



# HOVER

<b>OVENS</b> <i>USER INSTRUCTIONS</i>	EN	02
<b>FORNI</b> <i>ISTRUZIONI PER L'UTENTE</i>	IT	14
<b>ÖFEN</b> <i>BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	DE	27
<b>OVENS</b> <i>GEbruIKSAANWIJZING</i>	NL	40
<b>HORNOS</b> <i>INSTRUCCIONES DE USO</i>	ES	53
<b>FORNOS</b> <i>INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR</i>	PT	66
<b>PEČICE</b> <i>UPORABNIŠKA NAVODILA</i>	SL	79
<b>TROUBY</b> <i>NÁVOD K POUŽITÍ</i>	CZ	92
<b>RÚRY</b> <i>NÁVOD NA POUŽITIE</i>	SK	105
<b>PIEKARNIKI</b> <i>INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL	118

## Safety Indications

---

- 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 grill is in use. Children should 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 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should 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.
- 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 have ground 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 should 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.

- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:

- Clean the oven door;

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;

- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);

- Do not place tea towels

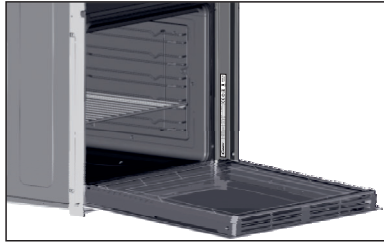
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut when the meat probe is not used.

- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.

General Instructions	4	1.1 Safety indications 1.2 Electrical safety 1.3 Recommendations 1.4 Installation 1.5 Waste management and environmental protection 1.6 Declaration of compliance
Product Description	5	2.1 Overview 2.2 Accessories
Use of the Oven	6	3.1 User interface description 3.2 Product setting 3.3 First use 3.4 Operating in manual mode 3.5 Operating in My Chef Mode 3.6 Operating in Recipes Mode 3.7 Function Descriptions 3.8 Cooking Modes 3.9 Special Modes 3.10 Recipes
Wizard oven enrollment	11	4.1. Meat Probe
Oven Cleaning and Maintenance	13	5.1 General notes on cleaning 5.2 Maintenance <ul style="list-style-type: none"><li>• Removal and cleaning of the side racks</li><li>• Cleaning of the interior glass door only</li></ul>

## 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 disconnecter 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 disconnecter.

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.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

## 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 duration 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.

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  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  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](http://www.candy-group.com).

## 2. Product Description

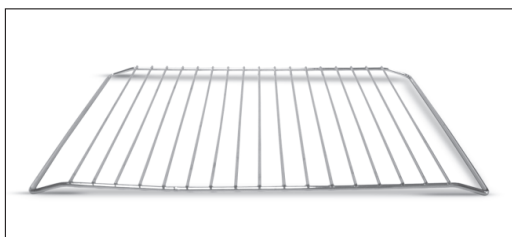
### 2.1 Overview



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

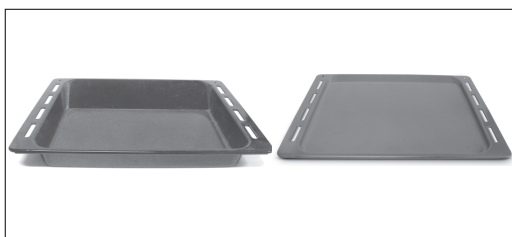
### 2.2 Accessories

#### 1 Metal grill



It holds baking trays and plates.

#### 2 Drip pan



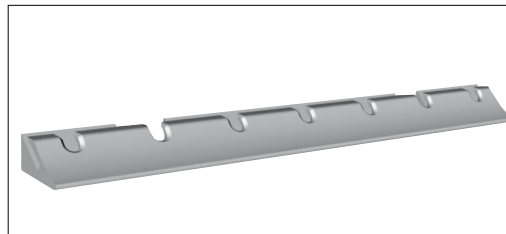
It collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 3 Lateral wire grids



It is located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

#### 4 Led vision



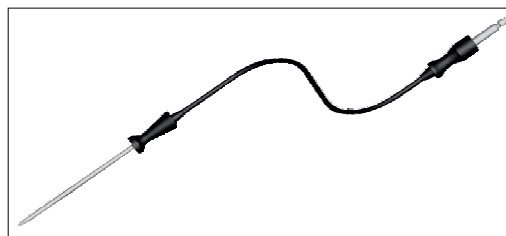
These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

#### 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.

#### 5 Meat probe



It measures the internal temperature of food during cooking.

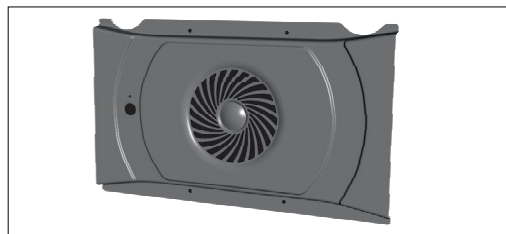
- Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.
- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food.

#### WARNINGS:

- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not insert the meat probe in the frozen food.

**NOTE:** Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.

#### 6 Chef Panel



It is an air conveyor that increases air circulation inside the oven. This allows an increase in oven cooking performance, more standard cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, a uniform temperature distribution inside the oven.

## 3. Use of the Oven

### 3.1 User interface description

1. Main switch on/off
2. TFT touch interface (Figure 1)



Figure 1

### 3.2 Product Setting

- At first launch you need to follow an installation process in order to be able to use the oven. Press ON/OFF to go ahead. (Figure 2)
- Select the language from the drop down menu.
- Press OK to go ahead.
- Scroll on the TFT touch interface or press the arrows to show more languages.

#### NOTES:

- After 10min of inactivity (excluding during cooking and in remote control) TFT goes in standby mode and touch screen is switched off. To wake up TFT press on the ON/OFF button TFT will go back to previous screen.
- Set the time by scrolling circularly on the red dot. Press OK to go ahead.
- The installation process is completed.
- Press OK then go to home page in order to start to use the oven.
- Sliding on the red dot implies action on highlighted red number.
- It is suggested to use the total area of the finger to press on display



Figure 2

### 3.3 First Use

#### PRELIMINARY CLEANING

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

### 3.4 Operating In Manual Mode

In this mode, it is possible to access to:

- Cleaning System – please view chapter 3.9
- Functions – please view chapter 3.7
- Special Functions – please view chapter 3.9

Below, a detail related to the access to Functions section.

- Press the Manual Mode tab to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 3)
- Select the desired function from the MENU.
- Scroll to select the desired temperature. Press OK to go ahead or BACK to return to the cooking functions selection. (Figure 4)
- Scroll to select the cooking duration. Press OK to begin the cooking or BACK to return to the temperature setting. (Figure 5)

#### NOTES:

- In this screen it is possible to adjust below parameters by entering the options menu.
  - exclude preheating (set by default)
  - set delayed start
- When a cooking cycle is running you can:
  - change the temperature
  - change the cooking duration
  - press STOP to finish cooking



Figure 3

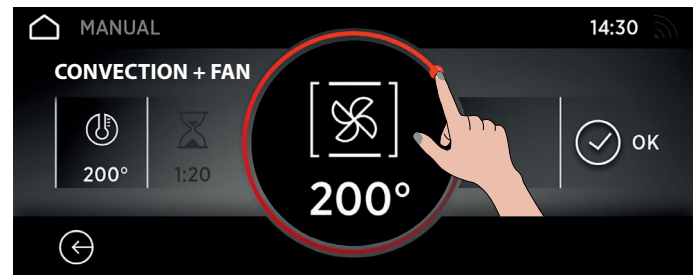


Figure 4

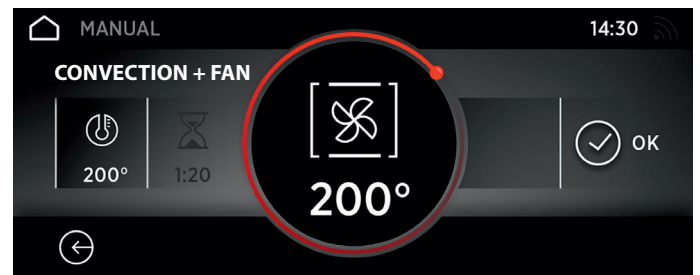


Figure 5

### 3.5 Operating In My Chef Mode



Figure 6

The detailed description is given in the "3.7 Function Descriptions table". (Figure 6)











### 3.6 Operating In Recipes Mode











Figure 7

The detailed description is given in the "3.7 Function Descriptions table". (Figure 7)

## 3.7 Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	<p><b>MANUAL MODE:</b> In this mode it is possible to chose cooking functions, temperature and cooking duration, by 3 simple steps. In this mode it is also possible to set a cooking delay.</p> <p><b>NOTE:</b> By default the preheating option is active: to turn it off click on the  symbol in the option menu</p>
	<p><b>MY CHEF</b> In this mode it is possible to save and, in a second time, to select customized cooking programs. It is possible to generate customized recipes and have direct access to last used programs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Last used function: it is possible to see the last 5 programs used with related duration, temperature and preheating (if selected)</li> <li>• Personal programs: it is possible to create a maximum of 5 personal programs for each category with a maximum of 3 steps for each program.</li> <li>• My wizard: shows last program with related temperature and duration launched from mobile app</li> <li>• My programs: shows programs created with personal programs feature. Categories are: meat, vegetables, fish, main course, cake and bread. It is possible to delete a personal program by pressing the corresponding thumbnail for 3 seconds and then press the X that appears replace it with after it.</li> </ul>
	<p><b>MY RECIPES</b> In this mode it is possible to select one of the suggested cooking program saved as favourites.</p>
	<p><b>INTERNET CONNECTION:</b> If the icon is active the oven is connect to the net.</p>
	<p><b>SETTINGS:</b> By selecting this icon it will be possible to set language and time, wi-fi, bluetooth, sound, brightness.</p>
 	<p><b>OVEN DEVICE CONNECTION (WIZARD):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• On the first use, with a long press on the icon you enroll the oven on the net.</li> <li>• With a short press on the icon, the remote control of the oven it activated.</li> </ul> <p><b>WARNING:</b> If this option is activated the oven is driven <b>ONLY</b> by the connected device.</p> <p><b>NOTE:</b> To control again the oven directly on the door screen click again on the icon.</p>
	<p><b>CHILD LOCK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To enable related lock the corresponding icon has to be pressed for 3 seconds.</li> <li>• A child icon appears on the screen, the user can only navigate through setting menu.</li> <li>• Stand by is managed during child lock.</li> </ul> <p><b>NOTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• When user disables child lock and presses the back arrow or exit button from option, TFT goes to home page.</li> <li>• To unlock the oven same procedure must be applied.</li> </ul> <p><b>WARNINGS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For normative reasons if the ON/OFF button is pressed while child lock is enabled the oven is switched off.</li> <li>• When the oven is switched on again it returns to setting screen and child lock is active.</li> <li>• Child lock is disabled only if supercapacitor is discharged.</li> <li>• First power up procedure is then valid.</li> <li>• If user enables child lock while cooking is running the cooking is aborted and all saved data (function, temperature, time ecc) are deleted.</li> </ul>
	<p><b>HOME PAGE:</b> By touching this icon you go back to home page.</p>







## 3.8 Cooking Modes

Function Dial	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
* 	<p><b>CONVENTIONAL:</b> 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.</p>
	<p><b>GRILL:</b> Use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the grill level.</p> <p><b>NOTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Five minutes preheating is required to get the elements hot.</li> <li>• Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes.</li> <li>• White meats should be put at a distance from the grill; the cooking duration is longer, but the meat will be tastier.</li> <li>• You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.</li> </ul>
	<p><b>MULTI-LEVEL:</b> 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).</p>
	<p><b>CONVECTION + FAN:</b> 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.</p>
	<p><b>GRILL + FAN:</b> The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level.</li> <li>• Slide the drip tray under the shelf to collect the juices.</li> <li>• Turn the food over halfway through cooking.</li> </ul> <p><b>WARNINGS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheating is necessary for red meats but not for white meats.</li> <li>• Use the turbo-grill with the door closed.</li> <li>• Make sure that the food is not too close to the grill.</li> </ul>
	<p><b>BOTTOM HEATING + FAN:</b> 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.</p>
	<p><b>BOTTOM HEATING:</b> Use the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes such as flans, quiche, etc.</p>
* 	<p><b>MASTER BAKE:</b> 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.</p>

\*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class for ventilated function.



## 3.9 Special Modes

Function Dial	Function
	<b>DEFROST:</b> The fan circulates air at 40°C around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	<b>PAELLA:</b> This function allows to cook paella ensuring perfect cooking results using a convection + fan cycle. We suggest a specific recipe tested by our Chef to cook a perfect paella*.
	<b>BREAD :</b> This function allows to cook bread in different steps ensuring perfect cooking results using a convection + fan cycle. We suggest a specific recipe tested by our Chef to cook a perfect bread**.
	<b>PIZZA :</b> This function with hot air circulated in the oven ensures perfect results for dishes such as pizza or focaccia.
	<b>LEAVENING :</b> Thanks to a very gentle warming of the cavity, this function uses bottom and top heating at 40°C to ensure bread or bakery food rising during cooking process.
	<p><b>HYDROEASYS CLEANING:</b> This function helps the cleaning process of oven by melting residual of food present in the cavity.</p> <p><b>WARNINGS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A warning message informing user to place 300ml of water in lower cavity of oven appears.</li> <li>• Preheating option is not managed for hydroeasy.</li> <li>• Duration cannot be changed.</li> </ul>

### \*PAELLA:

#### Recipe for approximately 10 people

##### Put in the dripping pan:

- 1 onion chopped
- 500g of rice ( fast cooking)
- 1 bag of 500g of mixture of frozen seafoods (small tails of shrimps, peeled mussels, small strips of squid, ...)
- 2 handfuls of deep-frozen peas
- 1/2 red pepper cut in small pieces- slices of chorizo
- 2 soup spoons of powder fish (or, better, 1 bag of dehydrated fish soup) 1 bag of spices in paella 1 soup spoon of tomato puree
- 1 dose of powder saffron a few beautiful whole mussels
- 700g of water

Cover the dripping-pan with an aluminum foil and install the dripping-pan on the first level

##### Put in the pastry baking tray:

- 10 portions of fish filets (of your choice)
- 10 (or 20) beautiful tails of shrimps (or scampi)
- Cover the dripping-pan with an aluminum foil and install it on the third level

##### Put on the oven rack

- a pie plate (or other mold on board little raised) with 10 pieces of tops of chicken legs covered with paella spices
- Install the mold on the rack on the 4th level  
Close the door of the oven and engage the function "Paella" .

### \*\*BREAD:

#### • With simple bread flour:

- 1 kilo of special flour for bread
- 18g of salt
- 2 bags of baker's dehydrated yeast
- Approximately 550g of water in 40°C

#### • With bread flour with yeast and salt incorporated (to recommend) :

- 1 kilo of flour
- 1 bag of dehydrated baker's yeast (it's better to add a bag)
- Approximately 550g of water in 40°C

#### Method

Dilute the yeast in the water In a salad bowl, put the flour, salt ( if necessary) and water

Mix the whole to form a homogeneous dough

Put the dough on the work plan ,and with the palm of the hand , stretch the dough and pull it down on itself (the objective being to lock a maximum of air into the dough). Repeat this movement during approximately 5 minutes.

Put the dough in the bowl and cover it with a clingfilm let the dough rise (in proving function of the oven) during approximately 1 H (it has to double in volume)

Take back the dough, fold up it 2 or 3 times on itself (to push away the air) and shape the breads (baguette, farmhouse bread, round loaf.)

Put breads on the pastry baking tray of the oven covered before with a baking paper

Sprinkle slightly breads of flour (optional, only to give an effect farmhouse bread)

Give some net knocks of razor blade razor (or well sharpened knife) on the top of breads

Let rest about ten minutes before putting in the oven Install the tray with breads in the 2nd level (from the bottom) of the oven

Measure exactly 1 dl (10cl or 100g) of water and pour it directly on the bottom of the oven

Close the door and engage the function " automatic bread "

### 3.10 Recipes

RECIPE NAME	CATEGORY	N. PEOPLE	Weight (kg)	COOKING TYPE (STEP 1)	COOKING DURATION (hh:mm)	COOKING TEMPERATURE (°C) / grill level	COOKING TYPE (STEP 2)	COOKING DURATION (hh:mm)	COOKING TEMPERATURE (°C)
COFFEE CREPES	First course	4		static	00:10	180	grill	00:05	L3
RICE PILAF WITH CUTTLEFISH AND PEAS	First course	4		static	00:20	200			
BLACK RICE TIMBALLO	First course	4		static	00:15	160			
RICE RING WITH SHRIMP, FAVA BEANS AND PEAS	First course	8		static	00:18	180	grill	00:05	L3
ENCHILADAS LASAGNA	First course	4		static	00:30	175	grill	00:10	L3
FIVE-GRAIN FOCACCIA	Bread	4		static	00:15	200			
BROWN BREAD	Bread	4		static	00:15	190			
NICE-STYLE FOCACCIA	Bread	6		static	00:30	220			
BREADSTICKS WITH SUN-DRIED TOMATOES AND THYME	Bread	6		static	00:10	180	fan cooking	00:02	180
VEGETABLE-STUFFED CALAMARI	Fish	4		static	00:30	180	grill	00:30	L3
PRAWN HAMBURGER	Fish	4		static	00:06	200			
SEA BREAM MADRID STYLE	Fish	4		static	00:20	160			
POTATOES COOKED IN FOIL WITH PRAWNS AND WASABI	Fish	4		static	00:40	180			
THAI FISHCAKES	Fish	4		static	00:08	180			
FILLET OF SEA BASS BAKED IN FOIL	Fish	4		static	00:20	170			
FILLETS OF TROUT	Fish	4		static	00:30	180			
SWORDFISH ROLLS	Fish	4		static	00:10	180			
GILTHEAD BREAM ROLLS WITH COURGETTES	Fish	4		static	00:10	180			
ROAST BEEF IN ONION SAUCE	Meat		1	static	00:25	180			
ROAST TURKEY AND SPINACH ROLL	Meat		1	Static	01:00	150			
VEAL BITES OVER RATATOUILLE	Meat		0,6	static	00:15	160			
ROAST LAMB WITH CHICORY	Meat		0,7	static	02:00	150			
EYE ROUND OF VEAL OVER RATATOUILLE	Meat		0,6	static	00:15	160			
MARINATED BREAST OF DUCK	Meat	4		static	00:08	200			
ROAST BEEF	Meat		0,6	static	01:30	200			
VEAL CHEEK WITH RED CABBAGE	Meat	4		Static	04:00	130			
ROAST WITH BACON	Meat		1	Static	01:15	200			
ASPARAGUS AU GRATIN WITH TARTAR SAUCE	Veggies	4		grill	00:08	L3			
SQUASH FLAN WITH PARMIGIANO REGGIANO FONDUE	Veggies	4		fan cooking	00:25	180			
AUBERGINES GREEK STYLE	Veggies	4		static	00:30	200			
BAKED TOMATOES	Veggies	6		fan cooking	00:40	200			
ASPARAGUS FLANS	Veggies	4		static	00:20	180			
POTATO SOUFFLE	Veggies	6		static	00:20	200	fan cooking	00:05	180
BROWNIES WITH COFFEE SAUCE	Desserts	6		static	00:35	160			
CROISSANTS	Desserts	10		static	00:05	200	fan cooking	00:10	180
APPLE CRUMBLE	Desserts	8		static	00:40	180			
CHOCOLATE TART WITH BERRY COULIS	Desserts	4		static	00:08	200			
COCOA TARTE	Desserts	6		static	00:20	180			
SACHER CAKE	Desserts	6		static	00:40	180			
CHOCOLATE AND PEAR CAKE	Desserts	6		static	00:30	180			

## 4. Oven enrollment

For all the details related to the link between app and product, available also online at the following link: <http://go.candy-group.com/hover-ov>

Wifi icon is managed the following way:

- when WiFi is off the icon is off (Figure 8)
  - after a reset the icons blinks 1 seconds on and 1 seconds off and the oven starts a new enrollment. There is a time slot of 5 minutes to complete the enrolment starting from when user presses ok button on standard or easy enrollment. Elapsed this time the WiFi is switched off wifi icon disappears.
  - if the oven is connected to a router the icon is switched on fix oven is only controlled by remote.
- TFT shows following image:
- when the oven is in read only mode the icon blinks 1 seconds on and 3 seconds off.

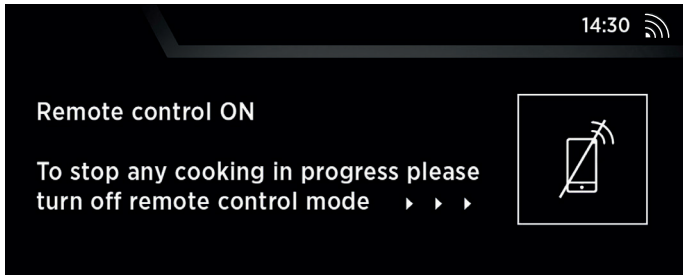


Figure 8

**NOTE:** Press smartphone icon to go to READ ONLY MODE.

### READ ONLY MODE

You can read oven status related to temperature, cooking duration and program.

BLINKING BEHAVIOUR	MEANING
1s on 1s off	oven is enrolling please follow quick guide for details on procedure
1s on 3s off	oven is in read only mode
3s on 1s off	oven is enrolled but has lost connection with router. It is not possible to send remote control command. Please check your router connection
always off	oven is not enrolled. You can only start a new enrollment.

### 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	<b>Basic data rate:</b> RF Transmit Power (Typ): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>Enhanced data rate:</b> RF Transmit Power (Typ): +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimum Receiving Sensivity	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Basic data rate:</b> Sensitivity@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>Enhanced data rate:</b> Sensitivity@ 001% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	
		<b>BLE:</b> Sensitivity@ 0.1% BER: -98 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:

**2,0W**

How to activate wireless network port:

Navigate to settings -> ONE-FI -> press for 3 seconds the ONE-FI icon Display shows 2 possible ways to enroll the oven: standard and easy Press the ok button on one of them. WiFi module is switched on and WiFi icon blinks 1s on 1s off.

How to deactivate wireless network port:

Navigate to settings -> ONE-FI -> press for 3seconds the ONE-FI icon Display shows 2 possible ways to enroll the oven: standard and easy Do not press the ok button. WiFi module is switched off and WiFi is not shown.  
Note: WiFi data if present are deleted.

### 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 in 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

- Tap on the icon
- Press and hold the One-Fi icon for 3 seconds
- Click the "OK" of Easy Enrollment

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 One-Fi icon 
- To stop any cooking in progress please turn off remote control mode.

**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 taping 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**

- Tap the icon 
- Press and hold the One-Fi icon for 3 seconds 
- Click the “OK” of Standard Enrollment 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.

- 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 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.

**NOTES**

**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 One-Fi icon 
- To stop any cooking in progress please turn off remote control mode.

**4.1. Meat Probe**

After meat probe is inserted the display shows a message informing the user that only manual program are available. Press ok at the following pop up message to show available cooking modes. (Figure 9)

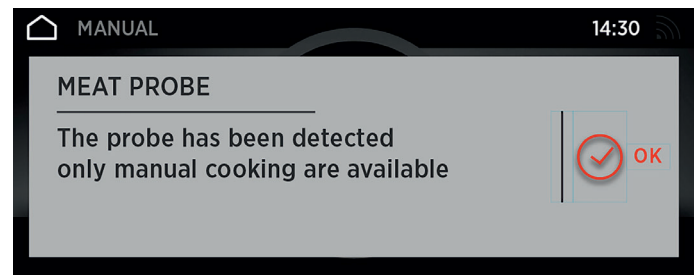


Figure 9

- The user can now select oven temperature (max 200 degrees) and meat probe temperature (max 90 degrees). (Figure 10)
- Cooking stops when meat probe temperature reaches the selected one.
- After removing meat probe TFT shows home screen and all cooking are now possible.

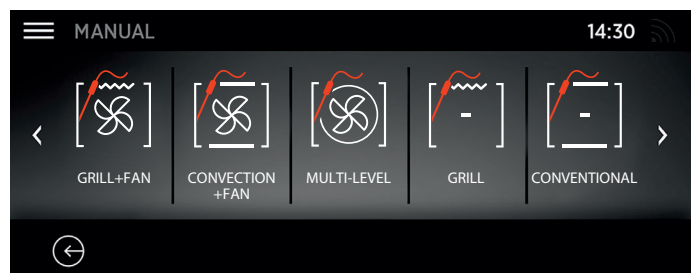


Figure 10

## 5. Oven cleaning and maintenance

### 5.1 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.

**WARNING:** 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 SEAL

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

#### ACCESSORIES

**WARNING:** 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. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent.

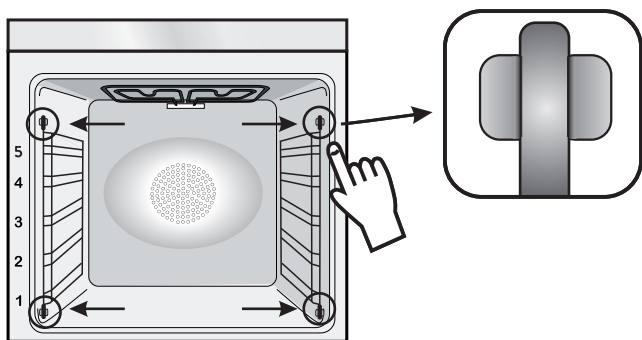
**NOTE:** If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent.

**WARNING:** Never put a dirty pan back into the oven.

### 5.2 Maintenance

#### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

- 1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
- 2- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
- 3- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



#### CLEANING OF THE INTERIOR GLASS DOOR ONLY

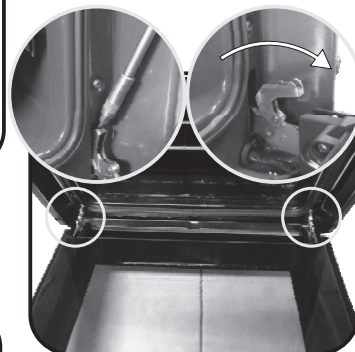
1. Open the oven door.
- 2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.
- 5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: don't remove any other glass or component).
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

**NOTE:** On all glass, the indication "Low-E" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

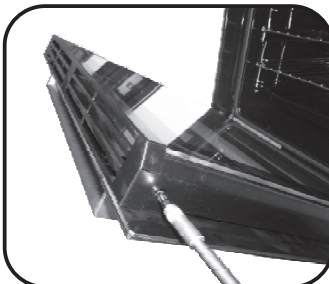
1.



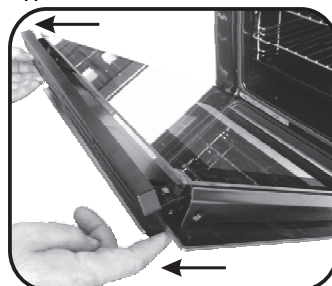
2.



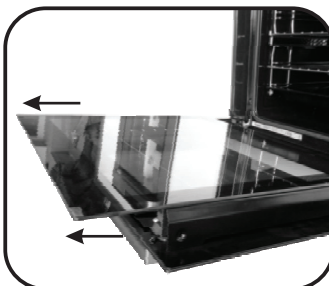
3.



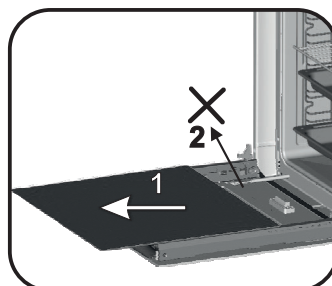
4.



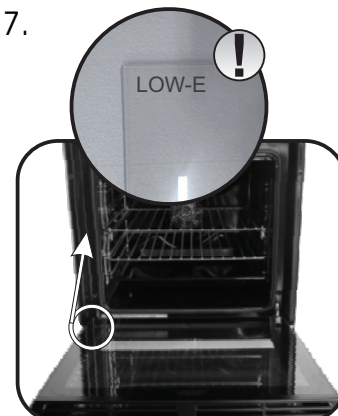
5.



6.



7.



## Avvertenze di sicurezza

---

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.

- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde.

Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.

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

- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.

- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.

- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.

- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.

- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
- **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
  - Pulire la porta del forno;
  - Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti, utilizzando una spugna umida. Non usare detergenti;
  - Togliere tutti gli accessori e il kit di guide scorrevoli (se presente);
  - Non introdurre tovagliette da tè
- Prima del ciclo di pulizia, nei forni con la sonda carne è necessario chiudere il foro utilizzando il dado fornito in dotazione quando la sonda carne non è utilizzata.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.

Indicazioni generali

# 17

- 1.1 Avvertenze di sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Consigli
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione rifiuti e protezione ambientale
- 1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del prodotto

# 18

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori

Utilizzo del forno

# 19

- 3.1 Descrizione interfaccia utente
- 3.2 Impostazione del prodotto
- 3.3 Primo utilizzo
- 3.4 Funzionamento in modalità manuale
- 3.5 Funzionamento in Modalità My Chef
- 3.6 Funzionamento in Modalità Recipes
- 3.7 Descrizione funzione
- 3.8 Modalità di cottura
- 3.9 Modalità speciali
- 3.10 Recipes

Iscrizione all'app Wizard Oven

# 24

- 4.1. Sonda per carne

Pulizia e manutenzione del forno

# 26

- 5.1 Avvertenze generali relative alla pulizia
- 5.2 Manutenzione
  - Stacco e pulizia delle griglie laterali
  - Pulire solo il vetro interno della porta



## 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 riportate sul manuale possono essere diverse 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.

Quando il forno è spento, potrebbe essere presente una luce bassa intorno all'interruttore principale centrale. Si tratta di una condizione normale. Può essere rimossa semplicemente capovolgendo la spina o scambiando i terminali di alimentazione.

### 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.

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 diventi 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 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 il 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](http://www.candy-group.com).

## 2. Descrizione del prodotto

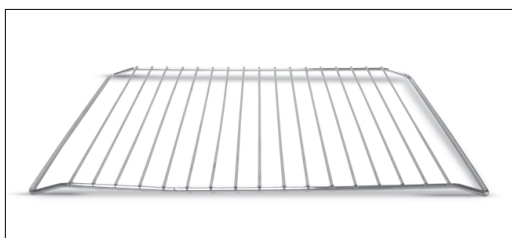
### 2.1 Panoramica



1. Pannello comandi
2. Posizioni degli scaffali
3. Griglia metallica
4. Vaschetta raccogliocce
5. Ventola (dietro alla piastra in acciaio)
6. Porta forno

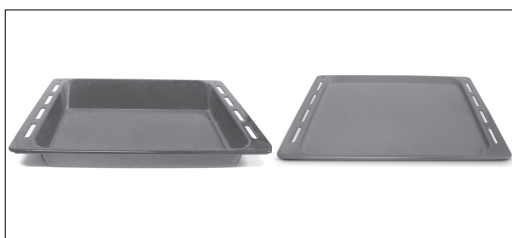
### 2.2 Accessori

#### 1 Griglia metallica



Serve per sostenere teglie e piastre di cottura.

#### 2 Vaschetta raccogliocce



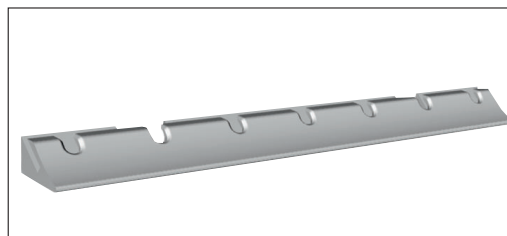
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

#### 3 Griglie laterali a rete



Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogliocce.

### 4 Visualizzazione a LED



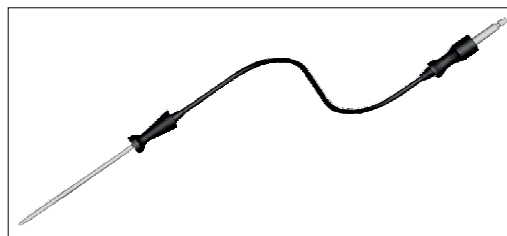
Producono un'illuminazione bianca di alta qualità che permette di vedere l'interno del forno con chiarezza senza ombre su tutti i ripiani.

#### 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.

### 5 Sonda per carne



Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

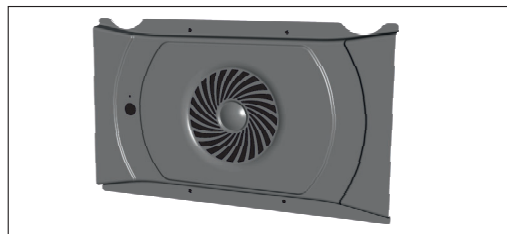
- Inserire la sonda per carne nel foro sulla parte superiore del vano.
- Preparare gli alimenti e inserire correttamente la sonda per carne negli alimenti.

#### AVVERTENZE:

- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per carne.
- Non inserire la sonda per carne negli alimenti surgelati.

**NOTA:** La sonda deve essere inserita negli alimenti e nel recipiente quando il forno è ancora freddo.

### 6 Pannello Chef



È un trasportatore d'aria che aumenta la circolazione dell'aria all'interno del forno. Consente di aumentare le prestazioni di cottura del forno, di ottenere una cottura più standard degli alimenti a tutte le temperature, di ridurre i tempi di cottura e, infine, di distribuire uniformemente la temperatura all'interno del forno.

**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.

## 3. Utilizzo del forno

### 3.1 Descrizione interfaccia utente

1. Interruttore principale di accensione/spegnimento
  2. Interfaccia TFT
- (Figura 1)

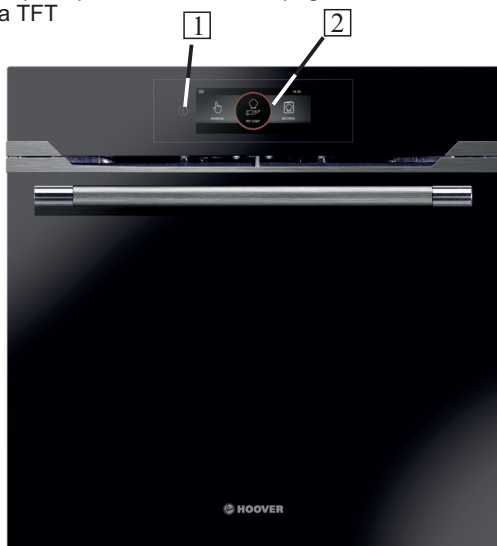


Figura 1

### 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 2)
- Selezionare la lingua dal menu a tendina.
- Premere OK per continuare.
- Scorrere l'interfaccia touch TFT o premere le frecce per visualizzare altre lingue.

#### NOTE:

- Dopo 10 minuti di inattività (escluso durante la cottura e nel telecomando) il TFT va in modalità standby e il touch screen è spento
- Per attivare il TFT premere il tasto ON/OFF, il TFT torna alla schermata precedente.
- Impostare l'ora scorrendo circolarmente sul punto rosso. Premere OK per continuare.
- La procedura di installazione è completata.
- Premere OK per tornare alla pagina principale per iniziare a utilizzare il forno.
- Lo scorrimento sul punto rosso implica l'azione sul numero rosso evidenziato.
- Si consiglia di utilizzare l'intero polpastrello del dito da premere sul display



Figura 2

### 3.3 Primo utilizzo

#### PULIZIA PRELIMINARE

- Prima del primo utilizzo, pulire il forno.
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido.
- Lavare tutti gli accessori e strofinare l'interno del forno con un panno, utilizzando una soluzione di acqua calda e liquido detergente.
- Impostare il forno (vuoto) alla temperatura massima e lasciarlo funzionare per circa 1 ora, per eliminare gli eventuali odori tipici dei prodotti nuovi.

### 3.4 Funzionamento in modalità manuale

In questa modalità è possibile accedere a:

- Sistema di pulizia - vedere capitolo 3.9
- Funzioni - vedere capitolo 3.7
- Funzioni speciali - vedere capitolo 3.9

Di seguito, vengono forniti dettagli relativi all'accesso alla sezione Funzioni.

- Premere la scheda della modalità manuale per impostare un programma di cottura in 3 semplici fasi. (Figura 3)
- Selezionare la funzione desiderata dal MENU.
- Scorrere per selezionare la temperatura desiderata. Premere OK per proseguire o BACK per ritornare alle funzioni di cottura. (Figura 4)

- Scorrere per selezionare la durata della cottura. Premere OK per iniziare la cottura o BACK per ritornare alle impostazioni della temperatura. (Figura 5)

#### NOTE:

- In questa schermata è possibile regolare i parametri sotto riportati entrando nel menu delle opzioni.
  - escludere il preriscaldamento (impostato di default)
  - impostare un avvio ritardato
- Durante il ciclo di cottura, è possibile:
  - modificare la temperatura
  - modificare il tempo di cottura
  - premere STOP per terminare la cottura



Figura 3

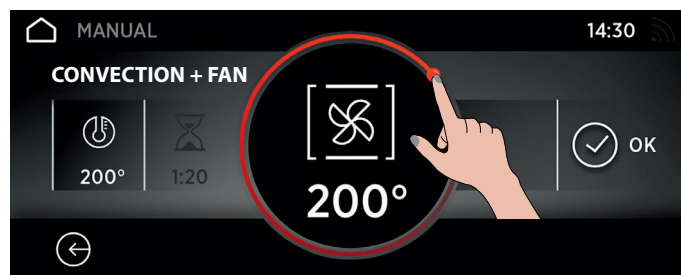


Figura 4

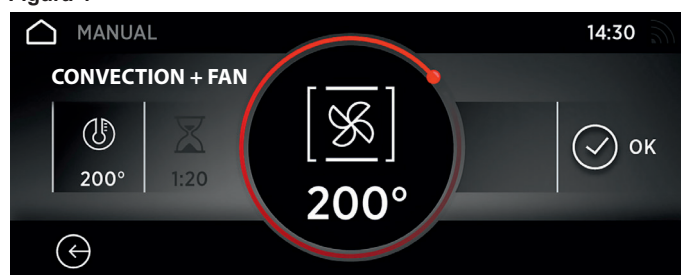


Figura 5

### 3.5 Funzionamento in Modalità My Chef

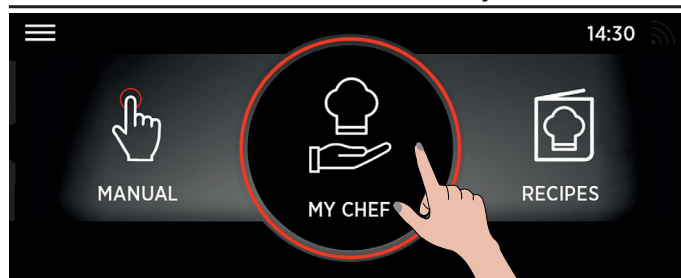


Figura 6

La descrizione dettagliata è riportata nella "tabella 3.7 Descrizione delle funzioni". (Figura 6)











### 3.6 Funzionamento in modalità Recipes




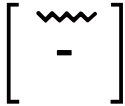



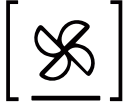


Figura 7

La descrizione dettagliata è riportata nella "tabella 3.7 Descrizione delle funzioni". (Figura 7)

### 3.7 Descrizione funzioni







FUNZIONE	DESCRIZIONE
	<p><b>MODALITÀ MANUALE:</b> In questa modalità è possibile selezionare le funzioni di cottura, la temperatura e la durata della cottura in 3 semplici fasi. In questa modalità è anche possibile impostare l'avvio di cottura ritardato.</p> <p><b>NOTA:</b> L'opzione di preriscaldamento è predefinita come attiva: per disattivarla premere il simbolo  sul menu delle opzioni</p>
	<p><b>MY CHEF</b> In questa modalità è possibile salvare, e in seguito selezionare, programmi di cottura personalizzati. È possibile generare ricette personalizzate e avere accesso diretto agli ultimi programmi utilizzati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ultima funzione utilizzata: è possibile vedere gli ultimi 5 programmi utilizzati con relativa durata, temperatura e preriscaldamento (se selezionato)</li> <li>• Programmi personali: è possibile creare un massimo di 5 programmi personali per ogni categoria con un massimo di 3 passi per ogni programma.</li> <li>• My wizard: mostra l'ultimo programma con relativa temperatura e durata lanciato dall'applicazione mobile</li> <li>• I miei programmi: mostra i programmi creati con la funzione programmi personali. Le categorie sono: carne, verdure, pesce, piatto principale, torta e pane. È possibile cancellare un programma personale premendo per 3 secondi la corrispondente miniatura e poi premere la X che compare per sostituirla con la successiva.</li> </ul>
	<p><b>MY RECIPES</b> In questa modalità è possibile selezionare programmi di cottura suggeriti.</p>
	<p><b>COLLEGAMENTO INTERNET:</b> Se l'icona è attiva la porta del forno è collegata a internet.</p>
	<p><b>IMPOSTAZIONI:</b> Selezionando questa icona sarà possibile impostare lingua e ora, Wi-Fi, bluetooth, suono e luminosità.</p>
  	<p><b>COLLEGAMENTO FORNO-DISPOSITIVO ESTERNO (WIZARD):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al primo utilizzo premere a lungo questa icona per registrare il forno alla rete Wi-Fi.</li> <li>• Premere brevemente l'icona per attivare il controllo a distanza del forno.</li> </ul> <p><b>AVVERTENZA:</b> Se questa opzione è attiva il forno è comandato <b>ESCLUSIVAMENTE</b> dal dispositivo esterno collegato.</p> <p><b>NOTA:</b> Per tornare a controllare il forno direttamente dallo schermo sulla porta, premere nuovamente sull'icona.</p>
	<p><b>SICUREZZA BAMBINI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per abilitare la relativa sicurezza occorre premere per 3 secondi l'icona corrispondente.</li> <li>• L'icona di un bambino compare sullo schermo, l'utente può navigare solo attraverso il menu di impostazione.</li> <li>• Lo stand by è gestito durante il blocco di sicurezza bambini.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando l'utente disabilita il blocco di sicurezza bambini e preme la freccia indietro o il pulsante di uscita dall'opzione, il TFT passa alla pagina principale.</li> <li>• Per sbloccare il forno deve essere seguita la stessa procedura.</li> </ul> <p><b>AVVERTENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per motivi normativi, se si preme il tasto ON/OFF mentre è attiva la sicurezza bambini, il forno viene spento.</li> <li>• Quando il forno viene riacceso, ritorna alla schermata di impostazione e la sicurezza bambini è attiva.</li> <li>• La sicurezza bambini viene disattivata solo se il supercondensatore viene scaricato.</li> <li>• La prima procedura di accensione è quindi valida.</li> <li>• Se l'utente abilita la sicurezza bambini durante la cottura in corso, la cottura viene interrotta e tutti i dati salvati (funzione, temperatura, tempo, ecc.) vengono cancellati.</li> </ul>
	<p><b>PAGINA PRINCIPALE:</b> Toccando questa icona si torna alla pagina principale.</p>

### 3.8 Modalità di cottura

Indicatore funzione	Funzione <i>(dipende dal modello di forno)</i>
* 	<p><b>STATICO:</b> Questa funzione utilizza la ventola ed entrambe le resistenze. Preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Questo metodo di cottura è ideale per arrosti di carne (180/200°C) e pesce (160-170°C). Collocare l'alimento e il relativo piatto su un ripiano in posizione centrale.</p>
	<p><b>GRILL:</b> Utilizzare il grill con la porta chiusa. La resistenza di riscaldamento superiore viene utilizzata da sola ed è possibile regolare il livello del grill.</p> <p><b>NOTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Per riscaldare le resistenze sono necessari cinque minuti di preriscaldamento.</li> <li>● Si ottengono risultati ottimali per grigliate, kebab e piatti al gratin.</li> <li>● Le carni bianche devono essere sempre collocate a distanza dal grill; il tempo di cottura risulta leggermente più lungo, ma la carne diventa più gustosa.</li> <li>● Si possono mettere carni rosse e filetti di pesce sullo scaffale con la vaschetta raccogliogocce posta al di sotto.</li> </ul>
	<p><b>COTTURA MULTILIVELLO:</b> 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).</p>
	<p><b>COTTURA VENTILATA:</b> 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.</p>
	<p><b>GRILL VENTILATO :</b> La resistenza di riscaldamento superiore si utilizza insieme alla ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Ideale per cucinare cibi compatti, pezzi interi come arrosti di maiale, pollame, ecc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli alimenti da grigliare direttamente sullo scaffale al centro, al livello intermedio.</li> <li>● Far scorrere la vaschetta raccogliogocce sotto lo scaffale per raccogliere i succhi.</li> <li>● Girare il cibo a metà cottura.</li> </ul> <p><b>AVVERTENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il preriscaldamento è consigliato per le carni rosse, ma non per quelle bianche.</li> <li>● Utilizzare il turbo-grill con la porta chiusa.</li> <li>● Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo vicini al grill.</li> </ul>
	<p><b>RESISTENZA INFERIORE VENTILATA:</b> 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.</p>
	<p><b>RESISTENZA INFERIORE:</b> Utilizzare la resistenza inferiore. Ideale per cucinare tutti i piatti a base di pasta come sformati, quiche, ecc.</p>
* 	<p><b>MASTER BAKE:</b> 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.</p>

\*Testato nel rispetto della norma CENELEC EN 60350-1 che definisce la classe energetica per la funzione ventilata.

### 3.9 Modalità speciali

Indicatore funzione	Funzione
	<b>SCONGELAMENTO:</b> La ventola fa circolare aria calda a 40°C intorno agli alimenti congelati e li scongela in pochi minuti senza alterarne o modificarne il contenuto proteico.
	<b>PAELLA:</b> Questa funzione permette di cucinare una paella perfetta grazie al ciclo di cottura ventilata. Per risultati garantiti, consigliamo questa ricetta testata dal nostro chef*.
	<b>PANE :</b> Questa funzione permette di cucinare del buonissimo pane in più fasi grazie al ciclo di cottura ventilata. Per risultati garantiti, consigliamo questa ricetta testata dal nostro chef*.
	<b>PIZZA :</b> Questa funzione con l'aria calda che circola nel forno garantisce risultati perfetti per piatti come pizza o focaccia.
	<b>LIEVITAZIONE:</b> Grazie ad un riscaldamento molto delicato del vano di cottura, questa funzione utilizza il riscaldamento inferiore e superiore a 40°C per garantire la lievitazione del pane o degli alimenti da forno durante il processo di cottura.
	<p><b>PULIZIA FACILITATA HYDROEASY:</b> Questa funzione aiuta il processo di pulizia del forno fondendo i residui di cibo presenti nel vano di cottura.</p> <p><b>WARNINGS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compare un messaggio di avvertimento che informa l'utente di mettere 300 ml di acqua nella vano inferiore del forno.</li> <li>• L'opzione di preriscaldamento non è gestita per hydroeasy.</li> <li>• La durata non può essere modificata.</li> </ul>

#### \*PAELLA:

##### Ricetta per circa 10 persone

##### Aggiungere nel tegame:

- 1 cipolla tritata- 500 g di riso (a cottura rapida)
  - 1 busta da 500 g di misto mare surgelato (codine di gambero, cozze sgusciate, anelli di calamaro...)
  - 2 manciate abbondanti di piselli surgelati
  - 1/2 peperone rosso a dadini
  - fettine di chorizo
  - 2 cucchiari da minestra di fumetto di pesce in polvere (o meglio 1 busta di brodo di pesce liofilizzato), 1 busta di spezie per paella, 1 cucchiaino da minestra di passata di pomodoro
  - 1 bustina di zafferano in polvere- qualche bella cozza intera
  - 700 g di acqua
- Coprire il tegame con un foglio di alluminio e sistemarlo al primo livello

##### Sistemare sulla placca da forno:

- 10 porzioni di filetti di pesce (a scelta)
  - 10 (o 20) belle code di gambero (o di scampo)
- Coprire il tegame con un foglio di alluminio e sistemarlo al terzo livello

##### Adagiare sul ripiano del forno

- una tortiera (o altro stampo con i bordi leggermente rialzati) con 10 pezzi di sovracosce di pollo ricoperte con le spezie per paella
- Sistemare lo stampo sul ripiano al 4° livello  
Chiudere la porta del forno e avviare la funzione "Paella".

