



HOVER

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN **02**

ISTRUZIONI PER L'USO

FORNI _____ IT **18**

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ CZ **35**

BEDIENUNGSANLEITUNG

ÖFEN _____ DE **52**

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS _____ ES **69**

MODE D'EMPLOI

FOURS _____ FR **86**

KORISNIČKE UPUTE

PEĆNICE _____ HR **103**

General Safety Indication

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the

appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.
The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

4

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use
- 2.4 Use of Keepheat functions

Use of the Oven

7

- 3.1 Display description
- 3.2 Product Setting
- 3.3 Operating In Manual Mode
- 3.4 Operating In Recipes Mode
- 3.5 Operating In Special Functions Mode
- 3.6 Operating In My Chef Mode
- 3.7 Function Descriptions
- 3.8 WIFI Function
- 3.9 Cooking Modes
- 3.10 Keep Heat Function Modes
- 3.11 Preservation Guidelines
- 3.12 Recipes

Oven Cleaning and Maintenance

16

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

17

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.



1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

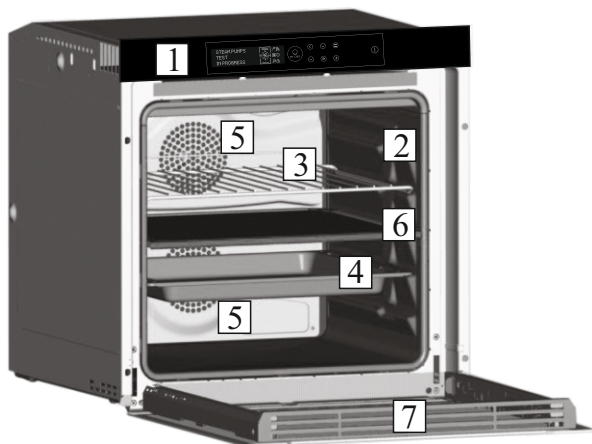
By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

With this the Candy Hoover Group, declares that this appliance marked with **CE** complies with the essential requirements of the Directive 2014/53/EU.

To receive a copy of the declaration of conformity, please contact the manufacturer at: www.candy-group.com.

2. Product Description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Separator
7. Oven door

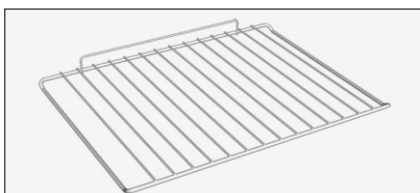
2.2 Accessories

1 Drip pan



It collects the residues that drip during the cooking of food on the grills.

2 Metal grill



It holds baking trays and plates.

3 Separator

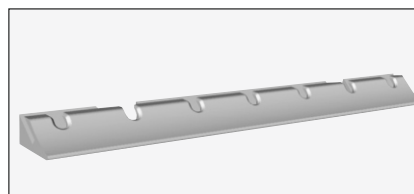


The separator divides oven into two cavities. It separates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode.

Note: It must be used in third shelf.

Warning: Never leave the separator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.

4 Led vision



It is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolytic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :

This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination.

2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

1. Clean the oven before using for the first time.
2. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth.
3. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
4. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

2.4 Use of Keepheat functions

PRESERVATION PROCESS

Please enter to Manual Mode to access to preservation mode section.

For more details about preservation please refer to chapter 3.11 and 3.12.



Figure 1

In order to ensure all preservation advantages and consumption benefits, we invite you to check the provided quick guide, which refers to the specific temperature required for each type of food, preservation and sterilization modes.

In order to preserve food in the healthiest, safest and best way, it is necessary to follow these steps:

1. Use the function "sterilize" to sterilize recipients*
2. Portion pre-cooked food
3. Pack food in suitable sterilized recipients or vacuum bags**
4. Select the most suitable function according to the type of food***
5. Start preservation****
6. Consume food*****

NOTE:

Sterilization modes: including also tips and tricks.

*Sterilization process must be applied only in half cavity mode.

**Recipients can vary according to the type of food. In particular:

- Liquid or semi-liquid preparations (ex. Soups): use rigid containers as jars and cover the surface with some oil. Reduce at minimum the volume occupied by liquid. Alternatively, it is possible to use vacuum bags. Sous vide kit with related user manual is included in the product only for specific models.
- Solid-malleable preparations (ex. lasagna, flans): use pans, trays or recipients hermetically covered.
- Solid-shaped preparations (ex. meat, fish): use only vacuum bags. Avoid preserving solid preparations partially immersed in liquids. It is necessary to preserve separately solids and liquids and then mix them.
- Dry preparations: use vacuum bags.

TIP:

***It is suggested to preserve meat, cereals and legumes at 70°C (preserve + soften), all the other preparations at 63°C (preserve function).

WARNING:

**** Do not preserve spinaches.

- Please note that vegetables and baked pastry must be preserved just for few days.

- We suggest pre-heating of the oven for 20 minutes.

***** Food can be consumed.

- Immediately: food is packed immediately after cooking, it is still warm and will be preserved in the oven for a short time before eating. Within 4 hours it can be even not packed at all.

- After a minimum of 4 hours in the oven: cold food is already preserved in vacuum bags.

- After a minimum of 5 hours in the oven: cold food is preserved not in vacuum bags.

- After 1 week: food is cooked, correctly packed and preserved in the oven.

- In case of black out, it is possible to consume food until 1 hour. After 1 hour, the oven must be reset from the beginning.

COOK + PRESERVE PROCESS

1. Use the function "sterilization" to sterilize recipients
2. Portion raw ingredients
3. Pack food in suitable sterilized recipients or vacuum bags
4. Select the "Cook + Preserve" function according to the type of food*



Figure 2

5. Set the cooking time
6. Start cooking cycle
7. After finishing cooking time, the product automatically switches to preservation mode
8. Consume food

*It is suggested to cook meat and legumes.

CALIBRATION

Calibration is a dedicated system for Keepheat, which allows verifying correct functioning of temperature probe.

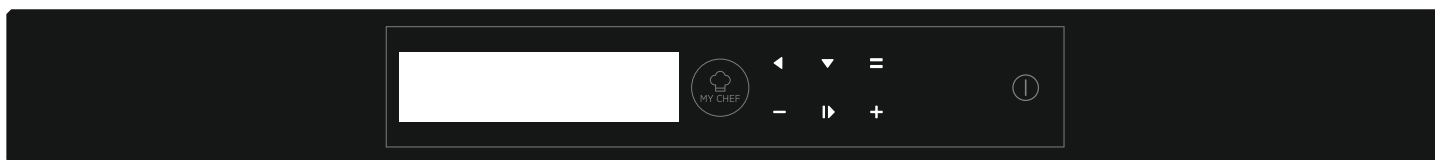
NOTE:

• If the oven works correctly, "CALIBRATION OK" will appear on display.

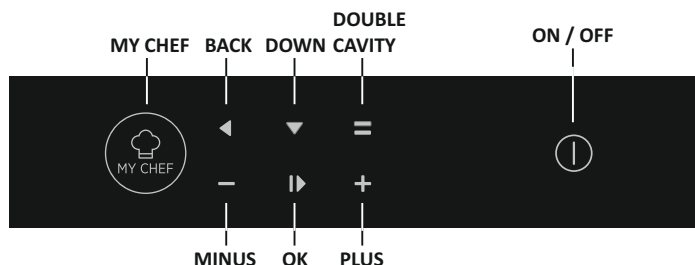
• Calibration cycle could be executed in any time, but after few number of cooking processes the pop up "CALIBRATION SUGGESTED" will appear on display while selecting Preservation mode menu.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



ON / OFF ① → The oven is switched on and off with this button.



- If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.
- If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00".

3.2 Product Setting

- At first launch you need to follow an installation process to be able to use the oven. Press ON/OFF to go ahead. (Figure 3)

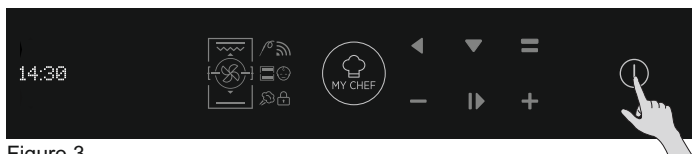


Figure 3

- Select the language from the drop down menu. (Figure 4)

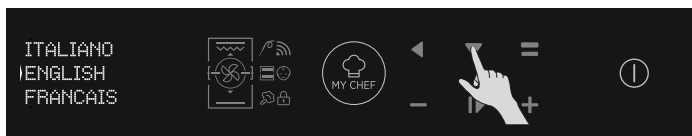


Figure 4

- Press OK to go ahead. (Figure 5)

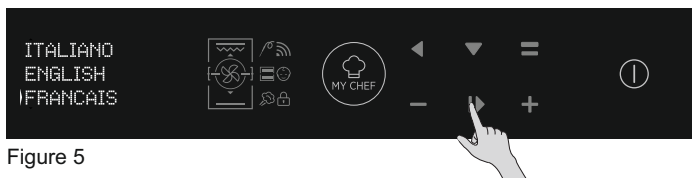


Figure 5

- Set the time by pressing the PLUS and MINUS buttons. Press OK to go ahead. (Figure 6)

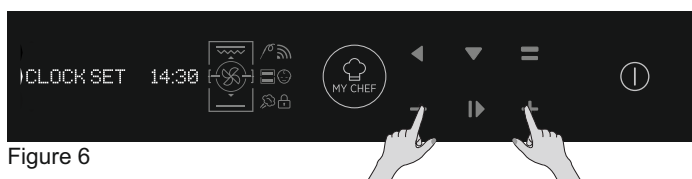


Figure 6

- The installation process is completed. Press OK then go to home page to start use the oven
For more details see quick guide.

3.3 Operating In Manual Mode

- Press the OK button when arrow on the display at MANUAL to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 7)

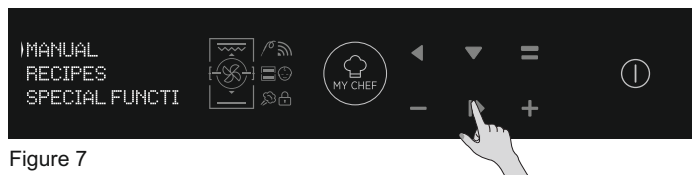


Figure 7

- Select the desired Cooking mode by pressing OK while arrow on the display at desired function. Press DOWN in order to see all available functions. (Figure 8)

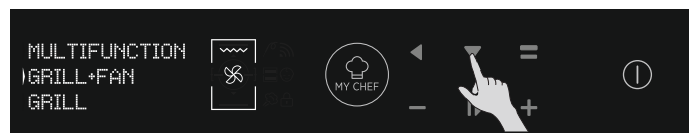


Figure 8

- Press PLUS or MINUS to select the desired temperature in selected function. Press OK to go ahead or BACK to return to the cooking functions selection. (Figure 9)

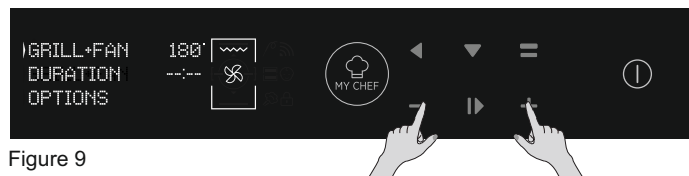


Figure 9

- Press DOWN to change the cooking duration. It is done by pressing PLUS and MINUS Buttons while arrow on the display at DURATION Tab. Press OK to begin the cooking or BACK to return to the temperature setting. (Figure 10)

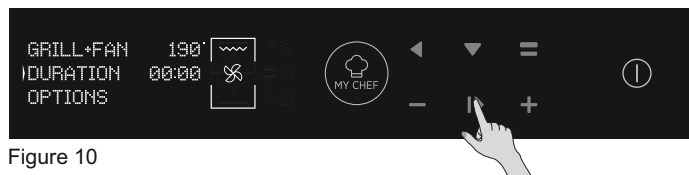


Figure 10

- In the OPTIONS, it is possible to:

- exclude pre heating,
- set end of cooking time.

- When a cooking is running you can:

- change the temperature
- change the cooking duration
- press STOP to finish the cooking

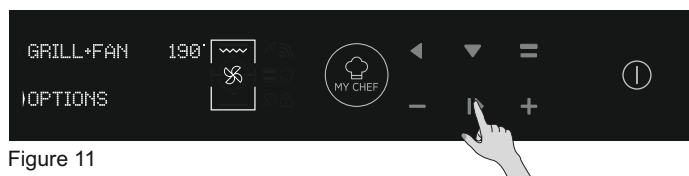


Figure 11

3.4 Operating In Recipes Mode

Please refer to chapter 3.12 Recipes.

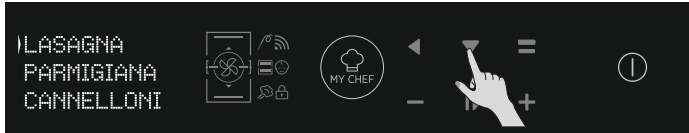


Figure 12

3.6 Operating In My Chef Mode

Please refer to chapter 3.7 Function Descriptions.



Figure 14

3.5 Operating In Special Functions Mode

Please refer to chapter 3.9 Cooking Modes.

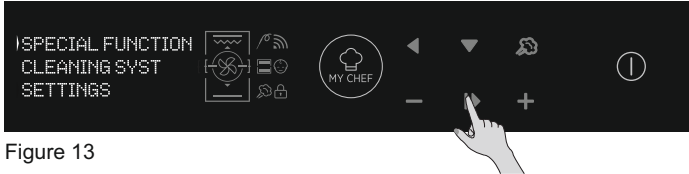


Figure 13

3.7 Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	<p>CHILD LOCK Entering in the setting menu from the home page, with this function it is possible to lock the oven when it is off. When the child lock is set the icon is on.</p>
	<p>MEAT PROBE If the meat probe is detected (by the Sys Info message) the icon is switched on and any running cooking program is stopped. If the meat probe is removed while a cooking program is running, the program is stopped and return to home menu.</p>
	<p>ONE-FI Enter in the setting menu from the home page. With this function it is possible to set the Wifi. NOTE: Please see the dedicated chapter 3.8 Wi-Fi Function.</p>
	<p>DOUBLE CAVITY (backlighted): With this button, with a double oven with the separator inside the cavity, it is possible to select the upper or the lower cavity.</p>
	<p>MY CHEF With this button, when the oven is not off or it is not cooking, it is possible to enter in a special menu where there are: <ul style="list-style-type: none"> • “MY RECIPES” (that is a list of stored recipes, max 5; if no recipe is stored it is shown a black display with “- - -”), • “MY WIZARD” (that is the last program received by App; if no programs were received it is shown a black display with “- - -”) • “LAST USED” (that is the last cooking program used, different from Preservation cooking programs; if no program is stored it is shown a black display with “- - -”) </p>

3.8 WIFI Function

H-KEEPHEAT is fully connected, equipped with countless and innovative functions to cook and preserve your food thanks to extra Tips&Hints dedicated.

- Get access to dedicated low-temperature recipes
- Access My Chef and get more than 150 extra recipes
- Manage H-KEEPHEAT

For more details, please check related Quick Guide, at the following link: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

WIRELESS PARAMETERS

Parameter	Specifications (Wi-Fi)	Specifications (Bluetooth)
Wireless Standart	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frequency Range	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Max Transmit Power	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Basic data rate: RF Transmit Power (Typ): +4 dBm Enhanced data rate: RF Transmit Power (Typ): +2 dBm BLE: RF Transmit Power (Typ): +7.5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimum Receiving Sensivity	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Basic data rate: Sensivity@ 0.1% BER: -98 dBm Enhanced data rate: Sensivity@ 0.01% BER: -98 dBm BLE: Sensivity@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Product information for networked equipment	
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	2,0 W
How to activate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> <ul style="list-style-type: none"> • If display shows ONE-FI RESET (means that oven is not enrolled wifi module is off and user can only start a new 5nrol5ent) Press the confirm button ▶ . Wifi module is switched on and wifi icon blinks 1s on 1s off. <ul style="list-style-type: none"> • If display shows ONE-FI OFF (means that oven is enrolled but wifi module is off) Press the up or down arrow to toggle to ONE-FI ON and press the confirm button ▶ . Wifi module is switched on and wifi icon is always on.
How to deactivate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> <ul style="list-style-type: none"> • If display shows ONE-FI READ ONLY (means that oven is enrolled and wifi module is on) • Press the up or down arrow to toggle to ONE-FI OFF and press the confirm button ▶. Wifi module is switched off and wifi icon is not shown.

Quick Guide Hoover OVEN - Enrollment on App Procedure for devices with Bluetooth 4.0 (or higher)

This quick guide illustrates the steps to follow to enroll your appliance on the App Hoover Wizard, using a device with Bluetooth 4.0 (or higher) technology. In this case, the procedure is simplified and faster (Easy Enrollment).

If you are using a device without Bluetooth technology (or less than 4.0), please follow the instructions described on the next section.

STEP 1

- Mark down the appliance Serial Number.
- Mark down the Wi-Fi Name and Password (WPA/ WEP Key) which are normally placed on the back of your Wi-Fi router.

NOTES

- The frequency of the home Wi-Fi network has to be set on the 2.4 GHz band. You cannot configure the appliance if your home network is set to the 5 GHz band.
- If you are having trouble locating the WPA/WEP Password, please contact your Internet Provider. Please make sure your smartphone is connected to the same Wi-Fi network and has the Bluetooth enabled within the "Settings". Refer to the manual for more details.

STEP 2

- Download the Hoover Wizard App from the Store.
- Open the Hoover Wizard App and create your user profile by tapping on "Register". Accept the privacy policy and fill in the required fields.

NOTES

- The App is available for Android (version 4.4 or higher) and iOS (version 8.0 or higher) devices.
- If you already have a Hoover Wizard user profile, you can login using your credentials.

STEP 3

- In the homepage, tap on the icon with the three bars on the top left to enter your profile, then tap on "REGISTER NEW APPLIANCE" and select the name of the product that you want to enroll.

STEP 4

- Insert the purchase date of your appliance (DD/MM/YYYY), then tap on "Proceed".

STEP 5

- Insert the 16 digits of the serial number or scan the QR code on the appliance. Tap on "Next". Check data correctness of the data and tap on "Confirm". Once the system has recognized the product, tap on "Next".

STEP 6

- 1) Tap on the icon ONE-FI.
- 2) Set the oven on ONE-FI RESET (the oven will beep).
- 3) The WIFI icon will blink.

- In App - Tap on "Confirm". Wait for APP to connect to the appliance.

NOTES

- Enrollment must be completed within 5 minutes.
- In case of any issue, tap "Retry", making sure you have enabled Bluetooth on your device (smartphone / tablet). If the process has not been completed correctly yet, tap on "Proceed with Standard Enrollment".
- To ensure correct data transfer, we recommend you to stay with the device close to the appliance.

STEP 7

- Insert the password of your home Wi-Fi network.
- Select the type of password (WEP or WPA), then tap on "Confirm".
- The enrollment process is now finished.

NOTES

- If this is not automatically synchronised by the App, please insert the name of your home Wi-Fi network in the first box; pay attention to the difference between lowercase and uppercase.

IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

It's important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance: low Wi-Fi signal strength would cause the failure of the final stage of the set up. To assess if this is the case, start the connection process again from Step 1; when you get to Step 6, when you get to Step 6, place your device (smartphone or tablet) next to the router and search for "WIFIOVEN-xyzk" net generated by the appliance. If this does not come up as an option, it means that the router cannot see the appliance. In this case, we highly recommend you to bring the router near the appliance (if possible) or contact your internet provider to purchase a compatible "Wi-Fi Range Extender" to increase the signal strength.

Remote control mode

- Tap on the icon ONE-FI.
- Set the oven on ONE-FI ON (the oven will beep).
- The WIFI icon will blink.

Quick Guide Hoover OVEN - Enrollment on App Procedure for devices without Bluetooth 4.0 (or less than 4.0)

This quick guide outlines the steps you should follow to enroll your appliance using the App Hoover Wizard, utilizing a device without Bluetooth technology. We recommend you to proceed with a smartphone/tablet equipped with this technology to make the procedure simpler.

STEP 1

- Make a note of the appliance Serial Number and Wi-Fi Name and Password (WPA/WEP Key), which are normally found on the back of your Wi-Fi router.
- Please make sure that your smartphone/ tablet is connected to the same Wi-Fi network.

NOTES

- The frequency of the home Wi-Fi network has to be set on the 2.4 GHz band. You can not configure the appliance if your home network is set to the 5 GHz band.
- If you are having trouble locating the WPA/WEP Password, please contact your Internet Provider.

STEP 2

- Download the Hoover Wizard App from the Store.
- Open the Hoover Wizard App and create your user profile by tapping on "Register". Accept the privacy policy and fill in the required fields.

NOTES

- The App is available for Android (version 4.4 or higher) and iOS (version 8.0 or higher) devices.
- If you already have a Hoover Wizard user profile, you can login using your credentials.

STEP 3

- In the homepage, tap on the icon with the three bars on the top left to enter your profile, then tap on "REGISTER NEW APPLIANCE" and select the name of the product that you want to enroll.

STEP 4

- Insert the purchase date of your appliance (DD/MM/YYYY), then tap on "Proceed".
- Insert the 16 digits of the serial number or scan the QR code on the appliance. Tap on "Next". Check data correctness and tap on "Confirm". Once the system has recognized the product, tap on "Next".

STEP 5

- 1) Tap on the icon ONE-FI.
 - 2) Set the oven on ONE-FI RESET (the oven will beep) and wait 5 min.
 - 3) The WIFI icon will blink.
- In App - Tap on "Confirm".

NOTES

- Enrollment must be completed within 5 minutes.
- To ensure correct data transfer, we recommend that you stay with

the device close to the appliance.

STEP 6

- Exit the Hoover Wizard App.
- Go to your device Wi-Fi settings.

STEP 7

- In the list of available Wi-Fi networks, select “WIFIOVEN-xyzk”.

NOTES

- If you do not find it, wait few more seconds or proceed with a new scan.

STEP 8

- Exit from the settings of your device.
- Return to the Hoover Wizard App and wait for the App to detect the appliance.
- Once the “Wi-Fi Network is active” screen appears, tap on “Next”.

STEP 9

- Insert the password of your home Wi-Fi network.
- Select the type of password (WEP or WPA), then tap on “Confirm”.

NOTES

- If this is not automatically synchronised by the App, please insert the name of your home Wi-Fi network in the first box; pay attention to the difference between lowercase and uppercase.

STEP 10

- Wait until the end of the data transfer process between the App and the product, then tap on “Confirm”. “CONNECTED” appears on the appliance display and then “REMOTE CONTROL ON”.
- The enrollment process is now finished.

IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

It's important to establish a good Wi-Fi signal strength between the home router and the appliance: low Wi-Fi signal strength would cause the failure of the final stage of the set up. To assess if this is the case, start the connection process again from Step 1; when you get to Step 5, place your device (smartphone or tablet) next to the router and search for “WIFIOVEN-xyzk” net generated by the appliance. If this does not come up as an option, it means that the router cannot see the appliance. In this case, we highly recommend you to bring the router near the appliance (if possible) or contact your internet provider to purchase a compatible “Wi-Fi Range Extender” to increase the signal strength.

Remote control mode

- Tap on the icon ONE-FI.
- Set the oven on ONE-FI ON (the oven will beep).
- The WIFI icon will blink.

3.9 Cooking Modes

Suggested temperature °C	Function (Depends on the oven model)	Full cavity*	Upper cavity**	Lower cavity***
L3	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.	√		
180°C	MULTI-LEVEL: This function ensures cooking different food at the same time in one or more shelf positions. Heat penetrates into the food better and both cooking and preheating times are reduced. This cooking method gives better heat distribution and smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking food at the same time. This function is particularly indicated also for gratin and lasagna (200°C).	√	√	√
230°C	CONVECTION + FAN: This function gives better heat distribution thanks to the combination of the fan and heating elements. This function is ideal for bakery such as bread, pizza and focaccia, ensuring an homogeneous cooking result thanks to assisted heat distribution.	√		
160°C	BOTTOM HEATING : Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.			√
170°C	BOTTOM HEATING + FAN: the bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This function is ideal for cakes, tarts and croissants. It prevents food from drying and encourages rising process for a perfect cooking result. Place the shelf in the bottom position.	√		√
180-200 °C 160-170 °C	* CONVENTIONAL: This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all roasted meat (180/200°C) and fish (160-170°C). Place the food and its dish on a shelf in mid position.	√		
210°C	DEFROST: The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.	√		
40°C	LEAVENING: Thanks to a very gentle warming of the cavity, this function ensures bread or bakery food rising during cooking process	√		
200°C	GRILL+FAN: use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.	√	√	
180°C	* MASTER BAKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensured a perfect baking result. This function is particularly indicated for gratin.	√		

*Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

3.10 Keep Heat Function Modes

Pre-set temperature °C	KEEPHEAT Function (Depends on the oven model)	Full cavity*	Upper cavity**	Lower cavity***
63	PRESERVE: This function allows preserving all food such as meat, fish, legumes.		√	√
70	PRESERVE + SOFTEN: This function allows preserving fat meat, cereals and legumes improving their tenderness and juiciness.		√	√
70 + 63	COOK + PRESERVE: This function allows to cook at low temperature, ensuring food tenderness and succulence (especially for meat) and to switch automatically to preservation.		√	√
121 (for 15 min)	STERILIZE: This function is mandatory before preservation and it allows sterilizing jars.		√	√

* To use the Full Cavity Mode, remove the separator from the oven.

** To use the half cavity, use the separator in the oven. Delta temperature between upper and lower cavity can vary from 160° C to 240° C.

NOTES:



Figure 15

Keep Heat Functions are only available for half cavity functions.

- For use, please insert separator to oven.
- Please wait for screen showing half cavity as seen in the Figure 15.
- Press Double cavity button on the screen in order to select cavity you want to start preservation mode.
- Then please refer to 3.3 Operating In Manual Mode in order to start any keep-heat functions.

3.11 Preservation Guidelines

PRODUCT CATEGORY	FOOD	RECOMMENDED STORAGE TEMPERATURE	RECOMMENDED CONTAINER	RECOMMENDATIONS
White meat	Grilled chicken breast	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Stewed chicken	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Chicken thighs in white wine	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Cubed turkey in sauce	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pork escalopes	70°C	Vacuum bag	Divide slices of meat into several bags to avoid excessive overlaps
	Pork stew	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pork fillet with herbs	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Stewed sausages	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pork shank	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Stewed veal	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Roast veal	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Veal escalopes	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Veal ossobuco	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Veal shank	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Stewed ribs	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
Red meat	Beef stew	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Braised beef	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Roast beef	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Stewed meatballs	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Pizzaiola style meat	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Lamb sirloin	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Roasted lamb leg	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Stewed lamb	70°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Duck breast	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Duck thigh	70°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Mixed meatloaf	70°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
White fish	Fillet of sea bass, Livornese style	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Fillet of sea bass in white wine	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Sea bream in white wine	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Stewed monkfish	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Stewed squids	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	whole fish	63°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	roast fish	63°C	Vacuum bag	Salt before cooking
	Grilled fish	63°C	Vacuum bag	Do not put lemon with the fish in the bag, it would become bitter
Clams	Stewed cuttlefish	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Boiled octopus	63°C	Vacuum bag	Cook directly in a vacuum bag without adding water
	Stewed curled octopus	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
Shellfish	Prawns in white wine	70°C	Vacuum bag	increase the storage temperature (see table)
	Prawn sauce	70°C	Vacuum bag	increase the storage temperature (see table)
Vegetables	Cauliflower	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Courgettes stir fried with garlic and parsley	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Mediterranean sweet peppers	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Peppers stir fried with garlic and parsley	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Broccoli	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Artichokes stir fried with garlic and parsley	63°C	Vacuum bag	cook with a few drops of vinegar to reduce oxidation
	Grilled vegetables	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Roasted pumpkin	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Vegetables au gratin	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Stewed peas	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Boiled legumes	63°C	Vacuum bag	drain well from the cooking water
	Stewed legumes	63°C	Vacuum bag	If there is plenty of sauce, transfer the sauce in a separate bag
	Boiled cereals	63°C	Vacuum bag	salt before cooking
	Couscous	63°C	Vacuum bag	drain well from the cooking water
First courses	Polenta	63°C	Vacuum bag	cook to a fairly dry consistency before storing
	Vegetarian crêpes	63°C	Vacuum bag	Bag each portion individually to prevent breakage
	Cereal pies	63°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Bulgur	63°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
	Quinoa	63°C	Vacuum bag	Season with herbs and reduce salt
Soups	Pulses soup	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Cereal soup	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Vegetable soup	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Vegetable cream	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Cream of legumes	63°C	Vacuum container	Once the container is filled, add a little oil on the surface to reduce oxidation
	Meat broth	70°C	Vacuum container	Maintain a delicate taste as the flavour will tend to concentrate during storage
	Vegetable stock	63°C	Vacuum container	Maintain a delicate taste as the flavour will tend to concentrate during storage
Fruit	Baked apples	63°C	Vacuum bag	Season with spices and cinnamon before baking
	Baked pears	63°C	Vacuum bag	Season with spices and cinnamon before baking

3.12 Recipes

<i>Traditional cooking</i>				
Title	Cooking mode	Temperature (°C)	Duration (minutes)	Category
Rice w ith cuttlefish and peas	conventional	200	20	first course
Leek tart	conventional	175	40	vegetables
Coissants	convection + fan	200-180	5-10	cakes
Quiche Lorraine	conventional	190	30	first course
Tarte tatin	conventional	220-180	15-30	cakes
Fish lasagne	conventional	190	20	fish
Baked tomatoes	convection + fan	200	30/40	vegetables
Roast beef	conventional	200	90	meat
Empanadas	conventional	200	15	meat
Sw ordfish rolls	conventional	180	8/10	fish

<i>Low temperature cooking</i>				
Title	Cooking mode	Temperature (°C)	Duration (minutes)	Category
Praw n and mango salad	cook & preserve	70	25	first course
Octopus w ith potatoes	multilevel	90	90	first course
Courgette and pea purée	multilevel	90	35	vegetables
Cacio e pepe' gnocchi	multilevel	100	12	pasta&bakery
Tomato and ricotta orecchiette	multilevel	100	9	pasta&bakery
Scallops, fennel and olives	cook & preserve	70	12	fish
Salmon w ith citrus fruits and ginger	cook & preserve	70	14	fish
Seabass w ith artichokes	cook & preserve	70	22	fish
Duck w ith juniper berries	cook & preserve	70	120	meat
Medium-rare veal tagliata	cook & preserve	70	20	meat
Veal w ith tuna sauce	multilevel	80	120-40	meat
Caesar salad	multilevel	80	120	vegetables
Salt cod w ith peppers and broccoli	multilevel	80	30	fish
Asparagus and saffron orzotto	multilevel	90	90	vegetables
Ratatouille	multilevel	80	45	vegetables
Cauliflow er panna cotta	multilevel	90	90	vegetables
Pumpkin and carrot mash	multilevel	90	40	vegetables
Courgettes w ith mint	multilevel	80	30	vegetables
Pears, red w ine and cinnamon	multilevel	90	120	cakes
Crème brûlée	multilevel	80	40	cakes

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

- The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning.
- Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations.

WARNINGS:

- Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts.
- Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

- After using the grill, remove the pan from the oven.
- Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

NOTES:

- If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent.
- Never put a dirty pan back into the oven.

4.2 Maintenance

REMOVAL OF THE OVEN DOOR

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

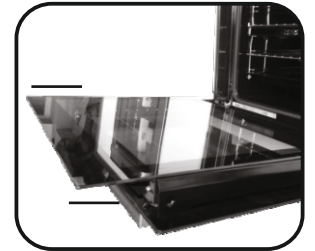
REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.
- 2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.
- 5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door.
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

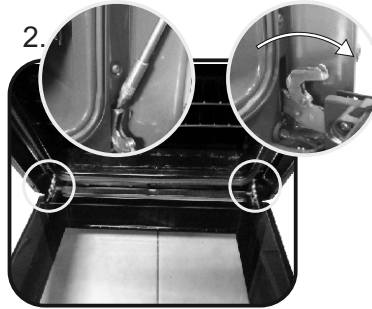
1.



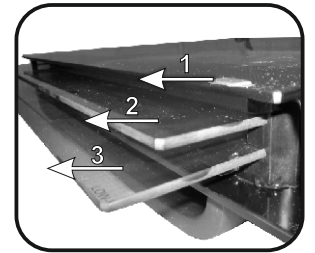
5.



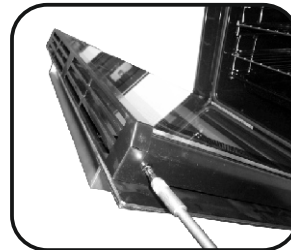
2.



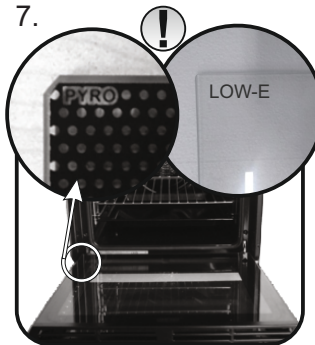
6.



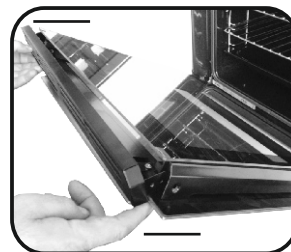
3.



7.



4.



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

Indicazioni per la sicurezza generale

- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15 - 20 minuti dopo la cottura.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Attenzione a non toccare componenti caldi.
- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere lontani i bambini a una distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- **AVVERTENZA:** per evitare pericoli causati dal reset accidentale del dispositivo di interruzione termica, l'elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad es. un timer, e non deve essere collegato a un circuito che si accende e si spegne regolarmente.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a una distanza di sicurezza dall'elettrodomestico, se non sono sorvegliati continuamente.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone di almeno 8 anni e da persone affette da limitazioni delle capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza o conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione e dopo averle istruite sull'uso dell'elettrodomestico, in maniera sicura e consapevole dei possibili rischi.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.
- Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi oppure raschietti metallici affilati per pulire i vetri dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e rovinare il vetro.

- Prima di rimuovere i componenti estraibili, il forno deve essere spento; dopo la pulizia, rimontare i componenti seguendo le istruzioni.

- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la carne consigliata.

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.

Collegare la spina al cavo di alimentazione e accertarsi sia in grado di sostenere la tensione, la corrente e il carico indicati sull'etichetta; accertarsi, inoltre, che sia presente il contatto di terra. La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde.

Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omipolare in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.

- Per interrompere l'alimentazione, la spina deve essere facilmente accessibile oppure nel cablaggio fisso deve essere incorporato un interruttore, in conformità alle norme sul cablaggio.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti.

- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.

- Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere lungo circa 10 mm in più rispetto agli altri conduttori. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusiva-

mente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.

- In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe comprometersi e la garanzia potrebbe essere annullata.

- Eventuali fuoriuscite di materiali in eccesso devono essere eliminate prima della pulizia.

- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.

- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro sportelli decorativi.

- Quando si colloca il ripiano nell'elettrodomestico, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte interna della cavità.

- Il ripiano deve essere completamente inserito nella cavità.

- **AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.

- **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.

- **ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.

Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione supplementare.

Istruzioni generali

21

- 1.1 Indicazioni di sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Raccomandazioni
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione dei rifiuti
- 1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del prodotto

22

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo
- 2.4 Utilizzo delle funzioni Keepheat

Utilizzo del forno

24

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Impostazione del prodotto
- 3.3 Funzionamento in modalità Manuale
- 3.4 Funzionamento in modalità Ricette
- 3.5 Funzionamento in modalità Funzioni speciali
- 3.6 Funzionamento in modalità My Chef
- 3.7 Descrizioni delle funzioni
- 3.8 Funzione Wi-Fi
- 3.9 Modalità di cottura
- 3.10 Modalità di funzionamento Keepheat
- 3.11 Linee guida per la conservazione
- 3.12 Ricette

Pulizia e manutenzione del forno

33

- 4.1 Note generali sulla pulizia
- 4.2 Manutenzione
 - Rimozione della finestra del forno
 - Rimozione e pulizia dello sportello di vetro
 - Sostituzione della lampadina

Soluzione dei problemi

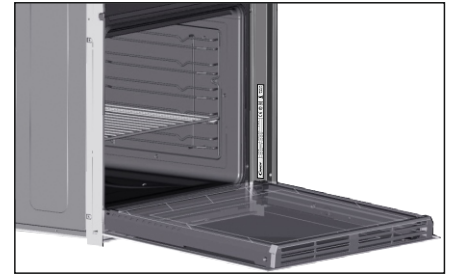
34

- 5.1 Domande frequenti

1. Indicazioni generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per ottenere i migliori risultati con il forno, si consiglia di leggere attentamente questo manuale e di conservarlo per futuro riferimento. Prima di montare il forno, annotarne il numero di matricola in modo da poterlo comunicare al personale di assistenza nel caso in cui siano necessari interventi di riparazione. Dopo avere tolto il forno dall'imballaggio, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere assistenza ad un tecnico qualificato. Mantenere lontano dai bambini tutto il materiale utilizzato per l'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi). Quando il forno si accende per la prima volta, si avverte un forte odore di fumo, provocato dalla colla sui pannelli di isolamento che circondano le resistenze di riscaldamento del forno. Si tratta di un fenomeno normale e, nel caso in cui si verificasse, attendere che il fumo scompaia prima di introdurre cibo nel forno stesso. Il produttore non si assume responsabilità nel caso in cui non vengano rispettate le istruzioni contenute nel presente documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori del forno riportati sul manuale possono essere diversi a seconda del modello da voi acquistato.



1.1 Indicazioni di sicurezza

Utilizzare il forno solamente per lo scopo per il quale è stato progettato, cioè la cottura di cibo; qualsiasi altro uso, ad esempio come fonte di calore, è considerato improprio e quindi pericoloso.

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali incidenti derivanti dall'uso non corretto, improprio o non ragionevole dell'elettrodomestico.

L'utilizzo di qualsiasi elettrodomestico implica il rispetto di alcune norme fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa;
- non toccare l'elettrodomestico con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale, l'utilizzo di adattatori, multiple e prolunghe non è consigliato;
- in caso di errato funzionamento e/o funzionamento poco performante, spegnere l'elettrodomestico e non modificarlo.

1.2 Sicurezza elettrica

ACCERTARSI CHE I COLLEGAMENTI ELETTRICI SIANO EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O DA UN TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione alla quale si collega il forno deve rispettare le leggi in vigore nello stato in cui viene installato. Il produttore non si assume responsabilità per danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni. Il forno deve essere collegato ad una rete di alimentazione elettrica, con un'uscita a parete con messa a terra oppure un interruttore automatico multipolare, a seconda delle leggi in vigore nello stato in cui viene installato.

L'alimentazione elettrica deve essere protetta tramite appositi fusibili; i cavi utilizzati devono avere una sezione trasversale in grado di garantire un'alimentazione corretta al forno.

COLLEGAMENTO

Il forno è alimentato da un cavo che deve essere collegato unicamente ad una rete di alimentazione elettrica da 220-240 V ca, 50 Hz tra le fasi o tra fase e neutro. Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione elettrica, è importante controllare quanto segue:

- tensione di alimentazione riportata sull'indicatore;
- impostazione dell'interruttore automatico.

Il cavo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere a sua volta collegato al morsetto di terra della rete di alimentazione.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione, chiedere ad un tecnico qualificato di controllare la continuità del morsetto di terra della rete di alimentazione. Il produttore non si assume responsabilità per incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al morsetto di terra o da un collegamento di terra con continuità difettosa.

NOTA: considerando che il forno potrebbe richiedere attività di manutenzione, si consiglia di tenere a disposizione un'altra presa a parete in modo da potere collegare a questa il forno se viene tolto dallo spazio nel quale è montato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito unicamente da personale di assistenza tecnico o da tecnici con qualifiche equivalenti.

1.3 Consigli

Dopo ogni utilizzo del forno, si consiglia di effettuare una rapida pulizia per mantenerlo sempre in condizioni ottimali.

Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e causare odore di fumo acre, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto elevate. È meglio prolungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura. Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare solo piatti e stampi di cottura resistenti alle temperature elevate.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad effettuarla. Se è necessaria l'assistenza del produttore per correggere errori dovuti ad un'installazione non corretta, questo intervento in assistenza non è coperto da garanzia. Le istruzioni di installazione destinate al personale professionalmente qualificato devono essere rispettate.

Un'installazione non corretta può causare lesioni o danni alle persone, agli animali o alle cose. Il produttore non si assume la responsabilità per tali lesioni o danni.

Il forno può essere posizionato in alto all'interno di una colonna o sotto un piano di lavoro. Prima del fissaggio, è necessario garantire una corretta ventilazione nella zona del forno per permettere la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per raffreddare e proteggere i componenti interni. Praticare le aperture specificate all'ultima pagina a seconda del tipo di inserimento.

1.5 Gestione rifiuti e protezione ambientale



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE).

I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati).

È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.


In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Nel caso di acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.


RISPARMIO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Cercare per quanto possibile di evitare il preriscaldamento e cercare di riempire sempre il forno. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore del vano di cottura si disperde ogni volta che la porta viene aperta. Per un buon risparmio di energia, spegnere il forno tra 5 e 10 minuti prima del tempo previsto di cottura; utilizzare il calore residuo che il forno continua a generare.

Mantenere pulite e in buone condizioni le guarnizioni, per evitare di disperdere il calore all'esterno del vano di cottura. Se si dispone di un contratto di fornitura di elettricità con tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" semplifica il risparmio energetico, facendo iniziare il processo di cottura nel periodo a tariffa ridotta.

1.6 Dichiarazione di conformità

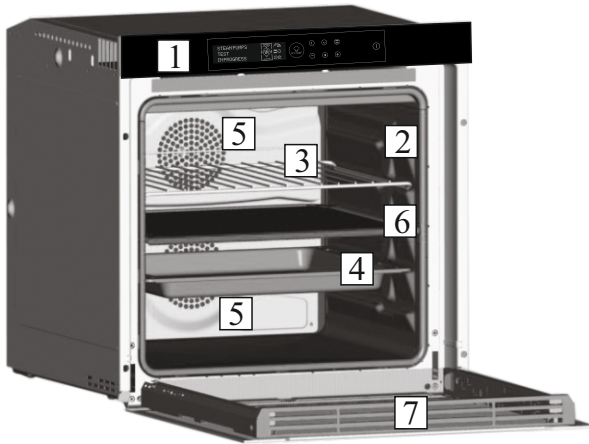
Apponendo il marchio  su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

Con la presente Candy Hoover Group dichiara che questo elettrodomestico contrassegnato con  è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/UE.

Per ricevere una copia della dichiarazione di conformità, si prega di contattare il produttore su: www.candy-group.com.

2. Descrizione del prodotto

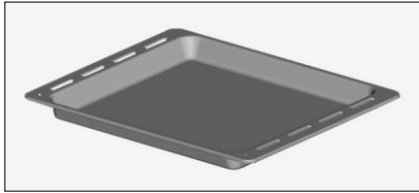
2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani
3. Griglia in metallo
4. Leccarda
5. Ventola (dietro il piatto di acciaio)
6. Separatore
7. Sportello del forno

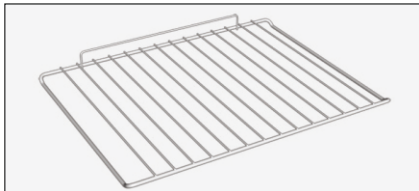
2.2 Accessori

1 Vaschetta raccogliocce



Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

2 Griglia metallica



Serve per sostenere teglie e piastre di cottura.

3 Separatore

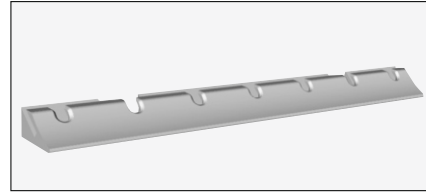


Il separatore divide il forno in due cavità. Separa la cavità superiore da quella inferiore quando si desidera utilizzare il forno in due modalità.

Nota: deve essere utilizzato nel terzo ripiano.

