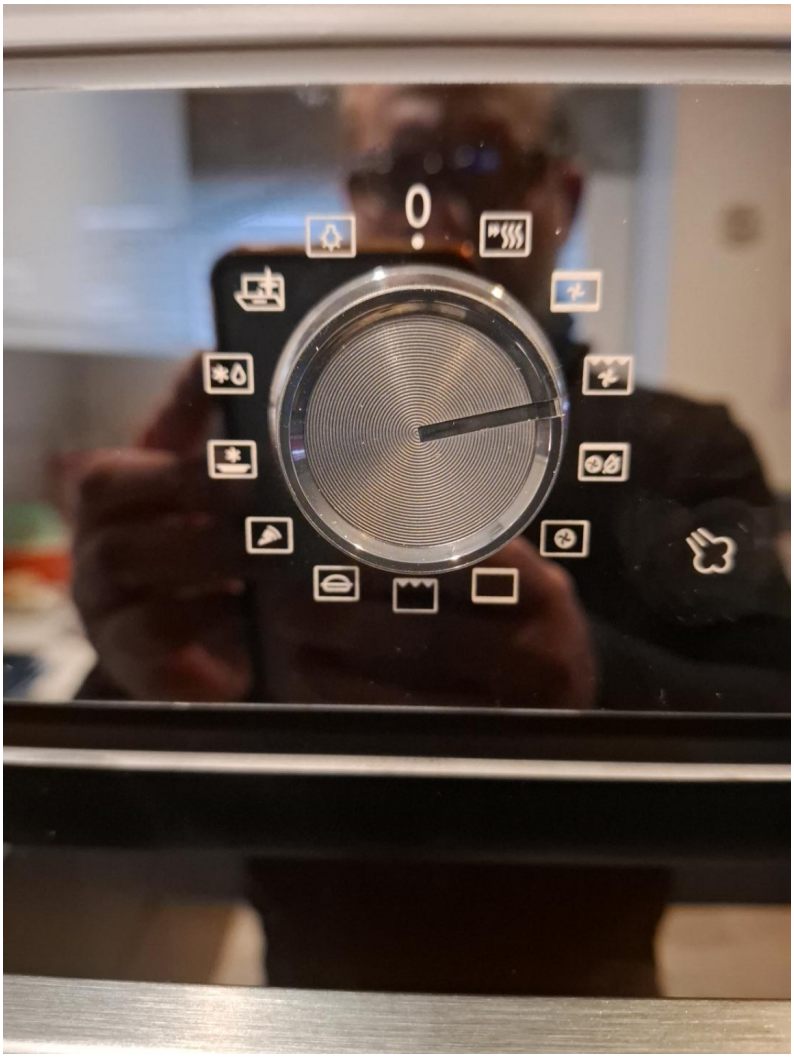
HISENSE

Naše trouba, krok za krokem

Podrobný český návod k ovládání, vysvětlení všech symbolů a praktické recepty pro každodenní vaření.



Přesný model

Hisense BSA66221CDBGUK, vestavná elektrická multifunkční trouba s objemem 77 l.

Fotografie otočného voliče a typového štítku byly pořízeny u vaší trouby.

Pro koho je návod určen

Je psaný běžnou češtinou tak, aby bylo možné přímo při vaření najít správné kolečko, nastavit teplotu, zvolit plech a rozpoznat, kdy je jídlo hotové.

POZOR: Teploty a časy u domácích receptů jsou orientační výchozí hodnoty. Vždy se řiďte stavem pokrmu a hygienickou bezpečností. Technické funkce jsou ověřeny podle návodu k tomuto modelu.

1 | Jak troubu zapnout

Základní postup – vhodný pro většinu receptů

1. Připravte troubu

Zkontrolujte, že uvnitř není zbytečný plech nebo obal. Vložte rošt či plech do vhodné výšky. Kovové a skleněné nádobí musí být určené do trouby.

2. Vyberte funkci

Levé otočné kolečko (s obrázky) jemně stiskněte, aby vyskočilo, a otočte na požadovaný symbol. Pokud je kolečko již vysunuté, pouze jím otočte.

3. Nastavte teplotu

Pravým kolečkem nastavte teplotu uvedenou v receptu, například 180 °C.

4. Spusťte pečení

Na ovládacím panelu použijte dotykové tlačítko Start/Stop. Když svítí indikátor, program běží. U některých nastavení lze doplnit časovač.

5. Předehřejte jen tehdy, když je to potřeba

U moučníků, domácí pizzy a pečiva zpravidla ano; u programu pro mražené potraviny běžně ne. Režim rychlého předehřevu není sám o sobě režim vaření.