#### \*\*PANE:

##### 1. Con farina da pane semplice:

- 1 chilo di farina speciale per pane
- 18 gr di sale

- 2 bustine di lievito di birra secco
- Circa 550 gr di acqua a 40°C

##### 2. Con farina per pane con lievito e sale aggiunti (raccomandata):

- 1 chilo di farina
- 1 bustina di lievito di birra secco (è preferibile aggiungere una bustina)
- Circa 550 gr di acqua a 40°C

##### Metodo

Sciogliere il lievito nell'acqua in una ciotola, aggiungere farina, sale (se serve) e acqua  
Mescolare fino a ottenere un impasto liscio  
Versare l'impasto sul piano di lavoro e, con il palmo della mano, lavorarlo tirandolo e ripiegandolo su se stesso (lo scopo è incorporare quanta più aria possibile).  
Continuare per circa 5 minuti.  
Riporre l'impasto nella ciotola e coprirlo con un panno  
Far lievitare l'impasto (usando la funzione apposita del forno) per circa 1 ora (deve raddoppiare il suo volume)  
Riprendere l'impasto, ripiegarlo 2 o 3 volte (per togliere l'aria) e dargli le forme desiderate (baguette, pane in cassetta, pagnotta). Inserirlo il pane sulla placca precedentemente rivestita con carta forno  
Spolverizzare un po' di farina (opzionale, solo per creare l'effetto di pane rustico)  
Incidere la superficie del pane con una lama affilata (o un coltello)  
Far riposare per circa 10 minuti prima di infornare  
Sistemare la placca con il pane al secondo livello (dal basso) del forno  
Misurare 1 dl di acqua esatto (10 cl o 100 g) e versarla direttamente sul fondo del forno  
Chiudere la porta e avviare la funzione "pane automatico"

## 3.10 Ricette

NOME RICETTA	CATEGORIA	N. PERSONE	PESO (Kg)	TIPO COTTURA (STEP1)	DURATA COTTURA (hh:mm)	TEMPERATURA COTTURA (°C) / livello grill	TIPO COTTURA (STEP2)	DURATA COTTURA (hh:mm)	TEMPERATURA COTTURA (°C)
CREPPELLE AL CAFFÈ	Primo piatto	4		statico	00:10	180	grill	00:05	L3
RISO PILAF CON SEPIE E PISELLI	Primo piatto	4		statico	00:20	200			
TIMBALLO DI RISO NERO	Primo piatto	4		statico	00:15	160			
ANELLO DI RISO CON GAMBERI, FAVE E PISELLI	Primo piatto	8		statico	00:18	180	grill	00:05	L3
LASAGNA DI ENCHILADAS	Primo piatto	4		statico	00:30	175	grill	00:10	L3
FOCACCIA AI CINQUE CEREALI	Pane	4		statico	00:15	200			
PANE INTEGRALE	Pane	4		statico	00:15	190			
FOCACCIA NIZZARDA	Pane	6		statico	00:30	220			
GRISSINI CON POMODORI SECCHI E TIMO	Pane	6		statico	00:10	180	ventilato	00:02	180
CALAMARI RIPIENI CON VERDURE	Pesce	4		statico	00:30	180	grill	00:30	L3
HAMBURGER DI GAMBERI	Pesce	4		statico	00:06	200			
PAGELLO ALLA MADRILENA	Pesce	4		statico	00:20	160			
CARTOCCIO DI PATATE CON GAMBERONI E WASABI	Pesce	4		statico	0	180			
POLPETTE DI PESCE THAI	Pesce	4		statico	00:08	180			
FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO	Pesce	4		statico	00:20	170			
FILETTI DI TROTA	Pesce	4		statico	00:30	180			
INVOLTINI DI SPADA	Pesce	4		statico	00:10	180			
ROTOLI DI ORATA E ZUCCHINE	Pesce	4		statico	00:10	180			
ARROSTO DI MANZO IN SALSINA DI CIPOLLE	Carne		1	Statico	00:25	180			
ARROSTO ARROTOLATO DI TACCHINO E SPINACI	Carne		1	Statico	01:00	150			
BOCCONCINI DI VITELLO SU RATATUILLE	Carne		0,6	Statico	00:15	160			
ARROSTO DI AGNELLO CON CATALOGNA	Carne		0,7	Statico	02:00	150			
MAGATELLO DI VITELLO SU RATATUILLE	Carne		0,6	Statico	00:15	160			
PETTO D'ANATRA MARINATO	Carne	4		Statico	00:08	200			
ROASTBEEF DI MANZO	Carne		0,6	Statico	01:30	200			
GUANCIA DI VITELLO CON CAVOLO ROSSO	Carne	4		Statico	04:00	130			
ARROSTO PANCETTATO	Carne		1	Statico	01:15	200			
ASPARAGI GRATINATI CON SALSINA TARTARA	Verdure	4		grill	00:08	L3			
FLAN DI ZUCCA SU FONDUTA DI PARMIGIANO	Verdure	4		ventilato	00:25	180			
MELANZANE ALLA GRECA	Verdure	4		statico	00:30	200			
POMODORI AL FORNO	Verdure	6		ventilato	00:40	200			
SFORMATINI DI ASPARAGI	Verdure	4		statico	00:20	180			
SOUFFLE' DI PATATE	Verdure	6		statico	00:20	200	ventilato	00:05	180
BROWNIES CON SALSINA AL CAFFÈ	Dolci	6		statico	00:35	160			
CROISSANTS	Dolci	10		statico	00:05	200	ventilato	00:10	180
CRUMBLE DI MELE	Dolci	8		statico	00:40	180			
TORTINO AL CIOCCOLATO CON COULIS DI FRUTTI ROSSI	Dolci	4		statico	00:08	200			
TARTELLETTA AL CACAO	Dolci	6		statico	00:20	180			
TORTA SACHER	Dolci	6		statico	00:40	180			
TORTINO DI CIOCCOLATO E PERE	Dolci	6		statico	00:30	180			

## 4. Iscrizione all'app Oven

Tutti i dettagli relativi al collegamento tra l'applicazione e il prodotto disponibili su e online al seguente link:

<http://go.candy-group.com/hover-ov>

L'icona Wi-Fi è gestita nel seguente modo:

- quando il Wi-Fi è spento l'icona è spenta (Figura 8)
- dopo un reset le icone lampeggiano per 1 secondo all'accensione e 1 secondo allo spegnimento e il forno inizia una nuova registrazione. C'è un intervallo di tempo di 5 minuti per completare la registrazione a partire da quando l'utente preme il pulsante ok sulla registrazione standard o facilitata. Trascorso questo tempo il Wi-Fi è spento e la relativa icona scompare.
- Se il forno è collegato ad un router l'icona è accesa di continuo e il forno è controllato solo a distanza.

Il TFT mostra l'immagine seguente:

- quando il forno è in modalità di sola lettura l'icona lampeggia e si accende per 1 secondo e si spegne per 3 secondi.

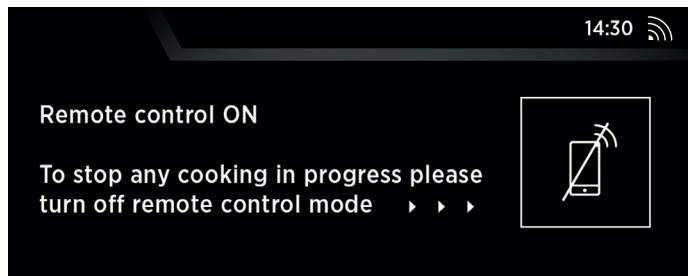


Figura 8

**NOTA:** Premere l'icona dello smartphone per passare in MODALITÀ DI SOLA LETTURA.

### MODALITÀ DI SOLA LETTURA

È possibile leggere lo stato del forno in relazione alla temperatura, alla durata della cottura e al programma.

COMPORTEMENTO DI LAMPEGGIO	SIGNIFICATO
1s ACCESO - 1s SPENTO	il forno è in fase di registrazione; si prega di seguire la guida rapida per i dettagli sulla procedura
1s ACCESO - 3s SPENTO	il forno è in modalità di sola lettura
3s ACCESO - 1s SPENTO	il forno è registrato ma ha perso il collegamento con il router. Non è possibile inviare comandi di controllo remoto. Controllare il collegamento del router
sempre spento	il forno non è registrato. Si può solo iniziare una nuova registrazione.

### 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 trasmissione	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Velocità dei dati di base:</b> Potenza di trasmissione RF (tipo): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>Velocità dei dati aumentati:</b> Potenza di trasmissione RF (tipo): +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	<b>BLE:</b> Potenza di trasmissione RF (tipo): +7,5 dBm
Sensibilità minima di ricezione	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Velocità dei dati di base:</b> Sensibilità a 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>Velocità dei dati aumentati:</b> Sensibilità a 001% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Sensibilità a 0,1% BER: -98 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:

2,0W

Come attivare la porta di rete wireless:

**Navigare alle impostazioni -> ONEFI -> premere per 3 secondi l'icona ONE-FI. Il display mostra 2 modi possibili per registrare il forno: standard e facilitato. Premere il tasto ok su uno di essi. Il modulo Wi-Fi è acceso e l'icona Wi-Fi lampeggia 1s accesa e 1s spenta.**

Come disattivare la porta di rete wireless:

**Passare alle impostazioni -> ONE-FI -> premere per 3 secondi l'icona ONE-FI. Il display mostra 2 modi possibili per registrare il forno: standard e facilitato. Non premere il tasto ok. Il modulo Wi-Fi è spento e il Wi-Fi non viene visualizzato. Nota: I dati Wi-Fi, se presenti, vengono cancellati.**

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

• Clicca sull'icona

• Tieni premuto per 3 secondi l'icona One-Fi

• Clicca l'OK di Easy Enrollment



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".

- 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.

•Clicca l'icona One-Fi. 

#### 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. Suggeriamo 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).

**NOTA** - 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

• Clicca sull'icona 

• Tieni premuto per 3 secondi l'icona One-Fi 

• Clicca l'OK di Standard Enrollment 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

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 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.

•Clicca l'icona One-Fi

## 4.1. Sonda per carne

Dopo l'inserimento della sonda per carne il display visualizza un messaggio che informa l'utente che sono disponibili solo programmi manuali. Premere ok al seguente messaggio pop up per visualizzare i modi di cottura disponibili. (Figura 9)

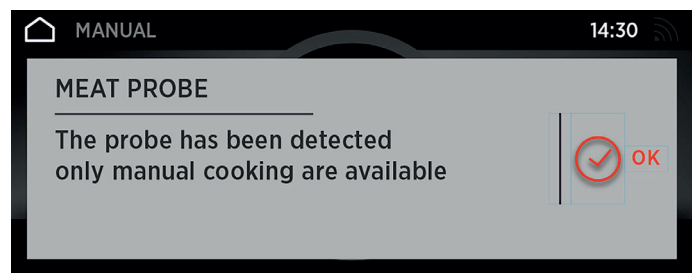


Figura 9

- L'utente può ora selezionare la temperatura del forno (max 200 gradi) e la temperatura della sonda per carne (max 90 gradi). (Figura 10)
- La cottura si arresta quando la temperatura della sonda per carne raggiunge quella selezionata.
- Dopo aver rimosso la sonda per carne il TFT mostra la schermata iniziale e tutte le cotture sono ora possibili.

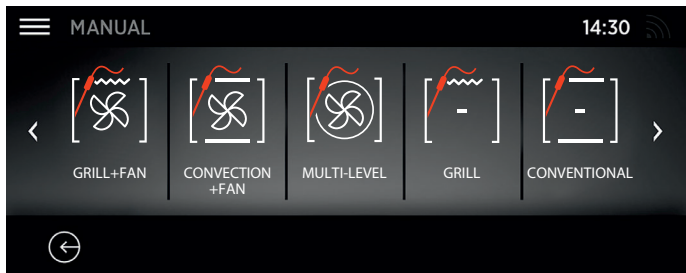


Figura 10

## 5. Pulizia e manutenzione del forno

### 5.1 Avvertenze generali relative alla pulizia

Il ciclo di vita dell'elettrodomestico può essere allungato effettuandone una pulizia regolare. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuale.

**AVVERTENZA:** Non utilizzare mai detersivi abrasivi, pagliette di ferro o oggetti acuminati per la pulizia, in modo da non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detersivi con candeggina (ammoniaca).

#### PARTI IN VETRO

Si consiglia di pulire la porta in vetro con carta da cucina assorbente dopo ogni utilizzo del forno. Per togliere le macchie più ostinate si può utilizzare una spugna immersa nel detersivo, ben strizzata, risciacquando poi con acqua.

#### GUARNIZIONE PORTA FORNO

Se è sporca la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita

#### ACCESSORI

**AVVERTENZA:** Pulire gli accessori con una spugna bagnata e insaponata prima di sciacquarli e asciugarli: non utilizzare detersivi abrasivi.

#### VASCHETTA RACCOGLIGOCCE

- Dopo avere utilizzato il grill, togliere la vaschetta dal forno.
- Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta con acqua calda, utilizzando una spugna e liquido detergente. Oppure, la vaschetta può essere lavata in lavastoviglie o utilizzando un detergente per forno disponibile sul mercato.

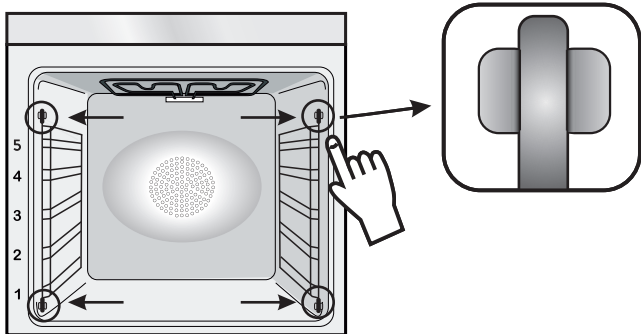
**NOTA:** Se i residui grassi sono difficili da togliere, immergere la vaschetta in acqua e detergente.

**AVVERTENZA:** Non rimettere mai la vaschetta sporca all'interno del forno.

### 5.2 Manutenzione

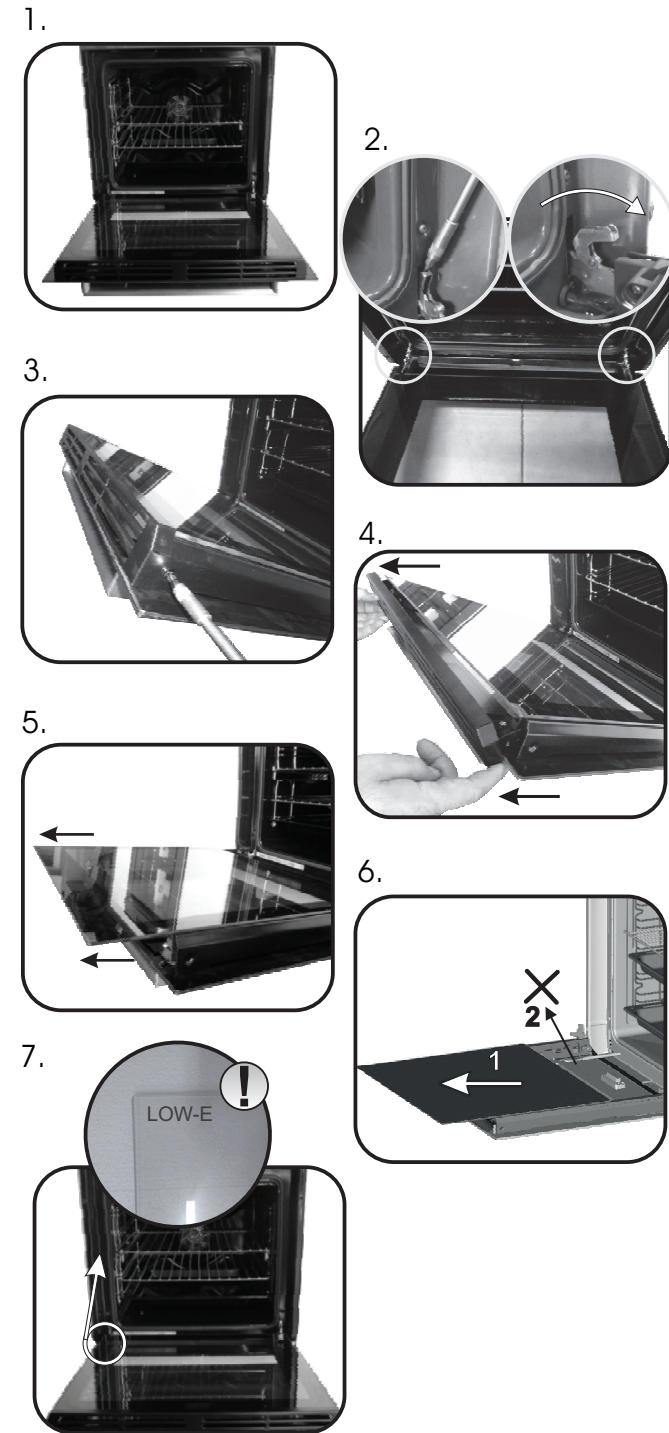
#### STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.



#### PULIRE SOLO IL VETRO INTERNO DELLA PORTA

1. Aprire la porta del forno.
  - 2.3.4. Bloccare le cerniere, togliere le viti e togliere la protezione metallica superiore tirandola verso l'alto.
  - 5.6. Togliere il vetro, estraendolo con cura dalla porta del forno (nota: non togliere altri vetri o componenti).
  7. Al termine della pulizia o della sostituzione, rimontare i componenti procedendo nell'ordine inverso.
- NOTA:** Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro si troverà all'interno della porta.



## Sicherheitshinweise

---

• 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 Grillbetriebs heiß werden. Kinder sollten 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 ein- und ausgeschaltet wird.

• Kinder unter 8 Jahren sollten 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.

• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.

• Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.

• 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 Anhänger angegebene Last geeignet sein und Schutzkontakt haben, der angeschlossen und in Betrieb ist. 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, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.

• Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.

• Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal 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 Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
- **WARNUNG:** Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.
- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- **VORSICHT:** Füllen Sie den Hohlraumboden 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.
- **WARNUNG:** vor Beginn des automatischen Reinigungszyklus:
  - Reinigen Sie die Ofentür;
  - Entfernen Sie große oder grobe Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;
  - Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegestell (falls vorhanden);
  - Platzieren Sie keine Geschirrtücher
- Bei Öfen mit Kerntemperaturfühler müssen die Öffnungen mithilfe der bereitgestellten Mutter verschlossen werden, bevor der Reinigungszyklus ausgeführt wird, wenn der Kerntemperaturfühler nicht verwendet wird.
- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses können sich Oberflächen mehr als üblich erwärmen, daher müssen Kinder in einem sicheren Abstand gehalten werden.

## Allgemeine Hinweise

# 30

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Montage
- 1.5 Abfallwirtschaft und Umweltschutz
- 1.6 Konformitätserklärung

## Produktbeschreibung

# 31

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör

## Nutzung des Ofens

# 32

- 3.1 Bedienfeldbeschreibung
- 3.2 Produkteinstellung
- 3.3 Erstmalige Verwendung
- 3.4 Betrieb im manuellen Modus
- 3.5 Betrieb im Modus My Chef
- 3.6 Betrieb im Rezepte-Modus
- 3.7 Funktionsbeschreibungen
- 3.8 Gararten
- 3.9 Spezielle Modus
- 3.10 Rezepte

## Assistent Ofenregistrierung

# 37

- 4.1. Kerntemperaturfühler

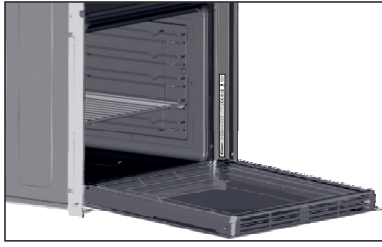
## Ofenreinigung und Pflege

# 39

- 5.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung
- 5.2 Instandhaltung
  - Ausbau und Reinigung der Seitenablagen
  - Reinigen ausschließlich der inneren Glastür

## 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 Neutralleiter 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 Erdanschluss 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.

Um den zentralen Hauptschalter könnte eine schwache Beleuchtung vorhanden sein, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Dies ist ein normaler Zustand. Es kann abgeschaltet werden, indem der Stecker umgedreht wird oder die Versorgungsklemmen ausgetauscht 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.

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 Elektro- und 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 Elektro- und 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 **CE**-Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, das 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 **CE** 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](http://www.candy-group.com).

## 2. Produktbeschreibung

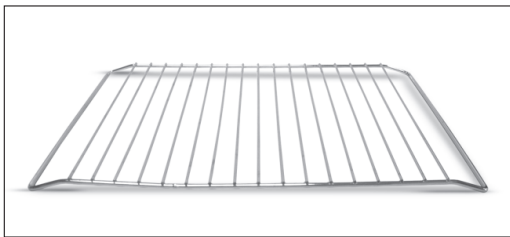
### 2.1 Überblick



1. Bedienfeld
2. Blechpositionen
3. Metallgrill
4. Auffangschale
5. Lüfter (hinten Stahlblech)
6. Ofentür

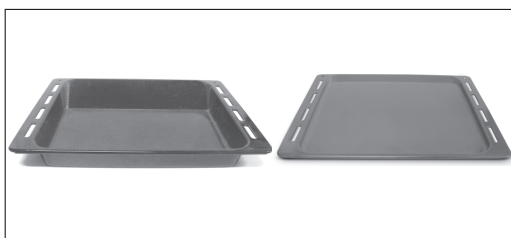
### 2.2 Zubehör

#### 1 Metallgrill



Für Backbleche und -platten.

#### 2 Auffangschale



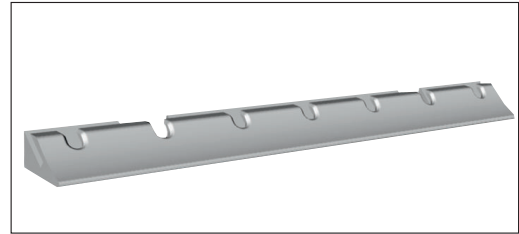
Sammelt die Rückstände, die beim Kochen von Lebensmitteln auf die Grills tropfen.

#### 3 Seitliche Drahtgitter



Befinden sich auf beiden Seiten des Ofenraums. Für Metallgrills und Auffangschalen.

#### 4 LED-Beleuchtung



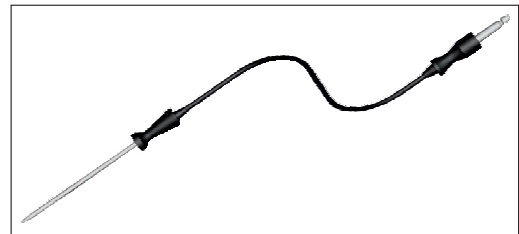
Diese erzeugt eine helle hochwertige Beleuchtung, die es ermöglicht, das Innere des Ofens deutlich und ohne Schatten auf allen Blechen zu sehen.

##### **VORTEILE:**

Dieses System bietet nicht nur eine hervorragende Beleuchtung im Inneren des Ofens, sondern hält auch länger als eine herkömmliche Glühbirne. Es ist einfacher, wartungsfreundlich und spart vor allem Energie.

- Bietet optimale Sicht
- Langlebige Beleuchtung
- Sehr geringer Energieverbrauch, -95 % im Vergleich zu herkömmlicher Beleuchtung.

#### 5 Kerntemperaturfühler



Dieser misst die Kerntemperatur von Speisen während des Garens.

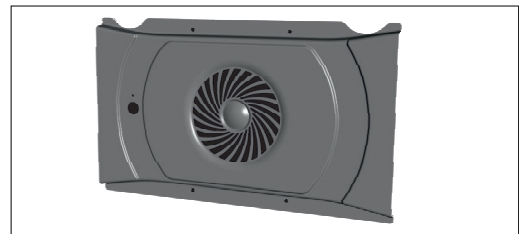
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler in das Loch auf der Oberseite des Hohlraums ein.
- Bereiten Sie die Speisen vor und führen Sie den Kerntemperaturfühler in das Gericht ein.

##### **WARNHINWEISE:**

- Vor dem korrekten Einführen des Kerntemperaturfühlers nicht vorheizen oder mit dem Kochen beginnen.
- Den Kerntemperaturfühler nicht in tiefgefrorene Nahrungsmittel einführen.

**HINWEIS:** Kerntemperaturfühler sollte in die Speisen und den Behälter eingeführt werden, wenn der Ofen noch kühl ist.

#### 6 Chef-Bedienfeld



Dies ist ein Luftförderer, der die Luftzirkulation innerhalb des Ofens erhöht. Dies ermöglicht eine Steigerung der Kochleistung, standardmäßige Garung von Speisen bei allen Temperaturen, kürzere Garzeiten und eine gleichmäßige Temperaturverteilung innerhalb des Backofens.

### 3. Nutzung des Ofens

#### 3.1 Bedienfeldbeschreibung

1. Hauptschalter (Ein/Aus)
  2. TFT-Touch-Bedienfeld
- (Abbildung 1)

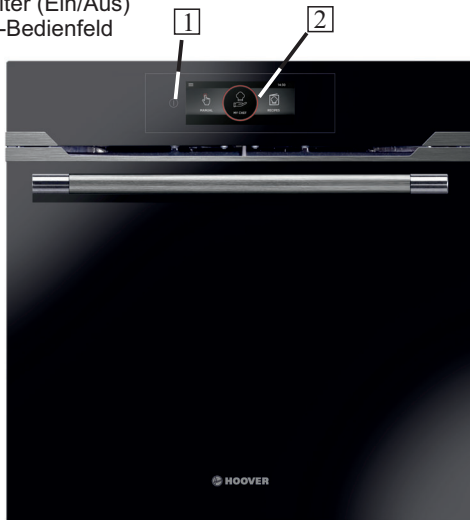


Abbildung 1

#### 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 2)
- Wählen Sie im Auswahlmenü die gewünschte Sprache.
- Drücken Sie dann auf OK.
- Scrollen Sie auf dem TFT-Touch-Bedienfeld oder drücken Sie die Pfeile, um weitere Sprachen anzuzeigen.

**HINWEISE:**

- Nach 10 Minuten Inaktivität (außer während des Kochens oder bei Fernbedienung) geht TFT in den Bereitschaftsbetriebs-Modus und der Touchscreen wird ausgeschaltet. Um das TMF wieder zu aktivieren, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
- Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie kreisförmig auf dem roten Punkt scrollen. Drücken Sie dann auf OK.
- Das Installationsverfahren ist damit abgeschlossen.
- Drücken Sie auf OK und gehen Sie dann zur Startseite, um den Ofen in Betrieb zu nehmen.
- Das Gleiten auf dem roten Punkt führt eine Aktion auf der hervorgehobenen roten Zahl aus.
- Es wird empfohlen, die Gesamtfläche des Fingers einzusetzen, um auf das Display zu drücken.



Abbildung 2

#### 3.3 Erstmale Verwendung

**VORREINIGUNG**

- Reinigen Sie den Ofen vor der ersten Benutzung.
- Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie alle Zubehörteile ab, und wischen Sie das Ofeninnere mit einer Lösung aus warmem Wasser und Spülmittel ab.
- Stellen Sie den Ofen auf die maximale Temperatur ein und lassen Sie ihn etwa 1 Stunde eingeschaltet, um verbleibende Produktionsgerüche zu beseitigen.

#### 3.4 Betrieb im manuellen Modus

In diesem Modus können Sie auf Folgendes zugreifen:

- Reinigungssystem – siehe Kapitel 3.9
- Funktionen – siehe Kapitel 3.7
- Besondere Funktionen – siehe Kapitel 3.9

Unten finden Sie eine Beschreibung des Zugriffs auf Funktionen.

- Drücken Sie auf „Manual“, um in drei einfachen Schritten einen Garvorgang einzustellen. (Abbildung 3)
- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus dem MENU aus.
- Wählen Sie durch Scrollen die gewünschte Temperatur. Drücken Sie

dann auf OK, um fortzufahren, oder auf BACK, um zur Auswahl der Garfunktionen zurückzugehen. (Abbildung 4)

- Wählen Sie durch Scrollen die gewünschte Garzeit. Drücken Sie auf OK, um den Garvorgang zu starten, oder auf BACK, um zu den Temperatureinstellungen zurückzugehen. (Abbildung 5)

**HINWEISE:**

- In diesem Bildschirm können Sie die folgenden Parameter einstellen, indem Sie das Optionsmenü aufrufen.
  - die Vorwärmfunktion (standardmäßig eingestellt) deaktivieren
  - die Einschaltverzögerung einstellen
- Wenn ein Garvorgang läuft, können Sie:
  - die Temperatur ändern
  - die Garzeit ändern
  - auf STOP drücken, um den Garvorgang zu beenden



Abbildung 3

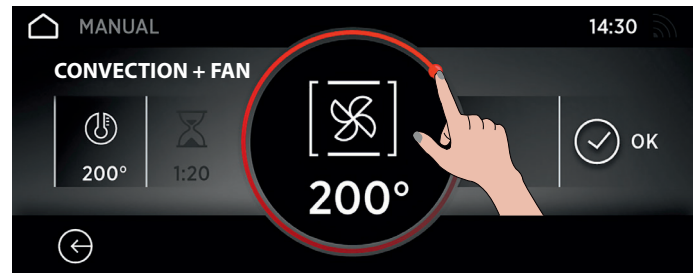


Abbildung 4



Abbildung 5

#### 3.5 Betrieb im Modus My Chef



Abbildung 6

Die detaillierte Beschreibung ist in der Tabelle „3.7 Funktionsbeschreibungen“ enthalten. (Abbildung 6)

#### 3.6 Betrieb im Rezept-Modus



















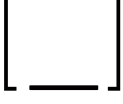

Abbildung 7

Die detaillierte Beschreibung ist in der Tabelle „3.7 Funktionsbeschreibungen“ enthalten. (Abbildung 7)









### 3.7 Funktionsbeschreibungen

FUNKTION	BESCHREIBUNG
	<p><b>MANUAL:</b> In dieser Betriebsart können Sie in drei einfachen Schritten Garfunktionen, Temperatur und Garzeit wählen. Außerdem können Sie eine Garverzögerung einstellen.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Standardmäßig ist die Vorwärmoption aktiviert: tippen Sie auf das  Symbol im Optionsmenü, um dies zu deaktivieren.</p>
	<p><b>MY CHEF</b> In dieser Betriebsart können Sie individuelle Garprogramme speichern und anschließend wieder auswählen. Es ist möglich, benutzerdefinierte Rezepte zu generieren und direkten Zugriff auf zuletzt verwendete Programme zu bekommen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuletzt verwendete Funktion: Es ist möglich, die letzten fünf verwendeten Programme mit zugehöriger Dauer, Temperatur und Vorwärmung (falls ausgewählt) anzuzeigen.</li> <li>• Persönliche Programme: Es ist möglich, maximal fünf persönliche Programme für jede Kategorie mit höchstens drei Schritten für jedes Programm zu erstellen.</li> <li>• Mein Assistent: zeigt das letzte Programm mit zugehöriger Temperatur und Dauer, das von der mobilen App gestartet wurde</li> <li>• Meine Programme: zeigt Programme, die mit der Funktion „Persönliche Programme“ erstellt wurden</li> </ul> <p>Kategorien sind: Fleisch, Gemüse, Fisch, Hauptgerichte, Kuchen und Brot. Es ist möglich, ein persönliches Programm zu löschen, indem Sie die entsprechende Miniaturansicht 3 Sekunden lang drücken und dann das X drücken, welches danach erscheint.</p>
	<p><b>MEINE REZEPTE</b> In dieser Betriebsart können Sie eines der empfohlenen Garprogramme auswählen, die als Favoriten gespeichert sind.</p>
	<p><b>INTERNETVERBINDUNG:</b> Wenn dieses Symbol aktiv ist, hat der Ofen eine Internetverbindung.</p>
	<p><b>EINSTELLUNGEN:</b> Wählen Sie dieses Symbol, um Sprache und Uhrzeit, Wi-Fi, Bluetooth, Klang und Helligkeit einzustellen.</p>
 	<p><b>OFEN-GERÄTE-VERBINDUNG (ASSISTENT):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei erstmaliger Benutzung stellen Sie durch einen langen Druck auf das Symbol die Verbindung zwischen Ofen und Internet her.</li> <li>• Durch einen kurzen Druck auf das Symbol wird die Fernbedienung des Ofens aktiviert.</li> </ul> <p><b>WARNUNG:</b> Wenn diese Option aktiviert ist wird der Ofen <b>NUR</b> vom verbundenen Gerät gesteuert.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Um den Ofen wieder direkt über den Türbildschirm zu steuern, drücken Sie erneut auf das Symbol.</p>
	<p><b>KINDERSICHERUNG:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die zugehörige Sperre zu aktivieren, muss das entsprechende Symbol für 3 Sekunden gedrückt werden.</li> <li>• Ein Kind-Symbol erscheint auf dem Bildschirm, der Benutzer kann nur durch das Einstellungs-menü navigieren.</li> <li>• Während die Kindersicherung aktiviert ist, wird der Bereitschaftsbetrieb verwaltet.</li> </ul> <p><b>HINWEISE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn der Benutzer die Kindersicherung deaktiviert und die Pfeiltaste zurück oder die Beendigungstaste bei Option drückt, geht das TFT zur Startseite.</li> <li>• Um den Ofen zu entriegeln, muss das gleiche Verfahren angewendet werden.</li> </ul> <p><b>WARNHINWEISE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus normativen Gründen wird der Ofen ausgeschaltet, wenn die AN/AUS-Taste gedrückt wird, während die Kindersicherung aktiviert ist.</li> <li>• Wenn der Ofen wieder eingeschaltet wird, kehrt er zum Einstellbildschirm zurück und die Kindersicherung ist aktiv.</li> <li>• Die Kindersicherung ist nur deaktiviert, wenn der Superkondensator entladen wird.</li> <li>• Dann ist der erste Einschaltvorgang gültig.</li> <li>• Wenn der Benutzer die Kindersicherung während des Kochens aktiviert, wird der Kochvorgang abgebrochen und alle gespeicherten Daten (Funktion, Temperatur, Zeit, usw.) werden gelöscht.</li> </ul>
	<p><b>STARTSEITE:</b> Durch Drücken auf dieses Symbol gehen Sie zur Startseite zurück.</p>

Einstellrad	Funktion <i>(In Abhängigkeit des Ofenmodells)</i>
* 	<p><b>OBER-UNTERHITZE:</b> 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.</p>
	<p><b>GRILL:</b> Verwenden Sie den Grill nur bei geschlossener Tür. Das obere Heizelement wird allein verwendet und Sie können die Grillstufe einstellen.</p> <p><b>HINWEISE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fünf Minuten Vorwärmung sind erforderlich, um die Elemente heiß zu erhitzen.</li> <li>• Grill-, Kebab- und Gratinspeisen sind Erfolgsgaranten.</li> <li>• Weißes Fleisch sollte in Abstand vom Grill platziert werden; die Garzeit ist länger, aber das Fleisch schmeckt besser.</li> <li>• Sie können rotes Fleisch und Fischfilets auf dem Einlegeboden mit der Auffangwanne darunter platzieren.</li> </ul>
	<p><b>MULTI-LEVEL:</b> 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).</p>
	<p><b>UMLUFT:</b> 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.</p>
	<p><b>GRILL + UMLUFT:</b> Das obere Heizelement wird verwendet, wobei der Lüfter die Luft im Ofen zirkulieren lässt. Ideal zum Kochen von dicken Speisen, ganzen Stücken wie Schweinebraten, Geflügel, usw.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legen Sie die zu grillenden Speisen mittig direkt auf das Blech, auf mittlerer Höhe.</li> <li>• Schieben Sie die Auffangschale unter den Einlegeboden, um Säfte aufzufangen.</li> <li>• Die Speisen nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.</li> </ul> <p><b>WARNHINWEISE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei rotem Fleisch ist eine Vorwärmung erforderlich, bei weißem Fleisch jedoch nicht.</li> <li>• Verwenden Sie den Turbogrill nur bei geschlossener Tür.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass sich die Speisen nicht zu nahe am Grill befinden.</li> </ul>
	<p><b>UNTERHITZE + UMLUFT:</b> 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.</p>
	<p><b>UNTERHITZE:</b> Verwenden Sie das untere Element. Ideal zum Kochen aller Gebäckgerichte wie Flans, Quiche, usw.</p>
* 	<p><b>MASTER BAKE:</b> 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.</p>

\* Geprüft gemäß CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse für die Lüftungsfunktion.

### 3.9 Besondere Modus

Einstellrad	Funktion
	<b>ABTAUEN:</b> Der Ventilator zirkuliert bei 40°C Luft um das Gefriergut herum, so dass es in wenigen Minuten auftaut, ohne dass der Proteingehalt des Gefrierguts verändert wird.
	<b>PAELLA:</b> Mit der Funktion Umluft wird Ihre Paella perfekt gegart. Unser Chefkoch hat für Sie ein spezielles Rezept für eine perfekte Paella zusammengestellt*.
	<b>BROT :</b> Mit der Funktion Umluft wird Ihr Brot in unterschiedlichen Schritten perfekt gebacken. Unser Chefkoch hat für Sie ein spezielles Rezept für perfektes Brot zusammengestellt*.
	<b>PIZZA :</b> Mit dieser Funktion wird die heiße Luft im Ofen zirkuliert, um ein perfektes Ergebnis für Gerichte wie Pizza oder Kuchen zu erzielen.
	<b>AUFGEHEN:</b> Dank einer sehr sanften Erwärmung des Hohlraums verwendet diese Funktion eine Unter- und Oberhitze auf 40 °C, um sicherzustellen, dass Brot oder Backwaren während des Garvorgangs aufgehen.
	<p><b>EINFACHE HYDRO-REINIGUNG:</b> Diese Funktion unterstützt den Reinigungsprozess durch Schmelzen von Speiseresten, die sich im Hohlraum befinden.</p> <p><b>WARNHINWEISE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es erscheint eine Warnmeldung, die den Benutzer auffordert, 300 ml Wasser in den unteren Hohlraum des Ofens zu geben.</li> <li>• Für die Hydro-Reinigung kann nicht vorgewärmt werden.</li> <li>• Die Dauer kann nicht geändert werden.</li> </ul>

#### \*PAELLA:

##### Rezept für zirka 10 Portionen

##### **Folgendes in die Fettpfanne des Backofens geben:**

- 1 gehackte Zwiebel
  - 500 g Reis (schnell garend)
  - 1 Tüte gemischte Tiefkühl-Meeresfrüchte à 500 g (z.B. Krabben, ausgelöste Muscheln, kleine Tintenfischstücke usw.)
  - 2 Handvoll TK-Erbesen
  - 1/2 rote Paprika in kleine Stücke geschnitten
  - Chorizo-Scheiben
  - 2 Esslöffel Fischgewürz (oder eine Fisch-Tütensuppe), 1 Tütchen Paella-Gewürz, einen Esslöffel pürierte Tomaten
  - 1 Dose Safranpulver
- Einige Miesmuscheln in der Schale für die Garnitur
- 700 g Wasser
- Die Fettpfanne mit Alufolie abdecken und in die erste Schiene schieben.

##### **Auf das Backblech legen:**

- 10 Portionen Fischfilet (Ihrer Wahl)
- 10 (oder 20) schöne Garnelenschwänze (oder Scampi)
- Das Backblech mit Alufolie abdecken und in die dritte Schiene schieben.

##### **Auf den Backofenrost geben:**

- In eine Kuchenform (oder in eine Auflaufform mit höherem Rand) 10 Stück mit Paellagewürz eingeriebene Hähnchenoberschenkel geben.
- Form auf dem Ofenrost in die vierte Schiene schieben. Ofentüre schließen und die Funktion „Paella“ einstellen.

#### \*\*BROT:

##### **1. Mit normalem Mehl für Brot:**

- 1 Kilo Mehlmix für Brot
- 18 g Salz
- 2 Tütchen Trockenhefe

Zirka 550 g 40°C warmes Wasser

##### **2. Mit Mehlmix inklusive Hefe und Salz (empfohlen):**

- 1 Kilo Mehl
  - 1 Tütchen Trockenhefe (auch wenn in der Mischung bereits Hefe enthalten ist, besser noch eins hinzufügen)
- Zirka 550 g 40°C warmes Wasser

##### Zubereitung

Die Hefe in Wasser auflösen.  
Mehl mit Salz (falls nötig) und Wasser in eine Rührschüssel geben.  
Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit dem Handballen nach außen ziehen und wieder zusammenfalten (so arbeiten, damit möglichst viel Luft in den Teig eingeschlossen wird).  
Den Teig auf diese Weise zirka 5 Minuten lang kneten. Teig zurück in die Schüssel geben und mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken.  
Den Teig (mit der Gärfunktion) zirka eine Stunde lang im Ofen gehen lassen (bis er um das Doppelte aufgegangen ist).  
Den Teig herausnehmen, zwei- oder dreimal aufeinanderfalten (um die Luft herauszudrücken) und Brotlaibe (Baguette, Bauernbrot, runder Laib) formen.  
Brotlaibe auf ein Backblech mit Backpapier legen.  
Brotlaibe leicht mit Mehl bestäuben (optional, damit es wie Bauernbrot aussieht).  
Oberseite der Laibe mit einer Rasierklinge (oder mit einem sehr scharfen Messer) mehrfach einschneiden.  
Vor dem Backen zirka 10 Minuten ruhen lassen.  
Backblech in die zweite Schiene (von unten) schieben.  
Exakt 1 dl (10 cl oder 100 g) Wasser abmessen und direkt auf den Boden des Ofens gießen.  
Türe schließen und die Funktion „Automatic Bread“ (Brot automatisch) einschalten.

### 3.10 Rezepte

REZEPTNAME	KATEGORIE	ANZ. PERSONEN	Gewicht (kg)	GARART (SCHRITT 1)	GARDAUER (hh:mm)	GAR-TEMPERATUR Stufe	GARART (SCHRITT 2)	GARDAUER (hh:mm)	GAR-TEMPERATUR (°C)
KAFFEE-CREPES	Erster Gang	4		Natürliche konvektion	00:10	180	Grill:	00:05	L3
PILAV-REIS MIT TINTENFISCH UND ERBSEN	Erster Gang	4		Natürliche konvektion	00:20	200			
TIMBALE AUS SCHWARZEM REIS	Erster Gang	4		Natürliche konvektion	00:15	160			
REISRING MIT GARNELEN, FAVABOHNEN UND ERBSEN	Erster Gang	8		Natürliche konvektion	00:18	180	Grill:	00:05	L3
LASAGNE-ENCHILADAS	Erster Gang	4		Natürliche konvektion	00:30	175	Grill:	00:10	L3
FOCCACIA MIT FÜNF GETREIDESORTEN	Brot	4		Natürliche konvektion	00:15		200		
BRAUNBROT	Brot	4		Natürliche konvektion	00:15		190		
FOCACCIA NACH NIZZA-ART	Brot	6		Natürliche konvektion	00:30	220			
BROTSTANGEN MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND THYMIAN	Brot	6		Natürliche konvektion	00:10	180	Mit Lüfter	00:02	180
MIT GEMÜSE GEFÜLLTE CALAMARI	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:30	180	Grill	00:30	L3
GARNELEN-HAMBURGER	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:06		200		
MEERBRASSE MADRID-STIL	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:20	160			
FOLIENKARTOFFELN MIT GARNELEN UND WASABI	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:40	180			
THAILÄNDISCHE FISCHKUCHEN	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:08	180			
WOLFSBARSCHFILET IN FOLIE GEBACKEN	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:20	170			
FORELLENFILETS	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:30	180			
SCHWERTFISCHROLLEN	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:10		180		
GOLDBRASSENROLLEN MIT ZUCCHINI	Fisch	4		Natürliche konvektion	00:10	180			
ROASTBEEF IN ZWIEBELSAUCE	Fleisch		1	Natürliche konvektion	00:25	180			
PUTENBRATEN UND SPINATROLLE	Fleisch		1	Natürliche konvektion	01:00	150			
KALBSHÄPPCHEN MIT RATATOUILLE	Fleisch		0,6	Natürliche konvektion	00:15	160			
LAMMBRATEN MIT CHICOREE	Fleisch		0,7	Natürliche konvektion	02:00	150			
SEMERROLLE VOM KALB MIT RATATOUILLE	Fleisch		0,6	Natürliche konvektion	00:15	160			
MARINIERTE ENTENBRUST	Fleisch	4		Natürliche konvektion	00:08	200			
ROASTBEEF	Fleisch		0,6	Natürliche konvektion	01:30		200		
KALBSBACKE MIT ROTKOHL	Fleisch	4		Natürliche konvektion	04:00	130			
BRATEN MIT SPECK	Fleisch		1	Natürliche konvektion	01:15	200			
GRATINIERTER SPARGEL MIT TARTARSAUCE	Gemüse	4		Grill	00:08	L3			
KÜRBISFLAN MIT PARMIGIANO REGGIANO FONDUE	Gemüse	4		Mit Lüfter	00:25	180			
AUBERGINEN AUF GRIECHISCHE ART	Gemüse	4		Natürliche konvektion	00:30	200			
GEBACKENE TOMATEN	Gemüse	6		Mit Lüfter	00:40	200			
SPARGELFLAN	Gemüse	4		Natürliche konvektion	00:20	180			
KARTOFFELSOUFFLÉ	Gemüse	6		Natürliche konvektion	00:20	200	Mit Lüfter	00:05	180
BROWNIES MIT KAFFEESAUCE	Desserts	6		Natürliche konvektion	00:35	160			
CROISSANTS	Desserts	10		Natürliche konvektion	00:05	200	Mit Lüfter	00:10	180
APFELSTREUSEL	Desserts	8		Natürliche konvektion	00:40	180			
SCHOKOLADENKUCHEN MIT BEERENCOU LIS	Desserts	4		Natürliche konvektion	00:08	200			
KAKAOKUCHEN	Desserts	6		Natürliche konvektion	00:20	180			
SACHERTORTE	Desserts	6		Natürliche konvektion	00:40	180			
SCHOKOLADEN-BIRNENKUCHEN	Desserts	6		Natürliche konvektion	00:30	180			

## 4. Ofenregistrierung

Alle Details zur Verbindung zwischen App und Produkt finden Sie auch online unter folgendem Link: <http://go.candy-group.com/hover-ov>

Das WLAN-Symbol wird wie folgt verwendet:

- Wenn WLAN ausgeschaltet ist, ist das Symbol ausgeschaltet (Abbildung 8)
- Nach dem Zurücksetzen blinken die Symbole im Sekundentakt und der Ofen startet eine neue Registrierung. Die Registrierung muss in einem Zeitraum von 5 Minuten abgeschlossen werden, beginnend mit dem Drücken der OK-Taste auf Standard- oder einfache Registrierung. Nach diesem Zeitraum wird das WLAN ausgeschaltet und das WLAN-Symbol verschwindet.
- Wenn der Ofen an einen Router angeschlossen ist, wird das Symbol eingeschaltet und der Ofen wird nur per Fernbedienung gesteuert. TFT zeigt folgendes Bild:
- Wenn sich der Backofen im Nur-Lesen-Modus befindet, blinkt das Symbol 1 Sekunde auf und erlischt dann für 3 Sekunden.

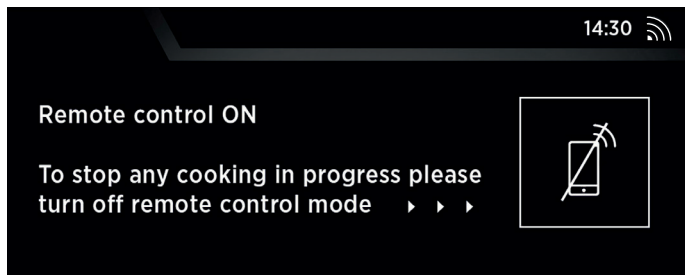


Abbildung 8

**HINWEIS:** Drücken Sie das Smartphone-Symbol, um in den NUR-LESENMODUS zu gelangen.

### NUR-LESEN-MODUS

Sie können den Backofenstatus in Bezug auf Temperatur, Gardauer und Programm ablesen.

BLINKVERHALTEN	BEDEUTUNG
Blinken (1 Sek. AN/1 Sek. AUS)	Ofen meldet sich an, bitte folgen Sie der Kurzanleitung für Details zum Verfahren
Kurz blinken (1 Sek. AN/3 Sek. AUS)	Ofen befindet sich im Nur-Lesen-Modus
Lang blinken (3 Sek. AN/1 Sek. AUS)	Ofen ist angemeldet, hat aber die Verbindung zum Router verloren. Es ist nicht möglich, Fernbedienungsbefehle zu senden. Bitte überprüfen Sie Ihre Router-Verbindung.
Immer aus	Ofen ist nicht registriert. Sie können nur eine neue Anmeldung starten.

### DRAHTLOS-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	<b>Basisdatenrate:</b> HF-Sendeleistung (Typ): +4 dbm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	<b>Erweiterte Datenrate:</b> HF-Sendeleistung (Typ): +2 dbm
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>BLE:</b> HF-Sendeleistung (Typ): +7,5 dbm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Min. Empfangsempfindlichkeit	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Basisdatenrate:</b> Empfindlichkeit bei 0,1% BER: -98 dbm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	<b>Erweiterte Datenrate:</b> Empfindlichkeit bei ,001% BER: -98 dbm
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Empfindlichkeit bei ,0,1% BER: -98 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;	<b>2,0W</b>
Aktivieren des drahtlosen Netzwerk-Ports:	<b>Navigieren Sie zu den Einstellungen -&gt; ONE-FI -&gt; drücken Sie 3 Sekunden lang das ONE-FI-Symbol. Display zeigt zwei Möglichkeiten, den Ofen zu registrieren: Standard und einfach. Drücken Sie die OK-Taste auf der gewählten Option. WLANModul ist eingeschaltet und WLAN-Symbol blinkt im Sekundentakt (1 Sek. AN/1 Sek. AUS).</b>
Deaktivieren des drahtlosen Netzwerk-Ports:	<b>Navigieren Sie zu den Einstellungen -&gt; ONE-FI -&gt; drücken Sie 3 Sekunden lang das ONE-FI-Symbol. Display zeigt zwei Möglichkeiten, den Ofen zu registrieren: Standard und einfach. Nicht die OK-Taste drücken. WLAN-Modul ist ausgeschaltet und WLAN wird nicht angezeigt. Hinweis: WLAN-Daten, falls vorhanden, werden gelöscht.</b>

### 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 „**Registrieren**“ (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).

#### 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

- Tippen Sie auf das Symbol
- Halten Sie das One-Fi-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt
- Klicken Sie für Easy Enrollment (Einfache Anmeldung) auf „**OK**“

**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 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 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 dass, 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.

- Tippen Sie auf das One-Fi-Symbol 

#### 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

- Tippen Sie auf das Symbol 
- Halten Sie das One-Fi-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt 
- Klicken Sie bei Standard Enrollment (Standardanmeldung) auf „**OK**“

**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.

#### 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.

#### HINWEIS

#### 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 dass, 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.

- Tippen Sie auf das One-Fi-Symbol 

## 4.1. Kerntemperaturfühler

Nach dem Einsetzen des Kerntemperaturfühlers zeigt das Display eine Meldung an, die den Benutzer darauf hinweist, dass nur ein manuelles Programm verfügbar ist. Drücken Sie in der folgenden Popup-Meldung OK, um die verfügbaren Garmodus anzuzeigen. (Abbildung 9)

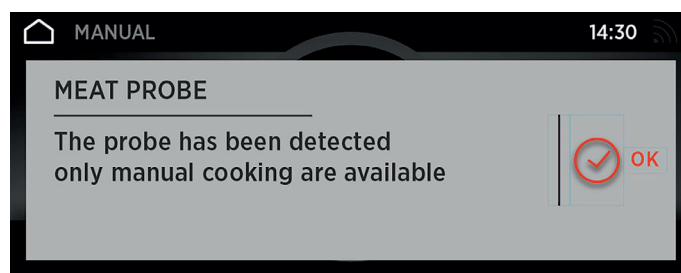


Abbildung 9

- Der Benutzer kann nun die Ofentemperatur (max. 200 Grad) und die Temperatur des Kerntemperaturfühlers (max. 90 Grad) auswählen. (Abbildung 10)
- Das Garen endet, wenn die Temperatur des Kerntemperaturfühlers die eingestellte Temperatur erreicht.
- Nach dem Entfernen des Kerntemperaturfühlers zeigt TFT den Startbildschirm an und alle Kochvorgänge sind nun möglich.



Abbildung 10

## 5. Ofenreinigung und Pflege

### 5.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung

Der Lebenszyklus des Gerätes kann durch regelmäßige Reinigung verlängert werden. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie eine manuelle Reinigung durchführen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie zur Reinigung niemals scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder scharfe Gegenstände, damit die lackierten Teile nicht irreparabel beschädigt werden. Verwenden Sie nur Wasser, Seife oder bleichmittelhaltige Reinigungsmittel (Ammoniak).

#### GLAS-TEILE

Es ist ratsam, die Glasscheibe nach jedem Gebrauch des Ofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Um hartnäckigere Flecken zu entfernen, können Sie einen mit Reinigungsmittel getränkten Schwamm verwenden, der gut ausgewrungen ist, und dann mit Wasser abspülen.

#### OFENFENSTERDICHTUNG

Bei Verschmutzung kann die Dichtung mit einem leicht feuchten Schwamm gereinigt werden.

#### ZUBEHÖR

**WARNUNG:** Reinigen Sie das Zubehör vor dem Spülen und Trocknen mit einem nassen, seifigen Schwamm: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

#### AUFFANGSCHALE

• Nach dem Gebrauch des Grills die Auffangschale aus dem Ofen nehmen.

• Gießen Sie das heiße Fett in einen Behälter und waschen Sie die Schale mit einem Schwamm und Spülmittel in heißem Wasser. Alternativ können Sie die Pfanne in der Geschirrspülmaschine waschen oder ein handelsübliches Backofenreinigungsmittel verwenden.

**HINWEIS:** Wenn fettige Rückstände zurückbleiben, tauchen Sie die Pfanne in Wasser und Reinigungsmittel.

**WARNUNG:** Stellen Sie niemals eine schmutzige Auffangschale erneut in den Ofen.

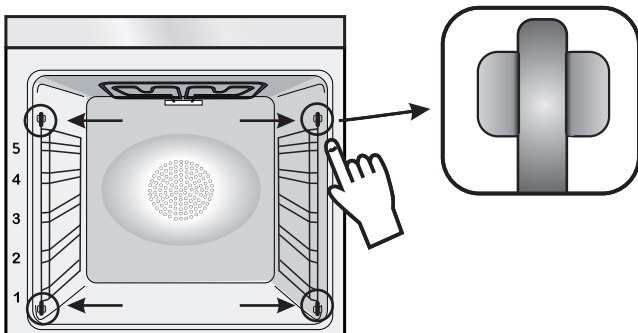
### 5.2 Wartung

#### AUSBAU UND REINIGUNG DER SEITENGITTER

1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).