Avvertenza: non lasciare mai il separatore all'interno del forno con la modalità pirolitica attiva.

4 Visualizzazione a LED



Si tratta di un sistema di illuminazione che sostituisce la tradizionale "lampadina". All'interno della porta sono integrati 14 LED (per le versioni non pirolitiche) o 10 LED High Power (per le versioni pirolitiche). Producono un'illuminazione bianca di alta qualità che permette di vedere l'interno del forno con chiarezza senza ombre su tutti i ripiani.

Vantaggi:

Questo sistema, oltre a fornire un'ottima illuminazione all'interno del forno, dura più a lungo della tradizionale lampadina, è più facile da sottoporre a manutenzione e soprattutto consente di risparmiare energia.

- Vista ottimale

- Illuminazione di lunga durata

- Bassissimo consumo energetico, -95% rispetto all'illuminazione tradizionale.

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

1. Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.
2. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido.
3. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.
4. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

2.4 Utilizzo delle funzioni Keepheat

PROCESSO DI CONSERVAZIONE

Attivare la modalità Manuale per accedere alla sezione della modalità di conservazione.

Per ulteriori dettagli sulla conservazione, fare riferimento ai capitoli 3.11 e 3.12.



Figura 1

Per ottenere tutti i vantaggi della conservazione e i benefici di consumo, si consiglia di controllare la guida rapida fornita in dotazione che indica la temperatura specifica richiesta per ogni tipo di alimento e modalità di conservazione e sterilizzazione.

Per conservare gli alimenti in maniera ottimale, più salutare e più sicura, è necessario seguire queste istruzioni:

1. Utilizzare la funzione "sterilizza" per sterilizzare i recipienti*
2. Dividere in porzioni gli alimenti precotti
3. Confezionare gli alimenti in idonei recipienti sterilizzati o in sacchetti per il sottovuoto**
4. Selezionare la funzione più adatta al tipo di alimento**
5. Avviare la conservazione****
6. Consumare gli alimenti*****

NOTA:

Modalità di sterilizzazione: sono inclusi suggerimenti e trucchi.

* Il processo di sterilizzazione deve essere applicato solo in modalità a mezza cavità. ** I recipienti possono variare a seconda del tipo di alimento. In particolare si ricorda che:

- Pietanze liquide o semiliquide (ad es. zuppe): adoperare contenitori rigidi, ad es. barattoli, e coprire d'olio la superficie. Ridurre al minimo il volume occupato dal liquido. In alternativa, è possibile utilizzare sacchetti per il sottovuoto. Il kit per il sottovuoto con relativo manuale dell'utente è incluso solo con specifici modelli del prodotto.
- Pietanze solide malleabili (ad es. lasagna, flan): utilizzare tegami, vassoi o recipienti con copertura ermetica.
- Pietanze solide (ad es. carne, pesce): utilizzare solo sacchetti per il sottovuoto. Evitare di conservare le pietanze solide parzialmente immerse in liquido. È necessario conservare separatamente solidi e liquidi e poi mescolarli.
- Pietanze secche: utilizzare sacchetti per il sottovuoto.

SUGGERIMENTO:

*** Si consiglia di conservare carne, cereali e legumi a 70 °C (conservazione e ammorbidente), tutte le altre pietanze a 63 °C (funzione di conservazione).

AVVERTENZA:

**** Non conservare gli spinaci.

• Tenere presente che le verdure e gli impasti cotti devono essere conservati solo per pochi giorni.

• Si consiglia di preriscaldare il forno per 20 minuti.

***** Gli alimenti possono essere consumati.

• Immediatamente: gli alimenti vengono confezionati immediatamente dopo la cottura, sono ancora caldi e saranno conservati nel forno per un breve periodo di tempo prima di essere consumati. Entro 4 ore gli alimenti possono anche non essere confezionati.

Dopo almeno 4 ore nel forno: gli alimenti freddi sono già conservati in sacchetti per il sottovuoto.

- Dopo almeno 5 ore nel forno: gli alimenti freddi vengono conservati non in sacchetti per il sottovuoto.

- Dopo una settimana: gli alimenti vengono cotti, confezionati correttamente e conservati nel forno.

- In caso di interruzione della rete elettrica, è possibile consumare gli alimenti fino a un'ora dopo. Dopo un'ora, il forno deve essere reimpostato.

PROCESSO DI COTTURA E CONSERVAZIONE

1. Utilizzare la funzione "sterilizza" per sterilizzare i recipienti
2. Dividere in porzioni gli ingredienti crudi
3. Confezionare gli alimenti in idonei recipienti sterilizzati o in sacchetti per il sottovuoto
4. Selezionare la funzione "Cottura e conservazione" in base al tipo di alimento*



Figura 2

5. Impostare il tempo di cottura
6. Avviare il ciclo di cottura
7. Al termine del tempo di cottura, il prodotto passa automaticamente alla modalità di conservazione
8. Consumare gli alimenti

* È preferibile per cucinare carne e legumi.

TARATURA

La taratura è un sistema dedicato alla funzione Keepheat che consente di verificare il corretto funzionamento della sonda di temperatura.

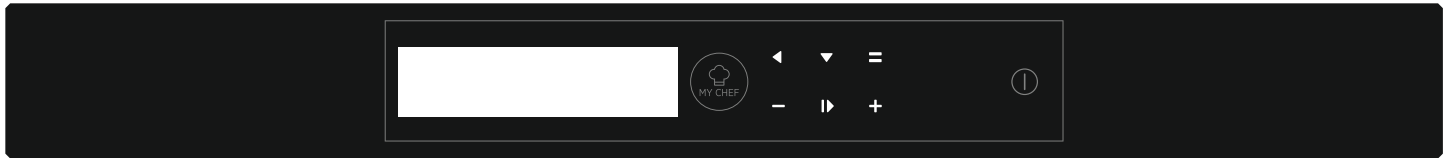
NOTA:

• Se il forno funziona correttamente, sul display appare il messaggio "CALIBRATION OK".

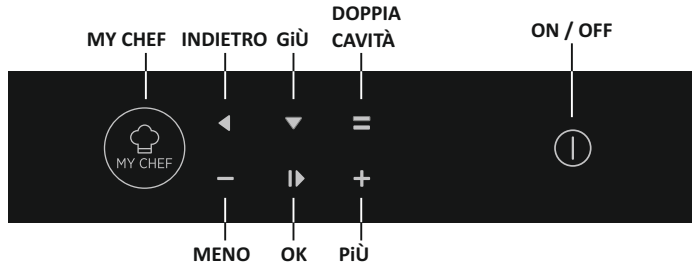
Il ciclo di calibrazione potrebbe essere eseguito in qualsiasi momento, ma dopo alcuni cicli di processi di cottura, quando si seleziona la modalità di conservazione, sul display viene visualizzato il messaggio "CALIBRATION SUGGESTED".

3. Utilizzo del forno

3.1 Descrizione del display



ON / OFF (ⓘ) → Questo pulsante permette di accendere e spegnere il forno.



- Se il forno è spento, viene visualizzato l'orologio. Quando il forno non è attivo, sono disponibili tutte le funzioni ad eccezione di durata cottura e fine cottura.

- Se l'orologio non è regolato, il forno non funziona: il display lampeggia, indicando "12:00".

3.2 Impostazione del prodotto

- Al primo utilizzo è necessario eseguire una procedura di installazione per poter usare il forno. Premere ON/OFF per continuare. (Figura 3)

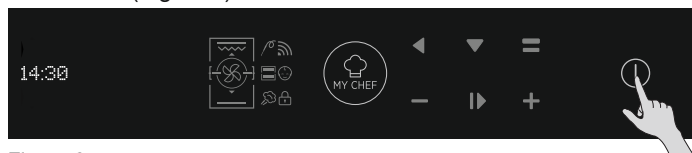


Figura 3

- Entrare nella sezione impostazioni e selezionare la lingua dal menù a tendina (Figura 4).

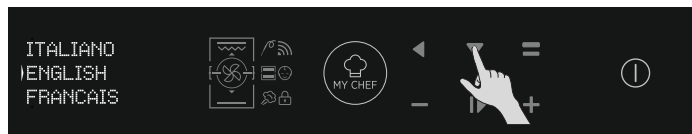


Figura 4

- Premere OK per continuare. (Figura 5)

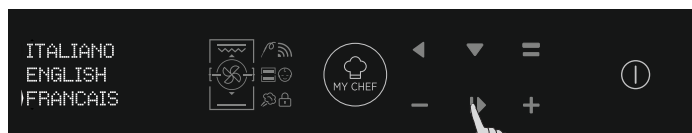


Figura 5

- Impostare l'ora premendo i pulsanti PIÙ e MENO. Premere OK per continuare. (Figura 6)

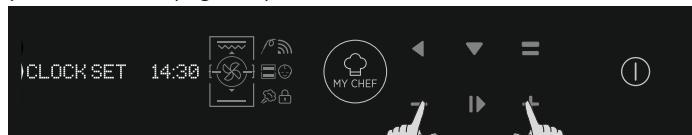


Figura 6

- La procedura di installazione è completata.

Premere OK e poi andare alla pagina principale per iniziare ad utilizzare il forno. Per maggiori dettagli consultare la relativa guida rapida.

3.3 Funzionamento in modalità manuale

- Premere il pulsante OK quando la freccia sul display è su MANUALE per impostare una cottura in 3 semplici passi. (Figura 7)

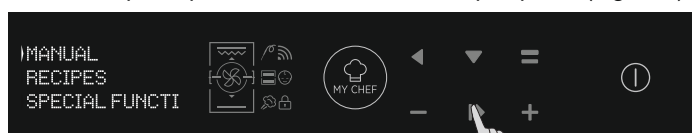


Figura 7

- Selezionare il modo di cottura desiderato premendo OK mentre la freccia sul display si trova in corrispondenza della funzione desiderata. Premere GIÙ per visualizzare tutte le funzioni disponibili. (Figura 8)

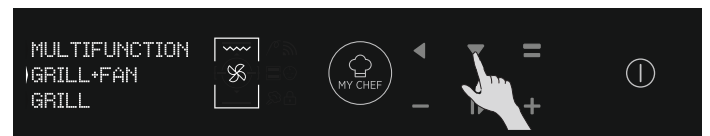


Figura 8

- Premere PIÙ o MENO per selezionare la temperatura desiderata nella funzione selezionata. Premere OK per proseguire o BACK per ritornare alle funzioni di cottura. (Figura 9)

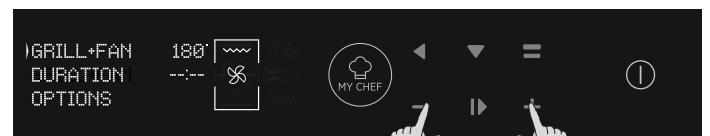


Figura 9

- Premere GIÙ per cambiare la durata della cottura. Si esegue premendo i pulsanti PIÙ e MENO mentre la freccia sul display si trova sulla scheda DURATA. Premere OK per iniziare la cottura o BACK per ritornare alle impostazioni della temperatura. (Figura 10)

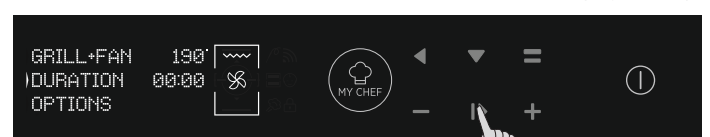


Figura 10

- Nella schermata OPZIONI è possibile:

- escludere il pre-riscaldamento,
- impostare la fine del tempo di cottura.

- Quando è in funzione un programma di cottura, è possibile:

- modificare la temperatura
- modificare il tempo di cottura
- premere FINE per terminare la cottura

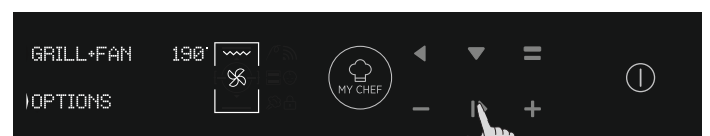


Figura 11

3.4 Funzionamento in modalità Ricette

Fare riferimento al capitolo 3.12 Ricette.

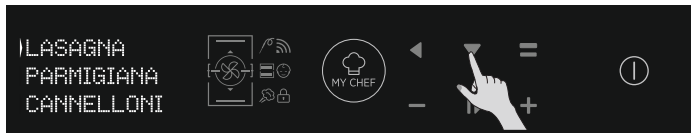


Figura 12

3.6 Funzionamento in modalità My Chef

Fare riferimento al capitolo 3.7 Descrizione delle funzioni.

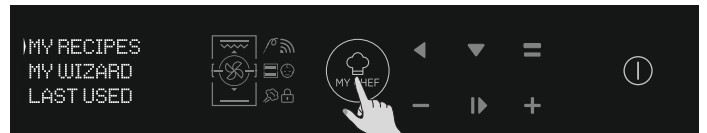


Figura 14

3.5 Funzionamento in modalità Funzioni speciali

Fare riferimento al capitolo 3.9 Modalità di cottura.

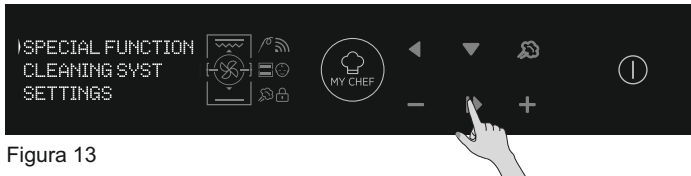







Figura 13

3.7 Descrizioni delle funzioni

FUNZIONE	DESCRIZIONE
	SICUREZZA BAMBINI Accedendo al menu delle impostazioni dalla pagina iniziale, con questa funzione è possibile bloccare il forno quando è spento. Quando la sicurezza bambini è impostata, l'icona è accesa.
	SONDA PER LA CARNE Se viene rilevata la sonda per la carne (da un messaggio informativo del sistema), l'icona si accende e il programma di cottura viene interrotto. Se la sonda per la carne viene rimossa durante un programma di cottura, il programma viene interrotto e si torna al menu principale.
	ONE-FI Accedere al menu delle impostazioni dalla pagina principale. Con questa funzione è possibile impostare la funzione Wi-Fi. NOTA: vedere il capitolo 3.8 Funzione Wi-Fi.
	DOPPIA CAVITÀ (retroilluminata): Con questo pulsante, con un doppio forno con il separatore all'interno della cavità, è possibile selezionare la cavità superiore o inferiore.
	MY CHEF Con questo pulsante, quando il forno non è spento o non è in fase di cottura, è possibile accedere a un menu speciale con: <ul style="list-style-type: none">• "LE MIE RICETTE" (un elenco contenente fino a cinque ricette memorizzate; se non è memorizzata alcuna ricetta, il display è vuoto e indica "---")• "MY WIZARD" (l'ultimo programma ricevuto da App; se non è stato ricevuto alcun programma, il display è vuoto e indica "---")• "ULTIMI USATI" (l'ultimo programma di cottura usato, diverso dai programmi di conservazione. Se non è memorizzato alcun programma, il display è vuoto e indica "---")

3.8 Funzione Wi-Fi

H-KEEPHEAT è totalmente connesso, è dotato di numerose funzioni innovative e consente di conservare gli alimenti grazie a suggerimenti e trucchi dedicati.

- Ricette a bassa temperatura dedicate.
- My Chef con oltre 150 ricette extra
- Gestione di H-KEEPHEAT

Per maggiori dettagli, consultare la Guida rapida al seguente link: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

PARAMETRI WIRELESS

Parametro	Specifiche (Wi-Fi)	Specifiche (Bluetooth)
Standard Wireless	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Range di frequenze	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Potenza massima di	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Velocità dei dati di base: Potenza di trasmissione RF (tipo): +4 dBm Velocità dei dati aumentati: Potenza di trasmissione RF (tipo): +2 dBm BLE: Potenza di trasmissione RF (tipo): +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilità minima di	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Velocità dei dati di base: Sensibilità a 0,1% BER: -98 dBm Velocità dei dati aumentati: Sensibilità a 0,01% BER: -98 dBm BLE: Sensibilità a 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	2,0 W
Come attivare la porta di rete wireless:	<p>Passare alle impostazioni -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se il display mostra ONE-FI RESET (significa che il forno non è registrato, il modulo Wi-Fi è spento e l'utente può solo avviare una nuova registrazione) <p>Premere il pulsante di conferma ► .</p> <p>Il modulo Wi-Fi è acceso e l'icona Wi-Fi lampeggia per 1s accesa e 1s spenta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se il display visualizza ONE-FI OFF (significa che il forno è registrato ma il modulo Wi-Fi è spento) <p>Premere la freccia su o giù per passare a ONE-FI ON e premere il pulsante di conferma ► .</p> <p>Il modulo Wi-Fi è acceso e l'icona Wi-Fi lampeggia per 1s accesa e 1s spenta.</p>
Come disattivare la porta di rete wireless:	<p>Passare alle impostazioni -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se il display visualizza ONE-FI READ ONLY (SOLA LETTURA) (significa che il forno è registrato e il modulo Wi-Fi è acceso) • Premere la freccia su o giù per passare a ONE-FI OFF e premere il pulsante di conferma ► <p>Il modulo Wi-Fi è spento e l'icona Wi-Fi non viene visualizzata.</p>

Guida Rapida Hoover OVEN - Registrazione su App Procedura per dispositivi con Bluetooth 4.0 (o superiore)

Questa guida rapida illustra i passaggi da seguire per arruolare il proprio elettrodomestico sull'App **Hoover Wizard**, utilizzando un dispositivo dotato di tecnologia Bluetooth 4.0 (o superiore). In tal caso, la procedura risulta semplificata e più veloce (Easy Enrollment). Se stai utilizzando un dispositivo senza tecnologia Bluetooth (o con versione inferiore alla 4.0), segui la procedura descritta sul retro.

STEP 1

- Annota il numero seriale del prodotto
- Recupera il nome e la password WPA/WEP della tua rete Wi-Fi domestica, solitamente posti sul retro del router.

NOTA

– La frequenza della rete Wi-Fi domestica deve essere impostata sulla banda a 2,4 GHz. Non è possibile configurare l'elettrodomestico se la rete di casa è impostata sulla banda a 5 GHz.

– Se dovessi avere problemi nel trovare la password WPA/WEP, contatta il tuo fornitore internet.

Assicurati che il tuo smartphone/tablet sia collegato alla medesima rete Wi-Fi e di aver attivato il Bluetooth all'interno delle **"Impostazioni"**. Consultare il relativo manuale per maggiori dettagli..

STEP 2

- Scarica l'App **Hoover Wizard** dallo store.
- Apri l'App **Hoover Wizard** e crea il tuo profilo utente facendo tap su **"Registrati"**. Accetta l'informativa sulla privacy e completa i campi.

NOTA

– L'App è disponibile per dispositivi Android (dalla versione 4.4) e iOS (dalla versione 8).

– Se hai già creato un profilo utente **Hoover Wizard**, fai login utilizzando le tue credenziali.

STEP 3

- Nella homepage dell'App, fai tap sull'icona con le tre barre in alto a sinistra per accedere al tuo profilo utente, quindi premi su **"ASSOCIA UN NUOVO ELETTRODOMESTICO"** e seleziona il nome del prodotto che vuoi registrare.

STEP 4

- Inserisci la data di acquisto del tuo prodotto (GG/MM/AAAA), quindi fai tap su **"Procedi"**.

STEP 5

- Inserisci le 16 cifre del numero seriale oppure scansiona il QR code presente sull'elettrodomestico. Fai tap su **"Avanti"**. Controlla la correttezza dei dati e fai tap su **"Conferma"**. Una volta che il sistema ha riconosciuto il prodotto, fai tap su **"Avanti"**.

STEP 6

- 1)Clicca sull'icona ONE-FI.
- 2)Imposta il forno su ONE-FI RESET (il forno emetterà un segnale acustico).
- 3)L'icona del WIFI inizierà a lampeggiare.

Sull'App - Fai tap su **"Conferma"**. Attendere la connessione dell'App con l'elettrodomestico.

NOTA

- L'arruolamento deve essere completato entro 5 minuti.
- In caso di problemi, fai tap su **"Riprova"**, assicurandoti di aver attivato il Bluetooth sul tuo dispositivo (smartphone/tablet). Se il processo non dovesse ancora completarsi correttamente, fai tap su **"Procedi con Standard Enrollment"**.

NOTA

– Per garantire il corretto trasferimento dei dati, consigliamo di rimanere in prossimità dell'elettrodomestico con il dispositivo.

STEP 7

- Inserisci la password della rete Wi-Fi domestica.
- Seleziona il tipo di password (WEP o WPA), quindi fai tap su **"Conferma"**.
- L'arruolamento del prodotto è terminato.

NOTA – Se non importato automaticamente dall'App, inserisci nel primo riquadro il nome della tua rete Wi-Fi domestica. Fai attenzione alla differenza fra lettere minuscole e maiuscole.

SE LA PROCEDURA NON VA A BUON FINE È

importante che il segnale Wi-Fi dal router all'elettrodomestico sia sufficientemente potente: un segnale debole potrebbe causare il fallimento della procedura. Per verificarlo, riprendi l'arruolamento dallo Step 1; una volta giunto allo Step 6, posizionati col tuo dispositivo (smartphone o tablet) accanto al router e cerca la rete "WIFIOVEN-xyzk" generata dall'elettrodomestico. Se non compare nell'elenco, difficilmente il router sarà in grado di connettersi. Raccomandiamo in questo caso di avvicinare (se possibile) l'apparato all'elettrodomestico o di contattare il tuo fornitore Internet e richiedere l'acquisto di un "Wi-Fi Range Extender" per incrementare la potenza del segnale.

Abilitazione Controllo Remoto

- Clicca sull'icona ONE-FI.
- Imposta il forno su ONE-FI ON (il forno emetterà un segnale acustico).
- L'icona del WIFI rimarrà accesa

Guida Rapida Hoover OVEN - Registrazione su App Procedura per dispositivi senza Bluetooth (o inferiore alla versione 4.0)

Questa guida rapida illustra i passaggi da seguire per arruolare il proprio elettrodomestico sull'App Hoover Wizard, utilizzando un dispositivo privo di Bluetooth. Sugeriamo di procedere con uno smartphone/tablet dotato di tale tecnologia al fine di rendere la procedura più semplice. Se stai utilizzando un dispositivo con tecnologia Bluetooth 4.0 (o superiore), segui la procedura descritta sul retro.

STEP 1

- Annota il numero seriale del prodotto ed il nome e la password WPA/WEP della tua rete Wi-Fi domestica, solitamente posti sul retro del router

- Assicurati che il tuo smartphone/tablet sia collegato alla medesima rete Wi-Fi.

NOTA

– La frequenza della rete Wi-Fi domestica deve essere impostata sulla banda a 2,4 GHz. Non è possibile configurare l'elettrodomestico se la rete di casa è impostata sulla banda a 5 GHz.

– Se dovessi avere problemi nel trovare la password WPA/WEP, contatta il tuo fornitore internet.

STEP 2

- Scarica l'App Hoover Wizard dallo store.
- Apri l'App Hoover Wizard e crea il tuo profilo utente facendo tap su **"Registrati"**. Accetta l'informativa sulla privacy e completa i campi.

NOTA

– L'App è disponibile per dispositivi Android (dalla versione 4.4) e iOS (dalla versione 8).

– Se hai già creato un profilo utente Hoover Wizard, fai login utilizzando le tue credenziali.

STEP 3

Nella homepage dell'App, fai tap sull'icona con le tre barre in alto a sinistra per accedere al tuo profilo utente, quindi premi su **"ASSOCIA UN NUOVO ELETTRODOMESTICO"** e seleziona il nome del prodotto che vuoi registrare.

STEP 4

- Inserisci la data di acquisto del tuo prodotto (GG/MM/AAAA), quindi fai tap su **"Procedi"**.
- Inserisci le 16 cifre del numero seriale oppure scansiona il QR code presente sull'elettrodomestico. Fai tap su **"Avanti"**. Controlla la correttezza dei dati e fai tap su **"Conferma"**. Una volta che il sistema ha riconosciuto il prodotto, fai tap su **"Avanti"**.

STEP 5

- 1)Clicca sull'icona ONE-FI.
- 2)Imposta il forno su ONE-FI RESET (il forno emetterà un segnale acustico) e attendere 5 min.

3) L'icona del WIFI inizierà a lampeggiare.

Sull'App - Fai tap su "Conferma".

NOTA

– L'arruolamento deve essere completato entro 5 minuti.

– Per garantire il corretto trasferimento dei dati, consigliamo di rimanere in prossimità dell'elettrodomestico con il dispositivo.

STEP 6

- Esci dall'App Hoover Wizard.
- Entra nelle impostazioni Wi-Fi del tuo dispositivo.

STEP 7

- Dall'elenco delle reti Wi-Fi disponibili, seleziona "WIFIOVEN-xyzk".

NOTA

– Se non dovessi trovarla, esegui una nuova scansione o attendi qualche altro secondo.

STEP 8

- Esci dalle impostazioni del dispositivo.
- Ritorna nell'App Hoover Wizard, attendendo il riconoscimento dell'elettrodomestico da parte del sistema.
- Quando appare la scritta "Rete Wi-Fi attiva", fai tap su "Avanti".

STEP 9

- Inserisci la password della rete Wi-Fi domestica.
- Seleziona il tipo di password (WEP o WPA), quindi fai tap su "Conferma".

NOTA

– Se non importato automaticamente dall'App, inserisci nel primo riquadro il nome della tua rete Wi-Fi domestica. Fai attenzione alla differenza fra lettere minuscole e maiuscole.

STEP 10

- Attendi la fine della procedura di trasferimento dei dati fra l'App ed il prodotto, quindi fai tap su "Conferma". Sul display della macchina appare "CONNESSA" e in seguito "CONTROLLO REMOTO ON".
- L'arruolamento del prodotto è terminato.

SE LA PROCEDURA NON VA A BUON FINE

É importante che il segnale Wi-Fi dal router all'elettrodomestico sia sufficientemente potente: un segnale debole potrebbe causare il fallimento della procedura. Per verificarlo, riprendi l'arruolamento dallo Step 1; una volta giunto allo Step 5, posizionati col tuo dispositivo (smartphone o tablet) accanto al router e cerca la rete "WIFIOVEN-xyzk" generata dall'elettrodomestico. Se non compare nell'elenco, difficilmente il router sarà in grado di connettersi. Raccomandiamo in questo caso di avvicinare (se possibile) l'apparato all'elettrodomestico o di contattare il tuo fornitore Internet e richiedere l'acquisto di un "Wi-Fi Range Extender" per incrementare la potenza del segnale.

Abilitazione Controllo Remoto

- Clicca sull'icona ONE-FI.
- Imposta il forno su ONE-FI ON (il forno emetterà un segnale acustico).
- L'icona del WIFI rimarrà accesa.

3.9 Modalità di cottura

Temperatura suggerita (°C)	Funzione (A seconda del modello di forno)	Cavità completa •	Cavità superiore ••	Cavità inferiore •••
L3	GRILL: per la cottura alla griglia lo sportello deve essere chiuso. Si attiva solo l'elemento scaldante superiore ed è possibile regolare la temperatura. Gli elementi diventano roventi dopo 5 minuti di preriscaldamento. Ideale per cottura alla griglia e la preparazione di kebab e pietanze gratinate. Le carni bianche devono essere collocate distanti dalla griglia. La cottura durerà di più ma la carne sarà più gustosa. La carne rossa e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano, posizionando il vassoio di gocciolamento inferiormente.	√		
180°C	COTTURA MULTILIVELLO: Questa funzione permette di cucinare diversi alimenti in contemporanea in uno o più posizioni. Il calore penetra meglio nel cibo e i tempi di cottura e preriscaldamento si riducono. Questo metodo di cottura garantisce una migliore distribuzione di calore e gli odori non si mescolano. Quando si cuociono più alimenti contemporaneamente, prolungare la cottura di circa 10 minuti. Questa funzione è particolarmente indicata a gratinati e lasagne (200°C).	√	√	√
230°C	COTTURA VENTILATA: Questa funzione permette una migliore distribuzione di calore grazie alla combinazione della ventola e delle resistenze. Questa funzione è ideale per i panificati come pane, pizza e focaccia, assicurando risultati di cottura omogenea grazie alla distribuzione di calore assistita.	√		
160°C	RESISTENZA INFERIORE: uso dell'elemento inferiore. Ideale per la cottura di tutti i piatti a base di impasti. Utilizzare questa modalità per sfornati, quiche, crostate, pâté e tutte le cotture che richiedono che il calore provenga dal basso.			√
170°C	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA: La resistenza inferiore viene utilizzata con la ventola che viene che consente la circolazione dell'aria all'interno del forno. Questa funzione è ideale per torte, tartine e croissant, impedendo che si secchino e favorendo il processo di crescita per un perfetto risultato di cottura. Collocare il ripiano nella posizione inferiore.	√		√
180-200 °C 160-170 °C	* STATICO: Questa funzione utilizza la ventola ed entrambe le resistenze. Preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Questo metodo di cottura è ideale per arrostiti di carne (180/200°C) e pesce (160-170°C). Collocare l'alimento e il relativo piatto su un ripiano in posizione centrale.	√		
210°C	SCONGELAMENTO: la ventola consente la circolazione dell'aria a temperatura ambiente attorno agli alimenti congelati in modo da scongelarli in pochi minuti senza alterare il contenuto proteico degli alimenti.	√		
40°C	LIEVITAZIONE: grazie al riscaldamento particolarmente delicato della cavità, questa funzione garantisce la crescita del pane e altri alimenti da panetteria o pasticceria durante il processo di cottura.	√		
200°C	GRILL VENTILATO: utilizzare il turbo-grill con lo sportello chiuso. La resistenza superiore viene utilizzata con la ventola che consente la circolazione dell'aria all'interno del forno. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche. Ideale per la cottura di alimenti spessi e pezzi interni, ad es. arrosto di maiale o pollame. Collocare gli alimenti da grigliare direttamente al centro del ripiano, in posizione intermedia. Far scorrere la leccarda sotto lo scaffale per raccogliere i succhi. Accertarsi che gli alimenti non siano vicini al grill. Girare l'alimento a metà cottura.	√	√	
180°C	* MASTER BAKE: Questa funzione consente di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di olio o grasso impiegato. La combinazione delle resistenze a ciclo di aria pulsata garantisce risultati ottimali di cottura. Questa funzione è particolarmente indicata per i gratinati.	√		

*Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

3.10 Modalità di funzionamento Keepheat

Preimpostare la temperatura (°C)	Funzione KEEPHEAT (A seconda del modello di forno)	Cavità completa	Cavità superiore	Cavità inferiore
63	CONSERVAZIONE: questa funzione consente di conservare tutti gli alimenti, ad es. carne, pesce e legumi.		√	√
70	CONSERVAZIONE E AMMORBIDIMENTO: questa funzione consente di conservare carne grassa, cereali e legumi, rendendoli più teneri e succosi.		√	√
70 + 63	COTTURA E CONSERVAZIONE: questa funzione consente di cuocere a bassa temperatura, preservando la tenerezza e la succosità degli alimenti (soprattutto per la carne) e di passare automaticamente alla conservazione.		√	√
121 (per 15 minuti)	STERILIZZAZIONE: l'uso di questa funzione è indispensabile prima della conservazione e consente di sterilizzare i recipienti.		√	√

* Per utilizzare la modalità a cavità completa, rimuovere il separatore dal forno.

** Per utilizzare la modalità a mezza cavità, inserire il separatore nel forno. La temperatura tra la cavità superiore e quella inferiore può variare da 160 °C a 240 °C.

NOTE:



Figura 15

Le funzioni Keepheat sono disponibili solo in modalità a mezza cavità.

- Per utilizzarle, inserire il separatore del forno.
- Attendere che lo schermo visualizzi la mezza cavità, come illustrato nella Figura 15.
- Premere il pulsante della doppia cavità sullo schermo per selezionare la cavità desiderata per avviare la modalità di conservazione.

Fare riferimento al capitolo 3.3 Funzionamento in modalità manuale per avviare le funzioni Keepheat.

3.11 Linee guida per la conservazione

GRUPPO MERCEOLOGICO	CUCINA	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATA	CONTENITORE CONSIGLIATO	RACCOMANDAZIONI
Carne bianca	Petto di pollo arrostito	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Stufato di pollo	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Anche di pollo al vino bianco	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Spezzatino di tacchino in salsa	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Scaloppine di maiale	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Conservare le fette di carne in più sacchetti per evitare la sovrapposizione eccessiva
	Stufato di maiale	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Filetto di maiale con erbe aromatiche	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Salsicce stufate	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Stinco di maiale	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Stufato di vitello	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Arrosto di vitello	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Scaloppine di vitello	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Ossobuco di vitello	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Stinco di vitello	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
Costine stufate	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura	
Carne rossa	Stufato di manzo	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Brasato di manzo	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Roastbeef di manzo	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
	Polpette stufate	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Carne alla pizzaiola	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Filetto di manzo	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
	Coscia di vitello arrostita	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
	Coscia stufata	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Petto d'anatra	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
	Coscia d'anatra	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Polpettone misto	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
Pesce bianco	Filetto di branzino alla livornese	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Filetto di branzino al vino bianco	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Trancio di orata al vino bianco	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Rana pescatrice stufata	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Calamari stufati	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	pesce intero	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Pesce arrosto	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Pesce alla griglia	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Non collocare il limone nel sacchetto insieme al pesce perché lo renderebbe amaro
	Calamari alla griglia	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
Vongole	Seppie stufate	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Polpo bollito	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere direttamente in un sacchetto per sottovuoto senza aggiungere acqua
	Moscardini stufati	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
Crostacei	Gamberi al vino bianco	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Aumentare la temperatura di conservazione (v. tabella)
	Salsa di gamberi	70 °C	Sacchetto per sottovuoto	Aumentare la temperatura di conservazione (v. tabella)
Verdure	Cavolfiore	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere con poche gocce di aceto per ridurre l'ossidazione
	Zucchine saltate con aglio e prezzemolo	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere con poche gocce di aceto per ridurre l'ossidazione
	Peperoni	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere con poche gocce di aceto per ridurre l'ossidazione
	Peperoni saltati con aglio e prezzemolo	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere con poche gocce di aceto per ridurre l'ossidazione
	Broccoli	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere con poche gocce di aceto per ridurre l'ossidazione
	Carciofi saltati con aglio e prezzemolo	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere con poche gocce di aceto per ridurre l'ossidazione
	Verdure alla griglia	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Zucca arrostita	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Verdure al gratin	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Salare prima della cottura
	Piselli stufati	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	salare prima della cottura
	Legumi bolliti	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Scolare bene l'acqua di cottura
	Legumi stufati	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Se il succo è abbondante, trasferirlo in un sacchetto separato
	Cereali bolliti	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	salare prima della cottura
	Cuscus	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Scolare bene l'acqua di cottura
Primi piatti	Polenta	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Cuocere fino a una consistenza piuttosto asciutta prima di conservare
	Crêpe vegetariane	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Confezionare ogni porzione singolarmente per prevenire la rottura
	Torte di cereali	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
	Bulgur	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
	Quinoa	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con erbe aromatiche e ridurre il sale
Zuppe	Zuppa di legumi	63 °C	Contenitore per sottovuoto	Una volta riempito il contenitore, aggiungere un po' d'olio sulla superficie per ridurre l'ossidazione
	Zuppa di cereali	63 °C	Contenitore per sottovuoto	Una volta riempito il contenitore, aggiungere un po' d'olio sulla superficie per ridurre l'ossidazione
	Zuppa di verdure	63 °C	Contenitore per sottovuoto	Una volta riempito il contenitore, aggiungere un po' d'olio sulla superficie per ridurre l'ossidazione
	Crema di verdure	63 °C	Contenitore per sottovuoto	Una volta riempito il contenitore, aggiungere un po' d'olio sulla superficie per ridurre l'ossidazione
	Crema di legumi	63 °C	Contenitore per sottovuoto	Una volta riempito il contenitore, aggiungere un po' d'olio sulla superficie per ridurre l'ossidazione
	Brodo di carne	70 °C	Contenitore per sottovuoto	Non insaporire eccessivamente, poiché l'aroma tende a concentrarsi durante il periodo di conservazione
	Brodo vegetale	63 °C	Contenitore per sottovuoto	Non insaporire eccessivamente, poiché l'aroma tende a concentrarsi durante il periodo di conservazione
Frutta	Mele cotte	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con spezie e cannella prima della cottura
	Pere cotte	63 °C	Sacchetto per sottovuoto	Condire con spezie e cannella prima della cottura

3.12 Ricette

Cottura tradizionale				
Titolo	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Durata (minuti)	Categoria
Riso seppie e piselli	statica	200	20	primi piatti
Torta di porri	statica	175	40	verdure
Croissant	cottura ventilata	200-180	5-10	dolci
Quiche Lorraine	statica	190	30	primi piatti
Tarte tatin	statica	220-180	15-30	dolci
Lasagne di pesce	statica	190	20	pesce
Pomodori al forno	cottura ventilata	200	30/40	verdure
Roastbeef di manzo	statica	200	90	carne
Empanadas	statica	200	15	carne
Involtoni di pesce spada	statica	180	8/10	pesce

Cottura a bassa temperatura				
Titolo	Modalità di cottura	Temperatura (°C)	Durata (minuti)	Categoria
Insalata di gamberetti e mango	cottura e conservazione	70	25	primi piatti
Polpo con patate	multilivello	90	90	primi piatti
Purè di zucchine e piselli	multilivello	90	35	verdure
Gnocchi cacio e pepe	multilivello	100	12	pasta e pane
Orecchiette pomodoro e ricotta	multilivello	100	9	pasta e pane
Capesante, finocchio e olive	cottura e conservazione	70	12	pesce
Salmone con agrumi e zenzero	cottura e conservazione	70	14	pesce
Branzino con carciofi	cottura e conservazione	70	22	pesce
Anatra con bacche di ginepro	cottura e conservazione	70	120	carne
Tagliata di vitello poco cotta	cottura e conservazione	70	20	carne
Vitello e salsa tonnata	multilivello	80	120-40	carne
Insalata Caesar	multilivello	80	120	verdure
Baccalà con peperoni e broccoli	multilivello	80	30	pesce
Orzotto allo zafferano e asparagi	multilivello	90	90	verdure
Ratatouille	multilivello	80	45	verdure
Pannacotta al cavolfiore	multilivello	90	90	verdure
Pasticcio di zucca e carote	multilivello	90	40	verdure
Zucchine alla menta	multilivello	80	30	verdure
Pere, vino rosso e cannella	multilivello	90	120	dolci
Crème brûlée	multilivello	80	40	dolci

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generali sulla pulizia

- La pulizia regolare prolunga la durata dell'elettrodomestico.
- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuale.

AVVERTENZE:

- Per evitare danni irreparabili ai componenti smaltati, per la pulizia non adoperare mai detersivi abrasivi, oggetti appuntiti o lana d'acciaio.
- Utilizzare solo acqua, sapone o detersivi a base di candeggina (ammoniaca).

COMPONENTI IN VETRO

Dopo ogni utilizzo, si consiglia di pulire la finestra di vetro del forno con un panno da cucina assorbente. Per rimuovere macchie ostinate, è possibile adoperare una spugna imbevuta di detersivo, ben strizzata, e risciacquare con acqua.

FINESTRA DEL FORNO

Se la guarnizione è sporca, può essere pulita con una spugna lievemente bagnata.

ACCESSORI

Pulire gli accessori con una spugna umida saponata prima di risciacquarli e asciugarli; evitare l'uso di detersivi abrasivi.

LECCARDA

Dopo aver utilizzato il grill, rimuovere il vassoio dal forno.

- Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare il vassoio in acqua calda con una spugna e detersivo liquido per stoviglie.

NOTE:

- Se rimangono residui grassi, immergere il vassoio in acqua e detersivo. In alternativa, è possibile lavare il vassoio in lavastoviglie o con un comune detersivo per forni.
- Non ricollocare mai un vassoio sporco nel forno.

4.2 Manutenzione

RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

1. Aprire la finestra anteriore.
2. Aprire i morsetti dell'involucro della cerniera sul lato destro e sinistro della finestra anteriore premendoli verso il basso.
3. Sostituire la finestra effettuando la procedura in ordine inverso.

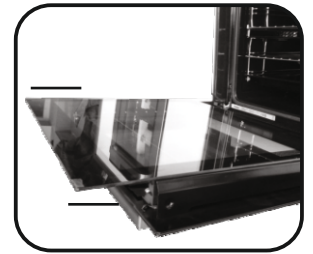
RIMOZIONE E PULIZIA DELLO SPORTELLO DI VETRO

1. Aprire lo sportello del forno.
- 2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e il coperchio metallico superiore tirandolo verso l'alto.
- 5.6. Rimuovere il vetro estraendolo con attenzione dallo sportello del forno.
7. Al termine della pulizia o della sostituzione, rimontare i componenti effettuando la procedura in ordine inverso.

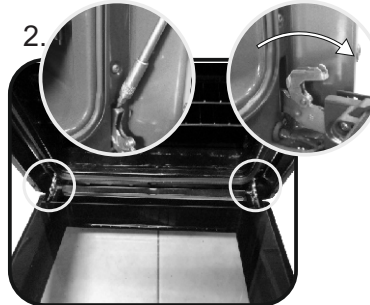
1.



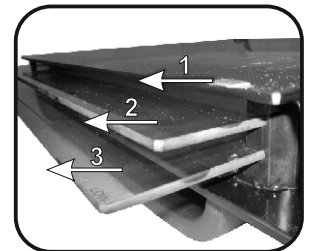
5.



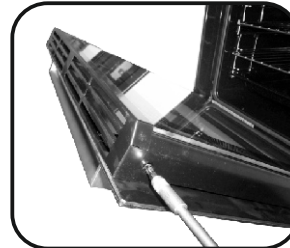
2.



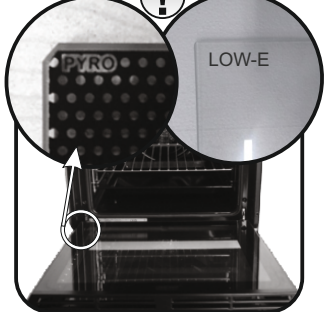
6.



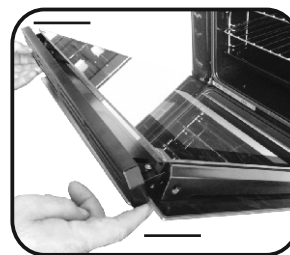
3.



7.



4.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la lampadina sotto il coperchio di vetro e sostituirla con una lampadina nuova dello stesso tipo.
3. Dopo la sostituzione della lampadina, rimontare il coperchio di vetro.



5. Risoluzione degli inconvenienti

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COSA FARE
Il forno non scalda	L'orologio non è regolato	Regolare l'orologio
Il forno non scalda	Il blocco di sicurezza bambini è attivato	Disattivare il blocco di sicurezza bambini
Il forno non scalda	Non sono state impostate la funzione e la temperatura di cottura	Accertarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa

Obecné bezpečnostní pokyny

- Při plnění nádržky na vodu nesmí hladina vody překročit maximální hladinu vyznačenou na nádržce.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: při použití funkce páry může uvolněná pára způsobit popáleniny: Po použití funkce vaření s párou dvířka otevírejte opatrně, abyste předešli zranění.
- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- **UPOZORNĚNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré

kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

- Před vyjmutím odnímatelných částí musí být trouba vypnutá a po vyčištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F. Tento úkon by měl provádět adekvátně kvalifikovaný odborník. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.

- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby alobalem ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníkové fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představují riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřní části.
- **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **POZOR:** Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/nastavení.

