

Hisense

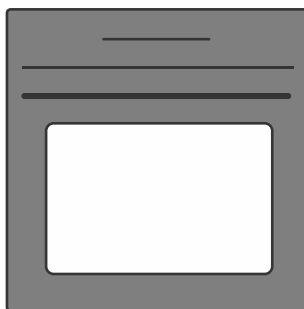
life reimagined

CS

CZ

STRUČNÝ NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÁ TROUBA



BO3SA5V



Podrobnější pokyny a rady naleznete na: naskenujte QR kód na výrobním štítku.

Před zapojením zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.

1. Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY- Důkladně si přečtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Prostředky pro odpojení musí být integrovány v pevných rozvodech a v souladu s pravidly pro zapojování rozvodů.

Zařízení nesmí být instalováno za okrasnými dveřmi z důvodu předcházení přehřátí.

Je-li napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním pracovníkem či podobně kvalifikovanou osobou, abyste zabránili nebezpečí (platí pouze pro zařízení vybavená napájecím kabelem).

Děti starší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pod odpovídajícím dohledem, nebo pokud obdržely dostatečné pokyny o bezpečném používání spotřebiče a jsou-li poučeny o nebezpečích souvisejících s jeho nevhodným používáním. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát ani jej bez odpovídajícího dozoru čistit či na něm provádět údržbářské práce.

VAROVÁNÍ: Dostupné části mohou být během používání horké. Malé děti by se měly držet stranou.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a některé z jeho přístupných částí se během používání mohou výrazně zahřívat. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let musejí být vždy pod dohledem.

Provoz zařízení nelze řídit pomocí externích časovačů nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou pro používání v této troubě.

Pro čištění skla na dvířkách trouby nebo skla pokrývajícího varnou desku nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové drátěnky, jelikož jimi můžete poškodit povrch, čímž může dojít i k prasknutí skla.

Z důvodu rizika rány elektrickým proudem nečistěte parními ani vysokotlakými čističi.

VAROVÁNÍ: Z důvodu předcházení rizika elektrického úderu předtím, než budete vyměňovat žárovku, se přesvědčte, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě.

Nikdy na dno trouby nelijte vodu. Z důvodu teplotních rozdílů může dojít k poškození laku.

Pokud je spotřebič poškozen, nepoužívejte jej. Odpojte jej od elektrické sítě a zavolejte autorizovaný servis.

2. Další důležitá bezpečnostní upozornění

Doporučujeme, aby spotřebič přenášely a instalovaly nejméně dvě osoby (hmotnost spotřebiče).

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

Nestoupejte ani nesedejte si na otevřená dvířka trouby ani se o ně neopírejte. Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.

Zabezpečte, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

Neobkládejte troubu alobalem a na dno spotřebiče nevkládejte pekáče či jiné nádoby. Výše zmíněný krok snižuje cirkulaci vzduchu v troubě, brzdí a zpomaluje pečení a ničí lak.

Po dopečení a během pečení buďte při otvírání dvířek trouby opatrní, existuje totiž riziko opaření.

Pokud je spotřebič poškozen, nepoužívejte jej. Odpojte jej od elektrické sítě a zavolejte autorizovaný servis.

Bezpečný provoz trouby není ovlivněn přítomností lišt.

Do trouby neukládejte věci, které by mohly při zapnutí trouby způsobit nebezpečí.

Než spotřebič zapojíte do elektrické sítě, nechte ho nějakou dobu odpočívat při pokojové teplotě, aby se všechny součástky pokojové teplotě přizpůsobily.

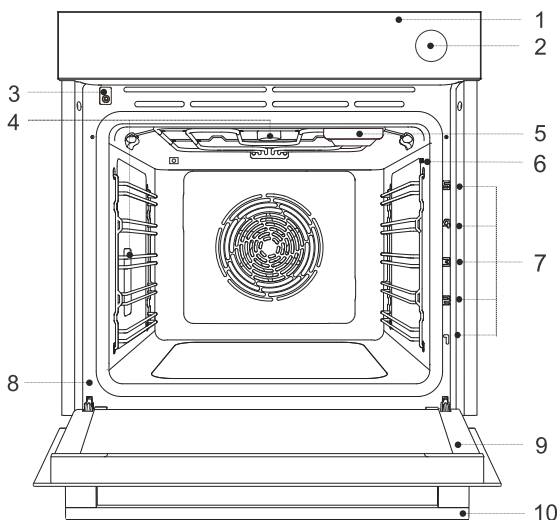
Spotřebič nesmí být provozován v prostředí chladnějším než 5 °C.

Když pečete s doplněním páry nebo po konci pečení s doplněním páry vždy otevřete dvířka až do krajní pozice. Pokud to neuděláte, může mít vycházející pára negativní vliv na fungování ovládací jednotky.

Nainstalujte odpařovací nádobu do spotřebiče, pouze pokud pečete v režimu s přidáním páry. Pokud nepoužíváte režim s přidáním páry, odstraňte ji.

Odpařovací nádobu vyndávejte a vkládejte pouze, když je trouba zcela vychladlá.

3. Popis spotřebiče



1. Ovládací panel
2. Tlačítko zásobníku na vodu
3. Osvětlení
4. Odpařovací nádoba
5. Otvor pro teplotní sonda
6. Lišty – úrovně vaření
7. Informační štítek
8. Dvířka trouby
9. Držadlo dvířek

3.1 Vybavení trouby a příslušenství

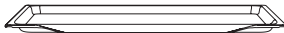
! VAROVÁNÍ!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

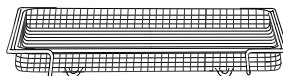
DRÁTĚNÝ ROŠT



MĚLKÝ PLECH



Perforovaný plech Airfry



UNIVERZÁLNÍ HLUBOKÝ PLECH



TEPLOTNÍ SONDA
(BAKESENSOR)

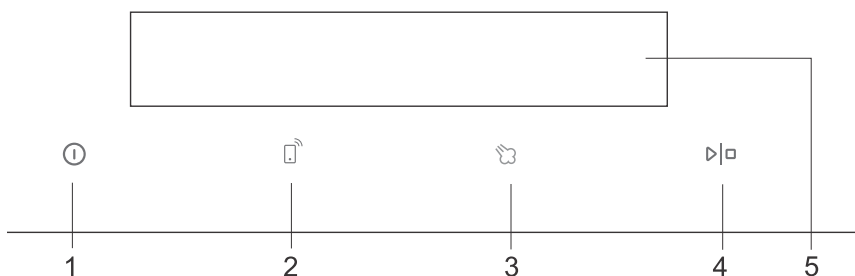






! VAROVÁNÍ!

Mřížový rošt vždy zasuňte do vodicí drážky tak, aby její vyšší část byla vzadu nahoře.




Mělký plech se může při zahřívání v troubě deformovat. Když se ochladí, vrátí se do původního stavu. Deformace na jeho použití nemá vliv.





3.2 Ovládací panel



Tlačítko	Použití
1 	Zapnutí a vypnutí trouby
2 	Nastavení připojení (Wi-Fi)
3 	Přídavek páry
4 	Spuštění a vypnutí Potvrzení nastavení
5	Displej pro zobrazení aktuálních nastavení trouby.

Legenda zkratk:

	 4 s
Krátký dotyk tlačítka – pro výběr nastavení	Dlouhý dotyk tlačítka – 5 sek – pro dodatečná nastavení či zrychlené přenasazení
 INFORMACE!	Tlačítka budou reagovat lépe, pokud se jich dotknete co největší plochou prstu. Při každém stlačení tlačítka se ozve zvukový signál (pokud je funkce k dispozici).

			
Počáteční krok	Mezikrok	Čekání / provádění	Volitelný krok

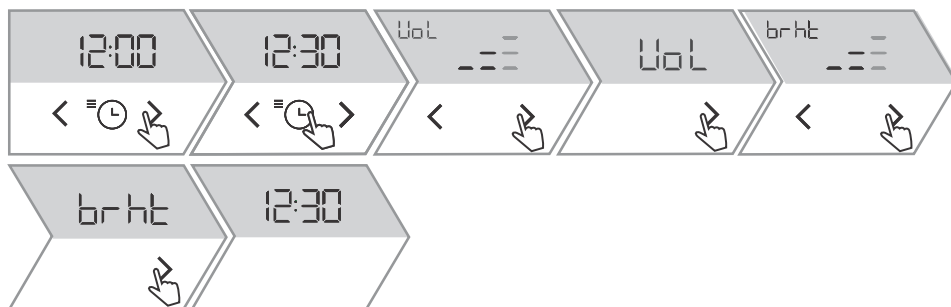
4. Před prvním použitím zařízení

1.	Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren).
2.	Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čisticí prostředky.
3.	Zapněte troubu (viz kapitola 4.1 <i>První zapnutí</i>)
4.	Prázdnou troubu zahřívejte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 250 °C (viz kapitola Profesionální režim).

POZNÁMKA: Začne se uvolňovat výrazný pach »novoty«, proto během toho důkladně vyvětrejte prostory.

4.1 První zapnutí

Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení (přesný čas, hlasitost pípání a osvětlení displeje).



Testování tvrdosti vody

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

Měřicí lístek (dodávaný se spotřebičem) namočte na 1 vteřinu do vody. Po 1 minutě odečtěte údaj – počet čárek. Nastavení stupně – počet zbarvených čárek na lístku (viz kapitola 8. **VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ**):

4 zelené čárky - Hrd 1	1 červená čárka - Hrd 2	2 červené čárky - Hrd 3
3 červené čárky - Hrd 4	4 červené čárky - Hrd 5	

5. Používání trouby – výběr nastavení pečení

Tlačítko	Použití
	Levá tlačítka volby
	Tlačítko pro výběr pečení. Dotknutím tlačítka můžete zvolit:
	A Profesionální režim Pro – umožňuje libovolné nastavení parametrů pečení (systém pečení, teplotu, rychlé předehřívání a dobu pečení).
	B Automatický režim Auto – speciální přednastavené programy, které také můžete změnit.
	C Automatické programy ProG (Pr01 do Pr22)
	D Dodatečné funkce Othr
	E Obecné nastavení Sett
	Pravá tlačítka volby
	Tlačítko pro nastavení časových funkcí a obecného nastavení
	Tlačítko pro nastavení rychlého předehřívání a funkce gratinování
POZNÁMKA: Na displeji se rozsvítí pouze tlačítka, s nimiž můžete nastavit a potvrdit zvolené nastavení.	
Symbol	Význam
	Provozní režimy
	Wi-fi//Připojení
	Zapnutí dálkového ovládání trouby
	Krokový režim pečení (STEP1, STEP2)
	Časová funkce - doba pečení
	Časová funkce – odložený start
	Alarm
	Teplotní sonda na maso
	Funkce STEAM pro přidávání páry během pečení.
	Hrychlé předehřátí
	Funkce gratinování (GRATIN) pro dodatečné zapečení pokrmů na konci pečení.