2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.

3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.



#### REINIGEN DER INNEREN GLASTÜR (AUSSCHLIESSLICH)

1. Öffnen Sie die Ofentür.

2.3.4. Verriegeln Sie die Scharniere, entfernen Sie die Schrauben und entfernen Sie die obere Metallabdeckung, indem Sie sie nach oben ziehen.

5.6. Entfernen Sie das Glas und ziehen Sie es vorsichtig aus der Ofentür (Achtung: keine sonstigen Glasteile oder Komponenten entfernen).

7. Am Ende der Reinigung oder des Austausches die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

**HINWEIS:** Bei allen Gläsern muss die Anzeige „Low-E“ lesbar sein und sich auf der linken Seite der Tür, nahe dem linken Seitenscharnier befinden. Auf diese Weise befindet sich das gedruckte Etikett des ersten Glases in der Tür.

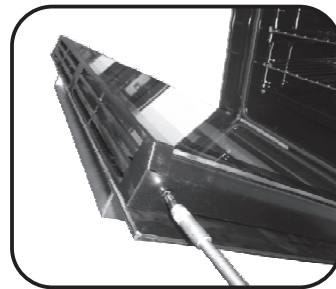
1.



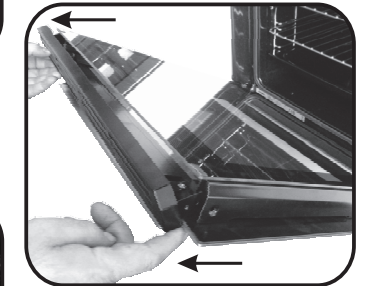
2.



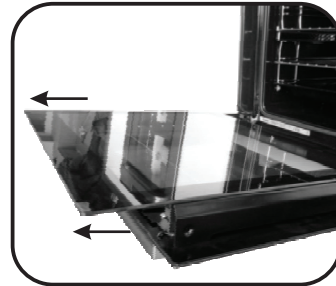
3.



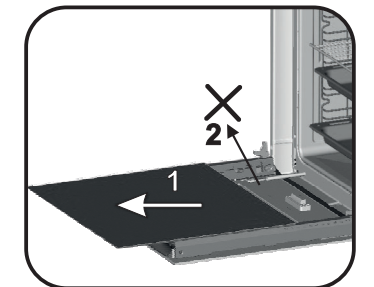
4.



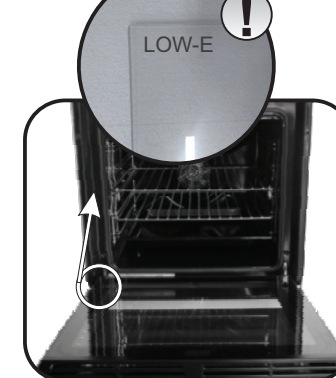
5.



6.



7.



## Veiligheidsinformatie

---

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet.

Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.

- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.

- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.

- **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.

- **WAARSCHUWING:** de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.

- **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de gloeilamp vervangt, om elektrische schokken te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.

- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.

- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.

- De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.

- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.

- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.

- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen.

- Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting in bedrijf die op het etiket staat aangegeven. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

- Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.

- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.

- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.

- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.

- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.

- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.



- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
- **WAARSCHUWING:** Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.
- **LET OP:** Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
- **WAARSCHUWING:** alvorens de automatische reinigingscyclus te starten:
  - Reinig de ovendeur;
  - Verwijder grote of grove etensresten van de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen reinigingsmiddelen;
  - Verwijder alle accessoires en de schuifrekken (indien aanwezig);
  - Plaats geen theedoeken
- In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, wanneer de sonde niet wordt gebruikt, de betreffende opening met de meegeleverde moer te sluiten alvorens de reinigingscyclus te starten.
- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.

Algemene aanwijzingen

**43**

- 1.1 Veiligheidsaanwijzingen
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Installatie
- 1.5 Afvalbeheer en milieubescherming
- 1.6 Verklaring van conformiteit

Beschrijving van het product

**44**

- 2.1 Overzicht
- 2.2 Accessoires

Gebruik van de oven

**45**

- 3.1 Beschrijving van de gebruikersinterface
- 3.2 Instelling van het product
- 3.3 Eerste gebruik
- 3.4 Gebruik met handbediening
- 3.5 Gebruik met My Chef-modus
- 3.6 Gebruik met receptenmodus
- 3.7 Functiebeschrijvingen
- 3.8 Bereidingswijzen
- 3.9 Speciale functies
- 3.10 Recepten

Ovenregistratie-wizard

**50**

- 4.1. Vleessonde

Ovenreiniging en onderhoud

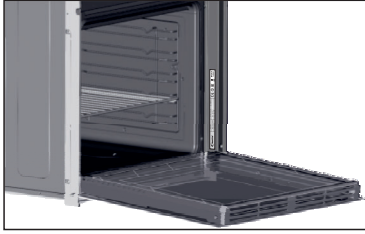
**52**

- 5.1 Algemene opmerkingen over de reiniging
- 5.2 Onderhoud
  - Verwijdering en reiniging van de zijsteunen
  - Reiniging van alleen de glazen binnendeur

## 1. Algemene aanwijzingen

Wij danken u voor uw keuze van een van onze producten.

Om de beste resultaten te behalen met uw oven dient u deze handleiding aandachtig te lezen en te bewaren voor gebruik in de toekomst. Noteer vóór installatie van de oven het serienummer ervan, zodat u het kunt doorgeven aan het servicepersoneel als reparatie nodig is. Controleer nadat de oven uit de verpakking is gehaald of hij niet beschadigd is tijdens het transport.



Gebruik de oven in geval van twijfel niet, maar vraag een gekwalificeerd technicus om advies. Bewaar al het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, spijkers) buiten het bereik van kinderen. Bij de eerste inschakeling van de oven is het mogelijk dat er scherp ruikende rook ontstaat. Dit wordt veroorzaakt door de lijm op de isolatiepanelen rondom de oven, die voor het eerst worden verhit. en is een volkomen normaal verschijnsel. Als dit optreedt, moet u alleen maar wachten tot de rook verdwijnt voordat u voedsel in de oven zet. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor gevallen waarin de aanwijzingen in dit document niet in acht zijn genomen.

**OPMERKING:** De ovenfuncties, eigenschappen en accessoires die in deze handleiding worden genoemd, variëren afhankelijk van het model dat u heeft aangeschaft.

### 1.1 Veiligheidsinformatie

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- trek niet aan het snoer om de stekker los te halen uit het stopcontact;
- raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;
- in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

### 1.2 Elektrische veiligheid

**VERZEKR DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN ELEKTRICIËN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS.**

De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een meerpolige scheidingsschakelaar, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

#### AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac 50 Hz tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;
- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

#### WAARSCHUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

**OPMERKING:** aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

Er kan sprake zijn van zwakke verlichting rondom de hoofdschakelaar als de oven uitgeschakeld is. Dit is normaal. Dit kan worden opgelost door de stekker ondersteboven te draaien of de voedingsklemmen om te wisselen.

## 1.3 Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden.

Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om behalve de bij de oven geleverde accessoires alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

### 1.4 Installatie

De fabrikant is niet verplicht deze uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om stringen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

Alvorens de oven te bevestigen moet worden nagegaan of er goede ventilatie in de ovenruimte is, zodat er verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

### 1.5 Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is van een merkteken voorzien in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Elektronische en elektrische apparaten bevatten zowel vervuulende stoffen (die schadelijk zijn voor het milieu) als basiselementen (die opnieuw kunnen worden gebruikt). Het is belangrijk dat de elektronische en elektrische apparaten specifieke behandelingen ondergaan om de vervuulende stoffen correct te verwijderen en als afval te verwerken, en alle andere materialen te recyclen. Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat elektronische en elektrische apparaten niet in het milieu terecht komt; hiervoor moeten enkele elementaire regels in acht worden genomen:

- Elektronische en elektrische apparaten mogen niet worden behandeld als gewoon huisvuil;
- Elektronische en elektrische apparaten moeten worden afgegeven in speciale inzamelcentra die worden beheerd door de gemeente of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen worden grote elektrische en elektronische apparaten aan huis afgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u uw oude apparaat vaak inleveren bij de leverancier, die het gratis accepteert als eenmalige maatregel, op voorwaarde dat de apparatuur van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als de aangeschafte apparatuur.

#### HET MILIEU BESPAREN EN BESCHERMEN

Vermijd waar mogelijk het voorverwarmen van de oven, en probeer deze altijd te vullen. Open de oven zo min mogelijk, want telkens wanneer de deur geopend wordt ontsnapt er hitte uit de ovenruimte. Een belangrijke energiebesparing is mogelijk door de oven 5 tot 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit te schakelen en de resthitte te gebruiken die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in goede staat, om te voorkomen dat er zich hitte buiten de ovenruimte verspreidt. Als u een elektriciteitscontract heeft met een urentarief, maakt het "uitgestelde bereidingsprogramma" het nog eenvoudiger om energie te besparen door het bereidingsproces te laten beginnen op het moment dat het daltarief ingaat.

### 1.6 Verklaring van conformiteit

• Door het aanbrengen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij onder onze eigen verantwoordelijkheid dat dit product in overeenstemming is met alle Europese wettelijke voorschriften met betrekking tot de vereisten inzake veiligheid, gezondheid en milieu.

• Hiermee verklaart de Candy Hoover Group dat dit apparaat, gemarkeerd met **CE** voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn 2014/53/EU.

Om een kopie van de conformiteitsverklaring te ontvangen, gelieve contact op te nemen met de fabrikant via: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com).

## 2. Productbeschrijving

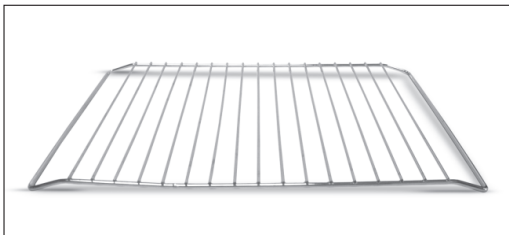
### 2.1 Overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Roosterposities
3. Metalen rooster
4. Lekbak
5. Ventilator (achter de stalen plaat)
6. Ovendeur

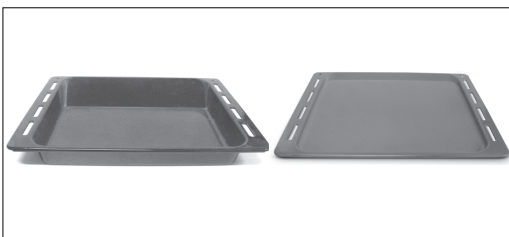
### 2.2 Accessoires

#### 1 Metalen rooster



Om bakvormen en -platen op te zetten.

#### 2 Lekbak



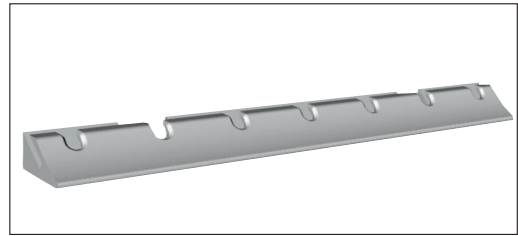
Vangt de residuen op die wegdruipt bij de bereiding van voedsel op de roosters.

#### 3 Zij-steunroosters



Bevindt zich aan weerszijden van de ovenruimte. Voor het plaatsen van metalen roosters en lekbakken.

#### 4 Leds



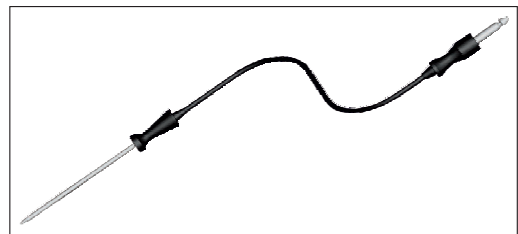
Deze produceren een wit licht van hoge kwaliteit dat een goed zicht mogelijk maakt op de ovenruimte, zonder schaduwen op de wanden.

#### VOORDELEN:

Behalve dat dit systeem voor een uitstekende verlichting in de oven zorgt, gaan de lampjes langer mee dan de traditionele lamp, zijn ze gemakkelijker te onderhouden en besparen ze vooral energie.

- Optimaal zicht
- Duurzame verlichting
- Zeer laag energieverbruik, -95% in vergelijking met traditionele verlichting.

#### 5 Vleessonde



Deze meet de temperatuur in het voedsel tijdens de bereiding.

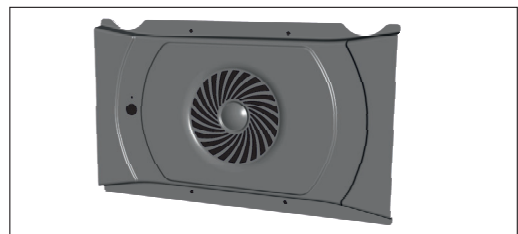
- Plaats de vleessonde in de opening aan de bovenkant van de ruimte.
- Bereid het voedsel en plaats de vleessonde op de juiste wijze in het voedsel.

#### WAARSCHUWINGEN:

- Begin niet met voorverwarmen of met koken voordat de vleessonde correct is aangebracht.
- Plaats de vleessonde niet in bevroren voedsel.

**OPMERKING:** De sonde moet in het voedsel en in het stopcontact worden geplaatst terwijl de oven nog koud is.

#### 6 Chef Panel

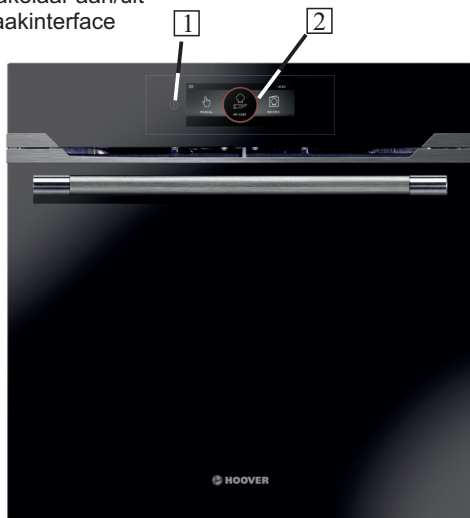


Dit is een luchtgeleider die de luchtcirculatie in de oven verhoogt. Dit levert betere prestaties van de oven op, met gelijkmatigere resultaten van de voedselbereiding bij alle temperaturen, kortere bereidingstijden en ten slotte een homogener temperatuurverdeling in de oven.

### 3. Gebruik van de oven

#### 3.1 Beschrijving van de gebruikersinterface

1. Hoofdschakelaar aan/uit
2. TFT-aanraakinterface (Figuur 1)



Figuur 1

#### 3.2 Instelling van het product

- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u het installatieproces uitvoeren. Druk op AAN/UIT om verder te gaan. (Figuur 2)
- Kies de taal in het vervolgkeuzemenu.
- Druk op Ok om verder te gaan.
- Scroll door de TFT-aanraakinterface of gebruik de pijltjes om meer talen weer te geven.

##### OPMERKINGEN:

- Na 10 minuten van inactiviteit (behalve tijdens het koken en met afstandsbediening) gaat de TFT naar de stand-bymodus en schakelt het touchscreen uit. Om de TFT in te schakelen drukt u op de AAN/UIT-knop en keert de TFT terug naar het vorige scherm.
- Stel de tijd in door circulair over de rode cirkel te vegen. Druk op Ok om verder te gaan.
- Het installatieproces is klaar.
- Druk op Ok en daarna op GO TO HOME PAGE (Ga naar homepage) om de oven te beginnen te gebruiken.
- Door over de rode cirkel te vegen, wordt het gehighlighte nummer geactiveerd.
- Het wordt aanbevolen het gehele vingeroppervlak te gebruiken om op het display te drukken.



Figuur 2

#### 3.3 Eerste gebruik

##### VOORAFGAANDE REINIGING

- Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt.
- Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek.
- Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven uit met een oplossing van heet water en afwasmiddel.
- Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

#### 3.4 Gebruik met handbediening

In deze modus is het volgende mogelijk:

- Systeem reinigen – raadpleeg hoofdstuk 3.9
- Functies – raadpleeg hoofdstuk 3.7
- Speciale functies – raadpleeg hoofdstuk 3.9

Hieronder wordt een detail getoond om naar het gedeelte Functies te gaan.

- Druk op het tabblad Manual Mode (Handbediening) om een bereiding in te stellen in 3 eenvoudige stappen. (Figuur 3)
- Selecteer de gewenste functie uit het MENU.
- Scroll om de gewenste temperatuur te kiezen. Druk op Ok om verder te gaan of BACK (Terug) om terug te keren naar de keuze van bereidingsfuncties. (Figuur 4)

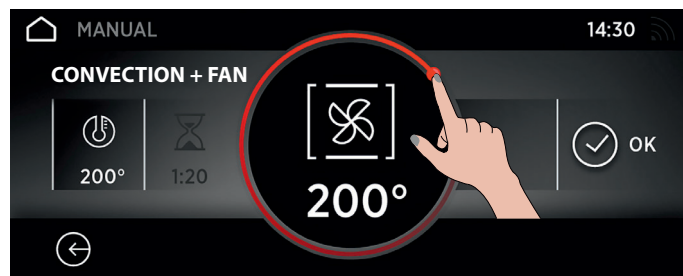
- Scroll om de bereidingstijd te selecteren. Druk op OK om de bereiding te starten of BACK om terug te keren naar de temperatuurinstelling. (Figuur 5)

##### OPMERKINGEN:

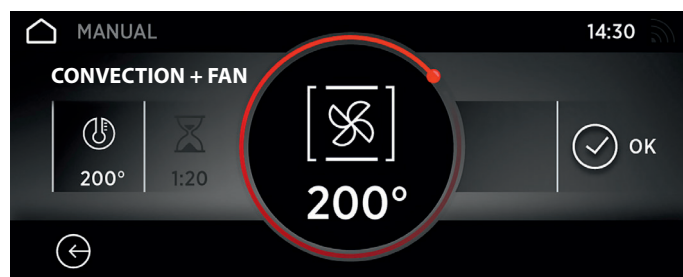
- In dit scherm is het mogelijk de onderstaande parameters aan te passen via het menu Opties.
  - voorverwarming uitsluiten (standaard ingesteld)
  - uitgestelde start instellen
- Als een bereidingsprogramma bezig is, kunt u:
  - de temperatuur veranderen
  - de bereidingstijd veranderen
  - op STOP drukken om de bereiding te beëindigen



Figuur 3



Figuur 4



Figuur 5

#### 3.5 Gebruik met My Chef-modus



Figuur 6

De uitgebreide omschrijving is te vinden in "3.7 Tabel functiebeschrijvingen". (Figuur 6)











#### 3.6 Gebruik met receptenmodus




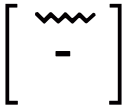

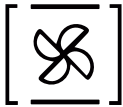




Figuur 7

De uitgebreide omschrijving is te vinden in "3.7 Tabel functiebeschrijvingen". (Figuur 7)

### 3.7 Functiebeschrijvingen







FUNCTIE	BESCHRIJVING
	<p><b>HANDBEDIENING:</b> In deze modus is het mogelijk de bereidingsfuncties, temperatuur en duur van de bereiding te kiezen, in 3 eenvoudige stappen. In deze modus is het ook mogelijk een bereiding uit te stellen. <b>OPMERKING:</b> Standaard is de voorverwarmingsoptie actief: om deze uit te schakelen klikt u op het symbool  in het menu Opties</p>
	<p><b>MY CHEF</b> In deze modus kunnen aangepaste bereidingsprogramma's worden opgeslagen en naderhand worden gekozen. Het is mogelijk om aangepaste recepten te genereren en direct naar de laatst gebruikte programma's te gaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laatste gebruikte functie: het is mogelijk om de laatste 5 gebruikte programma's te bekijken met de bijbehorende bereidingstijd, temperatuur en voorverwarming (indien geselecteerd)</li> <li>• Persoonlijke programma's: het is mogelijk om per categorie maximaal 5 persoonlijke programma's aan te maken met maximaal 3 stappen per programma.</li> <li>• My wizard: toont vanaf een mobiele app het laatste programma met bijbehorende temperatuur en bereidingstijd</li> <li>• My programs: toont de programma's die zijn aangemaakt met de functie persoonlijke programma's. De categorieën zijn: vlees, groenten, vis, hoofdgerecht, gebak en brood. Een persoonlijk programma kan worden gewist door 3 seconden op de overeenkomstige thumbnail te drukken en daarna op de X die erna verschijnt.</li> </ul>
	<p><b>MIJN RECEPTEN</b> In deze modus kan een van de als favoriet opgeslagen bereidingsprogramma's worden geselecteerd.</p>
	<p><b>INTERNETVERBINDING:</b> Als het symbool actief is, is de oven verbonden met het internet.</p>
	<p><b>INSTELLINGEN:</b> Door dit symbool te kiezen is het mogelijk de taal en tijd, wifi, bluetooth, geluid en helderheid in te stellen.</p>
 	<p><b>VERBINDING OVENAPPARAAT (WIZARD):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij het eerste gebruik registreert u de oven op het netwerk door het symbool lange tijd in te drukken.</li> <li>• Met een korte druk op het symbool wordt de afstandsbediening van de oven geactiveerd.</li> </ul> <p><b>WAARSCHUWING:</b> Als deze optie is geactiveerd wordt de oven <b>ALLEEN</b> bediend door het verbonden apparaat.</p> <p><b>OPMERKING:</b> Om de oven rechtstreeks te bedienen op het deurscherm klikt u opnieuw op het symbool.</p>
	<p><b>KINDERBEVEILIGING:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om de betreffende beveiliging te activeren, moet het overeenkomstige symbool 3 seconden worden ingedrukt.</li> <li>• Er verschijnt een kind-symbool op het scherm en de gebruiker kan alleen door het instellingenmenu navigeren.</li> <li>• Stand-by wordt beheerd tijdens kinderbeveiliging.</li> </ul> <p><b>OPMERKINGEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als de gebruiker de kinderbeveiliging uitschakelt en op het pijltje terug drukt of de afsluitknop vanuit Opties, keert de TFT terug naar de homepagina.</li> <li>• Voor ontgrendeling van de oven geldt dezelfde procedure.</li> </ul> <p><b>WAARSCHUWINGEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om normatieve redenen zal bij het indrukken van de AAN/UIT-knop terwijl de kinderbeveiliging is ingeschakeld, de oven uitschakelen.</li> <li>• Als de oven daarna weer wordt ingeschakeld, keert hij terug naar het instellingenschermbild en is de kinderbeveiliging actief.</li> <li>• Kinderbeveiliging schakelt alleen uit als de supercondensator is ontladen.</li> <li>• Daarna geldt de eerste inschakelprocedure.</li> <li>• Als de gebruiker de kinderbeveiliging uitschakelt als een bereiding bezig is, dan wordt de bereiding gestopt en alle opgeslagen gegevens (functie, temperatuur, tijd, enz.) worden gewist.</li> </ul>
	<p><b>HOME PAGINA:</b> Door dit symbool aan te raken keert u terug naar de homepagina.</p>

### 3.8 Bereidingswijzen

Functieknop op	Functie <i>(afhankelijk van het ovenmodel)</i>
* 	<p><b>CONVENTIONEEL:</b> Deze functie gebruikt zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen. De oven ongeveer tien minuten lang voorverwarmen. Deze methode is ideaal voor al het geroosterde vlees (180/200 °C) en vis (160-170 °C). Plaats het voedsel en de plaat op een centrale plaatpositie.</p>
	<p><b>GRILL:</b> Gebruik de grill met de deur gesloten. Alleen het bovenste verwarmingselement wordt gebruikt en u kunt de grillhoogte aanpassen.</p> <p><b>OPMERKINGEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vijf minuten voorverwarming is nodig om de elementen heet te laten worden.</li> <li>• Succes is gegarandeerd voor braadgerechten, kebabs en gegratineerde gerechten.</li> <li>• Wit vlees moet op een zekere afstand van de grill worden geplaatst; de bereidingstijd is dan langer, maar het vlees smaakvoller.</li> <li>• U kunt rood vlees en visfilets op het rooster leggen met de lekbak eronder geschoven.</li> </ul>
	<p><b>MULTI-LEVEL:</b> Met deze functie kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden in een of meer schapposities. De warmte dringt beter in het voedsel door en zowel bereidings- als voorverwarmingstijden worden verminderd. Deze bereidingsmethode zorgt voor een betere warmteverdeling en geuren worden niet vermengd. Neem ongeveer tien minuten extra, wanneer u voedsel tegelijkertijd bereidt. Deze functie wordt vooral gebruikt voor gratineren en het maken van lasagne (200 °C).</p>
	<p><b>MET VENTILATOR:</b> Deze functie geeft een betere warmteverdeling dankzij de combinatie van ventilator en verwarmingselementen en is ideaal om bijvoorbeeld brood, pizza en focaccia te bakken. De functie zorgt voor een homogeen bereidingsresultaat dankzij geassisteerde warmteverdeling.</p>
	<p><b>GRILL + VENTILATIE:</b> Het verwarmingselement bovenin de oven wordt gebruikt terwijl de ventilator lucht in de oven laat circuleren. Ideaal voor de bereiding van dikke stukken voedsel, hele stukken zoals geroosterd varkensvlees, gevogelte etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats het voedsel dat gegrild moet worden direct midden op het rooster, op het middelste niveau.</li> <li>• Schuif de lekbak onder het rooster om sappen op te vangen.</li> <li>• Keer het voedsel halverwege de bereiding om.</li> </ul> <p><b>WAARSCHUWINGEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorverhitting is nodig voor rood vlees, voor wit vlees niet.</li> <li>• Gebruik de turbo-grill met de deur gesloten.</li> <li>• Zorg dat het voedsel niet te dicht bij de grill is.</li> </ul>
	<p><b>BODEMVERWARMING + VENTILATOR:</b> het bodemverwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die lucht in de oven laat circuleren. Deze functie is ideaal voor cakes, taarten en croissants. De functie voorkomt dat voedsel uitdroogt en stimuleert het rijzen voor een perfect resultaat. Plaats de plaat in de bodempositie.</p>
	<p><b>ONDERWARMTE:</b> van het onderste element. Ideaal voor het bereiden van bladerdeeg, zoals vlaaien, quiche, enz.</p>
* 	<p><b>MASTER BAKE:</b> Met deze functie kunt u gezonder koken, door de vereiste hoeveelheid vet of olie te verlagen. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een perfect bakresultaat. Deze functie is vooral bedoeld om te gratineren.</p>

\*Getest in overeenstemming met CENELEC EN 60350-1, gebruikt voor de definitie van de energieklassen voor de geventileerde functie.

### 3.9 Speciale functies

Funcatieknop	Funcatie
	<b>DEFROST:</b> De ventilator laat lucht op 40°C langs het bevroren voedsel circuleren zodat het in enkele minuten ontdooit zonder dat de eiwitten die het voedsel bevat wijzigingen ondergaan.
	<b>PAELLA:</b> Met deze functie kunt u paella bereiden met perfecte resultaten, met een cyclus met ventilator. We raden een specifiek recept aan dat getest is door onze Chef, voor het bereiden van een perfecte paella*.
	<b>BROOD:</b> Met deze functie kunt brood bereiden in verschillende stappen met perfecte resultaten, met een cyclus met ventilator. We raden een specifiek recept aan dat getest is door onze Chef, voor het bereiden van een perfect brood**.
	<b>PIZZA:</b> Met deze functie circuleert warme lucht in de oven om een perfect resultaat te garanderen voor gerechten zoals pizza of focaccia.
	<b>RIJZEN:</b> Deze functie maakt, dankzij een zeer langzame opwarming van de ovenruimte, gebruik van onder- en bovenwarmte van 40°C om te zorgen dat brood of banket kan rijzen tijdens het bereidingsproces.
	<p><b>HYDROEASY-REINIGING:</b> Deze functie bevordert het reinigingsproces van de oven door voedselresten in de ruimte te laten smelten.</p> <p><b>WAARSCHUWINGEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er verschijnt een waarschuwing die de gebruiker verzoekt 300 ml water in de onderste ovenruimte te plaatsen.</li> <li>• De voorverwarmingsoptie is bij hydroeasy niet bruikbaar.</li> <li>• De duur kan niet worden gewijzigd.</li> </ul>

#### \*PAELLA:

##### Recept voor ongeveer 10 personen

##### **Doe het volgende in de druippan:**

- 1 ui, gesnipperd
  - 500 g rijst (snelkookrijst)
  - 1 zak van 500 g gemengde diepvries - zeevruchten (gamalenstaarten, mosselen zonder schelp, reepjes inktvis, ...)
  - 2 handenvol diepvriesdoperwtten
  - 1/2 rode peper in kleine stukjes gesneden
  - plakjes chorizo
  - 2 soeplepels vispoeder (of, nog beter, 1 zak gedehydrateerde vissoep) 1 zakje paellakruiden 1 soeplepel tomatenpuree
  - 1 dosis saffraanpo
- Edereen paar mooie mosselen in de schelp
- 700 g water
- Dek de druippan af met aluminiumfolie en plaats de druippan op het eerste niveau

##### **Leg het volgende in de bakschaal:**

- 10 porties visfilets (van uw keuze)
  - 10 (of 20) mooie garnalenstaarten (of scampi)
- Dek de bakschaal af met aluminiumfolie en plaats de druippan op het derde niveau

##### **Plaats het volgende op het ovenrooster**

- een taartvorm (of een andere vorm met een iets opstaande rand) met 10 kippendijen bedekt met paellakruiden
- Plaats de vorm op het rooster op het 4e niveau  
Sluit de deur van de oven en schakel de functie "Paella" in.

#### \*\*BROOD:

##### **1. Met eenvoudig broodmeel:**

- 1 kilo speciaal meel voor brood 18 g zout 2 zakjes gedroogde bakkersgist
- Ongeveer 550 f water op 40°C

##### **2. Met zelfrijzend broodmeel met zout (aanbevolen):**

- 1 kilo meel 1 zakje gedroogde bakkersgist (het is beter om een zakje toe te voegen)
- Ongeveer 550 f water op 40°C

##### **Methode**

- Los de gist op in het water
- Doe het meel, zout (indien nodig) en water in een kom
- Meng alles tot een gelijkmatig deeg
- Leg het deeg op het werkvlak en rek met uw handpalm het deeg uit en vouw het dubbel (het doel is om zoveel mogelijk lucht in het deeg te brengen). Herhaal deze beweging gedurende ongeveer 5 minuten.
- Doe het deeg in de kom en dek deze af met huishoudfolie laat het deeg ongeveer 1 uur rijzen (in de oven, met de speciale functie) (het volume van het deeg moet zijn verdubbeld)
- Pak het deeg weer op, vouw het 2 of 3 maal dubbel (om de lucht eruit te duwen) en vorm de broden (baguette, boerenbrood, rond brood).
- Leg de broden op de bakplaat van de oven, die u eerst heeft bedekt met bakpapier
- Bestrooi de broden licht met meel (optioneel, alleen om het boerenbrood-effect te krijgen)
- Snij de bovenkant van de broden enkele malen in met een scherp mes
- Laat ze ongeveer 10 minuten rusten voordat u ze in de oven zet
- Plaats de bakplaat met de broden op het 2e niveau (vanaf de bodem) van de oven
- Meet exact 1 dl (10 cl of 100 g) water af en giet dat direct op de bodem van de oven
- Sluit de deur en schakel de functie "automatisch brood" in.



### 3.10 Recepten

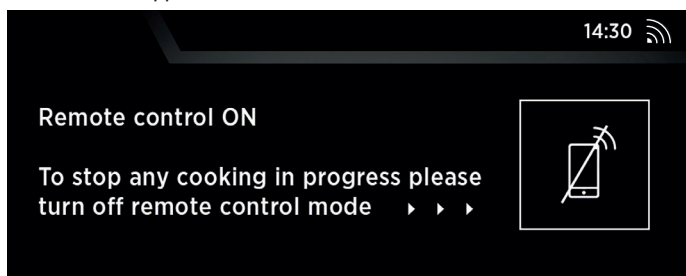
NAAM RECEPT	CATEGORIE	AANT. PERSONEN	Gewicht (kg)	TYPE BEREIDING (STAP 1)	BEREIDINGS-DUUR (uu:mm)	BEREIDINGS-TEMPERATUUR NIVEAU	TYPE BEREIDING (STAP 2)	BEREIDINGS-DUUR (uu:mm)	BEREIDINGS-TEMPERATUUR (°C)
KOFFIEBROODJES	Voorgerecht	4		conventioneel	00:10	180	grill	00:05	L3
PILAFRIJST MET INKTVIS EN ERWTEN	Voorgerecht	4		conventioneel	00:20	200			
TIMBAALTJE ZWARTE RIJST	Voorgerecht	4		conventioneel	00:15	160			
RIJSTRING MET GARNALEN, FAVA BONEN EN ERWTEN	Voorgerecht	8		conventioneel	00:18	180	grill	0:05	L3
ENCHILADA'S, LASAGNE	Voorgerecht	4		conventioneel	00:30	175	grill	00:10	L3
VIJFGRANEN FOCACCIA	Brood	4		conventioneel	00:15		200		
BRUIN BROOD	Brood	4		conventioneel	00:15		190		
FOCACCIA À LA NICE	Brood	6		conventioneel	00:30	220			
SOEPSTENGELS MET ZONGEDROOGDE TOMATEN EN THIJM	Brood	6		conventioneel	00:10	180	met ventilator	00:02	180
CALAMARI GEVULD MET GROENTEN	Vis	4		conventioneel	00:30	180	grill	0:30	L3
GARNALENHAMBURGER	Vis	4		conventioneel	00:06		200		
ZEEBRASEM À LA MADRID	Vis	4		conventioneel	00:20	160			
AARDAPPELS IN ALUMINIUMFOLIE MET GARNALEN EN WASABI	Vis	4		conventioneel	00:40	180			
THAISE VISKOEKJES	Vis	4		conventioneel	00:08	180			
ZEEBAARSFILET IN ALUMINIUMFOLIE	Vis	4		conventioneel	00:20	170			
FORELFILET	Vis	4		conventioneel	00:30	180			
ZWAARDVISROLLETJES	Vis	4		conventioneel	00:10		180		
GOUDBRASEMROLLETJES MET COURGETTE	Vis	4		conventioneel	00:10	180			
ROSBIEF IN UIENSAUS	Vlees		1	conventioneel	00:25	180			
ROLLETJES MET GEBRADEN KALKOEN EN SPINAZIE	Vlees		1	conventioneel	01:00	150			
KALFSVLEESRAGOUT MET RATATOUILLE	Vlees		0,6	conventioneel	00:15	160			
GEROOSTERD LAMSVLEES MET CICHOREI	Vlees		0,7	conventioneel	02:00	150			
OSSOBUCO VAN KALFSVLEES MET RATATOUILLE	Vlees		0,6	conventioneel	00:15	160			
GEMARINEERDE EENDENBORST	Vlees	4		conventioneel	00:08	200			
ROSBIEF	Vlees		0,6	conventioneel	01:30		200		
GEZOUTEN VARKENSSPEK MET RODE KOOL	Vlees	4		conventioneel	04:00	130			
BRAADSTUK MET BACON	Vlees		1	conventioneel	01:15	200			
GEGRATINEERDE ASPERGES MET TARTAARS AUS	groenten	4		grill	00:08	L3			
POMPOENTAART MET GESMOLTEN PARMIGIANO REGGIANO	groente	4		met ventilator	00:25	180			
AUBERGINES GRIEKSE STIJL	groenten	4		conventioneel	00:30	200			
TOMATEN UIT DE OVEN	groenten	6		met ventilator	00:40	200			
ASPERGETAART	groenten	4		conventioneel	00:20	180			
AARDAPPELSOUFFLÉ	groenten	6		conventioneel	00:20	200	met ventilator	00:05	180
BROWNIES MET KOFFIESAUS	Desserts	6		conventioneel	00:35	160			
CROISSANTS	Desserts	10		conventioneel	00:05	200	met ventilator	00:10	180
APPLE CRUMBLE	Desserts	8		conventioneel	00:40	180			
CHOCOLADETAART MET BOSVRUCHTENS AUS	Desserts	4		conventioneel	00:08	200			
CHOCOLADETAART	Desserts	6		conventioneel	00:20	180			
SACHERORTE	Desserts	6		conventioneel	00:40	180			
CHOCOLADE-PERENTAART	Desserts	6		conventioneel	00:30	180			

## 4. Ovenregistratie

Alle informatie over de koppeling tussen de app en het product is ook online beschikbaar via de volgende link:  
<http://go.candy-group.com/hover-ov>

Het wifi-symbool wordt als volgt beheerd:

- als de WiFi niet actief is, is het symbool uit (figuur 8)
  - na een reset knippert het symbool 1 seconde aan en 1 seconde uit, waarna de oven start met een nieuwe registratie. Er is een tijdsvenster van 5 minuten om de registratie te voltooien die start vanaf het moment dat de gebruiker op ok drukt voor standaard of eenvoudige registratie. Nadat deze tijd is verlopen, wordt de WiFi uitgeschakeld en verdwijnt het wifi-symbool.
  - als de oven is aangesloten op een router, dan zal het symbool gaan branden en is de oven alleen op afstand bedienbaar.
- De TFT toont het volgende beeld:
- als de oven in read-only modus staat, zal het symbool 1 seconde aan en 3 seconden uit knipperen



Figuur 8

**OPMERKING:** Druk op het smartphone-symbool om naar de READ-ONLY MODUS te gaan.

### READ-ONLY MODUS

Het is mogelijk de ovenstatus af te lezen met betrekking tot temperatuur, bereidingstijd en programma.

KNIPPERING SPATROON	BETEKENIS
1s aan 1s uit	oven wordt geregistreerd, volg de Quick guide voor meer informatie over de procedure
1s aan 3s uit	oven staat in read-only modus
3s aan 1s uit	oven is geregistreerd, maar heeft de verbinding met router verloren. Het is niet mogelijk om op afstand bedieningscommando's te versturen. Controleer uw routerverbinding
altijd uit	oven is niet geregistreerd. U kunt alleen een nieuwe registratie starten.

### WIFI-PARAMETERS

Parameter	Specificaties (Wi-Fi)	Specificaties (Bluetooth)
Wirelessstandaard	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frequentiebereik	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Max. zendvermogen	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Basis datasnelheid:</b> RF zendvermogen (type): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>Hogere datasnelheid:</b> RF zendvermogen (type): +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimum ontvangstgevoeligheid	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Basis datasnelheid:</b> Gevoeligheid@ 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>Hogere datasnelheid:</b> Gevoeligheid@ 001% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	
		<b>BLE:</b> RF zendvermogen (type): +7,5 dBm
		<b>BLE:</b> Gevoeligheid@ 0,1% BER: -98 dBm

### Productinformatie voor in netwerk verbonden apparatuur

Stroomverbruik van het product in stand-by met netwerkverbinding als alle netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn:	<b>2,0 W</b>
Een draadloze netwerkpoort activeren:	<p>Navigeer naar instellingen -&gt; ONEFI -&gt; druk 3 seconden op het ONEFI symbool Display toont 2 mogelijke registratiemethodes van de oven: standaard en eenvoudig Druk op de ok-knop bij één van de twee. WiFi-module is ingeschakeld en het WiFi-symbool knippert 1s aan en 1s uit.</p>
Een draadloze netwerkpoort deactiveren:	<p>Navigeer naar instellingen -&gt; ONEFI -&gt; druk 3 seconden op het ONEFI symbool Display toont 2 mogelijke registratiemethodes van de oven: standaard en eenvoudig Druk niet op de ok-knop. WiFi-module is uitgeschakeld en het WiFi-symbool verschijnt niet. Opmerking: WiFi-data, indien aanwezig, worden gewist.</p>

### Snelgids Hoover OVEN - Registratie in app

#### Procedure voor apparaten met Bluetooth 4.0 (of hoger)

Deze snelgids laat de stappen zien die u moet volgen om uw apparaat te registreren in de app Hoover Wizard, als u een apparaat gebruikt met Bluetooth 4.0 (of hoger). In dit geval is de procedure vereenvoudigd en sneller (Gemakkelijke registratie).

Als u een apparaat gebruikt zonder Bluetooth-technologie (of lager dan 4.0), volgt u de instructies die in het volgende gedeelte staan.

#### STAP 1

- Noteer het serienummer van het apparaat.
- Noteer de naam en het wachtwoord van de wifi (WPA/ WEP Key); gewoonlijk staan die op de achterkant van uw wifi-router.

#### OPMERKINGEN

- De frequentie van het wifi-huisnetwerk moet worden ingesteld op de 2,4 GHz-band. U kunt het apparaat niet configureren als uw huisnetwerk op de 5 GHz-band is ingesteld.

- Als u moeite heeft met het vinden van het WPA/WEP-wachtwoord, neem dan contact op met uw internetprovider. Controleer of uw smartphone is verbonden met hetzelfde wifi-netwerk en of Bluetooth is ingeschakeld in de "Instellingen". Raadpleeg de handleiding voor meer informatie.

#### STAP 2

- Download de Hoover Wizard App uit de Store.
- Open de Hoover Wizard App en creëer uw gebruikersprofiel door op "Registreren" te tikken.

• Accepteer het privacybeleid en vul de vereiste velden in.

#### OPMERKINGEN

- De app is beschikbaar voor apparaten met Android (versie 4.4 of hoger) en iOS (versie 8.0 of hoger).

- Als u al een Hoover Wizard-gebruikersprofiel heeft, kunt u inloggen met uw inloggegevens.

#### STAP 3

Tik op de startpagina op het pictogram met de drie balkjes links bovenaan om uw profiel te openen en tik dan op "NIEUW APPARAAT REGISTREREN" en selecteer de naam van het product dat u wilt registreren.

#### STAP 4

- Voer de aankoopdatum van uw apparaat in.
- (DD/MM/JJJJ) en tik dan op "Verder".

#### STAP 5

• Voer de 16 cijfers van het serienummer in of scan de QR-code op het apparaat.

• Tik op "Volgende".

• Controleer of de gegevens juist zijn en tik op "Bevestigen". Tik op "Volgende" wanneer het systeem het product heeft herkend.

#### STAP 6

- Tik op het pictogram
  - Houd het One-Fi-pictogram 3 seconden ingedrukt
  - Klik op "OK" van de Gemakkelijke registratie
- Tik in de app op "Bevestigen". Wacht tot de app verbinding heeft gemaakt met het apparaat.

#### OPMERKINGEN

- De registratie moet binnen 5 minuten worden voltooid.

-Tik in het geval van problemen op "Opnieuw proberen" en controleer of u Bluetooth op uw apparaat (smartphone/tablet) heeft ingeschakeld. Als de procedure nog niet goed is voltooid, tikt u op "Doorgaan met standaardregistratie".

-Om te garanderen dat de gegevens juist worden overgedragen, raden we u aan om met het toestel dicht bij het apparaat te blijven.

#### STAP 7

- Voer het wachtwoord van uw wifi-huisnetwerk in.
- Selecteer het type wachtwoord (WEP of WPA) en tik dan op "Bevestigen".
- Nu is de registratieprocedure voltooid.

#### OPMERKINGEN

Als dit niet automatisch wordt gesynchroniseerd door de app, voer dan de naam van uw wifi-huisnetwerk in het eerste veld; let goed op het verschil tussen kleine letters en hoofdletters.

#### ALS DE INSTELLING NIET IS GESLAAGD

Het is belangrijk om een goede wifi-siginaalsterkte te hebben tussen de huisrouter en het apparaat: een lage wifisiginaalsterkte zorgt ervoor dat de laatste fase van de instelling mislukt. Om dit probleem op te lossen als het optreedt, start u de verbindingprocedure opnieuw vanaf Stap 1; wanneer u bij Stap 6 komt, plaatst u uw apparaat (smartphone of tablet) dichtbij de router en zoekt u naar het netwerk "WIFIOVEN-xyzk" dat door het apparaat wordt gegenereerd. Als dat niet verschijnt als optie, betekent dit dat de router het apparaat niet kan zien. In dat geval raden we u sterk aan om de router in de buurt van het apparaat te brengen (als dat mogelijk is) of om contact op te nemen met uw internetprovider om een compatibele "wifi-bereikvergroter" te kopen om het signaal te versterken.

#### AFSTANDBEDIENINGSMODUS

- Tik op het One-Fi-pictogram 
- Om eventuele in gang zijnde bereidingen te stoppen, schakelt u de afstandsbedieningsmodus uit

#### Snelgids Hoover OVEN - Registratie in app

##### Procedure voor apparaten zonder Bluetooth 4.0 (of lager dan 4.0)

Deze snelgids laat de stappen zien die u moet volgen om uw apparaat te registreren in de app Hoover Wizard, voor apparaten zonder Bluetooth. We raden aan om een smartphone/tablet te gebruiken met deze technologie om de procedure eenvoudiger te maken.

#### STAP 1

- Noteer het serienummer van het apparaat en de naam en het wachtwoord van de wifi (WPA/WEP Key); gewoonlijk staan die op de achterkant van uw wifi-router.
- Controleer of uw smartphone/tablet is verbonden met hetzelfde wifi-netwerk.

#### OPMERKINGEN

-De frequentie van het wifi-huisnetwerk moet worden ingesteld op de 2,4 GHz-band. U kunt het apparaat niet configureren als uw huisnetwerk op de 5 GHz-band is ingesteld.

-Als u moeite heeft met het vinden van het WPA/WEP-wachtwoord, neem dan contact op met uw internetprovider.

#### STAP 2

- Download de Hoover Wizard App uit de Store.
- Open de Hoover Wizard App en creëer uw gebruikersprofiel door op "Registreren" te tikken. Accepteer het privacybeleid en vul de vereiste velden in.

#### OPMERKINGEN

-De app is beschikbaar voor apparaten met Android (versie 4.4 of hoger) en iOS (versie 8.0 of hoger).

-Als u al een Hoover Wizard-gebruikersprofiel heeft, kunt u inloggen met uw inloggegevens.

#### STAP 3

Tik op de startpagina op het pictogram met de drie balkjes links bovenaan om uw profiel te openen en tik dan op "NIEUW APPARAAT REGISTREREN" en selecteer de naam van het product dat u wilt registreren.

#### STAP 4

- Voer de aankoopdatum van uw apparaat in (DD/MM/JJJJ) en tik dan op "Verder".
- Voer de 16 cijfers van het serienummer in of scan de QR-code op het apparaat. Tik op "Volgende". Controleer of de gegevens juist zijn en tik op "Bevestigen". Tik op "Volgende" wanneer het systeem het product heeft herkend.

#### STAP 5

- Tik op het pictogram 
- Houd het One-Fi-pictogram 3 seconden ingedrukt 
- Klik op "OK" van de Gemakkelijke registratie

Tik in de app op "Bevestigen".

#### OPMERKINGEN

-De registratie moet binnen 5 minuten worden voltooid.

-Om te garanderen dat de gegevens juist worden overgedragen, raden we u aan om met het toestel dicht bij het apparaat te blijven.

#### STAP 6

- Sluit de Hoover Wizard App.
- Ga naar de wifi-instellingen van uw apparaat.

#### STAP 7

Selecteer "WIFIOVEN-xyzk" in de lijst met beschikbare wifi-netwerken.

#### OPMERKINGEN

-Als u het niet vindt, wacht dan nog enkele seconden of voer een nieuwe scan uit.

-Sluit de instellingen van uw apparaat.

-Ga terug naar de Hoover Wizard App en wacht totdat de app het apparaat heeft gedetecteerd.

-Tik op "Volgende" wanneer het scherm "Wifi-netwerk is actief" verschijnt.

#### STAP 8

- Sluit de instellingen van uw apparaat.
- Ga terug naar de Hoover Wizard App en wacht totdat de app het apparaat heeft gedetecteerd.
- Tik op "Volgende" wanneer het scherm "Wifi-netwerk is actief" verschijnt.

#### STAP 9

- Voer het wachtwoord van uw wifi-huisnetwerk in.
- Selecteer het type wachtwoord (WEP of WPA) en tik dan op "Bevestigen".

#### OPMERKINGEN

Als dit niet automatisch wordt gesynchroniseerd door de app, voer dan de naam van uw wifi-huisnetwerk in het eerste veld; let goed op het verschil tussen kleine letters en hoofdletters.

#### STAP 10

•Wacht tot het einde van de gegevensoverdracht tussen de app en het product en tik dan op "Bevestigen". Er verschijnt "VERBONDEN" op het scherm van het apparaat en dan "AFSTANDBEDIENING AAN".

- Nu is de registratieprocedure voltooid.

#### ALS DE INSTELLING NIET IS GESLAAGD

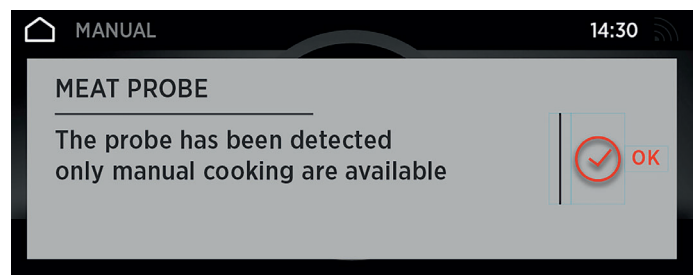
Het is belangrijk om een goede wifi-siginaalsterkte te hebben tussen de huisrouter en het apparaat: een lage wifisiginaalsterkte zorgt ervoor dat de laatste fase van de instelling mislukt. Om dit probleem op te lossen als het optreedt, start u de verbindingprocedure opnieuw vanaf Stap 1; wanneer u bij Stap 5 komt, plaatst u uw apparaat (smartphone of tablet) dichtbij de router en zoekt u naar het netwerk "WIFIOVEN-xyzk" dat door het apparaat wordt gegenereerd. Als dat niet verschijnt als optie, betekent dit dat de router het apparaat niet kan zien. In dat geval raden we u sterk aan om de router in de buurt van het apparaat te brengen (als dat mogelijk is) of om contact op te nemen met uw internetprovider om een compatibele "wifi-bereikvergroter" te kopen om het signaal te versterken.

#### AFSTANDBEDIENINGSMODUS

- Tik op het One-Fi-pictogram 
- Om eventuele in gang zijnde bereidingen te stoppen, schakelt u de afstandsbedieningsmodus uit

## 4.1. Vleessonde

Nadat de vleessonde is geplaatst, toont het display een melding die de gebruiker waarschuwt dat alleen handmatige programma's beschikbaar zijn. Druk op ok bij het volgende pop-upbericht om de beschikbare bereidingswijzen weer te geven. (Figuur 9)



Figuur 9

- De gebruiker kan nu de oventemperatuur selecteren (max 200 graden) en de vleessondetemperatuur (max 90 graden). (Figuur 10)
- De bereiding stopt als de temperatuur van de vleessonde de geselecteerde temperatuur bereikt.
- Nadat de vleessonde is verwijderd, toont de TFT de homepagina en zijn alle bereidingswijzen beschikbaar.



Figuur 10

## 5. Ovenreiniging en onderhoud

### 5.1 Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken.

**WAARSCHUWING:** Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

#### GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

#### AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

#### ACCESSOIRES

**WAARSCHUWING:** Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schurende middelen.

#### LEKBAK

- Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt.
- Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor ovens te gebruiken.

