22
	Demontáž krytu dvířek	23
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	23
	Porucha, co je nutno udělat?	25
	Samostatné odstraňování závad	25
	Maximální doba provozu	25
	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	26
	Skleněný kryt	26
	Zákaznický servis	26
	Číslo výrobku a výrobní číslo	26
	Pokrmý	27
	Upozornění k programům	27
	Nastavení pokrmu pomocí funkce AutoPilot	27



Otestovali jsme pro vás v našem

kuchyňském studiu.	28
Silikonové formy	28
Koláče a drobné pečivo	28
Chléb a housky	31
Pizza, quiche a pikantní koláče	32
Nákyp a suflé	34
Drůbež	34
Maso	36
Ryby	38
Zelenina a přílohy	39
Jogurt	40
Úspora energie s druhy ohřevu eco	41
Akrylamid v potravinách	42
Mírný ohřev	42
Sušení	43
Zavařování	44
Kynutí těsta	45
Rozmrazování	45
Udržování teploty	46
Zkušební pokrmy	47

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.bosch-home.com/cz

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!