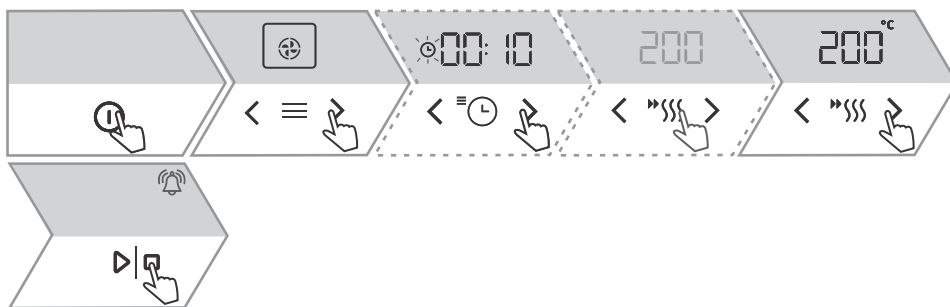
Pokračování tabulky z předchozí stránky

- Osvětlená část čáry - zobrazuje aktuálně vybrané pole od A do E.
- ▼ Šipka - zobrazuje zvolené základní nastavení (pro bake), (auto bake), (extra bake).

POZNÁMKA: Některé symboly na displeji se zobrazují jako lehce osvětlené (funkce je v pohotovostním stavu). Pokud si tlačítkem zvolíte symbol a potvrdíte ho, intenzita osvětlení symbolu se zvýší. Od té chvíle je funkce aktivní.

5.1 Profesionální režim

Tato funkce umožňuje nastavit jakékoli parametry pečení - režim pečení, teplotu, předehřívání a čas pečení.













Kromě toho můžete nastavit:

- funkce časovače (viz kapitola 5.2 *Funkce časovače*)
- krokový režim pečení (viz kapitola 5.3 *Krokový režim pečení*)
- gratinování (viz kapitola 6. *Začátek pečení*)
- přidavek páry (viz kapitola 5.4 *Doplnění páry během pečení*)

Volba způsobu pečení

Symbol	Použití
	HORKÝ VZDUCH Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Tímto způsobem se víc vysuší jeho povrch a vytvoří se tlustší kůrka. Používá se na pečení masa, pečiva a zeleniny a na sušení potravin na jedné nebo vícero úrovních současně.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).
	PIZZA PROGRAM Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.

Pokračování tabulky z předchozí stránky




Symbol	Použití
 ↻ STEAM ↻	INTENZIVNÍ PEČENÍ ¹⁾ Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidání tuků. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
	GRIL S HORKÝM VZDUCHEM Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Díky čemuž se povrch jídla víc vysuší a v kombinaci s topným tělesem grilu získá intenzivnější barvu. Používá se pro rychlejší pečení masa a zeleniny.
	TURBO PEČENÍ Tento režim používejte tehdy, když chcete, aby bylo jídlo rovnoměrně křupavé ze všech stran. Funkce je vhodná také jako první krok vícekrokového pečení masa, protože umožňuje rychlé zhnědnutí povrchu v počáteční fázi a pomalé pečení ve druhé fázi. Maso bude šťavnaté a kůrka pěkně hnědá.
	VELKÝ GRIL Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebičeků, klobás na grilování, řízků, ryb, špízů a pod.), dále na gratinování a dosažení křupavé kůrky. Celý povrch pod topným tělesem umístěným na stropě trouby je rovnoměrně vyhříván. Maximální povolená teplota je: 240 °C.
	JEMNÉ PEČENÍ Tento jemný režim se používá na řízené pomalé pečení jemných pokrmů (měkké kousky masa), dále na pečení koláčů s křupavým spodkem..
 ↻ STEAM ↻	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM ¹⁾ Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflí. Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
 ↻ STEAM ↻	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM ¹⁾ Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu. Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
	VELKÝ GRIL A SPODNÍ OHŘEV Tento režim používejte na rychlejší pečení pokrmů na jedné úrovni a na pečení koláčů s křupavým povrchem.
	GRIL SE SPODNÍM OHŘEVEM A VENTILÁTOREM Tento režim je vhodný pro optimální přípravu pekařských výrobků z kynutého těsta, všech druhů chleba a na zavařování.
 ECO	ECO (POMALÉ PEČENÍ) ²⁾ Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.
POZNÁMKA: U všech systémů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola 6.1 <i>Dodatečné gratinování</i>).	

¹⁾ U programů je možné použít doplnění páry během pečení (viz kapitola 5.4 *Doplnění páry během pečení*).

Pokračování tabulky z předchozí stránky

²⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

5.2 Funkce časovače

Symbol	Popis	Použití
	Doba pečení	V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.
	Alarm	Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič nezapne nebo se automaticky vypne.
	Odložený start	Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem. Zadejte trvání a požadovaný čas konce pečení. Spotřebič se automaticky spustí a skončí v požadovaný čas.

Nastavení doby pečení



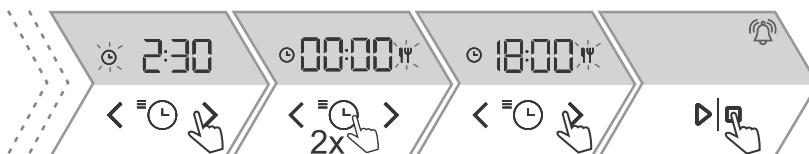
Nastavení minutky



Nastavení odloženého startu

Příklad:

Aktuální čas: 12.00; Doba pečení: 2 hodiny a 30 minut; Konec pečení: o 18.00



INFORMACE!

Zvolenou funkci časovače můžete resetovat na 00:00, tak že se současně dotknete tlačítka < nebo > .

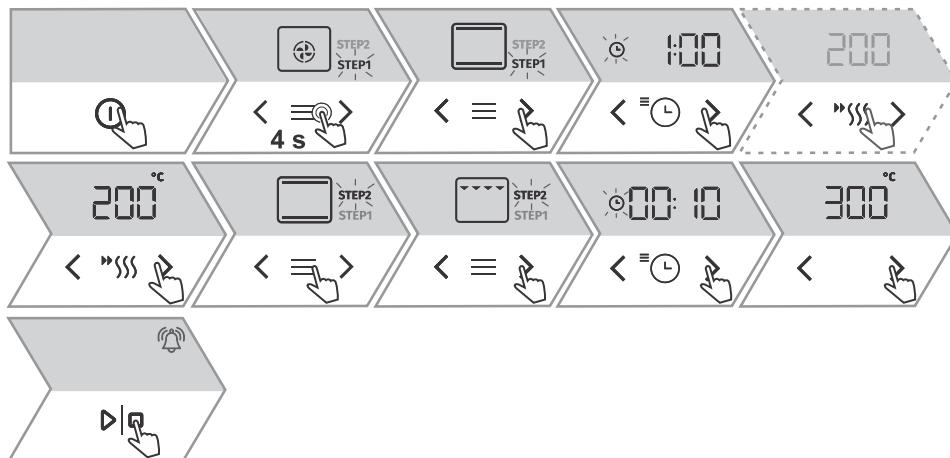
VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují rychlé přehřátí trouby.

Potraviny, které se rychle kazí by neměly zůstat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.

5.3 Krokový režim pečení

Funkce umožňuje nastavit pečení do dvou kroků (do jednoho procesu pečení spojíte dva po sobě následující kroky pečení).



Krokový režim pečení odstraníte tak, že po dobu čtyř sekund podržíte tlačítko ≡ .

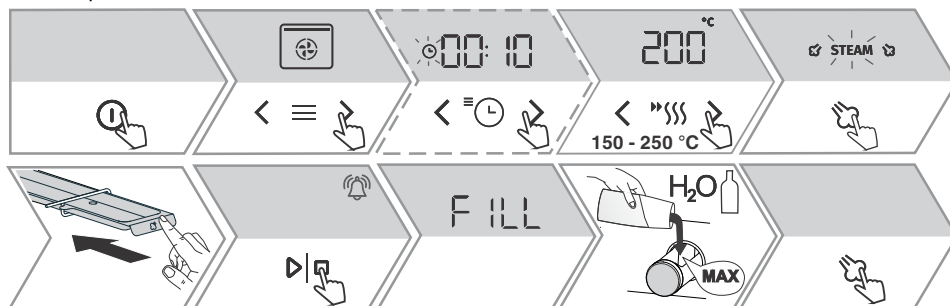
5.4 Doplnění páry během pečení

Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opečte a vytvoří větší křupavost.

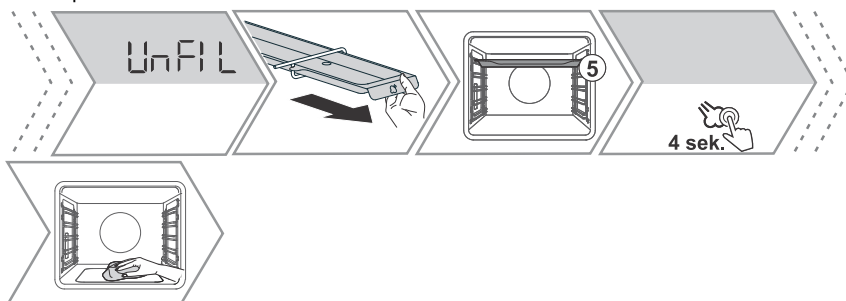
⚠ VAROVÁNÍ!


Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru ani jiné tekutiny. Používejte výhradně čerstvou vodu z vodovodu, měkčenou vodu či neperlivou minerální vodu. Voda, kterou nalijete do zásobníku, musí mít pokojovou teplotu, tedy přibližně 20 °C (+/- 10 °C).