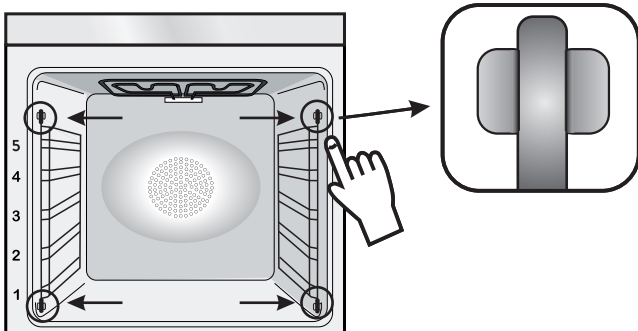
**OPMERKING:** Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigingsmiddel.

**WAARSCHUWING:** Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

### 5.2 Onderhoud

#### VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE ZIJSTEUNEN

- 1- Verwijder de steunroosters door ze in de richting van de pijlen te trekken (zie hieronder)
- 2- Voor het reinigen van de steunroosters kunt u ze in de vaatwasser doen of een natte spons gebruiken.
- 3- Monteer de steunen na het reinigen in omgekeerde volgorde.



#### REINIGING VAN ALLEEN DE GLAZEN BINNENDEUR

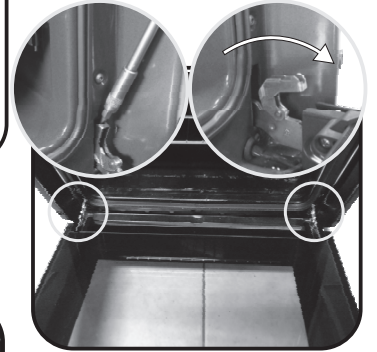
1. Open de ovendeur.
- 2,3,4. Blokkeer de scharnieren, verwijder de schroeven en verwijder het bovenste metalen deksel door het omhoog te trekken.
- 5,6. Verwijder het glas door het voorzichtig uit de ovendeur te trekken (NB: verwijder geen ander glas of overige onderdelen).
7. Zet na de reiniging of vervanging alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in elkaar.

**OPMERKING:** Op alle glaselementen moet de aanduiding "Low-E" leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zijn aangebracht, nabij het linker zijscharnier. Het bedrukte label van het eerste glaselement zit dan aan de binnenkant van de deur.

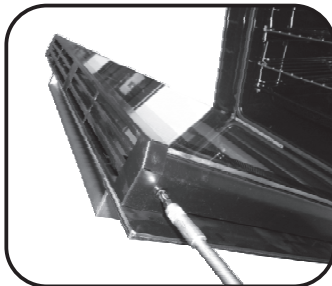
1.



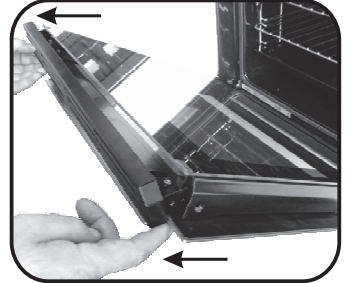
2.



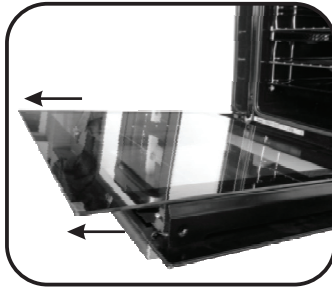
3.



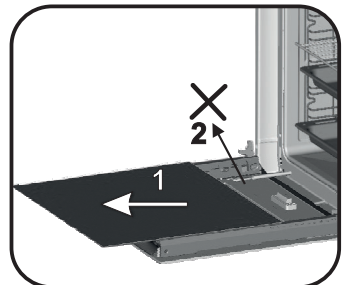
4.



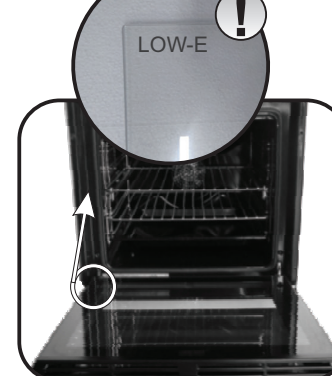
5.



6.



7.



## Indicaciones de seguridad

---

- 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 piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- **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.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo 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 ser la adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe funcionar correctamente. El conductor de toma de tierra se caracteriza por los colores amarillo y verde. 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 cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.

- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y 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 aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar 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.

- **ATENCIÓN:** antes de activar la función de limpieza automática:

- Limpie la puerta del horno;

- Con una esponja húmeda, retire los restos de alimentos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;

- Retire todos los accesorios y el kit de guías deslizables (si esté presente);

- No deje paños de cocina

- En hornos con sonda térmica para carne es necesario, antes de activar la función de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada.

- Durante la limpieza pirólítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.

## Instrucciones generales

# 56

- 1.1 Indicaciones de seguridad
- 1.2 Seguridad eléctrica
- 1.3 Recomendaciones
- 1.4 Instalación
- 1.5 Gestión de residuos y protección del medio ambiente
- 1.6 Declaración de conformidad

## Descripción del producto

# 57

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios

## Uso del horno

# 58

- 3.1 Descripción de la interfaz de usuario
- 3.2 Configuración del producto
- 3.3 Primer uso
- 3.4 Funcionamiento en modo manual
- 3.5 Funcionamiento en modo My Chef
- 3.6 Funcionamiento en modo Recetas
- 3.7 Descripción de las funciones
- 3.8 Modalidades de cocción
- 3.9 Modalidades especiales
- 3.10 Recetas

## Asistente de registro del horno

# 63

- 4.1 Sonda térmica para carne

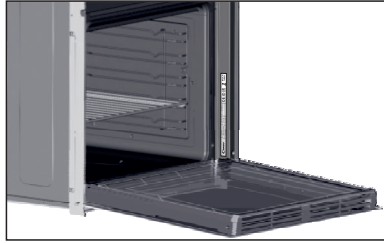
## Limpieza y mantenimiento del horno

# 65

- 5.1 Indicaciones generales para la limpieza
- 5.2 Mantenimiento
  - Desmontaje y limpieza de las guías laterales
  - Limpieza del interior de la puerta de vidrio

## 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.

El interruptor principal podría estar encendido cuando el horno está apagado.

Esto es normal. Se puede cambiar simplemente dando la vuelta al enchufe o intercambiando los terminales de suministro.

## 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.

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, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación para este producto.

• 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](http://www.candy-group.com).



## 2. Descripción del producto

### 2.1 Descripción general



1. Panel de control
2. Posiciones de la bandeja
3. Rejilla metálica
4. Bandeja grasera
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno

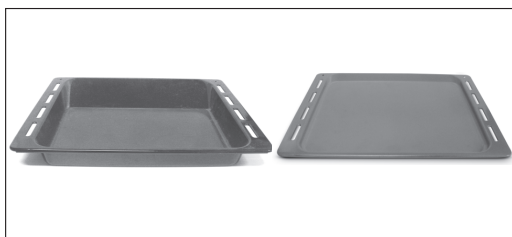
### 2.2 Accesorios

#### 1 Rejilla metálica



Sirve para colocar bandejas y fuentes.

#### 2 Bandeja grasera



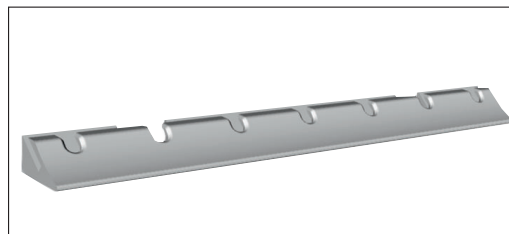
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de los alimentos en las rejillas.

#### 3 Soportes laterales



Se encuentran en ambos lados del hueco del horno. Sostienen las rejillas metálicas y las bandejas graseras.

#### 4 Lámparas LED



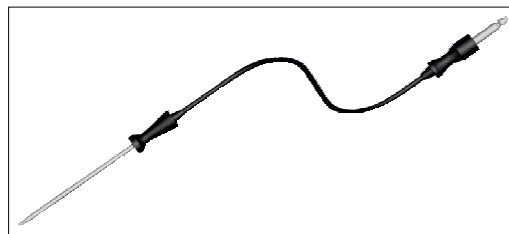
Producen una luz blanca de alta calidad que permite ver el interior del horno con claridad y sin sombras en todos los estantes.

#### VENTAJAS:

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

- Vista perfecta
- Iluminación duradera
- Consumo energético muy bajo, 95% menos que con una bombilla tradicional.

#### 5 Sonda térmica para carne



Mide la temperatura interna de los alimentos durante la cocción.

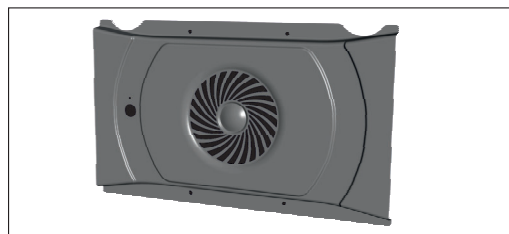
- Introduzca la sonda térmica en el orificio correspondiente en la parte superior del horno.
- Durante la cocción, inserte adecuadamente la sonda en la comida.

#### ADVERTENCIAS:

- No precaliente ni comience a cocinar antes de insertar la sonda térmica.
- No utilice la sonda térmica en alimentos congelados.

**NOTA:** La sonda debe insertarse en la comida y el recipiente mientras el horno aún está frío.

#### 6 Panel chef



Es un transportador de aire que aumenta la circulación de aire dentro del horno. Esto mejora el rendimiento de cocción en el horno, una cocción más estándar de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

## 3. Uso del horno

### 3.1 Descripción de la interfaz de usuario

1. Interruptor de encendido/apagado (on/off)
2. Interfaz de pantalla TFT táctil (Figura 1)

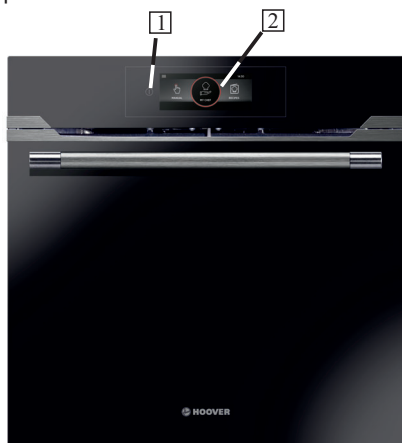


Figura 1

### 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 2)
- Seleccione el idioma en el menú desplegable.
- Pulse OK para continuar.
- Desplácese por la interfaz táctil TFT o pulse las flechas para mostrar más idiomas.

#### NOTAS:

- Después de 10 minutos de inactividad (excepto durante la cocción y en el control remoto), la TFT entra en modo de espera y la pantalla táctil se apaga.
- Para activar la TFT, pulse el botón ON/OFF y la TFT volverá a la pantalla anterior.
- Configure la hora desplazándose circularmente en el punto rojo. Pulse OK para continuar.
- El proceso de instalación ha terminado.
- Pulse OK y vuelva a la página de inicio para empezar a utilizar el horno.
- Al desplazarse por el punto rojo se actúa en el número rojo encendido.
- Se recomienda presionar la pantalla con toda la yema del dedo.



Figura 2

### 3.3 Primer uso

#### LIMPIEZA PRELIMINAR

- Limpie el horno antes de usarlo por primera vez.
- Limpie las superficies exteriores del horno con un trapo suave ligeramente humedecido.
- Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente.
- Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

### 3.4 Funcionamiento en modo manual

En este modo es posible:

- Sistema de limpieza: consulte el capítulo 3.9
- Funciones: consulte el capítulo 3.7
- Funciones especiales: consulte el capítulo 3.9

A continuación, un detalle relacionado con el acceso a la sección Funciones.

- Pulse la ficha del modo Manual para programar el horno en 3 simples pasos. (Figura 3)
- Seleccione la función deseada del MENÚ.
- Deslice para seleccionar la temperatura que desee. Pulse OK para continuar o BACK para regresar a la selección de funciones de cocción. (Figura 4)
- Deslice para seleccionar la duración de la cocción. Pulse OK para empezar a cocinar o BACK para regresar a la programación de temperatura. (Figura 5)

#### NOTAS:

- En esta pantalla, es posible ajustar los siguientes parámetros entrando en el menú de opciones:
  - Excluir el precalentamiento (ajustado de forma predeterminada)
  - Programar el inicio retardado
- Durante un ciclo de cocción es posible:
  - Cambiar la temperatura
  - Cambiar la duración de la cocción
  - Pulsar STOP para terminar de cocinar



Figura 3



Figura 4

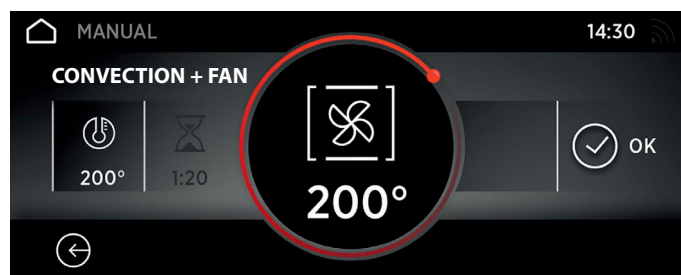


Figura 5

### 3.5 Funcionamiento en modo My Chef

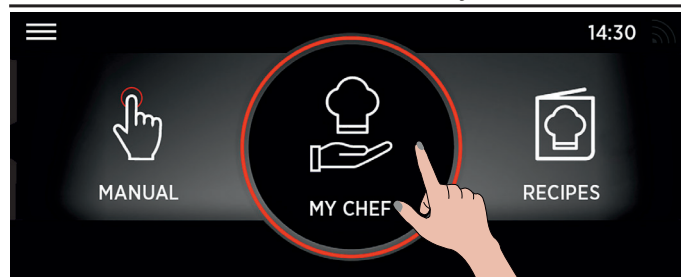


Figura 6

La descripción detallada se proporciona en la "3.7 Tabla de descripción de las funciones". (Figura 6)











### 3.6 Funcionamiento en modo Recetas




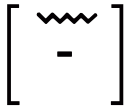



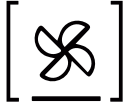


Figura 7

La descripción detallada se proporciona en la "3.7 Tabla de descripción de las funciones". (Figura 7)

### 3.7 Descripción de las funciones







FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	<p><b>MANUAL:</b> En este modo es posible elegir las funciones de cocción, la temperatura y la duración del proceso en 3 pasos sencillos. También se puede programar un retardo.</p> <p><b>NOTA:</b> La opción de precalentamiento está activa de forma predeterminada; haga clic en el símbolo  del menú para desactivarla.</p>
	<p><b>MY CHEF</b> En este modo se pueden guardar programas de cocción personalizados para seleccionarlos en otro momento. Se pueden generar recetas personalizadas y tener acceso directo a los últimos programas utilizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Última función utilizada: se pueden ver los últimos 5 programas utilizados con su duración, temperatura y precalentamiento (si se ha seleccionado).</li> <li>• Programas personales: se pueden crear un máximo de 5 programas personales para cada categoría con un máximo de 3 pasos para cada programa.</li> <li>• Mi asistente: muestra el último programa con su temperatura y duración iniciadas desde la aplicación móvil.</li> <li>• Mis programas: muestra los programas creados con la función de programas personales. Las categorías son: carne, verdura, pescado, plato principal, repostería y pan. Se puede eliminar un programa personal pulsando el icono correspondiente durante 3 segundos y luego pulsando la X que aparece a continuación.</li> </ul>
	<p><b>MIS RECETAS</b> En este modo se puede seleccionar un programa de cocción guardado como favorito.</p>
	<p><b>CONEXIÓN A INTERNET:</b> Cuando el icono está activo, el horno está conectado a internet.</p>
	<p><b>AJUSTES:</b> Si se selecciona este icono, es posible programar el idioma, la hora, la red wifi, el sistema Bluetooth y el ajuste de brillo.</p>
 	<p><b>CONEXIÓN DEL HORNO CON EL DISPOSITIVO (ASISTENTE):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno puede registrarse a la red pulsando de manera prolongada el icono durante el primer uso.</li> <li>• El control remoto del horno se activa con una breve pulsación del icono.</li> </ul> <p><b>ATENCIÓN:</b> Cuando se activa esta opción, el horno <b>SOLO</b> se controla mediante el dispositivo conectado.</p> <p><b>NOTA:</b> Vuelva a hacer clic en el icono de la pantalla de la puerta para volver a controlar el horno directamente.</p>
	<p><b>BLOQUEO INFANTIL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para habilitar el bloqueo, se debe pulsar el icono correspondiente durante 3 segundos.</li> <li>• El icono secundario aparece en la pantalla, el usuario solo puede navegar a través del menú de configuración.</li> <li>• El modo de espera se gestiona durante el bloqueo infantil.</li> </ul> <p><b>NOTAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando el usuario deshabilita el bloqueo infantil y pulsa la flecha hacia atrás o el botón de salida de la opción, la TFT va a la página de inicio.</li> <li>• Para desbloquear el horno se debe aplicar el mismo procedimiento.</li> </ul> <p><b>ADVERTENCIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por motivos legales, si se pulsa el botón ON/OFF con el bloqueo infantil activado, el horno se apaga.</li> <li>• Cuando el horno se enciende de nuevo, vuelve a la pantalla de configuración y el bloqueo infantil se activa.</li> <li>• El bloqueo infantil se desactiva solo si el supercondensador está descargado.</li> <li>• El primer procedimiento de encendido es válido.</li> <li>• Si el usuario habilita el bloqueo infantil mientras se está cocinando, la cocción se cancela y todos los datos guardados (función, temperatura, tiempo, etc.) se eliminan.</li> </ul>
	<p><b>PÁGINA DE INICIO :</b> Al tocar este icono se regresa a la página de inicio.</p>

### 3.8 Funciones de cocción

Selector de funciones	Función <i>(depende del modelo de horno)</i>
* 	<p><b>CONVECCIÓN:</b> 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.</p>
	<p><b>GRILL:</b> Utilice el grill con la puerta cerrada. La resistencia calefactora superior se utiliza sola y se puede ajustar en nivel de potencia.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Se requieren cinco minutos de precalentamiento para que las resistencias se calienten.</li> <li>● El éxito está garantizado para parrilladas, brochetas y platos gratinados.</li> <li>● Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa.</li> <li>● Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.</li> </ul>
	<p><b>MÚLTIPLES NIVELES:</b> 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).</p>
	<p><b>CONVECCIÓN + VENTILADOR:</b> 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.</p>
	<p><b>GRILL + VENTILADOR:</b> La resistencia calefactora superior se utiliza con el ventilador que hace circular el aire dentro del horno. Ideal para cocinar piezas enteras como cerdo asado, aves, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Coloque los alimentos directamente en el estante, centrados y en el nivel medio.</li> <li>● Deslice la bandeja grasera bajo el estante para recoger los jugos.</li> <li>● Dele la vuelta a la comida a la mitad de cocción.</li> </ul> <p><b>ADVERTENCIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas.</li> <li>● Utilice el turbo-grill con la puerta cerrada.</li> <li>● Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado cerca del grill.</li> </ul>
	<p><b>CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR:</b> 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.</p>
	<p><b>CALORABAJO:</b> Utiliza la resistencia inferior. Ideal para repostería, flanes, quiches, etc.</p>
* 	<p><b>MASTER BAKE:</b> 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.</p>

\*Según las pruebas realizadas, cumple la norma CENELEC EN 60350-1 que se utiliza para definir la clase energética de la función de ventilación.

## 3.9 Funciones especiales

Selector de funciones	Funciones
	<b>DESCONGELACIÓN:</b> El ventilador hace circular el aire a 40 °C alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen en pocos minutos sin que se modifique o altere el contenido proteico de los alimentos.
	<b>PAELLA:</b> Esta función permite cocinar paella y garantizar unos resultados de cocción perfectos utilizando un ciclo de convección + ventilador. Sugerimos una receta específica probada por nuestro Chef para cocinar una paella* perfecta.
	<b>PAN:</b> Esta función permite cocinar pan en diferentes pasos y garantizar unos resultados de cocción perfectos utilizando un ciclo de convección + ventilador. Sugerimos una receta específica probada por nuestro Chef para cocinar un pan** perfecto.
	<b>PIZZA:</b> Con esta función el aire caliente circula en el horno para asegurar un resultado perfecto en pizzas o pasteles.
	<b>LEVADURA:</b> Esta función utiliza un calentamiento inferior y superior muy suave (a 40 °C) para garantizar que el pan o la repostería suban durante el proceso de cocción.
	<p><b>FUNCIÓN DE LIMPIEZA FÁCIL HIDROSTÁTICA:</b> Esta función facilita el proceso de limpieza del horno al derretir los residuos de alimentos que hayan quedado en el interior.</p> <p><b>ADVERTENCIAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aparece un mensaje de advertencia que informa al usuario que debe colocar 300 ml de agua en la cavidad inferior del horno.</li> <li>● La opción de precalentamiento no está disponible para la función de limpieza fácil.</li> <li>● La duración no se puede cambiar.</li> </ul>

### \*PAELLA:

#### Receta para aproximadamente 10 personas

##### Poner en la bandeja de goteo:

- 1 cebolla picada.
  - 500 g de arroz (cocción rápida).
  - 1 bolsa de 500 g de mariscos congelados mixtos (colas de gamba pequeñas, mejillones pelados, tiras de calamar pequeñas...).
  - 2 puñados de guisantes congelados.
  - 1/2 pimiento rojo cortado en trozos pequeños.
  - Rodajas de chorizo.
  - 2 cucharadas soperas de caldo de pescado en polvo (o, mejor, 1 bolsa de sopa de pescado deshidratada), 1 bolsa de especias para paella, 1 cucharada soperas de puré de tomate.
  - 1 dosis de azafrán en polvo.
  - Algunos mejillones enteros de buen tamaño.
  - 700 g de agua.
- Cubre la bandeja de goteo con papel de aluminio y colócala en el primer nivel del horno.

##### Poner en la bandeja para horno:

- 10 porciones de filete de pescado (a tu elección).
  - 10 (o 20) colas de gamba (o langostino) de buen tamaño.
- Cubre la bandeja con papel de aluminio y colócala en el tercer nivel del horno.

##### Poner en la rejilla del horno:

- Una tortera (u otro molde de borde bajo) con 10 piezas de pata de pollo cubiertas con especias para paella.
- Pon el molde en el estante del cuarto nivel.  
Cierra la puerta del horno y activa la función «Paella».

### \*\*PAN:

#### 1. Con harina para pan:

kilo de harina especial para pan. 18 g de sal. 2 bolsas de levadura de cerveza deshidratada.

Aproximadamente 550 g de agua a 40 °C.

#### 2. Con harina para pan con levadura y sal incorporada (recomendado):

- 1 kilo de harina.
  - 1 bolsa de levadura de cerveza deshidratada (es mejor agregar una bolsa).
- Aproximadamente 550 g de agua a 40 °C.

#### Preparación

Diluye la levadura en el agua.  
Pon la harina, la sal (si es necesario) y el agua en una ensaladera. Mezcla los ingredientes hasta formar una masa homogénea.  
Pon la masa sobre la encimera y, con la palma de la mano, estírala y amásala (el objetivo es retener el máximo de aire en la masa).  
Repite este movimiento durante aproximadamente 5 minutos.  
Pon la masa en un bol y cúbrala con film transparente.  
Deja que la masa suba (en la función de leudado del horno) durante aproximadamente 1 hora (tiene que duplicar su volumen).  
Retira la masa, pliéjala 2 o 3 veces sobre sí misma (para extraer el aire) y da forma a los panes (baguette, pan rústico, pan redondo).  
Pon los panes en la bandeja del horno previamente cubierta con papel para horno.  
Espolvorea ligeramente los panes con harina (opcional, solo para dar un efecto de pan rústico).  
Realiza algunos cortes limpios con una navaja de afeitar (o un cuchillo bien afilado) en la parte superior de los panes.  
Déjalos reposar unos diez minutos antes de meterlos en el horno.  
Pon la bandeja con los panes en el segundo nivel (desde la parte inferior) del horno.  
Mide exactamente 1 dl (10 cl o 100 g) de agua y viértela directamente en la parte inferior del horno.  
Cierra la puerta y activa la función «pan automático».

### 3.10 Recetas

NOMBRE DE LA RECETA	CATEGORÍA	COMENSALES	Peso (kg)	TIPO DE COCCIÓN (PASO 1)	DURACIÓN DE LA COCCIÓN (hh:mm)	TEMPERATURA DE COCCIÓN nivel	TIPO DE COCCIÓN (PASO 2)	DURACIÓN DE LA COCCIÓN (hh:mm)	TEMPERATURA DE COCCIÓN (°C)
CREPES DE CAFÉ	Primer plato	4		convección	00:10	180	grill	00:05	L3
ARROZ PILAF CON SEPIA Y GUI SANTES	Primer plato	4		convección	00:20	200			
TIMBAL DE ARROZ NEGRO	Primer plato	4		convección	00:15	160			
CORONA DE ARROZ CON GAMBAS, HABAS Y GUI SANTES	Primer plato	8		convección	00:18	180	grill	00:05	L3
LASAÑA DE ENCHILADAS	Primer plato	4		convección	00:30	175	grill	00:10	L3
FOCACCIA CINCO CEREALES	Pan	4		convección	00:15		200		
PAN INTEGRAL	Pan	4		convección	00:15		190		
FOCACCIA FÁCIL	Pan	6		convección	00:30	220			
COLINES CON TOMATES SECOS Y TOMILLO	Pan	6		convección	00:10	180	con ventilador	00:02	180
CALAMARES RELLENOS DE VERDURAS	Pescado	4		convección	00:30	180	grill	00:30	L3
HAMBURGUESA DE LANGOSTINOS	Pescado	4		convección	00:06		200		
BESUGO A LA MADRILEÑA	Pescado	4		convección	00:20	160			
PATATAS ASADAS CON GAMBAS Y WASABI	Pescado	4		convección	00:40	180			
CROQUETAS DE PESCADO AL ESTILO TAILANDÉS	Pescado	4		convección	00:08	180			
PAPILLOT DE LUBINA	Pescado	4		convección	00:20	170			
FILETES DE TRUCHA	Pescado	4		convección	00:30	180			
ROLLITOS DE PEZ ESPADA	Pescado	4		convección	00:10		180		
ROLLITOS DE DORADA CON CALABACÍN	Pescado	4		convección	00:10	180			
ROSBIF CON SALSA DE CEBOLLA	Carne		1	convección	00:25	180			
PAVO ASADO CON ESPINACAS	Carne		1	convección	01:00	150			
BOCADITOS DE TERNERA CON RATATOUILLE	Carne		0,6	convección	00:15	160			
CORDERO ASADO CON ENDIVIAS	Carne		0,7	convección	02:00	150			
SOLOMILLO DE TERNERA CON RATATOUILLE	Carne		0,6	convección	00:15	160			
PECHUGA DE PATO MARINADA	Carne	4		convección	00:08	200			
ROSBIF	Carne		0,6	convección	01:30		200		
CARRILLERAS CON LOMBARDA	Carne	4		convección	04:00	130			
ASADO CON PANCETA	Carne		1	convección	01:15	200			
ESPÁRRAGOS GRATINADOS CON SALSA TÁRTARA	Verdura	4		grill	00:08	L3			
PUDIN DE CALABAZA CON FONDUE DE PARMIGIANO REGGIANO	Verdura	4		con ventilador	00:25	180			
BERENJENAS A LA GRIEGA	Verdura	4		convección	00:30	200			
TOMATES ASADOS	Verdura	6		con ventilador	00:40	200			
FLANES DE ESPÁRRAGO	Verdura	4		convección	00:20	180			
SUFLÉ DE PATATA	Verdura	6		convección	00:20	200	con ventilador	00:05	180
BROWNIES CON CREMA DE CAFÉ	Postres	6		convección	00:35	160			
CRUASANES	Postres	10		convección	00:05	200	con ventilador	00:10	180
CRUMBLE DE MANZANA	Postres	8		convección	00:40	180			
TARTA DE CHOCOLATE CON COULIS DE FRUTOS ROJOS	Postres	4		convección	00:08	200			
TARTA DE CACAO	Postres	6		convección	00:20	180			
TARTA SACHER	Postres	6		convección	00:40	180			
PASTEL DE CHOCOLATE Y PERA	Postres	6		convección	00:30	180			

## 4. Registro del horno

Para todos los detalles relacionados con el enlace entre la aplicación y el producto, disponible también online en el siguiente enlace:  
<http://go.candy-group.com/hover-ov>

El icono del wifi se gestiona de la siguiente manera:

- cuando el wifi está desconectado, el icono está apagado (Figura 8)
  - después de un reinicio, los iconos parpadean un segundo encendido y un segundo apagado y el horno comienza un nuevo registro. Hay un intervalo de tiempo de 5 minutos para completar el registro desde que el usuario pulsa el botón Aceptar en el registro estándar o fácil. Transcurrido este tiempo el wifi se desconecta y el icono de wifi se apaga.
  - Si el horno está conectado a un router, el icono está encendido y el horno se puede controlar por control remoto.
- El TFT muestra la siguiente imagen:
- cuando el horno está en modo de solo lectura, el icono parpadea un segundo encendido y tres segundos apagado.

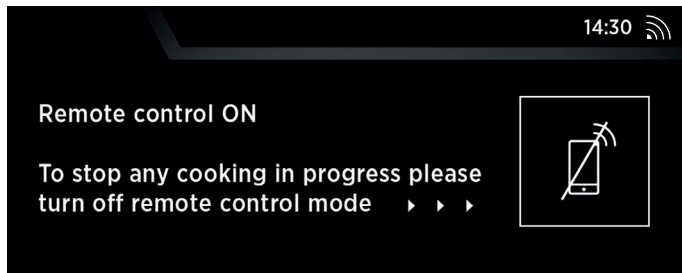


Figura 8

**NOTA:** Pulse el icono del smartphone para ir al MODO DE SOLO LECTURA.

### MODO DE SOLO LECTURA

Puede leer el estado del horno relacionado con la temperatura, la duración de la cocción y el programa.

MODO INTERMITENTE	SIGNIFICADO
1 segundo encendido, 1 segundo apagado	el horno se está registrando, consulte la guía rápida para más información sobre el procedimiento
1 segundo encendido, 3 segundos apagado	aunque esté en modo de solo lectura
3 segundos encendido, 1 segundo apagado	el horno está registrado pero ha perdido la conexión con el router. No es posible accionar por control remoto. Compruebe su conexión con el router
siempre apagado	el horno no está registrado. Deberá empezar un nuevo registro.

### PARÁMETROS INALÁMBRICOS

Parámetro	Especificaciones (wifi)	Especificaciones (Bluetooth)
<b>Estándar inalámbrico</b>	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
<b>Gama de frecuencias</b>	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
<b>Potencia de transmisión máx.</b>	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Velocidad de datos básica:</b> Potencia de transmisión de RF (típico): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	<b>Velocidad de datos mejorada:</b> Potencia de transmisión de RF (típico): +2 dBm
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>BLE:</b> Potencia de transmisión de RF (típico): +7,5 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
<b>Sensibilidad de recepción mínima</b>	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Velocidad de datos básica:</b> Sensibilidad a 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	<b>Velocidad de datos mejorada:</b> Sensibilidad a 001% BER: -98 dBm
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Sensibilidad a 0,1% BER: -98 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:	<b>2,0 W</b>
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Navegue por los ajustes -> ONE-FI -> pulse durante 3 segundos el icono ONE-FI, la pantalla muestra 2 formas posibles de registrar el horno: estándar y fácil. Pulse el botón OK en una de ellas. El módulo wifi está encendido y el icono wifi parpadea durante 1 segundo y se apaga 1 segundo.
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	Navegue por los ajustes -> ONE-FI -> pulse durante 3 segundos el icono ONE-FI, la pantalla muestra 2 formas posibles de registrar el horno: estándar y fácil. No pulse el botón OK. El módulo wifi está apagado y no se muestra la red wifi. Nota: Los datos del wifi se eliminan.

### 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 estecaso, 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.

#### 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.

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 con la ayuda de la imagen de arriba.

• Pulse **"Siguiente"**

• Verifique que los datos sean correctos y pulse **"Confirmar"**. Una vez que el sistema haya reconocido el producto, pulse **"Siguiente"**.

#### PASO 6

• Toque el icono

• Mantenga pulsado el icono One-Fi durante 3 segundos.

• Haga clic en Registro sencillo OK

**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.

#### PASO 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-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.

- Toque el icono One-Fi 

#### 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.

#### NOTA

- 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".
- Introduce 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

- Toque el icono 
- Mantenga pulsado el icono One-Fi durante 3 segundos 
- Haga clic en el "OK" del registro estándar

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. scan.

#### 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.

#### ISI 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.

- Toque el icono One-Fi 

## 4.1. Sonda térmica para carne

Después de insertar la sonda térmica, la pantalla muestra un mensaje que informa al usuario que solo hay disponibles programas manuales. Pulse OK en el siguiente mensaje emergente para mostrar los modos de cocción disponibles. (Figura 9)

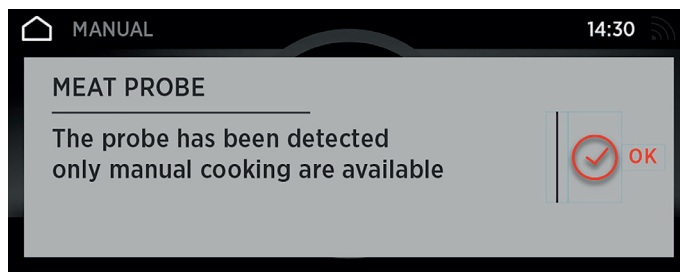


Figura 9



- El usuario puede seleccionar la temperatura del horno (máx. 200 grados) y la temperatura de la sonda térmica (máx. 90 grados). (Figura 10)
- La cocción se detiene cuando la temperatura de la sonda térmica alcanza la seleccionada.
- Después de retirar la sonda térmica, la TFT muestra la pantalla de inicio y ahora es posible cocinar.

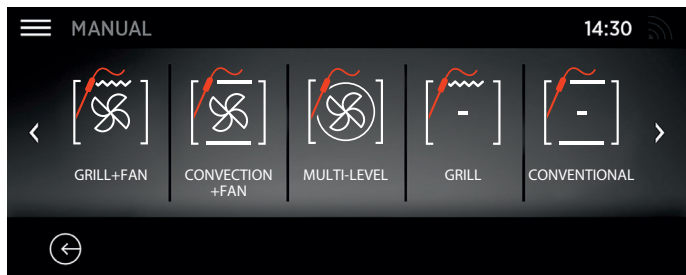


Figura 10

## 5. Limpieza y mantenimiento del horno

### 5.1 Indicaciones generales para la limpieza

El ciclo de vida del electrodoméstico se puede prolongar mediante una limpieza regular. Esperar a que el horno se enfríe antes de efectuar las operaciones de limpieza manual.

**ATENCIÓN:** Nunca utilice detergentes abrasivos, lana de acero u objetos punzantes para la limpieza, para no dañar irreparablemente las piezas esmaltadas. Use sólo agua, jabón o detergentes a base de lejía (amoníaco).

#### PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la ventana de vidrio con un paño de cocina absorbente después de cada uso del horno. Para eliminar manchas más obstinadas, puede utilizar una esponja empapada de detergente, bien escurrida, y luego enjuagar con agua.

#### JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si la junta está sucia, se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

#### ACCESORIOS

**ATENCIÓN:** Limpie los accesorios con una esponja húmeda y jabonosa antes de enjuagarlos y secarlos: evite el uso de detergentes abrasivos.

#### BANDEJA GRASERA

- Después de usar la parrilla, retire la bandeja del horno.
- Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la bandeja con agua caliente, usando una esponja y un detergente líquido. Alternativamente, puede lavar la bandeja en el lavavajillas o usar un detergente comercial para hornos.

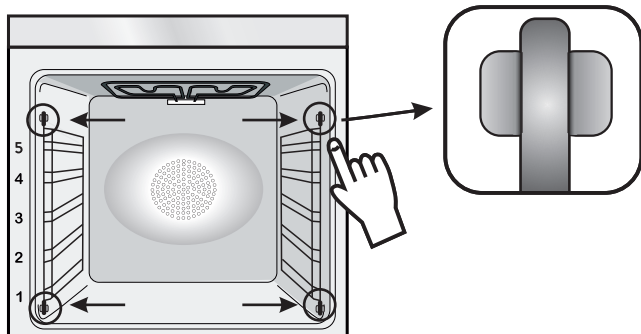
**NOTA:** Si quedan residuos grasientos, sumerja la bandeja en agua y detergente.

**ATENCIÓN:** Nunca vuelva a poner una bandeja sucia en el horno.

### 5.2 Mantenimiento

#### DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso.



#### LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA PUERTA DE VIDRIO

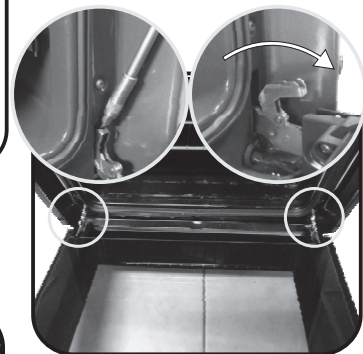
1. Abra la puerta del horno.
- 2.3.4. Bloquee las bisagras, retire los tornillos y retire la cubierta metálica superior tirando de ella hacia arriba.
- 5.6. Retire el vidrio, extrayéndolo cuidadosamente de la puerta del horno (Nota: no quite ningún otro cristal o componente).
7. Al final de la limpieza o sustitución, vuelva a montar las piezas en orden inverso.

**NOTA:** En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser legible y estar situada en el lado izquierdo de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De esta manera, la etiqueta impresa del primer vidrio estará dentro de la puerta.

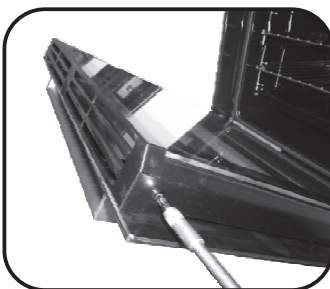
1.



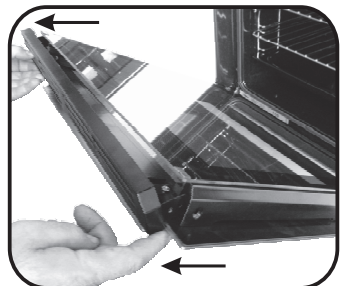
2.



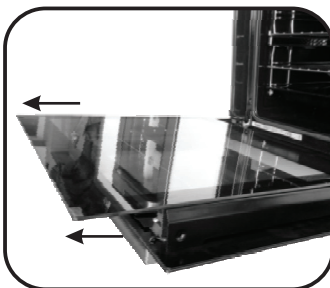
3.



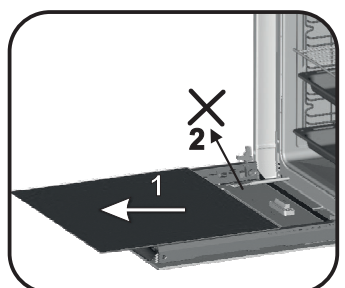
4.



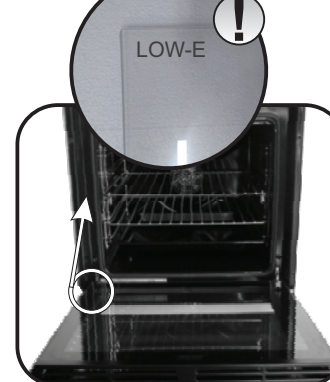
5.



6.



7.



## Indicações de segurança

---

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grill está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.
- AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.

- Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter contacto de terra ligado e a funcionar. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.
- A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou

qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.

- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.

- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.

- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.

- AVISO: antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:

- Limpe a porta do forno;

- Remova resíduos de alimentos grandes ou grosseiros do interior do forno usando uma esponja húmida. Não use detergentes;

- Remova todos os acessórios e o kit de suporte deslizante (quando presente);

- Não coloque toalhas de chá

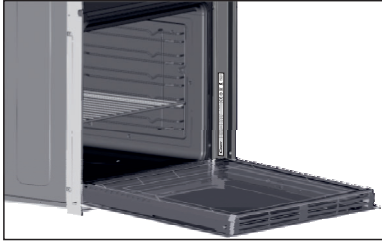
- Nos fornos com sonda de carne é necessário, antes de realizar o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida quando a sonda de carne não é usada.

- Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.

Instruções gerais	69	1.1 Indicações de segurança 1.2 Segurança elétrica 1.3 Recomendações 1.4 Instalação 1.5 Gestão de resíduos e proteção ambiental 1.6 Declaração de conformidade
Descrição do produto	70	2.1 Visão geral 2.2 Acessórios
Utilização do forno	71	3.1 Descrição da interface do utilizador 3.2 Configuração do produto 3.3 Primeira utilização 3.4 Operação em modo manual 3.5 Operação em modo My Chef 3.6 Operação em modo Receitas 3.7 Descrições de funções 3.8 Modos de cozedura 3.9 Modos especiais 3.10 Receitas
Wizard de registo do forno	76	4.1. Sonda de carne
Limpeza e manutenção do forno	78	5.1 Notas gerais sobre limpeza 5.2 Manutenção <ul style="list-style-type: none"><li>• Remoção e limpeza dos suportes laterais</li><li>• Limpeza apenas da porta de vidro interior</li></ul>

## 1. Instruções gerais

Agradecemos por ter selecionado um dos nossos produtos. Para obter os melhores resultados com o seu forno, deve ler este manual cuidadosamente e conservá-lo para futura referência. Antes de instalar o forno, anote o número de série para o fornecer à equipa do serviço ao cliente, caso seja necessário realizar alguma reparação.



Depois de ter retirado o forno da sua embalagem, verifique se não ocorreram danos durante o transporte. Em caso de dúvida, não use o forno e consulte um técnico qualificado sobre como proceder. Mantenha todo o material de embalagem (sacos de plástico, poliestireno, cliques) fora do alcance das crianças. Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode ser libertado fumo e um cheiro forte, que é causada pela cola nos painéis de isolamento do aquecimento do forno. Isso é absolutamente normal e, se ocorrer, deve esperar a dissipação do fumo antes de colocar comida no forno. O fabricante não se responsabiliza se as instruções presentes neste documento não forem observadas.

**NOTA:** as funções, propriedades e acessórios do forno indicadas neste manual variam, de acordo com o modelo que adquiriu.

### 1.1 Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco provocado por uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada.

A utilização de qualquer aparelho elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
- Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

### 1.2 Segurança elétrica

#### ASSEGURE-SE QUE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SEJAM REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO.

A alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com ligação à terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

#### LIGAÇÃO

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA 50 Hz de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes de o forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

#### AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um electricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

**NOTA:** uma vez que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

Depois do forno ser desligado, pode manter-se ligada uma luz baixa em volta do interruptor principal central. Isto é normal acontecer. Pode ser removido desligando a ficha para baixo ou trocando os terminais de alimentação.

## 1.3 Recomendações

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.

Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos fortes, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir um pouco a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas.

### 1.4 Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do aparelho. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do aparelho, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

### 1.5 Gestão de resíduos e proteção ambiental




Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo sobre o meio ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais. As pessoas podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não representem um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas normas básicas:


- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
  - Os REEE devem ser levados para áreas de recolha dedicadas administradas pelo município ou por uma empresa registada.
- Em muitos países, as recolhas domésticas podem estar disponíveis para grandes REEEs. Quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao revendedor, que deve aceitar tratar da recolha gratuitamente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do equipamento fornecido.

#### POUPANÇA DE ENERGIA E RESPEITO PELO AMBIENTE

Sempre que possível, evite preaquecer o forno e tente sempre enchê-lo. Abra a porta do forno o mínimo possível, porque o calor da cavidade dispersa-se sempre que a porta é aberta. Para uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado do tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as guarnições limpas e em perfeito estado, para evitar qualquer dispersão de calor fora da cavidade. Se tiver um contrato elétrico com uma tarifa horária, o programa de "cozedura diferida" torna a poupança de energia mais simples, movendo o processo de cozedura para iniciar no intervalo da tarifa reduzida.

### 1.6 Declaração de conformidade

• Ao colocar a marca  neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

• Com esta declaração a Candy Hoover Group, confirma que este aparelho está em  conformidade com os requisitos essenciais da Diretiva 2014/53/UE.

Para receber uma cópia da declaração de conformidade, contacte o fabricante em: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com).

## 2. Descrição do produto

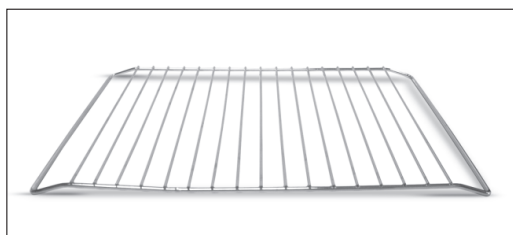
### 2.1 Resumo



1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro aparta-pingos
5. Ventoinha (atrás da placa de aço)
6. Porta do forno

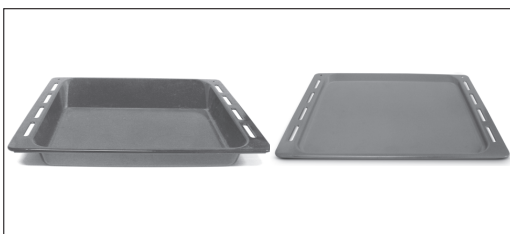
### 2.2 Acessórios

#### 1 Grelha metálica



Suporta tabuleiros e assadeiras.

#### 2 Tabuleiro aparta-pingos



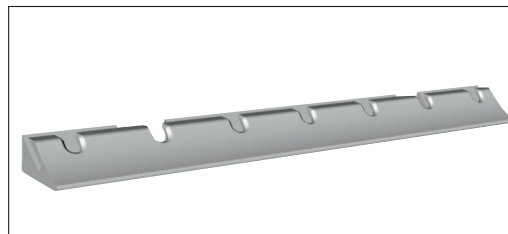
Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

#### 3 Grelhas metálicas laterais



Localizado em ambos os lados da cavidade do forno. Contém grelhas metálicas e tabuleiro aparta-pingos.

## 4 Iluminação LED



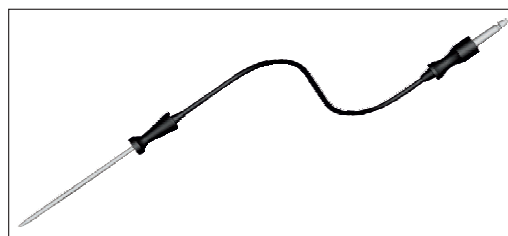
Estas luzes produzem iluminação branca de elevada qualidade que permite ver bem o interior do forno sem sombras em todas as prateleiras.

#### VANTAGENS:

Este sistema, para além de oferecer uma excelente iluminação no interior do forno, dura mais do que as lâmpadas tradicionais, é mais fácil de manter e, acima de tudo, permite poupar energia.

- Ótima visão
- Iluminação com longa vida útil
- Consumo energético muito reduzido, -95% em comparação com a iluminação tradicional.

## 5 Sonda de carne



Mede a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura.

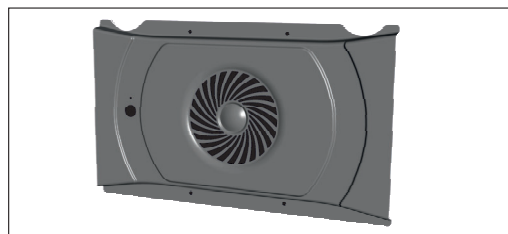
- Insira a sonda de carne no orifício no topo da cavidade.
- Prepare os alimentos e introduza adequadamente a sonda de carne.

#### AVISOS:

- Não preaqueça ou comece a cozinhar os alimentos antes de inserir corretamente a sonda de carne.
- Não insira a sonda de carne em alimentos congelados.

**NOTA:** A sonda deve ser inserida no alimento e no recipiente enquanto o forno ainda está frio.

## 6 Painel Chef



É um transportador de ar que aumenta a circulação de ar no interior do forno. Isto permite o aumento do desempenho do forno, cozedura padrão de alimentos a todas as temperaturas, tempos de cozedura mais curtos e, por último, uma distribuição mais uniforme da temperatura no interior do forno.

### 3. Utilização do forno

#### 3.1 Descrição da interface do utilizador

1. Interruptor principal de ligar/desligar (on/off)
2. Interface tátil TFT (Figura 1)



Figura 1

#### 3.2 Descrição do produto

- A primeira vez que é ligado, é necessário seguir um processo de instalação para ser possível usar o forno. Pressionar ON/OFF para continuar. (Figura 2)
- Selecionar o idioma no menu suspenso.
- Pressionar OK para continuar.
- Desloque-se na interface tátil TFT ou pressione as setas para ver mais idiomas.

##### NOTAS:

- Após 10 minutos de inatividade (excluindo durante a cozedura e no controlo remoto), o TFT entra em modo de espera e o ecrã tátil é desligado. Para ativar o TFT pressione o botão ON/OFF e o TFT voltar para o ecrã anterior.
- Acerte a hora rolando circularmente o ponto vermelho. Pressionar OK para continuar.
- O processo de instalação está completo.
- Pressionar OK para voltar para a página inicial para começar a usar o forno.
- Deslizar o ponto vermelho significa ação no número vermelho assinalado.
- É sugerido usar a área total do dedo para pressionar no ecrã.



Figura 2

#### 3.3 Primeira utilização

##### LIMPEZA PRELIMINAR

- Limpar o forno antes de usar pela primeira vez.
- Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido.
- Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza.
- Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

#### 3.4 Operação em modo Manual

Neste modo, é possível aceder a:

- Sistema de limpeza - veja o capítulo 3.9
- Funções - veja o capítulo 3.7
- Funções especiais - veja o capítulo 3.9

Abaixo, um detalhe relacionado com o acesso à secção Funções.

