

**Hisense**

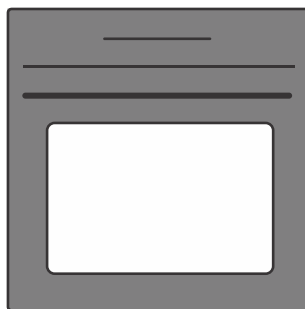
life reimagined

CS

CZ

# NÁVOD K POUŽITÍ

## VESTAVNÁ TROUBA



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

Tento manuál s podrobnými instrukcemi se poskytuje v zájmu usnadnění práce s tímto výrobkem. Instrukce Vám mají umožnit naučit se vše o Vašem novém zařízení tak rychle, jak je to jen možné.

Ujistěte se, že jste obdrželi nepoškozené zařízení. Pokud naleznete poškození způsobené převozem, prosím, zkontaktujte prodejce, od kterého jste zařízení koupili nebo místní sklad, ze kterého bylo zařízení dodáno. Telefonní kontakt naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:



**INFORMACE!**

Informace, rady, tipy nebo doporučení



**VAROVÁNÍ!**

Pozor – obecné nebezpečí



Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit.

# Obsah

<b>1. Bezpečnostní opatření .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Další důležitá bezpečnostní upozornění .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Popis spotřebiče .....</b>	<b>7</b>
3.1 Příslušenství spotřebiče .....	7
3.2 Ovládací panel .....	9
<b>4. Před prvním použitím zařízení .....</b>	<b>10</b>
4.1 První zapnutí .....	10
<b>5. Používání trouby – výběr nastavení pečení .....</b>	<b>11</b>
5.1 Profesionální režim .....	12
5.2 Funkce časovače .....	14
5.3 Krokový režim pečení .....	15
5.4 Automatický režim .....	16
5.5 Automatické programy .....	17
5.6 Volba dalších/doplňkových funkcí .....	18
<b>6. Začátek pečení .....</b>	<b>20</b>
6.1 Dodatečné gratinování .....	20
6.2 Pečení s přidáním páry .....	20
<b>7. Konec fungování a vypnutí trouby. ....</b>	<b>21</b>
<b>8. VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ .....</b>	<b>22</b>
8.1 Zamykání tlačítek .....	23
<b>9. ConnectLife a připojení (Wi-Fi) .....</b>	<b>24</b>
9.1 Propojení spotřebiče s mobilním zařízením .....	24
9.2 Nastavení Wi-Fi modulu .....	24
<b>10. Obecné rady k pečení .....</b>	<b>27</b>
10.1 Tabulka pečení .....	28
10.2 Pečení s teplotní sondou .....	32
<b>11. Údržba a čištění .....</b>	<b>34</b>
11.1 Čištění trouby (Steam Clean) .....	34
11.2 Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt. ....	35
11.3 Odstraňování a umístování dvířek a skla dvířek .....	35
11.4 Výměna žárovky .....	36
<b>12. Řešení problémů .....</b>	<b>38</b>
12.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb .....	38
12.2 Informační štítek – údaje o spotřebiči .....	38
<b>13. Informace o shodě .....</b>	<b>39</b>
<b>14. Ochrana životního prostředí .....</b>	<b>39</b>
<b>15. Test jídla .....</b>	<b>40</b>

# 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.

## **2. Další důležitá bezpečnostní upozornění**

Zařízení je určeno pro použití v domácnosti. Nepoužívejte zařízení pro žádné jiné účely jako je vytápění místností, vysoušení domácích mazlíčků nebo jiných zvířat, papíru, textilií, bylin, atd., jelikož to může mít za následek zranění nebo nebezpečí vzniku požáru.

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

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

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

Panty dvířek se mohou při příliš velkém zatížení poškodit. Nestoupejte ani nesedejte si na otevřená dvířka trouby ani se o ně neopírejte. Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.

Pokud se napájecí kabely dalších spotřebičů, které jsou umístěny v blízkosti tohoto spotřebiče, zamotají do dvířek trouby, mohou se poškodit, což může způsobit zkrat. Postarejte se proto o to, aby byly napájecí kabely dalších spotřebičů vedeny v bezpečné vzdálenosti.

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.

Radíme vám, abyste během pečení neotvírali dvířka trouby, jelikož to zvyšuje spotřebu elektrické energie a zvyšuje to hromadění kondenzátu.

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

Abyste zabránili hromadění vodního kamene, nechte po pečení či na konci používání trouby její dvířka otevřená, aby se vnitřek trouby ochladil na pokojovou teplotu.

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

Drobné rozdíly v barevných odstínech jednotlivých spotřebičů či jejich součástí v rámci stejné designové řady mohou být způsobeny různými faktory, jako jsou například různé úhly, pod nimiž se na spotřebič díváte, různé barvy pozadí, okolních materiálů a osvětlení prostor.

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.



#### **VAROVÁNÍ!**

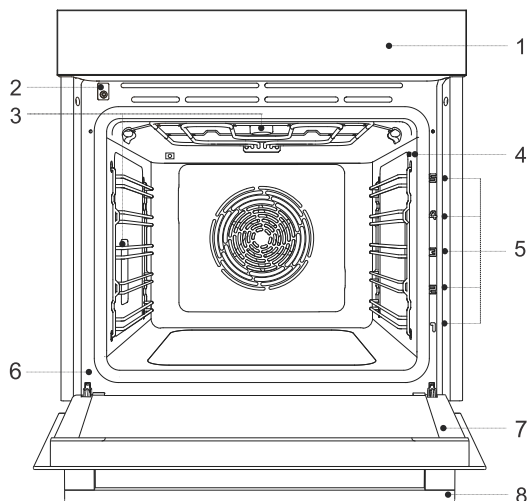
**Před zapojením zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.**

## 3. Popis spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



1. Ovládací panel
2. Spínač dvířek
3. Osvětlení
4. Otvor pro teplotní sondu
5. Lišty – úrovně vaření
6. Informační štítek
7. Dvířka trouby
8. Držadlo dvířek

### 3.1 Příslušenství spotřebiče

#### Spínač dvířek trouby

Pokud se během fungování trouby dvířka otevřou, spínač vypne zapnutá topná tělesa a ventilaci v prostoru trouby.