6. Vyjměte a vypněte

Použijte kuchyňské chňapky. Nakonec vraťte levé kolečko do polohy 0, případně stiskněte Stop, a teprve potom ovladač zasuňte.

Co znamená výška roštu?

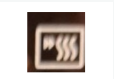
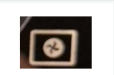
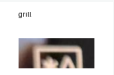
Trouba má pět poloh. Počítejte odspodu: 1 je nejníže, 5 nejvýše. Pro většinu pokrmů používejte 2.–3. polohu.

Ke grilu využijte podle výšky jídla 3.–4. polohu a pod něj vložte plech na šťávu.

Po vypnutí může ještě chvíli běžet chladicí ventilátor – je to normální a neznamená to, že se trouba dále aktivně peče.

2 | Kolečko a všechny symboly

Polohy popisujeme jako na hodinách kolem fotografie.

Poloha	Obrázek	Funkce
12:00	0	0 – Vypnuto
1:00		Rychlý předehřev
2:00		Horní + dolní ohřev s ventilátorem
3:00		Velký gril s ventilátorem
4:00		Intenzivní pečení / Air Fry
5:00		Horký vzduch
6:00		Klasický horní + dolní ohřev
6:30		Velký gril
7:30		Pomalé pečení
8:30		Pizza
9:30		Mražené potraviny
10:00		Rozmrazování
10:30		Parní čištění
11:00		Osvětlení trouby

Tlačítko Steam Add není další poloha na kolečku: jde o samostatné přidání páry u podporovaných pečicích režimů. Je vysvětleno na zvláštní stránce.

3 | Kterou funkci vybrat?

Základní rozdíly, které si stačí zapamatovat

Režim	Jak funguje	Kdy ho použít
Horní + dolní ohřev	Hřeje shora i zdola; bez ventilátoru.	Bábovka, kynuté buchty, klasické koláče.
Horký vzduch	Ventilátor rozhání horký vzduch.	Pečené brambory, zelenina, více plechů.
Horní + dolní s ventilátorem	Oba ohřevy doplňuje ventilátor.	Jeden plech, zapékaná jídla a nákypy.
Gril	Silný ohřev hlavně shora.	Tousty, zapečený sýr, rychlé opečení.
Gril s ventilátorem	Silný horní ohřev a proudící vzduch.	Stehna, větší kusy masa a drůbež.
Air Fry	Intenzivní proudění pro křupavost.	Hranolky, klínky, nuggety.
Pizza	Režim pro rychlé propečení pizzy.	Křupavý spodek pizzy.
Pomalé pečení	Šetrnější propečení během delší doby.	Měkké a šťavnaté maso.

Praktické pravidlo pro recepty

Pokud recept počítá s klasickou troubou 200 °C, u horkovzdušného programu se často zkouší přibližně 180 °C. Je to orientační pravidlo; recept a charakter jídla mají přednost.

Při pečení bábovky použijte klasický horní + dolní ohřev. Při pečení hranolků Air Fry. Pro lasagne horní + dolní ohřev s ventilátorem.



FUNKCE 1 | POLOHA 1 HODINA

Rychlý předehřev

Nejde o pečení, pouze o rychlé zahřátí prázdné trouby.

Rychlé nastavení

Nastavte teplotu požadovaného následného receptu.

Jídlo se do trouby zatím nevkládá.

Co tato funkce dělá

Trouba co nejrychleji dosáhne nastavené teploty. Jakmile se ozve zvukový signál a rozsvítí se kontrolka u hodin, přepněte na funkci, na které chcete vařit. Samotný rychlý předehřev není určen k přípravě jídla.

Na co ji používat

Před chlebem, bábovkou, jemným moučníkem nebo pizzou, pokud má být trouba předem rozehřátá.

Postup krok za krokem

1. Vyndejte z trouby jídlo a nádobí, které se nemá zahřívat naprázdno.

2. Na levém kolečku vyberte symbol tří vlnovek v rámečku.

3. Na pravém kolečku nastavte například 200 °C a spusťte ohřev.

4. Po zaznění signálu přepněte levé kolečko na požadovaný režim (např. pizza).

5. Teprve potom vložte připravené jídlo a začněte počítat dobu pečení.

PRAKTICKÝ PŘÍKLAD

Příklad: chcete upéct pizzu na 230 °C. Předehřejte na 230 °C, pak vyberte režim pizza, vložte pizzu a pečte podle receptu.

Na co dát pozor

Nepečte jídlo přímo na symbolu rychlého předehřevu. Při použití Steam Add nemusí být předehřev vhodný.



FUNKCE 2 | POLOHA 2 HODINY

Horní a dolní ohřev s ventilátorem

Dva zdroje tepla + ventilátor: rovnoměrné pečení na jedné úrovni.

Rychlé nastavení

Orientačně 165–190 °C.