- Pressionar o separador Modo Manual para configurar o ciclo de Cozedura em 3 passos simples. (Figura 3)
- Selecionar a função pretendida no MENU.
- Percorrer para selecionar a temperatura pretendida. Pressionar OK para continuar ou BACK para voltar à seleção das funções de cozedura. (Figura 4)

- Percorrer para selecionar a duração de cozedura. Pressionar OK para iniciar a cozedura ou BACK para voltar à configuração da temperatura. (Figura 5)

##### NOTAS:

- Neste ecrã, é possível ajustar os parâmetros abaixo, entrando no menu de opções.
  - Excluir o preaquecimento (definido por defeito)
  - Definir o atraso de início
- Quando um ciclo de cozedura está em funcionamento, é possível:
  - Alterar a temperatura
  - Alterar a duração da cozedura
  - Pressionar STOP para terminar a cozedura



Figura 3

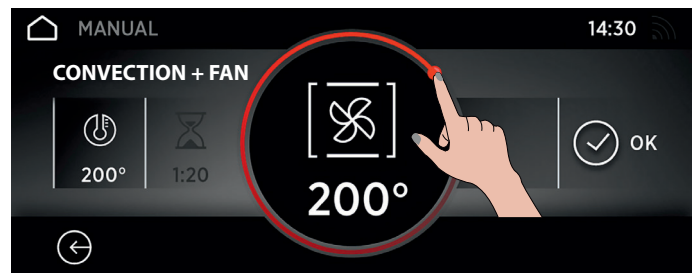


Figura 4

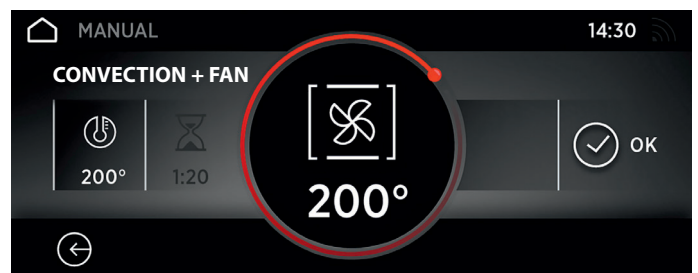


Figura 5

#### 3.5 Operação em modo My Chef



Figura 6

Descrição detalhada em "Tabela de descrições de funções 3.7". (Figura 6)











#### 3.6 Operação em modo Receitas



Figura 7




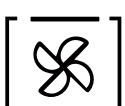




Descrição detalhada em "Tabela de descrições de funções 3.7". (Figura 7)

### 3.7 Descrições de funções

FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	<p><b>MODO MANUAL:</b> Neste modo, é possível escolher as funções de cozedura, temperatura e duração da cozedura, em 3 passos simples. Neste modo, também é possível configurar um atraso de cozedura. <b>NOTA:</b> Por defeito a opção de preaquecimento está ativa: para desligar clicar no  símbolo na opção menu</p>
	<p><b>MY CHEF</b> Neste modo, é possível guardar e, numa segunda vez, selecionar programas personalizados de cozedura. É possível gerar receitas personalizadas e ter acesso direto aos últimos programas usados.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Última função usada: é possível ver os últimos 5 programas usados com duração, temperatura e preaquecimento respetivos (se selecionado)</li> <li>• Programas pessoais: é possível criar no máximo 5 programas pessoais para cada categoria com um máximo de 3 passos para cada programa.</li> <li>• Meu assistente: mostra o último programa e as respetivas temperatura e duração lançadas da aplicação móvel</li> <li>• Meus programas: mostra programas criados com recurso a programas pessoais. As categorias são: carne, legumes, peixe, prato principal, bolo e pão. É possível apagar um programa pessoal pressionando a miniatura correspondente durante 3 segundos e de seguida o X que aparece a seguir.</li> </ul> </p>
	<p><b>AS MINHAS RECEITAS</b> Neste modo, é possível selecionar um dos programas de cozedura sugerido guardados como favoritos.</p>
	<p><b>LIGAÇÃO À INTERNET:</b> Se o ícone estiver ativo a porta do forno é ligada à internet.</p>
	<p><b>CONFIGURAÇÕES:</b> Ao selecionar este ícone, será possível configurar o idioma, a data e a hora, wi-fi, Bluetooth, som e brilho.</p>
 	<p><b>LIGAÇÃO DO DISPOSITIVO FORNO (WIZARD):</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Na primeira utilização, com uma pressão longa no ícone, insere o forno na rede.</li> <li>• Com uma pressão curta no ícone, o controlo remoto do forno é ativado.</li> </ul> <p><b>AVISO:</b> Se esta opção for ativada, o forno é comandado <b>APENAS</b> pelo dispositivo ligado.</p> <p><b>NOTA:</b> Para controlar novamente o forno diretamente no ecrã da porta, clique novamente no ícone.</p> </p>
	<p><b>BLOQUEIO PARA CRIANÇAS:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para ativar o bloqueio relacionado, o ícone correspondente deve ser pressionado durante 3 segundos.</li> <li>• Aparece um ícone com uma criança no ecrã, o utilizador só pode navegar através do menu de configuração.</li> <li>• O standby é gerido durante o bloqueio infantil.</li> </ul> <p><b>NOTAS:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando o utilizador desativa o bloqueio de crianças e pressiona a seta para trás ou o botão de saída da opção, o TFT vai para a página inicial.</li> <li>• Para desbloquear o forno, deve ser aplicado o mesmo procedimento.</li> </ul> <p><b>AVISOS:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por razões normativas, se o botão ON/OFF for pressionado enquanto o bloqueio para crianças estiver ativado, o forno é desligado.</li> <li>• Quando o forno é ligado novamente, retorna ao ecrã de configuração e o bloqueio para crianças é ativado.</li> <li>• O bloqueio para crianças é desativado apenas se o super condensador estiver descarregado.</li> <li>• O primeiro procedimento de ligação fica válido.</li> <li>• Se o utilizador ativar o bloqueio para crianças durante a cozedura, a cozedura é interrompida e todos os dados guardados (função, temperatura, tempo etc.) são apagados.</li> </ul> </p> </p></p>
	<p><b>PÁGINA INICIAL:</b> Ao tocar neste ícone volta para a página inicial.</p>









### 3.8 Modos de cozedura

Indicador de função	Função <i>(depende do modelo do forno)</i>
* 	<b>ESTÁTICO:</b> Esta função utiliza os elementos de aquecimento superior e inferior. Pré-aqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para carne assada (180/200°C) e peixe (160-170°C). Ponha os alimentos no seu prato numa prateleira em posição média.
	<b>GRILL:</b> Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e o nível do grill pode ser regulado. <b>NOTAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• É necessário um preaquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem quentes.</li><li>• O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados.</li><li>• As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; a duração de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa.</li><li>• É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo.</li></ul>
	<b>MÚLTIPLOS NÍVEIS:</b> Esta função garante a cozedura de alimentos diferentes ao mesmo tempo em uma ou mais posições de prateleiras. O calor penetra melhor nos alimentos e tanto os tempos de cozedura como de aquecimento prévio são reduzidos. Este método de cozedura oferece uma melhor distribuição de calor e os cheiros não se misturam. Deixe passar cerca de dez minutos extra quando cozinhar alimentos ao mesmo tempo. Esta função é particularmente indicada para gratinados e lasanha (200°C).
	<b>ESTÁTICO + VENTILAÇÃO:</b> Esta função oferece uma melhor distribuição de calor graças à combinação da ventilação e dos elementos de aquecimento. Esta função é ideal para massas tais como pão, pizza e focaccia, garantindo um resultado de cozedura homogéneo graças à distribuição de calor assistida.
	<b>GRILL+ VENTOINHA:</b> O elemento de aquecimento superior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. Ideal para cozinhar alimentos grandes, peças inteiras como carne de porco assada, aves, etc. <ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque o alimento a ser grelhado diretamente na prateleira central, no nível médio.</li><li>• Deslizar o tabuleiro aparta-pingos por baixo da prateleira para recolher o molho.</li><li>• Virar os alimentos a meio da cozedura.</li></ul> <b>AVISOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• O preaquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas.</li><li>• Utilizar o turbo-grill com a porta fechada.</li><li>• Assegurar-se de que os alimentos não estejam demasiado perto da grelha.</li></ul>
	<b>AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILAÇÃO:</b> O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventilação a fazer circular o ar dentro do forno. Esta função é ideal para bolos, tortas e croissants. Evita que os alimentos sequem e fomenta o processo de levedação para um resultado perfeito. Ponha a prateleira na posição inferior.
	<b>AQUECIMENTO INFERIOR:</b> Usar o elemento inferior. Ideal para cozinhar todos os pratos baseados em pastelaria, como pudins, quiches, etc.
* 	<b>MASTER BAKE:</b> Esta função permite cozinhar de forma saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessário. A combinação de resistências com um ciclo de pulsação de ar garante um resultado de cozedura perfeito. Esta função é particularmente indicada para gratinados.

\* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 usada para definição da classe energética para a função ventilada.

### 3.9 Modos especiais

Indicador de função	Função
	<b>DESCONGELAR:</b> A ventoinha faz circular o ar a 40°C em volta do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
	<b>PAELLA:</b> Esta função permite cozinhar paella garantindo um resultado de cozedura perfeito utilizando um ciclo de estático + ventilação. Sugerimos uma receita específica testada pelo nosso Chef para cozinhar uma paella perfeita*.
	<b>PÃO:</b> Esta função permite cozinhar pão em passos diferentes garantindo resultados de cozedura perfeitos utilizando um ciclo de estático + ventilação. Sugerimos uma receita específica testada pelo nosso Chef para cozinhar um pão perfeito**.
	<b>PIZZA:</b> Esta função com ar quente a circular no forno assegura um resultado perfeito para pratos como pizza ou focaccia.
	<b>LEAVENING :</b> Graças a um aquecimento muito suave da cavidade, esta função utiliza aquecimento inferior e superior a 40 °C para assegurar que o pão ou a comida de padaria sobem durante o processo de cozedura.
	<p><b>HYDROEASYCLEANING:</b> Esta função ajuda o processo de limpeza do forno por fusão de alimentos residuais presentes na cavidade.</p> <p><b>AVISOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aparece uma mensagem de aviso a informar o utilizador para colocar 300 ml de água na cavidade inferior do forno.</li> <li>● A opção de preaquecimento não é gerida para a hydroeasy.</li> <li>● A duração não pode ser alterada.</li> </ul>

#### \*PAELLA:

##### Receita para cerca de 10 pessoas

##### Por num tabuleiro de forno fundo:

- 1 cebola cortada em cubos
- 500 g de arroz (de cozedura rápida)
- 1 embalagem de 500 g de mistura de mariscos congelados (caudas de camarão, mexilhões sem casca, tirinhas de lula, ...)
- 2 mãos-cheias de ervilhas ultracongeladas
- 1/2 pimento encarnado cortado em pedaços pequenos
- rodelas de chouriço
- 2 colheres de sopa de peixe em pó (ou, preferencialmente, 1 pacote de sopa de peixe desidratada), 1 pacote de especiarias de paella, 1 colher de sopa de polpa de tomate
- 1 dose de açafrão em pó alguns mexilhões inteiros para decorar
- 700 g de água

Cubra o tabuleiro fundo com uma folha de alumínio e instale-o no primeiro nível

##### Ponha a massa no tabuleiro de forno:

- 10 porções de filetes de peixe (à sua escolha)
- 10 (ou 20) caudas de camarão para decorar (ou gambas)
- Cubra a frigideira com uma folha de alumínio e instale
- a no terceiro nível

##### Ponha sobre a grelha do forno

- um prato de tarte (ou outra forma ou placa elevada) com 10 doses de coxas de frango cobertas com especiarias de paella  
Instale a forma na prateleira no 4.º nível  
Feche a porta do forno e engate a função "Paella".

#### \*\*PÃO:

##### 1. Com farinha de pão simples:

1 quilo de farinha especial para pão  
18 g de sal  
2 embalagens de fermento de padeiro desidratado  
Aproximadamente 550 g de água em 40°C

##### 2. Com farinha de pão e fermento e sal incorporado (para recomendar):

1 quilo de farinha  
1 saco de fermento de padeiro desidratado (é melhor adicionar um saco)  
Aproximadamente 550 g de água em 40°C

##### Método

Diluir o fermento em água  
Numa taça de salada, ponha farinha, sal (se for necessário) e água  
Misture tudo para formar uma massa homogénea  
Ponha a massa na bancada e com a palma da mão estique a massa e dobre a massa sobre ela mesma (o objetivo é fazer entrar o máximo de ar na massa).  
Repita este movimento durante cerca de 5 minutos.  
Ponha a massa numa taça e cubra com película aderente  
Deixe a massa levedar (na função de prova do forno) durante cerca de 1 hora (fica com o dobro do volume)  
Volte a tirar a massa, dobre-a 2 ou 3 vezes sobre si mesma (para retirar o ar) e forme os pães (baguete, bola, carcaça.)  
Ponha os pães no tabuleiro no forno coberto anteriormente com papel vegetal  
Polvilhe alguma farinha (opcional, apenas para dar um aspeto de pão caseiro)  
Faça alguns traços com uma lâmina (ou faca bem afiada) na parte de cima dos pães  
Deixe descansar cerca de dez minutos antes de por no forno  
Instale o tabuleiro com pães no 2.º nível (a partir de baixo) do forno  
Meça exatamente 1 dl (10cl ou 100g) de água e entorne diretamente sobre o fundo do forno  
Feche a porta e engate a função "pão automático"

### 3.10 Receitas

NOME DA RECEITA	CATEGORIA	NR. PESSOAS	Peso (kg)	TIPO DE COZEDURA (ETAPA 1)	DURAÇÃO DA COZEDURA (hh:mm)	TEMPERATURA DE COZEDURA nível	TIPO DE COZEDURA (ETAPA 2)	DURAÇÃO DA COZEDURA (hh:mm)	TEMPERATURA DE COZEDURA (°C)
CREPES DE CAFÉ	Primeiro prato	4		estático	00:10	180	grill	00:05	L3
ARROZ PILAF COM CHOCOS E ERVILHAS	Primeiro prato	4		estático	00:20	200			
TIMBALLO DE ARROZ NEGRO	Primeiro prato	4		estático	00:15	160			
ANEL DE ARROZ COM CAMARÃO, FAVAS E ERVILHAS	Primeiro prato	8		estático	00:18	180	grill	00:05	L3
ENCHILADAS LASANHA	Primeiro prato	4		estático	00:30	175	grill	00:10	L3
FOCACCIA DE CINCO CEREAIS	Pão	4		estático	00:15		200		
PÃO ESCURO	Pão	4		estático	00:15		190		
FOCACCIA ESTILO SUAVE	Pão	6		estático	00:30	220			
PÃO COM TOMATE, TOMATE SECO E TOMILHO	Pão	6		estático	00:10	180	com ventilação	00:02	180
LULAS ESTUFADAS COM VEGETAIS	Peixe	4		estático	00:30	180	grill	00:30	L3
HAMBÚRGUER DE CAMARÃO	Peixe	4		estático	00:06		200		
DOURADA DE MAR À MADRILENA	Peixe	4		estático	00:20	160			
BATATAS COZIDAS EM FOLHA DE ALUMÍNIO COM CAMARÕES E WASABI	Peixe	4		estático	00:40	180			
BOLOS DE PEIXE TAILANDESES	Peixe	4		estático	00:08	180			
FILETE DE ROBALO EM FOLHA DE ALUMÍNIO	Peixe	4		estático	00:20	170			
FILETES DE TRUTA	Peixe	4		estático	00:30	180			
ROLOS DE PEIXE-ESPADA	Peixe	4		estático	00:10		180		
ROLOS DE DOURADA COM COURGETTE	Peixe	4		estático	00:10	180			
CARNE ASSADA COM MOLHO DE CEBOLA	Carne		1	estático	00:25	180			
PERU ASSADO EM ROLO DE ESPINAFRES	Carne		1	Estático	01:00	150			
NACOS DE VITELA SOBRE O RATATOUILLE	Carne		0,6	estático	00:15	160			
CORDEIRO ASSADO COM CHICÓRIA	Carne		0,7	estático	02:00	150			
LAGARTO DE VITELA SOBRE O RATATOUILLE	Carne		0,6	estático	00:15	160			
PEITO DE PATO MARINADO	Carne	4		estático	00:08	200			
CARNE ASSADA	Carne		0,6	estático	01:30		200		
BOCHECHA DE VITELA COM COUVE ROXA	Carne	4		Estático	04:00	130			
ASSADO COM BACON	Carne		1	Estático	01:15	200			
ESPARGOS GRATINADOS COM MOLHO TÁRTARO	Vegetais	4		grill	00:08	L3			
PUDIM DE ABÓBORA COM FONDUE DE PARMIGIANO REGGIANO	Vegetais	4		com ventilação	00:25	180			
BERINGELAS À GREGA	Vegetais	4		estático	00:30	200			
TOMATES ASSADOS	Vegetais	6		com ventilação	00:40	200			
PUDINS DE ESPARGOS	Vegetais	4		estático	00:20	180			
SOUFFLÉ DE BATATA	Vegetais	6		estático	00:20	200	com ventilação	00:05	180
BROWNIES COM MOLHO DE CAFÉ	Sobremesas	6		estático	00:35	160			
CROISSANTS	Sobremesas	10		estático	00:05	200	com ventilação	00:10	180
CRUMBLE DE MAÇÃ	Sobremesas	8		estático	00:40	180			
TARTE DE CHOCOLATE COM COULIS DE FRUTOS SILVESTRES	Sobremesas	4		estático	00:08	200			
TARTE DE CACAU	Sobremesas	6		estático	00:20	180			
BOLO DE SACHER	Sobremesas	6		estático	00:40	180			
BOLO DE CHOCOLATE E PERA	Sobremesas	6		estático	00:30	180			

## 4. Registo do forno

Todos os detalhes relacionados com a ligação entre a app e produto disponíveis também online no seguinte link:  
<http://go.candy-group.com/hoover-ov>

O ícone de Wi-Fi é gerido da seguinte forma:

- Quando o Wi-Fi está desligado, o ícone está desligado (Figura 8)
- Depois de um reinício os ícones piscam 1 segundo ligados e 1 segundo desligados e o forno inicia um novo registo. Há um intervalo de 5 minutos para concluir o registo, a partir do momento em que o utilizador pressiona o botão OK no registo standard ou fácil. Passado esse tempo, o Wi-fi é desligado e o ícone de wi-fi desaparece.
- se o forno estiver ligado a um router, o ícone é ligado e o forno é controlado apenas remotamente

O TFT mostra a imagem seguinte:

- Quando o forno está no modo apenas de leitura, o ícone pisca durante 1 segundo ligado e 3 segundos desligado.

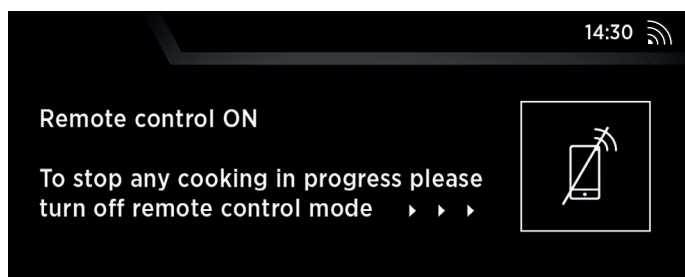


Figura 8

**NOTA:** Pressione o ícone do smartphone para passar para MODO APENAS PARA LEITURA

### MODO APENAS PARA LEITURA

Pode ler o estado do forno relacionado com a temperatura, duração e programa de cozedura.

COMPORTAMENTO INTERMITENTE	SIGNIFICADO
1s ligado 1s desligado	O forno está a proceder ao registo, siga o guia rápido para detalhes sobre o procedimento
1s ligado 3s desligado	Forno está no modo apenas para leitura
3s ligado 1s desligado	O forno está registado, mas perdeu a ligação com o router. Não é possível enviar o comando por controlo remoto. Verifique a sua ligação ao router
Sempre desligado	O forno não está registado. Só é possível começar um novo registo.

### PARÂMETROS SEM FIOS

Especificações	Especificações (Wi-Fi)	Especificações (Bluetooth)
Sem fios padrão	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Gama de frequência	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Potência de transmissão máx.	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Taxa básica de dados:</b> Potência de transmissão de RF (Tipo): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	<b>Taxa melhorada de dados:</b> Potência de transmissão de RF (Tipo): +2 dBm
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>BLE:</b> Potência de transmissão de RF (Tipo): +7.5 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilidade de Recepção Mínima	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Taxa básica de dados:</b> Sensibilidade@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	<b>Taxa melhorada de dados:</b> Sensibilidade@ 001% BER: -98 dBm
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Sensibilidade@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	

Informações sobre produtos para equipamentos em rede	
Consumo de energia do produto em espera em rede, se todas as portas de rede com fios estiverem ligadas e todas as portas de rede sem fios estiverem ativadas:	<b>2,0 W</b>
Como ativar a porta de rede sem fios:	<b>Aceder a configurações -&gt; ONE-FI -&gt; pressionar durante 3 segundos o ícone ONE-FI. O ecrã exibe 2 formas possíveis para registar o forno: standard e fácil. Pressionar o botão OK em uma delas. O módulo Wi-fi é ligado e o ícone Wi-fi pisca 1s ligado 1s desligado.</b>
Como desativar a porta de rede sem fios:	<b>Aceder a configurações -&gt; ONE-FI -&gt; pressionar durante 3 segundos o ícone ONE-FI. O ecrã exibe 2 formas possíveis para registar o forno: standard e fácil. Não pressionar o botão OK. O módulo Wi-fi é desligado e o Wi-fi não é apresentado. Nota: Os dados Wi-fi, se presentes, são eliminados.</b>

### Guia rápido Hoover OVEN - Inscrição na aplicação

#### Procedimento para dispositivos com Bluetooth 4.0 (ou superior)

Este guia rápido ilustra os passos a seguir para inscrever o seu aparelho na aplicação Hoover Wizard, utilizando um dispositivo com tecnologia Bluetooth 4.0 (ou superior). Neste caso, o procedimento é simplificado e mais rápido (Easy Enrollment).

Se está a utilizar um dispositivo sem tecnologia Bluetooth (ou inferior a versão 4.0), siga as instruções descritas no lado oposto deste guia.

#### PASSO 1

- Aponte o número de série da eletrodoméstico
- Tome nota do nome de utilizador e password WPA/WEP da sua redeBWi-Fi doméstica, que se deve encontrar nas traseiras do router..

**NOTA** – A frequência da rede Wi-Fi doméstica tem de estar definida para a banda 2,4 GHz. Não pode configurar a eletrodoméstico se a sua rede doméstica estiver definida para a banda 5 GHz.

– Se tiver problemas em encontrar a password WPA/WEP, contacte o seu fornecedor de serviços de internet.

#### PASSO 2

- Descarregue a App Hoover Wizard da loja online.
- Abra a App Hoover Wizard e crie o seu perfil de utilizador digitando a palavra “Registar”.
- Aceite a informação sobre política de privacidade e complete os campos seguintes.

**NOTA**

– A App está disponível para dispositivos Android (a partir da versão 4.4) e iOS (a partir da versão 8).

– Se já criou um perfil de utilizador Hoover Wizard, faça login utilizando os seus dados.

#### PASSO 3

Na página inicial, toque no ícone com as três barras no canto superior esquerdo para entrar no seu perfil e, em seguida, toque em “REGISTAR NOVO APARELHO” e selecione o nome do produto que pretende registar.

#### STEP 4

• Inscreva a data de compra do produto (DD/MM/AAAA), depois faça “Proseguir”.

#### PASSO 5

- Insira os 16 dígitos do número de série ou digitalize o código QR na eletrodoméstico
- Toque em “Next”.
- Verifique se os dados estão corretos e toque em “Confirm”. Logo que o sistema tenha reconhecido o produto, toque em “Next”.

#### PASSO 6

- Toque no ícone
- Prima e mantenha o ícone One-Fi durante 3 segundos
- Clique em Registo Fácil OK

Na aplicação - Toque em “Confirmar”. Aguarde até que a APLICAÇÃO se ligue à eletrodoméstico.

**NOTA**

- O registo deve ficar concluído dentro de 5 minutos.
- Na eventualidade de qualquer problema, toque em “Voltar a tentar”, certificando-se de que ativou o Bluetooth no seu dispositivo (smartphone/tablet). Se o processo ainda assim não for concluído corretamente, toque em “Continuar com Standard Enrollement”.

- Para assegurar uma transferência de dados correta, recomendamos que conserve o dispositivo próximo da eletrodoméstico.

#### PASSO 7

- Insira o password da sua rede doméstica Wi-Fi.
- Selecione o tipo de password (WEP o WPA), depois carregue em "Confirmar".
- A inscrição do produto está concluída.

#### NOTA


- Se isto não for automaticamente sincronizado pela aplicação, insira o nome da sua rede Wi-Fi na primeira caixa; preste atenção à diferença entre as minúsculas e as maiúsculas.

#### SE O PROCEDIMENTO NÃO FOI CONCLUÍDO COM SUCESSO

É importante que estabilize um bom sinal

Wi-Fi entre o router e o eletrodoméstico: um sinal pouco potente pode resultar na falha do procedimento. Se isso acontecer, inicie o processo de registo desde o passo 1 até ao passo 6, quando chegar ao fim coloque o smartphone ou tablet perto do router e procure a rede "WIFIOVEN-xyzk" gerada pela eletrodoméstico.

Se esta rede não aparecer, pode significar que o router não identifica o aparelho. Nesse caso, recomendamos que leve o router até perto da eletrodoméstico, se possível, ou contacte o seu fornecedor de internet para adquirir um "Amplificador/distribuidor Wi-Fi" para aumentar a potência do sinal.

- Toque no ícone One-Fi. 

#### Guia rápido Hoover OVEN - Inscrição na aplicação

#### Procedimento para dispositivos sem Bluetooth 4.0 (ou inferior a 4.0)

Este guia rápido ilustra os passos a seguir para inscrever o seu aparelho usando a aplicação Hoover Wizard, utilizando um dispositivo sem tecnologia Bluetooth. Recomendamos que continue com um smartphone/tablet equipado com esta tecnologia para simplificar o procedimento.

Se está a utilizar um dispositivo com tecnologia Bluetooth (ou superior a versão 4.0), siga as instruções descritas no lado oposto deste guia.

#### PASSO 1

- Tome nota do número de série da máquina, e da rede Wi-Fi e password (Chave WPA/WEP) que normalmente se encontram nas traseiras do router Wi-Fi.

- Assegure-se de que o seu smartphone está ligado à mesma rede Wi-Fi.

#### NOTA

- A frequência da rede Wi-Fi doméstica tem de estar definida para a banda 2,4 GHz. Não pode configurar a máquina se a sua rede doméstica estiver definida para a banda 5 GHz.

- Se tiver problemas em encontrar a password WPA/WEP, contacte o seu fornecedor de serviços de internet.

#### PASSO 2

- Descarregue a App Hoover Wizard da loja online.
- Abra a App Hoover Wizard e crie o seu perfil de utilizador digitando a palavra "Registar". Aceite a informação sobre política de privacidade e complete os campos seguintes.

#### NOTA

- A App está disponível para dispositivos Android (a partir da versão 4.4) e iOS (a partir da versão 8).

#### NOTA

- Se já criou um perfil de utilizador Hoover Wizard, faça login utilizando os seus dados.


#### PASSO 3

Na página inicial, toque no ícone com as três barras no canto superior esquerdo para entrar no seu perfil e, em seguida, toque em "REGISTAR NOVO APARELHO" e selecione o nome do produto que pretende registar

#### PASSO 4

- Inscreva a data de compra do produto (DD/MM/AAAA), depois faça "Prosseguir".
- Insira os 16 dígitos do número de série ou digitalize o código QR na máquina. Toque em "Next". Verifique se os dados estão corretos e toque em "Confirm". Logo que o sistema tenha reconhecido o produto, toque em "Next".

#### PASSO 5

- Toque no ícone 
- Prima e mantenha o ícone One-Fi durante 3 segundos 
- Clique em "OK" para Registo Standard

Na aplicação - Toque em "Confirmar".

#### NOTA

- O registo deve ficar concluído dentro de 5 minutos.

- Para assegurar uma transferência de dados correta, recomendamos que conserve o dispositivo próximo da eletrodoméstico.

#### PASSO 6

- Sair da App Hoover Wizard.
- Vá às definições de Wi-Fi do seu dispositivo.

#### PASSO 7

Na lista de redes Wi-Fi disponíveis, selecione "WIFIOVEN-xyzk".

#### NOTA

- Se não encontrar isto, aguarde uns segundos ou proceda a nova procura.

#### PASSO 8

- Sair das definições do seu dispositivo.
- Voltar a Hoover Wizard App e aguardar que a App detete o aparelho.
- Assim que apareça no ecrã "A rede Wi-Fi está ativa" carregue em "Next".

#### PASSO 9

- Insira o password da sua rede doméstica Wi-Fi.
- Selecione o tipo de password (WEP o WPA), depois carregue em "Confirmar".

NOTA - Se isto não for automaticamente sincronizado pela aplicação, insira o nome da sua rede Wi-Fi na primeira caixa; preste atenção à diferença entre as minúsculas e as maiúsculas.


#### PASSO 10

- Aguarde até ao fim do processo de transferência de dados entre a aplicação e o produto e, em seguida, toque em "Confirmar". "LIGADA" é apresentado no ecrã da máquina e depois "CONTROLO REMOTO LIGADO".

- O processo de registo está concluído.

#### SE O PROCESSO NÃO FICOU CONCLUÍDO

É importante que estabilize um bom sinal Wi-Fi entre o router e o eletrodoméstico: um sinal pouco potente pode resultar na falha do procedimento. Se isso acontecer, inicie o processo de registo desde o passo 1 até ao passo 5, quando chegar ao fim coloque o smartphone ou tablet perto do router e procure a rede "WIFIOVEN-xyzk" gerada pela eletrodoméstico. Se esta rede não aparecer, pode significar que o router não identifica o aparelho. Nesse caso, recomendamos que leve o router até perto da eletrodoméstico, se possível, ou contacte o seu fornecedor de internet para adquirir um "Amplificador/ distribuidor Wi-Fi" para aumentar a potência do sinal.

- Toque no ícone One-Fi. 

## 4.1. Sonda de carne

Depois de a sonda de carne ser inserida, o visor apresenta uma mensagem informando o utilizador de que apenas está disponível o programa manual. Pressione ok na mensagem pop-up seguinte para mostrar os modos de cozedura disponíveis. (Figura 9)

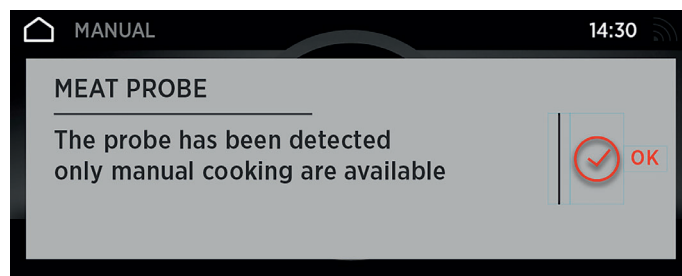


Figura 9

- O utilizador pode agora selecionar a temperatura do forno (máx. 200 graus) e a temperatura da sonda de carne (máx. 90 graus). (Figura 10)
- A cozedura é parada quando a temperatura da sonda de carne atinge o valor selecionado.
- Depois de retirar a sonda de carne, o TFT mostra o ecrã inicial e todas as cozeduras são agora possíveis.



Figura 10

## 5. Limpeza e manutenção do forno

### 5.1 Notas gerais sobre limpeza

O ciclo de vida do aparelho pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual.

**AVISO:** Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

#### PARTES EM VIDRO

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

#### GUARNIÇÃO DO VIDRO DO FORNO

Quando estiver suja, a guarnição deve ser limpa com uma esponja humedecida.

#### ACESSÓRIOS

**AVISO:** Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

#### TABULEIRO APARA PINGOS

- Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno.
- Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos.

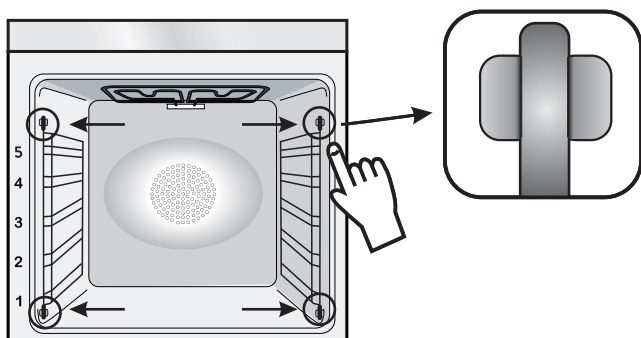
**NOTA:** Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente.

**AVISO:** Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

### 5.2 Manutenção

#### REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

- 1- Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2- Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.



#### LIMPEZA APENAS DA PORTA DE VIDRO INTERIOR

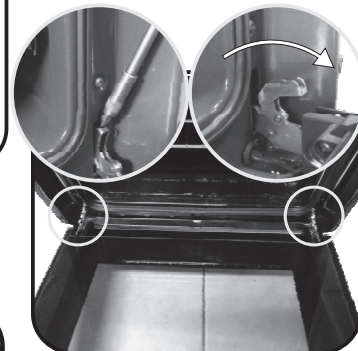
1. Abrir a porta do forno.
- 2.3.4. Fechar as dobradiças, retirar os parafusos e a tampa superior metálica, puxando a mesma para cima.
- 5,6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno (Nota: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).
7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa.

**NOTA:** Em todos os vidros, a indicação "Low-E" deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.

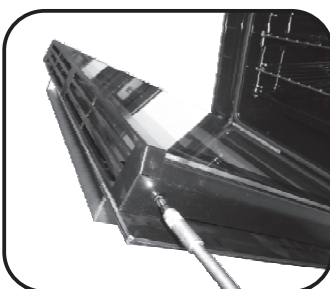
1.



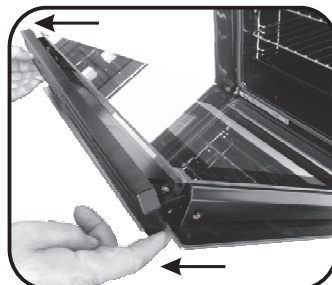
2.



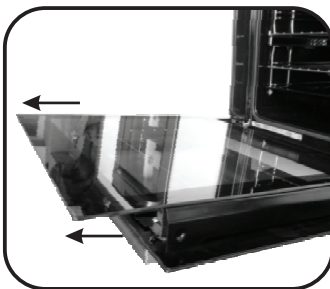
3.



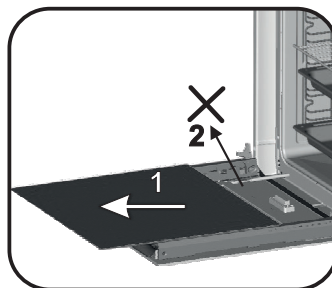
4.



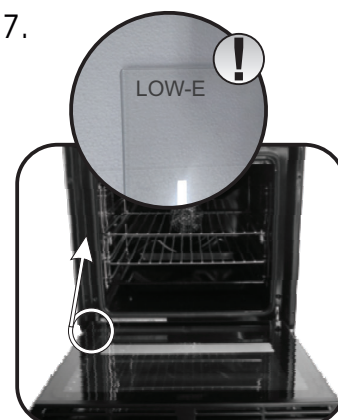
5.



6.



7.



## Varnostne indikacije

---

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se pušcanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- **OPOZORILO:** naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- **OPOZORILO:** med delovanjem žara, se izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo takrat otroci varno oddaljeni.
- **OPOZORILO:** poskrbite, da je pred zamenjavo žarnice, naprava izklopljena, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- **OPOZORILO:** da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pokanje stekla.
- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na

oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje.

Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno prek ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje.

Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma prek dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah.

Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.

- **POZOR:** Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.
- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.
- **OPOZORILO:** pred zagonom samodejnega cikla čiščenja:
  - Očistite vrata pečice.
  - Odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov.
  - Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen).
  - Ne obešajte kuhinjskih krp.
- Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino za sondo za meso s priloženo matico.
- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.



Splošna navodila

## 82

- 1.1 Varnostne indikacije
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitvev
- 1.5 Ravnanje z odpadki in zaščita okolja
- 1.6 Izjava o skladnosti

Opis izdelka

## 83

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema

Uporaba pečice

## 84

- 3.1 Opis uporabniškega vmesnika
- 3.2 Nastavitve izdelka
- 3.3 Prva uporaba
- 3.4 Delovanje v ročnem načinu
- 3.5 Delovanje v načinu »My Chef«
- 3.6 Delovanje v načinu »Recipes«
- 3.7 Opisi funkcij
- 3.8 Načini pečenja
- 3.9 Posebni načini
- 3.10 Recepti

Vpis v Čarovnika za pečico

## 89

- 4.1. Sonda za meso

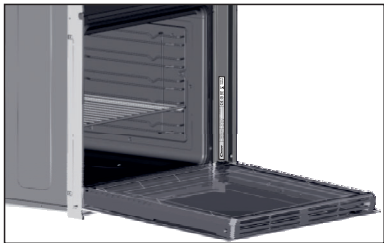
Čiščenje in vzdrževanje pečice

## 91

- 5.1 Splošni napotki za čiščenje
- 5.2 Vzdrževanje
  - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
  - Čiščenje samo notranjih steklenih vrat

## 1. Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila.



Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblice) hranite izven dosega otrok. Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju.

To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

**OPOMBA:** funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku selahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

### 1.1 Varnostna navodila

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- v primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

### 1.2 Električna varnost

#### ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

#### PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220–240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- napetosti napajanja, ki je navedena na merilniku;
- nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

#### OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

**OPOMBA:** ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

Okoli osrednjega glavnega stikala je lahko prisotna medla svetloba, kadar je pečica izklopljena. To je normalno stanje. To lahko odpravite tako, da stikalo obrnete navzdol ali pa zamenjate napetostni vir.

## 1.3 Priporočila

Po vsaki uporabi pečice boste z minimalnim čiščenjem ohranili pečico popolnoma čisto.

Sten pečice ne obložite z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti. Da bi preprečili pretiran nastanek umazanije v pečici in posledično močen vonj po dimu priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Bolje je, da podaljšate trajanje kuhanja in temperaturo nekoliko znižate. Poleg dodatkov, ki so priloženi pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo pribor in modele za peko, ki so odporni na zelo visoke temperature.

### 1.4 Namestitev

Proizvajalec ni zadolžen za to izvedbo. Če je potrebna pomoč proizvajalca za odpravo napak, ki izhajajo iz nepravilne namestitve, ta pomoč ni zajeta v garancijo. Upoštevati je treba navodila za namestitev za strokovno usposobljeno osebje. Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne odgovarja za takšno škodo ali poškodbe.

Pred pritrditvijo morate zagotoviti dobro prezračevanje v prostoru za pečico, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Naredite odprtine, navedene na zadnji strani, glede na vrsto priključka.

### 1.5 Ravnanje z odpadki in zaščita okolja



Naprava je označena v skladu z direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opre (OEEO). OEEO vsebuje tako snovi, ki onesnažujejo okolje (ki imajo lahko negativen vpliv na okolje), kot navadne kovine (ki se jih da ponovno uporabiti). Pomembno je, da gre OEEO skozi posebne postopke obdelave, v katerih se odstranijo in ustrezno odložijo onesnaževalci, hkrati pa se loči surovine za ponovno uporabo. Posamezniki igrajo pomembno vlogo pri tem,

da OEEO ne obremenjuje okolja; zato je ključnega pomena, da sledimo tem korakom:


- OEEO ne smemo obravnavati kot ostale gospodinjske odpadke;
- OEEO je treba odnesti na ustrezno zbirališče, s katerim upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.


V mnogih državah so za velike kose OEEO omogočena tudi posebna zbiranja na domu. Ko kupite novo napravo, lahko staro napravo predate prodajalcu, ki jo mora enkratno brezplačno sprejeti, če je naprava enake vrste in ima enake funkcionalnosti kot nova kupljena naprava.

#### VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Kadar je to mogoče, se izognite predgrevanju pečice in jo vedno poskušajte napolniti. Vrata pečice odpirajte kolikor se da redko, saj se vročina v iz odprtini oddaja vedno, kadar so vrata odprta. Za znatno varčevanje z energijo, izklopite pečico 5 do 10 minut pred načrtovanim zaključkom kuhanja ter uporabite preostalo toploto, ki jo pečica še vedno ustvarja. Poskrbite, da so tesnila čista in uporabna, da se izognete oddajanju toplote izven odprtine. Če imate pri vašem ponudniku elektrike na voljo urno tarifo, vam program »zakasnitve kuhanja« olajša varčevanje z energijo, saj pomakne začetek kuhanja na časovni termin, ki ima ugodnejšo tarifo.

### 1.6 Izjava o skladnosti

• Oznaka  na izdelku potrjuje, da je oprema skladna z Evropskimi predpisi o varnosti in zdravju ter z okoljskimi določbami, ki se nanašajo na uporabo tovrstnih izdelkov.

• Podjetje Candy Hoover Group s tem izjavlja, da je naprava z oznako  skladna z bistvenimi zahtevami direktive 2014/53/EU. Za izvod izjave o skladnosti, se obrnite na proizvajalca na [www.candygroup.com](http://www.candygroup.com).

## 2. Opis izdelka

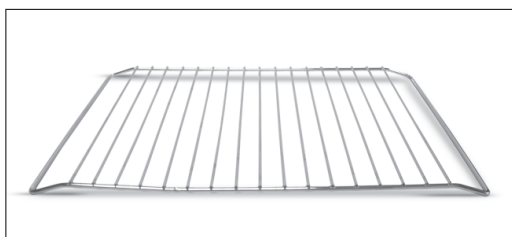
### 2.1 Pregled



1. Upravljalna plošča
2. Položaji rešetk
3. Kovinska rešetka
4. Pladenj za kapljanje
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

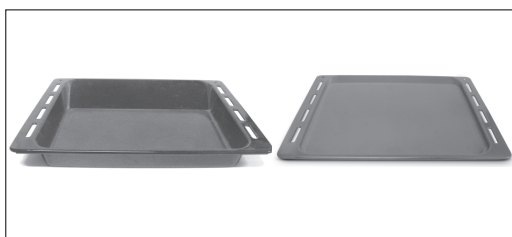
### 2.2 Dodatna oprema

#### 1 Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

#### 2 Pladenj za kapljanje



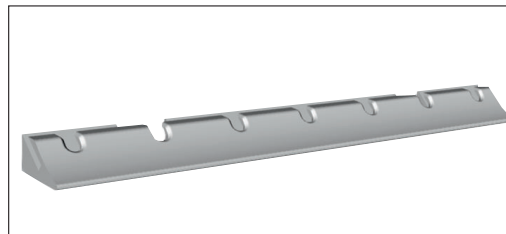
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

#### 3 Prečna žična rešetka



Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetk in pladnja za kapljanje.

### 4 LED pogled



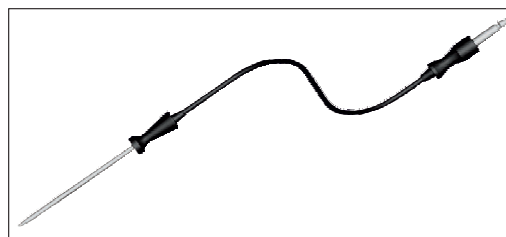
Ta oddaja izredno kakovostno belo svetlobo, ki vam omogoča pogled v notranjost pečice na vse police brez senc.

#### PREDNOSTI:

Ta sistem ima, poleg izredne osvetlitve notranjosti pečice, tudi daljšo življenjsko dobo kot običajna žarnica, hkrati pa je enostavnejši za vzdrževanje in predvsem varčuje z energijo.

- Optimalni pogled
- Dolgotrajna osvetlitev
- Izredno nizka poraba energije, 95 % manj v primerjavi s tradicionalno osvetlitvijo.

### 5 Sonda za meso



Meri notranjo temperaturo hrane med kuhanjem.

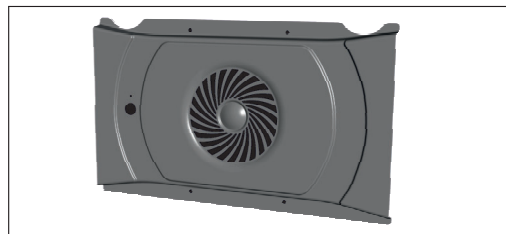
- Vstavite sondo za meso v luknjo na vrhu odprtine pečice.
- Pripravite hrano ter sondo za meso pravilno vstavite v hrano.

#### OPOZORILA:

- Pečice predhodno ne segrevajte ali ne začnite s kuhanje preden ste pravilno vstavili sondo za meso.
- Sonde za meso ne vstavljajte v zamrznjeno hrano.

**OPOMBA:** Sondo za meso je potrebno vstaviti v hrano in sprejemnik medtem ko je pečica še vedno hladna.

### 6 Tehnologija Chef Panel

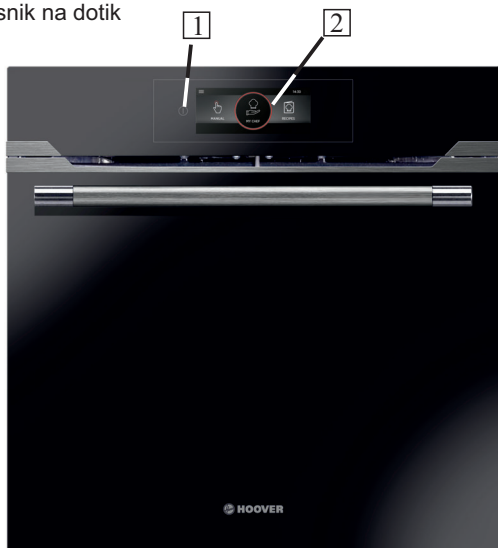


Tehnologija Chef Panel je zračni transporter, ki povečuje pretok zraka v notranjosti pečice. To omogoča povečanje učinkovitosti kuhanja v pečici, več standardnega kuhanja hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nazadnje, enotno porazdelitev temperature v notranjosti pečice.

## 3. Uporaba pečice

### 3.1 Opis uporabniškega vmesnika

1. Glavno stikalo za vklop/izklop
  2. TFT vmesnik na dotik
- (Slika 1)



Slika 1

### 3.2 Nastavitev izdelka

- Ob prvem zagonu morate upoštevati postopek namestitve, da boste pečico lahko uporabljali. Pritisnite ON/OFF (VKLOP/IZKLOP), da nadaljujete. (Slika 2)
- Izberite jezik iz spustnega menija.
- Pritisnite OK, da nadaljujete.
- Podrsajte po TFT vmesniku na dotik ali pa pritisnite na puščice za prikaz več jezikov.

#### OPOMBE:

- Po 10 minutah neaktivnosti (razen med kuhanjem in v daljinskem upravljanju) se TFT pomakne v stanje pripravljenosti in zaslon na dotik se izklopi.
- Da zbudite TFT pritisnite gumb ON/OFF (VKLOP/IZKLOP) in TFT se bo vrnil na prejšnji zaslon.
- S krožnim drsenjem po rdeči piki nastavite čas. Pritisnite OK, da nadaljujete.
- Program namestitve je zaključen.
- Pritisnite OK in se pomaknite na domačo stran, da začnete z uporabo pečice.
- Drsenje po rdeči piki pomeni dejanje na označeni rdeči številki.
- Predlagamo, da uporabite celotno blazinico prsta, da pritisnete na prikazovalnik



Slika 2

### 3.3 Prva uporaba

#### UVODNO ČIŠČENJE

- Pečico očistite pred prvo uporabo.
- Obrišite zunanje površine z vlažno mehko krpo.
- Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino tople vode in sredstva za pomivanje.
- Nastavite prazno pečico na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, s tem boste odstranili neprijetne vonjave novega aparata.

### 3.4 Delovanje v ročnem načinu

V tem načinu lahko dostopate do:

- Sistema za čiščenje – glejte poglavje 3.9
- Funkcij – glejte poglavje 3.7
- Posebnih funkcij – glejte poglavje 3.9

Spodaj je podrobnost, ki se nanaša na dostop do dela Funkcij.

- Pritisnite zavihek Manual Mode (Ročni način), da nastavite kuhanje v 3 preprostih korakih. (Slika 3)
- Izberite zeleno funkcijo iz MENIJA.
- Podrsajte, da izberete zeleno temperaturo. Pritisnite OK, da nadaljujete ali BACK (NAZAJ), da se vrnete na izbiro funkcij kuhanja. (Slika 4)

- Podrsajte, da izberete trajanje kuhanja. Pritisnite OK, da začnete kuhati ali BACK (NAZAJ), da se vrnete na nastavitve temperature. (Slika 5)

#### OPOMBE:

- Na tem zaslonu lahko prilagodite spodnje parametre tako, da vstopite v meni za možnosti.
  - izključite predgrevanje (nastavljeno kot privzeto)
  - nastavite zamik vklopa
- Med ciklom kuhanja lahko:
  - spreminjate temperaturo
  - spremenite trajanje kuhanja
  - pritisnete STOP za konec kuhanja



Slika 3



Slika 4



Slika 5

### 3.5 Delovanje v načinu »My Chef«



Slika 6

Podroben opis lahko najdete v »3.7 Tabela Opisi funkcij«. (Slika 6)











### 3.6 Delovanje v načinu »Recipes« (»Recepti«)






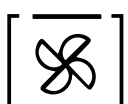




Slika 7

Podroben opis lahko najdete v »3.7 Tabela Opisi funkcij«. (Slika 7)

### 3.7 Opisi funkcij







FUNKCIJA	OPIS
	<p><b>ROČNI NAČIN:</b> V tem načinu lahko izberete funkcije kuhanja, temperaturo in trajanje kuhanja v 3 preprostih korakih. V tem načinu lahko nastavite tudi zakasnitev kuhanja.</p> <p><b>OPOMBA:</b> Privzeto je aktivna možnost predhodnega ogrevanja; za izklop kliknite simbol  v meniju za možnosti.</p>
	<p><b>Način MY CHEF</b> V tem načinu lahko shranite in kasneje izberete prilagojene programe kuhanja. Možno je ustvariti prilagojene recepte in imeti neposreden dostop do nazadnje uporabljenih programov.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcija za nazadnje uporabljeno: lahko si ogledate zadnjih 5 uporabljenih programov z ustreznim trajanjem, temperaturo ali predgrevanjem (če je bilo izbrano)</li> <li>• Osební programi: lahko ustvarite največ 5 osebnih programov za vsako kategorijo z največ 3 koraki za vsak program.</li> <li>• Moj čarovnik: prikaže zadnji program z ustrežno temperaturo in trajanjem, ki je bil zagnan iz mobilne aplikacije</li> <li>• Moji programi: prikazuje programe, ki so bili ustvarjeni s funkcijo za osebne programe. Kategorije so: meso, zelenjava, ribe, glavna jed, pecivo in kruh. Osební program je mogoče izbrisati s 3-sekundnim pritiskom na ustrežno sličico in nato s pritiskom na »X«, ki se pojavi za njo.</li> </ul>
	<p><b>MOJI RECEPTI</b> V tem načinu lahko izberete enega od predlaganih programov kuhanja, ki je shranjen kot priljubljen.</p>
	<p><b>INTERNETNA POVEZAVA:</b> Če je ikona aktivna, je pečica povezana z omrežjem.</p>
	<p><b>NASTAVITVE:</b> Z izbiro te ikone lahko nastavite jezik, čas, Wi-Fi, Bluetooth, zvok in svetlost.</p>
 	<p><b>POVEZAVA NAPRAVE PEČICE (ČAROVNIK)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pri prvi uporabi boste z dolgim pritiskom na to ikono prijaviili pečico v omrežje.</li> <li>• S kratkim pritiskom na ikono, aktivirate daljinsko upravljanje pečice.</li> </ul> <p><b>OPOZORILO:</b> Če je ta možnost vključena, pečico upravljate <b>SAMO</b> s priključeno napravo.</p> <p><b>OPOMBA:</b> Za ponovno neposredno upravljanje pečice na zaslonu na vratih, znova kliknite na ikono.</p>
	<p><b>VARNOSTNI ZAKLEP ZA OTROKE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da omogočite ustrezni varnostni zaklep morate ustrezno ikono pritiskati 3 sekunde.</li> <li>• Na zaslonu se pojavi ikona otroka in uporabnik lahko krmari le po meniju nastavitvev.</li> <li>• Med varnostnim zaklepom za otroke se upravlja pripravljeno.</li> </ul> <p><b>OPOMBE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar uporabnik onemogoči varnostni zaklep za otroke in pritisne na puščico za nazaj ali gumb za izhod v možnostih, se TFT pomakne na domačo stran.</li> <li>• Da odklenete pečico, uporabite isti postopek.</li> </ul> <p><b>OPOZORILA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iz normativnih razlogov se pečica izklopi, kadar se med omogočenim varnostnim zaklepom za otroke pritisne gumb ON/OFF (VKLOP/IZKLOP).</li> <li>• Kadar se pečica ponovno vklopi, se vrne v zaslon z nastavitvami in varnostni zaklep za otroke je ponovno aktiven.</li> <li>• Varnostni zaklep za otroke je onemogočen samo, kadar se superkondenzator izprazni.</li> <li>• Pri tem velja postopek za prvi zagon.</li> <li>• Če uporabnik omogoči varnostni zaklep za otroke medtem ko kuhanje poteka, se kuhanje prekine in vsi shranjeni podatki (funkcija, temperatura, čas itn.) se izbrišejo.</li> </ul>
	<p><b>ZAČETNA STRAN:</b> Z dotikom te ikone se vrnete na domačo stran.</p>

### 3.8 Načini kuhanja

Funkcija številčnice	Funkcija (Ovisno od modela pečice)
* 	<b>KONVEKCIJSKO:</b> Ta funkcija uporablja zgornje in spodnje grelnne elemente. Pečico segrejte približno deset minut pred peko. Ta način je idealen za pripravo mesa na žaru (180/200 °C) in rib (160–170 °C). Pekač z jedjo položite na srednjo polico.
	<b>ŽAR:</b> Žara uporabljajte ob zaprtih vratih pečice. Zgornji grelni element se uporablja samostojno in možno je nastaviti raven žara. <b>OPOMBE:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da so elementi vroči, je potrebno pet minut.</li><li>• Uspeh je zagotovljen za jedi na žaru, kebab in gratinirane jedi.</li><li>• Belo meso morate postaviti na večjo razdaljo od žara; trajanje kuhanja bo daljše, vendar bo meso okusnejše.</li><li>• Rdeče meso in ribje fileje lahko položite na polico s pladnjem za kapljanje pod polico.</li></ul>
	<b>NA VEČ NIVOJIH:</b> Funkcija omogoča sočasno pripravo različnih jedi na eni ali več policah v različnih položajih.. Toplota bolje prodre v hrano, čas peke in predgretja pa se skrajša. Ta način priprave omogoča boljšo porazdelitev toplote in preprečuje mešanje vonjev. Za pripravo različnih jedi boste potrebovali približno deset minut več. Ta funkcija je še posebej priporočljiva za pripravo gratiniranih jedi in lasanje (200 °C).
	<b>KONVEKCIJA + VENTILATOR:</b> Funkcija omogoča boljšo porazdelitev toplote zahvaljujoč kombinaciji ventilatorja in grelnih elementov. Funkcija je idealna za peko kruha, pice in focaccie, saj zahvaljujoč dodatni porazdelitvi toplote zagotavlja enakomerno pečenje.
	<b>ŽAR + VENTILATOR:</b> Zgornji grelni element uporablja ventilator, s katerim kroži zrak v notranosti pečice. Popolno za kuhanje živil, ki so debelejša, večjih kosov, kot so pečenka, pečena perutnina itn. <ul style="list-style-type: none"><li>• Živila, ki jih boste pekli z žarom, postavite neposredno na srednjo polico, na srednjo stopnjo.</li><li>• Potisnite pladenj za kapljanje pod polico za zbiranje sokov.</li><li>• Obrnite hrano na polovici kuhanja.</li></ul> <b>OPOZORILA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Predgretje je potrebno za rdeče meso, vendar ne za belo meso.</li><li>• Turbo žar uporabljajte ob zaprtih vratih pečice.</li><li>• Prepričajte se, da hrana ni preblizu žara.</li></ul>
	<b>SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR:</b> Spodnji grelni element se uporablja v kombinaciji z ventilatorjem, ki omogoča kroženje zraka v pečici. Ta funkcija je idealna za peko tort, pogač in rogljičkov. Preprečuje sušenje hrane in pospešuje vzhajanje za popolne rezultate pečenja. Polico postavite v najnižji položaj.
	<b>SPODNJE GRETJE:</b> Uporaba spodnjega elementa. Popolno za pripravo jedi na osnovi testa, kot je flan, quiche itn.
* 	<b>MASTER BAKE:</b> Ta funkcija omogoča zdrav način priprave jedi, saj zmanjša količino potrebne maščobe ali olja. Kombinacija grelnih elementov z nihajočim ciklom zraka je zagotovilo za popoln rezultat pečenja. Ta funkcija je posebej primerna za pripravo gratiniranih jedi.

