



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Vestavná pečicí trouba

HSG636B.1

[cs] Návod k použití

Vestavná pečicí trouba

Obsah

	Použití dle určení	4		Časové funkce	20
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Nastavení doby trvání	20
	Obecně	5		Nastavení konce	21
	Pára	6		Nastavení budíku	21
	Příčiny poškození	6		Dětská pojistka	22
	Obecně	6		Aktivace a deaktivace	22
	Pára	6		Základní nastavení	22
	Ochrana životního prostředí	7		Změna základních nastavení	22
	Úspora energie	7		Seznam základních nastavení	22
	Ekologická likvidace	7		Výpadek elektrického proudu	23
				Změna času	23
	Seznámení se se spotřebičem	8		Program sabat	23
	Ovládací panel	8		Spouštění programu sabat	23
	Ovládací prvky	8		Čisticí prostředky	24
	Displej	9		Vhodné čisticí prostředky	24
	Druhy provozu	9		Plochy v pečicím prostoru	25
	Druhy ohřevu	10		Udržování spotřebiče v čistotě	25
	Pára	11		Čisticí funkce	25
	Další informace	11		Odvápňení	25
	Funkce varného prostoru	11		Rámy	26
	Nádržka na vodu	11		Vysazení a zavěšení rámu	26
	Příslušenství	12		Dvířka spotřebiče	27
	Dodávané příslušenství	12		Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	27
	Zasunutí příslušenství	12		Demontáž a montáž skleněných tabulí	28
	Zvláštní příslušenství	13		Co dělat v případě poruchy?	30
	Před prvním použitím	14		Samostatné odstraňování závad	30
	Před prvním uvedením do provozu	14		Maximální doba provozu	31
	První uvedení do provozu	14		Osvětlení varného prostoru	31
	Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru	14		Zákaznický servis	31
	Čištění příslušenství	15		Číslo E-Nr. a číslo FD	31
	Obsluha spotřebiče	15		Pokrm	32
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	15		Upozornění k nastavením	32
	Spuštění provozu	15		Volba pokrmu	32
	Nastavení druhu provozu	15		Nastavení pokrmu	33
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	16		Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	33
	Rychloohřev	16		Silikonové formy	33
	Pára	16		Koláče a drobné pečivo	33
	Zvuky	16		Chléb a housky	38
	Vaření v páře	17		Pizza, quiche a pikantní koláče	40
	Pečení v páře – pečení s přidáváním páry	17		Nákyp a suflé	41
	Regenerace	17		Drůbež	42
	Kynutí	18			
	Rozmrazování	18			
	Naplnění nádržky na vodu	18			
	Po každém provozu s párou	19			

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!