Nejčastěji 2.–3. úroveň odspodu.

Co tato funkce dělá

Trouba hřeje současně shora i zdola, ventilátor teplo rozvádí. Výhodou je rovnoměrné propékání a pěkně zlatý povrch, zvlášť u pokrmů v zapékací misce.

Na co ji používat

Lasagne, zapékané těstoviny, nákypy, slané koláče a suflé.

Postup krok za krokem

1. Vložte rošt do 2. nebo 3. úrovně; na rošt položte zapékací mísu.

2. Zvolte symbol ohřevu s ventilátorem a nastavte přibližně 180 °C.

3. Většinou předehřejte 8–12 minut nebo do dosažení teploty.

4. Pečte podle receptu; pokud povrch hnědne příliš rychle, snižte teplotu nebo na závěr volně přikryjte vhodným víkem.

5. Nechte zapékaný pokrm 5–10 minut odpočinout.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Zapékané těstoviny se sýrem

4 porce | 180 °C | 25–35 min | 2.–3. úroveň

Suroviny: 300 g suchých těstovin; 250 g uvařené šunky nebo restovaného kuřete; 200 ml smetany na vaření; 2 vejce; 150 g strouhaného sýra; sůl, pepř.

1. Těstoviny uvařte o 2 minuty méně než na obalu.

2. Smíchejte smetanu, vejce, polovinu sýra a koření.

3. Promíchejte s těstovinami a masem, dejte do vymazané mísy.

4. Posypte zbytkem sýra a pečte 25–35 minut do zezlátnutí.

Na co dát pozor

Při pečení citlivých piškotových těst bývá spolehlivější klasický ohřev bez ventilátoru.



FUNKCE 3 | POLOHA 3 HODINY

Velký gril s ventilátorem

Horní gril opéká povrch, ventilátor napomáhá propečení většího kusu.

Rychlé nastavení

Pro kuřecí stehna zkuste 180–190 °C.

Zpravidla 2.–3. úroveň, odkapávací plech pod pokrm.

Co tato funkce dělá

Silný gril nahoře vytvoří zlatý povrch; ventilátor rozvádí teplo kolem potraviny. U tlustších kusů je důležité hlídat nejen barvu, ale i teplotu uvnitř.

Na co ji používat

Kuřecí stehna, křídla, pečená drůbež, vepřové maso nebo větší kusy masa.

Postup krok za krokem

1. Plech vyložte pečicím papírem vhodným do dané teploty nebo použijte zapékací nádobu.

2. Připravte maso a předehřejte troubu na 185 °C.

3. Pečte ve střední úrovni; ke konci maso zkontrolujte.

4. U drůbeže změřte nejtlustší část mimo kost: cílově nejméně 75 °C.

5. Po upečení nechte několik minut odpočinout.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Křupavá kuřecí stehna

4 porce | 185 °C | asi 45–60 min | 2.–3. úroveň

Suroviny: 4 kuřecí stehna (cca 1–1,2 kg); 2 lžíce oleje; 2 lžičky papriky; 1 lžička sušeného česneku; sůl, pepř.

1. Stehna osušte, potřete olejem a kořením.

2. Rozložte je kůží nahoru do jedné vrstvy.

3. Pečte přibližně 45–60 minut podle velikosti.

4. Pokud barva tmavne dříve než je maso hotové, snižte teplotu.

5. Ověřte 75 °C v nejtlustší části a po upečení krátce nechte odpočinout.

Na co dát pozor

Tmavá kůrka sama o sobě neznamená, že je uvnitř drůbež bezpečně hotová.



FUNKCE 4 | POLOHA 4 HODINY

Air Fry – intenzivní pečení

Křupavý povrch s malým množstvím tuku.

Rychlé nastavení

Obvykle 190–205 °C.

2.–3. úroveň; ideálně děrovaný plech, pokud je určen pro tento model.

Co tato funkce dělá

Intenzivně proudící horký vzduch vysušuje a opéká povrch pokrmů. Není nutné smažit je ponořené v oleji. Pokud potraviny leží přes sebe, výsledek je méně křupavý.

Na co ji používat

Bramborové klínky, hranolky, zelenina, rybí prsty, nuggety a malé kousky masa.

Postup krok za krokem

1. Potraviny očistěte a osušte, případně přidejte 1–2 lžíce oleje.

2. Předehřejte jen tehdy, když to vyžaduje konkrétní recept.

3. Rozložte potraviny do jedné vrstvy s mezerami.

4. V polovině pečení je obraťte nebo protřeste.

5. Na závěr ochutnejte nebo zkontrolujte bezpečné propečení.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Domácí bramborové klínky

4 porce | 200 °C | asi 25–35 min | 2.–3. úroveň

Suroviny: 800 g brambor; 1–2 lžíce oleje; 1 lžička sladké papriky; ½ lžičky česneku; sůl, pepř.