\*Testirano v skladu s CENELEC EN 60350-1, ki se uporablja za opredelitev energijskega razreda za funkcijo prezračevanja.

### 3.9 Posebni načini

Funkcija številčnice	Funkcija
	<b>ODMRZOVANJE:</b> Ventilator poskrbi za kroženje zraka pri 40 °C okoli zamrznjene hrane, tako da se ta odtali v nekaj minutah brez spreminjanja vsebnosti beljakovin v hrani.
	<b>PAELLA:</b> Ta funkcija omogoča pripravo paelle in s ciklusom konvekcije + ventilatorja zagotavlja popoln rezultat pečenja. Priporočamo vam poseben recept za popolno paello, ki ga je preizkusil naš chef.*
	<b>KRUH:</b> Ta funkcija omogoča peko kruha in s ciklusom konvekcije + ventilatorja zagotavlja popoln rezultat pečenja. Priporočamo vam poseben recept za popoln kruh, ki ga je preizkusil naš chef.*
	<b>PICA:</b> Ta funkcija uporablja kroženje vročega zraka v pečici in zagotavlja popoln izid za jedi, kot sta pica ali focaccia.
	<b>VZHAJANJE:</b> Zahvaljujoč izredno nežnemu segrevanju notranjosti, ta funkcija uporablja spodnje in zgornje segrevanje pri 40 °C, za zagotavljanje vzhajanja kruha ali pekovskih živil med postopkom kuhanja.
	<p><b>ČIŠČENJE HYDRO EASY:</b> Ta funkcija pomaga pri postopku čiščenja pečice tako, da raztopi ostanke hrane, ki so prisotni v odprtini pečice.</p> <p><b>OPOZORILA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojavi se sporočilo opozorila, ki opozarja uporabnika, naj položi 300 ml vode v spodnjo odprtino pečice.</li> <li>• Možnost predgrevanja se ne upravlja za Hydro Easy.</li> <li>• Trajanja ni mogoče spreminjati.</li> </ul>

#### \*PAELLA:

##### Recept za približno 10 oseb

##### V ponev z odcejalnikom položite:

- 1 sesekljano čebulo
  - 500 g riža (hitro pečenje)
  - 1 vrečka s 500 g mešanice zamrznjenih morskih sadežev (repki kozic, olupljene školjke, majhni trakovi lignjev ...)
  - 2 pesti zamrznjenega graha
  - 1/2 na koščke narezane rdeče paprike
  - na rezine narezana klobasa chorizo
  - 2 jušni žlici ribjega prahu (ali bolje, 1 vrečka dehidrirane ribje juhe) 1 vrečka začimb za paello 1 jušna žlica paradižnikovega pireja
  - 1 doza žafrana v prahu
  - nekaj lepih celih školjk
  - 700 g vode
- Ponev z odcejalnikom pokrijte z aluminijasto folijo in jo položite na prvo polico

##### V pekač položite:

- 10 porcij ribjih filejev (po vaši izbiri)
  - 10 (ali 20) repkov kozic (ali škampov)
- Ponev z odcejalnikom pokrijte z aluminijasto folijo in jo namestite na tretjo polico

##### Na rešetke pečice položite:

- v model za pito (ali drug model z dvignjenim robom) položite 10 kosov piščančjih stegen, začinjenih z začimbami za paello
- Model položite na četrto polico  
Zaprte vrata pečice in vključite funkcijo »Paella«.

#### \*\*KRUH:

##### 1. Iz običajne moke za kruh:

- 1 kilogram posebne moke za kruh 18 g soli 2 vrečki pekovskega

suhega kvasa

Pribl. 550 g vode pri 40 °C

##### 2. Iz moke za kruh s kvasom in soljo (priporočamo):

- 1 kilogram moke
  - 1 vrečka suhega kvasa (bolje je dodati kvas v vrečki)
- Pribl. 550 g vode pri 40 °C

##### Postopek

V vodi razredčite kvas

V stekleno skledo dodajte moko, sol (po potrebi) in vodo.

Mešajte, dokler ne dobite homogenega testa.

Testo položite na delovno površino in ga z dlanjo raztegnite ter povlecite navzdol (namen tega postopka je, da v testo zaprete največ zraka).

Tako gnetite približno 5 minut.

Testo položite v skledo in ga pokrijte s prozorno folijo.

Testo pustite vzhajati (na ustrezni funkciji pečice) približno 1 h (količina se mora podvojiti)

Testo vzemite iz pečice in ga 2- ali 3-krat prepognite (da iz njega iztisnete zrak) in oblikujte v zeleno obliko (bagueto, štruco, hlebec)

Testo položite v pekač, na katerega ste položili papir za peko.

Potresite z moko (ni obvezno, vendar boste s tem ustvarili učinek domačega kruha).

Na vrhu naredite nekaj zarez z nožem.

Preden testo položite v pečico, ga pustite počivati še približno deset minut.

Pladenj položite na drugo polico (od spodaj navzgor) pečice.

Neposredno na dno pečice nalijte točno 1 dl (10 cl ali 100 g) vode.

Zaprte vrata in vključite funkcijo »samodejni kruh«.

### 3.10 Recepti

IME RECEPTA	KATEGORIJA	ŠT. OSEB	Teža (kg)	VRSTA PEČENJA (KORAK 1)	TRAJANJE PEČENJA (hh:mm)	TEMPERATURA PEČENJA raven	VRSTA PEČENJA (KORAK 2)	TRAJANJE PEČENJA (hh:mm)	TEMPERATURA PEČENJA (°C)
KAVNE PALAČINKE	Predjed	4		običajno	00:10	180	žar	00:05	L3
RIŽEV PILAF S SIPO IN GRAHOM	Predjed	4		običajno	00:20	200			
TIMBALLO S ČRNIM RIŽEM	Predjed	4		običajno	00:15	160			
RIŽEV OBROČ S KOZICAMI, BOBOM IN GRAHOM	Predjed	8		običajno	00:18	180	žar	00:05	L3
LAZANJA IZ ENČILAD	Predjed	4		običajno	00:30	175	žar	00:10	L3
FOCACCIA S PETIMI ŽITI	Kruh	4		običajno	00:15		200		
ČRN KRUH	Kruh	4		običajno	00:15		190		
PRIJAZNA FOCACCIA	Kruh	6		običajno	00:30	220			
KRUHOVE PALČKE S POSUŠENIMI PARADIŽNIKI IN TIMIJANOM	Kruh	6		običajno	00:10	180	z ventilatorjem	00:02	180
KALAMARI Z ZELENJAVNIM NADEVOM	Ribe	4		običajno	00:30	180	žar	00:30	L3
HAMBURGER IZ KOZIC	Ribe	4		običajno	00:06		200		
ORADA PO MADRIDSKO	Ribe	4		običajno	00:20	160			
KROMPIR V FOLJI S KOZICAMI IN WASABIJEM	Ribe	4		običajno	00:40	180			
RIBJE POGAČICE NA TAJSKI NAČIN	Ribe	4		običajno	00:08	180			
FILE BRANCINA V FOLIJI	Ribe	4		običajno	00:20	170			
FILEJI POSTRVI	Ribe	4		običajno	00:30	180			
RULADICE Z MEČARICO	Ribe	4		običajno	00:10		180		
RULADICE Z ORADO IN BUČKAMI	Ribe	4		običajno	00:10	180			
GOVEJA PEČENKA V ČEBULNI OMAKI	Meso		1	običajno	00:25	180			
RULADA S PEČENIM PURANOM IN ŠPINAČO	Meso		1	običajno	01:00	150			
ZALOGAJČKI TELETINE IN RATATOUILLE	Meso		0,6	običajno	00:15	160			
PEČENA JAGNJETINA Z RADIČEM	Meso		0,7	običajno	02:00	150			
TELEČJI ZREZKI IN RATATOUILLE	Meso		0,6	običajno	00:15	160			
MARINIRANA RAČJA PRSA	Meso	4		običajno	00:08	200			
PEČENA GOVEDINA	Meso		0,6	običajno	01:30		200		
TELEČJE LIČNICE Z RDEČIM ZELJEM	Meso	4		običajno	04:00	130			
PEČENKA S SLANINO	Meso		1	običajno	01:15	200			
GRATINIRANI ŠPARGLJI S TATARSKO OMAKO	Zelenjava	4		žar	00:08	L3			
BUČNI FLAN S FONDIJEM IZ SIRA PARMIGIANO REGGIANO	Zelenjava	4		z ventilatorjem	00:25	180			
JAJČEVEC NA GRŠKI NAČIN	Zelenjava	4		običajno	00:30	200			
PEČENI PARADIŽNIKI	Zelenjava	6		z ventilatorjem	00:40	200			
FLAN IZ ŠPARGLJEV	Zelenjava	4		običajno	00:20	180			
KROMPIRJEV NARASTEK	Zelenjava	6		običajno	00:20	200	z ventilatorjem	00:05	180
RJAVČKI S KAVNO OMAKO	Sladice	6		običajno	00:35	160			
ROGLJIČKI	Sladice	10		običajno	00:05	200	z ventilatorjem	00:10	180
JABOLČNI DROBLJENEC	Sladice	8		običajno	00:40	180			
ČOKOLADNA TORTA S PRELIVOM IZ JAGODIČEVJA	Sladice	4		običajno	00:08	200			
KAKAVOVA PITA	Sladice	6		običajno	00:20	180			
SACHER TORTA	Sladice	6		običajno	00:40	180			
ČOKOLADNA TORTA S HRUŠKAMI	Sladice	6		običajno	00:30	180			

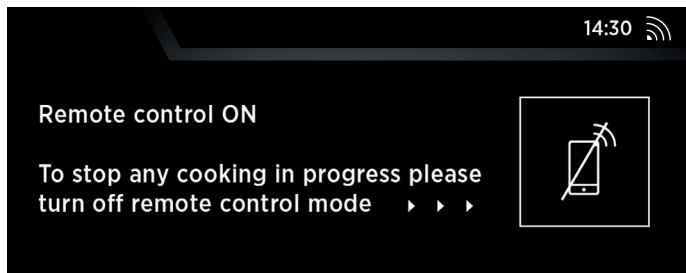


## 4. Vpis pečice

Vse podrobnosti, povezane s povezavo med aplikacijo in izdelkom, so na voljo tudi na naslednji povezavi: <http://go.candy-group.com/hover-ov>

Wi-Fi ikona se upravlja na sledeč način:

- kadar je Wi-Fi izklopljen je tudi ikona izklopljena (Slika 8)
- po ponastavitvi ikona se ikona zasveti za 1 sekundo in se ugasne za 1 sekundo ter pečica začne z novim vpisom. V časovnem okvirju 5 minut, ki s prične s pritiskom uporabnika na gumb OK pri standardnem ali enostavnem vpisu, je mogoče zaključiti vpis. Po preteku tega časa se Wi-Fi izklopi in ikona za Wi-Fi izgine.
- če je pečica povezana z usmerjevalcem, je ikona vključena in pečico je mogoče upravljati le na daljavo. TFT prikazuje naslednjo sliko:
- kadar je pečica v načinu »Samo za branje«, ikona zasveti 1 sekundo in se ugasne za 3 sekunde.



Slika 8

**OPOMBA:** Pritisnite na ikono za pametni telefon, da se pomaknete v NAČIN SAMO ZA BRANJE.

### NAČIN SAMO ZA BRANJE

Preberete lahko status pečice, ki je povezan s temperaturo, trajanjem kuhanja in programom.

NAČINI UTRIPANJA	POMEN
Sveti 1 sekundo in ugasne za 1 sekundo	Pečica se vpisuje, sledite hitremu vodiču za podrobnosti o postopku.
Sveti 1 sekundo in ugasne za 3 sekunde	Pečica je v načinu »Samo za branje«.
Sveti 3 sekunde in ugasne za 1 sekundo	Pečica se je vpisala, a je izgubila povezavo z usmerjevalnikom. Ni mogoče poslati ukaza za daljinsko upravljanje. Preverite vašo povezavo z usmerjevalnikom.
Vedno ugasnjena	Pečica ni vpisana. Začnete lahko samo z novim vpisom.

### PARAMETRI ZA BREŽIČNO POVEZAVO

Parameter	Specifikacije (Wi-Fi)	Specifikacije (Bluetooth)
<b>Brežični standard</b>	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
<b>Frekvenčni pas</b>	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
<b>Najv. prenosna moč:</b>	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Osnovna hitrost prenosa podatkov</b> RF oddajna moč (Typ): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>Izboljšana hitrost prenosa podatkov</b> RF oddajna moč (Typ): +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	<b>Nizkoenergijski Bluetooth (BLE):</b> RF Transmit Power (Typ): +7.5 dBm
<b>Minimalna sprejemna občutljivost</b>	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Osnovna hitrost prenosa podatkov</b> Občutljivost@ 0,1 % BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>Izboljšana hitrost prenosa podatkov</b> Občutljivost@ 001 % BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	<b>Nizkoenergijski Bluetooth (BLE):</b> Občutljivost@ 0,1% BER: -98 dBm

### Informacije o izdelku za omrežno opremo

Poraba energije izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so vsa vrata žičnega omrežja povezana in vsa vrata brezžičnega omrežja aktivirana:	<b>2,0 W</b>
Kako aktivirati vrata brezžičnega omrežja:	<b>Pomaknite se na nastavitve -&gt; ONE-FI -&gt; pritisnite ikono ONE-FI 3 sekunde. Prikazovalnik prikazuje 2 možna načina za vpis pečice: standardno in enostavno. Pritisnite gumb OK pri enem od načinov. Wi-Fi modul je vklopljen in ikona za Wi-Fi zasveti za 1 sekundo in ugasne za 1 sekundo.</b>
Kako deaktivirati vrata brezžičnega omrežja:	<b>Pomaknite se na nastavitve -&gt; ONE-FI -&gt; pritisnite ikono ONE-FI 3 sekunde. Prikazovalnik prikazuje 2 možna načina za vpis pečice: standardno in enostavno. Ne pritisnite gumba OK. Wi-Fi modul je izklopljen in Wi-Fi ni prikazan. Opomba: Če so prisotni Wi-Fi podatki, potem se izbrisajo.</b>

### Kratka navodila za pečico Hoover – vpis v aplikacijo Postopek za naprave z Bluetooth 4.0 (ali novejšo različico)

V tem hitrem vodniku so prikazani koraki, ki jim morate slediti ob vpisu vašega aparata v aplikacijo čarovnika Hoover z napravo, ki je opremljena s tehnologijo Bluetooth 4.0 (ali novejšo različico). V tem primeru je postopek poenostavljen in hitrejši (Easy Enrollment). Če uporabljate napravo brez tehnologije Bluetooth (ali starejšo različico od 4.0), upoštevajte navodila v naslednjem razdelku.

#### KORAK 1

- Zapišite si serijsko številko aparata.
- Označite ime in geslo za Wi-Fi (ključ WPA/WEP), ki se običajno nahajata na zadnji strani usmerjevalnika Wi-Fi.

#### OPOMBE

- Frekvenco domačega omrežja Wi-Fi morate nastaviti na 2,4 GHz. Svojega aparata ne boste mogli konfigurirati, če je vaše domače omrežje na frekvenci 5 GHz.
- Če imate težave z iskanjem gesla WPA/WEP, se obrnite na svojega internetnega ponudnika. Prepričajte se, da je vaš pametni telefon povezan na isto omrežje Wi-Fi in da je Bluetooth omogočen v »Nastavitvah«. Za več podrobnosti glejte priložnik.

#### KORAK 2

- Iz trgovine naložite aplikacijo čarovnika Hoover.
- Odprite aplikacijo čarovnika Hoover in ustvarite svoj uporabniški profil tako, da tapnete na »Registracijo«.
- Sprejmite politiko zasebnosti in izpolnite obvezna polja.

#### OPOMBE

- Aplikacija je na voljo za naprave Android (različica 4.4 ali novejša) in iOS (različica 8.0 ali novejša).
- Če že imate uporabniški profil za čarovnik Hoover, se lahko prijavite s svojimi poverilnicami.

#### KORAK 3

Na domači strani izberite ikono s tremi črticami, ki je zgoraj levo, da boste vstopili v svoj profil in izberite »REGISTRACIJA NOVEGA APARATA«, nato izberite ime izdelka, ki ga želite prijaviti.

#### KORAK 4

- Vstavite datum nakupa vašega aparata.
- (DD/MM/LLLL) in nato tapnite »Nadaljuj«.

#### KORAK 5

- Vpišite 16-mestno serijsko številko ali odčitajte QR-kodo na aparatu.
- Preverite pravilnost podatkov in tapnite na »Potrdi«. Ko je sistem izdelek prepoznal, tapnite na »Naprej«.

#### KORAK 6

- Tapnite na ikono
  - Pritisnite ikono One-fi in zadržite za 3 sekunde
  - Kliknite »V redu« za enostavni vpis.
- V aplikaciji – Tapnite na »Potrdi«. Počakajte, da se aplikacija poveže z aparatom.

#### OPOMBE

- Vpis morate zaključiti v 5 minutah.
- V primeru kakršne koli težave, tapnite na »Poskusi znova« in preverite, ali ste na vaši napravi omogočili Bluetooth (pametni telefon/tablični računalnik). Če se postopek ni pravilno zaključil, tapnite na »Nadaljuj s standardnim vpisom«.
- Da bo prenos podatkov potekal pravilno, priporočamo, da stojite z napravo v bližini aparata.

## KORAK 7

- Vpišite geslo svojega domačega brezžičnega omrežja Wi-Fi.
- Izberite vrsto gesla (WEP ali WPA) in nato tapnite »Potrdi«.
- Postopek vpisa je zdaj končan.

## OPOMBE

Če aplikacija sinhronizacije ne izvede samodejno, v prvo polje vpišite ime svojega domačega brezžičnega omrežja Wi-Fi; pazite na razliko med majhnimi in velikimi črkami.

## ČE JE NASTAVITEV NEUSPEŠNA

Pomembno je vzpostaviti dobro moč signala Wi-Fi med domačim usmerjevalnikom in napravo: slaba jakost signala Wi-Fi lahko povzroči napako v zadnji fazi nastavitve. Če je to potrebno, ponovno zaženite postopek povezovanja s 1. korakom; ko pridete do 6. koraka, postavite svojo napravo (pametni telefon ali tablični računalnik) poleg usmerjevalnika in poiščite omrežje »WIFIOVEN-xyzk«, ki ga ustvari naprava. Če se to ne prikaže kot možnost, pomeni, da usmerjevalnik ne zaznava aparata. V tem primeru vam priporočamo, da usmerjevalnik približate aparatu (če je to mogoče) ali se obrnete na internetnega ponudnika, pri katerem kupite združljivo napravo za razširitev obsega Wi-Fi in tako povečate moč signala.

## NAČIN DALJINSKEGA UPRAVLJANJA

- Tapnite na ikono One-Fi
- Če želite zaustaviti peko v teku, izklopite način daljinskega upravljanja

## Kratka navodila za pečico Hoover – vpis v aplikacijo

### Postopek za naprave brez vmesnika Bluetooth 4.0 (ali starejšo različico)

V teh kratkih navodilih so opisani koraki, ki jim morate slediti pri vpisu vašega aparata v aplikacijo čarovnika Hoover z uporabo naprave brez vmesnika Bluetooth. Priporočamo vam, da nadaljujete s pametnim telefonom/tabličnim računalnikom, ki je opremljen s to tehnologijo, da bo postopek enostavnejši.

## KORAK 1

- Zapišite si serijsko številko aparata ter ime in geslo za Wi-Fi (ključ WPA/WEP), ki sta običajno zapisana na zadnji strani usmerjevalnika Wi-Fi.
- Prepričajte se, da je vaš pametni telefon/tablica povezana z istim internetnim omrežjem Wi-Fi.

## OPOMBE

-Frekvenco domačega omrežja Wi-Fi morate nastaviti na 2,4 GHz. Svojega aparata ne boste mogli konfigurirati, če je vaše domače omrežje na frekvenci 5 GHz.

-Če imate težave z iskanjem gesla WPA/WEP, se obrnite na svojega internetnega ponudnika.

## KORAK 2

- Iz trgovine naložite aplikacijo čarovnika Hoover.
- Odprite aplikacijo čarovnika Hoover in ustvarite svoj uporabniški profil tako, da tapnete na »Registracijo«. Sprejmite politiko zasebnosti in izpolnite obvezna polja.

## OPOMBE

- Aplikacija je na voljo za naprave Android (različica 4.4 ali novejša) in iOS (različica 8.0 ali novejša).

- Če že imate uporabniški profil za čarovnik Hoover, se lahko prijavite s svojimi poverilnicami.



## KORAK 3

Na domači strani izberite ikono s tremi črticami, ki je zgoraj levo, da boste vstopili v svoj profil in izberite »REGISTRACIJA NOVEGA APARATA«, nato izberite ime izdelka, ki ga želite prijaviti.

## KORAK 4

- Vnesite datum nakupa naprave (DD/MM/LLLL) in tapnite »Nadaljuj«.
- Vpišite 16-mestno serijsko številko ali odčitajte QR-kodo na aparatu. Tapnite na »Naprej«. Preverite pravilnost podatkov in tapnite na »Potrdi«. Ko je sistem izdelek prepoznal, tapnite na »Naprej«.

## KORAK 5

- Tapnite ikono 
- Pritisnite ikono One-Fi in zadržite za 3 sekunde 
- Kliknite »V redu« za standardni vpis

V aplikaciji – Tapnite na »Potrdi«.

## OPOMBE

-Vpis morate zaključiti v 5 minutah.

-Da bo prenos podatkov potekal pravilno, priporočamo, da je naprava blizu aparata.

## KORAK 6

- Izhod iz aplikacije čarovnika Hoover.
- Pojdite na nastavitve Wi-Fi v napravi.

## KORAK 7

Na seznamu razpoložljivih omrežij Wi-Fi izberite »WIFIOVEN-xyzk«.

## OPOMBE

-Če ne najdete omrežja, počakajte še nekaj sekund ali nadaljujte z novim pregledovanjem.

-Izhod iz nastavitve vaše naprave.

-Vrnite se v aplikacijo čarovnika Hoover in počakajte, da aplikacija zazna aparat.

-Ko se na zaslonu prikaže zaslon »Wi-Fi omrežje je aktivno«, tapnite »Naprej«.

## KORAK 8

- Izhod iz nastavitve vaše naprave.

• Vrnite se v aplikacijo čarovnika Hoover in počakajte, da aplikacija zazna aparat.

• Ko se na zaslonu prikaže zaslon »Wi-Fi omrežje je aktivno«, tapnite »Naprej«.

## KORAK 9

- Vpišite geslo svojega domačega brezžičnega omrežja Wi-Fi.
- Izberite vrsto gesla (WEP ali WPA) in nato tapnite »Potrdi«.

## OPOMBE

Če aplikacija sinhronizacije ne izvede samodejno, v prvo polje vpišite ime svojega domačega brezžičnega omrežja Wi-Fi; pazite na razliko med majhnimi in velikimi črkami.

## KORAK 10


• Počakajte do konca prenosa podatkov med aplikacijo in izdelkom ter nato tapnite na »Potrdi«. Na zaslonu aplikacije se prikaže »POVEZANO« in nato »DALJINSKO UPRAVLJANJE VKLOPLJENO«.

• Postopek vpisa je zdaj končan.

## ČE JE NASTAVITEV NEUSPEŠNA

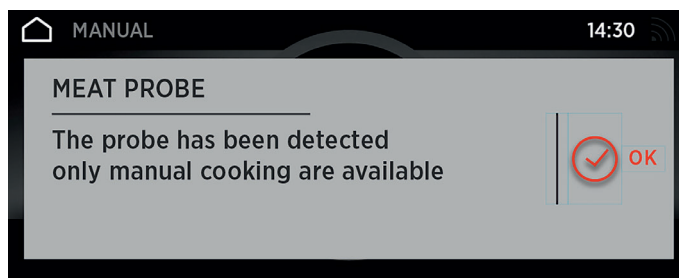
Pomembno je vzpostaviti dobro moč signala Wi-Fi med domačim usmerjevalnikom in napravo: slaba jakost signala Wi-Fi lahko povzroči napako v zadnji fazi nastavitve. Če je to potrebno, ponovno zaženite postopek povezovanja s 1. korakom; ko pridete do 5. koraka, postavite svojo napravo (pametni telefon ali tablični računalnik) poleg usmerjevalnika in poiščite omrežje »WIFIOVEN-xyzk«, ki ga ustvari naprava. Če se to ne prikaže kot možnost, pomeni, da usmerjevalnik ne zaznava aparata. V tem primeru vam priporočamo, da usmerjevalnik približate aparatu (če je to mogoče) ali se obrnete na internetnega ponudnika, pri katerem kupite združljivo napravo za razširitev obsega Wi-Fi in tako povečate moč signala.

## NAČIN DALJINSKEGA UPRAVLJANJA

- Tapnite na ikono One-Fi 
- Če želite zaustaviti peko v teku, izklopite način daljinskega upravljanja

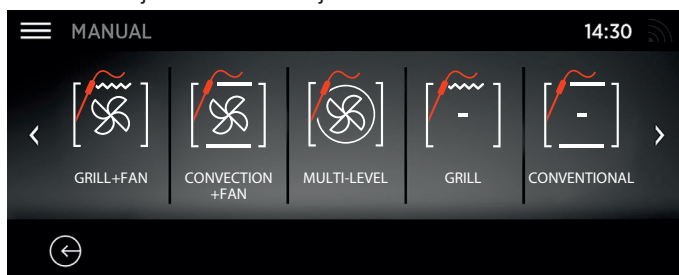
## 4.1. Sonda za meso

Potem ko sondo za meso vstavite, prikazovalnik prikaže sporočilo uporabniku, da so na voljo samo ročni programi. Pritisnite OK na naslednjem pojavnem sporočilu, da prikažete razpoložljive načine kuhanja. (Slika 9)



Slika 9

- Uporabnik lahko sedaj izbere temperaturo pečice (največ 200 stopinj) in temperaturo sonde za meso (največ 90 stopinj). (Slika 10)
- Kuhanje se ustavi, kadar sonda za meso doseže izbrano temperaturo.
- Potem ko odstranite sondo za meso, TFT prikaže domač zaslon in nato so na voljo vsi načini kuhanja.



Slika 10

## 5. Čiščenje in vzdrževanje pečice

### 5.1 Splošni napotki za čiščenje

Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi.

**OPOZORILO:** Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

#### STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperete z vodo.

#### TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

#### DODATNA OPREMA

**OPOZORILO:** Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

#### PLADENJ ZA KAPLJANJE

- Po uporabi žara odstranite pladenj iz pečice.
- Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice.

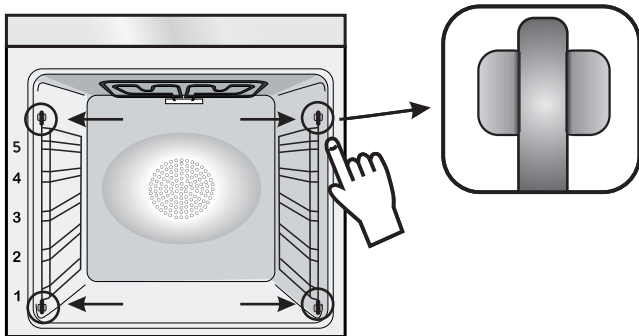
**OPOMBA:** Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent.

**OPOZORILO:** Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

### 5.2 Vzdrževanje

#### ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

- 1- Odstranite žične stranske nosilce tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
- 2- Za čiščenje žičnih stranskih nosilcev jih lahko postavite v pomivalni stroj ali uporabite mokro gobico ter jih potem dobro osušite.
- 3- Po čiščenju, namestite žične stranske nosilce v nasprotnem vrstnem redu.



#### ČIŠČENJE SAMO NOTRANJIH STEKLENIH VRAT

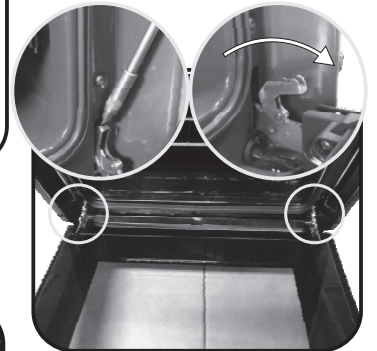
1. Odprite vrata pečice.
2. 3. 4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.
- 5, 6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: ne odstranjujte nobenih drugih steklenih komponent).
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

**OPOMBA:** Na vseh steklih mora biti oznaka »Low-E« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla na notranji strani vrat.

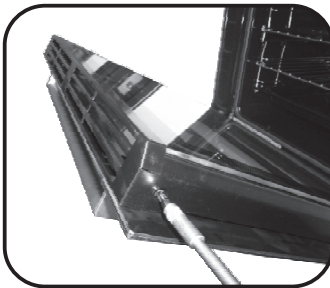
1.



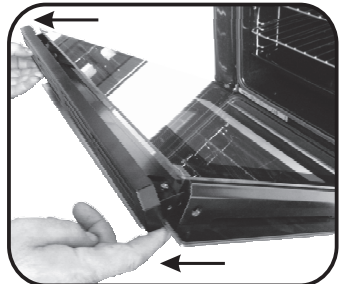
2.



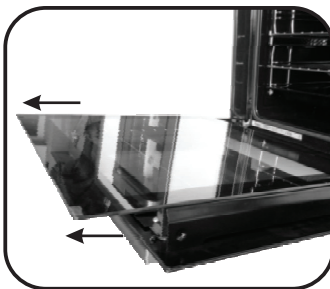
3.



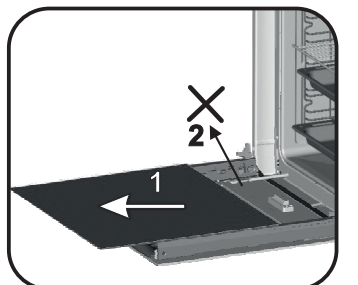
4.



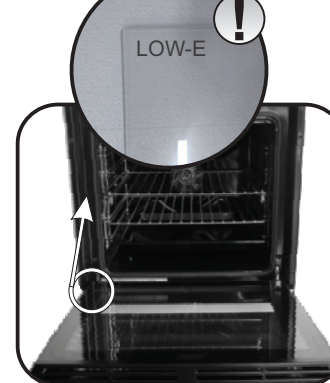
5.



6.



7.



## Bezpečnostní pokyny

- 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 grilu zahřát. Děti musí 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 musí být udržovány 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 odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění 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, měl by 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.
  - Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obračte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžádejte 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 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.
  - **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.

• **VAROVÁNÍ:** před zahájením cyklu automatického čištění:

- Vyčistěte dvířka trouby.

- Velké či hrubé zbytky jídla odstraňte zevnitř trouby pomocí navlhčené houby.

Nepoužívejte čisticí prostředky.

- Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (pokud jsou osazeny).

- Nevkládejte utěrky na nádobí.

• U trub se sondou na maso je nutné před spuštěním čistícího cyklu uzavřít otvor maticí, když se sonda na maso nepoužívá.

• Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.

Obecné pokyny

# 95

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Nakládání s odpady a ochrana životního prostředí
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis produktu

# 96

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství

Použití trouby

# 97

- 3.1 Popis uživatelského rozhraní
- 3.2 Nastavení produktu
- 3.3 První použití
- 3.4 Provoz v manuálním režimu
- 3.5 Provoz v režimu „My Chef“ (Můj šéfkuchař)
- 3.6 Provoz v režimu „Recipes“ (Recepty)
- 3.7 Popisy funkcí
- 3.8 Režimy vaření
- 3.9 Speciální režimy
- 3.10 Recepty

Průvodce zaregistrováním trouby

# 102

- 4.1. Sonda na maso

Čištění a údržba trouby

# 104

- 5.1 Obecné poznámky k čištění
- 5.2 Údržba
  - Demontáž a čištění bočních držáků
  - Čištění pouze vnitřního skla dvířek

## 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 poraďte 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 mokřýma 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 PŘEVDEL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí odpovídat zákonem platným v zemi instalace. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené nedodržením 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.

Když je trouba vypnutá, může být kolem centrálního hlavního vypínače přítomné slabé světlo. Jedná se o normální jev. Lze jej odstranit pouhým otočením zástrčky vzhůru nohama nebo prohozením napájecích svorek.

## 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 nádoby 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.

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 přehřívání 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 dobývku 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 **CE** je 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](http://www.candy-group.com).

## 2. Popis produktu

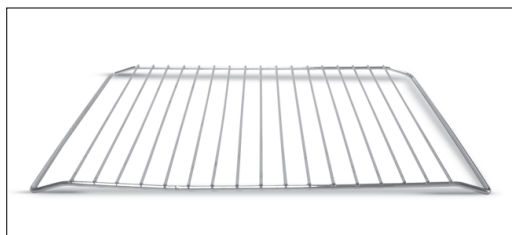
### 2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Umístění polic
3. Kovová mřížka
4. Odkapávací miska
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

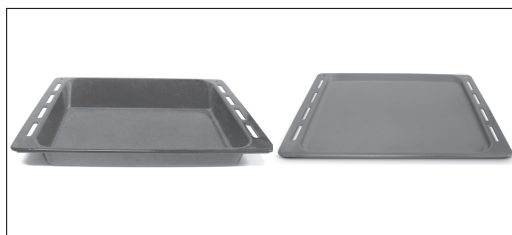
### 2.2 Příslušenství

#### 1 Kovová mřížka



Drží pečící plechy a desky.

#### 2 Odkapávací miska



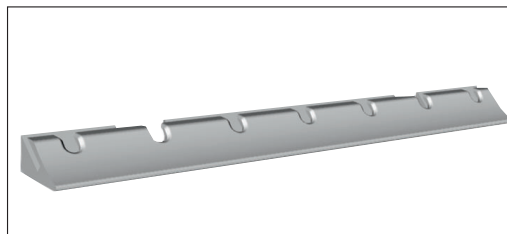
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení jídla na grilu.

#### 3 Postranní drátěné mřížky



Jsou umístěny na obou stranách dutiny trouby. Drží kovové mřížky a odkapávací misky.

#### 4 Led světla



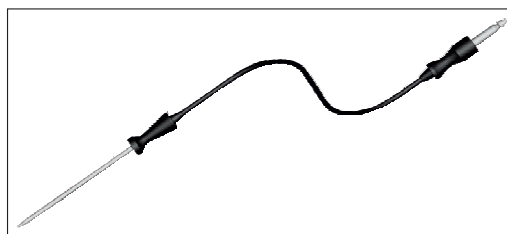
Vytvářejí bílé vysoce kvalitní osvětlení, které umožňuje přehledné prohlížení vnitřku trouby bez jakýchkoli stínů na všech policích.

#### VÝHODY :

Tento systém, kromě toho, že poskytuje vynikající osvětlení uvnitř trouby, vydrží déle než tradiční žárovka, snáze se udržuje a hlavně šetří energii.

- Optimální prohlížení
- Osvětlení s dlouhou životností
- Velmi nízká spotřeba energie, -95 % ve srovnání s tradičním osvětlením.

#### 5 Sonda na maso



Měří vnitřní teplotu pokrmu během vaření.

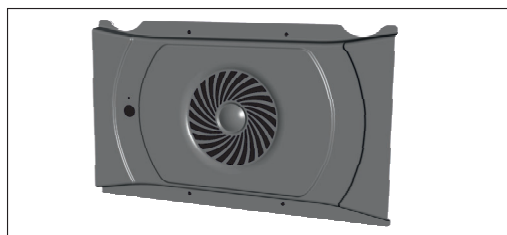
- Vložte sondu na maso do otvoru v horní části dutiny.
- Připravte pokrm a řádně vložte sondu na maso do pokrmu.

#### UPOZORNĚNÍ:

- Před řádným vložením sondy na maso nepředehřívejte ani nezačínajte s vařením.
- Nevkládejte sondu na maso do zmrazeného jídla.

**POZNÁMKA:** Sonda by měla být vložena do jídla a nádoby, dokud je trouba stále studená.

#### 6 Panel ventilátoru



Jedná se o vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Tím je umožněno zvýšení výkonu trouby při vaření, standardnější příprava jídla při všech teplotách, kratší doby vaření a nakonec rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.



## 3. Použití trouby

### 3.1 Popis uživatelského rozhraní

1. Hlavní vypínač zapnout/vypnout
2. Dotykové TFT rozhraní (Obrázek 1)



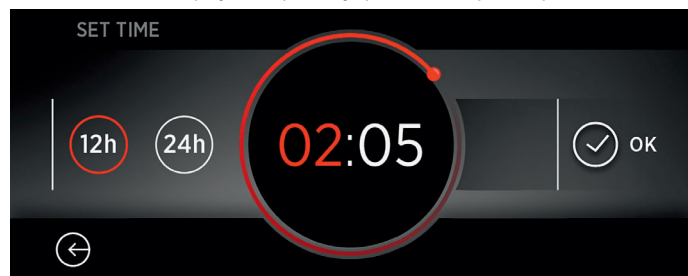
Obrázek 1

### 3.2 Nastavení produktu

- Při prvním spuštění je nutné dodržet proces instalace, aby bylo možné troubu používat. Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnout / Vypnout) a pokračujte. (Obrázek 2)
- Vyberte jazyk z rozbalovací nabídky.
- Stiskněte tlačítko OK a pokračujte.
- Rolováním na dotykovém TFT rozhraní nebo stisknutím šipek zobrazíte další jazyky.

#### NOTES:

- Po 10 minutách nečinnosti (vyjma během vaření a dálkového ovládání) se TFT přepne do pohotovostního režimu a dotyková obrazovka se vypne. Pro aktivování TFT stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout) a TFT se vrátí na předchozí obrazovku.
- Nastavte čas kruhovým posouváním po červené tečce. Stiskněte tlačítko OK a pokračujte.
- Proces instalace je dokončen.
- Stiskněte tlačítko A a poté přejděte na domovskou stránku, abyste mohli začít troubu používat.
- Posouvání červené tečky vyvolá akci na zvýrazněném červeném čísle.
- Pro stisknutí na displeji se doporučuje použít celou plochu prstu.



Obrázek 2

### 3.3 První použití

#### PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

- Před prvním použitím trouby vyčistěte.
- Otřete vnější povrchy navlhčeným měkkým hadříkem.
- Umyjte veškeré příslušenství a otřete vnitřní prostor trouby roztokem teplé vody a mycího prostředku.
- Prázdnou troubu nastavte na maximální teplotu a nechte ji zapnutou po dobu cca 1 hodiny, čímž se odstraní veškerý přetrvávající pach novosti.

### 3.4 Provoz v manuálním režimu

V tomto režimu je možné přistupovat k následujícímu:

- Systém čištění – viz kapitola 3.9
- Funkce – viz kapitola 3.7
- Speciální funkce – viz kapitola 3.9

Níže je uveden detail týkající se přístupu do sekce Funkce.

- Stiskněte kartu Manual Mode (Manuální režim) a ve 3 jednoduchých krocích nastavte vaření. (Obrázek 3)
- Vyberte požadovanou funkci z MENU.
- Rolováním vyberte požadovanou teplotu. Stiskněte tlačítko OK a pokračujte, nebo stiskněte tlačítko BACK (Zpět) a vraťte se k výběru funkce vaření. (Obrázek 4)
- Rolováním vyberte dobu vaření. Stiskněte tlačítko OK a spusťte vaření, nebo stiskněte tlačítko BACK (Zpět) a vraťte se k nastavení teploty. (Obrázek 5)

#### POZNÁMKY:

- Na této obrazovce je možné upravit níže uvedené parametry vstupem do nabídky možností.
  - zrušit předehřívání (nastaveno jako výchozí)
  - nastavit odložený start
- Když běží cyklus vaření, můžete:
  - změnit teplotu
  - změnit dobu vaření
  - stisknout tlačítko STOP a vaření ukončit



Obrázek 3



Obrázek 4



Obrázek 5

### 3.5 Provoz v režimu "My Chef" (Můj šéfkuchař)



Obrázek 6

Podrobný popis je uveden v tabulce „3.7 Popisy funkcí“. (Obrázek 6)











### 3.6 Provoz v režimu "Recipes" (Recepty)






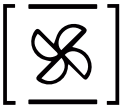

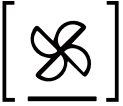


Obrázek 7

Podrobný popis je uveden v tabulce „3.7 Popisy funkcí“. (Obrázek 7)

### 3.7 Popisy funkcí







FUNKCE	POPIS
	<p><b>MANUÁLNÍ REŽIM:</b> V tomto režimu je možné ve 3 jednoduchých krocích volit funkce vaření, teplotu a délku vaření. V tomto režimu je také možné nastavit odložení vaření.</p> <p><b>POZNÁMKA:</b> Ve výchozím nastavení je funkce předeřhěvu aktivní: chcete-li ji vypnout, klikněte na symbol  v nabídce možností.</p>
	<p><b>MŮJ ŠÉFKUCHAŘ</b> V tomto režimu je možné ukládat a příště vybírat přízpusobené programy vaření. Je možné generovat vlastní recepty a mít přímý přístup k naposledy použitým programům.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poslední použitá funkce: je možné zobrazit posledních 5 použitých programů s odpovídající dobou trvání, teplotou a předeřhřátím (pokud je vybrána).</li> <li>• Osobní programy: u každé kategorie je možné vytvořit maximálně 5 osobních programů s maximálně 3 kroky u každého programu.</li> <li>• Můj průvodce: zobrazuje poslední program se související teplotou a dobou trvání spuštěný z mobilní aplikace.</li> <li>• Moje programy: zobrazuje programy vytvořené pomocí funkce osobních programů. Kategorie jsou: maso, zelenina, ryby, hlavní chod, dort a chléb. Osobní program je možné odstranit stisknutím příslušné miniaturny po dobu 3 sekund a poté stisknete X, které se následně objeví.</li> </ul>
	<p><b>MOJE RECEPTY:</b> V tomto režimu je možné vybrat jeden z navrhovaných programů vaření uložených jako oblíbené.</p>
	<p><b>INTERNETOVÉ PŘIPOJENÍ:</b> Je-li tato ikona aktivní, je trouba připojena k síti.</p>
	<p><b>NASTAVENÍ:</b> Výběrem této ikony bude umožněno nastavit jazyk a čas, Wi-Fi, Bluetooth, zvuk a jas.</p>
 	<p><b>PŘIPOJENÍ ZAŘÍZENÍ TROUBY (PRŮVODCE):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Při prvním použití můžete dlouhým stiskem této ikony troubu zaregistrovat v síti.</li> <li>• Po krátkém stisku této ikony je aktivováno dálkové ovládání trouby.</li> </ul> <p><b>VAROVÁNÍ:</b> Pokud je tato možnost aktivována, je trouba řízena <b>POUZE</b> připojeným zařízením.</p> <p><b>POZNÁMKA:</b> Chcete-li troubu opět ovládat přímo z obrazovky na dvířkách, klikněte znovu na tuto ikonu.</p>
	<p><b>DĚTSKÁ POJISTKA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chcete-li aktivovat související pojistku, musíte po dobu 3 sekund stisknout odpovídající ikonu.</li> <li>• Na obrazovce se objeví ikona dítěte, uživatel může procházet pouze nabídkou nastavení.</li> <li>• Pohotovostní režim lze během dětské pojistky ovládat.</li> </ul> <p><b>POZNÁMKY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Když uživatel deaktivuje dětskou pojistku a stiskne šipku zpět nebo tlačítko opuštění možnosti, přejde TFT na domovskou stránku.</li> <li>• Pro odblokování trouby je nutné použít stejný postup.</li> </ul> <p><b>UPOZORNĚNÍ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z normativních důvodů, pokud je stisknuto tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout), když je aktivní dětská pojistka, dojde k vypnutí trouby.</li> <li>• Po opětovném zapnutí se trouba vrátí na obrazovku nastavení a dětská pojistka je aktivní.</li> <li>• Dětská pojistka je deaktivována pouze, pokud je superkondenzátor vybitý.</li> <li>• V takovém případě se uplatní první postup zapnutí.</li> <li>• Pokud uživatel během vaření aktivuje dětskou pojistku, vaření bude přerušeno a všechny uložené údaje (funkce, teplota, čas atd.) budou vymazány.</li> </ul>
	<p><b>DOMOVSKÁ STRÁNKA:</b> Dotykem této ikony se vrátíte na domovskou stránku.</p>

### 3.8 Režimy vaření

Volič funkcí	Funkce (závisí na modelu trouby)
* 	<p><b>STATICKÝ</b> 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.</p>
	<p><b>GRIL:</b> Gril používejte při zavřených dvířkách. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravit úroveň grilu.</p> <p><b>POZNÁMKY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je potřeba pět minut předehřívát, aby byla tělesa horká.</li> <li>• Zaručený úspěch při grilování potravin, kebabů a zapékaných jídel.</li> <li>• Bílá masa by se měla umístit v určité vzdálenosti od grilu; doba vaření bude delší, ale maso bude chutnější.</li> <li>• Červené maso a rybí filety můžete dát na polici, pod níž je odkapávací miska.</li> </ul>
	<p><b>VÍCEÚROVŇOVÉ:</b> 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).</p>
	<p><b>STATICKÝ + VENTILÁTOR:</b> 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.</p>
	<p><b>GRIL + VENTILÁTOR:</b> Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem, který rozhání vzduch v troubě. Ideální pro vaření objemných potravin, celých kusů, jako je pečené vepřové maso, drůbež atd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potraviny, které chcete grilovat, umístěte přímo na polici centrálně, na střední úroveň.</li> <li>• Slide the drip tray under the shelf to collect the juices.</li> <li>• Turn the food over halfway through cooking.</li> </ul> <p><b>UPOZORNĚNÍ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Předehřátí je nutné u červeného masa, ale není nutné u bílého masa.</li> <li>• Turbogril používejte při zavřených dvířkách.</li> <li>• Ujistěte se, že jídlo není příliš blízko grilu.</li> </ul>
	<p><b>SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR:</b> 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.</p>
	<p><b>DOLNÍ OHŘEV:</b> Používá se dolní topné těleso. Ideální pro přípravu všech pokrmů na bázi pečiva, jako jsou koláče flan, quiche atd.</p>
* 	<p><b>MASTER BAKE:</b> 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.</p>

\*Testovano v souladu s normou CENELEC EN 60350-1 používanou k definování energetické třídy pro funkci větrání.