Začátek procesu:



Konec procesu:



POZNÁMKA: Pokud po zobrazení textu **UnFil** postup neprovedete, objeví se tento text na displeji při zapnutí trouby. Nádržku na vodu lze kdykoli vyprázdnit dlouhým stisknutím tlačítka .

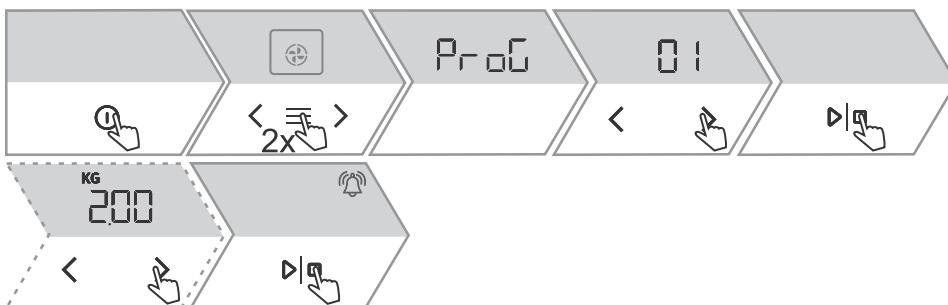





INFORMACE!

Odpařovací nádoba se může při zahřívání v troubě deformovat, ale to nemá vliv na její použití.


5.5 Automatický režim

V tomto režimu si můžete vybrat mezi speciálními režimy pečení.



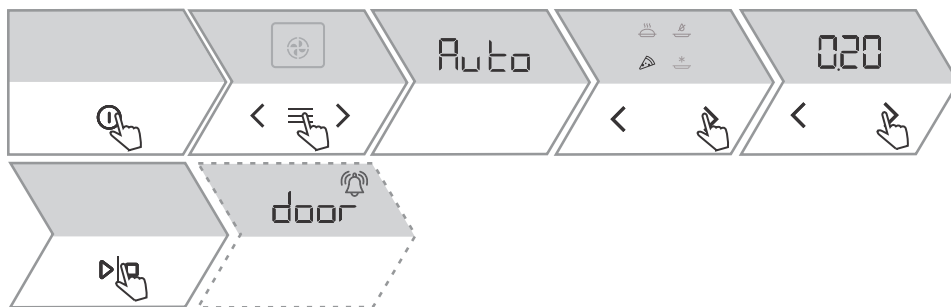
Symbol	Použití
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	PIZZA PROGRAM Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
	SYSTÉM NA MASO Pro optimální přípravu masa. Maso nejprve ze všech stran opečte na rozpáleném oleji v pánvi. Takový způsob přípravy zachová jeho šťavnatost. Je vhodný pro typy masa, jako je rostbíf, plíčky, hřbet, atd.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití
	AIR FRY Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných tuků. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky).

5.6 Automatické programy

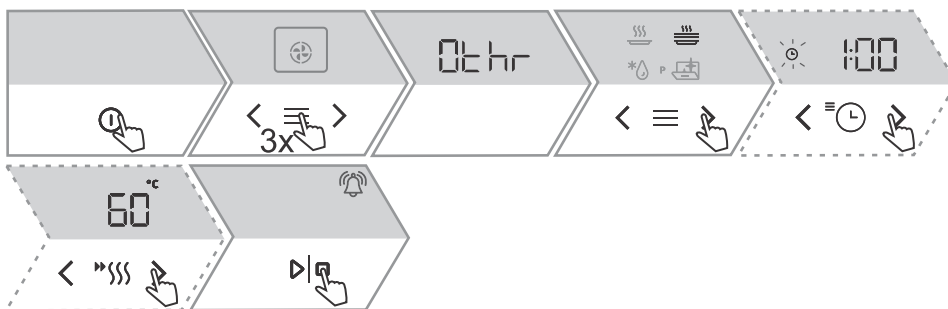
V automatickém režimu si můžete vybrat z několika automatizovaných programů (v závislosti na požadovaném pokrmu, zařízení navrhne optimální režim pečení, teplotu a dobu přípravy).



Kód	Název programu	Kód	Název programu
Pr01	strojkové cukroví	Pr12	pečené hovězí maso
Pr02	koláčky	Pr13	drůbež- celá
Pr03	Piškotové těsto	Pr14	drůbež - menší kusy
Pr04	pečivo z kynutého těsta	Pr15	masový závitek
Pr05	koláč z listového těsta	Pr16	pečený hovězí steak
Pr06	jablečný koláč	Pr17	maso - pomalu pečené
Pr07	jablečný závin	Pr18	pečená ryba
Pr08	čokoládové suflé	Pr19	pečené brambory- plátky (měsíčky)
Pr09	kynutí těsta	Pr20	zeleninové suflé
Pr10	chléb	Pr21	lasagne
Pr11	Vepřová pečeně	Pr22	pizza

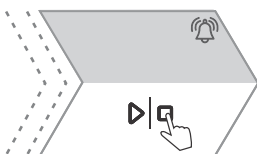
POZNÁMKA: Podrobnější pokyny naleznete na webové stránce spotřebiče (viz strana 2).

5.7 Volba dalších/doplňkových funkcí



Symbol	Použití
	Rozmrazování Používá se na pomalé rozmrazování mražených potravin (dortů, koláčů, pečiva, chleba, housek a hluboko zmraženého ovoce). V polovině rozmrazování by měly být kusy otočeny, zamíchány a odděleny od sebe, když byly zmrazený do většího kusu.
	Ohřívání Používá se na udržení teploty už připravených pokrmů. Můžete nastavit teplotu.
	Ohřívání talířů Používá se k ohřevu nádobí (talířů, hrnků) před podáváním jídla, aby se udrželo déle teplé. Můžete nastavit teplotu.
	Steam Clean Program ulehčuje odstraňování skvrn z vnitřku trouby (viz kapitola 11.1 Čištění trouby (Steam Clean)).

6. Začátek pečení



Skutečná teplota se zobrazuje střídavě s nastavenou teplotou, až dokud se nedosáhne nastavené teploty. Symbol teploty nejdříve bliká, ale po dosažení požadované teploty zhasne a zazní zvukový signál.

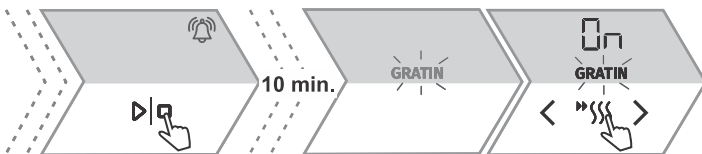
Během pečení můžete změnit systém, teplotu a časové funkce.

6.1 Dodatečné gratinování

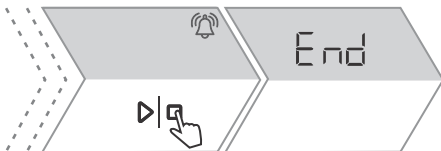
Funkce se používá v poslední fázi, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct. Během gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatohlavá kůrka, která ho ochrání před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť.

! VAROVÁNÍ!

Kontrolujte pečení. Během používání funkce gratinování trouba dosahuje vysokých teplot. Funkce gratinování funguje maximálně 15 minut, poté se trouba vypne.



7. Konec fungování a vypnutí trouby.

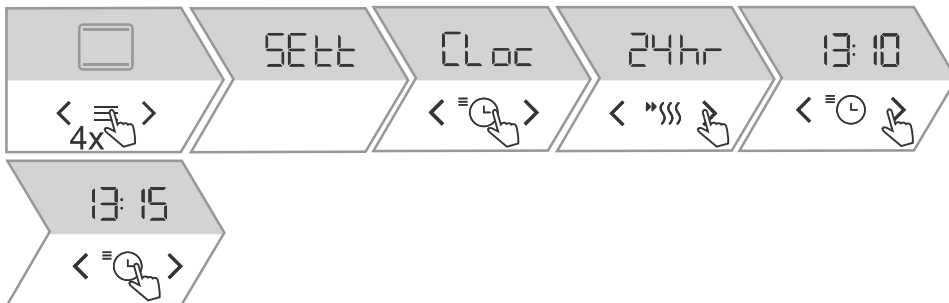


8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

! VAROVÁNÍ!

Po výpadku elektrické energie nebo vypnutí spotřebiče se nastavení dalších funkcí uchová ještě několik minut. Po této době se všechna nastavení, kromě zvukového signálu a jasu, vrátí na výchozí hodnoty.

Příklad nastavení denního času:



Příklad nastavení hlasitosti signálů:



CLoc	Denní čas
Vol	Hlasitost signálů
brht	Jas displeje

Pokračování tabulky z předchozí stránky

nGht	Noční režim zobrazení - tato funkce v noci (mezi 20.00 a 6.00) automaticky ztlumí osvětlení - z vyšší intenzity na nejnižší.
hidE	Pohotovost - funkce zapne nebo vypne zobrazení aktuálního času.
Prht	Automatické rychlé předehřátí - funkce umožňuje automatické přidávání rychlého předehřívání k systémům pečení, které to umožňují.
SAbb	Sabbath - funkce umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout.
FAct	Tovární nastavení - Zvolíte rES pro výběr továrního nastavení a potvrdíte delším stisknutím tlačítka start I stop, dokud všechny rozsvícené čárky nezmizí.
Wh5	Tvrdost vody - můžete si vybírat z pěti úrovní tvrdosti vody. Výchozí nastavení je úroveň 5.
dEcL	Odstraňování vodního kamene - funkci můžete aktivovat sami nebo vám ji po určitém počtu cyklů parní funkce navrhne sama trouba (na displeji se zobrazí dEcL) (viz kapitola 11.3 Čištění parního systému).
Pokud chcete odejít z nabídky dalších funkcí, dotkněte se tlačítka ☰ .	

8.1 Zamykání tlačítek



9. ConnectLife a připojení (Wi-Fi)

Na mobilním zařízení musíte mít nainstalovanou aplikaci **ConnectLife** a zaregistrovaný uživatelský účet (viz kapitola 9.1 *Propojení spotřebiče s mobilním zařízením*).