Obecné pokyny

38

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Bezpečnost elektrických zařízení
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Nakládání s odpady
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku

39

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití
- 2.4 Používání funkcí Keepheat

Používání trouby

41

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Nastavení výrobku
- 3.3 Ovládání v režimu Manuál
- 3.4 Ovládání v režimu Recepty
- 3.5 Ovládání v režimu Speciální funkce
- 3.6 Ovládání v režimu Můj šéfkuchař
- 3.7 Popisy funkcí
- 3.8 Funkce Wi-Fi
- 3.9 Režimy přípravy
- 3.10 Režimy funkce Keep Heat
- 3.11 Pokyny pro udržování
- 3.12 Recepty

Čištění a údržba trouby

44

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Údržba
 - Demontáž okna trouby
 - Demontáž a čištění skleněných dvířek
 - Výměna žárovky

Řešení problémů

45

- 5.1 Časté otázky

1. Obecné pokyny

Děkujeme, že jste si vybrali jeden z našich produktů. Pro dosažení nejlepších výsledků při používání trouby si pozorně přečtěte tento návod a uchovejte jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si запиšte výrobní číslo, abyste je mohli sdělit personálu zákaznického servisu v případě potřeby opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nebyla během přepravy poškozena. Pokud máte pochybnosti, troubu nepoužívejte a poradte se s kvalifikovaným technikem. Veškerý obalový materiál (plastové sáčky, polystyren, hřebíky) uchovávejte mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může objevit silně zapáchající kouř, který je způsoben lepidlem na izolačních panelech obklopujících ohřev trouby. Jedná se o zcela normální stav, a pokud k němu dojde, měli byste před vložením jídla do trouby počkat, než se kouř rozptýlí. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost v případech, kdy nejsou dodrženy pokyny uvedené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: funkce trouby, vlastnosti a příslušenství uvedené v této příručce se budou lišit v závislosti na vámi zakoupeném modelu.



1.1 Bezpečnostní pokyny

Troubu používejte pouze k určenému účelu, tj. pouze k vaření potravin; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné, a proto nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nevhodným, nesprávným nebo nepřiměřeným použitím.

Používání jakéhokoli elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování některých základních pravidel:

- netahejte za napájecí kabel, abyste odpojili zástrčku ze zásuvky;
- nedotýkejte se spotřebiče mokřima nebo vlhkýma rukama nebo nohama;
- obecně se nedoporučuje použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a prodlužovacích kabelů;
- v případě poruchy a/nebo špatné funkčnosti spotřebič vypněte a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ PŘEVĚDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí odpovídat zákonům platným v zemi instalace. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené nedodržováním těchto pokynů.

Trouba musí být připojena k elektrickému napájení s uzemněnou zásuvkou nebo odpojovačem s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení musí být chráněno vhodnými pojistkami a použité kabely musí mít příčný průřez, který zajistí správné napájení trouby.

PŘIPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojován pouze k elektrickému napájení s výkonem 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením trouby k elektrickému napájení je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na měřidle;
- nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k uzemňovací svorce trouby musí být připojen k uzemňovací svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k napájecímu zdroji požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zkontroloval kontinuitu uzemňovací svorky napájecího zdroje. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za případné nehody nebo jiné problémy způsobené nezapojením trouby k uzemňovací svorce nebo uzemněním, které má vadnou kontinuitu.

POZNÁMKA: vzhledem k tomu, že u trouby mohou být vyžadovány údržbářské práce, je vhodné mít k dispozici jinou zásuvku, aby k ní mohla být trouba připojena v případě přemístění z místa, na kterém je instalována. Napájecí kabel smí vyměňovat pouze personál technického servisu nebo technici s odpovídající kvalifikací.

1.3 Doporučení

Po každém použití trouby pomůže čištění v minimální míře udržet troubu dokonale čistou.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru. Abyste předešli nadměrnému znečištění trouby a výslednému silnému zápachu kouře, doporučujeme troubu nepoužívat při velmi vysoké teplotě. Je lepší prodloužit dobu vaření a trochu snížit teplotu. Kromě příslušenství dodávaného s troubou vám doporučujeme používat pouze nádobí a formy na pečení odolné vůči velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

Výrobci nejsou povinni provádět instalaci. Pokud je pro odstranění závad způsobených nesprávnou instalací vyžadována pomoc výrobce, nevztahuje se na tuto pomoc záruka. Je nutné dodržovat pokyny pro instalaci odborně kvalifikovaným personálem.

Nesprávná instalace může způsobit zranění osob, zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nenese za takovou škodu nebo zranění odpovědnost.

Troubu je možné umístit do vyšší pozice ve skříni nebo pod pracovní desku. Před usazením na místo musíte zajistit dobré větrání v prostoru trouby, aby bylo umožněno dostatečné proudění čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Vytvořte otvory uvedené na poslední straně podle typu usazení.

1.5 Nakládání s odpady a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrického a elektronického zařízení (OEEZ).

OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal zátěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad;
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

OCHRANA A RESPEKTOVÁNÍ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Pokud je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby tak zřídka, jak je to jen možné, protože teplo z dutiny se při každém otevření rozptýluje.

Chcete-li dosáhnout významné úspory energie, vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným ukončením doby vaření a použijte zbytkové teplo, které trouba dále generuje. Těsnění udržujte v čistotě a v dobrém stavu, aby se zabránilo rozptýlu tepla mimo dutinu. Pokud máte smlouvu na dodávku elektřiny s hodinovým tarifem, program „odložené vaření“ dále zjednodušuje úsporu energie posunutím začátku procesu vaření na dobu sníženého tarifu.

1.6 Prohlášení o shodě

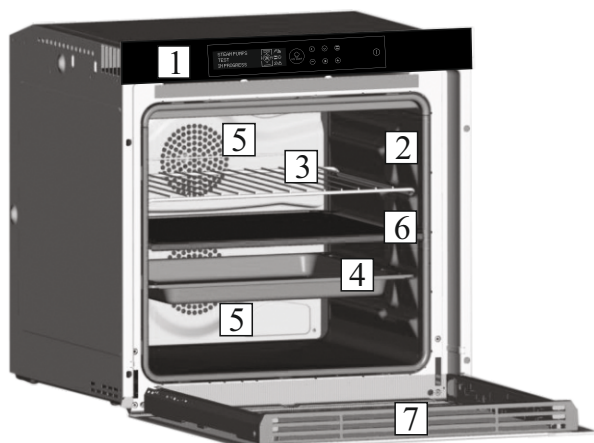
Umístěním značky **CE** na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

Skupina Candy Hoover Group tímto prohlašuje, že tento spotřebič označený je **CE** v souladu se základními požadavky směrnice 2014/53/EU.

Chcete-li obdržet kopii prohlášení o shodě, kontaktujte prosím výrobce na adrese: www.candy-group.com.

2. Popis výrobku

2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Pozice
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Přepážka
7. Dvířka trouby

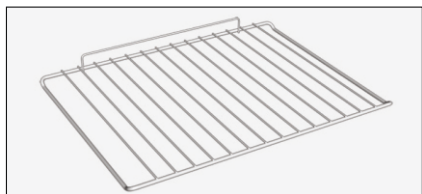
2.2 Příslušenství

1 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení pokrmů na rostech.

2 Kovový rošt



Drží pečící plechy a talíře.

3 Přepážka

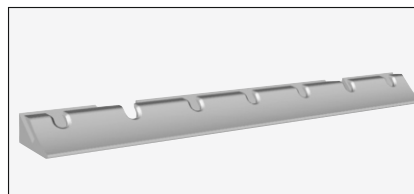


Přepážka rozděljuje troubu na dva vnitřní prostory. Odděluje horní a dolní vnitřní prostor v případě, že chcete použít troubu v duálním režimu.

Poznámka: Musí se používat ve třetí pozici.

Varování: Nikdy nenechávejte přepážku uvnitř trouby, když je zapnutý pyrolytický režim.

4 Osvětlení LED



Jedná se o osvětlovací systém, který nahrazuje tradiční „žárovku“. Ve dvířkách je vestavěno 14 světel LED (platí pro nepyrolytické varianty). Vytvářejí vysoce kvalitní osvětlení, které umožňuje jasně sledovat vnitřek trouby ve všech pozicích bez jakýchkoli stínů.

Výhody:

Tento systém nejen zajišťuje vynikající osvětlení vnitřku trouby, ale také vydrží déle než tradiční žárovka, snáze se udržuje a především šetří energii.

- Optimální sledování

- Osvětlení s dlouhou životností

Velmi nízká spotřeba energie, nižší o 95 % ve srovnání s tradičním osvětlením.

2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

1. Před prvním použitím troubu vyčistěte.
2. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem.
3. Umyjte veškeré příslušenství a vyčistěte vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.
4. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

2.4 Používání funkcí Keepheat

UDRŽOVÁNÍ

Vstupte do režimu Manuál, abyste získali přístup k volbě režimu udržování.

Podrobnější informace o udržování najdete v kapitolách 3.11 a 3.12.



Obrázek 1

Abyste byli zaručeni všemi výhodami udržování a přínosy pro spotřebu, vyzýváme vás k nahlédnutí do dodané stručné příručky, v níž najdete konkrétní požadované teploty pro jednotlivé typy potravin a režimy udržování a sterilizace. Nejzdravější, nejbezpečnější a nejlepší udržování pokrmů je podmíněno dodržováním těchto kroků:

1. Použijte funkci „Sterilizace“ ke sterilizaci nádob*
2. Naporčujte uvařené potraviny
3. Zabalte potraviny do vhodných sterilizovaných nádob nebo vakuových sáčků**
4. Vyberte nejvhodnější funkci podle typu potravin***
5. Spusťte udržování****
6. Zkonzumujte pokrm*****

POZNÁMKA:

Sterilizační režimy: obsahují také typy a triky.

* Sterilizace se musí používat pouze v režimu poloviny vnitřního prostoru.

** Nádobí se mohou lišit podle typu potravin. Konkrétně:

- Tekuté nebo polotekuté pokrmy (např. polévky): používejte pevné nádoby jako sklenice a pokryjte povrch trochou oleje. Snižte objem obsazený tekutinou na minimum. Jinak lze používat vakuové sáčky. Sada sous-vide s příslušnou uživatelskou příručkou se dodává pouze s určitými modely výrobku.
- Tvárné pokrmy (např. lasagne, koláče): používejte hermeticky zakryté pekáče, plechy nebo nádoby.
- Pevné pokrmy (např. maso, ryby): používejte pouze vakuové sáčky. Vyhněte se udržování pevných pokrmů částečně ponořených v tekutině. Pevné pokrmy a tekutiny je nutné udržovat odděleně a potom je smíchat.
- Suché pokrmy: používejte vakuové sáčky.

TIP:

*** Doporučuje se udržovat maso, obiloviny a luštěniny při 70 °C (udržování + změknutí), všechny ostatní pokrmy při 63 °C (funkce udržování).

VAROVÁNÍ:

**** Neudržujte špenát.

- Pamatujte, že zelenina a upečené pečivo se musí udržovat jen několik dnů.

- Doporučujeme předehřívát troubu 20 minut.

***** Pokrm lze zkonzumovat.

- Okamžitě: pokrm byl zabalěn ihned po upečení, je stále teplý a bude udržován v troubě po krátkou dobu před konzumací. Do 4 hodin ho dokonce není nutné vůbec balit.

- Po minimálně 4 hodinách v troubě: studené jídlo je již udržováno ve vakuových sáčcích.

- Po minimálně 5 hodinách v troubě: studené jídlo je udržováno, není ve vakuových sáčcích.

- Po 1 týdnu: jídlo je upečeno, správně zabaleno a udržováno v troubě.

- V případě výpadku napájení lze jídlo zkonzumovat do jedné hodiny. Po jedné hodině je nutné resetovat troubu od začátku.

PEČENÍ + UDRŽOVÁNÍ

1. Použijte funkci „Sterilizace“ ke sterilizaci nádob
2. Naporčujte surové ingredience
3. Zabalte potraviny do vhodných sterilizovaných nádob nebo vakuových sáčků
4. Vyberte funkci „Pečení + udržování“ podle typu potravin*



Obrázek 2

5. Nastavte dobu pečení
 6. Spusťte cyklus pečení
 7. Po uplynutí doby pečení se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování
 8. Zkonzumujte pokrm
- * Doporučuje se k pečení masa a luštěnin.

KALIBRACE

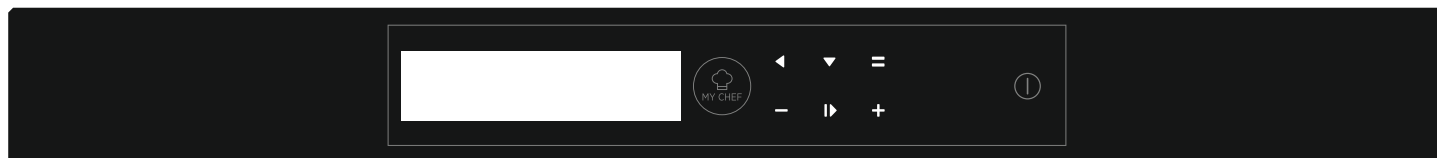
Kalibrace je proces určený pro funkci Keepheat, který umožňuje ověřit správnou funkčnost teplotní sondy.

POZNÁMKA:

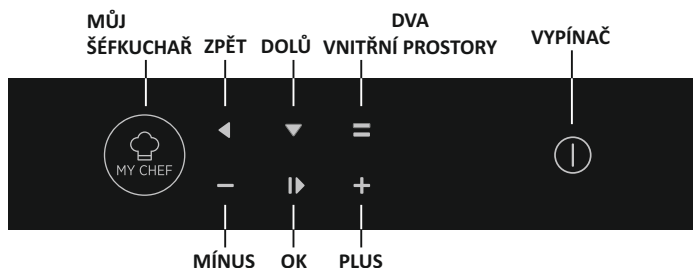
- Pokud trouba funguje správně, na displeji se zobrazí „CALIBRATION OK“ (Kalibrace v pořádku).
- Kalibrační cyklus lze provádět kdykoli, ale po určitém počtu cyklů pečení se při volbě nabídky režimu udržování na displeji zobrazí překryvné okno s textem „DOPORUČENA KALIBRACE“.

3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



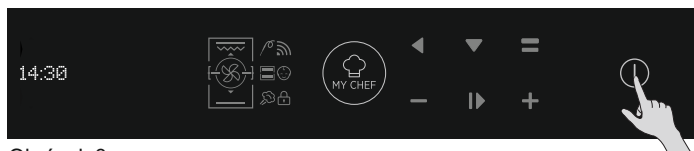
ZAP/VYP → Tímto tlačítkem troubu zapnete a vypnete.



- Jestliže je trouba vypnutá, na displeji se objeví hodiny. Když není trouba zapnutá, jsou k dispozici všechny funkce kromě doby vaření a konce vaření.
- Pokud nejsou hodiny nastaveny, trouba nefunguje: displej bliká a ukazuje "12:00".

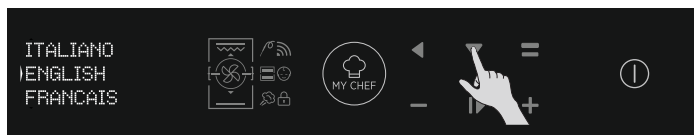
3.2 Nastavení produktu

- Při prvním spuštění je nutné dodržet proces instalace, aby bylo možné troubu použít. Stiskněte tlačítko ON/OFF (ZAP/VYP) a pokračujte. (Obrázek 3)



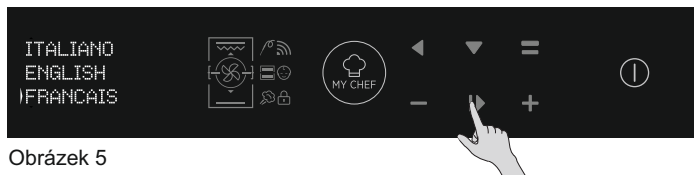
Obrázek 3

- Vstupte do sekce nastavení a vyberte jazyk z rozbalovací nabídky. (Obrázek 4)



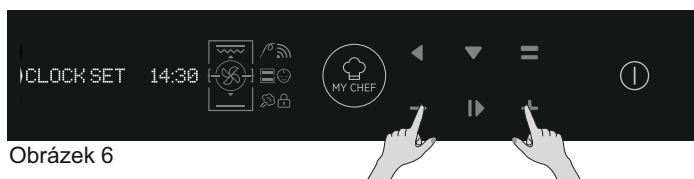
Obrázek 4

- Stiskněte tlačítko OK a pokračujte. (Obrázek 5)



Obrázek 5

- Nastavte čas stisknutím tlačítek PLUS a MÍNUS. Stiskněte tlačítko OK a pokračujte. (Obrázek 6)

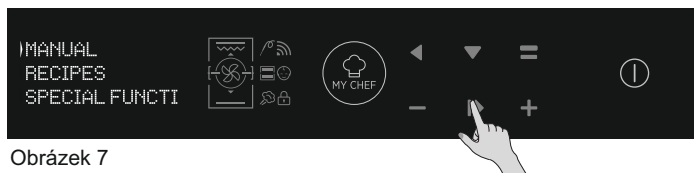


Obrázek 6

- Proces instalace je dokončen. Stiskněte tlačítko OK, poté přejděte na domovskou stránku a začněte troubu používat. Další podrobnosti naleznete v příslušném rychlém průvodci.

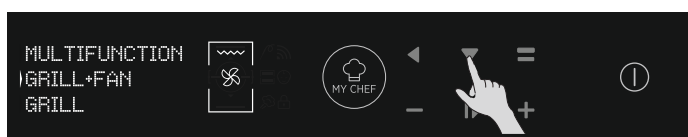
3.3 Provoz v manuálním režimu

- Stiskněte tlačítko OK, když je šipka na displeji na volbě MANUAL (MANUÁLNÍ), a nastavte vaření ve 3 jednoduchých krocích. (Obrázek 7)



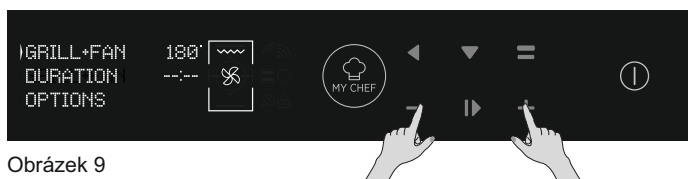
Obrázek 7

- Vyberte požadovaný režim vaření stisknutím tlačítka OK, když je šipka na displeji na požadované funkci. Stisknutím tlačítka DOLŮ zobrazíte všechny dostupné funkce. (Obrázek 8)



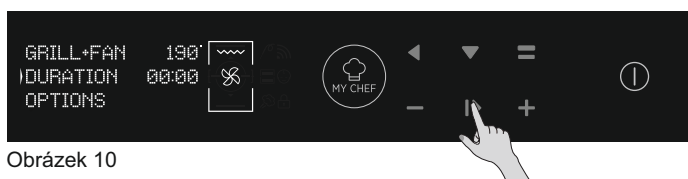
Obrázek 8

- Stisknutím PLUS nebo MÍNUS vyberte požadovanou teplotu u vybrané funkce. Stiskněte tlačítko OK a pokračujte, nebo stiskněte tlačítko ZPĚT a vraťte se k výběru funkcí vaření. (Obrázek 9)



Obrázek 9

- Stisknutím tlačítka DOLŮ změníte dobu vaření. To lze provést stisknutím tlačítek PLUS a MÍNUS, když je šipka na displeji na kartě DURATION (TRVÁNÍ). Stiskněte tlačítko OK a spusťte vaření, nebo stiskněte tlačítko ZPĚT a vraťte se k nastavení teploty. (Obrázek 10)



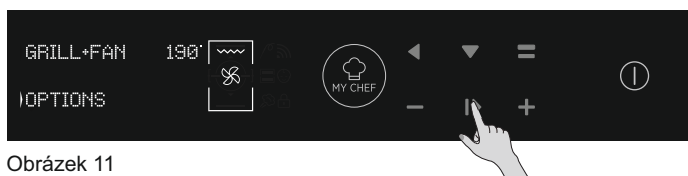
Obrázek 10

- V rámci volby OPTIONS (MOŽNOSTI) lze:

- vyloučit předehřev,
- nastavit konec doby vaření.

- Během pečení můžete:

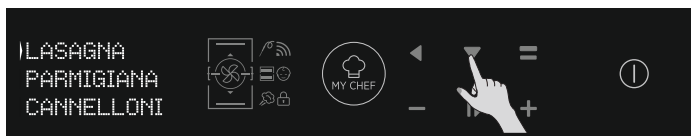
- upravit teplotu,
- změnit dobu vaření,
- stisknout tlačítko STOP a vaření ukončit.



Obrázek 11

3.4 Ovládání v režimu Recepty

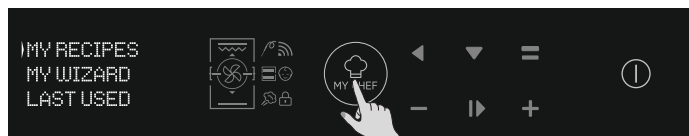
Viz kapitola 3.12 Recepty.



Obrázek 12

3.6 Ovládání v režimu Můj šéfkuchař

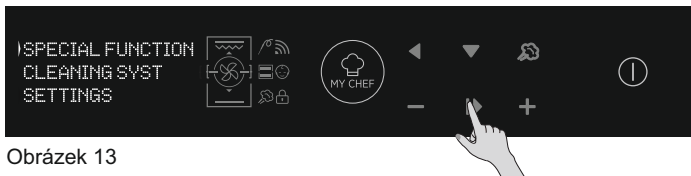
Viz kapitola 3.7 Popisy funkcí.



Obrázek 14






3.5 Ovládání v režimu Speciální funkce

Viz kapitola 3.9 Režimy přípravy.



Obrázek 13

3.7 Popisy funkcí

FUNKCE	POPIS
	DĚTSKÝ ZÁMEK Po vstupu do nabídky nastavení z úvodní stránky lze pomocí této funkce uzamknout troubu, když je vypnutá. Když je nastaven dětský zámek, svítí tato ikona.
	SONDADO MASA Pokud je zjištěna sonda do masa (signalizována hlášením Informace o systému), rozsvítí se tato ikona a jakýkoli probíhající program pečení se zastaví. Pokud je sonda do masa vyjmuta v průběhu programu pečení, program se zastaví a provede se návrat do úvodní nabídky.
	ONE-FI Z úvodní stránky vstupte do nabídky nastavení. Pomocí této funkce lze nastavit Wi-Fi. POZNÁMKA: Viz příslušná kapitola 3.8 Funkce Wi-Fi.
	DVA VNITŘNÍ PROSTORY (podsvíceno): Pomocí tohoto tlačítka lze vybrat horní nebo dolní vnitřní prostor v případě, že je v komoře zasunutá přepážka.
	MŮJ ŠÉFKUCHAŘ V případě, že trouba není vypnutá nebo nepeče, lze pomocí tohoto tlačítka vstoupit do speciální nabídky, kde jsou položky: <ul style="list-style-type: none">• "MOJE RECEPTY" (toto je seznam uložených receptů, max. 5; pokud není uložen žádný recept, na černém displeji se zobrazují znaky „---“)• "MŮJ PRŮVODCE" (toto je poslední program přijatý aplikací; pokud nebyly přijaty žádné programy, na černém displeji se zobrazují znaky „---“)• "NAPOSLEDY POUŽITO" (toto je poslední použitý program pečení lišící se od udržovacích programů; pokud není uložen žádný program, na černém displeji se zobrazují znaky „- - -“)

3.8 Funkce Wi-Fi

Trouba H-KEEPHEAT má možnost připojení a díky dalším připraveným tipům a radám je dispozici bezpočet inovativních funkcí pro pečení a udržování potravin.

- Získejte přístup k připraveným receptům pro pečení při nízkých teplotách
- Vstupte do nabídky Můj šéfkuchař a získejte více než 150 dalších receptů
- Ovládejte troubu H-KEEPHEAT

Podrobnější informace najdete v příslušné stručné příručce na následujícím odkazu: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

Parametr	Specifikace (Wi-Fi)	Specifikace (Bluetooth)
Bezdrátový standard	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frekvenční rozsah	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Maximální vysílací výkon	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Základní rychlost přenosu dat: RF vysílací výkon (typ): +4 dBm Zvýšená rychlost přenosu dat: RF vysílací výkon (typ): +2 dBm BLE: RF vysílací výkon (typ): +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimální přijímací citlivost	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Základní rychlost přenosu dat: Citlivost@ 0,1 % BER: -98 dBm Zvýšená rychlost přenosu dat: Citlivost@ 0,01% BER: -98 dBm BLE: Citlivost@ 0,1 % BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Informace o produktu pro zařízení v síti	
Spotřeba energie produktu v síťovém pohotovostním režimu, pokud jsou připojeny všechny porty kabelové sítě a všechny porty bezdrátové sítě jsou aktivovány:	2,0 W
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Přejděte na nastavení -> ONE-FI -> • Pokud se na displeji zobrazí ONE-FI RESET (OBNOVENÍ ONE-FI) (znamená to, že trouba není zaregistrována, modul Wi-Fi je vypnutý a uživatel může spustit pouze novou registraci) Stiskněte tlačítko potvrzení ▶ . Modul Wi-Fi je zapnutý a ikona Wi-Fi bliká, přičemž 1 s svítí, 1 s nesvítí. • Pokud se na displeji zobrazí ONE-FI OFF (ONE-FI VYPNUTO) (znamená to, že trouba je zaregistrována, ale modul Wi-Fi je vypnutý). Stisknutím šipky nahoru nebo dolů přepněte na ONE-FI ON (ONE-FI ZAPNUTO) a stiskněte tlačítko potvrzení ▶ . Modul Wi-Fi je zapnutý a ikona Wi-Fi stále svítí.
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Přejděte na nastavení -> ONE-FI -> • Pokud se na displeji zobrazí ONE-FI READ ONLY (ONE-FI POUZE KE ČTENÍ) (znamená to, že trouba je zaregistrována a modul Wi-Fi je zapnutý). • Stisknutím šipky nahoru nebo dolů přepněte na ONE-FI OFF (ONEFI VYPNUTO) a stiskněte tlačítko potvrzení ▶ . Modul Wi-Fi je vypnutý a ikona Wi-Fi není zobrazena.

Rychlý průvodce pro troubu Hoover – registrace pomocí aplikace

Postup pro zařízení s technologií Bluetooth 4.0 (nebo vyšší)

DŮLEŽITÉ

Tento rychlý průvodce znázorňuje kroky, které je třeba provést pro zaregistrování vašeho spotřebiče v aplikaci Hoover Wizard pomocí zařízení s technologií Bluetooth 4.0 (nebo vyšší). V tomto případě je postup zjednodušený a rychlejší (snadná registrace). Pokud používáte zařízení bez technologie Bluetooth (nebo verzi nižší než 4.0), postupujte podle pokynů popsanych v další části.

KROK 1

- Poznačte si sériové číslo spotřebiče.
- Poznačte si název Wi-Fi a heslo (klíč WPA/WEP), které se obvykle nacházejí na zadní straně Wi-Fi routeru.

POZNÁMKY

- Frekvence domácí sítě Wi-Fi musí být nastavena na pásmo 2,4 GHz. Pokud je vaše domácí síť nastavena na pásmo 5 GHz, nebude možné spotřebič nakonfigurovat.
- Máte-li potíže s nalezením hesla WPA/WEP, obraťte se na svého poskytovatele internetu.

Zkontrolujte, zda je váš chytrý telefon připojen ke stejné síti Wi-Fi a zda je u něj v části „Settings“ (Nastavení) povoleno rozhraní Bluetooth. Další podrobnosti naleznete v příručce.

KROK 2

- Stáhněte si z obchodu aplikaci Hoover Wizard.
- Spusťte aplikaci Hoover Wizard a vytvořte svůj uživatelský profil klepnutím na „Register“ (Registrovat). Přijměte zásady ochrany osobních údajů a vyplňte požadovaná pole.

POZNÁMKY

- Aplikace je k dispozici pro zařízení Android (verze 4.4 nebo vyšší) a iOS (verze 8.0 nebo vyšší).
- Pokud již máte uživatelský profil Hoover Wizard, můžete se přihlásit pomocí svých přihlašovacích údajů.

KROK 3

- Na úvodní stránce klepnutím na ikonu se třemi pruhy v levém horním rohu vstupte do svého profilu, poté klepněte na „REGISTER NEW APPLIANCE“ (REGISTROVAT NOVÝ SPOTŘEBIČ) a vyberte název produktu, který chcete zaregistrovat.

KROK 4

- Zadejte datum nákupu vašeho spotřebiče (DD/MM/RRRR), poté klepněte na „Proceed“ (Pokračovat).

KROK 5

- Vložte 16 číslic sériového čísla nebo naskenujte QR kód na spotřebiči. Klepněte na „Next“ (Další). Zkontrolujte správnost údajů a klepněte na „Confirm“ (Potvrdit). Jakmile systém rozpozná produkt, klepněte na „Next“ (Další).

KROK 6

- 1) Klepněte na ikonu ONE-FI.
- 2) Nastavte troubu na ONE-FI RESET (OBNOVENÍ ONE-FI) (trouba pípne).
- 3) Ikona Wi-Fi bude blikat.

- V aplikaci – klepněte na „Confirm“ (Potvrdit). Počkejte, až se aplikace připojí ke spotřebiči.

POZNÁMKY

- Registrace musí být dokončena do 5 minut.
- V případě jakéhokoli problému klepněte na „Retry“ (Opakovat) a ujistěte se, že jste v zařízení (chytrém telefonu / tabletu) povolili Bluetooth. Pokud proces ještě nebyl správně dokončen, klepněte na „Proceed with Standard Enrollment“ (Pokračovat standardní registrací).
- Aby byl zajištěn správný přenos dat, doporučujeme vám zůstat se zařízením v blízkosti spotřebiče.

KROK 7

- Vložte heslo své domácí sítě Wi-Fi.
- Vyberte typ hesla (WEP nebo WPA), poté klepněte na „Confirm“ (Potvrdit).
- Proces registrace je nyní dokončen.

POZNÁMKY

- Pokud není automaticky synchronizován aplikací, vložte do prvního pole název své domácí sítě Wi-Fi; věnujte pozornost rozdílu mezi malými a velkými písmeny.

POKUD NASTAVENÍ NENÍ ÚSPĚŠNÉ

Je důležité zajistit dobrou sílu signálu Wi-Fi mezi domácím routerem a spotřebičem: nízká síla signálu Wi-Fi by způsobila selhání poslední fáze nastavení. Abyste posoudili, zda se jedná o tento případ, spusťte proces připojení znovu od kroku 1; když se dostanete ke kroku 6, umístěte své zařízení (chytrý telefon nebo tablet) vedle routeru a vyhledejte síť „WIFIOVEN-xyz“ vytvořenou spotřebičem. Pokud se neobjeví jako jedna z možností, znamená to, že router nevidí spotřebič. V tomto případě velmi doporučujeme, abyste router přemístili blízko ke spotřebiči (pokud je to možné), nebo se obraťte na svého poskytovatele internetu ohledně pořízení kompatibilního prodlužovače dosahu Wi-Fi ke zvýšení síly signálu.

Režim dálkového ovládání

- Klepněte na ikonu ONE-FI.
- Nastavte troubu na ONE-FI ON (ONE-FI ZAPNUTO) (trouba pípne).
- Ikona Wi-Fi bude blikat.

Rychlý průvodce pro troubu Hoover – registrace pomocí aplikace

Postup pro zařízení bez technologie Bluetooth 4.0 (nebo s verzí nižší než 4.0)

DŮLEŽITÉ

Tento rychlý průvodce popisuje kroky, které byste měli provést pro zaregistrování vašeho spotřebiče pomocí aplikace Hoover Wizard s využitím zařízení bez technologie Bluetooth. Doporučujeme, abyste pokračovali s chytrým telefonem / tabletem vybaveným touto technologií, aby byl postup jednodušší.

KROK 1

- Poznamenejte si sériové číslo spotřebiče a název Wi-Fi a heslo (klíč WPA/WEP), které lze obvykle nalézt na zadní straně Wi-Fi routeru.

- Zkontrolujte, zda je váš chytrý telefon / tablet připojen ke stejné síti Wi-Fi.

POZNÁMKY

- Frekvence domácí sítě Wi-Fi musí být nastavena na pásmo 2,4 GHz. Pokud je vaše domácí síť nastavena na pásmo 5 GHz, nebude možné spotřebič nakonfigurovat.

- Máte-li potíže s nalezením hesla WPA/WEP, obraťte se na svého poskytovatele internetu.

KROK 2

- Stáhněte si z obchodu aplikaci Hoover Wizard.
- Spusťte aplikaci Hoover Wizard a vytvořte svůj uživatelský profil klepnutím na „Register“ (Registrovat). Přijměte zásady ochrany osobních údajů a vyplňte požadovaná pole.

POZNÁMKY

- Aplikace je k dispozici pro zařízení Android (verze 4.4 nebo vyšší) a iOS (verze 8.0 nebo vyšší).

- Pokud již máte uživatelský profil Hoover Wizard, můžete se přihlásit pomocí svých přihlašovacích údajů.

KROK 3

- Na úvodní stránce klepnutím na ikonu se třemi pruhy v levém horním rohu vstupte do svého profilu, poté klepněte na „REGISTER NEW APPLIANCE“ (REGISTROVAT NOVÝ SPOTŘEBIČ) a vyberte název produktu, který chcete zaregistrovat.

KROK 4

- Zadejte datum nákupu vašeho spotřebiče (DD/MM/RRRR), poté klepněte na „Proceed“ (Pokračovat).

- Vložte 16 číslic sériového čísla nebo naskenujte QR kód na spotřebiči. Klepněte na „Next“ (Další). Zkontrolujte správnost údajů a klepněte na „Confirm“ (Potvrdit). Jakmile systém rozpozná produkt, klepněte na „Next“ (Další).

KROK 5

- 1) Klepněte na ikonu ONE-FI.

2) Nastavte troubu na ONE-FI RESET (OBNOVENÍ ONE-FI) (trouba pípne) a počkejte 5 minut.

3) Ikona Wi-Fi bude blikat.

- V aplikaci – klepněte na „Confirm“ (Potvrdit).

POZNÁMKY

- Registrace musí být dokončena do 5 minut.

- Aby byl zajištěn správný přenos dat, doporučujeme, abyste zůstali se zařízením v blízkosti spotřebiče.

KROK 6

- Ukončete aplikaci Hoover Wizard.
- Přejděte do nastavení Wi-Fi sítě zařízení.

KROK 7

- V seznamu dostupných Wi-Fi sítí vyberte „WIFIOVEN-xyzk“.

POZNÁMKY

- Pokud ji nenajdete, počkejte ještě pár sekund, nebo proveďte nové vyhledání.

KROK 8

- Ukončete režim nastavení svého zařízení.
- Vraťte se do aplikace Hoover Wizard a počkejte, dokud aplikace nedetekuje váš spotřebič.
- Jakmile se objeví obrazovka „Wi-Fi Network is active“ (Sít' Wi-Fi je aktivní), klepněte na „Next“ (Další).

KROK 9

- Vložte heslo své domácí sítě Wi-Fi.
- Vyberte typ hesla (WEP nebo WPA), poté klepněte na „Confirm“ (Potvrdit).

POZNÁMKY

- Pokud není automaticky synchronizován aplikací, vložte do prvního pole název své domácí sítě Wi-Fi; věnujte pozornost rozdílu mezi malými a velkými písmeny.

KROK 10

- Počkejte až do konce procesu přenosu dat mezi aplikací a produktem, poté klepněte na „Confirm“ (Potvrdit). Na displeji spotřebiče se zobrazí „CONNECTED“ (PŘIPOJENO) a poté „REMOTE CONTROL ON“ (DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ ZAPNUTO).
- Proces registrace je nyní dokončen.

POKUD NASTAVENÍ NENÍ ÚSPĚŠNÉ

Je důležité zajistit dobrou sílu signálu Wi-Fi mezi domácím routerem a spotřebičem: nízká síla signálu Wi-Fi by způsobila selhání poslední fáze nastavení. Abyste posoudili, zda se jedná o tento případ, spusťte proces připojení znovu od kroku 1; když se dostanete ke kroku 5, umístěte své zařízení (chytrý telefon nebo tablet) vedle routeru a vyhledejte síť „WIFIOVEN-xyzk“ vytvořenou spotřebičem. Pokud se neobjeví jako jedna z možností, znamená to, že router nevidí spotřebič. V tomto případě velmi doporučujeme, abyste router přemístili blízko ke spotřebiči (pokud je to možné), nebo se obraťte na svého poskytovatele internetu ohledně pořízení kompatibilního prodlužovače dosahu Wi-Fi ke zvýšení síly signálu.

Režim dálkového ovládání

- Klepněte na ikonu ONE-FI.
- Nastavte troubu na ONE-FI ON (ONE-FI ZAPNUTO) (trouba pípne).
- Ikona Wi-Fi bude blikat.

3.9 Režimy přípravy

Doporučená teplota °C	Funkce (závisí na modelu trouby)	Celý vnitřní prostor •	Horní vnitřní prostor ••	Dolní vnitřní prostor •••
L3	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grilované pokrmy, kebaby a gratinované pokrmy. Bílé maso se umísťuje dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavé maso a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech.	√		
180°C	VÍCEÚROVŇOVÉ: Tato funkce umožňuje současné pečení různých pokrmů v jedné nebo více pozicích. Teplu proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Tato metoda pečení zajišťuje lepší distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu. Tato funkce je vhodná zejména pro gratinování a lasagne (200 °C).	√	√	√
230°C	STATICKÝ + VENTILÁTOR: Tato funkce zajišťuje lepší distribuci tepla díky kombinaci ventilátoru a topných těles. Díky asistované distribuci tepla zaručuje tato funkce homogenní výsledek pečení, proto je ideální pro pečivo, například chléb, pizzu a focacciu.	√		
160°C	SPODNÍ OHŘEV: Používání spodního tělesa. Ideální k pečení veškerého pečiva. Tuto funkci používejte pro koláče, kyše, dortíky, paštiky a jakékoli pečení, které vyžaduje více tepla zespodu.			√
170°C	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR: Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Tato funkce je ideální pro koláče, dorty a croissanty. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení, aby byl výsledek dokonalý. Umístěte rošt do dolní pozice.	√		√
180-200 °C 160-170 °C	* STATICKÝ: Tato funkce využívá jak vrchní, tak dolní topné těleso. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro veškeré pečené maso (180/200 °C) a ryby (160–170 °C). Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední pozice.	√		
210°C	ROZMRAZOVÁNÍ: Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.	√		
40°C	KYNUTÍ: Díky velmi jemnému ohřevu vnitřního prostoru zajišťuje tato funkce kynutí chleba nebo pečiva během pečení.	√		
200°C	GRIL + VENTILÁTOR: používejte turbo gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavého masa, ale nikoli u bílého masa. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední pozici. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.	√	√	
180°C	* MASTER BAKE: Tato funkce umožňuje připravovat pokrmy zdravěji tak, že snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s cyklem pulzujícího vzduchu zaručuje dokonalý výsledek pečení. Tato funkce je vhodná zejména pro gratinování.	√		

*Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

3.10 Režimy funkce Keep Heat

Přednastavená teplota °C	Funkce KEEPHEAT (závisí na modelu trouby)	Celý vnitřní prostor*	Horní vnitřní prostor**	Dolní vnitřní prostor***
63	UDRŽOVÁNÍ: Tato funkce umožňuje udržovat všechny pokrmy, například maso, ryby a luštěniny.		√	√
70	UDRŽOVÁNÍ + ZMĚKNUTÍ: Tato funkce umožňuje udržovat tučné maso, obiloviny a luštěniny; zvyšuje jejich měkkost a šťavnatost.		√	√
70 + 63	PEČENÍ + UDRŽOVÁNÍ: Tato funkce umožňuje péci při nižší teplotě, čímž zajišťuje měkkost a šťavnatost pokrmů (zejména masa), a automatické přepnutí na udržování.		√	√
121 (po dobu 15 min)	STERILIZACE: Tato funkce je nutné před udržováním a umožňuje sterilizovat sklenice.		√	√

* Chcete-li použít celý vnitřní prostor, vyjměte z trouby přepážku.

** Chcete-li použít polovinu vnitřního prostoru, vložte do trouby přepážku. Rozdíl mezi teplotami horního a dolního vnitřního prostoru se může lišit od 160 °C do 240 °C.

POZNÁMKY:



Obrázek 15

Funkce Keep Heat jsou k dispozici pouze pro funkce s polovinou vnitřního prostoru.

- Chcete-li je použít, vložte do trouby přepážku.
- Počkejte, než se na displeji zobrazí polovina vnitřního prostoru, jak je znázorněno na obrázku 15.
- Na obrazovce stiskněte tlačítko Dva vnitřní prostory, abyste vybrali prostor pro spuštění režimu udržování. Potom spouštějte jakékoli funkce Keep Heat, jak je popsáno v kapitole 3.3 Ovládání v režimu Manuál.