#### Vodící lišty

**Drátěné vodící lišty** – vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodící drážky.

**Fixní teleskopické lišty** – příslušenství položte na vodící lištu. Na stejnou vodící lištu můžete položit i rošt spolu se záchytným plechem.

POZNÁMKA: Lišty pro vkládání příslušenství se počítají odzadu nahoru.

#### Vybavení trouby a příslušenství

1. **Drátěný rošt** – používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.

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

Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vpředu vždy nadzvedněte.

2. **Mělký plech** – se používá pro ploché a drobné pokrmy. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

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

3. **Perforovaný plech Airfry** – (plech s otvory) se používá k přípravě jídel v programech s doplněním páry a při funkci intenzivního pečení (air fry). Otvory umožňují lepší průtok vzduchu kolem pokrmu a napomáhají větší křupavosti pokrmu.

Při přípravě pokrmů s větším obsahem tekutin (voda, tuk) na nižší úroveň vložte mělký nebo univerzální hluboký plech.

4. **UNIVERZÁLNÍ HLUBOKÝ PLECH** – se používá pro pečení zeleniny a tekutého těsta. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

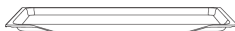
POZNÁMKA: Univerzální hluboký plech nesmí být během pečení nikdy zasunutý v první liště.

5. Teplotní sonda na maso - (BAKESENSOR)

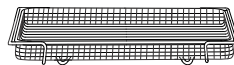
1.



2.



3.



4.



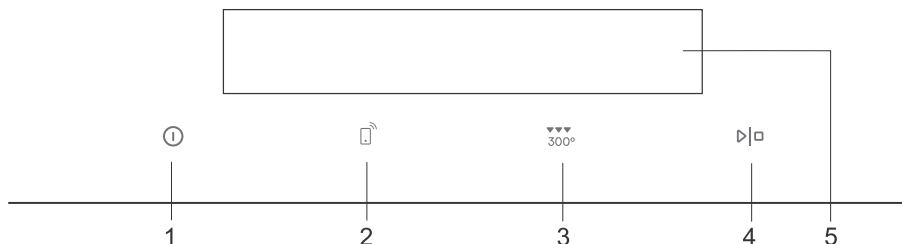
5.









## 3.2 Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



Tlačítko		Použití
1		Zapnutí a vypnutí trouby
2		Nastavení připojení (Wi-Fi)
3		Dodatečné gratinování
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).

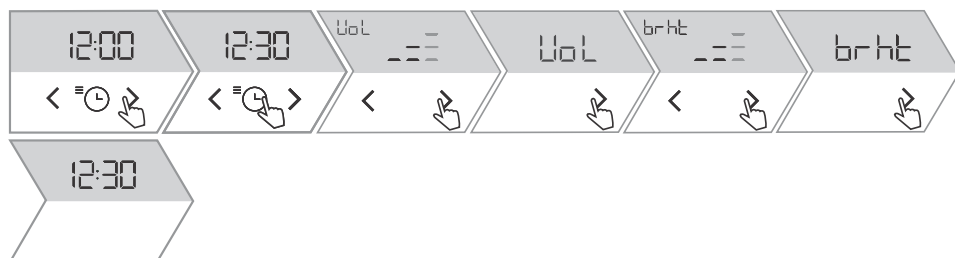
## 4. Před prvním použitím zařízení

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

### 4.1 První zapnutí

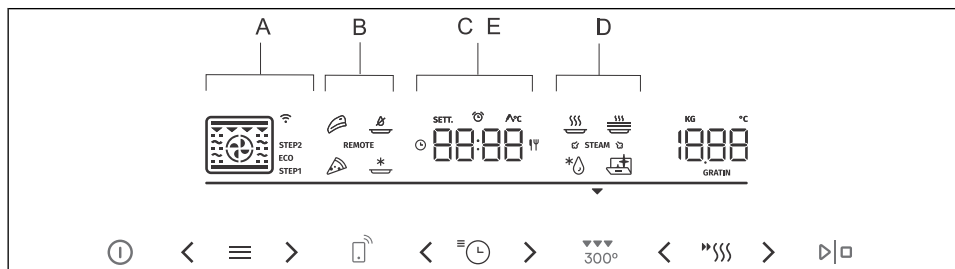
Po prvním zapojení spotřebiče k elektrické síti či po delším výpadku napájení elektrickou energií na displeji začne blikat 12:00.

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



1.		Tlačítkem < nebo > nastavíte přesný aktuální čas. Výběr potvrďte tlačítkem  .
2.		Na displeji se zobrazí <b>VoL</b> . Tlačítkem < nebo > zvýšte nebo snižte hlasitost.
3.		Dotknutím > se na displeji zobrazí <b>brht</b> . Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka < nebo > .
4.		Pro odchod ze základního nastavení se dotkněte > .

## 5. Používání trouby – výběr nastavení pečení



Tlačítko	Použití
<	Levé tlačítko volby
☰	Tlačítko pro výběr pečení. Dotknutím tlačítka můžete zvolit:
Pr □	<b>A</b> Profesionální režim <b>Pro</b> – umožňuje libovolné nastavení parametrů pečení (systém pečení, teplotu, rychlé předehřívání a dobu pečení).
Auto	<b>B</b> Automatický režim <b>Auto</b> – speciální přednastavené programy, které také můžete změnit.
Pr □	<b>C</b> Automatické programy <b>ProG</b> (Pr01 do Pr22)
☰ hr	<b>D</b> Dodatečné funkce <b>Othr</b>
SETT	<b>E</b> Obecné nastavení <b>SEtt</b>
>	Pravé tlačítko volby
☰ ⌚	Tlačítko pro nastavení časových funkcí a obecného nastavení
»SSS	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	Wi-fi/Připojení
REMOTE	Zapnutí dálkového ovládání trouby
STEP1	Krokový režim pečení (STEP1, STEP2)
⌚	Časová funkce - doba pečení
⌚	Časová funkce – odložený start
🔔	Alarm
Avc	Teplotní sonda na maso
☁ STEAM ☁	Funkce STEAM pro přidávání páry během pečení.
»SSS	Hrychlé předehřátí
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