VAROVÁNÍ!

Dálkové ovládání spotřebiče přes mobilní zařízení nemůže nahradit osobní kontrolu procesu pečení v troubě. Vždy pravidelně a osobně kontrolujte skutečný proces pečení uvnitř trouby.

9.1 Propojení spotřebiče s mobilním zařízením

Aplikace **ConnectLife** je k dispozici na distribučních místech "Apple App Store" a "Google Play Store".


 **ConnectLife**





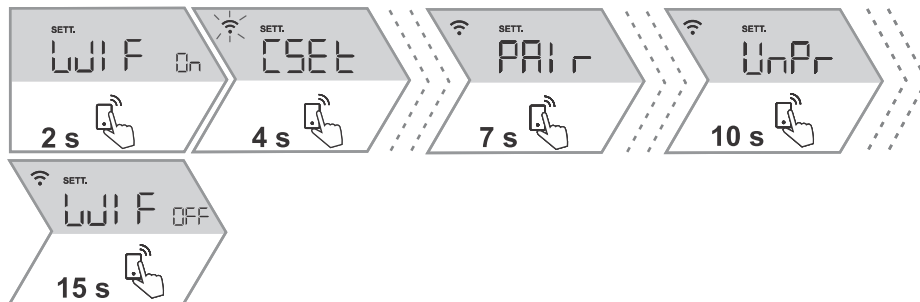
Pro dodatečnou pomoc a informace navštivte webové stránky www.connectlife.io pro další informace, funkčnost a podporu pak webové stránky www.connectlife.io/getstarted.

9.2 Nastavení Wi-Fi modulu


Zapnutí a vypnutí Wi-Fi modulu

Vstup do nastavení funkcí Wi-Fi modulu provedete různě dlouhými dotyky na .

Pokud jste se tlačítka  dotkli omylem, můžete nastavení přerušit opětovným dlouhým dotykem (18 sekund) na .



Spravování dálkového ovládání trouby

Dotkněte se tlačítka . Na displeji se rozsvítí symbol **REMOTE**, který signalizuje možnost dálkového ovládání prostřednictvím aplikace **ConnectLife**.

INFORMACE!

Některé funkce při vzdáleném přístupu nejsou z bezpečnostních důvodů k dispozici.









- Pokud během pečení otevřete dvířka, možnost dálkového ovládání trouby se vypne.

VAROVÁNÍ!

Vždy zajistěte, aby byla trouba používána správně a v souladu s pokyny, zejména když používáte dálkové ovládání. Nezapínejte troubu pomocí vzdáleného přístupu, pokud si nejste jisti, co přesně se v troubě nachází.

10. Tabulka pečení

POZNÁMKA: Pokrmy, které vyžadují zcela přehřátou troubu, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou *, pokrmy, u kterých stačí 5minutové přehřátí trouby, pak dvěma hvězdičkami **. V tomto případě nepoužívejte program rychlého přehřátí.

Pokrm			°C	min
Piškotové těsto	3	 ECO	200-220	60-70
koláč s náplní	2		180	60-70
štrůdl	2		180-190	60-70
koláčky	3		160 *	25-35
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
koláč z listového těsta	3	 ECO	200-220	30-45

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
strojkové cukroví	3		150 *	30-40
piškoty	3		160-180	40-50
chléb na plechu	2	 STEAM	190-200	40-55
chléb ve formě	3		190-200	30-45
čerstvé housky	3		180-200	20-30
zapečené chlebičky	5		240	3-5
pizza	1		300 *	4-10
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		200-220	100-200
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2	 STEAM	200-220	60-80
kuřecí křídýlka	4		210-220	25-40
celá ryba, 350 kg	4	 STEAM	230-240	12-20
pečené brambory, americké brambory	3	 STEAM	210-220 *	30-40
hranolky	3		210-220	20-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
sladký nákyp	2		160-180	40-60
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

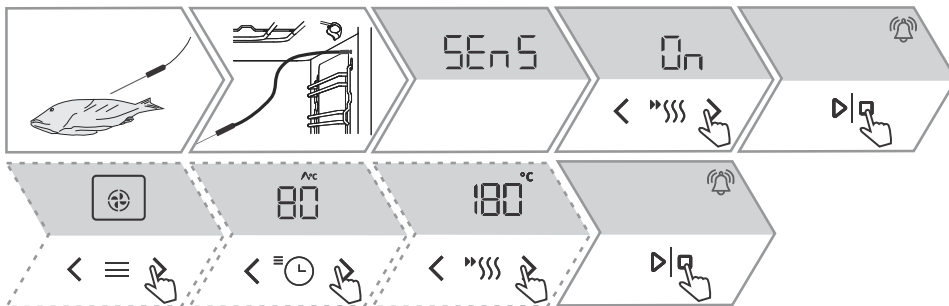
10.1 Pečení s teplotní sondou (BAKESENSOR)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

POZNÁMKA: Podrobnější pokyny naleznete na webové stránce spotřebiče (viz strana 2).

! VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



11. Údržba a čištění

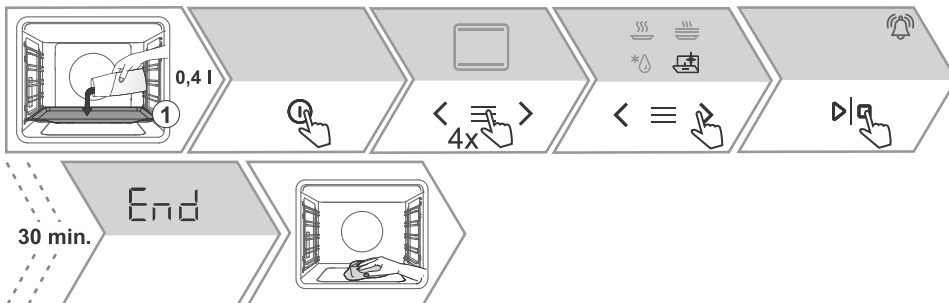
Spotřebič pravidelně čistěte, a teplou vodou a prostředkem pro ruční mytí nádobí ihned odstraňujte větší špínu a vodní kámen. Používejte čistý měkký hadřík nebo houbičku.

! VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že jste zařízení odpojili od zdroje napájení a počkejte až vychladne.

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

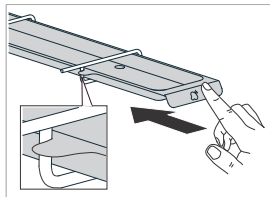
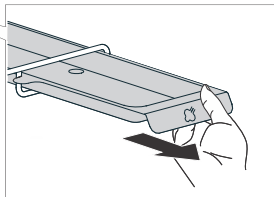
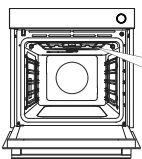
11.1 Čištění trouby (Steam Clean)



11.2 Čištění odpařovací nádoby

! VAROVÁNÍ!

Odpařovací nádoba je po používání horká a může v ní zůstat i nějaká voda. Z důvodu nebezpečí popálenin počkejte, než trouba úplně vychladne.



Nádobu vyndejte a ručně ji omyjte čisticím přípravkem nebo v myčce. Pokud se v nádobě nahromadil vodní kámen, můžete ji namočit do prostředku na odstraňování vodního kamene (používejte jej podle pokynů uvedených výrobcem daného prostředku) nebo do alkoholického octu. Nádobu je nutné po čištění a před vrácením na místo důkladně umýt.

POZNÁMKA: Pokud nádobu nevrátíte na své místo, bude během pečení s použitím páry voda kapat na pokrm.

11.3 Čištění parního systému



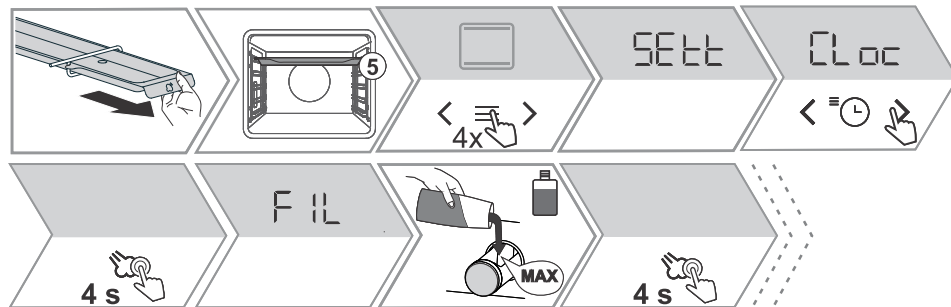
- Dekalcifikační prostředek



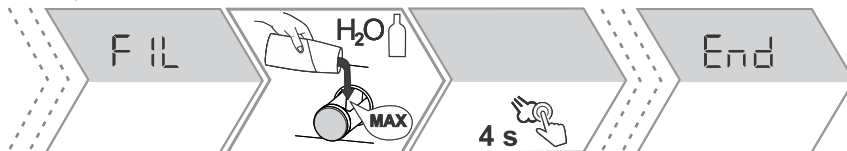
- Voda

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

Začátek procesu:



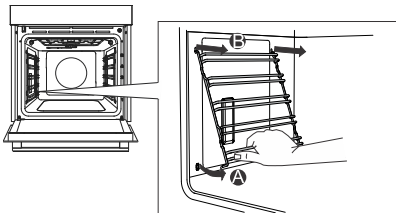
Konec procesu:



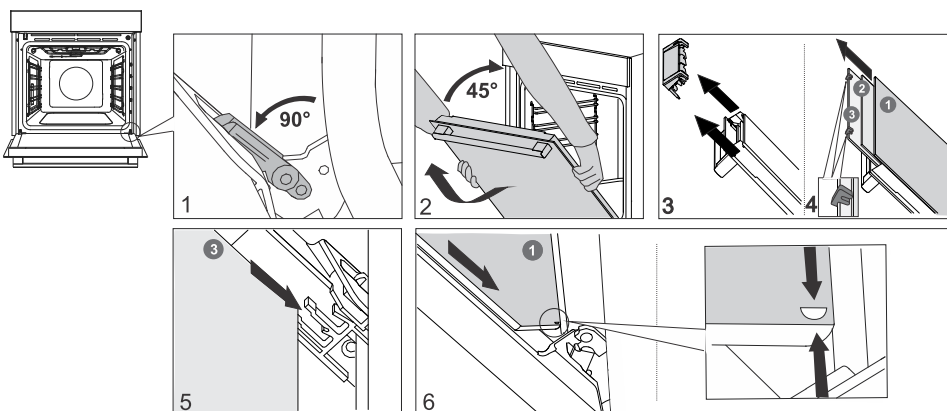
INFORMACE!