3.11 Pokyny pro udržování

KATEGORIE PRODUKTU	POTRAVINY	DOPORUČENÁ UKLÁDACÍ TEPLOTA	DOPORUČENÝ OBAL	DOPORUČENÍ	
Bílé maso	Grilovaná kuřecí prsa	70 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Dušené kuře	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Kuřecí stehna na bílém víně	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Krůtí kostky v omáčce	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Vepřové řízky	70 °C	Vakuový sáček	Rozdělte plátky masa do několika sáčků, aby se příliš nepřekrývaly	
	Dušené vepřové	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Vepřový filet s bylinkami	70 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Dušené klobásky	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Vepřová klížka	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Dušené telecí	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Telecí pečené	70 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Telecí řízky	70 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Telecí ossobuco	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Telecí klížka	70 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Dušená žebírka	70 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
Tmavé maso	Dušené hovězí kousky	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Dušené hovězí	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Hovězí pečené	70 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
	Dušené masové kuličky	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Maso a la pizzaola	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Jehněčí svíčková	70 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
	Pečená jehněčí kýta	70 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
	Dušené jehněčí	70 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Kachní prsa	70 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
	Kachní stehno	70 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Sekaná masová směs	70 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
Bílé ryby	File z mořského okouna a la livornese	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	File z mořského okouna na bílém víně	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Pražná na bílém víně	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Dušený mořský das	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Dušené ohihne	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Čelá ryba	63 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Pečená ryba	63 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
	Grilovaná ryba	63 °C	Vakuový sáček	Nevkládejte do sáčku s rybou citrón, zhořkl by	
	Grilované ohihne	63 °C	Vakuový sáček	Před přípravou osolte	
Škeble	Dušená sépie	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Vařená chobotnice	63 °C	Vakuový sáček	Vařte přímo ve vakuovém sáčku bez přidávání vody	
	Dušená chobotnice kadeřavá	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
Korýši	Garnáty na bílém víně	70 °C	Vakuový sáček	Zvyšte ukládací teplotu (viz tabulka)	
	Krevetová omáčka	70 °C	Vakuový sáček	Zvyšte ukládací teplotu (viz tabulka)	
Zelenina	Květák	63 °C	Vakuový sáček	Pečte s několika kapkami octa, aby se snížila oxidace	
	Smažené cukety s česnekem a petrželí	63 °C	Vakuový sáček	Pečte s několika kapkami octa, aby se snížila oxidace	
	Středomořské sladké papriky	63 °C	Vakuový sáček	Pečte s několika kapkami octa, aby se snížila oxidace	
	Smažené papriky s česnekem a petrželí	63 °C	Vakuový sáček	Pečte s několika kapkami octa, aby se snížila oxidace	
	Brokolice	63 °C	Vakuový sáček	Pečte s několika kapkami octa, aby se snížila oxidace	
	Smažené artyčoky s česnekem a petrželí	63 °C	Vakuový sáček	Pečte s několika kapkami octa, aby se snížila oxidace	
	Grilovaná zelenina	63 °C	Vakuový sáček	před přípravou osolte	
	Pečená dýně	63 °C	Vakuový sáček	před přípravou osolte	
	Gratinovaná zelenina	63 °C	Vakuový sáček	před přípravou osolte	
	Dušený hrášek	63 °C	Vakuový sáček	před přípravou osolte	
	Vařené luštěniny	63 °C	Vakuový sáček	Důkladně zbatve vody z vaření	
	Dušené luštěniny	63 °C	Vakuový sáček	Pokud je mnoho šťávy, přemístěte ji do samostatného sáčku	
	Vařené obiloviny	63 °C	Vakuový sáček	před přípravou osolte	
	Kuskus	63 °C	Vakuový sáček	Důkladně zbatve vody z vaření	
První chod	Polenta	63 °C	Vakuový sáček	Před uložením upeče tak, aby byl pokrm dosti suchý	
	Vegetariánské lívance	63 °C	Vakuový sáček	Každou porci dejte do samostatného sáčku, aby se předešlo přetření	
	Obilné koláče	63 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
	Bulgur	63 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
	Merlik	63 °C	Vakuový sáček	Ochutte bylinkami a omezte sůl	
Polévky	Luštěninová polévka	63 °C	Vakuová nádoba	Jakmile naplníte nádobu, přidejte na povrch trochu oleje, aby se snížila oxidace	
	Obilná polévka	63 °C	Vakuová nádoba	Jakmile naplníte nádobu, přidejte na povrch trochu oleje, aby se snížila oxidace	
	Zeleninová polévka	63 °C	Vakuová nádoba	Jakmile naplníte nádobu, přidejte na povrch trochu oleje, aby se snížila oxidace	
	Zeleninová polévka se smetanou	63 °C	Vakuová nádoba	Jakmile naplníte nádobu, přidejte na povrch trochu oleje, aby se snížila oxidace	
	Luštěninová polévka se smetanou	63 °C	Vakuová nádoba	Jakmile naplníte nádobu, přidejte na povrch trochu oleje, aby se snížila oxidace	
	Masový vývar	70 °C	Vakuová nádoba	Uchová si jemnou chuť, která se během skladování koncentruje	
	Zeleninový bujón	63 °C	Vakuová nádoba	Uchová si jemnou chuť, která se během skladování koncentruje	
Ovoce	Pečená jablka	63 °C	Vakuový sáček	Před pečením ochutte kořením a skořicí	
	Pečené hrušky	63 °C	Vakuový sáček	Před pečením ochutte kořením a skořicí	

3.12 Recepty

Tradiční pečení				
Název	Režim přípravy	Teplota (°C)	Délka (minuty)	Kategorie
Rýže se sепii a hráškem	statický	200	20	první chod
Pórkový koláč	statický	175	40	zelenina
Croissanty	statický + ventilátor	200–180	5–10	koláče
Quiche Lorraine	statický	190	30	první chod
Tarte tatin	statický	220–180	15–30	koláče
Rybí lasagne	statický	190	20	ryby
Pečená rajčata	statický + ventilátor	200	30/40	zelenina
Hovězí pečeně	statický	200	90	maso
Empanadas	statický	200	15	maso
Rolky z mečouna	statický	180	8/10	ryby

Pečení při nízkých teplotách				
Název	Režim přípravy	Teplota (°C)	Délka (minuty)	Kategorie
Salát z garnátů a manga	pečení a udržování	70	25	první chod
Chobotnice s bramborem	víceúrovňové	90	90	první chod
Pyré z cuket a hrášku	víceúrovňové	90	35	zelenina
Noky se sýrem a pepřem	víceúrovňové	100	12	těstoviny a pečivo
Orecchiette s rajčaty a ricottou	víceúrovňové	100	9	těstoviny a pečivo
Mušle, fenykl a olivy	pečení a udržování	70	12	ryby
Losos s citrusovým ovocem a zázvorem	pečení a udržování	70	14	ryby
Mořský okoun s artyčoky	pečení a udržování	70	22	ryby
Kachna s jalovcovými bobulemi	pečení a udržování	70	120	maso
Středně propečená telecí tagliata	pečení a udržování	70	20	maso
Telecí s tuňákovou omáčkou	víceúrovňové	80	120-40	maso
Salát Caesar	víceúrovňové	80	120	zelenina
Slaná treska s paprikami a brokolicí	víceúrovňové	80	30	ryby
Orzotto s chřestem a šafránem	víceúrovňové	90	90	zelenina
Ratatouille	víceúrovňové	80	45	zelenina
Kvěťáková panna cotta	víceúrovňové	90	90	zelenina
Kaše z dýně a mrkve	víceúrovňové	90	40	zelenina
Cukety s mátou	víceúrovňové	80	30	zelenina
Hrušky, červené víno a skořice	víceúrovňové	90	120	koláče
Crème brûlée	víceúrovňové	80	40	koláče

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

- Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění.
- Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne.

VAROVÁNÍ:

- Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů.
- Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

OKNO TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistíte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby.

- Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

POZNÁMKY:

- Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby.
- Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

4.2 Údržba

DEMONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY

1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

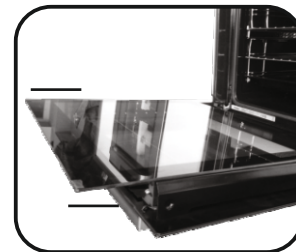
DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.
- 2.3.4. Zajistěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.
- 5.6. Vyjměte sklo tak, že ho opatrně vytáhnete z dvířek trouby
7. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí.

1.



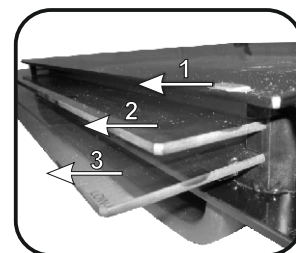
5.



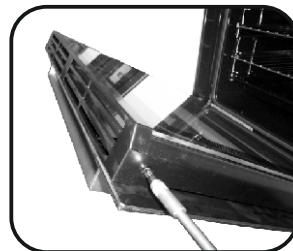
2.



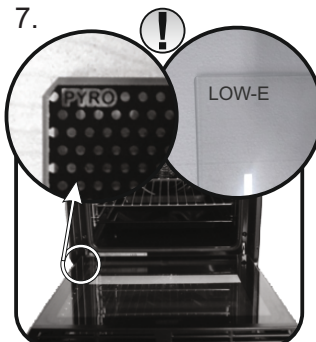
6.



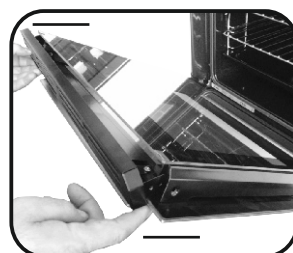
3.



7.



4.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



5. Odstraňování poruch

5.1 Časté dotazy

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nehřeje	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje	Dětská pojistka je nastavena	Deaktivujte dětskou pojistku
Trouba nehřeje	Funkce vaření a teplota nebyly nastaveny	Ujistěte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára a kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Očistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovlákna a odstraňte vrstvu kondenzace

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Beim Befüllen des Wassertanks darf der Füllstand des Wassers den auf dem Tank angegebenen Maximalwert nicht überschreiten
- **WARNUNG:** Es besteht das Risiko einer Verbrennung und Beschädigung des Gerätes: Bei Verwendung der Dampffunktion kann freigesetzter Dampf Verbrennungen verursachen: Öffnen Sie die Tür vorsichtig, um Verletzungen nach der Verwendung einer Kochfunktion mit Dampf zu vermeiden.
- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Betriebs des Ofens heiß werden. Kinder müssen einen sicheren Abstand wahren.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
- Kinder unter 8 Jahren müssen in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit

eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.

- Vor dem Ausbau der abnehmbaren Teile muss der Ofen ausgeschaltet und nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder zusammengebaut werden.

- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.

- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

- Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen.

Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen.

Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen. Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht

erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

- Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.

- Es muss ein Netzkabel vom Typ H05V2V2-F verwendet werden. Diese Arbeiten müssen von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen an.

- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.

- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Garraums gerichtet ist.

Der Einlegeboden muss vollständig in den Garraum eingesetzt werden

- **WARNUNG:** Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder Einwegschutz aus dem Einzelhandel aus. Aluminiumfolie oder anderer Schutz in direktem Kontakt mit der heißen Emaille kann schmelzen und die Emailleauskleidung im Ofeninneren beeinträchtigen.

- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.

- **VORSICHT:** Füllen Sie den Garraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.

- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.

Allgemeine Anweisungen

54

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung
- 1.6 Konformitätserklärung

Produktbeschreibung

56

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Erste Inbetriebnahme
- 2.4 Verwendung der Keepheat-Funktionen (Wärme halten)

Betrieb des Backofens

58

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Einstellen des Produkts
- 3.3 Betrieb im manuellen Modus
- 3.4 Betrieb im Rezepte-Modus
- 3.5 Betrieb im Modus Sonderfunktionen
- 3.6 Betrieb im My Chef-Modus
- 3.7 Funktionsbeschreibungen
- 3.8 WIFI-Funktion
- 3.9 Funktionen zum Garen
- 3.10 Keep Heat-Funktionsmodus
- 3.11 Konservierungsrichtlinien
- 3.12 Rezepte

Reinigung und Wartung des Backofens

67

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Wartung
 - Entfernen des Backofenfensters
 - Entfernen und Reinigen der Glastür
 - Wechseln der Glühbirne

Fehlerbehebung

68

- 5.1 Fragen und Antworten

1. Allgemeine Hinweise

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Um die besten Ergebnisse mit Ihrem Ofen zu erzielen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren. Notieren Sie sich vor der Installation des Ofens die Seriennummer, damit Sie sie im Reparaturfall dem Kundendienst geben können.

Nachdem Sie den Ofen aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie, ob er während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie Zweifel haben, benutzen Sie den Ofen nicht und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrol, Nägel) außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann sich geruchsintensiver Rauch bilden, der durch den Klebstoff auf den Dämmplatten verursacht wird, die den Ofen umgeben, wenn dieser erstmalig beheizt wird. Dies ist völlig normal, und wenn es dazu kommt, sollten Sie warten, bis sich der Rauch aufgelöst hat, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen stellen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den Fall, dass die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht eingehalten werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch genannten Ofenfunktionen, -eigenschaften und -zubehörteile variieren je nach Modell, das Sie gekauft haben.



1.1 Sicherheitshinweise

Verwenden Sie den Ofen nur für den vorgesehenen Zweck, d.h. nur zum Garen von Lebensmitteln; jede andere Verwendung, z.B. als Wärmequelle, gilt als unzulässig und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Die Verwendung von Elektrogeräten setzt die Einhaltung einiger grundlegender Regeln voraus:

- ziehen sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
- berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- im Allgemeinen wird die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln nicht empfohlen;
- bei Fehlfunktionen und/oder mangelhaftem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht manipulieren.

1.2 Elektrische Sicherheit

STELLEN SIE SICHER, DASS EIN ELEKTRIKER ODER FACHMANN DIE ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE VORNIMMT.

Die Stromversorgung, an die der Ofen angeschlossen ist, muss den im Installationsland geltenden Gesetzen entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen. Der Ofen muss an ein Stromnetz mit geerdeter Wandsteckdose oder einem mehrpoligen Trennschalter angeschlossen werden, je nach den im Installationsland geltenden Gesetzen. Die elektrische Versorgung sollte mit geeigneten Sicherungen geschützt werden und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine korrekte Versorgung des Ofens gewährleistet.

VERBINDUNG

Der Ofen wird mit einem Netzkabel geliefert, das nur an ein Stromnetz mit 220 -240 Vac 50 Hz Leistung zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Neutraleiter angeschlossen werden sollte. Bevor der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, ist es wichtig, Folgendes zu überprüfen:

- die auf dem Messgerät angezeigte Netzspannung;
- die Einstellung des Trennschalters.

Die Erdungsleitung, die an die Erdungsklemme des Ofens angeschlossen ist, muss an die Erdungsklemme der Stromversorgung angeschlossen werden.

WARNUNG

Bevor Sie den Ofen an die Stromversorgung anschließen, bitten Sie einen qualifizierten Elektriker, die Kontinuität der Erdungsklemme des Netzteils zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder andere Probleme, die durch den Ausfall des Anschlusses des Ofens an die Erdungsklemme oder durch einen Erdschluss mit fehlerhafter Kontinuität verursacht werden.

HINWEIS: Da der Ofen Wartungsarbeiten erfordern könnte, ist es ratsam, eine weitere Steckdose vorzuhalten, damit der Ofen an diese angeschlossen werden kann, wenn er aus dem Raum, in dem er installiert ist, entfernt wird. Das Netzkabel darf nur durch technisches Servicepersonal oder durch gleichwertige Fachkräfte ersetzt werden.

1.3 Empfehlungen

Nach jedem Gebrauch des Ofens hilft ein Minimum an Reinigung, den Ofen perfekt sauber zu halten.

Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder Einwegschutz aus dem Einzelhandel aus. Aluminiumfolie oder anderer Schutz in direktem Kontakt mit der heißen Emaille kann schmelzen und die Emailleauskleidung im Ofeninneren beeinträchtigen. Um eine übermäßige Verschmutzung Ihres Ofens und die daraus resultierenden starken Rauchgerüche zu vermeiden, empfehlen wir, den Ofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben. Es ist besser, die Garzeit zu verlängern und die Temperatur etwas zu senken. Zusätzlich zu dem im Lieferumfang des Ofens enthaltenen Zubehör empfehlen wir Ihnen, nur Geschirr und Backformen zu verwenden, die gegen sehr hohe Temperaturen beständig sind.

1.4 Installation

Die Hersteller sind nicht verpflichtet, dies zu tun. Ist zur Behebung von Störungen, die durch unsachgemäße Installation entstehen, die Mitwirkung des Herstellers erforderlich, so fällt diese Mitwirkung nicht unter die Garantie. Die Montageanleitung für fachlich qualifiziertes Personal ist zu beachten. Falsche Installation kann zu Schäden oder Verletzungen von Personen, Tieren oder Gegenständen führen. Der Hersteller kann für solche Schäden nicht haftbar gemacht werden.

Der Ofen darf nur erhöht in einer Küchenzeile oder unter einer Arbeitsplatte montiert werden. Vor der Befestigung müssen Sie für eine gute Belüftung des Garraumes sorgen, damit die für die Kühlung und den Schutz der Innenteile erforderliche Frischluft ordnungsgemäß zirkulieren kann. Die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen entsprechend der Art der Befestigung vornehmen.

1.5 Abfallwirtschaft und Umweltschutz



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Unter die WEEE fallende Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negative Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, dass die Elektround Elektronik-Altgeräte einer spezifischen

Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe korrekt zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:


- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden;
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden.


In vielen Ländern sind inländische Sammlungen für große Elektround Elektronik-Altgeräte verfügbar. Bei Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte möglicherweise an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät dem selben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

UMWELTSCHUTZ

Wenn möglich, vermeiden Sie es, den Ofen vorzuheizen und versuchen Sie immer, ihn zu füllen. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da die Wärme aus dem Innenraum bei jedem Öffnen entweicht. Um eine erhebliche Energieeinsparung zu erzielen, schalten Sie den Ofen zwischen 5 und 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Garzeit aus und nutzen Sie die Restwärme, die der Ofen weiterhin erzeugt. Halten Sie die Dichtungen sauber und in Ordnung, um eine Wärmeverteilung außerhalb des Innenraums zu vermeiden. Wenn Sie über einen Stromanbietervertrag mit Stundentarif haben, erleichtert das Programm „Verzögertes Kochen“ das Energiesparen und verschiebt den Garvorgang auf das Zeitfenster des reduzierten Tarifs.

1.6 Konformitätserklärung

Mit der Verwendung des  -Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, dass sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group, dass dieses mit  gekennzeichnete Gerät den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Um eine Kopie der Konformitätserklärung zu erhalten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller unter: www.candy-group.com.

2. Produktbeschreibung

2.1 Übersicht



1. Bedienfeld
2. Führungsschienen
3. Backrost
4. Fettpfanne
5. Lüfter (hinter der Stahlabdeckung)
6. Separator
7. Backofentür

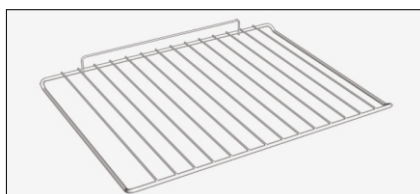
2.2 Zubehör

1 Fettpfanne



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

2 Backrost



Hält Backbleche und Backformen.

3 Separator

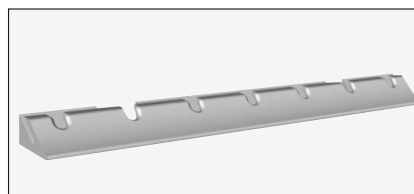


Der Separator teilt den Garraum in zwei Hälften. Er trennt den oberen vom unteren Bereich, falls der Ofen im Dualmodus betrieben werden soll.

Hinweis: Muss in den dritten Einschub geschoben werden.

Warnung: Separator aus dem Ofen nehmen, BEVOR die Pyrolyse angeschaltet wird.

4 LED-Beleuchtung



Ein Beleuchtungssystem, das die herkömmliche „Glühbirne“ ersetzt. 14 LEDs (für Versionen ohne Pyrolyse) sind in die Türe integriert. Sie erzeugen ein helles, weißes Licht, sodass man das Innere des Ofens gut beleuchtet und ohne Schatten auf den Einschüben sieht.

Vorteile:

Dieses System sorgt nicht nur für eine exzellente Beleuchtung des Ofens und hält länger als die herkömmliche Glühbirne, sondern es lässt sich auch noch leichter warten und spart Energie.

- Optimale Sicht

- Langlebige Beleuchtung

Sehr niedriger Energieverbrauch von bis zu 95 Prozent weniger als traditionelle Beleuchtungssysteme.

2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

1. Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen.
2. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
3. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen.
4. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

2.4 Verwendung der Keepheat-Funktionen (Wärme halten)

KONSERVIERUNGSVORGANG

Öffnen Sie zunächst den Manuellen Modus, um auf den Abschnitt des Konservierungsmodus zuzugreifen.

Weitere Infos zur Konservierung finden Sie in Kapitel 3.11 und 3.12.



Abb. 1

Um alle Vorteile der Konservierung und des Verbrauchs auch wirklich nutzen zu können, empfehlen wir Ihnen die Lektüre der Kurzanleitung. In dieser ist auch die richtige, spezielle Temperatur für jedes Lebensmittel enthalten und die Konservierungs- und Sterilisierungsmodi werden beschrieben.

Mithilfe dieser Schritte konservieren Sie Lebensmittel auf die gesunde, sichere und beste Weise:

1. Verwenden Sie die Funktion „Sterilize“ (Sterilisieren) zum Desinfizieren der Behälter*
2. Portionieren Sie vorgekochtes Essen.
3. Lebensmittel in sterilisierte Behälter oder Vakuumbbeutel verpacken.**
4. Wählen Sie die passende Funktion je nach Art des Lebensmittels aus.***
5. Konservierung starten****
6. Lebensmittel verbrauchen*****

HINWEIS:

Sterilisierungsmodi: enthält auch Tipps und Tricks.

*Der Sterilisierungsvorgang sollte nur im halben Garraum-Modus erfolgen. **Die Behälter können je nach Art des Essens variieren. Insbesondere:

- Flüssige oder halbflüssige Zubereitungen (z.B. Suppen): Verwenden Sie stabile Behälter und bedecken Sie das Lebensmittel mit etwas Öl. Reduzieren Sie das Volumen der eingefüllten Flüssigkeit auf ein Minimum. Alternativ können auch Vakuumbehälter verwendet werden. Ein Sous-Vide-Kit mit dazugehörigem Benutzerhandbuch ist nur bei einigen Sondermodellen enthalten.
- Fest-weiche Zubereitungen (z.B. Lasagne, Kuchen): Hermetisch abschließbare Schalen oder Behälter verwenden.
- Feste Zubereitungen (z.B. Fleisch, Fisch): Nur Vakuumbbeutel verwenden. Die Konservierung fester Lebensmittel, die teilweise von Flüssigkeit bedeckt sind, sollte vermieden werden. Feste Lebensmittel und Flüssigkeiten sollten getrennt konserviert und dann wieder zusammengeführt werden.
- Trockene Zubereitungen: Vakuumbbeutel verwenden.

TIPP:

***Es wird empfohlen, Fleisch, Getreide und Hülsenfrüchte bei 70°C (konserviert + macht weich) und alle anderen Zubereitungen bei 63°C (Konservierungsfunktion) zu konservieren

WARNUNG:

**** Konservieren Sie keinen Spinat.

- Beachten Sie, dass Gemüse und Backwaren/Kuchen nur einige Tage lang konserviert werden sollten.

- Wir empfehlen, den Ofen 20 Minuten lang vorzuheizen.

***** Lebensmittel kann verzehrt werden.

- Sofort: Das Lebensmittel wird direkt nach dem Garen verpackt, wenn es noch warm ist und vor dem Verzehr kurz im Ofen konserviert. Nach 4 Stunden braucht es auch gar nicht eingepackt zu werden.

Nach mindestens 4 Stunden im Ofen: Kalte Lebensmittel werden bereits in Vakuumbeuteln konserviert.

- Nach mindestens 5 Stunden im Ofen: Kalte Lebensmittel werden nicht in Vakuumbeuteln konserviert.

- Nach einer Woche: Lebensmittel ist gegart, richtig verpackt und im Ofen konserviert.

- Bei einem Stromausfall können Lebensmittel innerhalb einer Stunde konsumiert werden. Nach einer Stunde muss der Ofen komplett neu gestartet werden.

KOCHEN + KONSERVIEREN

1. Verwenden Sie die Funktion „Sterilize“ (Sterilisieren) zum Desinfizieren der Behälter
2. Portionieren sie ungekochte Zutaten
3. Lebensmittel in sterilisierte Behälter oder Vakuumbbeutel verpacken.
4. Wählen Sie die Funktion „KOCHEN + KONSERVIEREN“ je nach Art des Lebensmittels.



Abb. 2

5. Einstellen der Kochdauer
 6. Starten des Garzyklus
 7. Nach Ablauf der Kochdauer schaltet das Produkt automatisch in den Konservierungsmodus.
 8. Lebensmittel verbrauchen
- *Empfohlen wird die Zubereitung von Fleisch und Gemüse.

KALIBRATION

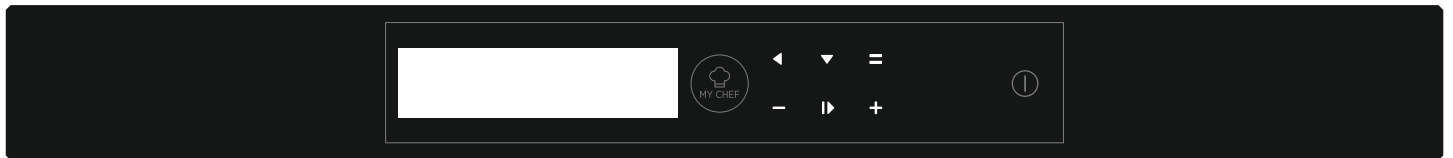
Die Kalibration ist ein System für Keepheat, mit dem die richtige Funktion des Temperaturfühlers geprüft werden kann.

HINWEIS:

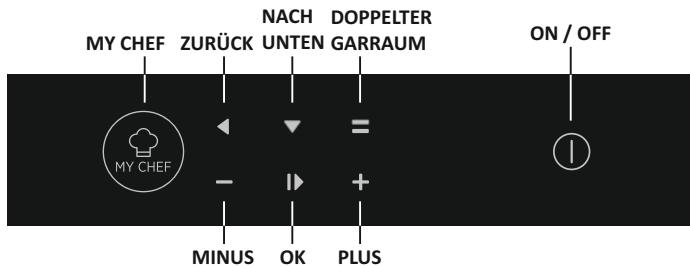
- Wenn der Ofen ordnungsgemäß funktioniert, wird im Display „KALIBRIERUNG OK“ angezeigt.
- Ein Kalibrationsdurchlauf kann jederzeit durchgeführt werden, es wird aber automatisch nach einigen Kochdurchgängen die Meldung „KALIBRIERUNG EMPFOHLEN“ im Display angezeigt, während man das Menü für den Konservierungsmodus durchblättert.

3. Betrieb des Backofens

3.1 Beschreibung der Anzeige



AN / AUS ① → Mithilfe dieser Taste wird der Ofen ein- und ausgeschaltet.



- Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt die Anzeige die Uhrzeit an. Wenn der Ofen inaktiv ist, stehen alle Funktionen zur Verfügung, unter Ausnahme der Kochdauer und des Endes Garvorgangs.
- Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, kann der Ofen nicht betrieben werden: die Anzeige blinkt und zeigt „12:00“ an.

3.2 Produkteinstellung

- Vor der ersten Inbetriebnahme muss ein Installationsverfahren am Ofen durchgeführt werden, um ihn benutzen zu können. Drücken Sie dazu auf ON/OFF (AN/AUS). (Abbildung 3)

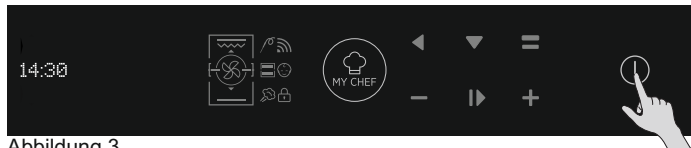


Abbildung 3

- Bitte rufen Sie den Abschnitt „Einstellungen“ auf und wählen Sie die Sprache aus dem Dropdown-Menü (Abbildung 4).

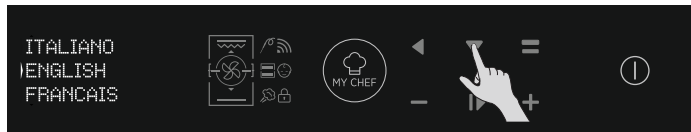


Abbildung 4

- Drücken Sie dann auf OK. (Abbildung 5)

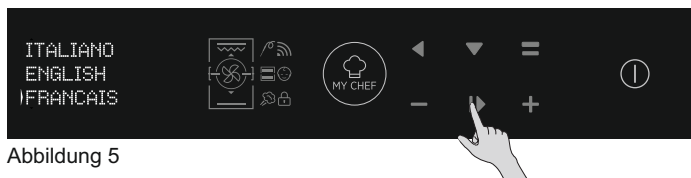


Abbildung 5

- Stellen Sie die Uhrzeit durch Drücken der Tasten PLUS und MINUS ein. Drücken Sie dann auf OK. (Abbildung 6)

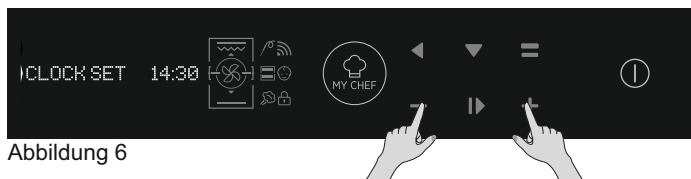


Abbildung 6

- Das Installationsverfahren ist damit abgeschlossen. Drücken Sie OK und gehen Sie zur Startseite, um den Ofen zu benutzen. Weitere Informationen finden Sie in der zugehörigen Kurzanleitung.

3.3 Betrieb im manuellen Modus

- Drücken Sie die OK-Taste, wenn der Pfeil auf der Anzeige unter MANUELL erscheint, um ein Garen in 3 einfachen Schritten einzustellen. (Abbildung 7)

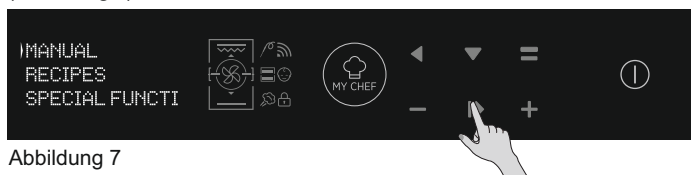


Abbildung 7

- Wählen Sie den gewünschten Garmodus, indem Sie auf OK drücken, während der Pfeil auf dem Display die gewünschte Funktion anzeigt. Drücken Sie die NACH UNTEN-Taste, um alle verfügbaren Funktionen anzuzeigen. (Abbildung 8)

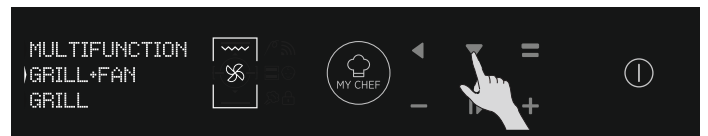


Abbildung 8

- Drücken Sie PLUS oder MINUS, um die gewünschte Temperatur in der gewählten Funktion auszuwählen. Drücken Sie dann auf OK, um fortzufahren, oder auf BACK, um zur Auswahl der Garfunktionen zurückzugehen. (Abbildung 9)

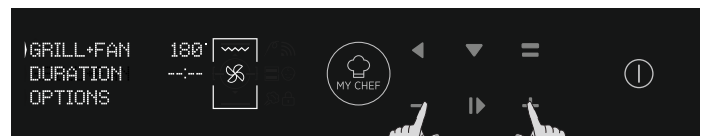


Abbildung 9

- Drücken Sie NACH UNTEN, um die Garzeit zu ändern. Dies geschieht durch Drücken der PLUS- und MINUS-Tasten während der Pfeil auf dem Display auf dem Menüpunkt DAUER steht. Drücken Sie auf OK, um den Garvorgang zu starten, oder auf BACK, um zu den Temperatureinstellungen zurückzugehen. (Abbildung 10)

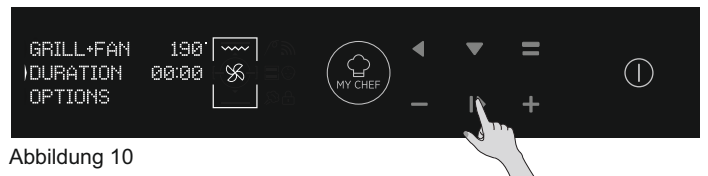


Abbildung 10

- In den Optionen können Sie:
 - Vorheizen ausschalten,
 - das Ende des Garvorgangs einstellen,
- Wenn ein Garvorgang läuft, können Sie:
 - die Temperatur ändern
 - die Garzeit ändern
 - auf STOP drücken, um den Garvorgang zu beenden

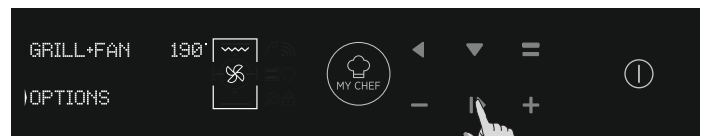


Abbildung 11

3.4 Betrieb im Rezepte-Modus

Siehe Kapitel 3.12 Rezepte.

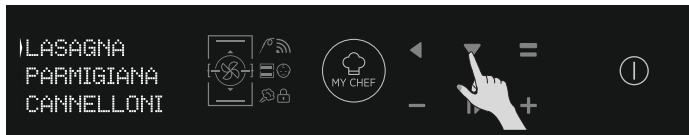


Abb. 12

3.6 Betrieb im My Chef-Modus

Siehe Kapitel 3.7 Funktionsbeschreibungen.

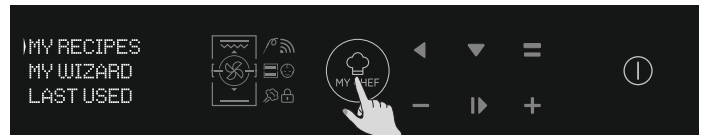


Abb. 14

3.5 Betrieb im Modus Sonderfunktionen

Siehe Kapitel 3.9 Funktionen zum Garen.

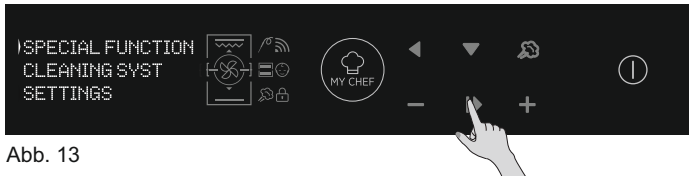







Abb. 13

3.7 Funktionsbeschreibungen

FUNKTION	BESCHREIBUNG
	<p>KINDERSICHERUNG Wenn Sie über die Startseite die Einstellungen öffnen, können Sie beim Ofen die Kindersicherung einschalten. Ist die Kindersicherung aktiviert, ist das Symbol an.</p>
	<p>FLEISCHTHERMOMETER Wird das Fleischthermometer (von der Sys Info-Nachricht) erkannt, geht das Symbol an und alle laufenden Garprogramme werden gestoppt. Wird das Fleischthermometer entfernt während ein Garprogramm läuft, wird dieses angehalten und es erfolgt die Rückkehr zum Startmenü.</p>
	<p>ONE-FI Öffnen Sie auf der Startseite das Einstellungsmenü. Mit dieser Funktion können Sie die WLAN-Funktion einstellen. HINWEIS: Sehen Sie dazu das Kapitel 3.8 WLAN-Funktion.</p>
	<p>DOPPELTER GARRAUM (Hintergrundbeleuchtung): Über diese Schaltfläche können Sie bei einem doppelten Garraum mit eingesetztem Separator den oberen oder unteren Garraum auswählen.</p>
	<p>MY CHEF Über diese Schaltfläche können Sie, wenn der Ofen nicht ausgeschaltet ist oder nicht gart, in ein besonderes Menü mit folgenden Optionen gelangen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „MEINE REZEPTE“ (eine Liste gespeicherter Rezepte, höchstens 5: Wenn kein Rezept gespeichert ist, wird ein schwarzes Display mit „---“ angezeigt). • „MY WIZARD“ (das letzte von der App empfangene Programm; wenn keine Programme empfangen wurden, wird ein schwarzes Display mit „---“ angezeigt). • „ZULETZT VERWENDETE“ (das zuletzt verwendete Garprogramm, anders als die Konservierungsprogramme; wenn kein Programm gespeichert ist, wird ein schwarzes Display mit „- -“ angezeigt).

3.8 WIFI-Funktion

H-KEEPHEAT ist internetfähig, ausgestattet mit zahlreichen und innovativen Funktionen zum Kochen und Konservieren von Lebensmitteln dank zusätzlichen besonderen Tipps&Hinweisen.

- Greifen Sie auf die besonderen Rezepte fürs Garen bei Niedrigtemperatur zu.
- Greifen Sie auf My Chef zu und holen Sie sich mehr als 150 weitere Rezepte.
- Verwalten von H-KEEPHEAT

Weitere Informationen finden Sie in der dazugehörigen Kurzanleitung unter diesem Link: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

WLAN-PARAMETER

Parameter	Technische Daten (WLAN)	Technische Daten (Bluetooth)
Wireless-Standard	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frequenzbereich	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Max. Übertragungsleistung	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Basisdatenrate: HF-Sendeleistung (Typ): +4 dbm Erweiterte Datenrate: HF-Sendeleistung (Typ): +2 dbm BLE: HF-Sendeleistung (Typ): +7,5 dbm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Min. Empfangsempfindlichkeit	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Basisdatenrate: Empfindlichkeit bei 0,1% BER: -98 dbm Erweiterte Datenrate: Empfindlichkeit bei ,0,01% BER: -98 dbm BLE: Empfindlichkeit bei 0,1% BER: -98 dbm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Produktinformationen für vernetzte Geräte	
Leistungsaufnahme des Produkts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle kabelgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind;	2,0 W
Aktivieren des drahtlosen Netzwerk-Ports:	Rufen Sie die Einstellungen -> ONE-FI -> • Wenn auf dem Display ONE-FI RESET angezeigt wird (dies bedeutet, dass der Ofen nicht im Netzwerk angemeldet, das WLAN-Modul ausgeschaltet ist und der Benutzer nur eine neue Anmeldung ausführen kann): Drücken Sie die Taste „Bestätigen“ ▶ . WiFi-Modul ist eingeschaltet und WiFi-Symbol blinkt im Sekundentakt (1 Sek. AN/1 Sek. AUS). • Wenn auf dem Display ONE-FI OFF angezeigt wird (dies bedeutet, dass der Ofen im Netzwerk angemeldet, aber das WLAN-Modul ausgeschaltet ist) Drücken Sie die Pfeiltasten nach oben oder unten, um zu ONE-FI ON umzuschalten, und drücken Sie die Taste Bestätigen ▶ . WiFi-Modul ist eingeschaltet und WiFi-Symbol leuchtet ständig.
Deaktivieren des drahtlosen Netzwerk-Ports:	Rufen Sie die Einstellungen -> ONE-FI -> • Wenn auf dem Display ONE-FI READ ONLY angezeigt wird (dies bedeutet, dass der Ofen im Netzwerk angemeldet und das WLAN-Modul eingeschaltet ist) • Drücken Sie die Pfeiltasten nach oben oder unten, um zu ONE-FI OFF umzuschalten, und drücken Sie die Taste Bestätigen ▶ . WiFi-Modul ist ausgeschaltet und das WiFi-Symbol wird nicht ngezeigt.

Schnellstart Hoover OVEN - Registrieren in der App Verfahren für Geräte mit Bluetooth 4.0 (oder höher)

Diese Anleitung für den Schnellstart erklärt in wenigen Schritten, wie Sie Ihr Haushaltsgerät über die App Hoover Wizard mit einem Gerät registrieren, das über Bluetooth 4.0 (oder höher) verfügt. Damit erfolgt die Registrierung ganz schnell und einfach (Easy Enrollment).

Wenn Sie ein Gerät ohne Bluetooth (oder mit einer älteren Version als 4.0) verwenden, befolgen Sie den auf der Rückseite BESCHRIEBENEN VORGANG.

SCHRITT 1

- Notieren Sie sich die Seriennummer des Produkts
- Notieren Sie sich den Namen und das Passwort (WPA/WEP-Schlüssel) des WLAN-Netzwerks. Diese finden Sie in der Regel auf der Rückseite des WLAN-Routers.

HINWEIS

– Die Frequenz des Wi-Fi- Heimnetzwerks muss auf das 2.4 Ghz-Band eingestellt sein. Die Produkts kann nicht konfiguriert werden, wenn das Heimnetzwerk auf das 5 Ghz-Band eingestellt ist.

– Wenn Sie das WLAN-Passwort nicht finden können, wenden Sie sich an Ihren Internetanbieter.

Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit demselben WLAN verbunden ist wie das Haushaltsgerät und ob Bluetooth in den „Einstellungen“ aktiviert ist. Weitere Infos finden Sie im Handbuch.

SCHRITT 2

- Laden Sie sich die App Hoover Wizard aus dem Store herunter.
- Öffnen Sie die App Hoover Wizard und erstellen Sie durch Tippen auf „Register“ (Registrieren) ein Benutzerprofil. Akzeptieren Sie die Datenschutzrichtlinie und füllen Sie die erforderlichen Felder aus.

HINWEIS

– Die App ist für Android- (Version 4.4 oder höher) und iOS-Geräte (Version 8.0 oder höher) erhältlich.

– Wenn Sie bereits ein Benutzerprofil für Hoover Wizard haben, können Sie sich mit Ihren Anmeldedaten anmelden.

SCHRITT 3

Auf der Homepage das Icon mit den drei Balken links oben anklicken, um auf das Profil zuzugreifen, dann „NEUES GERÄT REGISTRIEREN“ anklicken und den Namen des Produkts

SCHRITT 4

- Geben Sie das Kaufdatum des Haushaltsgeräts im Format TT/MM/JJJJ ein und tippen Sie dann auf „Proceed“ (Fortfahren).

SCHRITT 5

- Geben Sie die 16-stellige Seriennummer ein, oder scannen Sie den QR-Code auf der Produkts. Tippen Sie auf „Next“ (Weiter). Überprüfen Sie die Daten und tippen Sie auf „Confirm“ (Bestätigen). Wenn das System das Produkt erkannt hat, tippen Sie auf „Next“ (Weiter).

SCHRITT 6

- 1) Tippen Sie auf das Symbol ONE-FI.
- 2) Stellen Sie den Ofen auf ONE-FI RESET (er beginnt, zu piepen).
- 3) Das WIFI-Symbol blinkt.

Auf der App - Tippen Sie auf „Confirm“ (Bestätigen). Warten Sie, bis die App eine Verbindung zur Produkts hergestellt hat..

HINWEIS

– Die Anmeldung muss innerhalb von 5 Minuten abgeschlossen werden.

– Tippen Sie bei Problemen auf „Retry“ (Erneut versuchen) und überprüfen Sie, ob an Ihrem Gerät (Smartphone/Tablet) Bluetooth aktiviert ist. Wird der Vorgang nicht richtig abgeschlossen, tippen Sie auf „Proceed with Standard Enrollment“ (Mit Standard Enrollment fortfahren).

– Zur Gewährleistung der korrekten Datenübertragung empfehlen wir, sich mit dem Gerät in der Nähe der Produkts aufzuhalten.

SCHRITT 7

- Geben Sie Ihr WLAN-Passwort ein.
- Wählen Sie die Art des Passworts (WEP oder WPA) aus und tippen Sie auf „Confirm“ (Bestätigen).
- Die Registrierung ist nun abgeschlossen.

HINWEIS

– Wenn keine automatische Synchronisierung durch die App erfolgt, geben Sie den Namen Ihres WLAN-Netzwerks in das erste Feld ein; beachten Sie dabei die Groß- und Kleinschreibung.

FALLS DIE EINRICHTUNG FEHLSCHLÄGTZ

wischen dem Heimrouter und dem Haushaltsgerät muss eine gute WLAN- Verbindung mit hoher Signalstärke gewährleistet sein. Eine geringe WLAN-Signalstärke könnte den erfolgreichen Abschluss der letzten Stufe der Einrichtung verhindern. Um zu prüfen,

ob dies der Fall sein könnte, starten Sie den Verbindungsprozess erneut ab Schritt 1.

Wenn Sie zu Schritt 6 kommen, stellen Sie sich mit Ihrem Smartphone oder Tablet neben den Router und suchen Sie nach dem vom Haushaltsgerät erzeugten Netz „WIFIOVEN- xyzk“. Wird dieses nicht angezeigt, bedeutet das, dass Ihr Router das Haushaltsgerät nicht erkennt. Wir empfehlen Ihnen in diesem Fall dringend, den Abstand zwischen Router und Haushaltsgerät (falls möglich) zu verringern oder einen kompatiblen WLAN-Repeater zur Verbesserung der Signalstärke zu erwerben.

Fernbedienungsmodus

- Tippen Sie auf das Symbol ONE-FI.
- Stellen Sie den Ofen auf ONE-FI ON (er beginnt, zu piepen).
- Das WIFI-Symbol blinkt.

Schnellstart Hoover OVEN - Registrieren in der App Verfahren für Geräte ohne Bluetooth (oder unter Version 4.0)

Diese Anleitung für den Schnellstart erklärt in wenigen Schritten, wie Sie Ihr Haushaltsgerät über die App Hoover Wizard mit einem Gerät registrieren, das nicht über Bluetooth verfügt. Wir empfehlen, ein Smartphone oder Tablet zu benutzen, das über diese Technologie verfügt, weil der Vorgang dadurch viel einfacher ist. Wenn Sie ein Gerät mit Bluetooth 4.0 (oder höher) verwenden, befolgen Sie den auf der Rückseite beschriebenen Vorgang.

SCHRITT 1

- Notieren Sie sich die Seriennummer des Haushaltsgeräts sowie den Namen und das Passwort (WPA/WEP-Schlüssel) des WLAN-Netzwerks. Diese finden Sie in der Regel auf der Rückseite des WLAN-Routers.

- Stellen Sie bitte sicher, dass Ihr Smartphone oder Tablet mit dem gleichen WLAN-Netzwerk verbunden ist.

HINWEIS

– Die Frequenz des Wi-Fi- Heimnetzwerks muss auf das 2.4Ghz-Band eingestellt sein. Die Produkts kann nicht konfiguriert werden, wenn das Heimnetzwerk auf das 5 Ghz-Band eingestellt ist.

– Wenn Sie das WLAN- Passwort nicht finden können, wenden Sie sich an Ihren Internetanbieter

SCHRITT 2

- Laden Sie sich die App Hoover Wizard aus dem Store herunter.
- Öffnen Sie die App Hoover Wizard und erstellen Sie durch Tippen auf „Register“ (Registrieren) ein Benutzerprofil. Akzeptieren Sie die Datenschutzrichtlinie und füllen Sie die erforderlichen Felder aus.

HINWEIS

– Die App ist für Android- (Version 4.4 oder höher) und iOS-Geräte (Version 8.0 oder höher) erhältlich.

– Wenn Sie bereits ein Benutzerprofil für Hoover Wizard haben, können Sie sich mit Ihren Anmeldedaten anmelden.

SCHRITT 3

Auf der Homepage das Icon mit den drei Balken links oben anklicken, um auf das Profil zuzugreifen, dann „NEUES GERÄT REGISTRIEREN“ anklicken und den Namen des Produkts anwählen, das registriert werden soll.