1. Brambory omyjte, nakrájejte na podobně velké klínky a osušte.

2. Promíchejte je s olejem a kořením.

3. Rozprostřete v jedné vrstvě na děrovaný nebo vhodný plech.

4. Pečte 25–35 minut a v polovině obraťte.

5. Hotové jsou po změknutí uvnitř a zezlátnutí na povrchu.

Na co dát pozor

Naplňte plech raději méně; překrytá vrstva se bude spíš dusit než opékat.



FUNKCE 5 | POLOHA 5 HODIN

Horký vzduch / horkovzdušné pečení

Velmi univerzální pečení s ventilátorem.

Rychlé nastavení

Na zeleninu a brambory přibližně 180–200 °C.

Pro jeden plech 2.–3. úroveň; pro více plechů podle prostoru.

Co tato funkce dělá

Ventilátor žene ohřátý vzduch do prostoru trouby, takže teplota působí na jídlo ze všech stran. U většiny klasických receptů se oproti pečení bez ventilátoru volí přibližně o 10–20 °C méně.

Na co ji používat

Pečené brambory, zelenina, sušenky, maso, slané pečivo a více plechů najednou.

Postup krok za krokem

1. Zvolte symbol samotného ventilátoru v rámečku.

2. Nastavte například 190 °C a podle receptu předehřejte.

3. Plechy nevkládejte těsně k sobě; proudění vzduchu musí mít prostor.

4. Zhruba po 2/3 času zkontrolujte barvu a stav jídla.

5. Po dopečení otočte ovladač na nulu.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Pečená zelenina a brambory

4 porce | 190 °C | asi 35–45 min | 2.–3. úroveň

Suroviny: 500 g brambor; 2 mrkve; 1 červená paprika; 1 cuketa; 2 lžíce oleje; rozmarýn, sůl, pepř.

1. Brambory a mrkev nakrájejte na menší kousky než cuketu.

2. Vše osušte, promíchejte s olejem a kořením.

3. Rozložte na velký plech v jedné vrstvě.

4. Pečte asi 35–45 minut; v polovině promíchejte.

5. Hotovo je, když brambory jdou snadno propíchnout a okraje zeleniny zezlátnou.

Na co dát pozor

U jemného dortového těsta může silné proudění vzduchu vytvořit nerovný povrch.



FUNKCE 6 | POLOHA 6 HODIN

Klasický horní a dolní ohřev

Tradiční pečení bez ventilátoru – ideální na domácí moučníky.

Rychlé nastavení

Pro bábovku zhruba 170 °C.

2. úroveň; vysoké formy raději níže než střed.

Co tato funkce dělá

Horní a dolní topná tělesa ohřívají vzduch přirozeně. Ventilátor teplo nehoní. Těsto se proto peče klidněji, zvlášť když je potřeba držet tvar a pomalé vykynutí v troubě.

Na co ji používat

Bábovka, buchty, chléb, koláče, suflé a klasické recepty z kuchařek.

Postup krok za krokem

1. Rošt dejte do 2. úrovně odspodu.

2. Kolečkem zvolte klasický horní + dolní ohřev.

3. Nastavte teplotu dle receptu, obvykle troubu předem rozehřejte.

4. Vložte formu na rošt a prvních 25–30 minut neotevírejte dvířka u bábovky.

5. Na konci proveďte test špejlí; pokud je těsto mokré, ještě chvíli dopékejte.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Jednoduchá hrnková bábovka

1 forma | 170 °C | 45–55 min | 2. úroveň

Suroviny: 250 g hladké mouky; 150 g cukru; 3 vejce; 120 ml oleje; 180 ml mléka; 12 g prášku do pečiva; 2 lžíce kakaa (volitelné).

1. Formu vymažte a vysypte moukou.

2. Vejce vyšlehejte s cukrem, přidejte mléko a olej.

3. Vmíchejte mouku s práškem do pečiva. Část těsta lze obarvit kakaem.

4. Pečte v předehřáté troubě 45–55 minut.

5. Špejle má po vytažení z nejsilnější části zůstat suchá.

Na co dát pozor

U tohoto režimu nedoporučujeme péct několik plechů moučníků současně.



FUNKCE 7 | POLOHA 6:30

Velký gril

Silný horní ohřev pro zapékání a rychlé opečení povrchu.

Rychlé nastavení

Podle jídla asi 200–220 °C; maximum režimu je 240 °C.

Nejčastěji 3.–4. úroveň, podle vzdálenosti od horního tělesa.

Co tato funkce dělá

Tělesa v horní části trouby intenzivně opékají povrch. Jídlo může během krátké doby zhnědnout nebo se spálit, proto je vhodné sledovat je téměř průběžně.