Pokud nechcete provádět čištění parního systému ve chvíli, kdy vám to navrhne trouba, můžete jej přerušit dotekem na . Čištění můžete přerušit maximálně třikrát, poté už trouba fungování parní funkce znemožní.

11.4 Odstranění drátěných a fixních vyťahovacích lišt.

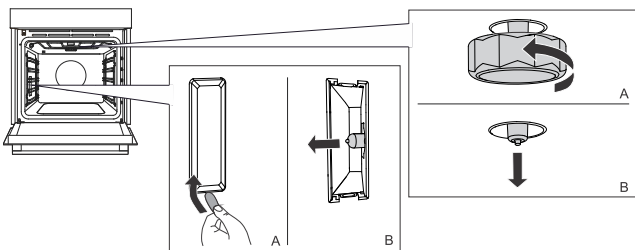


11.5 Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek



11.6 Výměna žárovky

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



12. Řešení problémů

V záruční době může vykonávat opravy výhradně servisní středisko oprávněné výrobcem.

Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabelu ze zásuvky.

Neoprávněné zásahy a opravy spotřebiče mohou způsobit riziko rány elektrickým proudem a nebezpečí zkratu, proto je neprovádějte. Přenechte tuto práci odborníkovi, resp. servisnímu technikovi.

V případě menších poruch ve fungování tohoto spotřebiče si v tomto návodu ověřte, zda můžete jejich příčinu odstranit sami.

Pokud spotřebič nefunguje z důvodu nesprávného ovládání či manipulace, není návštěva opraváře ani v době trvání záruky bezplatná.

Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby.

12.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhazuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
Displej zobrazuje chybu ErrX. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se ErXX.	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.
Na displeji se zobrazí nápis SEaS, teplotní sonda není připojena.	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.
<p>Pokud se vám navzdory dodržování výše uvedených rad nepodařilo poruchu odstranit, obraťte se na autorizovaný servis. Odstranění poruch nebo reklamace, které vzniknou následkem nesprávného zapojení či používání spotřebiče, do záruky nespádají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.</p>	

13. Informace o shodě

Typ rádiového zařízení:	Wi-Fi modul
Pracovní frekvenční rozsah:	2.412GHz - 2.472GHz
Maximální vysílací výkon	117,7 dBm EIRP
Maximální zisk antény:	2,7 dBi
Bluetooth	
Frekvenční rozsah:	2402 ~ 2480 MHz
Výstup nosiče:	10.00 dBm
Typ emise:	F1D

nebo

Typ rádiového zařízení:	Modul HLW3215-TG
Wi-fi	
Pracovní frekvenční rozsah:	2.400 GHz-2.4835 GHz
Maximální vysílací výkon	≤10dBm/MHz (EIRP) (Zisk antény 10dBi)

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Maximální zisk antény:	Zisk: 0dBi
Bluetooth	
Frekvenční rozsah:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Výstup nosiče:	6 dBm (≤ 10 dBm)
Typ emise:	F1D

Hisense tímto prohlašují, že výše uvedené rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

14. Ochrana životního prostředí



Obal je vyroben z ekologicky šetrných materiálů, které je možno recyklovat, zlikvidovat nebo zničit bez jakéhokoli ohrožení životního prostředí. Obalové materiály jsou pro tyto účely odpovídajícím způsobem označeny.

Symbol na výrobku nebo jeho balení označuje, že se s výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Výrobek je potřebné odevzdat do autorizovaného centra sběru pro zpracování odpadu z elektrických nebo elektronických zařízení.

Správná **likvidace** výrobku pomůže zabránit vzniku nepříznivých účinků na životní prostředí a zdraví osob, k nimž by mohlo dojít v případě nesprávné likvidace výrobku. Podrobné informace o likvidaci a zpracování výrobku vám na požádání poskytne příslušný místní orgán, který má na starost zacházení s odpadem, váš poskytovatel služeb likvidace odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Vyhrazuje si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

15. Test jídla




















EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.

Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodítku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.

* Spotřebič přehřejte až na požadovanou teplotu. Nepoužívejte režim rychlého přehřívání

** Přehřejte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého přehřívání

*** Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	⌚ min	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	25-40	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	135 **	35-50	
sušenky - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	140 **	25-40	
sušenky - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	155 **	20-30	
koláče - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	150	45-55	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	160	45-55	
piškotový dort - dvouúrovňová	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160 **	70-120	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160	70-120	
GRILOVÁNÍ						
opečený chléb	Rošt		5	max	4-7	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ						
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	25-40 ***	

PEČENÍ S PÁROU						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	min	<input type="checkbox"/>
dort	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt					
chléb se semínky	mělký plech na pečení					
pečivo	mělký plech na pečení					
chléb	mělký plech na pečení					



Hisense
life reimagined



909997-a7



Hisense

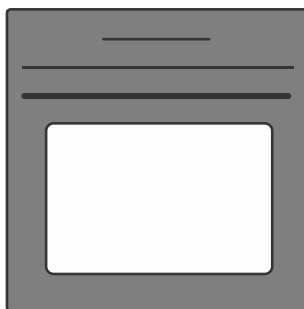
life reimagined

CS

CZ

STRUČNÝ NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÁ TROUBA





Podrobnější pokyny a rady naleznete na: <http://www.gorenje.com> nebo naskenujte QR kód na výrobním štítku.

Před zapojením zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.

1. Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY- Důkladně si přečtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Prostředky pro odpojení musí být integrovány v pevných rozvodech a v souladu s pravidly pro zapojování rozvodů.

Zařízení nesmí být instalováno za okrasnými dveřmi z důvodu předcházení přehřátí.

Je-li napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním pracovníkem či podobně kvalifikovanou osobou, abyste zabránili nebezpečí (platí pouze pro zařízení vybavená napájecím kabelem).

Děti starší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pod odpovídajícím dohledem, nebo pokud obdržely dostatečné pokyny o bezpečném používání spotřebiče a jsou-li poučeny o nebezpečích souvisejících s jeho nevhodným používáním. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát ani jej bez odpovídajícího dozoru čistit či na něm provádět údržbářské práce.

VAROVÁNÍ: Dostupné části mohou být během používání horké. Malé děti by se měly držet stranou.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a některé z jeho přístupných částí se během používání mohou výrazně zahřívat. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let musejí být vždy pod dohledem.

Provoz zařízení nelze řídit pomocí externích časovačů nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou pro používání v této troubě.

Pro čištění skla na dvířkách trouby nebo skla pokrývajícího varnou desku nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové drátěnky, jelikož jimi můžete poškodit povrch, čímž může dojít i k prasknutí skla.

Z důvodu rizika rány elektrickým proudem nečistěte parními ani vysokotlakými čističi.

VAROVÁNÍ: Z důvodu předcházení rizika elektrického úderu předtím, než budete vyměňovat žárovku, se přesvědčte, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě.

Nikdy na dno trouby nelijte vodu. Z důvodu teplotních rozdílů může dojít k poškození laku.

Pokud je spotřebič poškozen, nepoužívejte jej. Odpojte jej od elektrické sítě a zavolejte autorizovaný servis.

2. Další důležitá bezpečnostní upozornění

Doporučujeme, aby spotřebič přenášely a instalovaly nejméně dvě osoby (hmotnost spotřebiče).

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

Nestoupejte ani nesedejte si na otevřená dvířka trouby ani se o ně neopírejte. Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.

Zabezpečte, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

Neobkládejte troubu alobalem a na dno spotřebiče nevkładejte pekáče či jiné nádoby. Výše zmíněný krok snižuje cirkulaci vzduchu v troubě, brzdí a zpomaluje pečení a ničí lak.

Po dopečení a během pečení buďte při otvírání dvířek trouby opatrní, existuje totiž riziko opaření.

Pokud je spotřebič poškozen, nepoužívejte jej. Odpojte jej od elektrické sítě a zavolejte autorizovaný servis.

Bezpečný provoz trouby není ovlivněn přítomností lišt.

Do trouby neukładejte věci, které by mohly při zapnutí trouby způsobit nebezpečí.

Než spotřebič zapojíte do elektrické sítě, nechte ho nějakou dobu odpočívat při pokojové teplotě, aby se všechny součástky pokojové teplotě přizpůsobily.

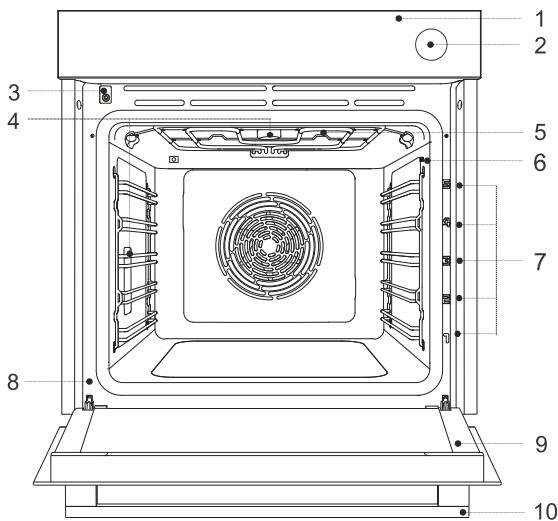
Spotřebič nesmí být provozován v prostředí chladnějším než 5 °C.

Když pečete s doplněním páry nebo po konci pečení s doplněním páry vždy otevřete dvířka až do krajní pozice. Pokud to neuděláte, může mít vycházející pára negativní vliv na fungování ovládací jednotky.

Odpařovací nádobu vyndávejte a vkládejte pouze, když je trouba zcela vychladlá.