SCHRITT 4

Geben Sie das Kaufdatum des Haushaltsgeräts im Format TT/MM/JJJJ ein und tippen Sie dann auf „Proceed“ (Fortfahren). Geben Sie die 16-stellige Seriennummer ein, oder scannen Sie den QR-Code auf der Produkts. Tippen Sie auf „Next“ (Weiter). Überprüfen Sie die Daten und tippen Sie auf „Confirm“ (Bestätigen). Wenn das System das Produkt erkannt hat, tippen

Sie auf „Next“ (Weiter).

SCHRITT 5

- 1) Tippen Sie auf das Symbol ONE-FI.
 - 1) Stellen Sie den Ofen auf ONE-FI RESET (er beginnt, zu piepen), und warten Sie 5 Min.
 - 3) Das WIFI-Symbol blinkt.
- In der App - Tippen Sie auf „Next“ (Weiter).

HINWEIS

- Die Anmeldung muss innerhalb von 5 Minuten abgeschlossen werden.
- Zur Gewährleistung der korrekten Datenübertragung empfehlen wir, sich mit dem Gerät in der Nähe der Produkts aufzuhalten.e.

SCHRITT 6

- Verlassen Sie die App Hoover Wizard.
- Rufen Sie die WLAN-Einstellungen auf.

SCHRITT 7

- Wählen Sie aus der Liste der verfügbaren WLAN-Netzwerke „WIFIOVEN-xyzk“ aus.

HINWEIS

- Sollten Sie dieses Netzwerk nicht finden, warten Sie einige Sekunden oder führen Sie eine erneute Netzsuche durch.

SCHRITT 8

- Verlassen Sie die Einstellungen des Smartphones oder Tablets.
- Öffnen Sie wieder die App Hoover Wizard und warten Sie, bis die App das Haushaltsgerät erkannt hat.
- Wenn der Bildschirm „Wi-Fi Network is active“ (WLAN-Netzwerk ist aktiv) erscheint, tippen Sie auf „Next“ (Weiter).

SCHRITT 9

- Geben Sie Ihr WLAN-Passwort ein.
- Wählen Sie die Art des Passworts (WEP oder WPA) aus und tippen Sie auf „Confirm“ (Bestätigen).

HINWEIS

- Wenn keine automatische Synchronisierung durch die App erfolgt, geben Sie den Namen Ihres WLAN-Netzwerks in das erste Feld ein; beachten Sie dabei die Groß- und Kleinschreibung.

SCHRITT 10

Warten, bis die Datenübertragung zwischen der App und dem Produkt abgeschlossen ist und dann „Bestätigen“ drücken. Auf dem Maschinendisplay wird „VERBUNDEN“ angezeigt, und danach „FERNSTEUERUNG EIN“.

- Die Registrierung ist nun abgeschlossen.

FALLS DIE EINRICHTUNG FEHLSCHLÄGT

Zwischen dem Heimrouter und dem Haushaltsgerät muss eine gute WLAN-Verbindung mit hoher Signalstärke gewährleistet sein. Eine geringe WLAN-Signalstärke könnte den erfolgreichen Abschluss der letzten Stufe der Einrichtung verhindern. Um zu prüfen, ob dies der Fall sein könnte, starten Sie den Verbindungsprozess erneut ab Schritt 1. Wenn Sie zu Schritt 5 kommen, stellen Sie sich mit Ihrem Smartphone oder Tablet neben den Router und suchen Sie nach dem vom Haushaltsgerät erzeugten Netz „WIFIOVEN-xyzk“. Wird dieses nicht angezeigt, bedeutet das, dass Ihr Router das Haushaltsgerät nicht erkennt. Wir empfehlen Ihnen in diesem Fall dringend, den Abstand zwischen Router und Haushaltsgerät (falls möglich) zu verringern oder einen kompatiblen WLAN-Repeater zur Verbesserung der Signalstärke zu erwerben.

Fernbedienungsmodus

- Tippen Sie auf das Symbol ONE-FI.
- Stellen Sie den Ofen auf ONE-FI ON (er beginnt, zu piepen).
- Das WIFI-Symbol blinkt.

3.9 Funktionen zum Garen

Empfohlene Temperatur in °C	Funktion (je nach Backofenmodell)	Ganzer Garraum •	Oberer Garraum ••	Oberer Garraum •••
L3	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.	√		
180°C	MULTI-LEVEL: Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gerichte auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen ist reduziert. Diese Garmethode sorgt für eine bessere Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich. Diese Funktion eignet sich vor allem auch für Gratin und Lasagne (200°C).	√	√	√
230°C	UMLUFT: Diese Funktion sorgt mit einer Kombination aus Lüfter und Heizelementen für eine bessere Verteilung der Hitze. Diese Funktion ist ideal zum Backen von Brot, Pizza und Foccaccia, weil sie mit der unterstützten Hitzeverteilung für eine gleichmäßige Garung garantiert.	√		
160°C	UNTERHITZE: Bei Verwendung des unteren Elements. Ideal zum Garen aller Gerichte mit Gebäckanteil. Verwenden Sie diese Funktion für Kuchen, Quiche, Pasteten und andere Rezepte, die mehr Hitze von unten benötigen.			√
170°C	UNTERHITZE + UMLUFT: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen, Quiche und Croissants. Sie verhindert das Austrocknen und der Teig geht besser auf. Auf unterster Schiene backen.	√		√
180-200 °C 160-170 °C	* OBER-UNTERHITZE: Diese Funktion verwendet die oberen und unteren Heizelemente. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode ist ideal zum Garen von Braten (180/200°C) und Fisch (160-170°C). Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.	√		
210°C	AUFTAUEN: Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.	√		
40°C	AUFGEHEN LASSEN: Dank der sehr langsamen Erhitzung des Garraums eignet sich diese Funktion sehr gut dazu, Brotteig oder Backwaren aufgehen zu lassen.	√		
200°C	GRILL + UMLUFT: Turbo-Grill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.	√	√	
180°C	* MASTER BAKE: Diese Funktion erlaubt eine gesündere Zubereitung, indem die erforderliche Fett- oder Ölmenge reduziert werden kann. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet perfekte Backresultate. Diese Funktion ist besonders für Gratin geeignet.	√		

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.

3.10 Keep Heat-Funktionsmodus

Voreingestellte Temperatur in °C	KEEPHEAT Funktion (je nach Backofenmodell)	Ganzer Garraum •	Oberer Garraum ••	Unterer Garraum •••
63	KONSERVIEREN: Diese Funktion erlaubt das Konservieren von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch und Gemüse.		√	√
70	KONSERVIEREN + EINWEICHEN: Diese Funktion erlaubt das Konservieren von fettem Fleisch, Getreide und Hülsenfrüchten, wodurch sie weicher und saftiger werden.		√	√
70 + 63	KOCHEN + KONSERVIEREN: Diese Funktion erlaubt das Garen bei niedriger Temperatur, gewährleistet, dass die Lebensmittel (vor allem Fleisch) weich und saftig bleiben und sie schaltet automatisch zur Konservierung über.		√	√
121 (15 min lang)	STERILISIEREN: Diese Funktion ist vor dem Konservieren verpflichtend und ermöglicht das Sterilisieren von Behältern.		√	√

• Um den Modus des ganzen Garraums zu verwenden, nehmen Sie den Separator aus dem Ofen.

•• Um den Modus des halben Garraums zu verwenden, setzen Sie den Separator in den Ofen ein. Die Delta-Temperatur kann zwischen dem oberen und unteren Garraum zwischen 160° C und 240° C variieren.

HINWEIS:



Abb. 15

Die Keep Heat-Funktionen sind nur für den halben Garraum verfügbar.

- Setzen Sie zur Verwendung den Separator in den Ofen ein.
- Warten Sie, bis das Display den halben Garraum anzeigt (siehe Abbildung 15).
- Drücken Sie am Display „Doppelter Garraum“, um den Garraum auszuwählen, in dem der Konservierungsmodus gestartet werden soll.
- Lesen Sie dann das Kapitel 3.3 Betrieb im manuellen Modus, um beliebige Keep-heat-Funktionen zu starten.

3.11 Konservierungsrichtlinien

PRODUKTKATEGORIE	LEBENSMITTEL	EMPFOHLENER LAGERZEITRAUM	EMPFOHLENER BEHÄLTER	EMPFEHLUNGEN
Weißes Fleisch	Gegrillte Hühnchenbrust	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Geschmortes Hähnchen	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Hähnchenkeule in Weißwein	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Truthahngulasch in Sauce	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Schweineschnitzel	70°C	Vakuumbbeutel	Fleischscheiben auf getrennte Beutel verteilen, um Herausragen zu vermeiden.
	Schweinsgulasch	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Schweinefilet mit Kräutern	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Siedewürstchen	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Schweinsaxe	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Geschmortes Kalbfleisch	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gebratenes Kalbfleisch	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Kalbsschnitzel	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Ossobuco vom Kalb	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Kalbshaxe	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Geschmorte Rippen	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
Rotes Fleisch	Rindergulasch	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Rinderschmorbraten	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Roastbeef	70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
	Gedämpfte Frikadellen	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Fleisch nach Pizzaiola-Art	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Lammleende	70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
	Gebratene Lammkeule	70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
	Geschmortes Lammfleisch	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Entenbrüste	70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
	Entenkeule	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Frikadelle aus gemischtem Hackfleisch	70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Weißer Fisch	Filet vom Wolfsbarsch, nach Livorno-Art	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Filet vom Wolfsbarsch in Weißwein	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Wolfsbarsch in Weißwein	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gedünsteter Seezungenfilet	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gedünstete Tintenfische	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Ganzer Fisch	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gebratener Fisch	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gegrillter Fisch	63°C	Vakuumbbeutel	Keine Zitronen zum Fisch im Beutel füllen, dadurch wird er bitter.
	Gegrillte Tintenfische	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
Muscheln	Gedünsteter Tintenfisch	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gekochter Oktopus	63°C	Vakuumbbeutel	Direkt im Vakuumbbeutel ohne Wasserzugabe garen
	Gedünsteter Moschuspolypp	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
Meeresfrüchte	Garnelen in Weißwein	70°C	Vakuumbbeutel	Erhöhen Sie die Lagertemperatur (siehe Tabelle)
	Krabbensauce	70°C	Vakuumbbeutel	Erhöhen Sie die Lagertemperatur (siehe Tabelle)
Gemüse	Blumenkohl	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gedünstete Zucchini mit Knoblauch und Petersilie	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Mediterrane Paprikaschoten	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gedünstete Paprika mit Knoblauch und Petersilie	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Broccoli	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gedünstete Artischocken mit Knoblauch und Petersilie	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gegrilltes Gemüse	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gebratener Kürbis	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gemüsegratin	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gedünstete Erbsen	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gekochte Hülsenfrüchte	63°C	Vakuumbbeutel	Kochwasser gut abtropfen lassen
	Geschmorte Hülsenfrüchte	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gekochte Getreidearten	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Couscous	63°C	Vakuumbbeutel	Kochwasser gut abtropfen lassen
Erste Gänge	Polenta	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Konservieren relativ trocken garen
	Vegetarische Crepes	63°C	Vakuumbbeutel	Jede Portion einzeln in Tüten abfüllen, um Zerbrechen zu vermeiden.
	Getreidekuchen	63°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
	Bulgur	63°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
	Quinoa	63°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Suppen	Suppe aus Hülsenfrüchten	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Suppe aus Getreide	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Gemüsesuppe	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Gemüsecreme	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Pürierte Hülsenfrüchte	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Fleischbrühe	70°C	Vakuumbbeutel	Vorsichtig würzen, da der Geschmack während der Lagerung kräftiger wird
Gemüsevorrat	63°C	Vakuumbbeutel	Vorsichtig würzen, da der Geschmack während der Lagerung kräftiger wird	
Obst	Bratäpfel	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Backen mit Gewürzen und Zimt würzen.
	Bratbirnen	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Backen mit Gewürzen und Zimt würzen.

3.12 Rezepte

Traditionelle Garmethode				
Titel	Koch-/Garmodus	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)	Kategorie
Reis mit Tintenfisch und Erbsen	Ober-Unterhitze	200	20	Erster Gang
Lauch-Quiche	Ober-Unterhitze	175	40	Gemüse
Croissants	Umluft	200-180	5-10	Kuchen
Quiche Lorraine	Ober-Unterhitze	190	30	Erster Gang
Tarte Tatin	Ober-Unterhitze	220-180	15-30	Kuchen
Fischlasagne	Ober-Unterhitze	190	20	Fisch
Tomaten aus dem Ofen	Umluft	200	30/40	Gemüse
Roastbeef	Ober-Unterhitze	200	90	Fleisch
Empanadas	Ober-Unterhitze	200	15	Fleisch
Schwertfischrouladen	Ober-Unterhitze	180	8/10	Fisch

Garen bei niedriger Temperatur				
Titel	Koch-/Garmodus	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)	Kategorie
Garnelensalat mit Mango	Kochen + Konservieren	70	25	Erster Gang
Tintenfisch mit Kartoffeln	Mehrere Ebenen	90	90	Erster Gang
Zucchini-Erbsenpüree	Mehrere Ebenen	90	35	Gemüse
Käse-Gnocchi mit Pfeffer	Mehrere Ebenen	100	12	Nudeln&Backwaren
Orecchiette mit Tomaten-Ricottasauce	Mehrere Ebenen	100	9	Nudeln&Backwaren
Jakobsmuschel mit Fenchel und Oliven	Kochen + Konservieren	70	12	Fisch
Lachs an einer Zitrus-Ingwersauce	Kochen + Konservieren	70	14	Fisch
Wolfsbarsch mit Artischocken	Kochen + Konservieren	70	22	Fisch
Ente in Wacholdersauce	Kochen + Konservieren	70	120	Fleisch
Roastbeef	Kochen + Konservieren	70	20	Fleisch
Kalbfleisch Tonnato an einer Gemüsesauce	Mehrere Ebenen	80	120-40	Fleisch
Caesar Salad	Mehrere Ebenen	80	120	Gemüse
Stockfisch mit Paprika und Broccoli	Mehrere Ebenen	80	30	Fisch
Gerstenrisotto mit Spargel und Safran	Mehrere Ebenen	90	90	Gemüse
Ratatouille	Mehrere Ebenen	80	45	Gemüse
Pannacotta aus Blumenkohl	Mehrere Ebenen	90	90	Gemüse
Kürbis-Möhren-Stampf	Mehrere Ebenen	90	40	Gemüse
Zucchini mit Minze	Mehrere Ebenen	80	30	Gemüse
Birnen in Rotwein mit Zimt	Mehrere Ebenen	90	120	Kuchen
Crème brûlée	Mehrere Ebenen	80	40	Kuchen

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

- Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern.
- Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen.

WARNUNGEN:

- Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.
- Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

OFENFENSTER

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen.

- Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen

HINWEIS:

- Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern.
- Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

4.2 Wartung

ENTFERNEN DER BACKOFENTÜRE

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

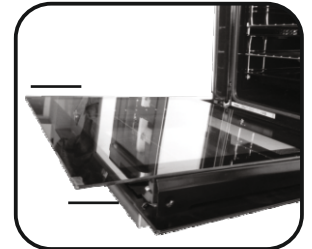
ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Die Backofentür öffnen.
- 2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.
- 5,6. Glas vorsichtig aus der Ofentüre herausziehen.
- 7 Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

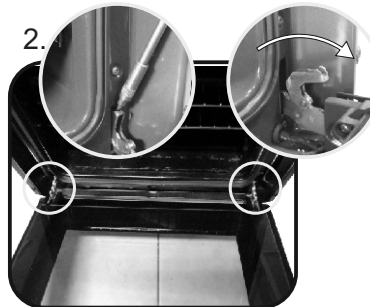
1.



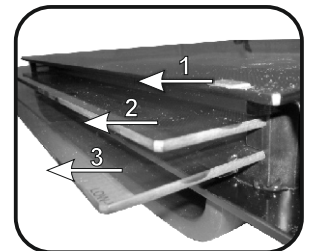
5.



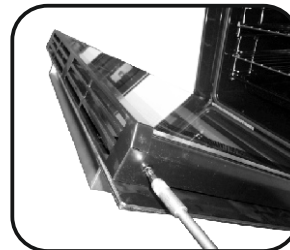
2.



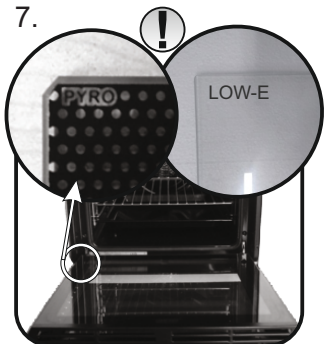
6.



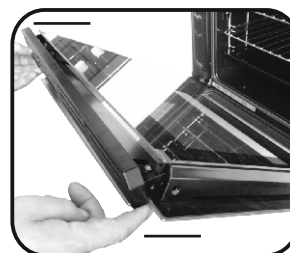
3.



7.



4.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.



5. Fehlerbehebung

5.1 FAQ

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen erwärmt sich nicht	Die Uhr ist nicht eingestellt	Stellen Sie die Uhr ein
Der Ofen erwärmt sich nicht	Die Kindersicherung ist eingeschaltet	Deaktivieren der Kindersicherung
Der Ofen erwärmt sich nicht	Eine Garfunktion und Temperatur wurde nicht eingestellt	Stellen Sie sicher, dass die notwendigen Einstellungen korrekt sind
Keine Reaktion der Touch-Bedienoberfläche	Dampf und Kondensation auf dem Bedienfeld der Benutzeroberfläche	Reinigen Sie die Bedienoberfläche mit einem Mikrofasertuch, um die Kondensationsschicht zu entfernen

Recomendaciones generales de seguridad

- Al llenar el depósito de agua, el nivel del agua no debe exceder el nivel máximo indicado en el depósito.
- **ATENCIÓN:** Riesgo de quemaduras y daños en el aparato: al utilizar la función vapor, el vapor que se libera podría causar quemaduras: Abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de usar una función de cocción con vapor.
- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- **ATENCIÓN:** el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** las partes accesibles pueden estar calientes durante el uso del horno. Los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
- **ATENCIÓN:** asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **ATENCIÓN:** con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del

producto y entienden los riesgos que comporta.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- El horno debe apagarse antes de retirar las piezas desmontables y, después de la limpieza, volver a montarlas de acuerdo con las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra del tipo adecuado. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. Se puede efectuar también la conexión a la red interponiendo, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado a la carga y conforme con la normativa vigente. El cable de tierra amarillo y verde no debe interrumpirse con el interruptor. La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser fácilmente accesibles para el electrodoméstico instalado.
- La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El tipo de cable de alimentación tiene que ser H05V2V2-F. Esta operación debe

realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo-verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores.

Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.

- El incumplimiento de r las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.

- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.

- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad.

La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad

- **ATENCIÓN:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.

- **ATENCIÓN:** No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.

- **ATENCIÓN:** No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.

- No es necesario llevar a cabo operaciones/ configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.

Instrucciones generales

72

- 1.1 Indicaciones de seguridad
- 1.2 Seguridad eléctrica
- 1.3 Recomendaciones
- 1.4 Instalación
- 1.5 Gestión de residuos
- 1.6 Declaración de conformidad

Descripción del producto

73

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso
- 2.4 Uso de las funciones Keepheat

Uso del horno

75

- 3.1 Descripción de la pantalla
- 3.2 Configuración del producto
- 3.3 Uso del modo Manual
- 3.4 Uso del modo Recetas
- 3.5 Uso del modo Funciones especiales
- 3.6 Uso del modo My Chef
- 3.7 Descripción de las funciones
- 3.8 Función WIFI
- 3.9 Modos de cocción
- 3.10 Modos de la función Keepheat
- 3.11 Pautas de conservación
- 3.12 Recetas

Limpieza y mantenimiento del horno

84

- 4.1 Notas generales sobre la limpieza
- 4.2 Mantenimiento
 - Extracción de la ventana del horno
 - Extracción y limpieza de la puerta de cristal
 - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas

85

- 5.1 Preguntas frecuentes

1. Instrucciones generales

Gracias por haber elegido uno de nuestros productos. Para obtener los mejores resultados con su horno, lea este manual con atención y guárdelo para futuras consultas. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de sacar el horno de su embalaje, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Mantenga todo el material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno. Esto es absolutamente normal y, si ocurre, deberá esperar a que el humo se disipe antes de poner los alimentos en el horno. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, propiedades y accesorios del horno citados en este manual pueden variar en función del modelo que haya adquirido.



1.1 Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir, únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de una serie de reglas fundamentales:

- no tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe de la toma de corriente;
- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- en general no se recomienda el uso de adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o funcionamiento incorrecto, apague el aparato y no lo manipule.

1.2 Seguridad eléctrica

ASEGÚRESE DE QUE UN ELECTRICISTA O UN TÉCNICO CUALIFICADO REALICE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS.

La red de alimentación a la que está conectado el horno debe cumplir con la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V CA 50 Hz entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada en el manómetro;
- la configuración del seccionador.

El cable de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, pida a un electricista cualificado que compruebe la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica. El fabricante no se hace responsable de los accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal del servicio técnico o por técnicos con una cualificación equivalente.

1.3 Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo.

No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno que puede derivar en fuertes olores y humo, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas.

Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura. Además de los accesorios suministrados con el horno, le aconsejamos que utilice únicamente platos y moldes de cocción resistentes a temperaturas muy altas.

1.4 Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Deben seguirse las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños materiales o lesiones a personas o animales. El fabricante no se hace responsable de dichos daños o lesiones.

El horno solo puede instalarse en alto en una columna o bajo la encimera. Antes de la fijación, debe asegurarse de que haya una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la correcta circulación del aire fresco necesario para la refrigeración y la protección de las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 Gestión de residuos y protección del medio ambiente



Este electrodoméstico está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los dispositivos RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a

tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de garantizar que los dispositivos RAEE no se conviertan en un problema medioambiental; para ello, es fundamental seguir algunas reglas básicas:


- los dispositivos RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos RAEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el ayuntamiento o por una empresa registrada.


En muchos países, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio de los RAEE de gran tamaño. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRO Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para un ahorro energético significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción previsto y utilice el calor residual que el horno sigue generando. Mantenga las juntas limpias y en buen estado, para evitar cualquier dispersión de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada le permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

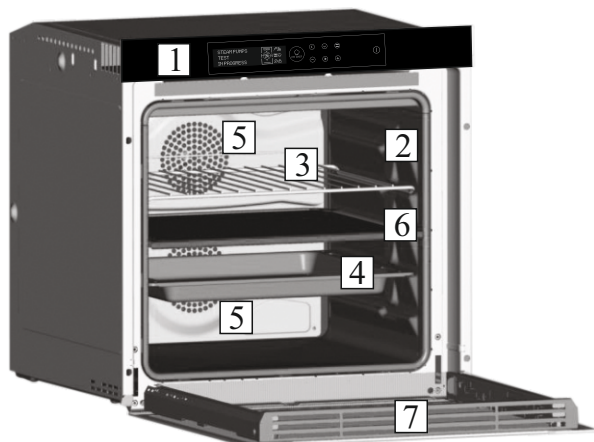
1.6 Declaración de conformidad

Al colocar la marca  en este producto, ratificamos el cumplimiento todos los requisitos ambientales, sanitarios y de seguridad aplicables a este producto según la legislación europea.

Con esto, el Grupo Candy Hoover declara que este aparato marcado  con cumple los requisitos fundamentales de la Directiva 2014/53/EU. Para recibir una copia de la declaración de conformidad, póngase en contacto con el fabricante en: www.candy-group.com.

2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



1. Panel de control
2. Niveles del horno
3. Rejilla metálica
4. Bandeja
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Separador
7. Puerta del horno

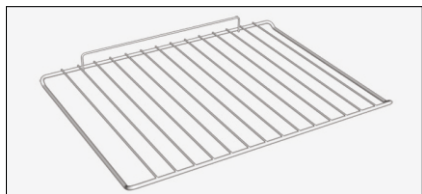
2.2 Accesorios

1 Bandeja



Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos en las rejillas.

2 Rejilla metálica



Sostiene platos y moldes para horno.

3 Separador

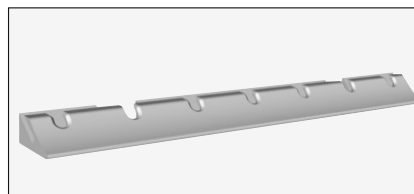


El separador divide el horno en dos cavidades. Separa la cavidad superior e inferior cuando desea utilizar el horno en modo doble.

Nota: Debe usarse en el tercer nivel.

Advertencia: Nunca deje el separador dentro del horno con el modo pirolítico activo.

4 Iluminación led



Es un sistema de iluminación que sustituye a las bombillas tradicionales. Consta de 14 luces LED (para versiones no pirolíticas) integradas dentro de la puerta. Estos producen una iluminación blanca de alta calidad que permite ver el interior del horno con claridad y sin sombras en todos los niveles.

Ventajas:

Este sistema, además de proporcionar una excelente iluminación dentro del horno, dura más que las bombillas tradicionales, es más fácil de mantener y, sobre todo, ahorra energía.

- Óptima visión.

- Iluminación de larga duración.

Consumo de energía muy bajo, un 95 % menos respecto a la iluminación tradicional.

2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR

1. Limpie el horno antes de usarlo por primera vez.
2. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido.
3. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas.
4. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

2.4 Uso de las funciones Keepheat

PROCESO DE CONSERVACIÓN

Entre en el modo Manual para acceder a la sección del modo Conservación.

Para obtener más detalles sobre la conservación, consulte los apartados 3.11 y 3.12.



Figura 1

Para garantizar todas las ventajas de la conservación y los beneficios del consumo, le invitamos a consultar la guía rápida proporcionada. En ella encontrará detalles sobre la temperatura específica requerida para cada tipo de alimento y los modos de conservación y esterilización.

Para conservar los alimentos de la manera más saludable, segura y óptima, es necesario seguir estos pasos:

1. Utilice la función «Esterilizar» para esterilizar los recipientes.*
2. Divida en porciones la comida precocinada.
3. Guarde los alimentos en recipientes esterilizados adecuados o en bolsas de vacío.**
4. Seleccione la función más adecuada según el tipo de alimento.***
5. Inicie la conservación.****
6. Consuma la comida.*****

NOTA:

Modos de esterilización: incluye también trucos y consejos.

*El proceso de esterilización debe aplicarse solo en el modo de media cavidad. **Los recipientes pueden variar según el tipo de alimento. En particular:

- Preparaciones líquidas o semilíquidas (ej.: sopas): utilice recipientes rígidos, como tarros y botes, y cubra la superficie con un poco de aceite. Reduzca al mínimo el volumen ocupado por el líquido. También puede usar bolsas de vacío. Algunos modelos específicos de este producto incluyen un kit de cocción al vacío y su correspondiente manual de usuario.
- Preparados sólidos maleables (como lasaña o flanes): use fuentes, bandejas o recipientes cubiertos herméticamente.
- Preparados sólidos (como carne o pescado): use solo bolsas de vacío. No conserve preparados sólidos parcialmente sumergidos en líquidos. Es necesario conservar sólidos y líquidos por separado y luego mezclarlos.
- Preparaciones secas: use bolsas de vacío.

CONSEJO:

***Sugerimos conservar la carne, los cereales y las legumbres a 70 °C (función Conservar + Ablandar) y todos los demás preparados a 63 °C (función Conservar).

ADVERTENCIA:

****No conserve espinacas.

- Tenga en cuenta que las verduras y los pasteles horneados deben conservarse solo durante unos días.

- Sugerimos precalentar el horno durante 20 minutos.

*****La comida puede consumirse.

- Inmediatamente: la comida se empaqueta inmediatamente después de la cocción, todavía está tibia y se conservará en el horno durante un corto período tiempo antes de comerla. Durante 4 horas puede incluso no empaquetarse.

- Después de un mínimo de 4 horas en el horno: los alimentos fríos ya se conservan en bolsas de vacío.

- Después de un mínimo de 5 horas en el horno: los alimentos fríos no se conservan en bolsas de vacío.

- Después de 1 semana: la comida se cocina, se empaqueta correctamente y se conserva en el horno.

- En caso de apagón, es posible consumir alimentos hasta pasada 1 hora. Pasada 1 hora, el horno debe reiniciarse desde el principio.

COCCIÓN + PROCESO DE CONSERVACIÓN

1. Utilice la función «Esterilizar» para esterilizar los recipientes.
2. Divida en porciones los ingredientes crudos.
3. Introduzca los alimentos en recipientes esterilizados adecuados o en bolsas de vacío.
4. Seleccione la función «Cocción + Conservación» según el tipo de alimento.*



Figura 2

5. Establezca el tiempo de cocción.

6. Inicie el ciclo de cocción.

7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el producto cambia automáticamente al modo de conservación.

8. Consuma la comida.

*Se sugiere cocinar carne y legumbres.

CALIBRADO

El calibrado consiste en un sistema específico para Keepheat, que permite verificar el correcto funcionamiento del termómetro.

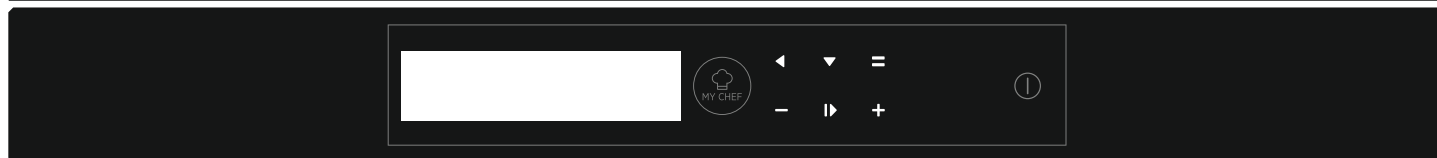
NOTA:

• Si el horno funciona correctamente, aparecerán las palabras «CALIBRACIÓN OK» en la pantalla.

• El ciclo de calibrado podría ejecutarse en cualquier momento, pero después de un número reducido de procesos de cocción aparecerá en la pantalla el mensaje emergente «CALIBRACIÓN SUGERIDA» mientras se selecciona el menú del modo Conservación.

3. Uso del horno

3.1 Descripción de la pantalla



ON / OFF ① → Este botón permite encender y apagar el horno.



- En la pantalla se muestra el reloj cuando se apaga el horno. A excepción de la duración de cocción y el final de la cocción, todas las funciones están disponibles cuando el horno está inactivo.
- Si no se programa el reloj, el horno no funciona; la pantalla parpadea, indica "12:00".

3.2 Configuración del producto

- Para utilizar el horno por primera vez es necesario realizar el proceso de instalación. Pulse ON/OFF para continuar. (Figura 3)

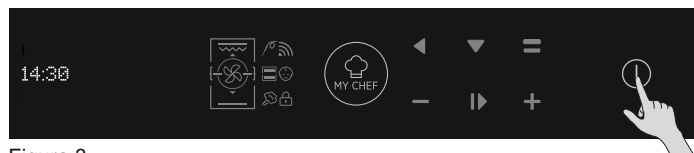


Figura 3

- Entre en la sección de configuración y seleccione el idioma en el menú desplegable (Figura 4).

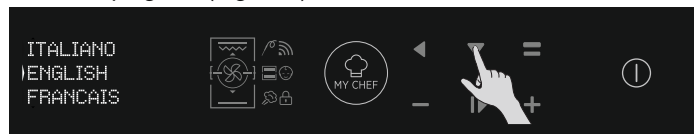


Figura 4

- Pulse OK para continuar. (Figura 5)

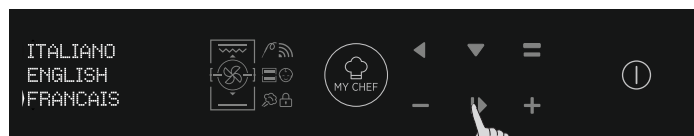


Figura 5

- Configure la hora pulsando los botones MÁS y MENOS. Pulse OK para continuar. (Figura 6)

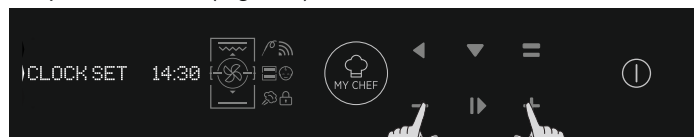


Figura 6

- El proceso de instalación ha terminado. Pulse OK y luego vaya a la página de inicio para comenzar a usar el horno. Para más información, consulte la guía rápida relacionada.

3.3 Funcionamiento en modo manual

- Pulse el botón OK cuando la flecha en la pantalla esté en MANUAL para configurar una cocción en 3 simples pasos. (Figura 7)

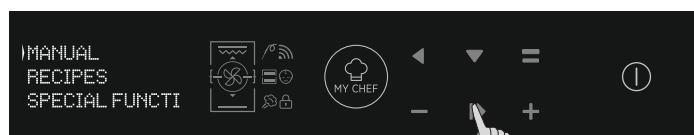


Figura 7

- Seleccione el modo de cocción deseado pulsando OK mientras la flecha en la pantalla muestra la función deseada. Pulse ABAJO para ver todas las funciones disponibles. (Figura 8)

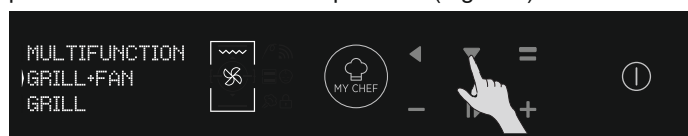


Figura 8

- Pulse MÁS o MENOS para seleccionar la temperatura deseada en la función seleccionada. Pulse OK para continuar o BACK para regresar a la selección de funciones de cocción. (Figura 9)

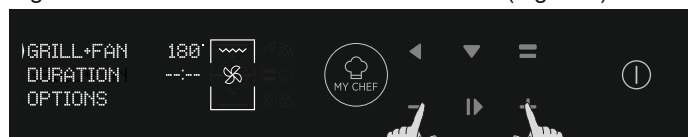


Figura 9

- Pulse ABAJO para cambiar la duración de la cocción. Se hace pulsando los botones MÁS y MENOS mientras con la flecha en la pantalla en la pestaña DURACIÓN. Pulse OK para empezar a cocinar o BACK para regresar a la programación de temperatura. (Figura 10)

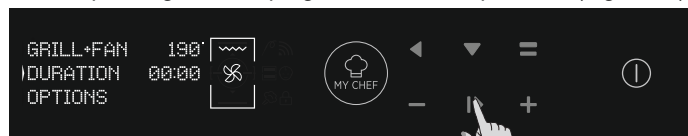


Figura 10

- En las OPCIONES es posible:
 - descartar el precalentamiento
 - finalizar un proceso de cocción
- Mientras se cocina es posible:
 - Cambiar la temperatura
 - Cambiar la duración de la cocción
 - Pulsar STOP (Parar) para terminar de cocinar

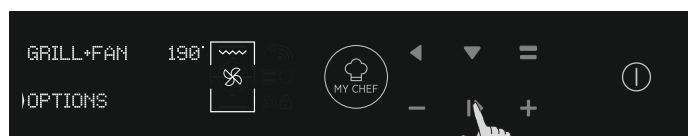


Figura 11

3.4 Uso del modo Recetas

Consulte el apartado 3.12, Recetas.

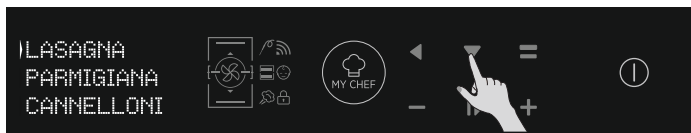


Figura 12

3.6 Uso del modo My Chef

Consulte el apartado 3.7, Descripción de las funciones.

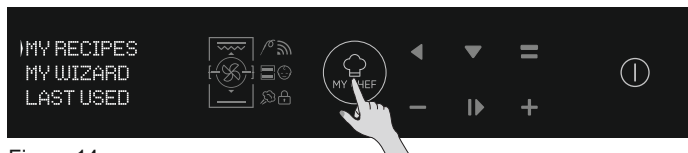


Figura 14

3.5 Uso del modo Funciones especiales

Consulte el apartado 3.9, Modos de cocción.

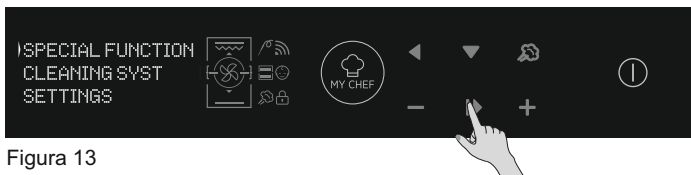







Figura 13

3.7 Descripción de las funciones

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	<p>SEGURIDAD INFANTIL Accediendo al menú de configuración desde la página de inicio, esta función permite bloquear el horno cuando está apagado. Cuando el bloqueo de seguridad infantil está configurado, el icono está activo.</p>
	<p>TERMÓMETRO DE CARNE Si se detecta el termómetro de carne (por el mensaje de información del sistema), el icono se enciende y se detiene cualquier programa de cocción. Si se retira el termómetro de carne mientras se ejecuta un programa de cocción, el programa se detiene y se vuelve al menú de inicio.</p>
	<p>ONE-FI Acceda al menú de configuración desde la página de inicio. Con esta función es posible configurar la conexión Wifi. NOTA: Consulte el apartado 3.8, dedicado a la función Wi-Fi.</p>
	<p>DOBLE CAVIDAD (retroiluminada) En caso de tener un horno doble con el separador dentro de la cavidad, este botón permite seleccionar la cavidad superior o inferior.</p>
	<p>MY CHEF Cuando el horno no está apagado o no se está cocinando, este botón permite acceder a un menú especial que incluye las opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «MIS RECETAS» (consistente en una lista de recetas almacenadas, máximo 5; si no hay ninguna receta guardada, se mostrará una pantalla negra con el símbolo «---»). • «MI ASISTENTE» (es el último programa recibido por la aplicación; si no se ha recibido ningún programa, se mostrará una pantalla negra con el símbolo «---»). • «ÚLTIMOS USADOS» (es el último programa de cocción utilizado, diferente de los programas de cocción de conservación; si no hay ningún programa guardado, se mostrará una pantalla negra con el símbolo «---»).

3.8 Función WIFI

H-KEEPHEAT está completamente conectado, equipado con innumerables e innovadoras funciones para cocinar y conservar sus alimentos gracias a los consejos y sugerencias específicos adicionales.

- Obtenga acceso a recetas especiales a baja temperatura.
- Acceda a My Chef y obtenga más de 150 recetas adicionales,
- Gestione H-KEEPHEAT.

Para obtener más detalles, consulte la Guía rápida correspondiente en el siguiente enlace: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

Parámetro	Especificaciones (wifi)	Especificaciones (Bluetooth)
Estándar inalámbrico	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Gama de frecuencias	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Potencia de transmisión máx.	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Velocidad de datos básica: Potencia de transmisión de RF (típico): +4 dBm Velocidad de datos mejorada: Potencia de transmisión de RF (típico): +2 dBm BLE: Potencia de transmisión de RF (típico): +7.5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilidad de recepción mínima	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Velocidad de datos básica: Sensibilidad a 0,1% BER: -98 dBm Velocidad de datos mejorada: Sensibilidad a 0,01% BER: -98 dBm BLE: Sensibilidad a 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Información de producto para equipos en red	
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:	2,0 W
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Entre en ajustes y seleccione -> ONE-FI -> • Si la pantalla muestra RESET ONE-FI (significa que el horno no está registrado, el módulo wifi está apagado y el usuario solo puede iniciar un nuevo registro) Pulse el botón de confirmación ► . El módulo wifi está encendido y el icono wifi parpadea durante 1 segundo y se apaga 1 segundo. • Si la pantalla muestra ONE-FI OFF (significa que el horno está registrado pero el módulo wifi está apagado) Pulse la flecha hacia arriba o hacia abajo para poner el ONE-FI en ON y pulse el botón de confirmación ► . El módulo wifi está activado y el icono wifi está encendido.
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	Entre en ajustes y seleccione -> ONE-FI -> • Si la pantalla muestra ONE-FI SOLO LECTURA (significa que el horno está registrado y el módulo wifi está encendido) • Pulse la flecha hacia arriba o hacia abajo para poner el ONE-FI en OFF y pulse el botón de confirmación ► . El módulo wifi está apagado y no se muestra el icono wifi.

Guía rápida de Hoover OVEN - Registrarse en la App Procedimiento para dispositivos con Bluetooth 4.0 (o superior)

Esta guía rápida explica los pasos a seguir para registrar tu electrodoméstico en la App **Hoover Wizard** mediante un dispositivo con tecnología Bluetooth 4.0 (o superior). En este caso, el procedimiento es más fácil y rápido (Easy Enrollment). Si utilizas un dispositivo sin Bluetooth (o con una versión inferior a la 4.0), sigue el procedimiento descrito en el dorso.

PASO 1

- Anota el número de serie del producto
- Anota el Nombre y Contraseña WPA/WEP de tu señal Wi-Fi doméstica, normalmente ubicado en la parte trasera de tu router Wi-Fi

– La frecuencia de la red Wi-Fi doméstica debe establecerse en la banda de 2,4 GHz. No podrá configurar el electrodoméstico si su red doméstica está configurada en la banda de 5 GHz.

– En caso de detectar algún problema en la localización de la Contraseña de tu señal Wi-Fi, por favor, contacta con tu proveedor de Internet.

Asegúrate de que tu dispositivo esté conectado a la misma red Wi-Fi y de haber activado el Bluetooth en “**Configuración**”. Consulta el manual para obtener más información.

PASO 2

- Descarga la App **Hoover Wizard** desde la Store.
- Abre la App **Hoover Wizard** y crea tu perfil de usuario pulsando sobre “**Registrar**”. Acepta la política de privacidad y cumplimenta los campos solicitados.

NOTA

– La App está disponible para dispositivos Android (versión 4.4 o superior) & iOS (versión 8.0 o superior)

– Si ya dispones de un perfil de usuario de **Hoover Wizard**, puedes iniciar sesión utilizando tus credenciales.

PASO 3

En la página de inicio, toque el icono con las tres barras en la parte superior izquierda para introducir su perfil, luego toque “**REGISTRAR NUEVO ELECTRODOMÉSTICO**” y seleccione el nombre del producto que desea registrar.

PASO 4

Introduce la fecha de compra de tu electrodoméstico (DD/MM/AAAA) y a continuación, pulsa en “**Proceder**”.

PASO 5

- Introduzca los 16 dígitos del número de serie o escanee el código QR del electrodoméstico. Pulse “**Siguiente**”. Verifique que los datos sean correctos y pulse “**Confirmar**”. Una vez que el sistema haya reconocido el producto, pulse “**Siguiente**”.

PASO 6

1) Toque el icono ONE-FI.

2) Ajuste el horno en la posición ONE-FI RESET (el horno emitirá un pitido)

3) El icono WIFI parpadeará.

En la App - Pulsa “**Confirmar**”. Espera a que la App se conecte con electrodoméstico.

NOTA

– El registro se debe completar en un plazo de 5 minutos.

– Si se produce algún problema, pulsa “**Reintentar**” después de comprobar que has activado el Bluetooth en tu dispositivo (smartphone/tablet). Si aún así no es posible completar el proceso, pulsa “**Proceder con Standard Enrollment**”.

– Para garantizar una transferencia de datos correcta, le recomendamos que permanezca con el dispositivo cerca del electrodoméstico.

STEP 7

- Introduce la password de tu conexión Wi-Fi.
- Selecciona el tipo de contraseña (WEP o WPA) y a continuación, pulsa “**Confirmar**”.
- El proceso de asociación ha finalizado.

NOTA

– Si la aplicación no sincroniza automáticamente, introduzca el

nombre de su red Wi-Fi doméstica en el primer cuadro; preste atención a la diferencia entre minúsculas y mayúsculas.

SI EL PROCEDIMIENTO NO SE HA EFECTUADO SATISFACTORIAMENTE

Es importante establecer una señal Wi-Fi potente entre el router y el electrodoméstico: una señal Wi-Fi débil puede ocasionar fallo en la fase final del procedimiento. Para evaluar si este es el caso, inicia nuevamente el proceso de conexión desde el Paso 1; una vez alcanzado el Paso 6, ubica tu dispositivo (Smartphone o Tablet) al lado del router y busca la red “**WIFIOVEN-xyzkk**” generada por tu electrodoméstico. Si no aparece como una opción, significa que el router no puede reconocer el electrodoméstico.