1.	Zapněte zařízení. Na displeji se na několik sekund zobrazí <b>Pro</b> , a poté se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2.	Tlačítkem < nebo > nastavíte systém pečení (viz tabulka Výběr systémů pečení) a teplotu.
3.	Funkci předehřívání použijte, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdřív. Dotykem na "SSS" se symbol rozsvítí. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí <b>door</b> . Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.
4.	Kromě toho můžete nastavit: <ul style="list-style-type: none"> <li>- funkce časovače (viz kapitola 5.2 <i>Funkce časovače</i>)</li> <li>- krokový režim pečení (viz kapitola 5.3 <i>Krokový režim pečení</i>)</li> <li>- gratinování (viz kapitola 6.1 <i>Dodatečné gratinování</i>)</li> </ul>
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka ▷□.

## Volba způsobu pečení




Symbol	Použití
 ☑ STEAM ☑	<b>HORKÝ VZDUCH<sup>1)</sup></b> 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. Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
 ☑ STEAM ☑	<b>HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV<sup>1)</sup></b> Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení). Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
 ☑ STEAM ☑	<b>PIZZA PROGRAM</b> 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 ☑	<b>INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> 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). Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.

Symbol	Použití
	<b>GRIL S HORKÝM VZDUCHEM</b> 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.
	<b>TURBO PEČENÍ</b> 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.
	<b>VELKÝ GRIL</b> Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toastu, obložených chlebičků, 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.
	<b>JEMNÉ PEČENÍ</b> Tento jemný režim se používá na řízené pomalé pečení jemných pokrmů (měkké kousky masa), dále na pečení koláčů s křupavým spodkem..
	<b>HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM</b> Používá se na rovnoměrné pečení jídla v troubě, na jedné výškové úrovni a dále na přípravu suflé.
	<b>VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM</b> Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.
	<b>VELKÝ GRIL A SPODNÍ OHŘEV</b> Tento režim používejte na rychlejší pečení pokrmů na jedné úrovni a na pečení koláčů s křupavým povrchem.
	<b>GRIL SE SPODNÍM OHŘEVEM A VENTILÁTOREM</b> Tento režim je vhodný pro optimální přípravu pekařských výrobků z kynutého těsta, všech druhů chleba a na zavařování.
 <b>ECO</b>	<b>ECO (POMALE PEČENÍ) <sup>2)</sup></b> 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.
<b>POZNÁMKA:</b> U všech systémů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola 6.1 <i>Dodatečné gratinování</i> ).	

<sup>1)</sup> U programů je možné použít doplnění páry během pečení (viz kapitola 6.2 *Pečení s přidáním páry*).



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

## 5.2 Funkce časovače

Symbol	Popis	Použití
	<b>Doba pečení</b>	V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.
	<b>Alarm</b>	Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič nezapne nebo se automaticky vypne.
	<b>Odložený start</b>	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



1. Tlačítkem < nebo > nastavíte požadovanou dobu průběhu pečení. Na displeji se zobrazí .
2. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .

### Nastavení minutky

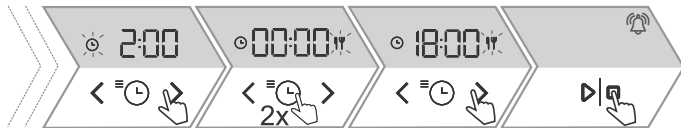





1. Dotykem  se na displeji zobrazí . Tlačítkem < nebo > nastavíte délku alarmu. Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka .

Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin.






POZNÁMKA: Pokud spotřebič vypnete, bude délka trvání alarmu ještě stále aktivní.

### Nastavení odloženého startu





1. Nejprve nastavte trvání pečení. Tlačítkem < nebo > nastavíte požadovanou dobu pečení. Na displeji se zobrazí .  
*Příklad: Doba pečení: 2 hodiny*
2. Dvojitým dotykem na  se zobrazí .






1.	<b>1. KROK</b> Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2.	Dlouhým stlačením  (4 sekundy) se na displeji zobrazí nápis <b>STEP1</b> (první krok přípravy jídla). Nastavte režim pečení, teplotu a délku pečení. Můžete také vybrat rychlé předehřívání.
3.	<b>2. KROK</b> Opětovným dotykem tlačítka  se na displeji zobrazí <b>STEP2</b> (druhý krok přípravy pokrmů, první krok už jste nastavili).
4.	Nastavte režim pečení, teplotu a délku pečení. Před začátkem pečení můžete oba kroky také změnit. Dotykem na  můžete přecházet mezi oběma kroky.
5.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  . Trouba nejdříve začne pracovat s nastaveními podle kroku.
6.	Krokový režim pečení odstraníte tak, že po dobu čtyř sekund podržíte tlačítko  .


## 5.4 Automatický režim



1.	Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2.	Dotkněte se  . Na displeji se na několik sekund objeví <b>Auto</b> , a poté se zobrazí speciální systémy pečení. Dotykem na < nebo > nejprve zvolte systém (viz tabulka níže). Zobrazí se přednastavené hodnoty. Teplotu a dobu provozu můžete změnit.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  .
4.	Některá jídla mají také funkci předehřívání. Nápis je zcela osvětlený. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí <b>door</b> . Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.






Symbol	Použití
	<b>PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ</b> 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.
	<b>PIZZA PROGRAM</b> Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
	<b>SYSTÉM NA MASO</b>



Symbol	Použití
	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.
	<b>INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY)</b> 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).

## 5.5 Automatické programy



1. Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka , aby se na displeji na několik sekund zobrazil **ProG**. Poté se objeví automatické programy. Dotykem na  nebo  zvolte program (viz tabulka níže). Výběr potvrďte stisknutím  .  
V závislosti na požadovaném pokrmu, zařízení navrhne optimální režim pečení, teplotu a dobu přípravy. Pokud je to možné, tak nastavte také hmotnost pokrmu.
3. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka  .