Na co ji používat

Sýrové tousty, klobásy, ryby, špízy, dozlatova zapečený sýr a finální kůrka.

Postup krok za krokem

1. Umístěte jídlo na plech nebo rošt v horní části trouby, ale ne těsně pod těleso.

2. Nastavte gril kolem 210 °C.

3. Pod rošt vložte plech zachycující kapky, pokud používáte maso.

4. Sledujte jídlo; tenké potraviny mohou být hotové za několik minut.

5. Pokud je třeba, v polovině otočte.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Zapečené sýrové tousty

4 kusy | 210 °C | přibližně 4–8 min | 3.–4. úroveň

Suroviny: 4 krajíce toastového chleba; 4 plátky sýra; 2 menší rajčata; trocha másla; oregano.

1. Chléb lehce potřete máslem.

2. Přidejte rajče, sýr a špetku oregana.

3. Tousty rozložte na plech.

4. Grilujte a pečlivě hlídejte do roztavení a zezlátnutí sýra.

Na co dát pozor

Při grilování nenechávejte troubu bez dozoru; nepoužívejte pečicí papír tam, kde by mohl dosáhnout k topnému tělesu.



FUNKCE 8 | POLOHA 7:30

Pomalé pečení / SlowBake

Šetrnější pomalý ohřev pro vláčné a měkké pokrmy.

Rychlé nastavení

Režim modelu dovoluje 140–220 °C; pro pomalejší maso zvolte zhruba 150–160 °C.

2.–3. úroveň.

Co tato funkce dělá

Jídlo se peče pozvolna a rovnoměrněji, aby si zachovalo více šťávy. Výrobce doporučuje maso před pomalým pečením rychle opéct ze všech stran na pánvi.

Na co ji používat

Větší kusy vepřového, hovězí pečeně, ryby a některé moučníky.

Postup krok za krokem

1. Maso osušte a osolte.

2. Na rozpálené pánvi krátce opečte každý povrch.

3. Přeložte do zapékací mísy, přidejte cibuli a malé množství tekutiny.

4. Zvolte SlowBake 150–160 °C a pečte podle velikosti kusu.

5. Zkontrolujte bezpečné propečení teploměrem a konzistenci.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Pomalu pečená vepřová plec

4–6 porcí | 150 °C | cca 3–4 h | 2. úroveň

Suroviny: 1,2 kg vepřové plece; 2 cibule; 4 stroužky česneku; 200 ml vývaru; 1 lžíce oleje; sůl, kmín, pepř.

1. Maso osolte, okořeňte a opečte na pánvi.

2. Do pekáče dejte cibuli, česnek, maso a vývar.

3. Přikryjte víkem a pečte přibližně 3–4 hodiny při 150 °C.

4. Na závěr zkontrolujte, zda se maso snadno rozpadá; podle potřeby dopékejte.

5. Pro barvu lze krátce odklopit a zvýšit teplotu.

Na co dát pozor

U pomalého pečení nenechávejte syrové maso dlouho čekat v nevytopené troubě nebo na kuchyňské lince.



FUNKCE 9 | POLOHA 8:30

Režim Pizza

Pro křupavý spodek a rychlé propečení pizzy.

Rychlé nastavení

Pro domácí pizzu 230–250 °C, podle těsta a plechu.

2. úroveň odspodu; na jeden plech.

Co tato funkce dělá

Režim je navržen tak, aby se pizza upekla rychle a těsto získalo pevný, propečený spodek. Nejlepší výsledek bývá při dobře rozehřáté troubě a tenkém těstě.

Na co ji používat

Domácí pizza, slaný koláč s vlhčí náplní, pečivo, které má být křupavé zespodu.

Postup krok za krokem

1. Připravte pizzu a předehřejte troubu zhruba na 240 °C.

2. Plech nebo kámen pro pizzu používejte dle instrukcí příslušenství.

3. Vyberte symbol trojúhelníku pizzy a vložte ji na jednu úroveň.

4. Po asi 10 minutách kontrolujte okraje a spodní stranu těsta.

5. Pizza je hotová, když má dozlatova upečený okraj a nerozmočený spodek.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Rychlá domácí pizza

2 menší pizzy | 240 °C | cca 10–15 min | 2. úroveň

Suroviny: 300 g hladké mouky; 180 ml vody; 5 g sušeného droždí; 1 lžička soli; 1 lžíce oleje; 100 g rajčatové passaty; 150 g mozzarelly; oregano.

1. Z mouky, vody, droždí, soli a oleje vypracujte těsto; nechte kynout asi 60 minut.

2. Rozdělte na dva bochánky a tence rozválejte.

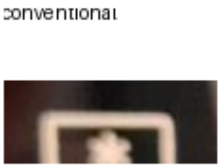
3. Potřete passatou, rozložte sýr a další oblíbenou oblohu.