3. Popis spotřebiče

VAROVÁNÍ!
Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



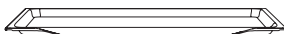
1. Ovládací panel
2. Tlačítko zásobníku na vodu
3. Osvětlení
4. Odpařovací nádoba
5. Otvor pro teplotní sonda
6. Lišty – úrovně vaření
7. Informační štítek
8. Dvířka trouby
9. Držadlo dvířek

3.1 Vybavení trouby a příslušenství

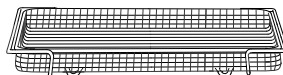
DRÁTĚNÝ ROŠT



MĚLKÝ PLECH



Perforovaný plech Airfry



UNIVERZÁLNÍ HLUBOKÝ PLECH



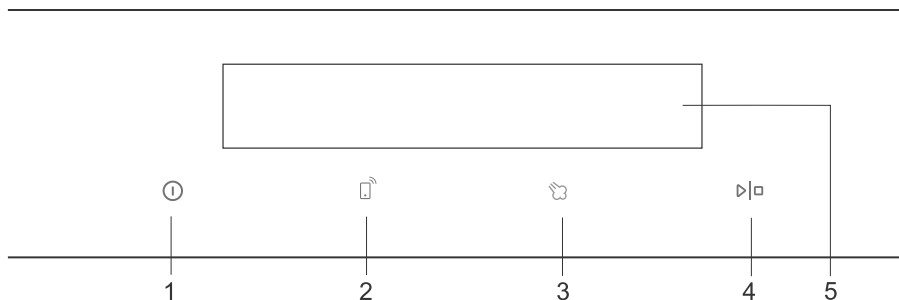
TEPLOTNÍ SONDA (BAKESENSOR)



VAROVÁNÍ!
Mřížový rošt vždy zasuněte do vodicí drážky tak, aby její vyšší část byla vzadu nahoře.

Mělký plech se může při zahřívání v troubě deformovat. Když se ochladí, vrátí se do původního stavu. Deformace na jeho použití nemá vliv.

3.2 Ovládací panel



Tlačítko	Použití
1	Zapnutí a vypnutí trouby
2	Nastavení připojení (Wi-Fi)
3	Přídavek páry
4	Spuštění a vypnutí Potvrzení nastavení
5	Displej pro zobrazení aktuálních nastavení trouby.



Krátký dotyk tlačítka –
pro výběr nastavení



Dlouhý dotyk tlačítka – 5 sek –
pro dodatečná nastavení či zrychlené
přenastavení



INFORMACE!

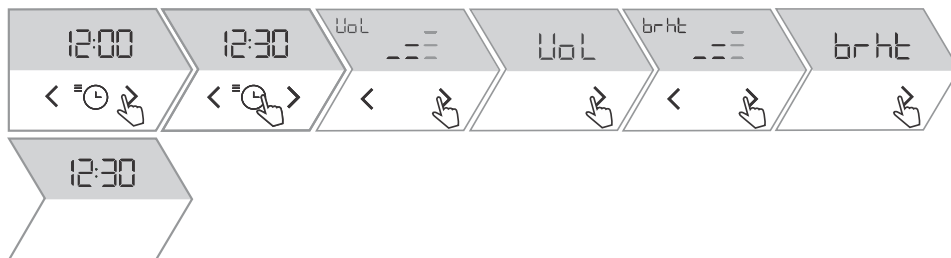
Tlačítka budou reagovat lépe, pokud se jich dotknete co největší plochou prstu. Při každém stlačení tlačítka se ozve zvukový signál (pokud je funkce k dispozici).

4. Před prvním použitím zařízení

1.	Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren).
2.	Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čisticí prostředky.
3.	Zapněte troubu (viz kapitola 4.1 <i>První zapnutí</i>)
4.	Prázdnou troubu zahřívejte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 250 °C (viz kapitola <i>Profesionální režim</i>).
POZNÁMKA: Začne se uvolňovat výrazný pach »novoty«, proto během toho důkladně vyvětrejte prostory.	

4.1 První zapnutí

Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení (přesný čas, hlasitost pípání a osvětlení displeje).



Testování tvrdosti vody

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

Měřicí lístek (dodávaný se spotřebičem) namočte na 1 vteřinu do vody. Po 1 minutě odečtete údaj – počet čárek. Nastavení stupně – počet zbarvených čárek na lístku (viz kapitola 8. **VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ**):

4 zelené čárky - Hrd 1	1 červená čárka - Hrd 2	2 červené čárky - Hrd 3
3 červené čárky - Hrd 4	4 červené čárky - Hrd 5	

5. Používání trouby – výběr nastavení pečení

Tlačítko	Použití
<	Levé tlačítko volby
☰	Tlačítko pro výběr pečení. Dotknutím tlačítka můžete zvolit:
PRO	A Profesionální režim Pro – umožňuje libovolné nastavení parametrů pečení (systém pečení, teplotu, rychlé předehřívání a dobu pečení).
AUTO	B Automatický režim Auto – speciální přednastavené programy, které také můžete změnit.
PROG	C Automatické programy ProG (Pr01 do Pr22)
OTHR	D Dodatečné funkce Othr
SETT	E Obecné nastavení SETT
>	Pravé tlačítko volby
🕒	Tlačítko pro nastavení časových funkcí a obecného nastavení

Pokračování tabulky z předchozí stránky

””””	Tlačítko pro nastavení rychlého přehřívání a funkce gratinování
POZNÁMKA: Na displeji se rozsvítí pouze tlačítka, s nimiž můžete nastavit a potvrdit zvolené nastavení.	
Symbol	Význam
	Provozní režimy
	Wi-fi/Připojení
REMOTE	Zapnutí dálkového ovládání trouby
STEP1	Krokový režim pečení (STEP1, STEP2)
	Časová funkce - doba pečení
	Časová funkce – odložený start
	Alarm
	Teplotní sonda na maso
	Funkce STEAM pro přidávání páry během pečení.
””””	Hrychlé přehřátí
GRATIN	Funkce gratinování (GRATIN) pro dodatečné zapečení pokrmů na konci pečení.
POZNÁMKA: Některé symboly na displeji se zobrazují jako lehce osvětlené (funkce je v pohotovostním stavu). Pokud si tlačítkem zvolíte symbol a potvrdíte ho, intenzita osvětlení symbolu se zvýší. Od té chvíle je funkce aktivní.	

5.1 Profesionální režim



Kromě toho můžete nastavit:

- funkce časovače (viz kapitola 5.2 *Funkce časovače*)
- krokový režim pečení (viz kapitola 5.3 *Krokový režim pečení*)
- gratinování (viz kapitola 6. *Začátek pečení*)
- přídavek páry (viz kapitola 5.4 *Doplnění páry během pečení*)

Volba způsobu pečení

Symbol	Použití
	HORKÝ VZDUCH Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Tímto způsobem se víc vysuší jeho povrch a vytvoří se tlustší kůrka. Používá se na pečení masa, pečiva a zeleniny a na sušení potravin na jedné nebo vícero úrovních současně.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití
	PIZZA PROGRAM Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
 ☞ STEAM ☜	INTENZIVNÍ PEČENÍ(AIR FRY) ¹⁾ Tento způsob pečení dodává jídlu křupavou kůrku bez přidání tuku. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodné je pro malé kusy masa, ryb, zeleniny a dopředu připravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
	GRIL S HORKÝM VZDUCHEM Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Díky čemuž se povrch jídla víc vysuší a v kombinaci s topným tělesem grilu získá intenzivnější barvu. Používá se pro rychlejší pečení masa a zeleniny.
	TURBO PEČENÍ Tento režim používejte tehdy, když chcete, aby bylo jídlo rovnoměrně křupavé ze všech stran. Funkce je vhodná také jako první krok vícekrokového pečení masa, protože umožňuje rychlé zhnědnutí povrchu v počáteční fázi a pomalé pečení ve druhé fázi. Maso bude šťavnaté a kůrka pěkně hnědá.
	VELKÝ GRIL Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebičků, klobás na grilování, řízků, ryb, špízu a pod.), dále na gratinování a dosažení křupavé kůrky. Celý povrch pod topným tělesem umístěným na stropě trouby je rovnoměrně vyhříván. Maximální povolená teplota je: 240 °C.
	JEMNÉ PEČENÍ Tento jemný režim se používá na řízené pomalé pečení jemných pokrmů (měkké kousky masa), dále na pečení koláčů s křupavým spodkem..
 ☞ STEAM ☜	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM ¹⁾ Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé. Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
 ☞ STEAM ☜	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM ¹⁾ Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu. Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
	VELKÝ GRIL A SPODNÍ OHŘEV Tento režim používejte na rychlejší pečení pokrmů na jedné úrovni a na pečení koláčů s křupavým povrchem.
	GRIL SE SPODNÍM OHŘEVEM A VENTILÁTOREM Tento režim je vhodný pro optimální přípravu pekařských výrobků z kynutého těsta, všech druhů chleba a na zavařování.
 ECO	ECO (POMALE PEČENÍ) ²⁾ Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptýlu teplot od 140 °C do 220 °C.




Pokračování tabulky z předchozí stránky

Symbol	Použití
POZNÁMKA: U všech systémů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola 6.1 <i>Dodatečné gratinování</i>).	

¹⁾ U programů je možné použít doplnění páry během pečení (viz kapitola 5.4 *Doplnění páry během pečení*).

²⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

5.2 Funkce časovače

Symbol	Popis	Použití
	Doba pečení	V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojedě.
	Alarm	Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič nezapne nebo se automaticky vypne.
	Odložený start	Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem. Zadejte trvání a požadovaný čas konce pečení. Spotřebič se automaticky spustí a skončí v požadovaný čas.

Nastavení doby pečení



Nastavení minutky



Nastavení odloženého startu

Příklad:

Aktuální čas: 12.00; Doba pečení: 2 hodiny a 30 minut; Konec pečení: o 18.00



INFORMACE!

Zvolenou funkci časovače můžete resetovat na 00:00, tak že se současně dotkněte tlačítka < nebo > .