Kód	Název programu	vybavení	Úroveň	Předehřívání	Otáčení
Pr01	strojkové cukroví	mělký plech na pečení	3	ano	ne
Pr02	koláčky	mělký plech na pečení	3	ano	ne
Pr03	Piškotové těsto	forma na pečení na roštu	2	ano	ne
Pr04	pečivo z kynutého těsta	mělký plech na pečení	2	ano	ne
Pr05	koláč z listového těsta	mělký plech na pečení	2	ano	ne
Pr06	jablečný koláč	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr07	jablečný závin	mělký plech na pečení	2	ne	ne





Pokračování tabulky z předchozí stránky

Kód	Název programu	vybavení	Úroveň	Předehřívání	Otáčení
Pr08	čokoládové suflé	forma na pečení na roštu	3	ano	ne
Pr09	kynutí těsta	mělký plech na pečení	2	ne	ne
Pr10	chléb	mělký plech na pečení	2	ne	ne
Pr11	Vepřová pečeně	menší plech na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr12	pečené hovězí maso	menší plech na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr13	drůbež- celá	rošt s plechem na zachytávání tuku	2	ne	po 2/3 doby pečení
Pr14	drůbež - menší kusy	rošt s plechem na zachytávání tuku	3	ne	po 2/3 doby pečení
Pr15	masový závitek	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr16	pečený hovězí steak	rošt s plechem na zachytávání tuku	4	ne	po 2/3 doby pečení
Pr17	maso - pomalu pečené	menší plech na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr18	pečená ryba	rošt s plechem na zachytávání tuku	4	ne	po 2/3 doby pečení
Pr19	pečené brambory- plátky (měsíčky)	univerzální hluboký plech na pečení	3	ne	ne
Pr20	zeleninové suflé	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr21	lasagne	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr22	pizza	mělký plech na pečení	1	ano	ne

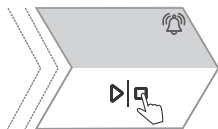
## 5.6 Volba dalších/doplňkových funkcí





1.	Zapněte zařízení. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení trouby.
2.	Opakovaně se dotkněte tlačítka  , aby se na displeji na několik sekund zobrazil <b>Othr</b> . Poté se zobrazí doplňkové funkce. Tlačítkem < nebo > zvolíte funkci (viz tabulka níže). Zobrazí se přednastavené hodnoty. Některé funkce umožňují nastavení teploty a trvání pečení.
3.	Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se  .

Symbol	Použití
	<b>Rozmrazování</b> 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.
	<b>Ohřívání</b> Používá se na udržení teploty už připravených pokrmů. Můžete nastavit teplotu.
	<b>Ohřívání talířů</b> Používá se k ohřevu nádobí (talířů, hrnků) před podáváním jídla, aby se udrželo déle teplé. Můžete nastavit teplotu.
	<b>Steam Clean</b> Program ulehčuje odstraňování skvrn z vnitřku trouby (viz kapitola 11.1 Čištění trouby (Steam Clean)).

## 6. Začátek pečení



Proces pečení spustíte zmáčknutím tlačítka  .

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

Během pečení můžete změnit systém, teplotu a časové funkce.

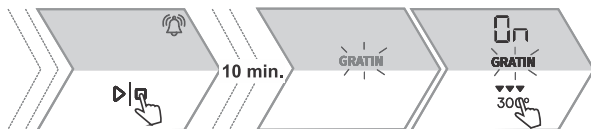
### 6.1 Dodatečné gratinování




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.



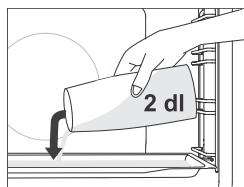
#### **VAROVÁNÍ!**


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



1.	Během pečení se dotkněte  . Symbol <b>GRATIN</b> na displeji se rozsvítí a na displeji se zobrazí On.
2.	<b>Funkci můžete vypnout i během samotného pečení.</b> Dotkněte se  , symbol <b>GRATIN</b> na displeji zhasne a pečení bude pokračovat podle zvoleného nastavení. - Pečení vypněte dotykem na  .

### 6.2 Pečení s přidáním páry



Když používáte režim **pečení s přidáním páry**  tak do studené trouby na první úroveň vložte mělký plech. Do pekáče nalejte maximálně 2 dl vody. Na druhou úroveň položte připravované jídlo a spustěte režim.




#### **INFORMACE!**

Pokud budete k pečení používat hluboký plech, vložte ho o jednu úroveň výše, než je uvedeno v tabulce doporučeného nastavení pečení.

Pro optimální fungování programu během pečení neotvírejte dvířka a nedolévejte vodu.

## 7. Konec fungování a vypnutí trouby.



Provoz pozastavíte zmáčknutím tlačítka . Na displeji se zobrazí **End** a dosažený čas pečení. Zazní zvukový signál.



### **INFORMACE!**

Když je pečení ukončeno, přeruší se a vymažou všechna nastavení času na hodinách, kromě nastavení minutky. Na hodinách se zobrazí denní čas. Chladicí ventilátor bude ještě chvíli pracovat.

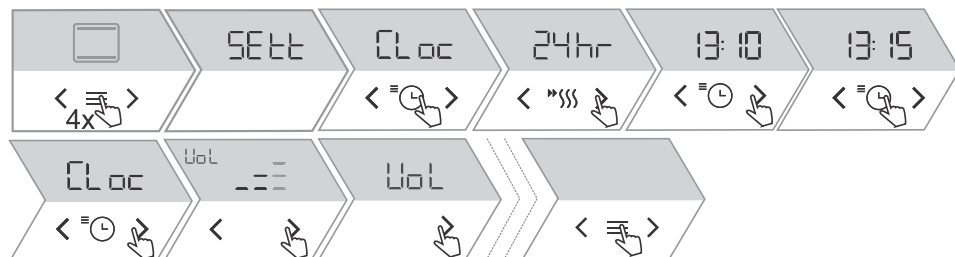
Po dokončení používání trouby se může v liště nebo v zářezu pro sbírání kondenzátu (pod dvířky) nashromáždit voda. Lištu otřete houbičkou nebo hadříkem.