4. Pečte v dobře rozehřáté troubě 10–15 minut.

5. Vytáhněte, až budou okraje zlaté a spodek propečený.

Na co dát pozor

Příliš mnoho omáčky a náplně může způsobit rozmočení těsta.



FUNKCE 10 | POLOHA 9:30

Pečení mražených potravin

Hotové i předpečené mražené výrobky bez dlouhého předehřívání.

Rychlé nastavení

Řiďte se obalem; orientačně 180–210 °C.

Většinou 2.–3. úroveň.

Co tato funkce dělá

Program je optimalizován pro pečení jídel přímo z mrazáku. Výrobce uvádí, že obvykle není nutné troubu předehřívat. Důležité je odlišit ho od rozmrazování, které potravinu pouze nechává povolit.

Na co ji používat

Mražené hranolky, pizza, rybí prsty, nugety, croissanty a některá hotová jídla.

Postup krok za krokem

1. Zkontrolujte pokyny výrobce jídla, zda je určeno pro pečení přímo z mrazáku.

2. Rozprostřete potraviny na plech v jedné vrstvě.

3. Vyberte symbol mražených jídel a nastavte teplotu z obalu.

4. V polovině pečení podle potřeby obraťte.

5. Zkontrolujte prohřátí uprostřed; hotová jídla musejí být celá dobře horká.

RECEPT NA VYZKOUŠENÍ

Rychlé mražené hranolky

3–4 porce | 200 °C | cca 20–30 min | 2.–3. úroveň

Suroviny: 600–750 g mražených hranolků; sůl; případně trochu oleje, jen pokud to doporučuje obal.

1. Nerozmrazujte; hranolky vysypte přímo z mrazáku na plech.

2. Rozprostřete v jedné vrstvě.

3. Nastavte 200 °C a pečte přibližně 20–30 minut nebo podle obalu.

4. V polovině promíchejte a na závěr osolte.

Na co dát pozor

Ne každé mražené jídlo má stejnou dobu pečení. Masové výrobky bezpečně dopečte podle obalu.

grill



FUNKCE 11 | POLOHA 10 HODIN

Rozmrazování

Šetrné povolení vhodných mražených potravin bez upečení.

Rychlé nastavení

Obvykle se používá bez silného ohřevu – sledujte pokyny trouby.

2.–3. úroveň; potravinu položte do vhodné misky.

Co tato funkce dělá

Režim rozmrazování pomáhá potravinám postupně povolit. Není určen k tomu, aby se jídlo upeklo. Výrobce doporučuje během procesu kusy obracet a oddělovat.

Na co ji používat

Pečivo, rohlíky, koláče, těsto a zmražené ovoce.

Postup krok za krokem

1. Mražený chléb nebo pečivo vyjměte z neprodyšného balení.

2. Položte do vhodné nádoby nebo na rošt s čistým plechem pod ním.

3. Spusťte rozmrazování.

4. Každých přibližně 10 minut kontrolujte, zda pečivo povolilo.

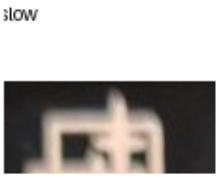
5. Pokud má být křupavé, poté ho krátce dopečte jiným režimem.

PRAKTICKÝ PŘÍKLAD

Příklad: dva zmražené rohlíky nechte na režimu rozmrazování jen do změknutí a následně je podle potřeby 3–5 minut dopékejte při asi 180 °C, aby měly křupavější kůrku.

Na co dát pozor

Maso, drůbež a jiné rychle se kazící potraviny rozmrazujte bezpečně v lednici, ne dlouho v teplé troubě.



FUNKCE 12 | POLOHA 10:30

Steam Clean – parní čištění

Pára uvolní nečistoty, které potom vytřete hadříkem.

Rychlé nastavení

PŘESNÝ POSTUP MODELU: 80 °C po dobu 30 minut.

Mělký plech v 1. (nejspodnější) úrovni.

Co tato funkce dělá

Zahřátá voda na mělkém plechu vytvoří vlhké prostředí, které pomáhá změkčit připálené nečistoty. Steam Clean není samostatné samočištění bez následného otření.

Na co ji používat

Pravidelné šetrné čištění vnitřku trouby po pečení.