En este caso, recomendamos ubicar el router cerca del electrodoméstico (si es posible) o contactar con tu proveedor de internet para conseguir un “**Dispositivo que Amplie la Señal Wi-Fi**” para incrementar la potencia de la señal.

Modo Control Remoto

- Toque el icono ONE-FI.
- Ajuste el horno en la posición ONE-FI ON (el horno emitirá un pitido).
- El icono WIFI parpadeará

Guía rápida de Hoover OVEN Registrarse en la App Procedimiento para dispositivos sin Bluetooth (o inferior a la versión 4.0)

Esta guía rápida explica los pasos a seguir para registrar tu electrodoméstico en la App Hoover Wizard mediante un dispositivo sin Bluetooth. Aconsejamos proceder con un smartphone/tablet dotado de esta tecnología para simplificar el procedimiento. Si utilizas un dispositivo con tecnología Bluetooth 4.0 (o superior), sigue el procedimiento descrito en el dorso.

PASO 1

- Anota el Número de Serie de tu electrodoméstico y el Nombre y Contraseña WPA/WEP de tu señal Wi-Fi doméstica, normalmente ubicado en la parte trasera de tu router Wi-Fi.

- Por favor, asegúrate de que tu Smartphone está conectado a la misma red Wi-Fi.

NOTA

– La frecuencia de la red Wi-Fi doméstica debe establecerse en la banda de 2,4 GHz. No podrá configurar el electrodoméstico si su red doméstica está configurada en la banda de 5 GHz.

– En caso de detectar algún problema en la localización de la Contraseña de tu señal Wi-Fi, por favor, contacta con tu proveedor de Internet.

PASO 2

- Descarga la App Hoover Wizard desde la Store.
- Abre la App Hoover Wizard y crea tu perfil de usuario pulsando sobre “**Registrar**”. Acepta la política de privacidad y cumplimenta los campos solicitados.

NOTA

– La App está disponible para dispositivos Android (versión 4.4 o superior) & iOS (versión 8.0 o superior).

– Si ya dispones de un perfil de usuario de Hoover Wizard, puedes iniciar sesión utilizando tus credenciales.

PASO 3

- En la página de inicio, toque el icono con las tres barras en la parte superior izquierda para introducir su perfil, luego toque “**REGISTRAR NUEVO ELECTRODOMÉSTICO**” y seleccione el nombre del producto que desea registrar.

PASO 4

• Introduce la fecha de compra de tu electrodoméstico (DD/MM/AAAA) y a continuación, pulsa en “**Proceder**”.

• Introduzca los 16 dígitos del número de serie o escanee el código QR del electrodoméstico. Pulse “**Siguiente**”. Verifique que los datos sean correctos y pulse “**Confirmar**”. Una vez que el sistema haya reconocido el producto, pulse “**Siguiente**”.

PASO 5

- 1) Toque el icono ONE-FI.
- 2) Ajuste el horno en la posición ONE-FI RESET (el horno emitirá un pitido) y espere 5 min
- 3) El icono WIFI parpadeará.
 - En la App - Pulsa "Confirmar".

NOTA

- El registro se debe completar en un plazo de 5 minutos.
- Para garantizar una transferencia de datos correcta, le recomendamos que permanezca con el dispositivo cerca del electrodoméstico.

PASO 6

- Sal de la App Hoover Wizard.
- Abre el apartado sobre Ajustes Wi-Fi de tu dispositivo.

PASO 7

- Del listado de conexiones Wi-Fi disponibles, selecciona "WIFIOVEN-xyzk".

NOTA

- Si no logras encontrarla, espera unos segundos adicionales o procede con una nueva búsqueda.

PASO 8

- Sal del menú Ajustes de tu dispositivo.
 - Vuelve a la APP Hoover Wizard y espera a que la App detecte el electrodoméstico.
- Una vez aparezca en la pantalla "la Red Wi-Fi está activada", pulsa en "Siguiente".

PASO 9

- Introduce la password de tu conexión Wi-Fi.
- Selecciona el tipo de contraseña (WEP o WPA) y a continuación, pulsa "Confirmar".

NOTA

- Si la aplicación no sincroniza automáticamente, introduzca el nombre de su red Wi-Fi doméstica en el primer cuadro; preste atención a la diferencia entre minúsculas y mayúsculas.

PASO 10

- Espere hasta el final del proceso de transferencia de datos entre la aplicación y el producto, luego toque "**Confirmar**". Aparecerá escrito "**CONECTADA**" en la pantalla del electrodoméstico y después "**CONTROL REMOTO ON**".
- El proceso de asociación ha finalizado.

SI EL PROCEDIMIENTO NO SE HA EFECTUADO SATISFACTORIAMENTE

Es importante establecer una señal Wi-Fi potente entre el router y el electrodoméstico: una señal Wi-Fi débil puede ocasionar fallo en la fase final del procedimiento. Para evaluar si este es el caso, inicia nuevamente el proceso de conexión desde el Paso 1; una vez alcanzado el Paso 5, ubica tu dispositivo (Smartphone o Tablet) al lado del router y busca la red "**WIFIOVEN-xyzk**" generada por tu electrodoméstico. Si no aparece como una opción, significa que el router no puede reconocer el electrodoméstico. En este caso, recomendamos ubicar el router cerca del electrodoméstico (si es posible) o contactar con tu proveedor de internet para conseguir un "**Dispositivo que Amplie la Señal Wi-Fi**" para incrementar la potencia de la señal.

Modo Control Remoto

- Toque el icono ONE-FI.
- Ajuste el horno en la posición ONE-FI ON (el horno emitirá un pitido).
- El icono WIFI parpadeará.

3.9 Modos de cocción

Temperatura sugerida en °C	Function (Depends on the oven model)	Cavidad completa	Cavidad superior	Cavidad inferior
L3	GRILL: use el grill con la puerta cerrada. Se usa solo el elemento de calentamiento superior y se puede ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de cinco minutos para que los elementos se calienten al rojo. Éxito garantizado para asados, kebabs y platos gratinados. Las carnes blancas se deben colocar alejadas del grill; el tiempo de cocción es mayor, pero la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar sobre la rejilla con la bandeja de goteo debajo.	√		
180°C	MÚLTIPLES NIVELES: Esta función garantiza la cocción de diferentes alimentos al mismo tiempo en uno o más niveles del horno. El calor penetra mejor en los alimentos y se reducen los tiempos de cocción y precalentamiento. Este método de cocción proporciona una mejor distribución del calor y evita que los olores se mezclen. Deje unos diez minutos adicionales al cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. Esta función también está especialmente indicada para gratinados y lasañas (200 °C).	√	√	√
230°C	CONVECCIÓN + VENTILADOR: Esta función proporciona una mejor distribución del calor gracias a la combinación del ventilador y los elementos de calentamiento. Esta función es ideal para productos de panadería, como pan, pizza y focaccia, ya que garantiza un resultado de cocción homogéneo gracias a la distribución asistida del calor.	√		
160°C	CALENTAMIENTO INFERIOR: Utiliza el elemento de calentamiento inferior. Ideal para cocinar todos los platos con base de masa. Utilícelo para preparar flanes, quiches, tartas, patés y cualquier receta que necesite más calor desde abajo.			√
170°C	CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza junto con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. Esta función es ideal para pasteles, tartas y cruasanes. Evita que los alimentos se sequen y favorece el proceso de subida para lograr un resultado de cocción perfecto. Coloque la rejilla en el nivel inferior.	√		√
180-200 °C 160-170 °C	* CONVECCIÓN: Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores. Precaliente el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para la cocción de todas las carnes asadas (180/200 °C) y el pescado (160-170 °C). Coloque el alimento y su plato en un nivel intermedio.	√		
210°C	DESCONGELACIÓN: El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen en unos minutos sin alterar su contenido proteico.	√		
40°C	FERMENTACIÓN: Gracias a un calentamiento muy suave de la cavidad, esta función asegura que el pan o las masas suban durante el proceso de cocción.	√		
200°C	GRILL + VENTILADOR: use el turbo-grill con la puerta cerrada. El elemento de calentamiento superior se utiliza con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas. Ideal para cocinar alimentos gruesos o piezas enteras como cerdo asado, aves, etc. Coloque los alimentos a asar directamente en el centro de la rejilla, en el nivel medio. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Asegúrese de que la comida no esté demasiado cerca del grill. Voltee la comida a media cocción.	√	√	
180°C	* MASTER BAKE: Esta función permite cocinar de forma más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite requerida. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado perfecto. Esta función está especialmente indicada para gratinar.	√		

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

3.10 Modos de la función Keepheat

Temperatura preestablecida en °C	Función KEEPHEAT (<i>depende del modelo de horno</i>)	Cavidad completa •	Cavidad superior ••	Cavidad inferior •••
63	CONSERVAR: Esta función permite conservar todos los alimentos, como carne, pescado o legumbres.		√	√
70	CONSERVAR + ABLANDAR: Esta función permite conservar la carne grasa, los cereales y las legumbres mejorando su ternura y jugosidad.		√	√
70 + 63	COCINAR + CONSERVAR: Esta función permite cocinar a baja temperatura, garantizando la ternura y la jugosidad de los alimentos (especialmente para la carne) y pasar automáticamente a su conservación.		√	√
121 (para 15 min.)	ESTERILIZAR: Esta función es obligatoria antes de la conservación y permite esterilizar tarros y botes.		√	√

* Para usar el modo de Cavidad completa, extraiga el separador del horno.

** Para usar el modo de Media cavidad, introduzca el separador en el horno. La temperatura delta entre la cavidad superior e inferior puede variar de 160 °C a 240 °C.

NOTAS:



Figura 15

Las funciones Keepheat solo están disponibles para las funciones de media cavidad.

- Para usarlas, introduzca el separador en el horno.
- Espere a que la pantalla muestre el icono de media cavidad como se ve en la Figura 15.
- Pulse el botón de Doble cavidad en la pantalla para seleccionar la cavidad en la que desea iniciar el modo de conservación.
- A continuación, consulte el apartado 3.3, Uso del modo Manual, para iniciar cualquiera de las funciones Keepheat.

3.11 Preservation Guidelines

PRODUKTKATEGORIE	LEBENSMITTEL	EMPFOHLENER LAGERZEITRAUM	EMPFOHLENER BEHÄLTER	EMPFEHLUNGEN
Weißes Fleisch	Gegrillte Hühnchenbrust	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Geschmortes Hähnchen	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Hähnchenkeule in Weißwein	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Truthahngulasch in Sauce	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Schweineschnitzel	70°C	Vakuumbbeutel	Fleischscheiben auf getrennte Beutel verteilen, um Herausragen zu vermeiden.
	Schweinsgulasch	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Schweinefilet mit Kräutern	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Siedewurstchen	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Schweinschaxe	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Geschmortes Kalbfleisch	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gebrautes Kalbfleisch	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Kalbsschnitzel	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Ossobuco vom Kalb	70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Kalbschaxe	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Geschmorte Rippchen	70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Rotes Fleisch	Rindergulasch	70°C	Vakuumbbeutel
Rinderschmorbraten		70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
Roastbeef		70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Gedämpfte Frikadellen		70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
Fleisch nach Pizzaiola-Art		70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
Lammleende		70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Gebraute Lammkeule		70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Geschmortes Lammfleisch		70°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
Entenbrüste		70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Entenkeule		70°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
Frikadelle aus gemischtem Hackfleisch		70°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Weißer Fisch	Filet vom Wolfsbarsch, nach Livorno-Art	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Filet vom Wolfsbarsch in Weißwein	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Wolfsbarsch in Weißwein	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gedünsteter Seeteufel	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gedünstete Tintenfische	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Ganzer Fisch	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gebrautener Fisch	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gegrillter Fisch	63°C	Vakuumbbeutel	Keine Zitrone zum Fisch im Beutel füllen, dadurch wird er bitter.
Muscheln	Gegrillte Tintenfische	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gedünsteter Tintenfisch	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gekochter Oktopus	63°C	Vakuumbbeutel	Direkt im Vakuumbbeutel ohne Wasserzugabe garen
	Gedünsteter Moschuspolyp	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
Meeresfrüchte	Garnelen in Weißwein	70°C	Vakuumbbeutel	Erhöhen Sie die Lagertemperatur (siehe Tabelle)
	Krabbensauce	70°C	Vakuumbbeutel	Erhöhen Sie die Lagertemperatur (siehe Tabelle)
Gemüse	Blumenkohl	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gedünstete Zucchini mit Knoblauch und Petersilie	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Mediterrane Paprikaschoten	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gedünstete Paprika mit Knoblauch und Petersilie	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Broccoli	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gedünstete Artischocken mit Knoblauch und Petersilie	63°C	Vakuumbbeutel	Garen Sie mit einigen Tropfen Essig, um die Oxidation zu reduzieren
	Gegrilltes Gemüse	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gebrautener Kürbis	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gemüsegratin	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gedünstete Erbsen	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Gekochte Hülsenfrüchte	63°C	Vakuumbbeutel	Kochwasser gut abtropfen lassen
	Geschmorte Hülsenfrüchte	63°C	Vakuumbbeutel	Wenn viel Soße vorhanden ist, geben Sie diese in einen separaten Beutel.
	Gekochte Getreidearten	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Garen salzen
	Couscous	63°C	Vakuumbbeutel	Kochwasser gut abtropfen lassen
	Erste Gänge	Polenta	63°C	Vakuumbbeutel
Vegetarische Crepes		63°C	Vakuumbbeutel	Jede Portion einzeln in Tüten abfüllen, um Zerbrennen zu vermeiden.
Getreidekuchen		63°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Bulgur		63°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Quinoa		63°C	Vakuumbbeutel	Mit Kräutern würzen und Salz reduzieren
Suppen	Suppe aus Hülsenfrüchten	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Suppe aus Getreide	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Gemüsesuppe	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Gemüsecreme	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Pürierte Hülsenfrüchte	63°C	Vakuumbbeutel	In den gefüllten Behälter etwas Öl geben, um Oxidation zu reduzieren.
	Fleischbrühe	70°C	Vakuumbbeutel	Vorsichtig würzen, da der Geschmack während der Lagerung kräftiger wird
Obst	Gemüsevorrat	63°C	Vakuumbbeutel	Vorsichtig würzen, da der Geschmack während der Lagerung kräftiger wird
	Bratäpfel	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Backen mit Gewürzen und Zimt würzen.
	Bratbirnen	63°C	Vakuumbbeutel	Vor dem Backen mit Gewürzen und Zimt würzen.

3.12 Recipes

Traditionelle Garmethode				
Titel	Koch-/Garmodus	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)	Kategorie
Reis mit Tintenfisch und Erbsen	Ober-Unterhitze	200	20	Erster Gang
Lauch-Quiche	Ober-Unterhitze	175	40	Gemüse
Croissants	Umluft	200-180	5-10	Kuchen
Quiche Lorraine	Ober-Unterhitze	190	30	Erster Gang
Tarte Tatin	Ober-Unterhitze	220-180	15-30	Kuchen
Fischlasagne	Ober-Unterhitze	190	20	Fisch
Tomaten aus dem Ofen	Umluft	200	30/40	Gemüse
Roastbeef	Ober-Unterhitze	200	90	Fleisch
Empanadas	Ober-Unterhitze	200	15	Fleisch
Schwertfischrouladen	Ober-Unterhitze	180	8/10	Fisch

Garen bei niedriger Temperatur				
Titel	Koch-/Garmodus	Temperatur (°C)	Dauer (Minuten)	Kategorie
Garnelensalat mit Mango	Kochen + Konservieren	70	25	Erster Gang
Tintenfisch mit Kartoffeln	Mehrere Ebenen	90	90	Erster Gang
Zucchini-Erbsenpüree	Mehrere Ebenen	90	35	Gemüse
Käse-Gnocchi mit Pfeffer	Mehrere Ebenen	100	12	Nudeln&Backwaren
Orecchiette mit Tomaten-Ricottasauce	Mehrere Ebenen	100	9	Nudeln&Backwaren
Jakobsmuschel mit Fenchel und Oliven	Kochen + Konservieren	70	12	Fisch
Lachs an einer Zitrus-Ingwersauce	Kochen + Konservieren	70	14	Fisch
Wolfsbarsch mit Artischocken	Kochen + Konservieren	70	22	Fisch
Ente in Wacholdersauce	Kochen + Konservieren	70	120	Fleisch
Roastbeef	Kochen + Konservieren	70	20	Fleisch
Kalbfleisch Tonnato an einer Gemüsesauce	Mehrere Ebenen	80	120-40	Fleisch
Caesar Salad	Mehrere Ebenen	80	120	Gemüse
Stockfisch mit Paprika und Broccoli	Mehrere Ebenen	80	30	Fisch
Gerstenrisotto mit Spargel und Safran	Mehrere Ebenen	90	90	Gemüse
Ratatouille	Mehrere Ebenen	80	45	Gemüse
Pannacotta aus Blumenkohl	Mehrere Ebenen	90	90	Gemüse
Kürbis-Möhren-Stampf	Mehrere Ebenen	90	40	Gemüse
Zucchini mit Minze	Mehrere Ebenen	80	30	Gemüse
Birnen in Rotwein mit Zimt	Mehrere Ebenen	90	120	Kuchen
Crème brûlée	Mehrere Ebenen	80	40	Kuchen

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas generales sobre la limpieza

- Una limpieza regular puede aumentar el ciclo de vida de este electrodoméstico.
- Espere a que el horno se enfríe antes de realizar las operaciones de limpieza manuales.

ADVERTENCIAS:

- No utilice detergentes abrasivos, lana de acero u objetos afilados para la limpieza: hacerlo podría dañar irreparablemente las partes esmaltadas.
- Use solo agua, jabón o detergentes con base de cloro (amoníaco).

PARTES DE CRISTAL

Aconsejamos limpiar la ventana de cristal con un paño de cocina absorbente cada vez que use el horno. Para eliminar las manchas más obstinadas, puede usar una esponja empapada en detergente, bien escurrida, y luego enjuagar con agua.

VENTANA DEL HORNO

Si está sucia, la junta se puede lavar con una esponja ligeramente humedecida.

ACCESORIOS

Lave los accesorios con una esponja húmeda con jabón antes de enjuagarlos y secarlos. No use detergentes abrasivos.

BANDEJA

- Después de usar el grill, retire la bandeja del horno.
- Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la bandeja con agua caliente, usando una esponja y detergente líquido.

NOTAS:

- Si quedan restos de grasa, sumerja la bandeja en agua y detergente. También puede lavar la bandeja en el lavavajillas o usar un detergente para hornos.
- Nunca reintroduzca una bandeja sucia en el horno.

4.2 Mantenimiento

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la ventana frontal.
2. Abra las abrazaderas de la carcasa de la bisagra de los lados derecho e izquierdo de la ventana frontal empujándolas hacia abajo.
3. Vuelva a colocar la ventana llevando a cabo el procedimiento inverso.

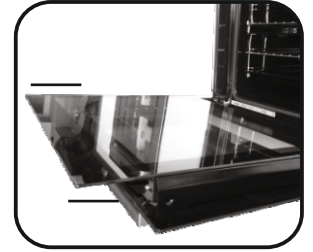
EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE CRISTAL

1. Abra la puerta del horno.
- 2.3.4. Bloquee las bisagras, extraiga los tornillos y retire la cubierta metálica superior tirando de ella hacia arriba.
- 5.6. Retire el cristal extrayéndolo cuidadosamente de la puerta del horno
7. Al final de la limpieza o sustitución, vuelva a montar las piezas en orden inverso.

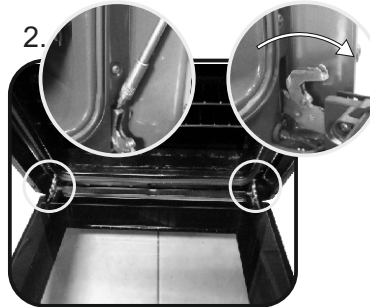
1.



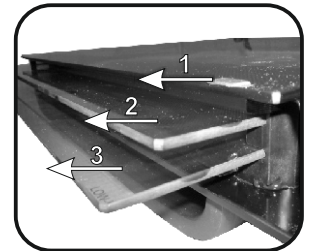
5.



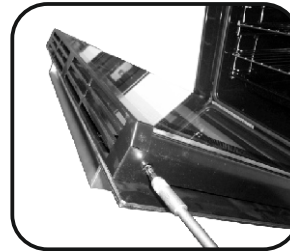
2.



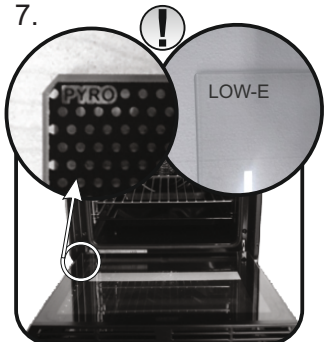
6.



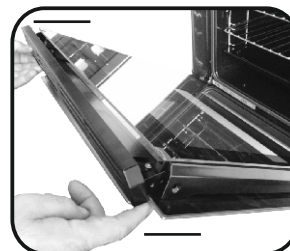
3.



7.



4.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
3. Cuando haya sustituido la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la cubierta de cristal.



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas frecuentes

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no se calienta	La hora ya está programada	Programa el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo para niños está activado	Desactivación del bloqueo para niños
El horno no se calienta	No se ha ajustado la función de cocción ni la temperatura	Asegúrese de que los ajustes necesarios son correctos
Sin reacción de la interfaz de usuario táctil	Vapor y condensación en el panel de la interfaz de usuario	Limpie el panel de la interfaz de usuario con un paño de microfibra para eliminar la capa de condensación

Consignes générales de sécurité

- Lorsque vous remplissez le compartiment d'eau, veillez à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau maximum indiqué dans le compartiment

- **AVERTISSEMENT** : Danger de brûlure et d'endommagement de l'appareil : l'utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur expose au risque de brûlure à cause de la vapeur dégagée : Ouvrez la porte avec précaution pour éviter de vous blesser lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à la vapeur.

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toute façon dès que le four aura atteint la température de cuisson.

- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un récipient ouvert.

- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.

- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.

- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.

- Le four doit être éteint avant d'enlever les parties amovibles et, après le nettoyage, les rassembler selon les instructions.

- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.

- Utilisez un câble de type H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (vert et jaune) doit être plus long d'environ 10 mm par rapport aux autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une panne d'alimentation prolongée en phase de cuisson peut entraîner le dysfonctionnement de l'afficheur. Dans ce cas, veuillez contacter le service client.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.
La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas revêtir les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Instructions générales

89

- 1.1 Consignes de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 Mise au rebut
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

90

- 2.1 Aperçu
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation
- 2.4 Utilisation des fonctions de Keepheat

Utilisation du four

92

- 3.1 Description de l'afficheur
- 3.2 Configuration du produit
- 3.3 Fonctionnement en mode Manuel
- 3.4 Fonctionnement en mode Recettes
- 3.5 Fonctionnement en mode Fonctions spéciales
- 3.6 Fonctionnement en mode My Chef
- 3.7 Descriptions des fonctions
- 3.8 Fonction Wi-Fi
- 3.9 Modes de cuisson
- 3.10 Modes de fonctionnement de Keepheat
- 3.11 Consignes de conservation
- 3.12 Recettes

Nettoyage et entretien du four

100

- 4.1 Remarques générales sur le nettoyage
- 4.2 Entretien
 - Retrait de la vitre du four
 - Retrait et nettoyage de la porte vitrée
 - Changement de l'ampoule

Dépannage

101

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, il convient de lire attentivement le présent manuel et de le conserver pour référence ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin que vous puissiez le communiquer au personnel du SAV en cas de réparations. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doutes, n'utilisez pas le four et demandez conseil auprès d'un technicien qualifié. Conservez tout le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Quand le four est allumé pour la première fois, une forte odeur de fumée peut se dégager. Elle est causée par la colle sur les panneaux isolants qui entourent le four qui chauffe pour la première fois. Cela est absolument normal et, si cela se produit, vous devez attendre que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments au four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans le présent document.

REMARQUE : Les fonctions, les propriétés et les accessoires du four indiqués dans le présent manuel varient en fonction du modèle que vous avez acheté.



1.1 Consignes de sécurité

Utilisez uniquement le four dans le but pour lequel il a été conçu, à savoir uniquement pour la cuisson d'aliments ; toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte, impropre ou déraisonnable.

L'utilisation d'un appareil électrique quel qu'il soit implique le respect de quelques règles fondamentales :

- ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher la prise ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges n'est pas recommandée ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, coupez l'appareil et ne tentez pas de le modifier.

1.2 Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

L'alimentation électrique à laquelle le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect de ces instructions. Le four doit être branché à une alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou un disjoncteur multipolaire, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée avec des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale capable de garantir une alimentation électrique correcte du four.

BRANCHEMENT

Le four est fourni avec un câble électrique qui doit être branché uniquement à une alimentation électrique de 220-240 Vac 50 Hz entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, il est important de vérifier :

- la tension électrique indiquée sur le voltmètre ;
- le réglage du disjoncteur.

Le câble de mise à la terre connecté à la borne de terre du four doit être branché à la borne de terre de l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT

Avant de brancher le four à l'alimentation électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre de l'alimentation électrique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou d'autre problème causé par une connexion défaillante du four à la borne de terre ou par une connexion à la terre avec une continuité défectueuse.

REMARQUE : Lorsque le four doit subir un entretien, il est conseillé de conserver une autre prise murale disponible de sorte que le four puisse être branché sur celle-ci s'il doit être retiré de l'espace où il était installé. Le câble électrique ne doit être remplacé que par le personnel de maintenance technique ou par des techniciens disposant de qualifications équivalentes.

1.3 Conseils

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage permettra de le garder parfaitement propre.

Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure. Afin d'éviter de salir excessivement votre four et de provoquer ainsi de fortes odeurs de fumée, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser à très haute température. Il vaut mieux prolonger le temps de cuisson et baisser légèrement la température. Outre les accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

Les fabricants n'ont aucune obligation de procéder à l'installation. Si l'assistance du fabricant est requise pour rectifier des défauts résultant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de respecter les instructions d'installation destinées au personnel dûment qualifié. Une installation incorrecte peut provoquer des lésions ou des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de ces dommages ou lésions.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de fixer le four, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties internes. Effectuez les ouvertures spécifiées à la dernière page selon le type d'installation.

1.5 Gestion des déchets et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour l'élimination et la mise au rebut correctes des polluants et pour le recyclage de tous les matériaux.

Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :


- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
 - les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par le conseil municipal ou une société dûment enregistrée.
- Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.


ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Si possible, évitez de préchauffer le four et essayez de toujours le remplir. Ouvrez la porte du four aussi peu que possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque fois qu'elle est ouverte.

Pour une économie d'énergie significative, coupez le four entre 5 et 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue de générer. Maintenez les joints propres afin d'éviter la dispersion de chaleur hors de la cavité. Si vous avez un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme de « cuisson différée » permet de simplifier les économies d'énergie en reportant le début du processus de cuisson pendant la tranche horaire à tarif réduit.

1.6 Déclaration de conformité

En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

Le groupe Candy Hoover déclare par la présente que cet appareil marqué  est conforme aux exigences essentielles de la directive 2014/53/UE.

Pour recevoir une copie de la déclaration de conformité, veuillez contacter le fabricant à l'adresse www.candy-group.com.

2. Description du produit

2.1 Aperçu



1. Panneau de commande
2. Emplacements
3. Gril métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque en acier)
6. Séparateur
7. Porte du four

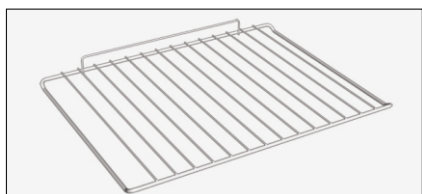
2.2 Accessoires

1 Lèche-frite



Elle récupère les résidus qui tombent pendant la cuisson de la nourriture sur les grils.

2 Gril métallique



Il tient les plaques et les plats.

3 Séparador

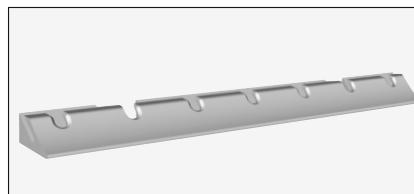


El separador divide el horno en dos cavidades. Separa la cavidad superior e inferior cuando desea utilizar el horno en modo doble.

Nota: Debe usarse en el tercer nivel.

Advertencia: Nunca deje el separador dentro del horno con el modo piroclítico activo.

4 Iluminación led



Es un sistema de iluminación que sustituye a las bombillas tradicionales. Consta de 14 luces LED (para versiones no piroclíticas) integradas dentro de la puerta. Estos producen una iluminación blanca de alta calidad que permite ver el interior del horno con claridad y sin sombras en todos los niveles.

Ventajas:

Este sistema, además de proporcionar una excelente iluminación dentro del horno, dura más que las bombillas tradicionales, es más fácil de mantener y, sobre todo, ahorra energía.

- Óptima visión.
- Iluminación de larga duración.
- Consumo de energía muy bajo, un 95 % menos respecto a la iluminación tradicional.

2.3 Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR

1. Limpie el horno antes de usarlo por primera vez.
2. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido.
3. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas.
4. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

2.4 Uso de las funciones Keepheat

PROCESO DE CONSERVACIÓN

Entre en el modo Manual para acceder a la sección del modo Conservación.

Para obtener más detalles sobre la conservación, consulte los apartados 3.11 y 3.12.



Figura 1

Para garantizar todas las ventajas de la conservación y los beneficios del consumo, le invitamos a consultar la guía rápida proporcionada. En ella encontrará detalles sobre la temperatura específica requerida para cada tipo de alimento y los modos de conservación y esterilización.

Para conservar los alimentos de la manera más saludable, segura y óptima, es necesario seguir estos pasos:

1. Utilice la función «Esterilizar» para esterilizar los recipientes.*
2. Divida en porciones la comida precocinada.
3. Guarde los alimentos en recipientes esterilizados adecuados o en bolsas de vacío.**
4. Seleccione la función más adecuada según el tipo de alimento.***
5. Inicie la conservación.****
6. Consuma la comida.*****

NOTA:

Modos de esterilización: incluye también trucos y consejos.

*El proceso de esterilización debe aplicarse solo en el modo de media cavidad. **Los recipientes pueden variar según el tipo de alimento. En particular:

- Preparaciones líquidas o semilíquidas (ej.: sopas): utilice recipientes rígidos, como tarros y botes, y cubra la superficie con un poco de aceite. Reduzca al mínimo el volumen ocupado por el líquido. También puede usar bolsas de vacío. Algunos modelos específicos de este producto incluyen un kit de cocción al vacío y su correspondiente manual de usuario.
- Preparados sólidos maleables (como lasaña o flanes): use fuentes, bandejas o recipientes cubiertos herméticamente.
- Preparados sólidos (como carne o pescado): use solo bolsas de vacío. No conserve preparados sólidos parcialmente sumergidos en líquidos. Es necesario conservar sólidos y líquidos por separado y luego mezclarlos.
- Preparaciones secas: use bolsas de vacío.

CONSEJO:

***Sugerimos conservar la carne, los cereales y las legumbres a 70 °C (función Conservar + Ablandar) y todos los demás preparados a 63 °C (función Conservar).

ADVERTENCIA:

****No conserve espinacas.

- Tenga en cuenta que las verduras y los pasteles horneados deben conservarse solo durante unos días.

- Sugerimos precalentar el horno durante 20 minutos.

*****La comida puede consumirse.

- Inmediatamente: la comida se empaqueta inmediatamente después de la cocción, todavía está tibia y se conservará en el horno durante un corto período de tiempo antes de comerla. Durante 4 horas puede incluso no empaquetarse.

- Después de un mínimo de 4 horas en el horno: los alimentos fríos ya se conservan en bolsas de vacío.

- Después de un mínimo de 5 horas en el horno: los alimentos fríos no se conservan en bolsas de vacío.

- Después de 1 semana: la comida se cocina, se empaqueta correctamente y se conserva en el horno.

- En caso de apagón, es posible consumir alimentos hasta pasada 1 hora. Pasada 1 hora, el horno debe reiniciarse desde el principio.

COCCIÓN + PROCESO DE CONSERVACIÓN

1. Utilice la función «Esterilizar» para esterilizar los recipientes.
2. Divida en porciones los ingredientes crudos.
3. Introduzca los alimentos en recipientes esterilizados adecuados o en bolsas de vacío.
4. Seleccione la función «Cocción + Conservación» según el tipo de alimento.*



Figura 2

5. Establezca el tiempo de cocción.
6. Inicie el ciclo de cocción.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el producto cambia automáticamente al modo de conservación.
8. Consuma la comida.

*Se sugiere cocinar carne y legumbres.

CALIBRADO

El calibrado consiste en un sistema específico para Keepheat, que permite verificar el correcto funcionamiento del termómetro.

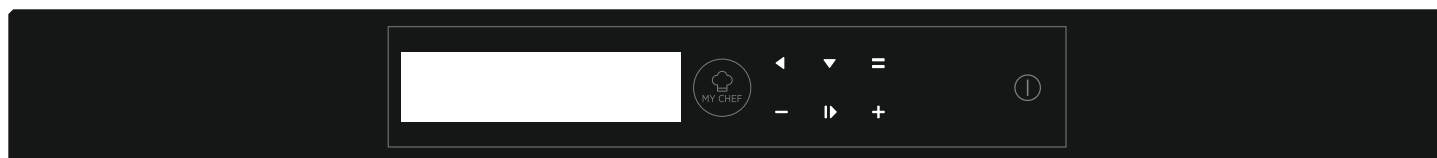
NOTA:

• Si el horno funciona correctamente, aparecerán las palabras «CALIBRACIÓN OK» en la pantalla.

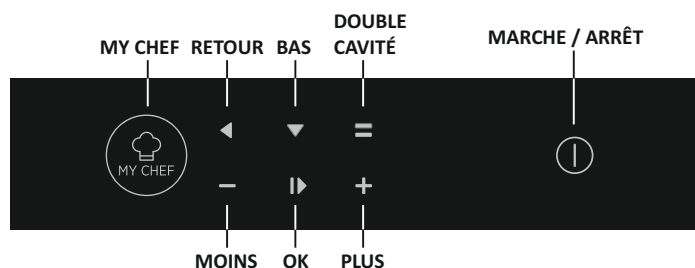
El ciclo de calibrado podría ejecutarse en cualquier momento, pero después de un número reducido de procesos de cocción aparecerá en la pantalla el mensaje emergente «CALIBRACIÓN SUGERIDA» mientras se selecciona el menú del modo Conservación.

3. Utilisation du four

3.1 Description de l'affichage



Marche / Arrêt (stop icon) → Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre le four.



- Quand le four est éteint, l'afficheur indique l'heure. Quand le four n'est pas activé, toutes les fonctions sont disponibles à l'exception du temps de cuisson et de la fin de cuisson.

- Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas : l'écran clignote et indique « 12:00 ».

3.2 Réglage du produit

- La première fois, vous devrez suivre un processus d'installation pour pouvoir utiliser le four. Appuyez sur Marche/Arrêt pour continuer. (Figure 3)

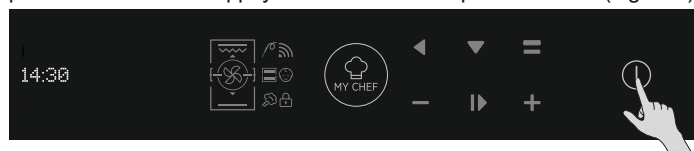


Figure 3

- Entrez dans la section des réglages et sélectionnez votre langue dans les options du menu déroulant (Figure 4).

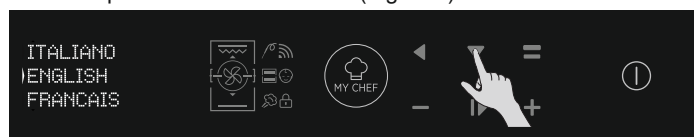


Figure 4

- Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 5)

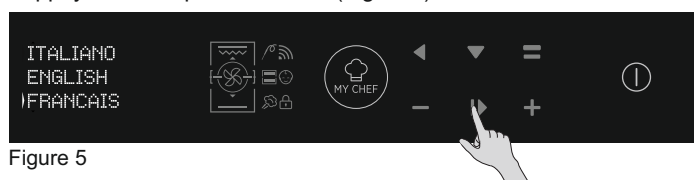


Figure 5

- Réglez l'heure en appuyant sur les touches (+) et (-). Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 6)

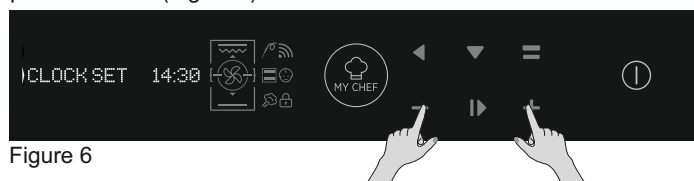


Figure 6

- Le processus d'installation est terminé.

Appuyez sur OK et allez sur la page d'accueil pour commencer à utiliser le four. Pour plus d'informations, veuillez consulter le guide rapide.

3.3 Fonctionnement en mode manuel

- Appuyez sur la touche OK lorsque la flèche de l'afficheur est sur MANUEL pour régler la cuisson en 3 étapes simples. (Figure 7)

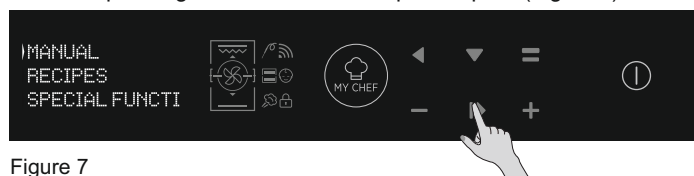


Figure 7

- Sélectionnez un mode de cuisson en appuyant sur OK lorsque la flèche est sur la fonction souhaitée. Appuyez sur la flèche des OPTIONS du menu déroulant pour consulter toutes les fonctions disponibles. (Figure 8)

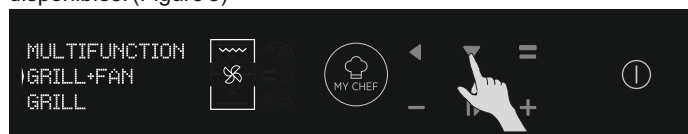


Figure 8

- Appuyez sur (+) ou (-) pour sélectionner la température souhaitée de la fonction sélectionnée. Appuyez sur OK pour continuer ou sur RETOUR pour revenir à la sélection des fonctions de cuisson. (Figure 9)

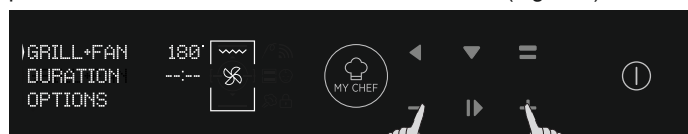


Figure 9

- Appuyez sur la flèche des OPTIONS pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les touches (+) ou (-) lorsque la flèche de l'afficheur est sur l'onglet DURÉE. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson ou sur RETOUR pour revenir au réglage de la température. (Figure 10)

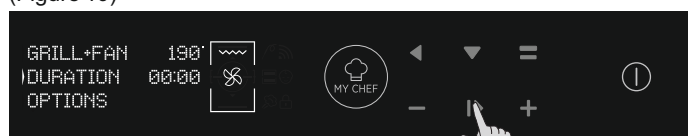


Figure 10

- Dans les OPTIONS, vous pouvez :

- exclure le préchauffage,
- régler la fin de cuisson.

- En cours de cuisson, vous pouvez :

- modifier la température
- modifier le temps de cuisson
- appuyer sur STOP pour terminer la cuisson

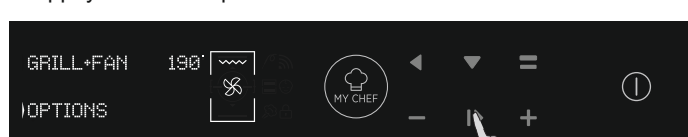


Figure 11

3.4 Fonctionnement en mode Recettes

Veillez vous reporter au chapitre 3.12 Recettes.

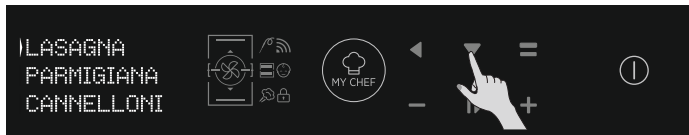


Figure 12

3.6 Fonctionnement en mode My Chef

Veillez vous reporter au chapitre 3.7 Descriptions des fonctions.



Figure 14

3.5 Fonctionnement en mode Fonctions spéciales

Veillez vous reporter au chapitre 3.9 Modes de cuisson.

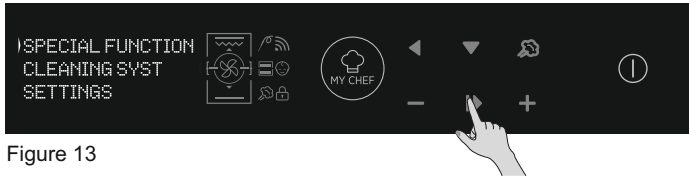







Figure 13

3.7 Descriptions des fonctions

FUNCTION	DESCRIPTION
	<p>SÉCURITÉ ENFANTS</p> <p>En entrant dans ce menu de configuration de la page d'accueil, avec cette fonction il est possible de verrouiller le four lorsqu'il est éteint. Lorsque la sécurité enfants est réglée, son icône est allumée.</p>
	<p>SONDE DE CUISSON</p> <p>Si la sonde de cuisson est détectée (par le message Sys Info), l'icône s'allume et tout programme de cuisson en cours se trouve interrompu. Si la sonde de cuisson est retirée pendant qu'un programme de cuisson est en cours, le programme est arrêté et l'on revient au menu d'accueil.</p>
	<p>ONE-FI</p> <p>Entrez dans le menu de configuration à partir de la page d'accueil. Avec cette fonction, il est possible de configurer le Wi-Fi.</p> <p>REMARQUE : veuillez vous reporter au chapitre 3.8 Fonction Wi-Fi correspondant.</p>
	<p>DOUBLE CAVITÉ (rétroéclairée) :</p> <p>Avec cette touche, en cas de double four avec le séparateur à l'intérieur de la cavité, il est possible de sélectionner la cavité supérieure ou la cavité inférieure.</p>
	<p>MY CHEF</p> <p>Avec cette touche, lorsque le four n'est pas éteint ou n'est pas en train de cuire, il est possible d'entrer dans un menu spécial où l'on trouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> • « MES RECETTES » (il s'agit d'une liste de recettes enregistrées, maximum 5 ; si aucune recette n'est enregistrée, on peut voir un écran noir avec « --- »), • « MY WIZARD » (c'est-à-dire le dernier programme reçu par l'application ; si aucun programme n'est reçu, on peut voir un écran noir avec « --- ») • « DERNIERS UTILISÉS » (c'est-à-dire le dernier programme de cuisson utilisé, différent des programmes de cuisson Conservation ; si aucun programme n'est enregistré, on peut voir un écran noir avec « --- »)

3.8 Fonction Wi-Fi

H-KEEPHEAT est entièrement connecté, équipé d'innombrables fonctions innovantes pour cuire et conserver vos aliments grâce aux Astuces&Conseils supplémentaires spéciaux.