## 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 jasů, vrátí na výchozí hodnoty.



1.		Opakovaně se dotkněte tlačítka  , aby se na displeji na několik sekund zobrazil <b>SEtt</b> , a pak se zobrazí nabídky všeobecných nastavení. Mezi jednotlivými nastaveními se přesouváte tlačítkem  nebo  .
2.		Na displeji se zobrazí nápis <b>CLoc</b> . Pokud chcete nastavit čas, dotkněte se nejprve  . Zvolte režim zobrazení 12h nebo 24h a potom nastavte ještě čas. Výběr znovu potvrdíte stisknutím  .
POZNÁMKA: Jednotlivá nastavení upravujete tlačítkem  nebo  .		
3.		<b>Hlasitost zvukového signálu</b> Na displeji se zobrazí <b>Vol</b> . Volit můžete ze čtyř stupňů výkonu (žádné čárky – vypnutí (OFF), jedna, dvě nebo tři čárky).
4.		<b>Jas displeje</b> Vyberte nastavení <b>brht</b> . Můžete si vybrat ze tří různých úrovní osvětlení displeje (jedna, dvě nebo tři čárky).
5.		<b>Displej – noční režim</b> Jde o funkci, která v noční době (mezi 20:00 a 6:00) automaticky sníží osvětlení z vyšší na nižší intenzitu a vypne zobrazení aktuálního času a zvukové signály. Vyberte nastavení <b>nGht</b> . Zvolte zapnutí (On) nebo vypnutí (OFF).
6.		<b>Pohotovostní režim</b> Tato funkce zapíná nebo vypíná zobrazení denního času. Vyberte nastavení <b>hi dE</b> . Zvolte zapnutí (On) nebo vypnutí (OFF).

Pokračování tabulky z předchozí stránky

7.		<p><b>Automatické rychlé přehřátí</b>          Funkce umožňuje automatické přidávání rychlého přehřívání k systémům pečení, které to umožňují.          Vyberte nastavení <b>Prht</b>. Zvolte zapnutí (On) nebo vypnutí (OFF).</p>
8.		<p><b>Sabbath</b>          Funkce Sabbath umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout.          Zvolte nastavení <b>SAbb</b>.          Nastavte délku trvání (od 24 do 72 hodin) a teplotu. Dotykem tlačítka <math>\triangleright </math> se začne odpočítávat čas. Na displeji se zobrazí nápis <b>SAbb</b>.          Všechny zvuky a provoz jsou vypnuty kromě tlačítka <math>\text{D}</math>.          POZNÁMKA: V případě výpadku elektrické energie se režim Sabbath zruší a trouba se vrátí zpět do počátečního stavu.</p>
9.		<p><b>Tovární nastavení</b>          Tato funkce umožňuje obnovit tovární nastavení zařízení. Na displeji se zobrazí nápis <b>Fact</b>. Podržte <math>\triangleright </math> tak dlouho, dokud se čárka pod nápisem celá nerozsvítí.</p>

Pro výstup z nabídky obecných nastavení se dotkněte  $\equiv$ .


## 8.1 Zamykání tlačítek



1.	<p>Dlouhým dotykem (6 sekund) na <math>\triangleright </math> se na displeji zobrazí <b>Loc</b> pro zamykání tlačítek.          Opětovným dlouhým dotykem <math>\triangleright </math> zamykání vypnete.</p>
----	--

- Pokud je dětská pojistka aktivována bez využití funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), potom trouba nebude pracovat.
- Pokud zamykání nastavíte po nastavení jakékoli časové funkce, bude trouba fungovat normálně, ale nebudete už moci měnit nastavení.
- Když jsou tlačítka uzamčena, nemůžete měnit systémy pečení nebo dodatečné funkce. Vypnout je možné pouze pečení.
- Tlačítka zůstanou uzamčena i po vypnutí trouby. Pokud chcete zvolit nový systém, musíte zamykání vypnout.

## 9. ConnectLife a připojení (Wi-Fi)

Trouba je vybavena modulem pro bezdrátové spojení se sítí Wi-Fi , které umožňuje propojení spotřebiče a mobilního zařízení, např. chytrého telefonu nebo tabletu. Propojení umožňuje kontrolu trouby na dálku a dálkové ovládání některých jejích funkcí. Na mobilním zařízení musíte mít nainstalovanou aplikaci **ConnectLife** a zaregistrovaný uživatelský účet (viz kapitola 9.1 *Propojení spotřebiče s mobilním zařízením*).

### INFORMACE!

Ke spotřebiči může být připojených více uživatelů.

Připravte si SSID a heslo svého domácího síťového routeru. Spotřebič podporuje pouze síť frekvenčního pásma 2,4 GHz.

Připravte si nálepkou obsahující QR kód jedinečného identifikátoru spotřebiče („AUID“), budete ho potřebovat během procesu připojování spotřebiče, až jej bude spotřebič vyžadovat.

### 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](http://www.connectlife.io) pro další informace, funkčnost a podporu pak webové stránky [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted).


## 9.2 Nastavení Wi-Fi modulu

### INFORMACE!



Pokud toto nastavení není k dispozici, není vaše trouba vybavena Wi-Fi modulem a nepodporuje připojení k internetu.

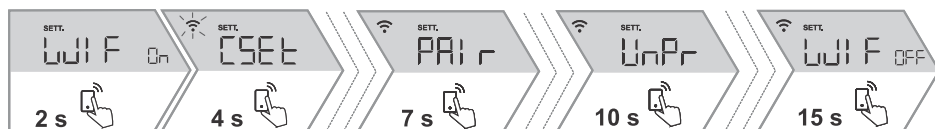
Je-li Wi-Fi modul schválen a nastavení připojení a spárování proběhlo úspěšně, je možné troubu ovládat a kontrolovat pomocí mobilního zařízení a aplikace **ConnectLife**.