Postup krok za krokem

1. Troubu nechte úplně vychladnout. Ručně odstraňte velké zbytky jídla.

2. Do 1. vodicí úrovně vložte MĚLKÝ plech.

3. Na plech nalijte přesně 0,4 litru HORKÉ vody (400 ml).

4. Na levém kolečku zvolte Steam Clean, pravým nastavte 80 °C a spusťte 30 minut.

5. Po programu vyjměte plech v rukavicích; může obsahovat vodu.

6. Hadříkem s trochou mýdlové vody vytřete nečistoty, nakonec čistou vlhkou utěrkou odstraňte zbytky čisticího prostředku.

PRAKTICKÝ PŘÍKLAD

Tip pro použití: čištění je nejsnazší pravidelně, než se mastnota opakovaně připeče.

Na co dát pozor

Nikdy nespouštějte Steam Clean v horké troubě. Čtyři decilitry patří NA MĚLKÝ PLECH, nikoli do malé nádržky pro funkci Steam Add.



FUNKCE 13 | POLOHA 11 HODIN

Osvětlení trouby

Rozsvítí prostor trouby, aniž by bylo potřeba otevřít dvířka.

Rychlé nastavení

Teplotu pro samotné svícení nenastavujete.

Nezáleží.

Co tato funkce dělá

Osvětlení se při vybraných programech rozsvěcí také automaticky. Samostatná poloha slouží k prohlídce vnitřku trouby.

Na co ji používat

Kontrola barvy pečiva a masa, čištění, vkládání a vyjímání nádob.

Postup krok za krokem

1. Otočte levé kolečko na symbol žárovky.

2. Podívejte se okénkem, jak pokrm vypadá.

3. Po kontrole vraťte ovladač na původní režim nebo na 0.

PRAKTICKÝ PŘÍKLAD

Příklad: při pečení bábovky nejdříve kontrolujte přes sklo, aby otevřením dvířek těsto zbytečně nespadlo.

Na co dát pozor

Světlo není režim ohřevu ani pečení.

4 | Přidávání páry: Steam Add

Důležitá funkce navíc – není to jeden ze symbolů kolem kolečka.

Pozor: v troubě jsou DVA rozdílné způsoby použití vody

Steam Add během pečení: voda se nalévá do malé nádržky s kapacitou asi 130 ml, proudí do odpařovací misky a přidává vlhkost během přípravy jídla.

Steam Clean pro čištění: 400 ml horké vody se nalévá přímo na mělký plech v dolní úrovni trouby. Tuto vodu NIKDY nenalévejte do malé nádržky.

Kdy se přidávání páry hodí

U některých režimů pečení s podporou páry pomáhá vytvořit lepší kůrku, zvýšit křupavost a omezit vysychání pečiva. Například při pečení domácího chleba.

Jak Steam Add použít

1. Odpařovací misku vložte na pravou stranu pod horní část trouby, jak popisuje návod výrobce.

2. Vyberte pečicí režim, který doplnění páry podporuje. Na panelu je u tlačítka páry příslušná indikace.

3. Funkci zapněte ještě před začátkem pečení nebo v jeho prvních minutách. U tohoto typu parního přídavku výrobce NEDOPORUČUJE předchozí předehřátí – správný efekt vzniká při startu v chladné troubě.

4. Stiskněte tlačítko páry. Na displeji se ukáže „Fill“ (doplnit vodu).

5. Do malé nádržky nalijte čistou vodu z vodovodu nebo balenou vodu bez přísad, přibližně pokojové teploty; kapacita je kolem 130 ml. Nepřeplňujte ji.

6. Tlačítkem páry potvrďte a spusťte pečení dle nastaveného programu. Při provozu může být slyšet čerpadlo – to je normální.

7. Po dokončení a podle výzvy „EnnP“ je třeba vypustit zbylou vodu: otočte volič na 0, vyjměte jídlo i odpařovací misku, vložte hluboký plech do 5. úrovně a dlouhým podržením příslušného tlačítka spusťte vypouštění. Potom plech opatrně vyjměte a prostor osušte.

Příklad: křupavější domácí chléb

Suroviny: 500 g hladké nebo chlebové mouky, 320 ml vlažné vody, 7 g sušeného droždí a 10 g soli. Vypracujte těsto a nechte asi 60–90 minut kynout. Vytvarujte bochník, položte na plech a nechte ještě 20–30 minut dokynout. Nastavte vhodný režim s podporou Steam Add a 200–210 °C; páru aktivujte na začátku bez předehřevu podle pokynů výše. Pečte asi 30–40 minut, dokud nebude chléb dopečený a spodní strana nebude při poklepu znít dutě. Čas závisí na tvaru a velikosti bochníku.

Funkci a ovládání nádržky vždy používejte podle originálního návodu na stranách 16–18. Nepřidávejte do vody olej, koření ani čisticí prostředky.

5 | Praktické rady a bezpečnost

Co se doma při vaření nejčastěji hodí vědět

Když je povrch tmavý a střed syrový

Přesuňte pokrm o úroveň níže nebo snižte teplotu o 10–20 °C. U masa měřte teplotu uvnitř, ne pouze barvu kůrky.