- Obtenez l'accès aux recettes basse température spéciales
- Accédez à My Chef et obtenez plus de 150 recettes supplémentaires
- Gérez H-KEEPHEAT

Pour de plus amples détails, veuillez consulter le Guide rapide correspondant au lien suivant: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

PARAMÈTRES SANS FIL

Paramètre	Spécifications (WiFi)	Spécifications (Bluetooth)
Standard sans fil	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Gamme de fréquences	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Puissance de transmission max.	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Débit de données de base : Puissance de transmission RF (type) : +4 dBm Débit de données amélioré : Puissance de transmission RF (type) : +2 dBm BLE : Puissance de transmission RF (type) : +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilité de réception min.	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Débit de données de base : Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm Débit de données amélioré : Sensibilité à 0,01% BER : -98 dBm BLE : Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	2,0 W
Comment activer le port de réseau sans fil :	<p>Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Si l'afficheur indique RESET ONE-FI (cela signifie que le four n'est pas enregistré, que le module sans fil est désactivé et que l'utilisateur ne peut démarrer qu'après enregistrement) <p>Appuyez sur la touche ▶ pour confirmer.</p> <p>Le module sans fil est activé et le symbole sans fil clignote au rythme d'une seconde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'afficheur indique ONE-FI OFF (cela signifie que le four est enregistré, mais que le module sans fil n'est pas activé). <p>Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour basculer sur ONE-FI ON, puis appuyez sur la touche ▶ pour confirmer.</p> <p>Le module sans fil est activé et le symbole sans fil est allumé en continu.</p>
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	<p>Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Si l'afficheur indique ONE-FI LECTURE SEULE (cela signifie que le four est enregistré et que le module sans fil est activé). <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour basculer sur ONE-FI OFF, puis appuyez sur la touche ▶ pour confirmer. <p>Le module sans fil est désactivé et le symbole sans fil ne s'affiche pas.</p>

Guide de démarrage rapide Hoover OVEN - Enregistrement sur l'Appli

Procédure pour dispositifs avec Bluetooth 4.0 (ou version supérieure)

IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli Hoover Wizard, en utilisant un dispositif doté de technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure). Dans ce cas, la procédure est simplifiée et plus rapide (Easy Enrollment).

Si vous utilisez un dispositif sans technologie Bluetooth (ou avec version inférieure à 4.0), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

L'ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série du produit
- Notez le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.

REMARQUE

– La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande

2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer le électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 GHz

– Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

Contrôlez que votre dispositif soit bien connecté au même réseau Wi-Fi et d'avoir activé le Bluetooth à l'intérieur des «Programmations». Consultez le manuel correspondant pour plus d'informations.

L'ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application Hoover Wizard sur le Play Store.
- Ouvrez l'application Hoover Wizard et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «Enregistrer». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

REMARQUE

– L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).

– Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur Hoover Wizard, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

L'ÉTAPE 3

Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

L'ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «Continuer»..

L'ÉTAPE 5

- Insert the 16 digits of the serial number or scan the QR code on the appliance. Tap on "Next". Check data correctness of the data and tap on "Confirm". Once the system has recognized the product, tap on "Next".

L'ÉTAPE 6

1) Tapez sur l'icône ONE-FI.

2) Réglez le four sur ONE-FI RESET (le four émettra un bip sonore).

3) L'icône WIFI se mettra à clignoter.

- Sur l'Appli - Appuyez sur «Confirmer». Attendre la connexion de l'Appli avec l'appareil.

REMARQUE

– L'enregistrement doit être terminé dans les 5 minutes.

– En cas de problèmes, appuyez sur «Réessayer», en contrôlant d'avoir activé le Bluetooth sur votre dispositif (smartphone/tablette). Si le processus ne se conclue pas correctement, appuyez sur «Procéder avec Standard Enrollment».

– Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

L'ÉTAPE 7

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur «Confirmer».

- Le processus d'inscription est maintenant terminé.

REMARQUE

– S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 6, placer votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal «WIFIOVEN-xyzk» généré par l'appareil.

Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil. Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une extension Wi-Fi compatible pour augmenter la puissance du signal.

Mode télécommande

1) Tapez sur l'icône ONE-FI.

2) Réglez le four sur ONE-FI ON (le four émettra un bip sonore).

Guide de démarrage rapide Hoover OVEN - Enregistrement sur l'Appli

Procédure pour dispositifs sans Bluetooth (ou version inférieure à la version 4.0)

IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli Hoover Wizard, en utilisant un dispositif sans technologie Bluetooth. Nous vous conseillons de procéder avec un smartphone/tablette doté de cette technologie afin de simplifier la procédure. Si vous utilisez un dispositif avec technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

L'ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série de l'appareil, et le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.

- Assurez-vous que votre smartphone est connecté au même réseau Wi-Fi.

REMARQUE

– La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande 2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer le électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 GHz.

– Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

L'ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application Hoover Wizard sur le Play Store.

- Ouvrez l'application Hoover Wizard et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «Enregistrer». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

REMARQUE

– L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).

– Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur Hoover Wizard, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

L'ÉTAPE 3

- Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

L'ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «Continuer».

- Saisissez les 16 chiffres du numéro de série ou scannez le code

QR sur le électroménager. Appuyez sur **«Suivant»**. Vérifiez que les données sont correctes puis appuyez sur **«Confirmer»**. Une fois que le système a reconnu le produit, appuyez sur **«Suivant»**.

L'ÉTAPE 5

- 1) Tapez sur l'icône ONE-FI.
- 2) Réglez le four sur ONE-FI RESET (le four émettra un bip sonore) puis attendez 5 minutes.
- 3) L'icône WIFI se mettra à clignoter.

• **Sur l'application** - Tapez sur **«Continuer»**.

REMARQUE

- L'enregistrement doit être terminé dans les 5 minutes.
- Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

L'ÉTAPE 6

- **Quittez l'application Hoover Wizard.**
- **Accédez aux paramètres Wi-Fi de votre appareil.**

L'ÉTAPE 7

- Dans la liste des réseaux Wi-Fi disponibles, sélectionnez **«WIFIOVEN-xyzk»**.

REMARQUE

- Si vous ne le trouvez pas, attendez quelques secondes ou procédez à une nouvelle recherche.

L'ÉTAPE 8

- **Quittez les paramètres de votre appareil.**
- **Revenez à l'application Hoover Wizard** et attendez que l'application détecte l'apppliance.
- Une fois que l'écran **«Réseau Wi-Fi actif»** s'affiche, tapez sur **«Suivant»**.

L'ÉTAPE 9

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur **«Confirmer»**.

REMARQUE

- S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la première case. Faites attention à la différence entre les minuscules et les majuscules.

L'ÉTAPE 10

- Attendez la fin du transfert des données entre l'application et l'appareil, puis tapez sur **«Confirmer»**. **«CONNECTE»** apparaît sur l'afficheur de la machine et après **«TELECOMMANDE ACTIVEE»**.
- Le processus d'inscription est maintenant terminé.

SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait

la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 5, placez votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal **«WIFIOVEN-xyzk»** généré par l'appareil. Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil.

Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une **extension Wi-Fi compatible** pour augmenter la puissance du signal.

Mode télécommande

- Tapez sur l'icône ONE-FI.
- Réglez le four sur ONE-FI ON (le four émettra un bip sonore).
- L'icône WIFI se mettra à clignoter.

3.9 Modes de cuisson

Température suggérée °C	Fonction (selon le modèle de four)	Cavité entière •	Cavité supérieure ••	Cavité inférieure •••
L3	GRIL : utilisez le gril avec la porte fermée. La résistance du haut est utilisée seule et vous pouvez régler la température. Un préchauffage de cinq minutes est nécessaire pour que les éléments soient incandescents. Le succès est garanti pour les grillades, les kebabs et les gratins. Les viandes blanches doivent être placées à une certaine distance du gril ; le temps de cuisson sera plus long mais la viande aura plus de goût. Vous pouvez placer de la viande rouge et des filets de poisson sur la grille du four avec la lèche-frite en dessous.	√		
180°C	CHALEUR PULSÉE : cette fonction garantit la cuisson de différents aliments simultanément sur une ou plusieurs positions de grille. La chaleur pénètre mieux à l'intérieur des aliments et l'on peut réduire les temps de préchauffage et de cuisson. Cette méthode de cuisson fournit une meilleure distribution de la chaleur et les odeurs ne se mélangent pas. Comptez environ dix minutes de plus lorsque vous cuisez plusieurs aliments simultanément. Cette fonction est aussi particulièrement indiquée pour les gratins et les lasagnes (200 °C).	√	√	√
230°C	CHALEUR TOURNANTE : cette fonction fournit une meilleure distribution de la chaleur grâce à la combinaison du ventilateur et des résistances. Cette fonction est idéale pour les produits de boulangerie comme le pain, la pizza et la fougasse, en garantissant un résultat de cuisson homogène grâce à la distribution assistée de la chaleur.	√		
160°C	SOLE : Utilisant l'élément du bas. Idéal pour cuire tous les plats à base de pâte à tarte. Utilisez cela pour les flans, les quiches, les tartes, les pâtés et toute cuisson ayant besoin de chaleur venant d'en bas.			√
170°C	SOLE BRASSÉE : la résistance de la sole est utilisée avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Cette fonction est idéale pour les gâteaux, les tartes et les croissants. Elle évite que les aliments se dessèchent et les aide à lever pour un résultat de cuisson parfait. Placez la grille sur la position du bas.	√		√
180-200 °C 160-170 °C	* CONVECTION NATURELLE : cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffez le four pendant dix minutes environ. Cette méthode est idéale pour toutes les viandes rôties (180/200 °C) et le poisson (160-170 °C). Placez les aliments et leur plat sur une grille à mi-hauteur.	√		
210°C	DÉCONGÉLATION : Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments surgelés afin de les décongeler en quelques minutes sans que la teneur en protéines des aliments ne soit modifiée ou altérée.	√		
40°C	LEVAGE : Grâce à un réchauffement très doux de la cavité, cette fonction garantit que le pain ou les viennoiseries lèvent durant le processus de cuisson.	√		
200°C	TURBOGRIL : utilisez le turbogrill avec la porte fermée. La résistance du haut est utilisée avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches. Idéal pour cuire les gros morceaux, les grosses pièces comme un rôti de porc, la volaille, etc. Placez la nourriture à griller directement sur la grille au centre, à mi-hauteur. Glissez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Vérifiez que l'aliment ne se trouve pas trop près du gril. Retournez la nourriture à mi-cuisson.	√	√	
180°C	* MASTER BAKE : cette fonction permet de cuire d'une manière plus saine, en réduisant la quantité d'huile ou de matières grasses requises. La combinaison des résistances avec un cycle pulsé d'air garantit un résultat de cuisson parfait. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les gratins.	√		

*Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.

3.10 Modes de fonctionnement de Keepheat

Température prédéfinie °C	Fonction de KEEPHEAT (selon le modèle de four)	Cavité entière •	Cavité supérieure ••	Cavité inférieure •••
63	CONSERVER : cette fonction permet de conserver tous les aliments comme la viande, le poisson et les légumes.		√	√
70	CONSERVER + AFFINER : cette fonction permet de conserver la viande grasse, les céréales et les légumes en améliorant leur caractère moelleux et juteux.		√	√
70 + 63	CUIRE + CONSERVER : cette fonction permet de cuire à basse température, garantissant ainsi le caractère moelleux et la saveur de la nourriture (en particulier pour la viande) et de passer automatiquement à la conservation.		√	√
121 (pendant 15 min)	STÉRILISER : cette fonction est obligatoire avant d'effectuer la conservation et permet de stériliser les pots.		√	√

* Pour utiliser le mode Cavité entière, sortez le séparateur du four.

** Pour utiliser une demi-cavité, utilisez le séparateur dans le four. La différence de température entre la cavité supérieure et la cavité inférieure peut varier de 160 °C à 240 °C.

REMARQUES:



Figure 15

Les fonctions de Keepheat ne sont disponibles que pour les fonctions de demi-cavité.

- Pour les utiliser, veuillez introduire le séparateur dans le four.
- Veuillez attendre que l'écran montre la demi-cavité comme cela est indiqué sur la Figure 15.
- Appuyez sur la touche Double cavité à l'écran afin de sélectionner la cavité que vous souhaitez pour démarrer le mode conservation.
- Veuillez ensuite vous reporter au chapitre 3.3 Fonctionnement en mode Manuel pour démarrer toute fonction de Keepheat.

3.11 Preservation Guidelines

CATÉGORIE DE PRODUIT	ALIMENTS	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE	RÉCIPIENT RECOMMANDÉ	RECOMMANDATIONS	
Viande blanche	Blanc de poulet grillé	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Poulet en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Cuisses de poulet au vin blanc	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Dés de dinde en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Escalopes de porc	70 °C	Sachet sous vide	Partagez les tranches de viande en plusieurs sachets pour éviter qu'elles se chevauchent trop	
	Ragoût de porc	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Filet de porc aux herbes aromatiques	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Saucisses en sauce	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Jarret de porc	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Ragoût de veau	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Rôti de veau	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Escalopes de veau	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Ossobuco de veau	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Jarret de veau	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Côtes en sauce	70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Viande rouge	Ragoût de bœuf	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
		Bœuf braisé	70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
Roast-beef		70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Boulettes de viande en sauce		70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
Viande à la pizzaiola		70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
Aloyau d'agneau		70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Gigot d'agneau rôti		70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Agneau en sauce		70 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
Magret de canard		70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Cuisse de canard		70 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
Pain de viande mélangé		70 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Poisson blanc		Filet de bar à la livournaise	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
		Filet de bar au vin blanc	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
	Dorade au vin blanc	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Ragoût de lotte	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Encornets en sauce	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Poisson entier	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Poisson rôti	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Poisson grillé	63 °C	Sachet sous vide	Ne mettez pas de citron avec le poisson dans le sachet, car il deviendrait amer	
	Encornets grillés	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Palourdes	Seiches en sauce	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.
		Poulpe bouilli	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez directement dans un sachet sous vide sans ajouter d'eau
Poulpe blanc en sauce		63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
Fruits de mer	Crevettes au vin blanc	70 °C	Sachet sous vide	Augmentez la température de stockage (voir tableau)	
	Sauce aux crevettes	70 °C	Sachet sous vide	Augmentez la température de stockage (voir tableau)	
Légumes	Chou-fleur	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation	
	Courgettes sautées avec de l'ail et du persil	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation	
	Piments doux méditerranéens	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation	
	Poivrons sautés avec de l'ail et du persil	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation	
	Brocoli	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation	
	Artichauts sautés avec de l'ail et du persil	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez avec quelques gouttes de vinaigre pour réduire l'oxydation	
	Légumes grillés	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Potiron rôti	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Gratin de légumes	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Petits pois à l'étuvée	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Légumes bouillis	63 °C	Sachet sous vide	Égouttez bien l'eau de cuisson	
	Légumes à l'étuvée	63 °C	Sachet sous vide	S'il y a beaucoup de sauce, versez la sauce dans un sachet à part.	
	Céréales bouillies	63 °C	Sachet sous vide	Salez avant la cuisson	
	Couscous	63 °C	Sachet sous vide	Égouttez bien l'eau de cuisson	
	Premiers plats	Polenta	63 °C	Sachet sous vide	Cuisez jusqu'à ce que la consistance soit suffisamment sèche avant de stocker
Crêpes végétariennes		63 °C	Sachet sous vide	Emballez-les individuellement dans un sachet pour éviter qu'elles se cassent	
Tourtes aux céréales		63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Boulgour		63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Quinoa		63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des herbes aromatiques et diminuez le sel	
Soupes	Soupes de légumineuses	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le réceptacle est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation	
	Soupe de céréales	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le réceptacle est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation	
	Soupe de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le réceptacle est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation	
	Crème de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le réceptacle est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation	
	Crème de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Une fois que le réceptacle est rempli, ajoutez un peu d'huile sur la surface pour réduire l'oxydation	
	Bouillon de viande	70 °C	Réceptacle sous vide	Maintenez une saveur délicate car le goût aura tendance à se concentrer pendant le stockage	
	Bouillon de légumes	63 °C	Réceptacle sous vide	Maintenez une saveur délicate car le goût aura tendance à se concentrer pendant le stockage	
Fruits	Pommes au four	63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des épices et de la cannelle avant de les cuire	
	Poires au four	63 °C	Sachet sous vide	Assaisonnez avec des épices et de la cannelle avant de les cuire	

3.12 Recipes

Cuisson traditionnelle				
Titre	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée (minutes)	Catégorie
Riz aux seiches et aux petits pois	convection naturelle	200	20	premier plat
Tarte aux poireaux	convection naturelle	175	40	légumes
Croissants	chaleur tournante	200-180	5-10	desserts
Quiche lorraine	convection naturelle	190	30	premier plat
Tarte tatin	convection naturelle	220-180	15-30	desserts
Lasagnes de poisson	convection naturelle	190	20	poisson
Tomates au four	chaleur tournante	200	30/40	légumes
Roast-beef	convection naturelle	200	90	viande
Empanadas	convection naturelle	200	15	viande
Paupiettes d'espadon	convection naturelle	180	8/10	poisson

Cuisson à basse température				
Titre	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée (minutes)	Catégorie
Salade de crevettes et de mangue	cuire & conserver	70	25	premier plat
Poulpe aux pommes de terre	chaleur pulsée	90	90	premier plat
Crème de courgettes et de petits pois	chaleur pulsée	90	35	légumes
Gnocchi au fromage frais et au poivre	chaleur pulsée	100	12	pâtes & gâteaux
Orecchiette à la tomate et à la ricotta	chaleur pulsée	100	9	pâtes & gâteaux
Coquilles Saint-Jacques au fenouil et aux olives	cuire & conserver	70	12	poisson
Saumon aux agrumes et au gingembre	cuire & conserver	70	14	poisson
Bar aux artichauts	cuire & conserver	70	22	poisson
Canard au genièvre	cuire & conserver	70	120	viande
Viande grillée à point	cuire & conserver	70	20	viande
Veau à la sauce au thon et aux légumes	chaleur pulsée	80	120-40	viande
Salade César	chaleur pulsée	80	120	légumes
Morue salée aux poivrons et aux brocolis	chaleur pulsée	80	30	poisson
Orzotto aux asperges et au safran	chaleur pulsée	90	90	légumes
Ratatouille	chaleur pulsée	80	45	légumes
Pannacotta de chou-fleur	chaleur pulsée	90	90	légumes
Mash à la courge et aux carottes	chaleur pulsée	90	40	légumes
Courgettes mentholées	chaleur pulsée	80	30	légumes
Poires au vin rouge et à la cannelle	chaleur pulsée	90	120	desserts
Crème brûlée	chaleur pulsée	80	40	desserts

4. Nettoyage et entretien du four

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

- La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier.
- Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel.

AVERTISSEMENTS :

- N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées.
- N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniacale).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches les plus incrustées, vous pouvez utiliser une éponge trempée dans un détergent, bien essorée puis rincer à l'eau.

FENÊTRE DU FOUR

S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge mouillée et savonneuse avant de les rincer et de les sécher : évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

Après avoir utilisé le gril, sortez la lèchefrite du four.

- Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.

REMARQUES :

- Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent. En alternative, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit pour le four disponible dans le commerce.
- Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

4.2 Entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la fenêtre en façade.
2. Ouvrez les pinces du logement de la charnière sur le côté gauche et droit de la fenêtre en façade en les poussant vers le bas.
3. Remettez la fenêtre à sa place en effectuant la procédure dans le sens inverse.

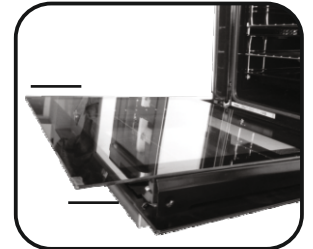
RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE

1. Ouvrez la porte du four.
- 2.3.4. Verrouillez les charnières, ôtez les vis et enlevez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.
- 5.6. Ôtez la vitre, en l'enlevant délicatement de la porte du four.
7. À la fin du nettoyage ou du remplacement, remontez les pièces dans l'ordre inverse.

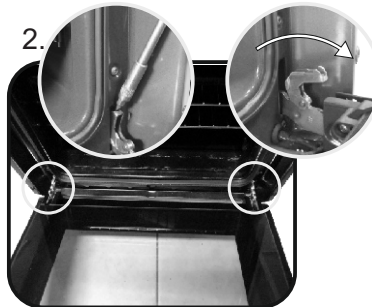
1.



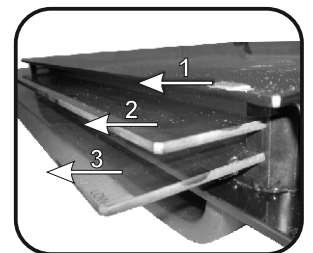
5.



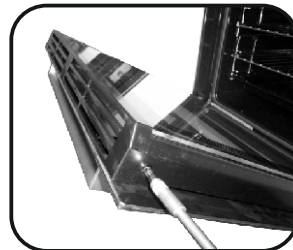
2.



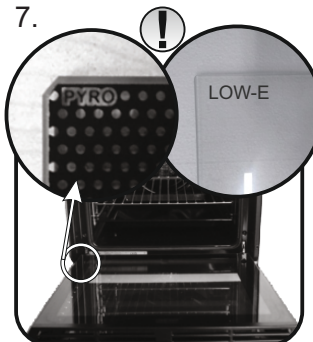
6.



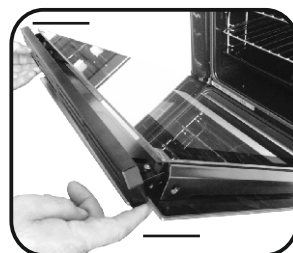
3.



7.



4.



CHANGEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four du secteur.
2. Enlevez le couvercle vitré, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
3. Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le couvercle vitré à sa place.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Régler l'horloge
Le four ne chauffe pas	Le verrouillage enfant est activé	Désactivez le verrouillage enfant
Le four ne chauffe pas	Aucune fonction de cuisson et de température n'a été réglée	Assurez-vous que les réglages nécessaires sont corrects
La touche interface utilisateur ne répond pas	De la vapeur/condensation est présente sur le panneau de l'interface utilisateur	Essayez le panneau de l'interface utilisateur avec un chiffon en micro-fibre pour éliminer la couche de condensation

Opće sigurnosne indikacije

- Tijekom punjenja posude za vodu razina vode ne smije premašiti maksimalnu razinu navedenu na posudi.
- UPOZORENJE: Opasnost od opekline i oštećenja uređaja: upotrebom funkcije pare, para koja izlazi može uzrokovati opekline: Pažljivo otvarajte vrata kako biste izbjegli ozljede nakon upotrebe funkcije kuhanja s parom.
- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
- Pripremajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenom pladnju.
- Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući dok je pećnica uključena. Djecu treba držati na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: provjerite je li uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost strujnih udara.
- UPOZORENJE: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
- Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za

čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu izgubiti površinu i uništiti staklo.

- Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.
- Upotrebljavajte isključivo termometar za meso koji je preporučan za ovaj uređaj.
- Ne rabite parni čistač za čišćenje.
- Povežite utikač kabelom za napajanje koji može podnijeti napon, struju i opterećenje navedene na etiketi, te koji ima kontakt za uzemljenje. Utičnica mora biti prikladna opterećenju navedenom na oznaci i mora imati kontakt za uzemljenje koji je spojen i radi.

Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. U slučaju da su utičnica i utikač na uređaju nekompatibilni, zamolite kvalificiranog električara da vam zamijeni utičnicu drugom prikladnog tipa. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na električnu mrežu moguće je i s pomoću omnipolarnog prekidača koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju podnijeti maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu s važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni.

- Isključivanje se može vršiti putem utikača - ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.
- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak

prolivenog materijala.

- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.

- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.

- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti.

Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice.

- **UPOZORENJE:** Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može dovesti do otapanja ili propadanja emajla.

- **UPOZORENJE:** Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.

- **OPREZ:** Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.

- Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri nominalnim frekvencijama.

Opće upute

106

- 1.1 Sigurnosne indikacije
- 1.2 Električna sigurnost
- 1.3 Preporuke
- 1.4 Postavljanje
- 1.5 Upravljanje otpadom
- 1.6 Izjava o sukladnosti

Opis proizvoda

107

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodaci
- 2.3 Prva uporaba
- 2.4 Uporaba funkcija Keepheat

Uporaba pećnice

109

- 3.1 Opis prikaza
- 3.2 Postavka proizvoda
- 3.3 Rad u ručnom načinu rada
- 3.4 Rad u načinu rada Recepti
- 3.5 Rad u načinu rada Posebne funkcije
- 3.6 Rad u načinu rada Moj kuhar
- 3.7 Opisi funkcije
- 3.8 Funkcija WIFI
- 3.9 Načini kuhanja
- 3.10 Načini rada funkcije Keep Heat
- 3.11 Smjernice za očuvanje
- 3.12 Recepti

Čišćenje i održavanje pećnice

118

- 4.1 Opće napomene o čišćenju
- 4.2 Održavanje
 - Uklanjanje prozora pećnice
 - Uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
 - Zamjena žarulje

Rješavanje problema

119

- 5.1 Često postavljana pitanja

1. Opće upute

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremite ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece. Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepljivom izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim razide prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovala upute sadržane u ovom dokumentu.

NAPOMENA: funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.



1.1 Sigurnosne indikacije

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za kuhanje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i nemojte provoditi neovlaštene preinake.

1.2 Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa. Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopkom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

PRIKLJUČAK

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220-240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- napon napajanja naveden na mjeraču,
- postavku isključne sklopke.

Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

UPOZORENJE

Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri kontinuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

NOTE: budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

1.3 Preporuke

Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pomoći će u održavanju pećnice savršeno čistom.

Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može dovesti do otapanja ili propadanja emajla. Kako biste izbjegli prekomjerno zaprljanje vaše pećnice te dimljenje i neugodne mirise, preporučujemo da pećnicu ne upotrebljavajte pri vrlo visokoj temperaturi. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu. Uz pribor koji se isporučuje s pećnicom, savjetujemo da upotrebljavate samo posuđe i kalupe za pečenje koji su otporni na jako visoke temperature.

1.4 Ugradnja

Proizvođač nije dužan to napraviti. Ako je potrebna pomoć proizvođača pri otklanjanju greške nastale uslijed neispravne instalacije, takva pomoć nije pokrivena jamstvom. Moraju se slijediti instalacijske upute za stručno kvalificirane osobe.

Neispravna instalacija može napraviti štetu ili ozlijediti ljude, životinje ili oštetiti imovinu. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljede.

Ova se pećnica može ugraditi na visokoj poziciji u stupu ili ispod radne površine. Prije pričvršćivanja provjerite ventilaciju u prostoru pećnice kako bi se omogućila pravilna cirkulacija svježeg zraka za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Izradite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom okova.

1.5 Zbrinjavanje otpada i zaštita okoliša



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). OEEO obuhvaća i zagađujuće materije (koje mogu negativno utjecati na okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovo upotrebljavati). Važno je da se OEEO podvrgne posebnim tretmanima, u cilju pravilnog otklanjanja i odlaganja svih zagađivača, kao i vraćanja i recikliranja svih materijala. Pojedinci mogu imati važnu ulogu osiguravanjem da OEEO ne postane ekološki problem; potrebno je slijediti nekoliko osnovnih pravila:

- OEEO se ne smije smatrati kućanskim otpadom;
- OEEO se predaje mjestima nadležnim za prikupljanje takvog otpada kojima upravljaju općina ili registrirana tvrtka.

U mnogim zemljama, za velike OEEO postoji sakupljanje kod kuće. Kada kupite novi uređaj, možete vratiti stari trgovcu koji ga mora preuzeti besplatno, u okviru zamjene jedan za jedan; ako se radi o uređaju iste vrste koji je imao iste funkcije kao i uređaj koji se isporučuje.

UŠTEDA I OČUVANJE OKOLIŠA

Ako je moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti. Vrata pećnice otvarajte što je rjeđe moguće jer vrućina iz unutrašnjosti izađe svaki put kada je otvorite.

Za značajnu uštedu energije isključite pećnicu 5 do 10 minuta ranije od planiranog vremena kraja kuhanja i koristite preostalu toplinu koju stvara pećnica. Održavajte čistoću brtvi kako biste spriječili gubitak topline iz unutrašnjosti. Ako vam cijena struje ovisi o satu, programom "odgođeno kuhanje" na jednostavan način štedite energiju tako što pečenje pomaknete u vrijeme povoljnije tarife.

1.6 Izjava o sukladnosti

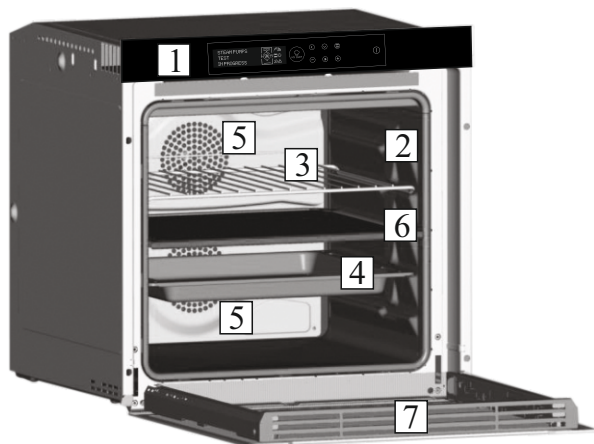
Postavljanjem oznake **CE** na ovaj proizvod, potvrđujemo da ovaj proizvod udovoljava svim relevantnim europskim sigurnosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtjevima primjenjivima u propisima za ovaj proizvod.

Ovime Candy Hoover grupa izjavljuje da ovaj uređaj s oznakom **CE** udovoljava osnovnim zahtjevima Direktive 2014/53/EU.

Kako biste primili kopiju Izjave o sukladnosti, stupite u kontakt s proizvođačem na: www.candy-group.com.

2. Opis proizvoda

2.1 Pregled



1. Upravljačka ploča
2. Položaji police
3. Metalni roštilj
4. Posuda za kapanje
5. Ventilator (iza čelične ploče)
6. Odvajač
7. Vrata pećnice

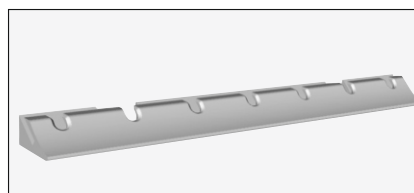
2.2 Dodaci

1 Posuda za kapanje



Sakuplja ostatke koji kapaju na roštilje tijekom pripreme hrane.

4 Rasvjeta LED



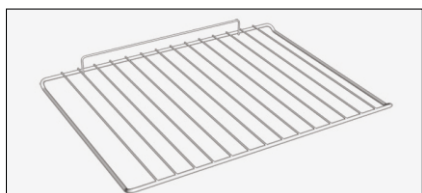
Sustav za osvjetljenje kojim se zamjenjuje tradicionalna „žarulja“. 14 svjetala LED (za nepirilotičke inačice) je integrirano unutar vrata. Proizvode bijelo visokokvalitetno osvjetljenje kojim se omogućuje jasan pregled unutrašnjosti pećnice bez sjena na policama.

Prednosti:

Ovaj sustav, osim što omogućuje izvrsno osvjetljenje unutar pećnice, traje duže od bilo koje tradicionalne žarulje, jednostavnije se održava i štedi energiju.

- Optimalni prikaz
- Dugotrajno osvjetljenje
- Vrlo niska potrošnja energije, -95 % u usporedbi s tradicionalnim osvjetljenjem.

2 Metalni roštilj



Drži posude za pečenje i tanjure.

3 Odvajač



Odvajačem se pećnica dijeli na dvije šupljine. Odvaja gornju i donju šupljinu kada želite upotrijebiti pećnicu u dualnom načinu.

Napomena: Mora se upotrijebiti u trećoj polici.

Upozorenje: Nikada ne ostavljajte odvajač unutar pećnice kada je pirolitički način uključen.

2.3 Prva uporaba

PRELIMINARNO ČIŠČENJE

1. Očistite pečnicu prije prve uporabe.
2. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom.
3. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje.
4. Postavite praznu pečnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

2.4 Uporaba funkcija Keepheat

POSTUPAK OČUVANJA

Uđite u ručni način rada kako biste pristupili odjeljku načina očuvanja. Za više pojedinosti o očuvanju, pogledajte poglavlja 3.11 i 3.12.



Slika 1

Kako biste osigurali sve prednosti očuvanja i koristi potrošnje, pozivamo vas da pogledate isporučeni brzi vodič, u kojem je navedena specifična temperatura za svaku vrstu hrane, način očuvanja i sterilizacije. Kako biste sačuvali hranu na najzdraviji, najsigurniji i najbolji način, morate se pridržavati ovih koraka:

1. Upotrijebite funkciju „steriliziraj“ za sterilizaciju posuda*
2. Podijelite prethodno skuhanu hranu na komade
3. Pakirajte hranu u prikladne sterilizirane posude ili vakuumske vrećice**
4. Odaberite najprikladniju funkciju u skladu s vrstom hrane***
5. Početak očuvanja****
6. Konzumacija hrane*****

NAPOMENA:

Načini sterilizacije: uključujući savjete i trikove.

*Postupak sterilizacije mora se primijeniti samo u načinu polušupljine.

**Posude se mogu razlikovati ovisno o vrsti hrane. Naročito:

- Tekući ili polutekući pripravci (npr. juhe): upotrijebite čvrste spremnike kao što su staklenke i prekrijte površinu manjom količinom ulja. Maksimalno smanjite volume koji zauzima tekućina. U suprotnom, moguće je upotrijebiti vakuumske vrećice. Pribor za sous vide s povezanim korisničkim priručnikom dio je proizvoda samo za određene modele.
- Čvrsti savitljivi pripravci (npr. lasanje, flan): upotrijebite tave ili posude koje su hermetički zatvore.
- Čvrsto oblikovani pripravci (npr. meso, riba): upotrijebite samo vakuumske vrećice. Izbjegavajte čuvanje čvrstih pripravaka djelomično umočenih u tekućinu. Potrebno je odvojeno očuvati čvrste i tekuće pripravke, te ih onda pomiješati.
- Suhe pripreme: upotrijebite vakuumske vrećice.

SAVJET:

***Preporučuje se čuvanje mesa, žitarica i mahunarki na 70°C (očuvaj + omekšaj), svi drugi pripravci na 63°C (funkcija očuvaj).

UPOZORENJE:

**** Ne čuvajte špinat.

- Imajte na umu da se povrće i pečene slastice moraju čuvati samo nekoliko dana.

- Preporučujemo prethodno zagrijavanje pećnice 20 minuta.

***** Hrana se može konzumirati.

- Odmah: hrana se pakira odmah nakon kuhanja, još uvijek je topla i čuva se u pećnici na kratko vrijeme prije jela. Unutar 4 sata ne mora se ni pakirati.

- Nakon minimalno 4 sata u pećnici, hladna se hrana već čuva u vakuuskim vrećicama.

- Nakon minimalno 5 sata u pećnici, hladna se hrana ne čuva u vakuuskim vrećicama.

- Nakon jednog tjedna: hrana je skuhan, ispravno upakirana i očuvana u pećnici.

- U slučaju nestanka struje, moguće je konzumirati hranu do jednog sata. Nakon jednog sata, potrebno je ponovno postaviti pećnicu od početka.

POSTUPAK KUHAJ + OČUVAJ

1. Upotrijebite funkciju „steriliziraj“ za sterilizaciju posuda.
2. Podijelite sirove sastojke na komade
3. Pakirajte hranu u prikladne sterilizirane posude ili vakuumske vrećice
4. Odaberite funkciju „Kuhaj + očuvaj“ u skladu s vrstom hrane*



Slika 2

5. Postavljanje vremena kuhanja
6. Pokretanje ciklusa kuhanja
7. Nakon završetka trajanja kuhanja, proizvod se automatski prebacuje u način očuvanja.
8. Konzumacija hrane*Preporučuje se priprema mesa i mahunarki.

KALIBRACIJA

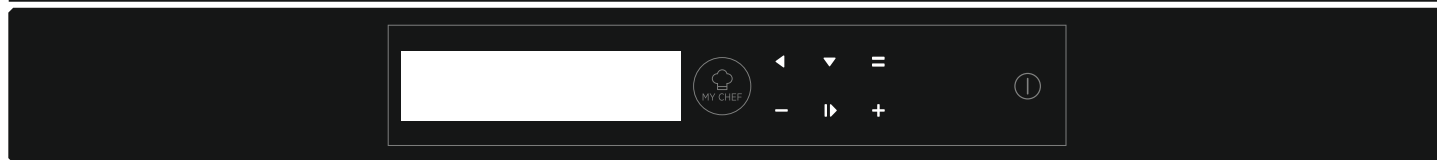
Kalibracija je namjenski sustav za Keepheat, kojim se omogućuje provjera ispravnog rada temperaturne sonde.

NAPOMENA:

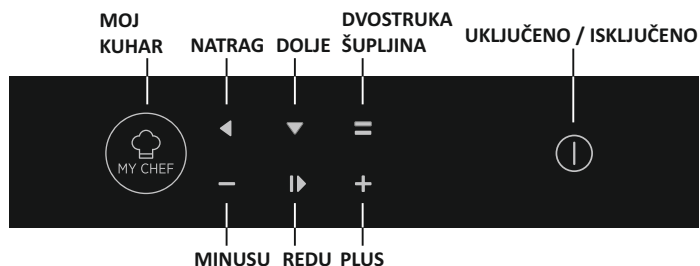
- Ako pećnica radi ispravno, na zaslonu se pojavljuje „KALIBRACIJA U REDU“:
- Ciklus kalibracije može se izvršiti u bilo kojem trenutku, no nakon nekoliko postupaka kuhanja na zaslonu se pojavljuje „PREDLOŽENA KALIBRACIJA“ pri odabiru izbornika načina očuvanja.

3. Uporaba pećnice

3.1 Opis zaslona



ON / OFF → Ovom se tipkom pećnica uključuje i isključuje.

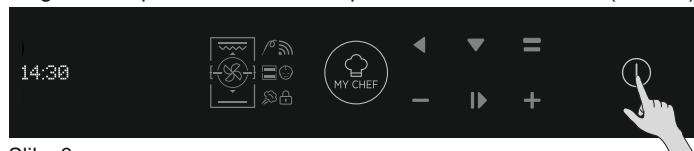


- Ako se pećnica isključi, na zaslonu se prikazuje vrijeme. Kada je pećnica neaktivna, dostupne su sve funkcije, osim trajanja kuhanja i završetka kuhanja.

- Ako vrijeme nije postavljeno, pećnica neće raditi: zaslon će treptati prikazujući "12:00".

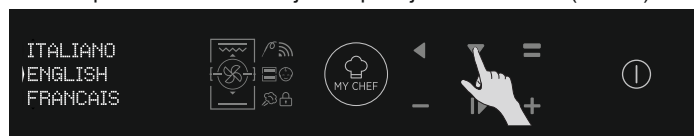
3.2 Postavke proizvoda

- Pri prvom pokretanju morate pratiti proces instalacije kako biste se mogli koristiti pećnicom. Pritisnite tipku ON/OFF za nastavak. (Slika 3.)



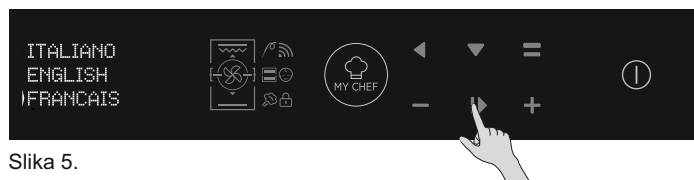
Slika 3.

- Uđite u postavke i odaberite jezik u padajućem izborniku (Slika 4).



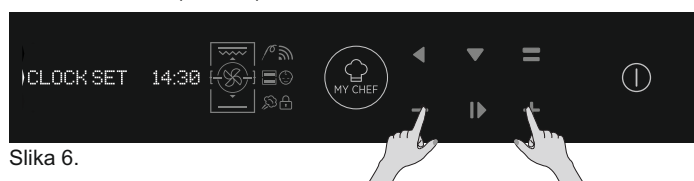
Slika 4.

- Pritisnite tipku OK za nastavak. (Slika 5.)



Slika 5.

- Postavite vrijeme pritiskom na tipke PLUS i MINUS. Pritisnite tipku OK za nastavak. (Slika 6.)



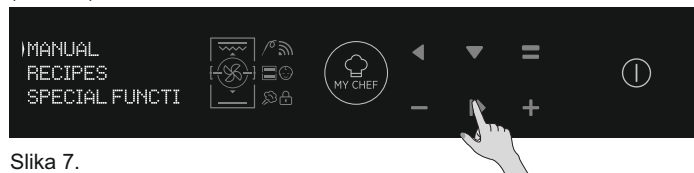
Slika 6.

- Proces instalacije je završen.

Pritisnite tipku OK i zatim se vratite na početnu stranicu kako biste započeli s upotrebom pećnice. Za više detalja provjerite povezani brzi vodič.

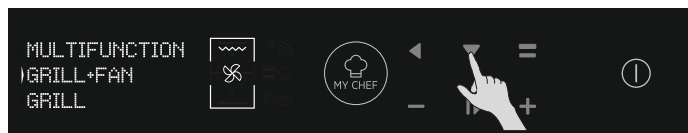
3.3 Rad u načinu rada Ručni

- Pritisnite tipku OK sa strelicom na zaslonu na načinu rada MANUAL (RUČNO) kako biste postavili način kuhanja u 3 jednostavna koraka. (Slika 7.)



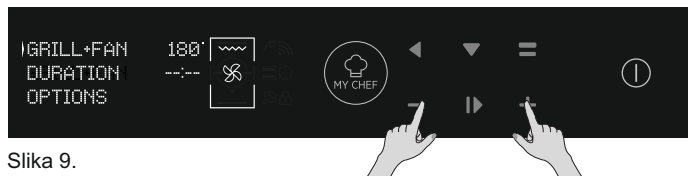
Slika 7.

- Odaberite željeni način kuhanja pritiskom na tipku OK sa strelicom na zaslonu usmjerenom na željenu funkciju. Pritisnite tipku DOWN (DOLJE) kako biste vidjeli sve dostupne funkcije. (Slika 8.)



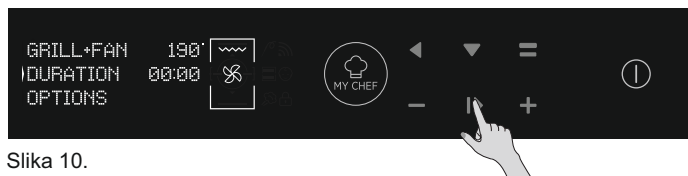
Slika 8.

- Pritisćite tipku PLUS ili MINUS kako biste odabrali željenu temperaturu u odabranoj funkciji. Pritisnite tipku OK za nastavak ili BACK (NATRAG) za povratak na odabir funkcije kuhanja. (Slika 9.)



Slika 9.

- Pritisnite tipku DOWN (DOLJE) za promjenu trajanja kuhanja. To je moguće pritiskanjem tipki PLUS i MINUS sa strelicom na zaslonu na kartici DURATION (TRAJANJE). Pritisnite tipku OK za početak kuhanja ili tipku BACK (NATRAG) za povratak na postavke temperature. (Slika 10.)



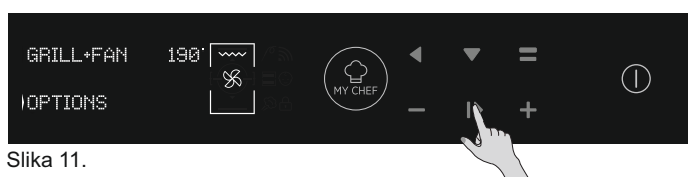
Slika 10.

- U OPTIONS (OPCIJE) moguće je:

- isključiti predzagrijavanje,
- postaviti vrijeme završetka kuhanja.

- Kada je kuhanje u tijeku, možete:

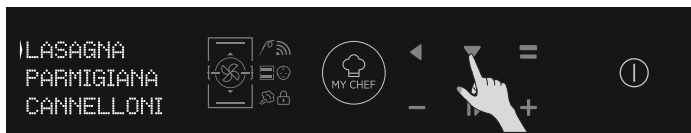
- promijeniti temperaturu
- promijeniti vrijeme trajanja kuhanja
- pritisnuti PREKINI za završetak kuhanja.



Slika 11.

3.4 Rad u načinu rada Recepti

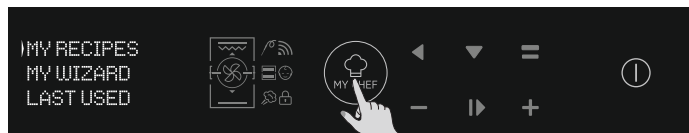
Pogledajte poglavlje 3.12 Recepti.



Slika 12

3.6 Rad u načinu rada Moj kuhar

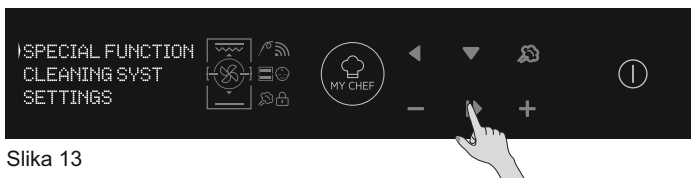
Pogledajte poglavlje 3.7 Opisi funkcije.