### 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  .



1.	<b>Zapnutí Wi-Fi modulu:</b> Dlouhým dotykem (3 sekundy) na  se na displeji zobrazí <b>WIF On</b> pro zapnutí modulu Wi-Fi.  symbol bliká.
2.	<b>Připojování spotřebiče:</b> Dlouhým dotykem (6 sekund) na  se na displeji zobrazí <b>CSEt On</b> . Toto nastavení využijete při propojování spotřebiče s aplikací <b>ConnectLife</b> . <b>UPOZORNĚNÍ:</b> Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci <b>ConnectLife</b> .
3.	<b>Připojování dalších uživatelů:</b> Dlouhým dotykem (9 sekund) na  se na displeji zobrazí <b>PAir</b> . Toto nastavení využijete, pokud chcete ke spotřebiči připojit další uživatele pomocí aplikace <b>ConnectLife</b> . <b>POZNÁMKA:</b> Pro další nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci <b>ConnectLife</b> .
4.	<b>Odstranění všech připojených uživatelů:</b> Dlouhým dotykem (12 sekund) na  se na displeji zobrazí <b>UnPr</b> . Toto nastavení využijete, pokud chcete ze spotřebiče odstranit všechny uživatele připojené pomocí aplikace <b>ConnectLife</b> .
5.	<b>Vypnutí modulu Wi-Fi:</b> Spojení s Wi-Fi vypnete dlouhým dotykem (15 sekund) na  . Na displeji se zobrazí <b>WIF OFF</b> .

## 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 je trouba v pohotovostním režimu a otevřete dvířka trouby, musíte znovu aktivovat volbu dálkového ovládání.
- Pokud během pečení otevřete dvířka, možnost dálkového ovládání trouby se vypne.
- Jakákoliv aktivita uživatele na ovládací jednotce automaticky vypne možnost dálkového ovládání trouby.
- Přerušení či ukončení programu je jediná možnost, která je povolena bez ohledu na to, zda je dálkové ovládání povoleno či nikoliv.



### 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.**

<b>Wi-Fi status</b>	<b>Wi-Fi symbol na obrazovce</b>
Wi-Fi není povoleno.	Symbol Wi-Fi se na displeji nezobrazuje.
Wi-Fi je povoleno, spojení se vytváří přes server.	Symbol Wi-Fi svítí plnou intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povoleno, je ve stavu nastavování nebo vytváření spojení.	Symbol Wi-Fi svítí plnou intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povoleno, není spojení se serverem.	Symbol Wi-Fi svítí poloviční intenzitou.
Wi-Fi je povoleno, spojení se serverem je úspěšné.	Symbol Wi-Fi svítí plně intenzitě.
Dálkové ovládání trouby není povoleno.	Symbol REMOTE na displeji nesvítí.
Dálkové ovládání trouby je povoleno.	REMOTE na displeji svítí v plné intenzitě.

# 10. Obecné rady k pečení

## Vybavení:

- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (přiložené plechy, smaltované nádoby, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Neumisťujte plechy přímo na dno trouby.
- Během fungování spotřebiče nepoužívejte univerzální hluboký plech pro pečení na 1. úrovni trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustříhnete tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Když pečete přímo na pečícím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.

## Příprava jídla:


























- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.

## Efektivní využití energie




























- Troubu předehřívejte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předehřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehřátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.
- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.

## 10.1 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
<b>PEČIVO A MOUČNÍKY</b>				
<b>koláče ve formách</b>				
Piškotové těsto	3	 ECO	200-220	60-70
koláč s náplní	2		180	60-70
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>koláč z litého těsta</b>				
štrůdl	2		180-190	60-70
štrůdl, mražený	2		200-210	34-45
piškotová roláda	3	 + plech s vodou	170-180 *	13-18
buchty	2		180-190	30-40
<b>cukroví</b>				
koláčky	3		160 *	25-35
koláčky, 2 úrovně	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160 *	18-25
koláč z listového těsta	3	 ECO	200-220	30-45
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170 *	25-30
<b>piškoty</b>				
strojkové cukroví	3		150 *	30-40
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		150 *	30-40
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoty	3	 ECO	160-180	40-50
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25

*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

<b>Pokrm</b>			 °C	 min
pusinky	3		80-100 *	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150
makronky	3		130-140 *	15-20
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140 *	15-20
<b>chléb</b>				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
chléb na plechu	2	 + plech s vodou	190-200	40-55
chléb na plechu, 2 úrovně	2, 4		190-200 *	40-55
chléb ve formě	3		190-200	30-45
chléb ve formě, 2 úrovně	2, 4		200-210	30-45
placatý chléb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé housky	3	 + plech s vodou	180-200	20-30
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210 *	15-20
opečený chléb	5		240	4-6
zapečené chlebičky	5		240	3-5
<b>pizza a další pokrmy</b>				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 úrovně	2, 4		210-220 *	25-30
mražená pizza	2		200-220	10-20
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220	10-25
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>MASO</b>				
<b>hovězí a telecí</b>				
hovězí pečinka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60

*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

<b>Pokrm</b>			°C	min
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>vepřové</b>				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		200-220	100-200
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	90-120
vepřová panenka, 400 g	2		80-100 *	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120 *	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140 *	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
<b>drůbež</b>				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3		210-220	25-40
kuřecí křídýlka	4		210-220	25-40
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
<b>pokrm z masa</b>				
masový závitok, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230 **	8-15
<b>RYBY A MOŘSKÉ PLODY</b>				
celá ryba, 350 kg	4		230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15
hřebenatky svatojanské	4		230 *	5-10
garnáty	4		230 *	3-10
<b>ZELENINA</b>				

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
pečené brambory, americké brambory	3		210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	 + plech s vodou	200-210 *	40-50
nadívané brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30
zeleninová směs, křížaly	3	 + plech s vodou	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40
<b>KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ</b>				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40
kuřecí medailonky	4		210-220 *	12-17
Rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
<b>NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY</b>				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180 *	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
Plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		240 **	6-9
<b>OSTATNÍ</b>				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/

Pokrm				
ohřívání servisu	2		75	15

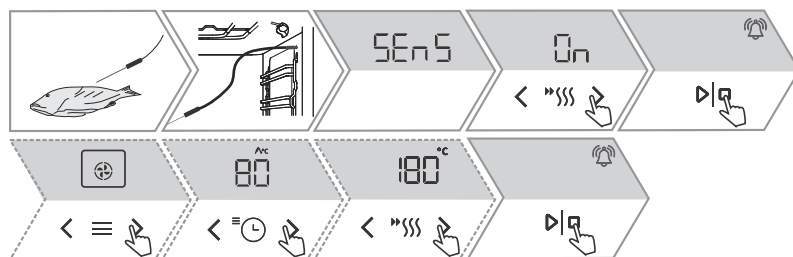
## 10.2 Pečení s teplotní sondou (ΛBAKESENSOR)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.



### VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



1.	Kovový hrot sondy zabodněte do nejtlustší části pokrmu.
2.	Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, která se nachází v pravém horním rohu trouby (viz obrázek). Na displeji se zobrazí <b>SenS</b> . Pokud chcete funkci zapnout, dotykem na < nebo > zvolte On. To samé udělejte pro vypnutí funkce. Na displeji vyberte OFF. Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka ▷ ◻ . POZNÁMKA: Chcete-li vstoupit do nabídky <b>SenS</b> , musíte nejprve přerušit probíhající proces pečení a poté zapojit teplotní sondu do zásuvky. Když vložíte sondu do otvoru, tak se dříve nastavené funkce na troubě vymažou.
3.	Vyberte požadovaný režim a teplotu pečení (v teplotním rozsahu do 230 °C). Na displeji se zobrazí symbol fungování sondy a přednastavená teplota, kterou můžete změnit. Určete požadovanou konečnou teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C). POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.
4.	Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka ▷ ◻ . V průběhu pečení se na displeji střídavě zobrazuje nastavená a aktuální teplota jídla. Podle potřeby můžete za provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou vnitřní teplotu pokrmu.
5.	Když je nastavená teplota pokrmu dosažena, trouba se vypne. Na displeji se zobrazí <b>End</b> . Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

### Správné použití sondy podle typu pokrmu:

- drůbež: zapíchneme do nejtlustší části prsou,
- maso: zapíchneme do čistého masa, které není prorostlé nebo protkané tukem,
- menší kusy masa s kostí: zapíchneme do oblasti u kosti,
- ryby: zapíchneme za hlavu, směrem proti páteři.






















**💡 INFORMACE!**

Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vyndejte.

**⚠️ VAROVÁNÍ!**

Po použití sondu opatrně vyjměte z pokrmu, vysuňte z otvoru a očistěte.

**Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa**

Druh pokrmu	 / °C / 	mírně opečené	středně pečené	pečené	propečené
<b>HOVĚZÍ</b>					
hovězí, pečínka	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
hovězí, plátky	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgery	 / 230 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>TELECÍ</b>					
telecí, plátky	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
telecí, hřbet	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>VEPŘOVÉ</b>					
pečínka, krkovička	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
vepřové, plátky	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
masový závitok	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
<b>JEHNĚČÍ</b>					
jehněčí	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>SKOPOVÉ</b>					
skopové	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KOZÍ MASO</b>					
kozí maso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>DRŮBEŽ</b>					
drůbež, celá	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
drůbež, prsa	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
<b>RYBY A MOŘSKÉ PLODY</b>					
pstruzi	 / 230 / 4	/	/	62-65	/
tuňák	 / 230 / 4	/	/	55-60	/
losos	 / 230 / 4	/	/	52-55	/

# 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.**

- Kvůli snazšímu čištění jsou vnitřek trouby a plechy potažené speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch.
- 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.
- Nikdy nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky (drsné houbičky a čisticí přípravky, odstraňovače rzi, špachtle na sklokeramické desky).
- Zbytky jídla (tuky, cukry, bílkoviny) se mohou během používání spotřebiče vznítit, proto před každým použitím odstraňte hrubou špínu z vnitřku trouby a z příslušenství.
- Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

<b>Vnějšík spotřebiče</b>	Horkou mydlinovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.
<b>Vnitřek spotřebiče</b>	Pro tvrdší špínu či velmi zaschlou špínu použijte běžná čisticí prostředky na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokřým hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.
<b>Příslušenství a lišty</b>	Čistěte horkou mydlinovou vodou a vlhkým hadříkem. V případě velmi zaschlé špíny doporučujeme předem namočit a použít kartáček.
V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.	

## 11.1 Čištění trouby (Steam Clean)

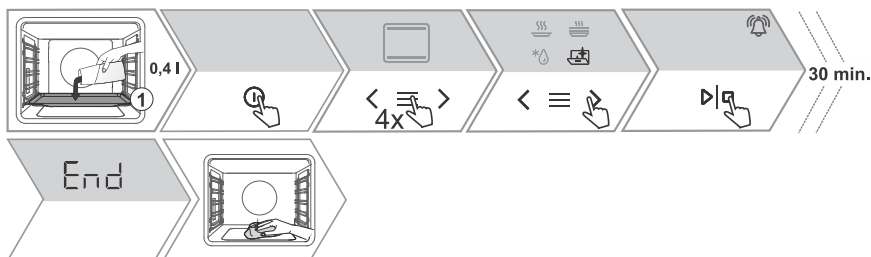
Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

Funkce je neúčinnější, pokud ji používáte pravidelně, po každém pečení.





Před každým spuštěním čisticího programu z vnitřku trouby odstraňte všechny větší viditelné nečistoty a zbytky jídel.

## ⚠ VAROVÁNÍ!

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



1.	Vsuňte mělký plech do první vodicí lišty a nalijte do něj 0,4 l teplé vody.
2.	Zapněte zařízení.

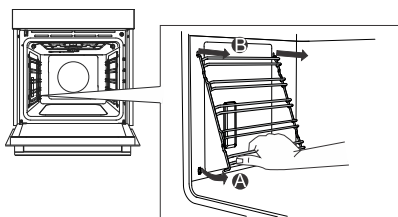
	Opakovaným dotykiem tlačítka  se na displeji zobrazí doplňkové funkce. Pomocí  nebo  zvolte funkci  . Zobrazí se přednastavené hodnoty.
3.	Program trvá 30 minut. Po skončení programu se na displeji zobrazí nápis <b>End</b> .
4.	Po skončení programu pomocí chňapek opatrně vyjměte plech (může na něm stále být trochu vody). Skvrny otřete mokrým hadrem a mydlinkovou vodou. Po skončení čištění spotřebič důkladně otřete vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. V případě neúspěšného čištění (v případě velmi zaschlých skvrn) proces čištění zopakujte.