Když je spodek pizzy měkký

Použijte režim pizza, dobře předehřejte, snižte množství omáčky a použijte nižší úroveň.

Když jsou hranolky měkké

Nedávejte jich příliš mnoho na jeden plech. Osušte brambory, rozložte je do jedné vrstvy a v polovině obraťte.

Když se bábovka propadá

Neotvírejte často dvířka na začátku pečení. Používejte klasický horní a dolní ohřev a přesně odměřte kypřicí prášek.

Když po vypnutí běží ventilátor

To je obvykle chladicí ventilátor; vypíná se až po ochlazení vnitřních částí.

Když je na skle kondenzace

Vlhkost z jídla se může srážet na dvířkách. Po vychladnutí ji setřete a vysušte drážku pod dvířky.

Když něco nechce zhnědnout

Na poslední minuty může pomoci gril. Po přepnutí jídlo neustále sledujte, aby se nespálilo.

Když se jídlo spálí na pečicím papíru

Papír používejte pouze do teploty uvedené na jeho obalu a tak, aby se nedotýkal topných těles.

Pravidla, která opravdu nepodceňovat

Nikdy nepokládejte plechy, fólie ani nádoby přímo na dno trouby (výjimky pouze podle výslovného návodu).

Při manipulaci se sklem, horkým plechem a párou používejte chňapky a otevírejte dvířka opatrně.

Kuře a drůbež bezpečně dopečte: orientačně nejméně 75 °C uvnitř nejtlustší části.

Zkažené či choulostivé jídlo nenechávejte v troubě dlouhé hodiny při pokojové teplotě.

6 | Rychlá kuchyňská tabulka

Vyberte jídlo a hned víte, kterou funkci zkusit.

Jídlo	Funkce	Teplota	Orientační čas
Bábovka	Horní + dolní	170 °C	45–55 min
Zapékané těstoviny	Horní + dolní s ventilátorem	180 °C	25–35 min
Bramborové klínky	Air Fry	200 °C	25–35 min
Pečená zelenina	Horký vzduch	190 °C	35–45 min
Kuřecí stehna	Gril s ventilátorem	185 °C	45–60 min; 75 °C uvnitř
Sýrové tousty	Velký gril	210 °C	4–8 min
Domácí pizza	Pizza	240 °C	10–15 min
Vepřová plec	Pomalé pečení	150 °C	3–4 hodiny
Mražené hranolky	Mražené potraviny	Podle obalu / 200 °C	20–30 min
Povolování pečiva	Rozmrazování	Dle programu	Kontrolovat průběžně
Před pečením	Rychlý předehřev	Dle receptu	Do signálu trouby
Čištění	Steam Clean	80 °C	30 min; 400 ml na plech

Jak číst tuto tabulku

Údaje u jídel jsou praktickým výchozím bodem pro domácí vaření, nikoli automatickým programem trouby ani závaznou tabulkou výrobce.

Pečivo či maso mohou být hotové dříve nebo později podle tloušťky, množství, materiálu formy a skutečné teploty.

7 | Odkud informace pocházejí

Zdroje, přesnost a další pomoc

Identifikace modelu

Model BSA66221CDBGUK byl přečten z fotografie výrobního štítku na vaší troubě. Výrobce popisuje 77litrovou multifunkční troubu s funkcí Air Fry a přidáváním páry.

Ověřený anglický návod k tomuto modelu

• Funkce voliče a jednotlivé režimy – strany 13–14

https://www.manuals.co.uk/hisense/bsa66221cdbguk/manual?p=13

• Tlačítka a ovládání – strana 8

https://www.manuals.co.uk/hisense/bsa66221cdbguk/manual?p=8

• Přidávání páry – strany 16–17

https://www.manuals.co.uk/hisense/bsa66221cdbguk/manual?p=16

• Parní čištění trouby – strana 30

https://www.manuals.co.uk/hisense/bsa66221cdbguk/manual?p=30

• Doporučení k pečení – strana 22

https://www.manuals.co.uk/hisense/bsa66221cdbguk/manual?p=22

• Technické údaje a výbava Hisense Hi4

https://business.currys.co.uk/catalogue/domestic-appliances/cooking/built-in-ovens/hisense-hi4-bsa66221cdbguk-electric-steam-oven-black/B5 59486B

Jak tento návod používat

Nejdříve si na začátku najděte symbol na kolečku. Potom otevřete příslušnou stránku funkce, přečtěte si postup a v receptu vyberte jídlo.

Český text je praktickým vysvětlením originálního návodu a doplněním o domácí recepty. Není to oficiální překlad publikovaný výrobcem.