Slika 14

3.5 Rad u načinu rada Posebne funkcije

Pogledajte poglavlje 3.9 Načini kuhanja.



Slika 13

3.7 Opisi funkcije

FUNKCIJA	OPIS
	ZAKLJUČAVANJE ZA ZAŠTITU DJECE Pristupanjem izborniku postavki putem početne stranice, pomoću ove funkcije moguće je zaključati pećnicu kada je isključena. Kada je zaključavanje za zaštitu djece postavljeno, ikona je uključena.
	SONDA ZA MESO Ako je detektirana sonda za meso (putem obavijesti sustava) ikona se uključuje i svi programi kuhanja u tijeku se zaustavljaju. Ako se sonda za meso ukloni tijekom trajanja programa kuhanja, program se zaustavlja i vraća na početni izbornik.
	ONE-FI Pristupite izborniku postavki putem početne stranice. Pomoću ove funkcije moguće je postaviti Wifi. NAPOMENA: Pogledajte poglavlje 3.8 Funkcija Wi-Fi.
	DVOSTRUKA ŠUPLJINA (s pozadinskim osvjetljenjem) Pomoću ovog gumba, s dvostrukom pećinom s odvajanjem unutar šupljine, moguće je odabrati gornju ili donju šupljinu.
	MOJ KUHAR Pomoću ovog gumba, kada pećnica nije isključena ili kada kuhanje nije u tijeku, moguće je pristupiti posebnom izborniku u kojem se nalaze: <ul style="list-style-type: none">• "MOJI RECEPTI" (popis pohranjenih recepata, maks. 5; ako nema pohranjenih recepata, prikazuje se kao crni zaslon s "---"),• "MOJ ČAROBNJAK" (posljednji program koji je primila aplikacija; ako nije primljen nijedan program, prikazuje se crni zaslon s "---")• "POSLJEDNJI PUT UPOTRIJEBLJENO" (posljednji upotrijebljeni program kuhanja, različit od programa kuhanja očuvanja; ako nema pohranjenog programa, prikazuje se crni zaslon s "---")

3.8 Funkcija WIFI

H-KEEPHEAT je u potpunosti povezan, opremljen bezbrojnim i inovativnim funkcijama za kuhanje i očuvanje hrane zahvaljujući dodatnim namjenskim savjetima i natuknicama.

- Dobijte pristup namjenskim receptima za niske temperature
- Pristupite funkciji Moj kuhar i dobijte više od 150 dodatnih recepata.
- Upravljajte funkcijom H-KEEPHEAT

Za više pojedinosti, pogledajte povezani Brzi vodič, na sljedećoj poveznici: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

BEŽIČNI PARAMETRI

Parametar	Specifikacije (Wi-Fi)	Specifikacije (Bluetooth)
Standard bežične mreže	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Opseg frekvencije	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Maks. snaga prijena	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Osnovna brzina prijena podataka: RF snaga prijena (vrsta): +4 dBm Poboljšana brzina prijena podataka: RF snaga prijena (vrsta): +2 dBm BLE: RF snaga prijena (vrsta): +7.5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimalna prijemna osjetljivost	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Osnovna brzina prijena podataka: Osjetljivost@ 0.1% BER: -98 dBm Poboljšana brzina prijena podataka: Osjetljivost@ 0.01% BER: -98 dBm BLE: Osjetljivost@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Informacije o proizvodu za umreženu opremu	
Potrošnja struje proizvoda u mirovanju ako su svi žicom spojeni priključci mreže povezani i ako su svi bežični priključci mreže aktivirani:	2,0 W
Kako aktivirati bežični priključak mreže:	<p>Navigirajte na postavke -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ako se na zaslonu prikaže ONE-FI RESET (to znači da pećnica nije povezana s modulom za Wi-Fi vezu te da korisnik može samo pokrenuti novo povezivanje). <p>Pritisnite tipku za potvrdu ▶.</p> <p>Modul za Wi-Fi uključen i ikona za Wi-Fi trepće svake sekunde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ako je na zaslonu prikazano ONE-FI OFF (pećnica je povezana ali je modul za Wi-Fi isključen). <p>Pritisnite strelicu prema gore ili dolje za prebacivanje na ONE-FI ON i pritisnite tipku za potvrdu ▶.</p> <p>Modul za Wi-Fi uključen i ikona za Wi-Fi svijetli.</p>
Kako deaktivirati bežični priključak mreže:	<p>Navigirajte na postavke -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ako zaslon prikazuje ONE-FI READ ONLY (znači da je pećnica povezana i da je modul za Wi-Fi uključen). • Pritisnite strelicu prema gore ili dolje za prebacivanje na ONE-FI OFF i pritisnite tipku za potvrdu ▶. <p>Modul za Wi-Fi isključen i ikona za Wi-Fi nije prikazana.</p>

Vodič za brzi početak za PEĆNICU Hoover – prijavljivanje u aplikaciji

Postupak za uređaje s tehnologijom Bluetooth 4.0 (ili novijom)

VAŽNO!

Ovaj vodič za brzi početak predstavlja korake koje trebate pratiti da biste pomoću uređaja s tehnologijom Bluetooth 4.0 (ili novijom) prijavili svoj uređaj u aplikaciji Hoover Wizard. U ovom slučaju postupak je pojednostavljen i brži (Easy Enrollment (lako prijavljivanje)).

Ako koristite uređaj bez tehnologije Bluetooth (ili s verzijom starijom od 4.0), pratite upute opisane u sljedećem odjeljku.

KORAK 1.

- Pronađite serijski broj uređaja.
- Pronađite naziv Wi-Fi mreže i lozinku (WPA/WEP kod) koji se najčešće nalaze na stražnjoj strani rutera za Wi-Fi.

NAPOMENE

- Frekvencija kućne Wi-Fi mreže treba biti postavljena na opseg od 2,4 GHz. Ne možete konfigurirati uređaj ako je vaša kućna mreža postavljena na opseg od 5 GHz.
- Ako ne možete pronaći lozinku za WPA/WEP, obratite se svojem pružatelju internetskih usluga.

Provjerite je li vaš pametni telefon povezan na istu Wi-Fi mrežu i je li opcija za povezivanje Bluetooth omogućena u „Settings“ (postavkama). Za više detalja pogledajte korisničke upute.

KORAK 2.

- Preuzmite aplikaciju Hoover Wizard iz Trgovine (Store).
- Otvorite aplikaciju Hoover Wizard i kreirajte svoj korisnički profil pritiskom na gumb „Register“ (registriraj se). Prihvatite politiku zaštite privatnosti i popunite obvezna polja.

NAPOMENE

- Aplikacija je dostupna za uređaje s operativnim sustavom Android (verzija 4.4 ili novija) i operativnim sustavom iOS (verzija 8.0 ili novija).
- Ako već imate korisnički profil za aplikaciju Hoover Wizard, možete da se prijavite pomoću svojih akreditiva.

KORAK 3.

- Pritisnite ikonu s tri vertikalne trake na gornjem lijevom dijelu početne stranice da biste ušli u svoj profil, a zatim pritisnite gumb „REGISTER NEW APPLIANCE“ (registriraj novi uređaj) i izaberite naziv proizvoda koji želite prijaviti.

KORAK 4.

- Unesite datum kupnje uređaja (DD/MM/GGGG), a zatim pritisnite „Proceed“ (nastavi).

KORAK 5.

- Unesite 16 znamenki serijskog broja ili skenirajte QR kod na uređaju. Pritisnite „Next“ (sljedeće). Provjerite jesu li uneseni podatci točni i pritisnite „Confirm“ (potvrdi). Kada sustav prepozna proizvod, pritisnite „Next“ (sljedeće).

KORAK 6.

- 1) Pritisnite ikonu ONE-FI.
 - 2) Namjestite pećnicu na ON-FI RESET (pećnica će ispustiti zvučni signal).
 - 3) Ikona za Wi-Fi će zatreperiti.
- Pritisnite „Confirm“ (potvrdi) u aplikaciji. Pričekajte da se aplikacija poveže s uređajem.

NAPOMENE

- Prijavljivanje mora završiti u roku od 5 minuta.
- U slučaju bilo kakvih problema, pritisnite „Retry“ (ponovi) i provjerite jeste li omogućili Bluetooth na svojem uređaju (pametnom telefonu/tabletu). Ako postupak još uvijek nije uspješno završen, pritisnite „Proceed with Standard Enrollment“ (nastavi sa standardnim prijavljivanjem).
- Da biste osigurali pravilan prijenos podataka, preporučujemo da se s uređajem (pametnim telefonom ili tabletom) zadržite u blizini uređaja.

KORAK 7.

- Unesite lozinku za svoju kućnu Wi-Fi mrežu.

- Izaberite tip lozinke (WEP ili WPA), a zatim pritisnite „Confirm“ (potvrdi).

- Prijavljivanje je sada završeno.

NAPOMENE

- Ako to aplikacija ne sinkronizira automatski, u prvo polje unesite naziv svoje Wi-Fi mreže; obratite pozornost na razliku između malih i velikih slova.

AKO SE INSTALIRANJE NE ZAVRŠI USPJEŠNO

Važno je da između lokalnog rutera i uređaja uspostavite Wi-Fi signal dobre jačine: slab Wi-Fi signal može dovesti do neuspjeha posljednje faze instaliranja. Da biste provjerili je li do toga došlo, započnite povezivanje ponovno od prvog koraka; kada stignete do šestog koraka, postavite svoj uređaj (pametni telefon ili tablet) pored rutera i tražite mrežu „WIFIOVEN-xyzk“ koju emitira uređaj. Ako se ona ne pojavi kao opcija, znači da ruter ne prepoznaje uređaj. U tom slučaju preporučujemo da ruter približite uređaju (ako je to moguće) ili da se obratite svojem pružatelju internetskih usluga i zatražite pomoć pri kupnji odgovarajućeg „Proširivača dometa Wi-Fi signala“ da biste pojačali signal.

Režim daljinskog upravljanja

- Pritisnite ikonu ONE-FI.
- Namjestite pećnicu na ONE-FI ON (pećnica će ispustiti zvučni signal).
- Ikona za Wi-Fi će zatreperiti.

Vodič za brzi početak za PEĆNICU Hoover – prijavljivanje u aplikaciji

Postupak za uređaje bez tehnologije Bluetooth 4.0 (ili verzijom starijom od 4.0)

VAŽNO!

Ovaj vodič za brzi početak prikazuje korake koje trebate pratiti da biste prijavili svoj uređaj pomoću aplikacije Hoover Wizard, koristeći uređaj bez tehnologije Bluetooth. Preporučujemo da nastavite koristiti pametni telefon/tablet opremljen ovom tehnologijom da biste pojednostavili postupak.

KORAK 1.

- Zabilježite serijski broj uređaja, naziv Wi-Fi mreže i lozinku (WPA/WEP kod), koji se obično nalaze na stražnjoj strani rutera za Wi-Fi.

- Provjerite je li vaš pametni telefon/tablet povezan na istu Wi-Fi mrežu.

NAPOMENE

- Frekvencija kućne Wi-Fi mreže treba biti postavljena na opseg od 2,4 GHz. Ne možete konfigurirati uređaj ako je vaša kućna mreža postavljena na opseg od 5 GHz.

- Ako ne možete pronaći lozinku za WPA/WEP, obratite se svojem pružatelju internetskih usluga.

KORAK 2.

- Preuzmite aplikaciju Hoover Wizard iz Trgovine (Store).
- Otvorite aplikaciju Hoover Wizard i kreirajte svoj korisnički profil pritiskom na gumb „Register“ (registriraj se). Prihvatite politiku zaštite privatnosti i popunite obvezna polja.

NAPOMENE

- Aplikacija je dostupna za uređaje s operativnim sustavom Android (verzija 4.4 ili novija) i operativnim sustavom iOS (verzija 8.0 ili novija).

- Ako već imate korisnički profil za aplikaciju Hoover Wizard, možete da se prijavite pomoću svojih akreditiva.

KORAK 3.

- Pritisnite ikonu s tri vertikalne trake na gornjem lijevom dijelu početne stranice da biste ušli u svoj profil, a zatim pritisnite gumb „REGISTER NEW APPLIANCE“ (registriraj novi uređaj) i izaberite naziv proizvoda koji želite prijaviti.

KORAK 4.

- Unesite datum kupnje uređaja (DD/MM/GGGG), a zatim pritisnite „Proceed“ (nastavi).
- Unesite 16 znamenki serijskog broja ili skenirajte QR kod na uređaju. Pritisnite „Next“ (sljedeće). Provjerite jesu li uneseni podatci točni i pritisnite „Confirm“ (potvrdi). Kada sustav prepozna proizvod, pritisnite „Next“ (sljedeće).

KORAK 5.

- 1) Pritisnite ikonu ONE-FI.
- 2) Namjestite pečnicu na ONE-FI RESET(pečnica će ispustiti zvučni signal) i pričekajte 5 min.
- 3) Ikona za Wi-Fi će zatreperiti.

- Pritisnite „Confirm“ (potvrdi) u aplikaciji.

NAPOMENE

- Prijavlivanje mora završiti u roku od 5 minuta.
- Da biste osigurali pravilan prijenos podataka, preporučujemo da se s uređajem (pametnim telefonom ili tabletom) zadržite u blizini uređaja.

KORAK 6.

- Izadite iz aplikacije Hoover Wizard.
- Otvorite postavke za Wi-Fi na svome uređaju.

KORAK 7.

- Na popisu dostupnih Wi-Fi mreža odaberite „WIFIOVEN-xyzk“.

NAPOMENE

- Ako ju ne možete pronaći, pričekajte nekoliko trenutaka ili nastavite s novim skeniranjem.

KORAK 8.

- Zatvorite postavke na svome uređaju.
- Ponovno uđite u aplikaciju Hoover Wizard i pričekajte da aplikacija pronađe uređaj.
- Kada se na zaslonu pojavi natpis „Wi-Fi Network is active“ (Wi-Fi mreža je aktivna), pritisnite „Next“ (sljedeće).

KORAK 9.

- Unesite lozinku za svoju kućnu Wi-Fi mrežu.
- Izaberite tip lozinke (WEP ili WPA), a zatim pritisnite „Confirm“ (potvrdi).

NAPOMENE

- Ako to aplikacija ne sinkronizira automatski, u prvo polje unesite naziv svoje Wi-Fi mreže; obratite pozornost na razliku između malih i velikih slova.

KORAK 10.

- Pričekajte da se postupak razmjene podataka između aplikacije i uređaja završi, a zatim pritisnite „Confirm“ (potvrdi). Na zaslonu uređaja pojaviti će se obavijest „CONNECTED“ (povezano), a zatim „REMOTE CONTROL ON“ (režim daljinskog upravljanja je uključen).
- Prijavlivanje je sada završeno.

AKO SE INSTALIRANJE NE ZAVRŠI USPJEŠNO

Važno je da između lokalnog rutera i uređaja uspostavite Wi-Fi signal dobre jačine: slab Wi-Fi signal može dovesti do neuspjeha posljednje faze instaliranja. Da biste provjerili je li do toga došlo, započnite povezivanje ponovno od prvog koraka; kada stignete do petog koraka, postavite svoj uređaj (pametni telefon ili tablet) pored rutera i tražite mrežu „WIFIOVEN-xyzk“ koju emitira uređaj. Ako se ona ne pojavi kao opcija, znači da ruter ne prepoznaje uređaj. U tom slučaju preporučujemo da ruter približite uređaju (ako je to moguće) ili da se obratite svojem pružatelju internetskih usluga i zatražite pomoć pri kupnji odgovarajućeg „Proširivača dometa Wi-Fi signala“ da biste pojačali signal.

Režim daljinskog upravljanja

- Pritisnite ikonu ONE-FI.
- Namjestite pečnicu na ONE-FI ON (pečnica će ispustiti zvučni signal).
- Ikona za Wi-Fi će zatreperiti.

3.9 Načini kuhanja

Preporučena temperatura °C	Funkcija (Ovisi o modelu pećnice)	Puna šupljina	Gornja šupljina	Donja šupljina
L3	ROŠTILJ: upotrebljavajte roštilj sa zatvorenim vratima. Gornji grijač upotrebljava se samostalno i možete prilagoditi temperaturu. Kako bi se grijači zagrijali do usijanja, potrebno je pet minuta prethodnog zagrijavanja. Uspjeh je zajamčen za roštilje, kebab i gratinirana jela. Bijelo meso može se staviti razmaknuto od roštilja; kuhanje traje dulje, no meso je sočnije. Možete staviti crveno meso i riblji file na policu s posudom za kapanje koja je stavljena ispod.	√		
180°C	VIŠE RAZINA: Ovom se funkcijom jamči istovremeno pečenje različite hrane na jednom ili više položaja na polici. Toplina bolje prodire u hranu, a vremena kuhanja i predzagrijavanja se smanjuju. Ovom metodom kuhanja omogućuje se bolja raspodjela topline i mirisi se ne miješaju. Pričekajte barem dodatnih deset minuta pri pripremi hrane u isto vrijeme. Ova je funkcija posebno namijenjena i za gratinirana jela i lazanje (200 °C).	√	√	√
230°C	KONVEKCIJSKA+VENTILATOR: Ovom se funkcijom omogućuje bolja raspodjela topline zahvaljujući kombinaciji ventilatora i grijača. Ova je funkcija idealna za pekarske proizvode kao što su kruh, pizza i talijanska pogača focaccia, jer se njom jamči homogeni rezultat pečenja zahvaljujući potpomognutoj raspodjeli topline.	√		
160°C	DONJI GRIJAČ: Uporaba donjeg elementa. Idealno za pripremu svih slastica. Upotrijebite za flan, voćne pite, pečene nadjeve, paštetu i bilo kakvu pripremu za koju potrebna toplina odozdo.			√
170°C	DONJI GRIJAČ + VENTILATOR: Donji se grijač upotrebljava s ventilatorom putem kojeg se cirkulira zrak unutar pećnice. Ova je funkcija idealna za kolače, pite i kroasane. Pomoću ove funkcije sprječava se sušenje hrane i potiče postupak podizanja radi ostvarivanja savršenog rezultata pečenja. Postavite policu u donji položaj.	√		√
180-200 °C 160-170 °C	* KONVEKCIJSKA: Ovom se funkcijom upotrebljavaju gornji i donji grijači. Prethodno zagrijte pećnicu otprilike deset minuta. Ova je metoda idealna za svako pečeno meso (180/200 °C) i ribu (160 – 170 °C). Postavite hranu i njezinu posudu na policu u središnji položaj.	√		
210°C	ODMRZAVANJE: Ventilator cirkulira zrak pri sobnoj temperaturi oko smrznute hrane tako da odmrzava za nekoliko minuta bez mijenjanja proteinskog sadržaja hrane.	√		
40°C	DIZANJE TIJESTA: Zahvaljujući blagom zagrijavanju šupljine, ovom se funkcijom osigurava podizanje kruha ili peciva tijekom pripreme.	√		
200°C	ROŠTILJ+VENTILATOR: upotrebljavajte turbo roštilj sa zatvorenim vratima. Gornji se grijač upotrebljava s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Prethodno zagrijavanje potrebno je za crveno meso, ali ne za bijelo meso. Idealno za kuhanje debljih prehrambenih namirnica, cijelih komada kao što je pečena svinjetina, perad, itd. Postavite hranu za roštilj izravno na policu centralno, na srednju razinu. Kliznite posudu za kapanje ispod police za prikupljanje sokova. Pobrinite se da se hrana ne nalazi preblizu roštilja. Preokrenite hranu nakon isteka polovice vremena kuhanja.	√	√	
180°C	* MASTER BAKE: Ovom se funkcijom omogućuje kuhanje na zdraviji način, smanjivanjem količine potrebnih masti ili ulja. Kombinacijom grijača s pulsirajućim ciklusom zraka jamči se savršen rezultat pečenja. Ova je funkcija posebno namijenjena za gratinirana jela.	√		

* Testirano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskeg razreda.

3.10 Načini rada funkcije Keep Heat

Prethodno postavljena temperatura °C	Funkcija KEEPHEAT (Ovisi o modelu pećnice)	Puna šupljina	Gornja šupljina	Donja šupljina
63	OČUVAJ: Ovom se funkcijom omogućuje očuvanje sve hrane, kao što je meso, riba, mahunarke.		√	√
70	OČUVAJ + OMEKŠAJ: Ovom se funkcijom omogućuje očuvanje masnog mesa, žitarica i mahunarki uz poboljšanje njihove mekoće i sočnosti.		√	√
70 + 63	KUHAJ + OČUVAJ: Ovom se funkcijom omogućava kuhanje pri niskoj temperaturi, čime se osigurava mekoća i sočnost hrane (osobito mesa) te automatsko prebacivanje na očuvanje.		√	√
121 (na 15 min)	STERILIZIRAJ: Ovaj je funkcija obvezna prije očuvanja te omogućuje sterilizaciju staklenki.		√	√

* Za uporabu načina pune šupljine, uklonite odvajač iz pećnice.

** Za uporabu polušupljine, upotrijebite odvajač u pećnici. Delta temperatura između gornje i donje šupljine može varirati od 160 °C do 240 °C.

NAPOMENA:



Slika 15

Funkcije Keep Heat dostupne su samo za funkcije polovične šupljine.

- Za uporabu, umetnite odvajač u pećnicu.
- Pričekajte da se pojavi ekran kojim se prikazuje polušupljina kako je prikazano na slici 15.
- Pritisnite gumb Dvostruka šupljina na ekranu, za odabir šupljine za koju želite započeti način očuvanja.
- Zatim pogledajte 3.3 Rad u ručnom načinu rada za pokretanje funkcija keep-heat.

3.11 Preservation Guidelines

KATEGORIJA PROIZVODA	HRANA	PREPROUČENA TEMPERATURA SKLADIŠTENJA	PREPORUČENI SPREMNİK	PREPORUKE	
Bijelo meso	Pileća prsa na žaru	70°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	Pirjana piletina	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Pileća bedra u bijelom vinu	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Rezana puretina u umaku	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Svinjski odresci	70°C	Vakuumska vrećica	Podijelite dijelove mesa u nekoliko vrećica kako biste izbjegli pretjerano preklapanje	
	Svinjski gulaš	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Svinjski file s biljem	70°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	Pirjane kobasice	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Svinjska koljenica	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Pirjana teletina	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Pečena teletina	70°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	Teleći odresci	70°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	Teletina ossobuco	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Teleća koljenica	70°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	Pirjana rebra	70°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	Crveno meso	Goveđi gulaš	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu
		Pirjana govedina	70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu
Pečena govedina		70°C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
Pirjane mesne okruglice		70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
Meso alla pizzaiola		70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
Janjeći but		70°C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
Pečena janjeća noga		70°C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
Pirjana janjetina		70°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
Pačja prsa		70°C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
Pačje bedro		70°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
Miješana mesna štruca		70°C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
Bijela riba	File lubina alla livornese	63°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	File lubina u bijelom vinu	63°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Komarča u bijelom vinu	63°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Pirjana grdobina	63°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Pirjane lignje	63°C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	cijela riba	63°C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	pečena riba	63 °C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
	Riba na žaru	63 °C	Vakuumska vrećica	Ne stavljajte limun s ribom u vrećicu, postat će gorka	
	Lignje na žaru	63 °C	Vakuumska vrećica	Posolite prije kuhanja	
Školjke	Pirjana sipa	63 °C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Kuhana hobotnica	63 °C	Vakuumska vrećica	Kuhajte izravno u vakuumskoj vrećici bez dodavanja vode	
	Pirjana uvijena hobotnica	63 °C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
Školjkaši	Kozice u bijelom vinu	70°C	Vakuumska vrećica	povećajte temperaturu skladištenja (pogledajte tablicu)	
	Umak od kozica	70°C	Vakuumska vrećica	povećajte temperaturu skladištenja (pogledajte tablicu)	
Povrće	Cvjetača	63 °C	Vakuumska vrećica	kuhajte s nekoliko kapljica octa za smanjenje oksidacije	
	Prepržene tikvice s češnjakom i peršinom	63 °C	Vakuumska vrećica	kuhajte s nekoliko kapljica octa za smanjenje oksidacije	
	Mediteranske slatke paprike	63 °C	Vakuumska vrećica	kuhajte s nekoliko kapljica octa za smanjenje oksidacije	
	Prepržene paprike s češnjakom i peršinom	63 °C	Vakuumska vrećica	kuhajte s nekoliko kapljica octa za smanjenje oksidacije	
	Brokula	63 °C	Vakuumska vrećica	kuhajte s nekoliko kapljica octa za smanjenje oksidacije	
	Prepržene artičoke s češnjakom i peršinom	63 °C	Vakuumska vrećica	kuhajte s nekoliko kapljica octa za smanjenje oksidacije	
	Povrće s roštilja	63 °C	Vakuumska vrećica	posolite prije kuhanja	
	Pečena bundeva	63 °C	Vakuumska vrećica	posolite prije kuhanja	
	Povrće au gratin	63 °C	Vakuumska vrećica	posolite prije kuhanja	
	Pirjani grašak	63 °C	Vakuumska vrećica	posolite prije kuhanja	
	Kuhane mahunarke	63 °C	Vakuumska vrećica	dobro isušite od vode za kuhanje	
	Pirjane mahunarke	63 °C	Vakuumska vrećica	Ako ima puno umaka, prebacite umak u odvojenu vrećicu	
	Kuhane žitarice	63 °C	Vakuumska vrećica	posolite prije kuhanja	
	Kus-kus	63 °C	Vakuumska vrećica	dobro isušite od vode za kuhanje	
Prva jela	Palenta	63 °C	Vakuumska vrećica	kuhajte do dovoljno suhe postojanosti prije spremanja	
	Vegetarijanski crepe	63 °C	Vakuumska vrećica	Pohranite u vrećicu svaku porciju odvojeno kako biste spriječili pucanje	
	Pite od žitarica	63 °C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
	Bulgur	63 °C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
	Kvinoja	63 °C	Vakuumska vrećica	Začinite biljem i smanjite sol	
Juhe	Juha od mahunarki	63 °C	Vakuumski spremnik	Nakon što se spremnik napuni, dodajte malo ulja na površinu za smanjenje oksidacije	
	Juha od žitarica	63 °C	Vakuumski spremnik	Nakon što se spremnik napuni, dodajte malo ulja na površinu za smanjenje oksidacije	
	Juha od povrća	63 °C	Vakuumski spremnik	Nakon što se spremnik napuni, dodajte malo ulja na površinu za smanjenje oksidacije	
	Krema od povrća	63 °C	Vakuumski spremnik	Nakon što se spremnik napuni, dodajte malo ulja na površinu za smanjenje oksidacije	
	Krema od mahunarki	63 °C	Vakuumski spremnik	Nakon što se spremnik napuni, dodajte malo ulja na površinu za smanjenje oksidacije	
	Mesna juha	70°C	Vakuumski spremnik	Zadržite delikatan okus jer se on koncentrira tijekom skladištenja	
	Temeljac od povrća	63 °C	Vakuumski spremnik	Zadržite delikatan okus jer se on koncentrira tijekom skladištenja	
Voće	Pečene jabuke	63 °C	Vakuumska vrećica	Začinite začinima i cimetom prije pečenja	
	Pečene kruške	63 °C	Vakuumska vrećica	Začinite začinima i cimetom prije pečenja	

3.12 Recipes

Tradicionalno kuhanje				
Naslov	Način kuhanja	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)	Kategorija
Riža sa sipom i graškom	konvencionalno	200	20	prvo jelo
Pita s porilukom	konvencionalno	175	40	povrće
Kroasani	konvekcija + ventilator	200-180	5-10	kolači
Lorenska pita	konvencionalno	190	30	prvo jelo
Tarte tatin	konvencionalno	220-180	15-30	kolači
Lazanje s ribom	konvencionalno	190	20	riba
Pečene rajčice	konvekcija + ventilator	200	30/40	povrće
Pečena govedina	konvencionalno	200	90	meso
Empanade	konvencionalno	200	15	meso
Rolice od sabljjarke	konvencionalno	180	8/10	riba

Niska temperatura pripremanja				
Naslov	Način kuhanja	Temperatura (°C)	Trajanje (minute)	Kategorija
Salata od kozica i manga	kuhaj i očuvaj	70	25	prvo jelo
Hobotnica s krumpirima	višerazinsko	90	90	prvo jelo
Pire od tikvica i graška	višerazinsko	90	35	povrće
Valjušci sa sirom i paprom	višerazinsko	100	12	tjestenina i peciva
Tjestenina orecchiette s rajčicom i svježim sirom Ricotta	višerazinsko	100	9	tjestenina i peciva
Jakobove kabice, koromač i masline	kuhaj i očuvaj	70	12	riba
Losos s agrumima i đumbirom	kuhaj i očuvaj	70	14	riba
Lubin s artičokama	kuhaj i očuvaj	70	22	riba
Patka s bobicama borovice	kuhaj i očuvaj	70	120	meso
Srednje pečena rezana teletina	kuhaj i očuvaj	70	20	meso
Teletina s umakom od tune	višerazinsko	80	120-40	meso
Cezarova salata	višerazinsko	80	120	povrće
Soljeni bakalar s feferonima i brokulama	višerazinsko	80	30	riba
Orzotto sa šafranom i šparogom	višerazinsko	90	90	povrće
Ratatouille	višerazinsko	80	45	povrće
Panna cotta s cvjetačom	višerazinsko	90	90	povrće
Pire od bundeve i mrkve	višerazinsko	90	40	povrće
Tikvice s metvicom	višerazinsko	80	30	povrće
Kruške, crno vino i cimet	višerazinsko	90	120	kolači
Crème brûlée	višerazinsko	80	40	kolači

4. Čišćenje i održavanje pećnice

4.1 Opće napomene o čišćenju

- Životni ciklus uređaja može se produžiti redovitim čišćenjem.
- Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

UPOZORENJA:

- Nikada ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje kako ne biste trajno oštetili emajlirane dijelove.
- Upotrebljavajte samo vodu, sapun ili deterdžente s izbjeljivačem (amonijak).

STAKLENI DIJELOVI

Preporučuje se očistiti stakleni prozor upijajućom kuhinjskom krpom nakon svake uporabe pećnice. Za uklanjanje tvrdokornijih mrlja, upotrijebite spužvu namočenu u deterdžentu, dobro iscijedeću, a zatim isperite vodom.

PROZOR PEĆNICE

Ako je prljava, brtva se može očistiti lagano vlažnom spužvom.

DODACI

Očistite dodatke mokrom, sapunastom spužvom prije ispiranja i sušenja: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterdženata.

POSUDA ZA KAPANJE

Nakon uporabe roštilja, izvadite posudu iz pećnice.

- Ulijte vruću mast u posudu i operite tavu vrućom vodom uz pomoć spužve i tekućine za pranje.

NAPOMENA:

- Ako postoje masni ostatci, umočite posudu u vodu i deterdžent. U suprotnom, možete oprati posudu u perilici za posuđe ili upotrijebiti komercijalni deterdžent za pećnice.
- Nikada ne stavljajte prljavu posudu natrag u pećnicu.

4.2 Održavanje

UKLANJANJE VRATA PEĆNICE

1. Otvorite prednji prozor.
2. Otvorite stezaljke kućišta šarke na desnoj i lijevoj strani prednjeg prozora tako da ih gurnete prema dolje.
3. Zamijenite prozor izvođenjem postupka obrnutim redoslijedom.

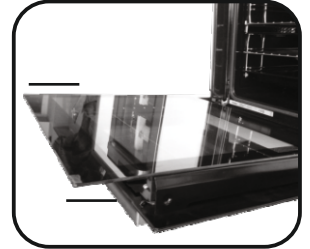
UKLANJANJE I ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

1. Otvorite vrata pećnice.
- 2.3.4. Zaključajte šarke, uklonite vijke i uklonite gornji metalni poklopac tako da ga povučete prema gore.
- 5.6. Uklonite staklo, tako da ga pažljivo odvojite od vrata pećnice.
7. pećnice. Nakon čišćenja ili zamjene, ponovno sastavite dijelove obrnutim redoslijedom.

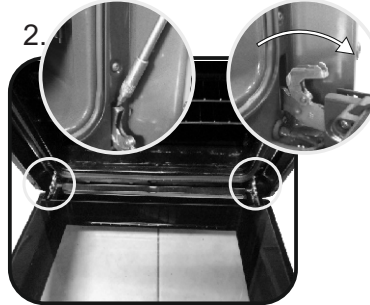
1.



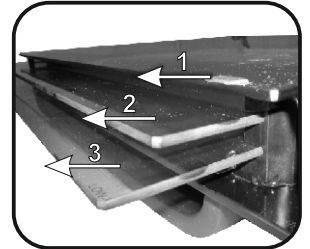
5.



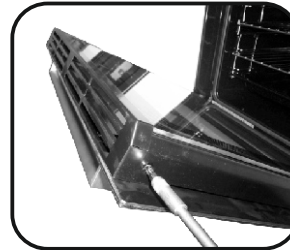
2.



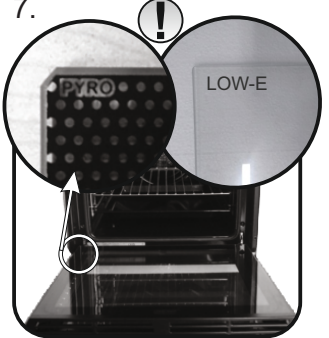
6.



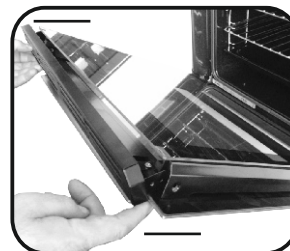
3.



7.



4.



ZAMJENA ŽARULJE

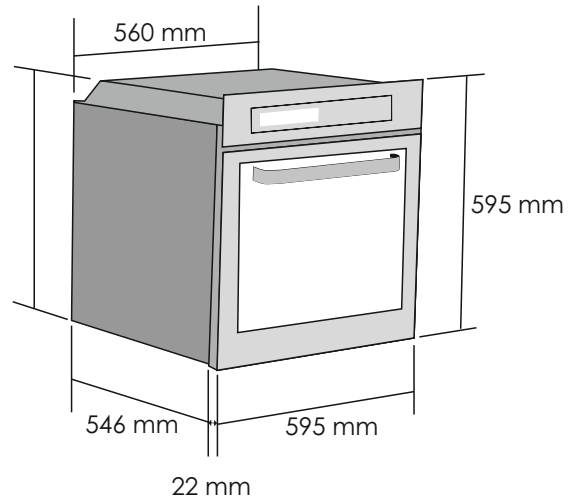
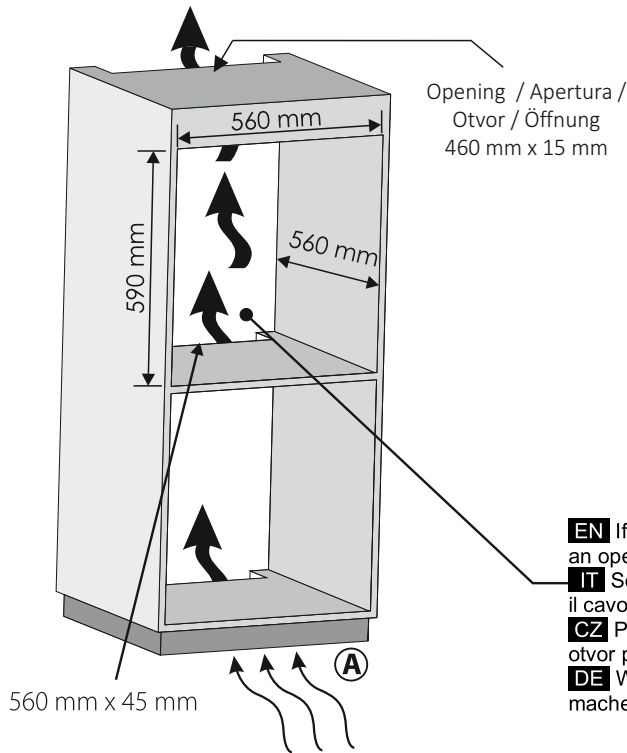
1. Odspojite pećnicu od mrežnog napajanja.
2. Otvorite stakleni poklopac, odvijte žarulju i zamijenite je novom žaruljom iste vrste.
3. Nakon zamjene neispravne žarulje, zamijenite stakleni poklopac.



5. Rješavanje problema

5.1 ČESTO POSTAVLJANA PITANJA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica se ne zagrijava	Sat nije postavljen	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Uključena je sigurnosna blokade za djecu	Isključite sigurnosnu blokadu za djecu
Pećnica se ne zagrijava	Nisu postavljene funkcija kuhanja i temperatura	Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne
Dodirno korisničko sučelje ne reagira	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Ploču korisničkog sučelja očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj



EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile è dotato di fondo posteriore, praticare un'apertura per il cavo di alimentazione.

CZ Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kabel.

DE Wenn der Einbauschrank an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel.

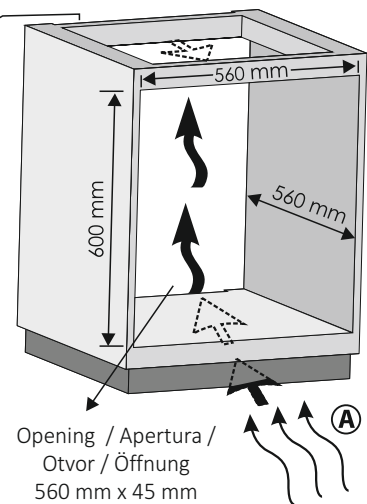
- A** **EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²
- A** **IT** Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, per ottimizzare le prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o 5.000 mm²
- A** **CZ** Pokud připevnění podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k zajištění maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor o rozměrech 500 x 10 mm nebo s plochou 5 000 mm²
- A** **DE** Wenn die Montage der Sockelleiste keine Luftzirkulation zulässt, schaffen Sie einen Ausschnitt von 500x10mm oder 5.000 mm² damit der Ofen die maximale Leistung erzielen kann.

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non è dotato di ventola di raffreddamento, creare un'apertura di 460x15 mm

CZ Pokud trouba nemá chladič ventilátor, vytvořte otvor 460 mm x 15 mm

DE Wenn der Ofen keinen Kühlungslüfter hat, schaffen Sie eine Öffnung von 460 mm x 15 mm

**EN**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

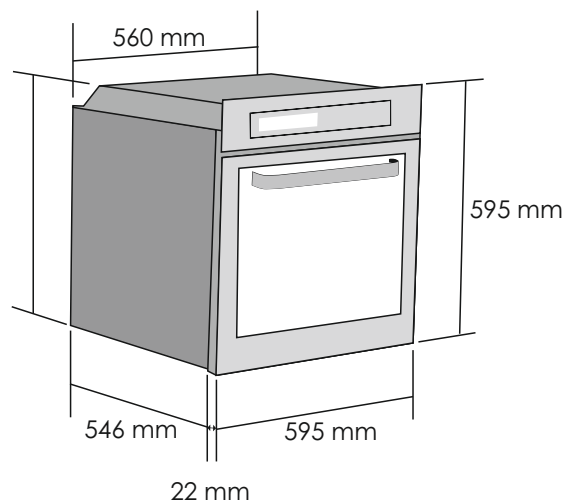
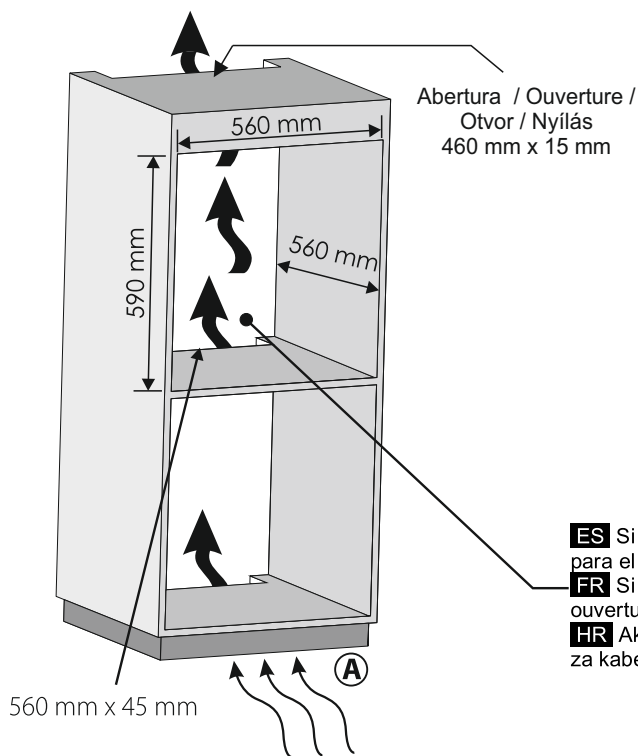
Il Produttore non si assume responsabilità per eventuali errori di stampa o errori di trascrizione all'interno di questa brochure. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai prodotti a seconda delle necessità, compresi gli interessi di consumo, senza inuenza alcuna sulle caratteristiche relative a sicurezza o funzionamento.

CZ

Výrobce neponese odpovědnost za žádné nepřesnosti vzniklé v důsledku chyb při tisku nebo přepisu této brožury. Vyrazujeme si provádět úpravy výrobků podle potřeby, včetně úprav v zájmu spotřeby, aniž budou dotčeny charakteristiky týkající se bezpečnosti nebo funkčnosti.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Ungenauigkeiten, die aus Übersetzungs- oder Druckfehlern in dieser Broschüre entstehen. Wir behalten uns das Recht vor, jederzeit erforderliche Änderungen an Produkten durchzuführen, auch solche, die den Verbrauch betreffen, und zwar unbeschadet der Merkmale bezüglich Sicherheit oder Funktion.



ES Si la parte posterior del mueble está cubierta, realice una abertura para el cable de alimentación.

FR Si le meuble est couvert par un fond à l'arrière, réalisez une ouverture pour le cordon d'alimentation.

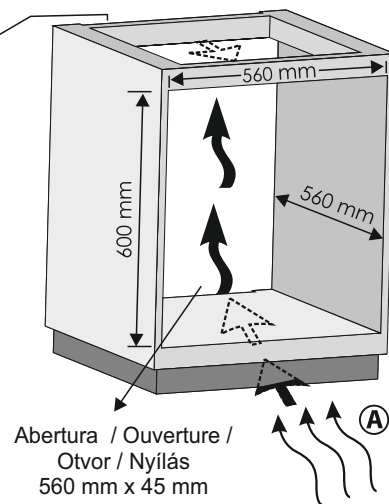
HR Ako je namještaj pokriven donjim dijelom straga, omogućite otvor za kabel za električno napajanje.

- (A) **ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación del aire, será necesario realizar una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5000 mm² para obtener el máximo rendimiento del horno.
- (A) **FR** Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, pour obtenir des performances maximales du four il est nécessaire de créer une ouverture mesurant 500x10 mm ou la même surface dans 5,000 mm²
- (A) **HR** Ako se postavljanjem postolja ne omogućuje cirkulacija zraka, kako biste ostvarili maksimalnu izvedbu pećnice, potrebno je stvoriti otvor od 500x10 mm ili istu površinu u 5000 mm²

ES Si el horno no tiene ventilador, realice una abertura de 460 mm x 15 mm.

FR Si le four ne dispose pas d'un ventilateur de refroidissement, créez une ouverture mesurant 460 mm x 15 mm

HR Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor od 460 mm x 15 mm



ES

El fabricante no se hace responsable de ninguna imprecisión resultante de los errores de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones a los productos según sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.

FR

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes liées à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit de modifier les produits si cela s'avère nécessaire, notamment dans l'intérêt de la consommation, sans compromettre pour autant les caractéristiques de sécurité ou de fonctionnement.

HR

Proizvođač ne snosi odgovornost za netočnosti koje su rezultat pogrešaka pri tiskanju ili transkripciji u ovoj brošuri. Po potrebi, zadržavamo pravo na izvođenje izmjena proizvoda, uključujući interese potrošnje, ne dovodeći u pitanje značajke koje su vezane uz sigurnost ili funkcije.