## 11.2 Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.



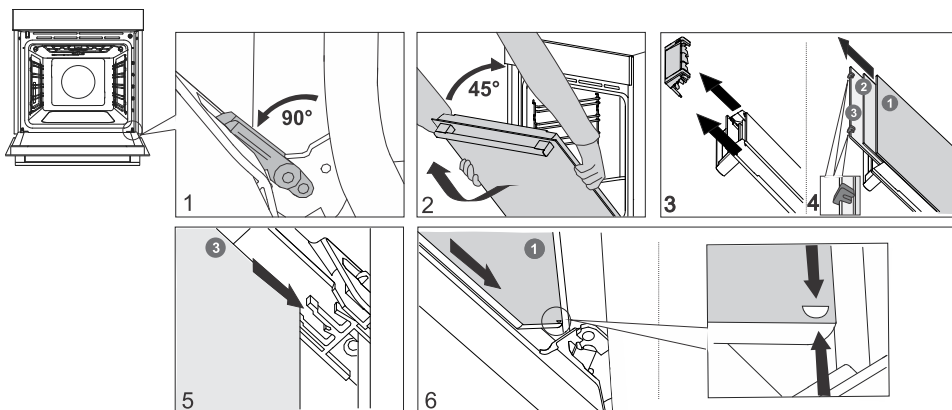
### INFORMACE!

Při vyjímání lišt dávejte pozor na to, abyste nepoškodili smalt.



1.	Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.
2.	Vyjměte je z otvorů navrchu.

## 11.3 Odstraňování a umísťování dvířek a skla dvířek



1.	Nejdřív úplně otevřete dvířka (co nejvíce to půjde).
2.	Dvířka trouby jsou spojena s panty speciálními držáky, kde jsou i bezpečnostní páčky. Bezpečnostní páčky otočte směrem ke dvířkům o 90°. Dvířka pomalu zavírejte až do úhlu 45° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a pak je nadzvedněte a vytáhněte.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

	<b>Skla dvířek</b> je možné čistit také z vnitřní strany, musí se ale nejdříve vyjmout z dvířek spotřebiče. Postupujte nejprve podle bodu č. 2, ale nesundávejte je.
3.	Odstraňte přívod vzduchu. Rukama uchopte levou a pravou stranu dvířek. Odstraňte jej tak, že ho lehce přitáhnete směrem k sobě.
4.	Uchopte sklo dvířek na horním okraji a vyjměte ho. Totéž proveďte i s druhým a třetím sklem (v závislosti na modelu).
5.	Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

### **INFORMACE!**

U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.

### **VAROVÁNÍ!**

**Panty na dvířkách spotřebiče se mohou zavírat s použitím velké síly. Při umísťování a sundávání dvířek spotřebiče proto vždy otočte obě bezpečnostní páčky až na doraz.**

## **Měkké otvírání a zavírání dvířek**

(V závislosti na modelu)

Dvířka trouby jsou vybavena systémem, který tlumí pohyb zavírání dvířek. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné otvírání a zavírání dvířek. Jemný pohyb (do úhlu 15° vzhledem k otevřené pozici dvířek) stačí na to, aby se dvířka automaticky a měkce zavřela.

### **VAROVÁNÍ!**

**Pokud vyvinete velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.**

## **11.4 Výměna žárovky**

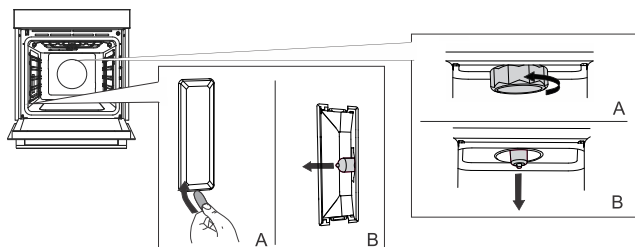
Žárovka je spotřební materiál a záruka se na ni nevztahuje. Před výměnou žárovky z trouby odstraňte všechno nádobí.

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W

### **VAROVÁNÍ!**

**Žárovku vyměňujte výhradně tehdy, je-li spotřebič vypojený z elektrické sítě.**

**Postupujte opatrně, abyste nepoškodili smalt. Používejte ochranu na ruce, abyste se vyhlí popáleninám.**



1.	Odšroubujte a odstraňte poklop (v protisměru hodinových ručiček). Vytáhněte halogenovou žárovku.
2.	Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.

# 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 kabele 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.
- Návod k použití uschovejte pro případné pozdější použití či pro budoucího majitele spotřebiče.
- V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

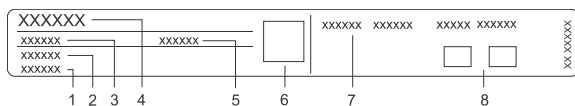
## 12.1 Tabulka odstraňování poruch a chyb

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhadzuje.	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.

## 12.2 Informační štítek – údaje o spotřebiči

Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby. Přesné údaje o typu a modelu zjistíte i ze záručního listu.



1. Výrobní číslo
2. Model
3. Typ
4. Obchodní známka
5. Kód
6. QR kód (záleží na modelu)
7. Technické údaje
8. Symbol shody

## 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 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.

Vyhraujeme 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 vodičku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.

\* Spotřebič předeřhřívajte až na požadovanou teplotu. Nepoužívejte režim rychlého předeřhřívání

\*\* Předeřhřívajte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého předeřhřívání

\*\*\* Otočte po 2/3 doby pečeni.

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*

<b>PEČENÍ</b>						
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>

**Hisense**  
life reimagined



910043-a7