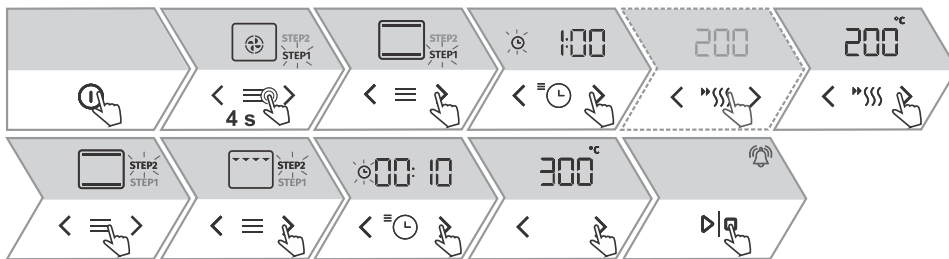
! VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují rychlé přehřátí trouby.

Potraviny, které se rychle kazí by neměly zůstat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.

5.3 Krokový režim pečení

Funkce umožňuje nastavit pečení do dvou kroků (do jednoho procesu pečení spojte dva po sobě následující kroky pečení).



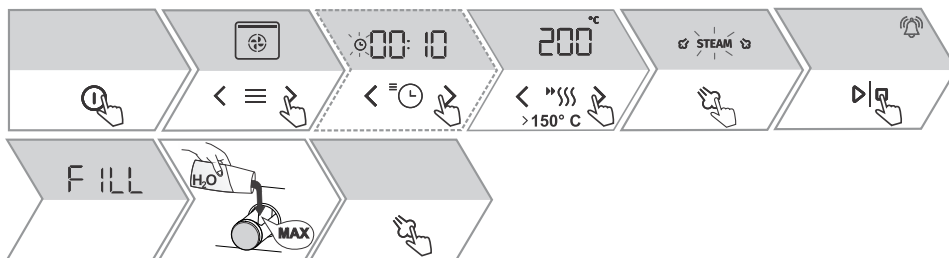
Krokový režim pečení odstraníte tak, že po dobu čtyř sekund podržíte tlačítko .

5.4 Doplnění páry během pečení

Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.

! VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru ani jiné tekutiny. Používejte výhradně čerstvou vodu z vodovodu, měkčenou vodu či neperlivou minerální vodu. Voda, kterou nalijete do zásobníku, musí mít pokojovou teplotu, tedy přibližně 20 °C (+/- 10 °C).



POZNÁMKA: Pokud jste přidávání páry nenastavili před začátkem pečení, můžete tak učinit i v jeho průběhu.

5.5 Automatický režim



Symbol	Použití
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	PIZZA PROGRAM Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
	SYSTÉM NA MASO Pro optimální přípravu masa. Maso nejprve ze všech stran opečte na rozpáleném oleji v pánvi. Takový způsob přípravy zachová jeho šťavnatost. Je vhodný pro typy masa, jako je rostbíf, plíčky, hřbet, atd.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY) Tento způsob pečení pokrmům dodává krupavou kůrku bez přidání tuků. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky).

5.6 Automatické programy



Kód	Název programu	Kód	Název programu
Pr01	strojkové cukroví	Pr12	pečené hovězí maso
Pr02	koláčky	Pr13	drůbež- celá
Pr03	Piškotové těsto	Pr14	drůbež - menší kusy
Pr04	pečivo z kynutého těsta	Pr15	masový závitok
Pr05	koláč z listového těsta	Pr16	pečený hovězí steak

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Kód	Název programu	Kód	Název programu
Pr06	jablečný koláč	Pr17	maso - pomalu pečené
Pr07	jablečný závin	Pr18	pečená ryba
Pr08	čokoládové suflé	Pr19	pečené brambory- plátky (měsíčky)
Pr09	kynutí těsta	Pr20	zeleninové suflé
Pr10	chléb	Pr21	lasagne
Pr11	Vepřová pečeně	Pr22	pizza

5.7 Volba dalších/doplňkových funkcí



Symbol	Použití
	Rozmrazování Používá se na pomalé rozmrazování mražených potravin (dortů, koláčů, pečiva, chleba, housek a hluboko zmraženého ovoce). V polovině rozmrazování by měly být kusy otočeny, zamíchány a odděleny od sebe, když byly zmrazeny do většího kusu.
	Ohřívání Používá se na udržení teploty už připravených pokrmů. Můžete nastavit teplotu.
	Ohřívání talířů Používá se k ohřevu nádobí (talířů, hrnků) před podáváním jídla, aby se udrželo déle teplé. Můžete nastavit teplotu.
	Steam Clean Program ulehčuje odstraňování skvrn z vnitřku trouby (viz kapitola 11.1 Čištění trouby (Steam Clean)).

6. Začátek pečení

Skutečná teplota se zobrazuje střídavě s nastavenou teplotou, až dokud se nedosáhne nastavené teploty. Symbol teploty nejdříve bliká, ale po dosažení požadované teploty zhasne a zazní zvukový signál.

Během pečení můžete změnit systém, teplotu a časové funkce.

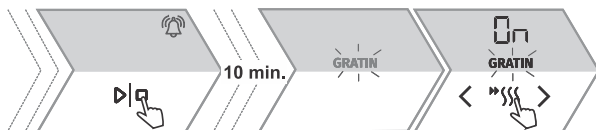
6.1 Dodatečné gratinování

Funkce se používá v poslední fázi, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct. Během gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatožlutá kůrka, která ho ochrání před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť.




VAROVÁNÍ!

Kontrolujte pečení. Během používání funkce gratinování trouba dosahuje vysokých teplot. Funkce gratinování funguje maximálně 15 minut, poté se trouba vypne.

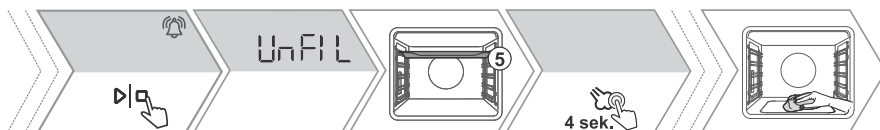


7. Konec fungování a vypnutí trouby.

7.1 Vyprázdnění nádržky s vodou

Pokud jste v průběhu pečení použili funkci doplnění páry během pečení , zobrazí se na displeji, až trouba vychladne, text **UnFiL** pro vyprázdnění nádržky s vodou.

Pokud po zobrazení textu **UnFiL** postup neprovedete, objeví se tento text na displeji při příštím použití trouby.



8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ



VAROVÁNÍ!

Po výpadku elektrické energie nebo vypnutí spotřebiče se nastavení dalších funkcí uchová ještě několik minut. Po této době se všechna nastavení, kromě zvukového signálu a jasu, vrátí na výchozí hodnoty.



CLoc	Denní čas
Vol	Hlasitost signálů
brht	Jas displeje

Pokračování tabulky z předchozí stránky

nGht	Noční režim zobrazení - tato funkce v noci (mezi 20.00 a 6.00) automaticky ztlumí osvětlení - z vyšší intenzity na nejnižší.
hidE	Pohotovost - funkce zapne nebo vypne zobrazení aktuálního času.
Prht	Automatické rychlé přehřátí - funkce umožňuje automatické přidávání rychlého přehřívání k systémům pečení, které to umožňují.
SABb	Sabbath - funkce umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout.
FAct	Tovární nastavení - Zvolíte rES pro výběr továrního nastavení a potvrdíte delším stisknutím tlačítka start / stop, dokud všechny rozsvícené čárky nezmizí.
Wh5	Tvrdost vody - můžete si vybírat z pěti úrovní tvrdosti vody. Výchozí nastavení je úroveň 5.
dEcL	Odstraňování vodního kamene - funkci můžete aktivovat sami nebo vám ji po určitém počtu cyklů parní funkce navrhne sama trouba (na displeji se zobrazí dEcL) (viz kapitola 11.3 Čištění parního systému).

8.1 Zamykání tlačítek



9. ConnectLife a připojení (Wi-Fi)

Na mobilním zařízení musíte mít nainstalovanou aplikaci **ConnectLife** a zaregistrovaný uživatelský účet (viz kapitola 9.1 *Připojení spotřebiče s mobilním zařízením*).



VAROVÁNÍ!

Dálkové ovládání spotřebiče přes mobilní zařízení nemůže nahradit osobní kontrolu procesu pečení v troubě. Vždy pravidelně a osobně kontrolujte skutečný proces pečení uvnitř trouby.

9.1 Připojení spotřebiče s mobilním zařízením

Aplikace **ConnectLife** je k dispozici na distribučních místech "Apple App Store" a "Google Play Store".


 **ConnectLife**





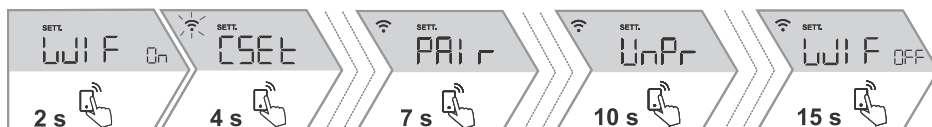
Pro dodatečnou pomoc a informace navštivte webové stránky www.connectlife.io pro další informace, funkčnost a podporu pak webové stránky www.connectlife.io/getstarted.

9.2 Nastavení Wi-Fi modulu


Zapnutí a vypnutí Wi-Fi modulu

Vstup do nastavení funkcí Wi-Fi modulu provedete různě dlouhými dotyky na .

Pokud jste se tlačítka  dotkli omylem, můžete nastavení přerušit opětovným dlouhým dotykem (18 sekund) na .



Spravování dálkového ovládání trouby

Dotkněte se tlačítka . Na displeji se rozsvítí symbol **REMOTE**, který signalizuje možnost dálkového ovládání prostřednictvím aplikace **ConnectLife**.

INFORMACE!

Některé funkce při vzdáleném přístupu nejsou z bezpečnostních důvodů k dispozici.












- Pokud během pečení otevřete dvířka, možnost dálkového ovládání trouby se vypne.

VAROVÁNÍ!




























Vždy zajistěte, aby byla trouba používána správně a v souladu s pokyny, zejména když používáte dálkové ovládání. Nezapínejte troubu pomocí vzdáleného přístupu, pokud si nejste jisti, co přesně se v troubě nachází.

10. Tabulka pečení

POZNÁMKA: Pokrm, které vyžadují zcela přehřátou troubu, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou *, pokrm, u kterých stačí 5minutové přehřátí trouby, pak dvěma hvězdičkami **. V tomto případě nepoužívejte program rychlého přehřátí.