### 3.9 Speciální režimy

Volič funkcí	Funkce
	<b>ROZMRAZOVÁNÍ:</b> Ventilátor víří vzduch o teplotě 40 °C kolem mražených potravin tak, že k rozmrazení dojde během několika minut, aniž by se změnil nebo poškodil obsah bílkovin v potravinách.
	<b>PAELLA:</b> Tato funkce umožňuje připravit paellu s vynikajícími výsledky pomocí cyklu Statický + ventilátor. K přípravě dokonalé paelly doporučujeme použít speciální recept vyzkoušený našim šéfkuchařem.*
	<b>CHLÉB:</b> Tato funkce nabízí jednotlivé kroky pro upečení chleba s vynikajícími výsledky pomocí cyklu Statický + ventilátor. K upečení dokonalého chleba doporučujeme použít speciální recept vyzkoušený našim šéfkuchařem.**
	<b>PIZZA:</b> Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím v troubě zajišťuje dokonalé výsledky u pokrmů, jako je pizza nebo focaccia.
	<b>KYNUTÍ :</b> Tato funkce využívá dolní a horní ohřev při 40 °C a díky velmi jemnému zahřívání dutiny je zajištěno, že během procesu pečení chléb nebo pekařské jídlo nakynou.
	<b>HYDRO EASY (SNADNÉ ČIŠTĚNÍ VODOU):</b> Tato funkce pomáhá procesu čištění trouby rozpuštěním zbytků jídla přítomného v dutině.  <b>UPOZORNĚNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objeví se zpráva upozorňující uživatele, aby do dolní části dutiny trouby umístil 300 ml vody.</li> <li>• Možnost předeřívání nelze u funkce Hydro Easy ovládat.</li> <li>• Doba trvání nelze změnit.</li> </ul>

#### \*PAELLA:

##### Recept pro přibližně 10 osob

#### Do nízkého pekáče dejte:

- 1 nakrájenou cibuli
  - 500 g rýže (předvařené)
  - 1 sáček s 500 g směsi mražených mořských plodů (malé krevetí ocásky, vyloupané slávky, oliheň nakrájená na malé proužky...)
  - 2 hrsti mraženého hrášku
  - 1/2 červené papriky nakrájené na kousky
  - Plátky choriza
  - 2 polévkové lžičce rybiho prášku (nebo raději 1 sáček sušené rybí polévky), 1 sáček koření na paellu, 1 polévkovou lžičku rajského protlaku
  - 1 dávku práškového šafránuněkolik pěkných celých slávek
  - 700 g vody
- Zakryjte nízký pekáč alobalem a vložte jej do první pozice.

#### Do pekáče na pečivo dejte:

- 10 porcí rybích filetů (podle vlastní volby)
  - 10 (nebo 20) pěkných krevetích ocásků (nebo ocásků garnátů)
- Zakryjte nízký pekáč alobalem a vložte jej do třetí pozice.

#### Na rošť trouby umístěte

- formu na koláče (nebo jinou formu na tenkém prkénku) s 10 kusy kuřecích stehen posypaných kořením na paellu
- Umístěte formu na rošťu do 4. Pozice.  
Zavřete dvířka trouby a aktivujte funkci „Paella“.

#### \*\*CHLÉB:

##### 1. S běžnou chlebovou moukou:

- 1 kg speciální mouky na chléb
- 18 g soli

- 2 sáčky sušeného pekařského droždí
- Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

##### 2. S chlebovou moukou obsahující droždí a sůl (doporučeno):

- 1 kg mouky 1 sáček sušeného pekařského droždí (je lepší přidat sáček)
- Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

#### Postup

Rozpusťte droždí ve vodě.  
Do salátové mísy dejte mouku, sůl (v případě potřeby) a vodu. Smíchejte obsah, aby vzniklo homogenní těsto.  
Položte těsto na pracovní plochu a dlaněmi rukou ho roztahujte a hněťte (cílem je dostat do těsta co nejvíce vzduchu).  
Opakujte tyto pohyby po dobu přibližně 5 minut.  
Vložte těsto do mísy a zakryjte ho potravinářskou fólií.  
Nechte těsto kynout (v troubě pomocí funkce kynutí) po dobu přibližně 1 h (jeho objem se musí zdvojnásobit).  
Vyjměte těsto, dvakrát nebo třikrát ho přeložte (aby se vytlačil vzduch) a vytvarujte bochánek (bagetu, farmářský chléb, kulatý bochník).  
Vložte chléb do pekáče z trouby vyloženého pečicím papírem.  
Posypte chléb moukou (volitelné, pouze aby vypadal jako farmářský chléb).  
Na horní straně chleba vytvořte žiletkou (nebo ostrým nožem) několik zářezů.  
Než chléb vložíte do trouby, nechte ho asi deset minut odležet.  
Vložte plech s chlebem do 2. pozice trouby (odspodu).  
Odměřte přesně 1 dl (10 cl nebo 100 g) vody a nalijte ji přímo na dno trouby.  
Zavřete dvířka a aktivujte funkci „Automatický chléb“.

### 3.10 Recepty

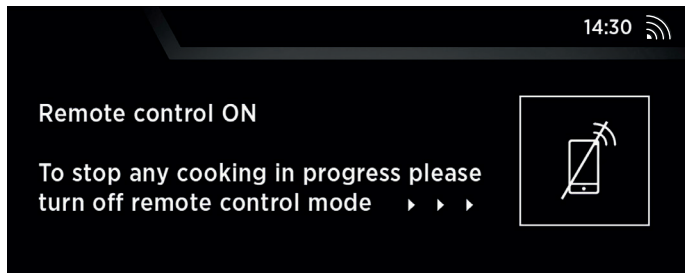
NÁZEV RECEPTU	KATEGORIE	POČET OSOB	Hmotnost (kg)	TYP VAŘENÍ (KROK 1)	DOBA VAŘENÍ (hh:mm)	TEPLOTA VAŘENÍ úroveň	TYP VAŘENÍ (KROK 2)	DOBA VAŘENÍ (hh:mm)	TEPLOTA VAŘENÍ (°C)
KÁVOVÉ PALAČINKY	První chod	4		konvenční	00:10	180	gril	00:05	L3
RÝŽOVÝ PILAF SE SÉPIÍ A HRÁŠKEM	První chod	4		konvenční	00:20	200			
TIMBALLO Z ČERNÉ RÝŽE	První chod	4		konvenční	00:15	160			
RÝŽOVÝ PRSTENEC S KREVETAMI, FAZOLEMI FAVA A HRÁŠKEM	První chod	8		konvenční	00:18	180	gril	00:05	L3
ENCHILADAS LASAGNE	První chod	4		konvenční	00:30	175	gril	00:10	L3
PÉTIZRNÁ FOCACCIA	Chléb	4		konvenční	00:15		200		
HNĚDÝ CHLĚB	Chléb	4		konvenční	00:15		190		
FOCACCIA V PĚKNÉM STYLU	Chléb	6		konvenční	00:30	220			
CHLEBOVÉ TYČINKY SE SUŠENÝMI RAJČATY A TYMIÁNEM	Chléb	6		konvenční	00:10	180	s ventilátorem	00:02	180
KALAMÁRY PLNĚNÉ ZELENINOU	Ryby	4		konvenční	00:30	180	gril	00:30	L3
KREVETOVÝ HAMBURGER	Ryby	4		konvenční	00:06		200		
PRAŽMA V MADRIDSKÉM STYLU	Ryby	4		konvenční	00:20	160			
BRAMBORY VAŘENÉ VE FÓLII S KREVETAMI A WASABI	Ryby	4		konvenční	00:40	180			
THAJSKÉ RYBÍ KARBANÁTKY	Ryby	4		konvenční	00:08	180			
FILET Z MOŘSKÉHO VLKA PEČENÉHO VE FÓLII	Ryby	4		konvenční	00:20	170			
FILETY ZE PSTRUHA	Ryby	4		konvenční	00:30	180			
ROLKY Z MEČOUNA	Ryby	4		konvenční	00:10		180		
ROLKY Z PRAŽMY KRÁLOVSKÉ S CUKETOU	Ryby	4		konvenční	00:10	180			
PEČENÉ HOVĚZÍ V CIBULOVÉ OMÁČCE	Maso		1	konvenční	00:25	180			
PEČENÁ KRŮTA A ŠPENÁTOVÁ ROLKA	Maso		1	konvenční	01:00	150			
TELECÍ KOUSKY NA RATATOUILLE	Maso		0,6	konvenční	00:15	160			
PEČENÉ JEHNĚČÍ S ČEKANKOU	Maso		0,7	konvenční	02:00	150			
TELECÍ EYE ROUND NA RATATOUILLE	Maso		0,6	konvenční	00:15	160			
MARINOVANÁ KACHNÍ PRSA	Maso	4		konvenční	00:08	200			
PEČENÉ HOVĚZÍ	Maso		0,6	konvenční	01:30		200		
TELECÍ LÍČKA S ČERVENÝM ZELÍM	Maso	4		konvenční	04:00	130			
PEČENÉ SE SLANINOU	Maso		1	konvenční	01:15	200			
GRATINOVANÝ CHŘEST S TATARSKOU OMÁČKOU	Vegetariáni	4		gril	00:08	L3			
DÝŇOVÝ FLAN S FONDUE Z PARMIGIANO-REGGIANO	Vegetariáni	4		s ventilátorem	00:25	180			
LILEK V ŘECKÉM STYLU	Vegetariáni	4		konvenční	00:30	200			
PEČENÁ RAJČATA	Vegetariáni	6		s ventilátorem	00:40	200			
CHŘESTOVÉ FLANY	Vegetariáni	4		konvenční	00:20	180			
BRAMBOROVÉ SUFLÉ	Vegetariáni	6		konvenční	00:20	200	s ventilátorem	00:05	180
BROWNIE S KÁVOVOU POLEVOU	Dezerty	6		konvenční	00:35	160			
CROISSANTY	Dezerty	10		konvenční	00:05	200	s ventilátorem	00:10	180
JABLEČNÝ DROBENKOVÝ KOLÁČ	Dezerty	8		konvenční	00:40	180			
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČEK S COULIS Z BOBULÍ	Dezerty	4		konvenční	00:08	200			
KAKAOVÝ KOLÁČEK	Dezerty	6		konvenční	00:20	180			
SACHERŮV DORT	Dezerty	6		konvenční	00:40	180			
ČOKOLÁDOVO HRUŠKOVÝ DORT	Dezerty	6		konvenční	00:30	180			

## 4. Zaregistrování trouby

Všechny podrobnosti týkající se propojení mezi aplikací a výrobkem jsou k dispozici také online na následujícím odkazu:  
<http://go.candy-group.com/hover-ov>

Ikona Wi-Fi se chová následujícím způsobem:

- když je Wi-Fi vypnuta, ikona nesvítí (Obrázek 8)
- po resetování ikony blikají, přičemž 1 sekundu svítí a 1 sekundu nesvítí, a trouba zahájí novou registraci. K dokončení registrace je k dispozici časový úsek 5 minut, a to počínaje okamžikem, kdy uživatel stiskne tlačítko OK při standardní nebo snadné registraci. Po uplynutí tohoto času je Wi-Fi vypnuta, ikona Wi-Fi zmizí.
- Pokud je trouba připojena k routeru, ikona svítí a trouba je ovládána pouze pomocí dálkového ovládání. TFT zobrazuje následující obrázek:
- když je trouba v režimu jen pro čtení, ikona bliká, přičemž 1 sekundu svítí a 3 sekundy nesvítí.



Obrázek 8

**POZNÁMKA:** Stisknutím ikony chytrého telefonu přejděte do REŽIMU JEN PRO ČTENÍ.

### REŽIM JEN PRO ČTENÍ

Můžete zjistit stav trouby, pokud jde o teplotu, dobu vaření a program.

CHOVÁNÍ BLIKÁNÍ	MEANING
1 s svítí, 1 s nesvítí	Trouba se registruje, postupujte podle rychlého průvodce, kde najdete podrobnosti o postupu.
1 s svítí, 3 s nesvítí	Trouba je v režimu jen pro čtení.
3 s svítí, 1 s nesvítí	Trouba je zaregistrována, ale ztratila spojení s routerem. Není možné odeslat příkaz z dálkového ovládání. Zkontrolujte prosím připojení routeru.
trvale nesvítí	Trouba není zaregistrována. Můžete pouze zahájit novou registraci.

### PARAMETRY BEZDRÁTOVÉ SÍTĚ

Parametr	Specifikace (Wi-Fi)	Specifikace (Bluetooth)
Standard bezdrátové sítě	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	<b>Základní rychlost přenosu dat:</b> RF vysílací výkon (typ): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	<b>Zvýšená rychlost přenosu dat:</b> RF vysílací výkon (typ): +2 dBm
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>BLE:</b> RF vysílací výkon (typ): +7,5 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimální přijímací citlivost	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Základní rychlost přenosu dat:</b> Citlivost@ 0,1 % BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	<b>Zvýšená rychlost přenosu dat:</b> Citlivost@ 001 % BER: -98 dBm
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Citlivost@ 0,1 % BER: -98 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:	<b>2,0 W</b>
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Přejděte na nastavení -> ONE-FI -> stiskněte po dobu 3 sekund ikonu ONE-FI. Displej zobrazí 2 možné způsoby, jak zaregistrovat troubu: standardní a snadný. Stiskněte tlačítko OK na jednom z nich. Modul Wi-Fi je zapnutý a ikona Wi-Fi bliká, přičemž 1 s svítí, 1 s nesvítí.
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Přejděte na nastavení -> ONE-FI -> stiskněte po dobu 3 sekund ikonu ONE-FI. Displej zobrazí 2 možné způsoby, jak zaregistrovat troubu: standardní a snadný. Nestiskněte tlačítko OK. Modul Wi-Fi je vypnutý a Wi-Fi není zobrazeno. Poznámka: Data Wi-Fi, pokud jsou k dispozici, budou odstraněna.

### Stručná příručka k TROUBĚ Hoover – registrace v aplikaci Postup pro zařízení s technologií Bluetooth 4.0 (nebo vyšší)

Tato stručná příručka popisuje jednotlivé kroky registrace vašeho spotřebiče v aplikaci Hoover Wizard pomocí zařízení s technologií Bluetooth 4.0 (nebo vyšší). V tomto případě je postup jednodušší a rychlejší (Easy Enrollment).

Pokud používáte zařízení bez technologie Bluetooth (nebo nižší verzi než 4.0), postupujte podle pokynů popsanych v další části.

#### KROK 1

- Poznamenejte si výrobní číslo spotřebiče.
- Poznamenejte si název sítě Wi-Fi a heslo (klíč WPA/WEP), tyto údaje jsou obvykle uvedeny na zadní straně směrovače Wi-Fi.

#### POZNÁMKY

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

- Máte-li problém se zjištěním hesla WPA/WEP, obraťte se na svého poskytovatele připojení k internetu. Ujistěte se, že je chytrý telefon připojen ke stejné síti Wi-Fi a že má v „Nastavení“ zapnutou funkci Bluetooth. Podrobnosti naleznete v příručce.

#### KROK 2

- Stáhněte si z obchodu aplikaci Hoover Wizard.
- Spustěte aplikaci Hoover Wizard a klepnutím na možnost „Registrovat“ si vytvořte svůj uživatelský profil.
- Přijměte zásady ochrany osobních údajů a vyplňte povinná pole.

#### POZNÁMKY

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

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

#### KROK 3

Na úvodní stránce klepněte na ikonu se třemi čárkami vlevo nahoře, abyste vstoupili do svého profilu, potom klepněte na možnost „REGISTROVAT NOVÝ SPOTŘEBIČ“ a zvolte název výrobku, který chcete zaregistrovat.

#### KROK 4

- Zadujte datum koupě spotřebiče
- (DD/MM/RRRR) a potom klepněte na možnost „Pokračovat“.

#### KROK 5

- Zadejte 16místné výrobní číslo, nebo naskenujte kód QR na spotřebiči.
- Klepněte na možnost „Další“.
- Zkontrolujte správnost údajů a klepněte na možnost „Potvrdit“.

Jakmile systém rozpozná výrobek, klepněte na možnost „Další“.

#### KROK 6

- Klepněte na ikonu
- Stiskněte a 3 sekundy podržte ikonu One-Fi
- Klepněte na „OK“ v Easy Enrollment (Snadná registrace).

V aplikaci – klepněte na možnost „Potvrdit“. Počkejte, až se aplikace připojí ke spotřebiči.

#### POZNÁMKY

- Registrace se musí dokončit do 5 minut.
- V případě jakéhokoli problému klepněte na možnost „Opakovat“ a ujistěte se, že máte na zařízení (chytrém telefonu/tabletu) aktivovanou funkci Bluetooth. Pokud proces ještě není správně dokončený,

klepněte na možnost „Pokračovat standardní registrací“.

- K zajištění správného přenosu dat doporučujeme zůstat se spotřebičem v blízkosti spotřebiče.

#### KROK 7

• Zadejte heslo k vaší domácí síti Wi-Fi.

• Vyberte typ hesla (WEP nebo WPA) a potom klepněte na možnost „Potvrdit“.

• Nyní je registrace dokončena.


#### POZNÁMKY

Pokud aplikace neprovede automatickou synchronizaci, zadejte do prvního pole název vaší domácí sítě Wi-Fi; dávejte pozor na rozdíly mezi velkými a malými písmeny.

#### POKUD SE NASTAVENÍ NEZDAŘÍ

Je důležité zajistit dostatečnou sílu signálu sítě Wi-Fi mezi domácím směrovačem a spotřebičem; slabý signál sítě Wi-Fi by mohl způsobit selhání konečné fáze nastavování. Chcete-li určit, zda se jedná o tento případ, znovu zahajte postup připojování od kroku 1; až se dostanete ke kroku 6, položte zařízení (chytrý telefon nebo tablet) vedle směrovače a vyhledejte síť „WIFIOVEN-xyzk“ vytvořenou spotřebičem. Pokud se tato možnost neobjeví, znamená to, že směrovač nevidí spotřebič. V takovém případě důrazně doporučujeme, abyste umístili směrovač poblíž spotřebiče (je-li to možné), nebo se obrátili na svého poskytovatele připojení k internetu za účelem koupě kompatibilního „opakovače signálu Wi-Fi“, který zvýší sílu signálu.

#### REŽIM DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

• Klepněte na ikonu One-Fi 

• Chcete-li zastavit probíhající pečení, vypněte režim dálkového ovládání

### Stručná příručka k TROUBĚ Hoover – registrace v aplikaci

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

Tato stručná příručka popisuje jednotlivé kroky registrace vašeho spotřebiče v aplikaci Hoover Wizard pomocí zařízení bez technologie Bluetooth. Doporučujeme pokračovat s chytrým telefonem/tabletem vybaveným touto technologií, postup se tím zjednoduší.

#### KROK 1

• Poznamenejte si výrobní číslo spotřebiče, název sítě Wi-Fi a heslo (klíč WPA/WEP), tyto údaje jsou obvykle uvedeny na zadní straně směrovače Wi-Fi.

• Ujistěte se, že je 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 síť nastavena na pásmo 5 GHz, nebudete moci nakonfigurovat spotřebič.

- Máte-li problém se zjištěním hesla WPA/WEP, obraťte se na svého poskytovatele připojení k internetu.

#### KROK 2

• Stáhněte si z obchodu aplikaci Hoover Wizard.

• Spusťte aplikaci Hoover Wizard a klepnutím na možnost „Registrovat“ si vytvořte svůj uživatelský profil. Přijměte zásady ochrany osobních údajů a vyplňte povinná pole.

#### POZNÁMKY

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

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

#### KROK 3

Na úvodní stránce klepněte na ikonu se třemi čárkami vlevo nahoře, abyste vstoupili do svého profilu, potom klepněte na možnost „REGISTROVAT NOVÝ SPOTŘEBIČ“ a zvolte název výrobku, který chcete zaregistrovat.

#### KROK 4

• Zadejte datum koupě spotřebiče (DD/MM/RRRR) a potom klepněte na možnost „Pokračovat“.

• Zadejte 16místné výrobní číslo, nebo naskenujte kód QR na spotřebiči. Klepněte na možnost „Další“. Zkontrolujte správnost údajů a klepněte na možnost „Potvrdit“. Jakmile systém rozpozná výrobek, klepněte na možnost „Další“.

#### KROK 5

• Klepněte na ikonu 

• Stiskněte a 3 sekundy podržte ikonu One-Fi 

• Klepněte na „OK“ ve Standard Enrollment (Standardní registrace).

V aplikaci – klepněte na možnost „Potvrdit“.

#### POZNÁMKY

- Registrace se musí dokončit do 5 minut.

- K zajištění správného přenosu dat doporučujeme zůstat se spotřebičem v blízkosti spotřebiče.

#### KROK 6

• Ukončete aplikaci Hoover Wizard.

• Přejděte do nastavení Wi-Fi v zařízení.

#### KROK 7

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

#### POZNÁMKY

- Pokud ji nenajdete, počkejte několik dalších sekund, nebo pokračujte novým hledáním.

- Opusťte nastavení v zařízení.

- Vraťte se do aplikace Hoover Wizard a počkejte, než aplikace zjistí spotřebič.

- Jakmile se zobrazí obrazovka „Wi-Fi síť je aktivní“, klepněte na možnost „Další“.

#### KROK 8

• Opusťte nastavení v zařízení.

• Vraťte se do aplikace Hoover Wizard a počkejte, než aplikace zjistí spotřebič.

• Jakmile se zobrazí obrazovka „Wi-Fi síť je aktivní“, klepněte na možnost „Další“.

#### KROK 9

• Zadejte heslo k vaší domácí síti Wi-Fi.

• Vyberte typ hesla (WEP nebo WPA) a potom klepněte na možnost „Potvrdit“.

#### POZNÁMKY

Pokud aplikace neprovede automatickou synchronizaci, zadejte do prvního pole název vaší domácí sítě Wi-Fi; dávejte pozor na rozdíly mezi velkými a malými písmeny.

#### KROK 10

• Počkejte na dokončení přenosu dat mezi aplikací a výrobkem, potom klepněte na možnost „Potvrdit“. Na displeji spotřebiče se zobrazí hlášení „PŘIPOJENO“ a potom „DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ ZAPNUTO“.

• Nyní je registrace dokončena.

#### POKUD SE NASTAVENÍ NEZDAŘÍ

Je důležité zajistit dostatečnou sílu signálu sítě Wi-Fi mezi domácím směrovačem a spotřebičem; slabý signál sítě Wi-Fi by mohl způsobit selhání konečné fáze nastavování. Chcete-li určit, zda se jedná o tento případ, znovu zahajte postup připojování od kroku 1; až se dostanete ke kroku 5, položte zařízení (chytrý telefon nebo tablet) vedle směrovače a vyhledejte síť „WIFIOVEN-xyzk“ vytvořenou spotřebičem. Pokud se tato možnost neobjeví, znamená to, že směrovač nevidí spotřebič. V takovém případě důrazně doporučujeme, abyste umístili směrovač poblíž spotřebiče (je-li to možné), nebo se obrátili na svého poskytovatele připojení k internetu za účelem koupě kompatibilního „opakovače signálu Wi-Fi“, který zvýší sílu signálu.

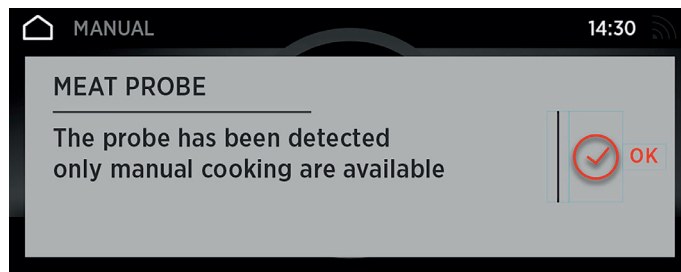
#### REŽIM DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

• Klepněte na ikonu One-Fi 

• Chcete-li zastavit probíhající pečení, vypněte režim dálkového ovládání

## 4.1. Sonda na maso

Po vložení sondy na maso se na displeji zobrazí zpráva informující uživatele, že je k dispozici pouze manuální program. Stisknutím OK v následující vyskakovací zprávě zobrazíte dostupné režimy vaření. (Obrázek 9)



Obrázek 9

- Uživatel nyní může vybrat teplotu trouby (max. 200 stupňů) a teplotu sondy na maso (max. 90 stupňů). (Obrázek 10)
- Vaření se zastaví, když teplota sondy na maso dosáhne zvolené teploty.
- Po vyjmutí sondy na maso se na TFT zobrazí domovská obrazovka a jsou nyní umožněny veškeré režimy vaření.



Obrázek 10

## 5. Čištění a údržba trouby

### 5.1 Obecné poznámky k čištění

Životnost spotřebiče lze prodloužit pravidelným čištěním. Před provedením manuálního čištění počkejte, až trouba vychladne.

**VAROVÁNÍ:** K čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelovou vlnu nebo ostré předměty, aby nedošlo k nenapravitelnému poškození smaltovaných částí. Používejte pouze čisticí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (amoniaku).

#### SKLENĚNÉ ČÁSTI

Po každém použití trouby je vhodné očistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou. K odstranění odolnějších skvrn můžete použít houbu namočenou v saponátu a dobře vyždímanou, a poté opláchnout vodou.

#### TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

V případě znečištění lze těsnění vyčistit mírně vlhkou houbou.

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

**VAROVÁNÍ:** Před oplachováním a sušením očistěte příslušenství pomocí mokré houby namočené do mýdlové vody; nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

#### ODKAPÁVACÍ MISKA

- Po použití grilu vyjměte misku z trouby.
- Nalijte horký tuk do nádoby a umyjte misku v horké vodě pomocí houby a mycího prostředku. Případně můžete misku umýt v myčce na nádobí nebo použít běžný čisticí prostředek na troubu.

**POZNÁMKA:** Pokud zůstanou mastné zbytky, ponořte pánev do vody a saponátu.

**VAROVÁNÍ:** Nikdy nevráťte špinavou misku zpět do trouby.

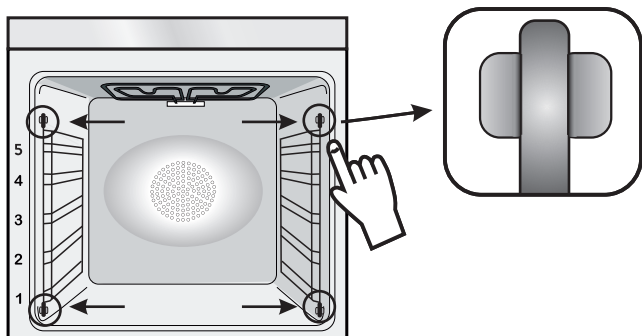
### 5.2 Údržba

#### DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).

2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.

3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



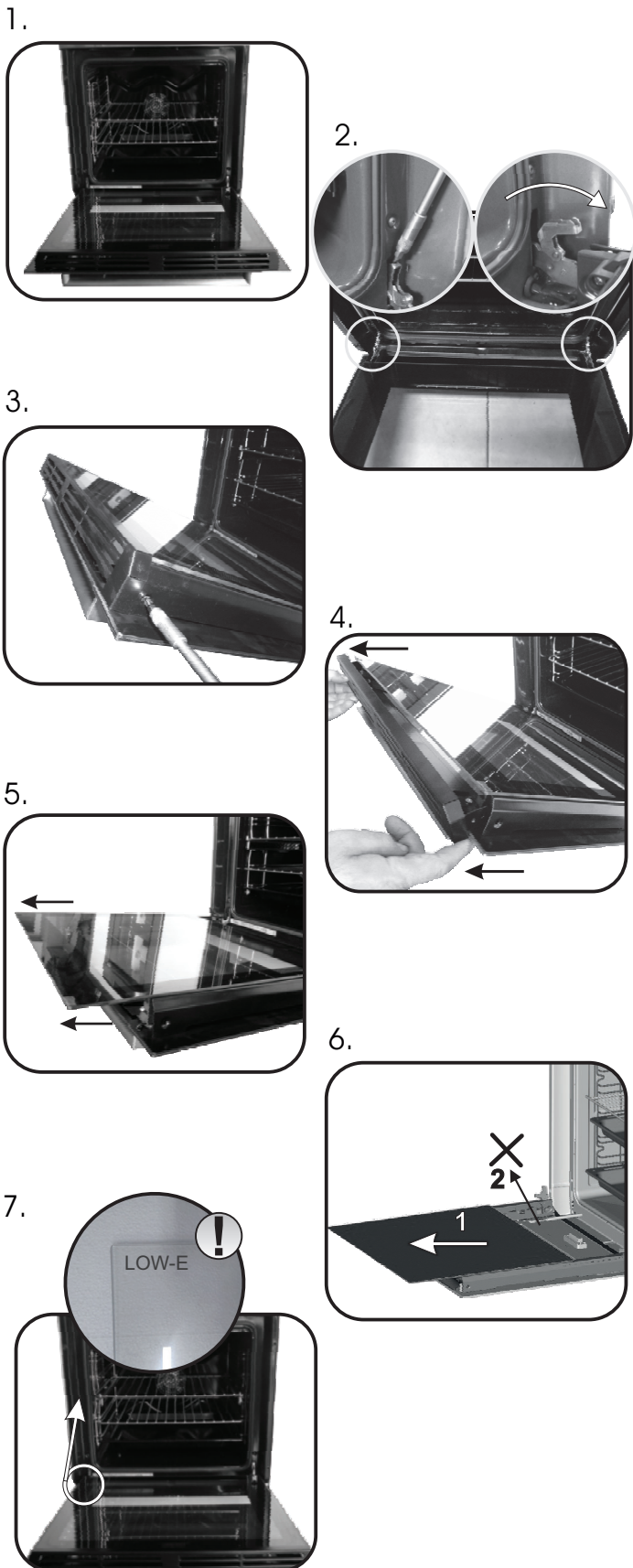
#### ČIŠTĚNÍ POUZE VNITŘNÍHO SKLA DVÍŘEK

2, 3, 4. Zablokujte závěsy, odstraňte šrouby a sejměte horní kovový kryt zatáhnutím směrem nahoru.

5, 6. Odstraňte sklo opatrným vytažením z dvířek trouby (Pozn.: neodstraňujte žádné jiné sklo ani součást).

7. Na konci čištění nebo nahrazení znovu sestavte části v opačném pořadí.

**POZNÁMKA:** Na všech sklech musí být čitelný nápis „Low-E“ a umístěný na levé straně dvířek, v blízkosti levého bočního závěsu. Tištěný štítek prvního skla se bude takto nacházet uvnitř dvířek.





## Bezpečnostné údaje

• Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložení jedla do vnútra rúry.

V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.

• Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.

• Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.

• **VAROVANIE:** spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.

• **VAROVANIE:** prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.

• **VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.

• **VAROVANIE:** aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.

• Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

• Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.

• Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.

• Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

• Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.

• Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.

• Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.

• Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

• Zapojte napájací kábel, ktorý znesie napätie, prúd a zaťaženie uvedené na štítku a na ktorom je vhodný uzemňovací kontakt.

Zásuvka musí byť vhodná na zaťaženie uvedené na etikete, musí byť uzemnená a uzemňovací vodič má byť žltó-zelenej farby.

Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať požiadavkám noriem platných v krajine inštalácie.

Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žltó-zelený vodič nesmie byť prerušený styka čom.

Zásuvka alebo styka č musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.

• Spotrebič sa bude musieť dať odpojiť vytiahnutím kábla z prístupnej zásuvky alebo zabudovaným spínačom, pokiaľ je spotrebič zapojený do elektrickej siete nastálo podľa platných noriem.

• Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.

• Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.

• Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltó-zelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.

• Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.

• Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.

• Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.

• Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.

• Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.

• **VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.

• **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.

- **UPOZORNENIE:** Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.
- **VAROVANIE:** pred spustením cyklu automatického čistenia:
  - Vyčistite dvierka rúry.
  - Odstráňte z vnútornej strany rúry veľké alebo hrubé zvyšky potravín vlhkou hubkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky.
  - Vyberte všetko príslušenstvo a súpravu posuvných roštov (ak je k dispozícii).
  - Nepoužívajte utierky na riad.
- V rúrach so sondou na mäso je nutné pred vykonaním cyklu čistenia zavrieť otvor maticou, ak sa sonda na mäso nepoužíva.
- Počas pyrolytického čistiaceho postupu sa povrchové plochy zohrejú viac ako zvyčajne, preto udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti.

Všeobecné pokyny

## 108

- 1.1 Bezpečnostné údaje
- 1.2 Elektrická bezpečnosť
- 1.3 Odporúčania
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Odpadové hospodárstvo a ochrana životného prostredia
- 1.6 Vyhlásenie o zhode

Popis výrobku

## 109

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo

Použitie rúry

## 110

- 3.1 Popis používateľského rozhrania
- 3.2 Nastavenie výrobku
- 3.3 Prvé použitie
- 3.4 Práca v manuálnom režime
- 3.5 Práca v režime My Chef
- 3.6 Práca v režime Recepty
- 3.7 Funkčný opis
- 3.8 Režimy prípravy jedla
- 3.9 Špeciálne režimy
- 3.10 Recepty

Zapojenie aplikácie Wizard Oven

## 115

- 4.1 Sonda na mäso

Čistenie a údržba rúry

## 117

- 5.1 Všeobecné informácie o čistení
- 5.2 Údržba
  - Demontáž a čistenie bočných roštov
  - Čistenie interiérových sklenených dvierok

## 1. Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákazníckym službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom.



Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klinec), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zapáchajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente.

**POZNÁMKA:** funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

### 1.1 Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním.

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacsúčkových zásuviek a predlžovacích káblov;
- v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

### 1.2 Elektrická bezpečnosť

**ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PŘÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmí, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použitie káble musia mať priechy rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

#### PRÍPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220–240 VAC 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

#### VAROVANIE

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacom svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

**POZNÁMKA:** keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálného hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehodte napájacie svorky.

## 1.3 Odporúčania

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú. Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť trvanie prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

## 1.4 Inštalácia

Výrobca nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.

Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

## 1.5 Odpadové hospodárstvo a ochrana životného prostredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou. V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

### OCHRANA A OHĽADUPLNÝ PRÍSTUP K ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchovávajú čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

## 1.6 Vyhlásenie o zhode

• Označením tohto výrobku značkou **CE** potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

• Týmto spoločnosť Candy Hoover Group vyhlasuje, že tento spotrebič označený značkou **CE** je v súlade so základnými požiadavkami smernice 2014/53/EU.

Ak chcete získať kópiu vyhlásenia o zhode, kontaktujte výrobcu na: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com).

## 2. Prehľad výrobku

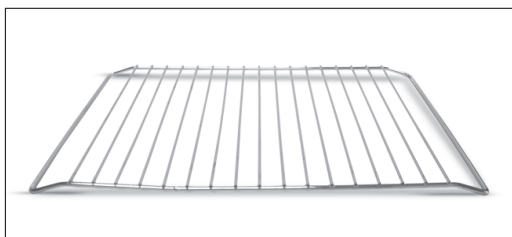
### 2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu
3. Kovový gril
4. Plech na odkvapkávanie
5. Ventilátor (za oceľovou platňou)
6. Dvierka rúry

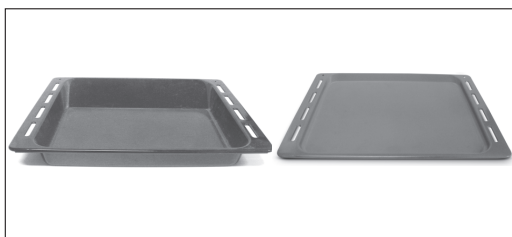
### 2.2 Príslušenstvo

#### 1 Kovový gril



Drží plechy na pečenie a platne.

#### 2 Plech na odkvapkávanie



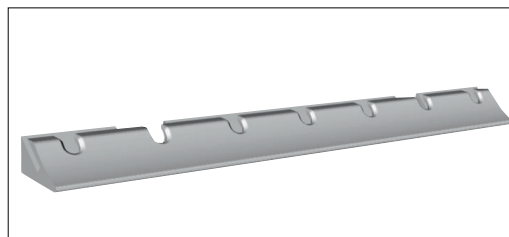
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú pri príprave jedla na gríloch.

#### 3 Bočné drôtené mriežky



Nachádzajú sa po stranách vnútra rúry. Držia kovové mriežky a plechy na odkvapkávanie.

## 4 Osvetlenie Led



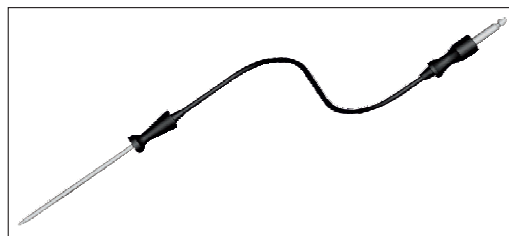
Tieto produkujú biele vysokokvalitné osvetlenie, ktoré umožňuje sledovať vnútro rúry s jasnosťou, bez akýchkoľvek tieňov na všetkých roštoch.

#### PREDNOSTI:

Tento systém, okrem toho, že umožňuje vynikajúce osvetlenie vnútra rúry, má dlhšiu životnosť ako tradičné žiarovky, jeho údržba je jednoduchšia a čo je najdôležitejšie, významne šetrí energiu.

- Optimálny výhľad
- Osvetlenie s dlhou životnosťou
- Veľmi nízka spotreba energie, -95 % v porovnaní s tradičným osvetlením.

## 5 Sonda na mäso



Meria vnútornú teplotu počas prípravy jedla.

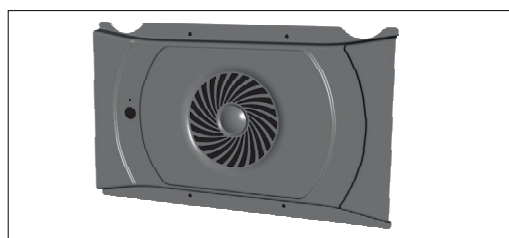
- Sondy na mäso vložte do otvoru v hornej časti vnútra rúry.
- Pripravte jedlo a správne vložte sondu na mäso do potraviny.

#### VAROVANIA:

- Pred náležitým vloženíím sondy na mäso nespúšťajte predhrievanie ani varenie.
- Sondy na mäso nevkladajte do mrazeného mäsa.

**POZNÁMKA:** Sondy vložte do jedla a lôžka, kým je túra ešte stále chladná.

## 6 Kuchársky panel



Je to dopravník vzduchu, ktorý zvyšuje obeh vzduchu vnútri rúry. Umožňuje to zvýšiť výkonnosť prípravy v rúre, bežná príprava jedla pri všetkých teplotách, kratší čas prípravy a napokon jednotná distribúcia teploty vnútri rúry.

## 3. Použitie rúry

### 3.1 Popis používateľského rozhrania

1. Hlavný vypínač zapnúť/vypnúť
2. Dotykové rozhranie TFT (obrázok 1)



Obrázok 1

### 3.2 Nastavenie výrobu

- Pri prvom spustení sa treba riadiť postupom pre inštaláciu, aby bolo možné používať rúru. Pokračujte po stlačení tlačidla ON/OFF. (obrázok 2)
- Vyberte jazyk z rozbaľovacej ponuky.
- Pokračujte po stlačení tlačidla OK.
- Posuňte sa v dotykovom rozhraní TFT alebo stlačte šípky na zobrazenie viacerých jazykov.

#### POZNÁMKY:

- Po 10 min. nečinnosti (okrem času varenia a pri diaľkovom ovládaní) TFT prejde do pohotovostného režimu a dotyková obrazovka sa vypne. Na prebudenie TFT stlačte tlačidlo ON/OFF a TFT prejde späť na predchádzajúcu obrazovku.
- Nastavte čas otáčavým posúvaním po červenej bodke. Pokračujte po stlačení tlačidla OK.
- Proces inštalácie je dokončený.
- Stlačte OK, a potom prejdite na domovskú stránku a začnite rúru používať.
- Presun na červenú bodku znázorňuje činnosť zvýraznenú červeným číslom.
- Odporúča sa použiť celú plochu prsta na stlačenie na displeji.



Obrázok 2

### 3.3 Prvé použitie

#### PREDČISTENIE

- Pred prvým použitím rúru vyčistite.
- Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou.
- Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku.
- Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

### 3.4 Operating In Manual Mode

V tomto režime je možné získať prístup k:

- Systém čistenia – pozrite si kapitolu 3.9
- Funkcie – pozrite si kapitolu 3.7
- Špeciálne funkcie – pozrite si kapitolu 3.9

Nižšie sa uvádzajú podrobnosti o prístupe k sekcii Funkcie.

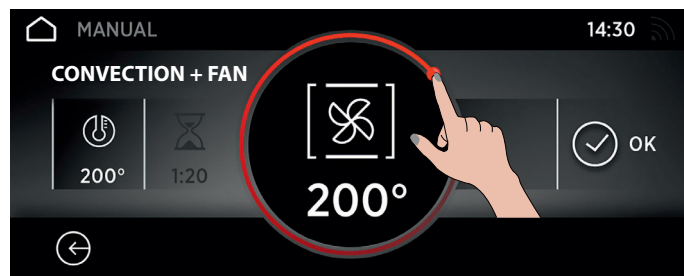
- Stlačte záložku Manual Mode (manuálny režim) na nastavenie prípravy jedla v 3 jednoduchých krokoch. (obrázok 3)
- Z MENU vyberte požadovanú funkciu.
- Prejdite na požadovanú teplotu a vyberte ju. Stlačením tlačidla OK prejdete dopredu alebo BACK (späť) na návrat do výberu funkcií prípravy jedla. (obrázok 4)
- Prejdite na trvanie prípravy a vyberte ho. Stlačením tlačidla OK zahájite prípravu jedla alebo BACK (späť) sa vrátite do nastavenia teploty. (obrázok 5)

#### POZNÁMKY:

- Na tejto obrazovke je možné upraviť nižšie uvedené parametre vstúpením možnosti v menu.
  - vylúčiť predhrievanie (prednastavené)
  - nastaviť odložený štart
- Pri cykle prípravy jedla môžete:
  - zmeniť teplotu
  - zmeniť trvanie prípravy jedla
  - stlačiť STOP na dokončenie prípravy jedla



Obrázok 3



Obrázok 4



Obrázok 5

### 3.5 Práca v režime My Chef



Obrázok 6

Podrobné opisy sa uvádzajú v časti „3.7 Tabuľka s opismi funkcií“. (obrázok 6)











### 3.6 Práca v režime Recepty




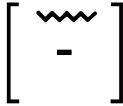






Obrázok 7

Podrobné opisy sa uvádzajú v časti „3.7 Tabuľka s opismi funkcií“. (obrázok 7)

### 3.7 Opisy funkcií

FUNKCIA	OPIS
	<p><b>MANUÁLNY REŽIM:</b> V tomto režime je možné zvoliť funkcie prípravy jedla, teplotu a dobu prípravy jedla v 3 jednoduchých krokoch. V tomto režime je tiež možné nastaviť odloženie prípravy jedla.</p> <p><b>POZNÁMKA:</b> V predvolenom nastavení je aktívna voľba predhrievania: aby ste ju vypli, kliknite na symbol .</p>
	<p><b>MY CHEF</b> V tomto režime je možné uložiť, a druhýkrát vybrať, programy prípravy jedla upravené podľa zákazníka. Je možné vytvárať vlastné recepty a mať priamy prístup k posledne použitým programom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Posledná použitá funkcia: je možné zobrazit' posledný 5 programov použitých s príslušným trvaním, teplotou a predhrievaním (ak sa použije).</li> <li>• Vlastné programy: je možné vytvoriť maximálne 5 vlastných programov pre každú kategóriu s maximálne 3 krokmi pre každý program.</li> <li>• My wizard: zobrazuje posledný program s príslušnou teplotou a trvaním, ktorý bol spustený z mobilnej aplikácie.</li> <li>• Moje programy: zobrazuje programy vytvorené vo funkcii vlastných programov. Kategórie: mäso, zelenina, ryby, hlavný chod, koláč a chlieb. Osobný program je možné vymazať stlačením príslušnej miniatúry na 3 sekundy, a potom stlačte X, ktoré sa následne zobrazí.</li> </ul>
	<p><b>MOJE RECEPTY:</b> V tomto režime je možné zvoliť jeden z navrhovaných programov prípravy jedla uložených ako obľúbené.</p>
	<p><b>PRIPOJENIE K INTERNETU:</b> Ak je ikona aktívna, rúra je pripojená k sieti.</p>
	<p><b>NASTAVENIA:</b> Ak zvolíte túto ikonu, bude možné nastaviť jazyk a čas, Wi-Fi, Bluetooth, zvuk a jas.</p>
 	<p><b>PRIPOJENIE RÚRY (WIZARD)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pri prvom použití dlhým stlačením ikony zaregistrujete rúru na sieť.</li> <li>• Krátkym stlačením ikony sa aktivuje diaľkové ovládanie rúry.</li> </ul> <p><b>VAROVANIE:</b> Ak je aktivovaná táto voľba, rúra je poháňaná <b>LEN</b> pripojeným zariadením.</p> <p><b>POZNÁMKA:</b> Ak chcete ovládať rúru znovu priamo na obrazovke dvierok, kliknite na ikonu opäť.</p>
	<p><b>DETSKÁ POISTKA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ak chcete povoliť súvisiacu poistku, stlačte príslušnú ikonu na 3 sekundy.</li> <li>• Na obrazovke sa zobrazí ikona dieťaťa, používateľ si môže menu nastavení len prezerat'.</li> <li>• Počas detskej poistky sa riadi pohotovostný režim.</li> </ul> <p><b>POZNÁMKY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ak používateľ zakáže detskú poistku a stlačí šípku späť alebo tlačidlo ukončiť v menu, TFT prejde na domovskú stránku.</li> <li>• Ak chcete odomknúť rúru, musíte vykonať rovnaký postup.</li> </ul> <p><b>VAROVANIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Z normatívnych dôvodov, ak sa počas detskej poistky stlačí tlačidlo ON/OFF, rúra sa vypne.</li> <li>• Po opätovnom zapnutí sa rúra vráti obrazovku s nastaveniami a spustí sa detská poistka.</li> <li>• Detská poistka sa vypne len vtedy, ak sa superkondenzátor odpojí.</li> <li>• Potom platí prvý postup po zapnutí.</li> <li>• Ak používateľ povolí detskú poistku počas prípravy jedla, príprava sa zruší a všetky uložené údaje (funkcia, teplota, čas atď.) sa vymažú.</li> </ul>
	<p><b>DOMOVSKÁ STRÁNKA:</b> Dotyk na túto ikonu sa vrátite späť na domovskú stránku.</p>







### 3.8 Režimy prípravy jedla

Otočný volič na voľbu funkcie	Funkcia (závisí od modelu rúry)
* 	<b>STATICKÝ</b> Táto funkcia využíva horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne desať minút predhrievajte. Táto metóda je ideálna na pečenie mäsa (180/200 °C) a ryby (160 – 170 °C). Jedlo umiestnite do strednej poličky.
	<b>GRIL:</b> Gril používajte pri zavretých dverkách. Používa sa len horný vyhrievací prvok a máte možnosť nastaviť úroveň grilu. <b>POZNÁMKY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Na rozpálenie vyhrievacích prvkov je potrebné päťminútové predhrievanie.</li> <li>• Úspech je zaručený pri grilovaní alebo príprave kebabu a gratinovaných pokrmov.</li> <li>• Bielé mäso by sa malo umiestniť ďalej od grilu – príprava potrvá dlhšie, ale mäso bude chutnejšie.</li> <li>• Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na samotný rošt podložený plechom na odkvapkávanie.</li> </ul>
	<b>VIACÚROVŇOVÉ:</b> Táto funkcia zaisťuje pečenie rôznych potravín súčasne v jednej alebo viacerých poličkách. Teplo lepšie preniká do potravín a skracuje sa čas varenia aj predhrievania. Tento spôsob varenia poskytuje lepšiu distribúciu tepla a vône sa navzájom nemiešajú. Pri pečení viacerých potravín súčasne pečte približne o desať minút dlhšie. Táto funkcia je obzvlášť vhodná pre gratinovanie a lazane (200 °C).
	<b>STATICKÝ + VENTILÁTOR:</b> Táto funkcia umožňuje lepšiu distribúciu tepla vďaka kombinácii ventilátora a ohrievacích článkov. Táto funkcia je ideálna pre pekárenské výrobky, ako je chlieb, pizza a focaccia, pretože vďaka asistovanej distribúcii tepla zabezpečuje rovnomerné pečenie.
	<b>GRIL+VENTILÁTOR:</b> Horný vyhrievací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rúry. Ideálne na prípravu hrubých jedál, celých kusov, ako je pečené bravčové, hydina atď. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jedlo na grilovanie umiestnite priamo na policu do stredu na strednej úrovni.</li> <li>• Vsuňte plech na odkvapkávanie pod rošt a zachytávajte šťavu.</li> <li>• Potravinu v polovici doby pečenia obráťte.</li> </ul> <b>VAROVANIA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predhrievanie je potrebné pre červené mäso, ale nie pre biela mäso.</li> <li>• Turbo-gril používajte pri zavretých dverkách.</li> <li>• Uistite sa, že jedlo nie je príliš blízko grilu.</li> </ul>
	<b>SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR:</b> spodný ohrievací článok sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Táto funkcia je ideálna pre koláče, torty a croissanty. Zabraňuje ich vysychaniu a podporuje proces kysnutia pre dosiahnutie dokonalého výsledku. Poličku umiestnite do dolnej polohy.
	<b>DOLNÉ OHRIEVANIE:</b> Použite spodný prvok. Ideálne na pečenie všetkých druhov pečiva, napr. koláče, quiche atď.
* 	<b>MASTER BAKE:</b> Táto funkcia umožňuje zdravšie pečenie znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia ohrievacích článkov s pulzujúcim cyklom vzduchu zabezpečuje dokonalý výsledok pečenia. Táto funkcia je obzvlášť vhodná na gratinovanie.

\* Testované v súlade s normou CENELEC EN 60350-1 používanou pri definovaní energetickej triedy pre funkciu vetrania.



### 3.9 Špeciálne režimy

Otočný volič na voľbu funkcie	Funkcia
	<b>ROZMRAZOVANIE:</b> Ventilátor cirkuluje vzduch pri 40 °C okolo zmrazenej potraviny tak, aby sa rozmrazila za niekoľko minút bez toho, aby sa obsah proteínov v potravine zmenil.
	<b>PAELLA:</b> Táto funkcia umožňuje variť paellu a zaručuje perfektné výsledky varenia pomocou cyklu statický + ventilátor. Odporúčame vám špeciálny recept na uvarenie dokonalej paelly, ktorý je otestovaný naším šéfkuchárom*.
	<b>CHLIEB:</b> Táto funkcia umožňuje piecť chlieb v rôznych krokoch a zaručuje perfektné výsledky pomocou cyklu statický + ventilátor. Odporúčame vám špeciálny recept na upečenie dokonalého chleba, ktorý je otestovaný naším šéfkuchárom**.
	<b>PIZZA:</b> Pomocou tejto funkcie prúdi horúci vzduch v rúre, aby sa zaistilo dokonalé upečenie jedál ako je pizza alebo koláč.
	<b>KVÁSKOVANIE :</b> Vďaka veľmi miernemu ohrievaniu vnútra táto funkcia využíva spodné a horné ohrievanie pri teplote 40 °C na zaistenie nakysnutia jedla počas jeho prípravy.
	<b>FUNKCIA ČISTENIA HYDRO EASY:</b> Táto funkcia pomáha pri procese čistenia rúry roztavením zvyškov jedla prítomných vo vnútri.  <b>VAROVANIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objaví sa hlásenie s varovaním, ktoré používateľa upozorní na umiestnenie 300 ml vody do spodnej časti vnútra.</li> <li>• Možnosť predhrievania sa neriadi pri funkcii Hydro Easy.</li> <li>• Trvanie nie je možné zmeniť.</li> </ul>

**\*PAELLA:**  
**Recept pre približne 10 ľudí**

**Do pekáča vložíme:**

- 1 nakrájanú cibuľu
  - 500 g ryže (rýchle varenie)
  - 1 balenie 500 g zmesi mrazených morských živočíchov (malé krevetové chvostíky, olúpané mušle, kúsky chobotnice...)
  - 2 hrsti hlboko mrazeného hrachu
  - 1/2 červenej papriky nakrájanej na malé kúsky
  - plátky choriza
  - 2 polievkové lyžice rybacieho prášku (alebo lepšie, 1 vrecúško dehydratovanej rybej polievky) 1 vrecúško korenia paella 1 polievková lyžica paradajkového pretlaku
  - 1 dávka práškového šafranuzopár krásnych celých mušlí
  - 700 g vody
- Pekáč prikryjeme alobalom a vložíme do prvej úrovne

**Do plechu na pečenie cestovín vložíme:**

- 10 porcií rybieho filé (podľa vášho výberu)
  - 10 (alebo 20) krásnych krevetích chvostov (alebo garnáty)
- Pekáč prikryjeme alobalom a vložíme do tretej úrovne

**Do regálu v rúre vložíme**

- formu na koláč (alebo inú formu s mierne vyvýšenými okrajmi) s 10 kúskami kuracích stehienok okorených korením na paellu
- Formu vložíme do regála na 4 úrovni  
Zatvoríme dvierka rúry a spustíme funkciu „Paella“.