Pokrm			°C	min
Piškotové těsto	3	 ECO	200-220	60-70
koláč s náplní	2		180	60-70
štrůdl	2	 ECO	180-190	60-70
koláčky	3		160 *	25-35
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
koláč z listového těsta	3	 ECO	200-220	30-45
strojkové cukroví	3		150 *	30-40
piškoty	3	 ECO	160-180	40-50
chléb na plechu	2	 STEAM	190-200	40-55

Pokračování tabulky z předchozí stránky

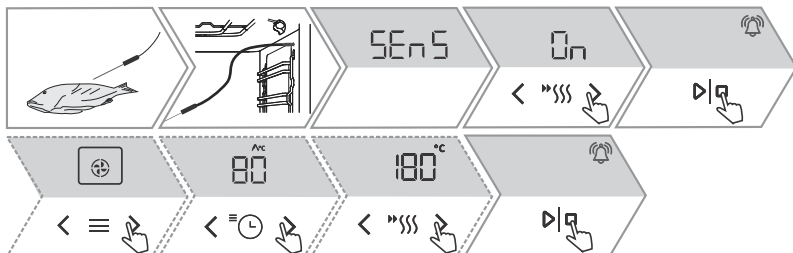
Pokrm			 °C	 min
chléb ve formě	3		190-200	30-45
čerstvé housky	3		180-200	20-30
zapečené chlebičky	5		240	3-5
pizza	1		300 *	4-10
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3	 ECO	200-220	100-200
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2	  STEAM 	200-220	60-80
kuřecí křídylka	4		210-220	25-40
celá ryba, 350 kg	4	  STEAM 	230-240	12-20
pečené brambory, americké brambory	3	  STEAM 	210-220 *	30-40
hranolky	3		210-220	20-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
sladký nákyp	2		160-180	40-60
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

10.1 Pečení s teplotní sondou (BAKESENSOR)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

! VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



11. Údržba a čištění

! VAROVÁNÍ!

Ujistěte se, že jste zařízení odpojili od zdroje napájení a počkejte až vychladne.

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

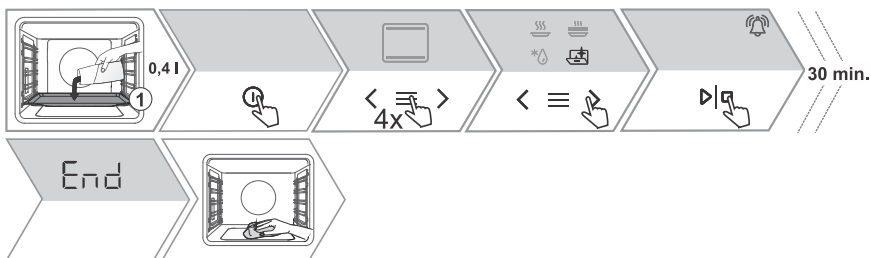
11.1 Čištění trouby (Steam Clean)

! VAROVÁNÍ!

Program Steam Clean používejte, jen když je trouba úplně vychladlá.

Spotřebič pravidelně čistěte, a teplou vodou a prostředkem pro ruční mytí nádobí ihned odstraňujte větší špínu a vodní kámen. Používejte čistý měkký hadřík nebo houbičku.

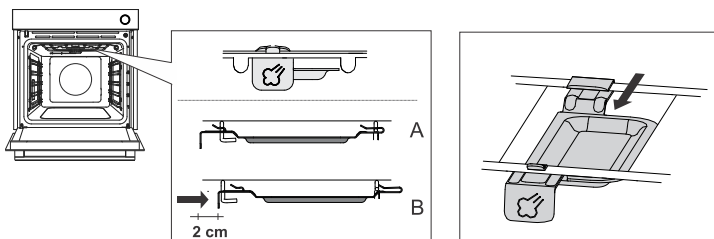
Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.



11.2 Čištění odpařovací nádoby

! VAROVÁNÍ!

Odpařovací nádoba je po používání horká a může v ní zůstat i nějaká voda. Z důvodu nebezpečí popálenin počkejte, než trouba úplně vychladne.



Nádobu vyndejte a ručně ji omyjte čisticím přípravkem nebo v myčce. Pokud se v nádobě nahromadil vodní kámen, můžete ji namočit do prostředku na odstraňování vodního kamene (používejte jej podle pokynů uvedených výrobcem daného prostředku) nebo do alkoholického octu. Nádobu je nutné po čištění a před vrácením na místo důkladně umýt.

POZNÁMKA: Pokud nádobu nevrátíte na své místo, bude během pečení s použitím páry voda kapat na pokrm.

11.3 Čištění parního systému

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

Začátek procesu:



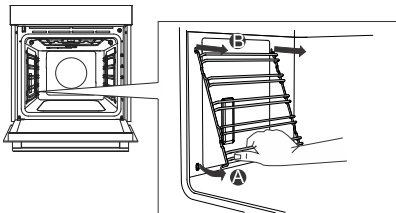
Konec procesu:



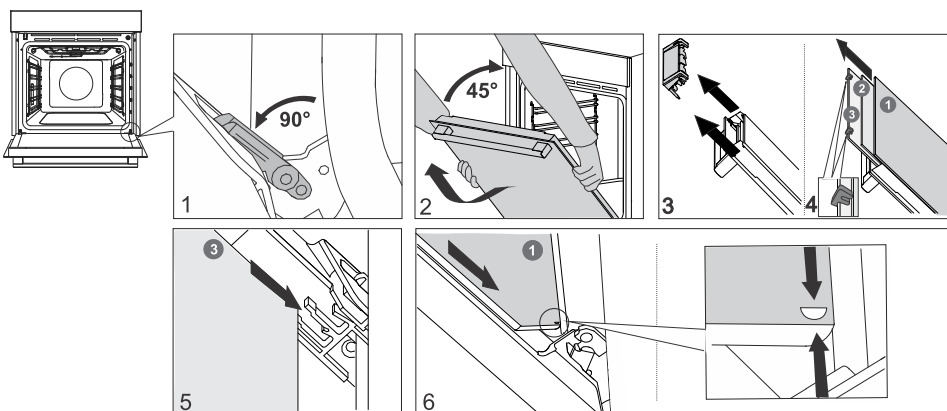
💡 INFORMACE!

Pokud nechcete provádět čištění parního systému ve chvíli, kdy vám to navrhne trouba, můžete jej přerušit dotekem na . Čištění můžete přerušit maximálně třikrát, poté už trouba fungování parní funkce znemožní.

11.4 Odstranění drátěných a fixních vyťahovacích lišt.

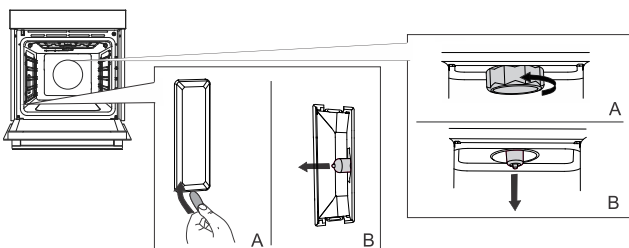


11.5 Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek



11.6 Výměna žárovky

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



12. Řešení problémů

V záruční době může vykonávat opravy výhradně servisní středisko oprávněné výrobcem.

Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabelu ze zásuvky.

Neoprávněné zásahy a opravy spotřebiče mohou způsobit riziko rány elektrickým proudem a nebezpečí zkratu, proto je neprovádějte. Přenechte tuto práci odborníkovi, resp. servisnímu technikovi.

V případě menších poruch ve fungování tohoto spotřebiče si v tomto návodu ověřte, zda můžete jejich příčinu odstranit sami.

Pokud spotřebič nefunguje z důvodu nesprávného ovládání či manipulace, není návštěva opraváře ani v době trvání záruky bezplatná.

Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby.

12.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhazuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
Displej zobrazuje chybu ErrX. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se ErXX.	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.
Na displeji se zobrazí nápis SEnS, teplotní sonda není připojena.	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.

Pokud se vám navzdory dodržování výše uvedených rad nepodařilo poruchu odstranit, obraťte se na autorizovaný servis. Odstranění poruch nebo reklamace, které vzniknou následkem nesprávného zapojení či používání spotřebiče, do záruky nespádají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.

13. Informace o shodě

Typ rádiového zařízení:	Wi-Fi modul
Pracovní frekvenční rozsah:	2.412GHz - 2.472GHz
Maximální vysílací výkon	17.7dBm EIRP
Maximální zisk antény:	2.7dBi

Hisense tímto prohlašují, že výše uvedené rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

14. Ochrana životního prostředí



Obal je vyroben z ekologicky šetrných materiálů, které je možno recyklovat, zlikvidovat nebo zničit bez jakéhokoliv ohrožení životního prostředí. Obalové materiály jsou pro tyto účely odpovídajícím způsobem označeny.

Symbol na výrobku nebo jeho balení označuje, že se s výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Výrobek je potřebné odevzdat do autorizovaného centra sběru pro zpracování odpadu z elektrických nebo elektronických zařízení.



Správná **likvidace** výrobku pomůže zabránit vzniku nepříznivých účinků na životní prostředí a zdraví osob, k nimž by mohlo dojít v případě nesprávné likvidace výrobku. Podrobné informace o likvidaci a zpracování výrobku vám na požádání poskytne příslušný místní orgán, který má na starost zacházení s odpadem, váš poskytovatel služeb likvidace odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Vyhrazujeme si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

15. Test jídla




















EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.

Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodítku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.


* Spotřebič přehřejte až na požadovanou teplotu. Nepoužívejte režim rychlého přehřívání

** Přehřejte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého přehřívání

*** Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	⌚ min	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	25-40	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	135 **	35-50	
sušenky - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	140 **	25-40	
sušenky - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	155 **	20-30	
koláče - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	150	45-55	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	160	45-55	
piškotový dort - dvouúrovňová	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160 **	70-120	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160	70-120	
GRILOVÁNÍ						
opečený chléb	Rošt		5	max	4-7	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ						
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	25-40 ***	



16. Vaše poznámky



16. Vaše poznámky



16. Vaše poznámky

Blank lined area for notes, consisting of 20 horizontal lines.



Hisense
life reimagined



909997-a6