**\*\*CHLIEB:**

**1. S obyčianou chlebovou múkou:**

- 1 kg špeciálnej múky na chlieb
- 18 g soli

- 2 vrecúška sušeného droždia na pečenie
- Približne 550 g 40 °C vody

**2. S chlebovou múkou s obsahom droždia a soli (odporúčame):**

- 1 kg múky
- 1 vrecúško sušeného droždia na pečenie (je lepšie, ak pridáme vrecúško)
- Približne 550 g 40 °C vody

**Postup**

Droždie rozpustíme vo vode  
Do šalátovej misky vložíme múku, soľ (ak je to potrebné) a vodu. Všetko vymiešame do hladkého cesta  
Cesto položíme na pracovnú dosku a dlaňou ho ponatuhujeme do strán a pomiesime (cieľom je dostať do cesta maximum vzduchu). Tento pohyb opakujeme približne 5 minút.  
Cesto vložíme do misky a prikryjeme fóliou  
Cesto necháme kysnúť (na rúre zapneme funkciu kysnutia) približne 1 hodinu (musí zdvojnásobiť svoj objem)  
Cesto vrátime späť na pracovnú dosku, 2 až 3-krát ho poprekladáme cez seba (aby sa vytlačil vzduch) a vytvarujeme (bagetu, farmársky chlieb, guľatý bochník)  
Bochníky položíme na plech na pečenie cestovín, ktorý sme vystlali papierom na pečenie  
Jemne posypeme múkou (je to voliteľné, ide len o dosiahnutie efektu farmárskeho chleba)  
Vrch bochníkov natenko nakrojíme žiletkou (alebo dobre naostreným nožom)  
Pred vložením do rúry necháme aspoň desať minút odpočívať  
Plech s chlebmí vložíme do druhej úrovne (zdola) v rúre  
Odmeriame presne 1 dl (10 cl alebo 100 g) vody a vylejem priamo na dno rúry  
Zatvoríme dvierka a zapneme funkciu „automatický chlieb“

### 3.10 Recepty

NÁZOV RECEPTU	KATEGÓRIA	POČET PORCIÍ	Hmotnosť (kg)	TYP PRÍPRAVY (KROK 1)	DOBA PEČENIA (hh:mm)	TEPLOTA PRÍPRAVY (°C) úroveň	TYP PRÍPRAVY (KROK 2)	DOBA PEČENIA (hh:mm)	TEPLOTA PRÍPRAVY (°C)
KÁVOVÉ PALACINKY	Prvý chod	4		statická	00:10	180	grilovanie	00:05	L3
RIZOTO SO SÉPIOU A HRÁŠKOM	Prvý chod	4		statická	00:20	200			
ČIERNÁ RIŽA TIMBALLO	Prvý chod	4		statická	00:15	160			
RYŽOVÝ KRUH S KREKETAMI, BŔBOM a HRÁŠKOM	Prvý chod	8		statická	00:18	180	grilovanie	00:05	L3
ENCHILADAS LASAGNA	Prvý chod	4		statická	00:30	175	grilovanie	00:10	L3
PÄŤZRNNÁ FOCACCIA	Chlieb	4		statická	00:15		200		
HNEDÝ CHLIEB	Chlieb	4		statická	00:15		190		
ŠTÝLOVÁ FOCACCIA	Chlieb	6		statická	00:30	220		konvenčné	
CHLEBOVÉ TYČINKY SO SUŠENÝMI PARADAJKAMI A TYMIÁNOM	Chlieb	6		statická	00:10	180	s ventilátorom	00:02	180
KALAMÁR PLNENÝ ZELENINOU	Ryba	4		statická	00:30	180	grilovanie	00:30	L3
KREKETOVÝ HAMBURGER	Ryba	4		statická	00:06		200		
PRAŽMA NA MADRIDSKÝ SPŔSOSB	Ryba	4		statická	00:20	160			
ZEMIAKY PEČENÉ V ALOBALE S KREKETAMI A WASABI	Ryba	4		statická	00:40	180			
THAJSKÉ RYBIE KOLÁČIKY	Ryba	4		statická	00:08	180			
FILET Z PRAŽMY PEČENÝ V ALOBALE	Ryba	4		statická	00:20	170			
FILETY Z PSTRUHA	Ryba	4		statická	00:30	180			
ROLKY Z MEČIARA	Ryba	4		statická	00:10		180		
ROLKY Z PRAŽMY ZLATOHLAVEJ S CUKETOU	Ryba	4		statická	00:10	180			
HOVÄDZIA PEČIENKA V CIBULOVEJ OMÄČKE	Mäso		1	statická	00:25	180			
PEČENÁ MORČACIA A ŠPENÄTOVÄ ROLKA	Mäso		1	Statická	01:00	150			
RATATOUILLE S KÚSKAMI TELÄCINY	Mäso		0,6	statická	00:15	160			
PEČENÄ JAHŇÄCINA S ČÄÄKANKOU	Mäso		0,7	statická	02:00	150			
TELÄCIA SVIEČKOVÄ V RATATOUILLE	Mäso		0,6	statická	00:15	160			
MARINOVÄNÉ KAČÄCIE PRSIA	Mäso	4		statická	00:08	200			
ROASTBEEF	Mäso		0,6	statická	01:30		200		
TELÄCIE LÍČKO S ČÄÄRVENOU KAPUSTOU	Mäso	4		Statická	04:00	130			
PEČENÉ MÄSO SO SLANINOU	Mäso		1	Statická	01:15	200			
GRATINOVÄNÄ ŠPARGLA S TÄÄTÄRSKOU OMÄČKOU	Zelenina	4		grilovanie	00:08	L3			
TEKVICOVÝ KOLÄČ S PÄÄRMEZÄNOVÝM FONDUE	Zelenina	4		s ventilátorom	00:25	180			
BAKLÄŽÄN NA GRÄČKY SPŔSOSB	Zelenina	4		statická	00:30	200			
PEČENÉ PARADAJKY	Zelenina	6		s ventilátorom	00:40	200			
BAKLÄŽÄNOVÉ KOLÄČIKY	Zelenina	4		statická	00:20	180			
ZEMIAKOVÉ SUFLÄ	Zelenina	6		statická	00:20	200	s ventilátorom	00:05	180
BROWNIE S KÄÄVOVOU OMÄČKOU	Dezerty	6		statická	00:35	160			
CROISSANTY	Dezerty	10		statická	00:05	200	s ventilátorom	00:10	180
JÄÄBLKOVÝ CRUMBLE	Dezerty	8		statická	00:40	180			
ČOKOLÄDOVÄ TORTIČKA S OVOČNOU OMÄČKOU	Dezerty	4		statická	00:08	200			
KÄÄKAOVÝ KOLÄČIK	Dezerty	6		statická	00:20	180			
SÄÄCHEROVA TORTA	Dezerty	6		statická	00:40	180			
ČOKOLÄDOVO-HRUŠKOVÝ KOLÄČ	Dezerty	6		statická	00:30	180			

## 4. Registrácia rúry

Všetky podrobnosti súvisiace s prepojením aplikácie a výrobku sú dostupné aj online na tomto odkaze:

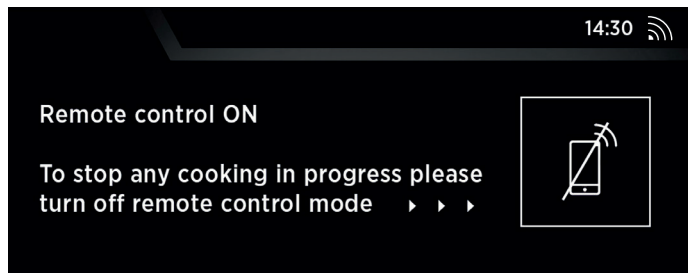
<http://go.candy-group.com/hoover-ov>

Ikona Wi-Fi sa riadi týmto spôsobom:

- ak je Wi-Fi vypnuté, ikona je vypnutá (obrázok 8)
- po obnovení ikona bliká v sekundových intervaloch a rúra začne novú registráciu. V priebehu 5 minút je potrebné dokončiť registráciu, odkedy používateľ stlačí tlačidlo OK pri štandardnej alebo jednoduchej registrácii. Po uplynutí tohto času sa Wi-Fi vypne a ikona Wi-Fi zmizne.
- Ak je rúra pripojená k smerovaču, ikona je zapnutá a rúra sa ovláda len na diaľku.

TFT zobrazuje tento obrázok:

- ak je rúra je v režime iba na čítanie, ikona bliká v intervale: 1 sekundu zapnutá a 3 sekundy vypnutá.



Obrázok 8

**POZNÁMKA:** Stlačte ikonu smartfónu na prechod do REŽIMU IBA NA ČÍTANIE.

### REŽIM IBA NA ČÍTANIE

Môžete si pozrieť stav súvisiaci s teplotou, trvaním prípravy a programom.

BLIKANIE	VÝZNAM
1 s zap., 1 s vyp.	Rúra sa registruje, postupujte podľa pokynov k podrobnostiam o postupe.
1 s zap., 3 s vyp.	Rúra je v režime iba na čítanie.
3 s zap., 1 s vyp.	Rúra je zaregistrovaná, ale stratila spojenie so smerovačom. Nie je možné odoslať príkaz z diaľkového ovládania. Skontrolujte pripojenie k smerovaču.
vždy zhasnuté	Rúra nie je zaregistrovaná. Môžete začať iba novú registráciu.

### BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

Parameter	Špecifikácie (Wi-Fi)	Špecifikácie (Bluetooth)
Bezdrôtový štandard	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Frekvenčný rozsah	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Max. prenosový výkon	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Základný dátový rozsah:</b> Rádiofrekvenčný prenosový výkon (typ): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	<b>Posilnený dátový rozsah:</b> Rádiofrekvenčný prenosový výkon (typ): +2 dBm
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>BLE:</b> Rádiofrekvenčný prenosový výkon (typ): +7,5 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimálna citlivosť prijímača	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Základný dátový rozsah:</b> Citlivosť pri 0,1 % BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	<b>Posilnený dátový rozsah:</b> Citlivosť pri 001 % BER: -98 dBm
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Citlivosť pri 0,1 % BER: -98 dBm

### Produktové informácie o prepojenom zariadení

Spotreba energie výrobku v stave pohotovosti, ak sú všetky zapojené sieťové porty pripojené a všetky bezdrôtové sieťové porty aktívne:	<b>2,0 W</b>
Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:	<b>Prejdite do nastavení -&gt; ONE-FI -&gt; na 3 sekundy stlačte ikonu ONEFI. Na obrazovke sa zobrazia 2 možné spôsoby registrácie rúry: štandardná a jednoduchá. Stlačte tlačidlo OK pri jednom z nich. Modul Wi-Fi sa zapne a ikona Wi-Fi bliká v sekundovom intervale.</b>
Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:	<b>Prejdite do nastavení -&gt; ONE-FI -&gt; na 3 sekundy stlačte ikonu ONEFI. Na obrazovke sa zobrazia 2 možné spôsoby registrácie rúry: štandardná a jednoduchá. Nestlačte tlačidlo OK. Modul Wi-Fi sa vypne a Wi-Fi sa nezobrazí. Poznámka: Prítomné Wi-Fi údaje sa vymažú.</b>

### Stručný sprievodca Hoover RÚRA - Zápis do aplikácie

#### Postup pre zariadenia s Bluetooth 4.0 (alebo s vyššou verziou)

Tento rýchly sprievodca ilustruje kroky, ktoré sú treba vykonať pri registrácii vášho spotrebiča v aplikácii Hoover Wizard pomocou zariadenia s technológiou Bluetooth 4.0 (alebo s vyššou verziou). V tomto prípade je postup zjednodušený a rýchlejší (jednoduché prihlásenie).

Ak používate spotrebič bez technológie Bluetooth (alebo nižšiu verziu ako 4.0), postupujte podľa pokynov uvedených v nasledujúcej časti.

#### KROK 1

- Označte výrobné číslo spotrebiča.

- Označte Wi-Fi meno a heslo (kľúč WPA/WEP), ktoré sa bežne nachádzajú na zadnej strane vášho Wi-Fi routera.

#### POZNÁMKY

- Frekvencia domácej Wi-Fi siete musí byť nastavená na pásmo 2,4 GHz. Ak je domáca sieť nastavená na pásmo 5 GHz, spotrebič nemôžete nakonfigurovať.

- Ak máte problémy s nájdením hesla WPA/WEP, kontaktujte svojho poskytovateľa internetu. Skontrolujte, či je váš smartfón pripojený k rovnakej Wi-Fi sieti a či je v časti „Settings“ povolená funkcia Bluetooth. Podrobnejšie informácie nájdete v príručke.

#### KROK 2

- Stiahnite si z obchodu aplikáciu Hoover Wizard.

- Otvorte aplikáciu Hoover Wizard a vytvorte si svoj užívateľský profil kliknutím na „Register“.

- Prijmite zásady ochrany osobných údajov a vyplňte požadované polia.

#### POZNÁMKY

- Aplikácia je k dispozícii pre zariadenia so systémom Android (verzia 4.4 alebo vyššia) a iOS (verzia 8.0 alebo vyššia).

- Ak už máte užívateľský profil Hoover Wizard, môžete sa prihlásiť pomocou svojich prihlasovacích údajov.

#### KROK 3

Na domovskej stránke klepnite na ikonu s tromi pruhmi, ktorá sa nachádza v ľavom hornom rohu, aby ste zadali svoj profil, potom klepnite na „REGISTER NEW APPLIANCE“ a vyberte názov produktu, ktorý chcete zaregistrovať.

#### KROK 4

- Zadajte dátum nákupu vášho spotrebiča

- (DD / MM / RRRR), potom klepnite na „Proceed“.

#### KROK 5

- Vložte 16 číslic sériového čísla alebo naskenujte QR kód na spotrebiči.

- Klepnite na „Next“.

- Skontrolujte správnosť údajov a klepnite na „Confirm“. Keď systém rozpozná produkt, klepnite na „Next“.

#### KROK 6

- Klepnite na ikonu ☰

- Stlačte a podržte ikonu One-Fi po dobu 3 sekúnd 

- Kliknite na „OK“ pre jednoduchý zápis

V aplikácii - Klepnite na „Confirm“. Počkajte, kým sa aplikácia pripojí k spotrebiči.

#### POZNÁMKY

- Registráciu musíte dokončiť do 5 minút.

- V prípade akýchkoľvek problémov klepnite na „Retry“ a uistite sa, že ste na svojom zariadení povolili Bluetooth (smartfón / tablet). Ak

proces ešte nebol správne dokončený, klepnite na „Proceed with Standard Enrollment“.

-Aby ste zabezpečili správny prenos údajov, odporúčame vám, aby ste zostali so zariadením v blízkosti spotrebiča.

#### KROK 7

- Vložte heslo domácej Wi-Fi siete.
- Vyberte typ hesla (WEP alebo WPA) a potom klepnite na „Confirm“.
- Proces registrácie je teraz dokončený.


#### POZNÁMKY

Ak to aplikácia automaticky nesynchronizuje, do prvého poľa zadajte názov domácej Wi-Fi siete; venujte pozornosť rozdielu medzi malými a malými písmenami.

#### AK NASTAVENIE NIE JE ÚSPEŠNÉ

Je dôležité zabezpečiť dobrú silu signálu Wi-Fi medzi domácim routerom a spotrebičom: nízka sila Wi-Fi signálu by mohla spôsobiť zlyhanie poslednej fázy nastavenia. Ak chcete posúdiť, či je to tak, začnite proces pripojenia znova od kroku 1; keď sa dostanete na krok 6, umiestnite svoje zariadenie (smartfón alebo tablet) vedľa routera a vyhľadajte sieť „WIFIOVEN-xyzk“ vygenerovanú spotrebičom. Ak sa táto možnosť neobjaví ako voliteľná možnosť, znamená to, že router nemôže vidieť spotrebič. V takom prípade dôrazne odporúčame, aby ste router umiestnili do blízkosti spotrebiča (ak je to možné) alebo sa obrátili na svojho poskytovateľa internetu, aby ste zakúpili kompatibilné zariadenie „Wi-Fi Extender“ na zvýšenie sily signálu.

#### REŽIM DIALKOVÉHO OVLÁDANIA

- Klepnite na ikonu One-Fi 
- Ak chcete zastaviť prebiehajúce varenie, vypnite režim diaľkového ovládania.

### Stručný sprievodca Hoover RÚRA - Zápis do aplikácie

#### Postup pre zariadenia bez Bluetooth 4.0 (alebo s nižšou verzou)

Tento rýchly sprievodca ilustruje kroky, ktoré sú treba vykonať pri registrácii vášho spotrebiča v aplikácii Hoover Wizard, s využitím zariadenia bez technológie Bluetooth. Odporúčame vám pokračovať v používaní smartfónu / tabletu vybaveného touto technológiou, aby sa postup zjednodušil.

#### KROK 1

- Poznačte si výrobné číslo spotrebiča a meno a heslo Wi-Fi siete (kľúč WPA / WEP), ktoré sa bežne nachádzajú na zadnej strane Wi-Fi routera.
- Uistite sa, že váš smartphone / tablet je pripojený k rovnakej Wi-Fi sieti.

#### POZNÁMKY

-Frekvencia domácej Wi-Fi siete musí byť nastavená na pásmo 2,4 GHz. Ak je domáca sieť nastavená na pásmo 5 GHz, spotrebič nemôžete nakonfigurovať.  
-Ak máte problémy s nájdením hesla WPA/WEP, kontaktujte svojho poskytovateľa internetu.

#### KROK 2

- Stiahnite si z obchodu aplikáciu Hoover Wizard.
- Otvorte aplikáciu Hoover Wizard a vytvorte si svoj užívateľský profil kliknutím na „Register“. Prijmite zásady ochrany osobných údajov a vyplňte požadované polia.

#### POZNÁMKY

-Aplikácia je k dispozícii pre zariadenia so systémom Android (verzia 4.4 alebo vyššia) a iOS (verzia 8.0 alebo vyššia).  
-Ak už máte užívateľský profil Hoover Wizard, môžete sa prihlásiť pomocou svojich prihlasovacích údajov.

#### KROK 3

Na domovskej stránke klepnite na ikonu s tromi pruhmi, ktorá sa nachádza v ľavom hornom rohu, aby ste zadali svoj profil, potom klepnite na „REGISTER NEW APPLIANCE“ a vyberte názov produktu, ktorý chcete zaregistrovať.

#### KROK 4

- Zadajte dátum nákupu vášho spotrebiča (DD / MM / RRRR) a potom klepnite na „Proceed“.
- Vložte 16 číslic sériového čísla alebo naskenujte QR kód uvedený na spotrebiči. Klepnite na „Next“. Skontrolujte správnosť údajov a klepnite na „Confirm“. Keď systém rozpozná produkt, klepnite na „Next“.

#### KROK 5

- Klepnite na ikonu 
  - Stlačte a podržte ikonu One-Fi na 3 sekundy 
  - Kliknite na „OK“ pre štandardný zápis
- V aplikácii - Klepnite na „Confirm“.

#### POZNÁMKY

-Registráciu musíte dokončiť do 5 minút.  
-Aby ste zabezpečili správny prenos údajov, odporúčame vám, aby ste zostali so zariadením v blízkosti spotrebiča.

#### KROK 6

- Ukončíte aplikáciu Hoover Wizard.
- Prejdite do nastavenia vášho Wi-Fi spotrebiča.

#### KROK 7

V zozname dostupných sietí Wi-Fi vyberte možnosť „WIFIOVEN-xyzk“.

#### POZNÁMKY

-Ak ho nenájdete, počkajte niekoľko sekúnd alebo pokračujte s novým skenovaním.

-Ukončíte nastavenia svojho spotrebiča.

-Vráťte sa do aplikácie Hoover Wizard a počkajte, kým aplikácia nerozpozna spotrebič.

-Po zobrazení na obrazovke „Wi-Fi Network is active“ klepnite na „Next“.

#### KROK 8

- Ukončíte nastavenia svojho zariadenia.
- Vráťte sa do aplikácie Hoover Wizard a počkajte, kým aplikácia nerozpozna spotrebič.

- Po zobrazení na obrazovke „Wi-Fi Network is active“ klepnite na „Next“.

#### KROK 9

- Vložte heslo domácej Wi-Fi siete.
- Vyberte typ hesla (WEP alebo WPA) a potom klepnite na „Confirm“.

#### POZNÁMKY

Ak to aplikácia automaticky nesynchronizuje, do prvého poľa zadajte názov domácej Wi-Fi siete; venujte pozornosť rozdielu medzi malými a malými písmenami.

#### KROK 10

• Počkajte, kým sa neskončí proces prenosu údajov medzi aplikáciou a produktom, potom klepnite na „Confirm“. Na displeji sa zobrazí „CONNECTED“ a potom „REMOTE CONTROL ON“.


• Proces registrácie je teraz dokončený.

#### POZNÁMKY

#### AK NASTAVENIE NIE JE ÚSPEŠNÉ

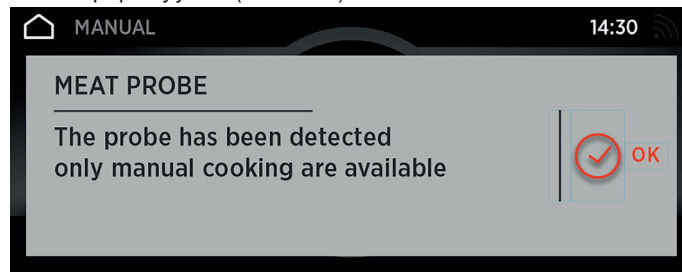
Je dôležité zabezpečiť dobrú silu signálu Wi-Fi medzi domácim routerom a spotrebičom: nízka sila Wi-Fi signálu by mohla spôsobiť zlyhanie poslednej fázy nastavenia. Ak chcete posúdiť, či je to tak, začnite proces pripojenia znova od kroku 1; keď sa dostanete na krok 5, umiestnite svoje zariadenie (smartfón alebo tablet) vedľa routera a vyhľadajte sieť „WIFIOVEN-xyzk“ vygenerovanú spotrebičom. Ak sa táto možnosť neobjaví ako voliteľná možnosť, znamená to, že router nemôže vidieť spotrebič. V takom prípade dôrazne odporúčame, aby ste router umiestnili do blízkosti spotrebiča (ak je to možné) alebo sa obrátili na svojho poskytovateľa internetu, aby ste zakúpili kompatibilné zariadenie „Wi-Fi Extender“ na zvýšenie sily signálu.

#### REŽIM DIALKOVÉHO OVLÁDANIA

- Klepnite na ikonu One-Fi 
- Ak chcete zastaviť prebiehajúce varenie, vypnite režim diaľkového ovládania

## 4.1 Sonda na mäso

Po vložení sondy na mäso sa na obrazovke zobrazí správa, ktorá používateľa upozorní, že je dostupný iba manuálny program. Stlačte OK na nasledujúcej vyskakovacej správe na zobrazenie dostupných režimov prípravy jedla. (obrázok 9)



Obrázok 9

- Používateľ si môže vybrať teplotu rúry (max. 200 stupňov) a teplotu sondy na mäso (max. 90 stupňov). (obrázok 10)
- Príprava jedla sa skončí, ak sonda na mäso dosiahne zvolenú teplotu.
- Po vybratí sondy na mäso TFT zobrazí domovskú stránku a umožní sa všetky prípravy jedla.



Obrázok 10

## 5. Čistenie a údržba rúry

### 5.1 Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne.

**VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

#### SKLELENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvry, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre výžmýkať a potom opláchnuť vodou.

#### TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

#### PRÍSLUŠENSTVO

**VAROVANIE:** Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

#### PLECH NA ODKVAPKÁVANIE

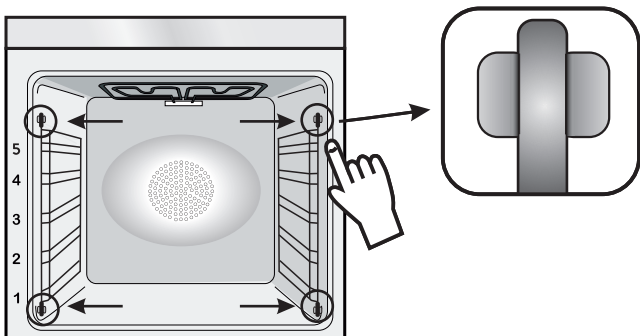
- Po použití grilu vyberte plech z rúry.
  - Horúci tuk nalejte do nádoby a umyte plech v horúcej vode špongiou a tekutým čistiacim prostriedkom. Prípadne môžete umyť plech v umývačke riadu alebo používať komerčný čistiaci prostriedok na rúry.
- POZNÁMKA:** Ak zostávajú masťové zvyšky, ponorte plech do vody a čistiaceho prostriedku.

**VAROVANIE:** Nikdy nedávajte špinavý plech späť do rúry.

### 5.2 Údržba

#### DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

- 1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokрую špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.



#### ČISTENIE INTERIÉROVÝCH SKLELENÝCH DVIEROK

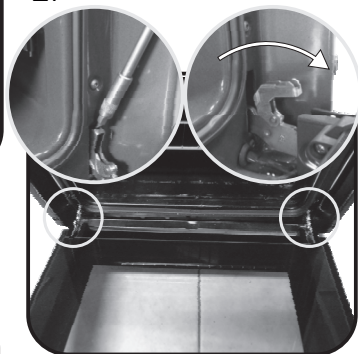
1. Otvorte dvierka rúry.
- 2.3.4. Zablokujte pánty, vyberte skrutky a odstráňte horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.
- 5.6. Vyberte sklo, opatrne ho vytiahnite z dvierok rúry (pozn.: neodstraňujte žiadne iné sklo ani komponent).
7. Na konci čistenia alebo výmeny znovu namontujte diely v opačnom poradí.

**POZNÁMKA:** Na všetkých sklách musí byť označenie „Low-E“ čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, blízko ľavého bočného závesu. Týmto spôsobom bude tlačný štítok prvého skla vnútri dverí.

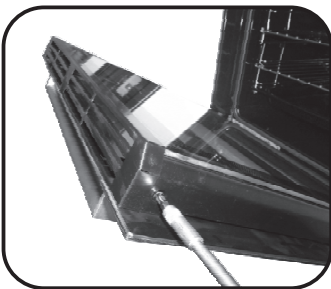
1.



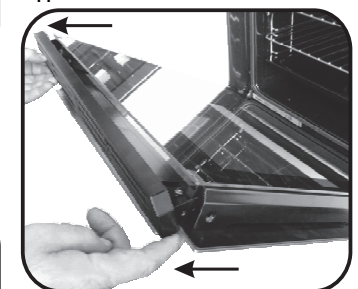
2.



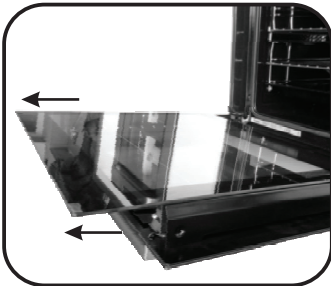
3.



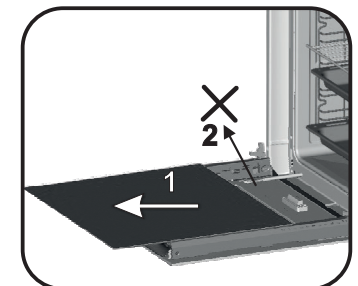
4.



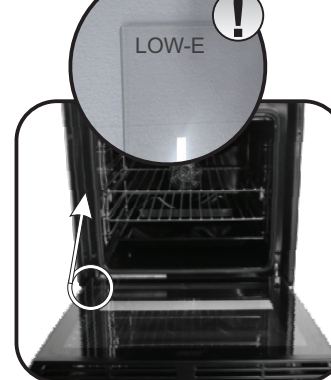
5.



6.



7.



## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia

tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.

- W razie umieszczenia we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.

- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.

- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

- W przypadku obsługi urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.

- **OSTRZEŻENIE:** przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia:

- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

- Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;

- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwanych rusztów (o ile występuje);

- Nie wkładać papierowych ręczników.

- W piekarnikach z termosondą do pomiaru temperatury mięsa, przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki, gdy termosonda nie jest używana.

- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.

Instrukcje ogólne

# 121

- 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
- 1.3 Zalecenia
- 1.4 Instalacja
- 1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska
- 1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu

# 122

- 2.1 Widok
- 2.2 Akcesoria

Obsługa piekarnika

# 123

- 3.1 Opis interfejsu użytkownika
- 3.2 Ustawienia produktu
- 3.3 Pierwsze użycie
- 3.4 Obsługa w trybie ręcznym
- 3.5 Obsługa w trybie My Chef
- 3.6 Obsługa w trybie Recipes
- 3.7 Opisy funkcji
- 3.8 Tryby pieczenia
- 3.9 Tryby specjalne
- 3.10 Przepisy

Rejestracja w aplikacji Wizard Oven

# 128

- 4.1. Termosonda

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

# 130

- 5.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 5.2 Konserwacja
  - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
  - Czyszczenie wyłącznie wewnętrznej szyby drzwiczek



## 1. Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go



personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakiegokolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki). Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzanego po raz pierwszy piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

**UWAGA:** wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

### 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- w razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

### 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

**PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA.**

Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

#### PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

#### OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągoty uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

**UWAGA:** ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się zamontować dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Przy wyłączonym piekarniku może występować słabe oświetlenie wokół środkowego wyłącznika głównego. Jest to zjawisko normalne. Można go wyjąć, po prostu wkładając wtyczkę odwrotnie lub zamieniając zaciski zasilania.

## 1.3 Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas trwania pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

## 1.4 Instalacja

Producenci nie mają obowiązku przeprowadzania tych czynności. Jeśli wymagane jest wsparcie ze strony producenta w celu usunięcia skutków nieprawidłowej instalacji, pomoc taka nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji instalacji dla profesjonalnego, wykwalifikowanego personelu. Nieprawidłowa instalacja może skutkować obrażeniami ciała osób lub zwierząt bądź uszkodzeniami mienia. Producent nie będzie ponosił odpowiedzialności za tego typu obrażenia lub uszkodzenia.

Przed zamontowaniem go należy zapewnić dobrą wentylację w miejscu instalacji piekarnika, aby umożliwić prawidłową cyrkulację świeżego powietrza wymaganą do chłodzenia i zabezpieczenia elementów wewnętrznych. Należy wykonać otwory wskazane na ostatniej stronie zgodnie z typem mocowania.

## 1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usunąć substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by

WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:


- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.


W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

### OSZCZĘDNOŚĆ I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA ŚRODOWISKO

O ile to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go napełnić. Otwierać drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak to możliwe, ponieważ ciepło z komory rozpraszają się przy każdym otwarciu. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, należy wyłączyć piekarnik 5 – 10 minut przed planowanym końcem czasu gotowania i wykorzystać ciepło resztkowe, które nadal występuje w piekarniku. Uszczelki należy utrzymywać w czystości, aby uniknąć rozpraszania ciepła poza komorę. Jeśli z dostawcą energii elektrycznej posiadamy umowę przewidującą taryfy godzinowe, program „opóźnione gotowanie” sprawia, że oszczędzanie energii staje się prostsze, bowiem można przesunąć rozpoczęcie procesu gotowania do momentu rozpoczęcia przedziału czasowego o niższej taryfie.

## 1.6 Deklaracja zgodności

• Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

• Candy Hoover Group deklaruje, że niniejsze urządzenie posiadające oznaczone  jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami dyrektywy 2014/53/UE.

Aby otrzymać kopię deklaracji zgodności, należy skontaktować się z producentem pod adresem: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com).

## 2. Opis produktu

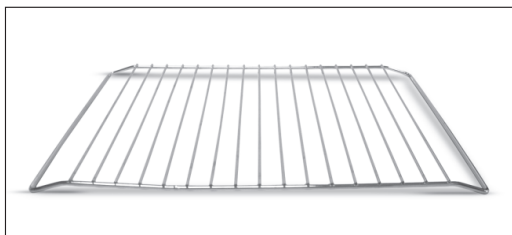
### 2.1 Widok ogólny



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

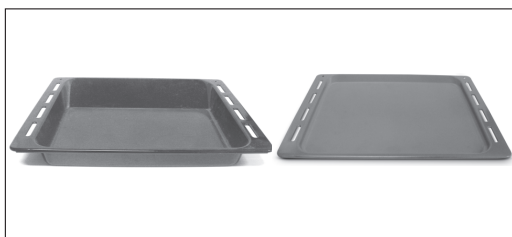
### 2.2 Akcesoria

#### 1 Metalowy ruszt



Na niego kładzie się foremki do pieczenia i inne naczynia.

#### 2 Taca na tłuszcz



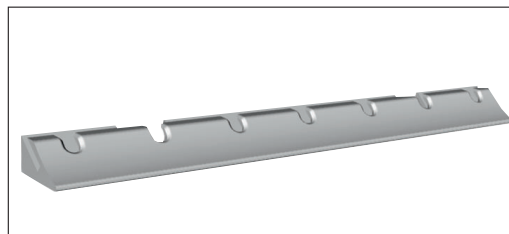
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

#### 3 Boczne kratki druciane



Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

### 4 Oświetlenie ledowe



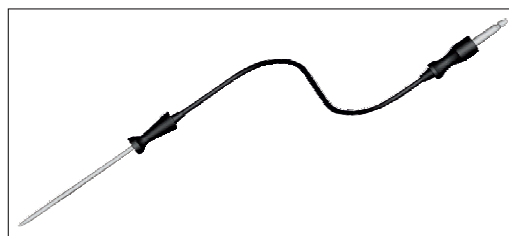
Zapewnia białe, wysokiej jakości oświetlenie, które umożliwia przejrzysty widok wnętrza piekarnika bez żadnych cieni na wszystkich półkach.

#### KORZYŚCI:

System ten, oprócz doskonałego oświetlenia wewnątrz piekarnika, działa dłużej niż tradycyjna żarówka, dzięki czemu jest łatwiejszy w utrzymaniu, a przede wszystkim pozwala zaoszczędzić energię.

- Optymalny widok
- Długa żywotność oświetlenia
- Bardzo niskie zużycie energii, -95% w porównaniu z tradycyjnym oświetleniem.

### 5 Termosonda



Mierzy temperaturę wewnętrzną żywności podczas pieczenia.

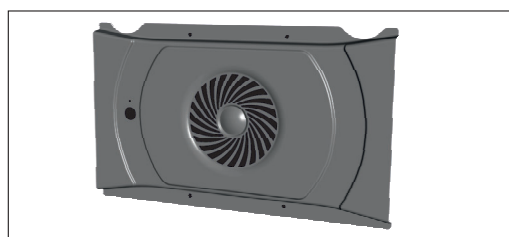
- Włożyć termosondę do otworu w górnej części komory.
- Przygotować żywność i prawidłowo włożyć do niej termosondę.

#### OSTRZEŻENIA:

- Nie rozpoczynać nagrzewania wstępnego lub pieczenia, dopóki termosonda nie zostanie prawidłowo włożona.
- Nie wkładać termosondy do zamrożonej żywności.

**UWAGA:** Sonda powinna być wkładana do żywności i do jej gniazda, kiedy piekarnik jest jeszcze chłodny.

### 6 Panel Chef



Jest to przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Umożliwia wyższą wydajność piekarnika, możliwość pieczenia żywności we wszystkich temperaturach, krótszy czas pieczenia, a także jednolite rozprowadzanie temperatury we wnętrzu piekarnika.

## 3. Obsługa piekarnika

### 3.1 Opis interfejsu użytkownika

1. Główny włącznik/wyłącznik
2. Dotykowy wyświetlacz TFT (Rysunek 1)



Rysunek 1

### 3.2 Ustawienia produktu

- Przy pierwszym uruchomieniu należy przejść proces instalacji, aby móc korzystać z piekarnika. Nacisnąć ON/OFF, aby kontynuować. (Rysunek 2)
- Wybrać język z menu rozwijanego.
- Nacisnąć OK, aby kontynuować.
- Przewinąć interfejs dotykowy TFT lub nacisnąć strzałki, aby wyświetlić więcej języków.

#### UWAGI:

- Po 10 minutach bezczynności (nie podczas gotowania i zdalnego sterowania) wyświetlacz TFT przechodzi w tryb czuwania i ekran dotykowy jest wyłączony. Aby wzbudzić TFT, należy nacisnąć przycisk ON/OFF. TFT powróci do poprzedniego ekranu.
- Ustawić czas, dotykając czerwonej kropki i obracając palcem. Nacisnąć OK, aby kontynuować.
- Proces instalacji jest ukończony.
- Nacisnąć OK, a następnie przejść do strony głównej, aby rozpocząć używanie z piekarnika.
- Przeciąganie palcem czerwonej kropki pociąga za sobą działanie zgodnie z podświetlonym czerwonym numerem.
- Przy dotykaniu wyświetlacza zaleca się używanie całkowitej powierzchni palca.



Rysunek 2

### 3.3 Pierwsze użycie

#### CZYSZCZENIE WSTĘPNE

- Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić.
- Przetrzeć powierzchnie zewnętrzne wilgotną, miękką ściereczką.
- Umyć wszystkie akcesoria i przetrzeć wnętrze piekarnika gorącą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Ustawić dla pustego piekarnika maksymalną temperaturę i pozostawić na około 1 godzinę. Pozwoli to usunąć wszelkie pozostałości po zapachach nowości.

### 3.4 Obsługa w trybie ręcznym

W tym trybie można uzyskać dostęp do następujących elementów:

- System czyszczenia - patrz rozdział 3.9
- Funkcje - patrz rozdział 3.7
- Funkcje specjalne - patrz rozdział 3.9

Poniżej zamieszczono szczegóły dotyczące dostępu do sekcji Funkcje.

- Nacisnąć na zakładkę Manual Mode (Tryb ręczny), aby ustawić proces pieczenia w 3 prostych krokach. (Rysunek 3)
- Wybrać żądaną funkcję z MENU.
- Przewinąć palcem, aby wybrać żądaną temperaturę. Nacisnąć OK, aby kontynuować lub BACK, aby powrócić do wyboru funkcji piekarnika. (Rysunek 4)
- Przewinąć palcem, aby wybrać czas trwania pieczenia. Nacisnąć OK, aby rozpocząć pieczenie lub BACK, aby powrócić do trybu ustawiania temperatury. (Rysunek 5)

#### UWAGI:

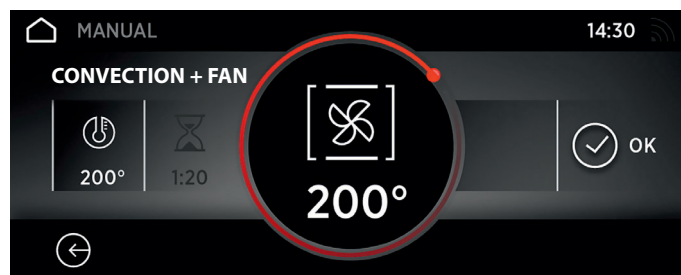
- Na tym ekranie można dostosować poniższe parametry, wchodząc do menu opcji.
  - wyłączyć wstępne nagrzewanie (ustawione domyślnie)
  - ustawić opóźnione uruchomienie
- Gdy cykl pieczenia jest aktywny, możesz:
  - zmienić temperaturę
  - zmienić czas trwania pieczenia
  - nacisnąć STOP, aby zakończyć proces pieczenia



Rysunek 3

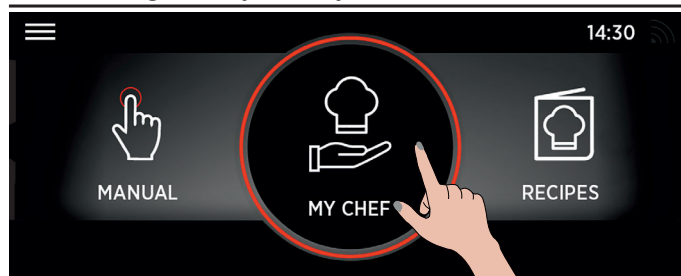


Rysunek 4



Rysunek 5

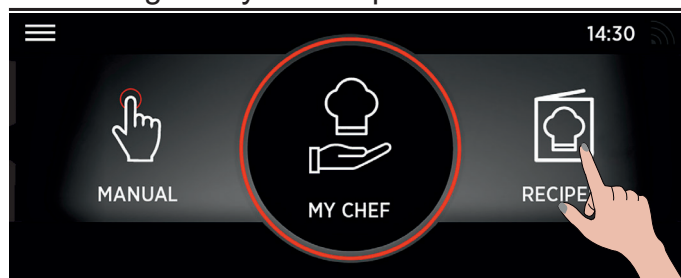
### 3.5 Obsługa w trybie My Chef



Rysunek 6

Szczegółowy opis podany jest w tabeli w punkcie 3.7 „Opisy funkcji”. (Rysunek 6)











### 3.6 Obsługa w trybie Recipes




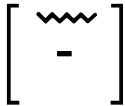






Rysunek 7

Szczegółowy opis podany jest w tabeli w punkcie 3.7 „Opisy funkcji”. (Rysunek 7)

### 3.7 Opisy funkcji







FUNKCJA	OPIS
	<p><b>TRYB RĘCZNY:</b> W tym trybie można wybrać funkcje piekarnika, temperaturę i czas pieczenia, wystarczą 3 proste kroki. W tym trybie można również ustawić opóźnienie pieczenia. <b>UWAGA:</b> Domyślnie opcja nagrzewania wstępnego jest aktywna: aby ją wyłączyć, należy nacisnąć symbol w menu opcji </p>
	<p><b>MY CHEF</b> W tym trybie można zapisać, a następnie wybrać indywidualne programy pieczenia. Możliwe jest wygenerowanie indywidualnych przepisów i uzyskanie bezpośredniego dostępu do ostatnio używanych programów.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostatnia używana funkcja: można zobaczyć 5 ostatnio używanych programów z powiązaniem czasem trwania, temperaturą i wstępnym nagrzewaniem (jeśli wybrano).</li> <li>• Programy osobiste: możliwe jest utworzenie maksymalnie 5 programów osobistych dla każdej kategorii z maksymalnie 3 punktami dla każdego programu.</li> <li>• My wizard: pokazuje ostatni program z powiązaną temperaturą i czasem trwania, uruchamiany z aplikacji mobilnej</li> <li>• Moje programy: pokazuje programy utworzone za pomocą funkcji programów osobistych Dostępne są następujące kategorie: mięso, warzywa, ryby, danie główne, ciasto i chleb. Możliwe jest usunięcie osobistego programu poprzez naciśnięcie odpowiedniego symbolu i przytrzymanie go przez 3 sekundy, a następnie naciśnięcie symbolu X, która pojawia się po nim.</li> </ul>
	<p><b>MY RECIPES:</b> W tym trybie można wybrać jeden z sugerowanych programów pieczenia zapisanych jako ulubione.</p>
	<p><b>POŁĄCZENIE Z INTERNETEM:</b> Jeśli ikona ta jest aktywna, piekarnik jest połączony z Internetem.</p>
	<p><b>USTAWIENIA:</b> Po wybraniu tej ikony będzie można ustawić język i czas, opcje wi-fi, bluetooth, dźwięk i jasność.</p>
 	<p><b>PAROWANIE PIEKARNIKA Z URZĄDZENIEM (WIZARD):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przy pierwszym użyciu dłuższe naciśnięcie tej ikony umożliwia zarejestrowanie piekarnika w sieci.</li> <li>• Krótkie naciśnięcie tej ikony uruchamia zdalne sterowanie piekarnikiem.</li> </ul> <p><b>OSTRZEŻENIE:</b> Jeśli opcja ta jest aktywna, piekarnikiem można sterować <b>WYŁĄCZNIE</b> za pomocą podłączonego urządzenia.</p> <p><b>UWAGA:</b> Aby ponownie sterować piekarnikiem bezpośrednio na ekranie w drzwiczkach, należy kliknąć tę ikonę jeszcze raz.</p>
	<p><b>BLOKADA DOSTĘPU PRZEZ DZIECI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby włączyć blokadę, należy nacisnąć odpowiednią ikonę i przytrzymać przez 3 sekundy.</li> <li>• Na ekranie pojawia się ikona z dzieckiem i użytkownik może poruszać się po ekranach tylko za pomocą menu ustawień.</li> <li>• Tryb gotowości jest obsługiwany podczas blokady dostępu przez dzieci.</li> </ul> <p><b>UWAGI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy użytkownik wyłączy blokadę dostępu przez dzieci i naciśnie przycisk strzałki do tyłu lub wyjdzie z opcji, na wyświetlaczu TFT pojawi się strona główna.</li> <li>• Aby odblokować piekarnik, należy zastosować tę samą procedurę.</li> </ul> <p><b>OSTRZEŻENIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ze względu na przepisy, po naciśnięciu przycisku ON/OFF, gdy włączona jest blokada przed dziećmi, piekarnik jest wyłączony.</li> <li>• Po ponownym włączeniu piekarnik powraca do ekranu ustawień i aktywna jest blokada przed dziećmi.</li> <li>• Blokada przed dziećmi jest wyłączona tylko wtedy, gdy kondensator dodatkowy jest rozładowany.</li> <li>• Wówczas obowiązuje pierwsza procedura uruchamiania.</li> <li>• Jeśli użytkownik włącza blokadę, gdy pieczenie jest uruchomione, pieczenie jest przerywane i wszystkie zapisane dane (funkcja, temperatura, czas itp.) są kasowane.</li> </ul>
	<p><b>STRONA GŁÓWNA:</b> Dotknięcie tej ikony umożliwia powrót na stronę główną.</p>

### 3.8 Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	Funkcja <i>(W zależności od modelu piekarnika)</i>
* 	<p><b>STATYCZNY:</b> funkcja wykorzystuje grzanie górne i grzanie dolne. Rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Metoda jest idealna do pieczenia mięs (180/200°C) oraz ryb (160-170°C). Umieścić potrawę wraz z naczyniem na półce w pozycji środkowej.</p>
	<p><b>GRILL:</b> Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i można regulować poziom grilla.</p> <p><b>UWAGI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy się rozgrzały.</li> <li>• Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek.</li> <li>• Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas trwania pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak.</li> <li>• Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.</li> </ul>
	<p><b>WIELOPOZIOMOWO:</b> funkcja umożliwi pieczenie różnych potraw w tym samym czasie na jednej półce lub na różnych półkach. Ciepło lepiej przenika do potraw i skraca czas pieczenia i rozgrzewania. Taka metoda pieczenia zapewnia lepsze rozprowadzanie ciepła i zapobiega mieszanemu się zapachów. W przypadku jednoczesnego pieczenia różnych potraw należy wydłużyć czas o mniej więcej 10 minut. Funkcja jest szczególnie polecana do przyrządzania zapiekanek i lazanii (200°C).</p>
	<p><b>TERMOOBIEG:</b> funkcja zapewnia lepsze rozprowadzanie ciepła dzięki połączonemu działaniu wentylatora i grzałek. Jest idealna do przyrządzania wypieków, takich jak chleb, pizza lub focaccia, ponieważ zapewnia równomierne pieczenie dzięki wspomaganemu rozprowadzaniu ciepła.</p>
	<p><b>GRILL + WENTYLATOR:</b> Górna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Idealny do pieczenia grubych artykułów spożywczych, całych kawałków, takich jak pieczona wieprzowina, drób itp.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umieścić potrawy do grillowania bezpośrednio na środku półki, na poziomie środkowym.</li> <li>• Wsuń tacę na tłuszcz pod półkę, aby zbierać wydobywające się soki i tłuszcz.</li> <li>• Odwróć potrawę w połowie czasu pieczenia.</li> </ul> <p><b>OSTRZEŻENIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wstępne nagrzewanie jest wymagane w przypadku czerwonych mięs, nie w przypadku mięs białych.</li> <li>• Z funkcji turbo-grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach.</li> <li>• Upewnij się, że żywność nie znajduje się zbyt blisko grilla.</li> </ul>
	<p><b>GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG:</b> dolna grzałka jest używana wraz z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Funkcja jest idealna do pieczenia ciastek, tart oraz croissantów. Zapobiega wysuszeniu potraw i sprzyja wyrastaniu, zapewniając idealny rezultat. Umieścić półkę w dolnym położeniu.</p>
	<p><b>OGRZEWANIE DOLNE:</b> użyć dolnego elementu. Idealne do pieczenia wszystkich dań na bazie ciasta, takich jak babki, quiche itp.</p>
* 	<p><b>MASTER BAKE:</b> Ta funkcja pozwala piec w zdrowszy sposób, zmniejszając ilość potrzebnego tłuszczu lub oleju. Połączenie grzałek z pulsacyjnym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia. Funkcja jest szczególnie polecana do przyrządzania zapiekanek.</p>

\*Testowano zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1 w celu określenia klasy energetycznej dla funkcji wentylowanej.

### 3.9 Tryby specjalne

Pokrętko funkcji	Funkcja
	<b>ROZMRAŻANIE:</b> Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze 40°C wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu kilku minut bez wpływu na zawarte w pożywieniu proteiny.
	<b>PAELLA:</b> Ta funkcja umożliwia przyrządzenie idealnej paelli przy użyciu termoobiegu. Polecamy przepis na wyśmienitą paellę sprawdzony przez naszego szefa kuchni*.
	<b>CHLEB:</b> Ta funkcja umożliwia wypiek idealnego chleba w kilku etapach przy użyciu termoobiegu. Polecamy przepis na wyśmienity chleb sprawdzony przez naszego szefa kuchni**.
	<b>PIZZA:</b> w ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonałe efekty w przypadku takich potraw jak pizza lub focaccia.
	<b>WYRASTANIE CIASTA:</b> dzięki bardzo łagodnemu nagraniu komory funkcja ta wykorzystuje ogrzewanie dolne i górne w temperaturze 40°C, aby zapewnić wyrastanie chleba lub produktów piekarniczych podczas procesu pieczenia.
	<p><b>UŁATWIWIONE CZYSZCZENIE HYDROEASY:</b> ta funkcja pomaga w procesie czyszczenia piekarnika poprzez stapianie resztek żywności obecnych w komorze.</p> <p><b>OSTRZEŻENIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący użytkownika o konieczności wiania 300 ml wody do dolnej komory piekarnika.</li> <li>• Opcja wstępnego nagrzewania nie jest obsługiwana w przypadku nadmiernej wilgotności.</li> <li>• Czas trwania nie może zostać zmieniony.</li> </ul>

#### \* PAELLA:

##### Przepis na ok. 10 porcji

##### Do brytfanny włożyć:

- 1 posiekaną cebulę,
  - 500 g ryżu (o krótkim czasie gotowania),
  - 1 opakowanie (500 g) mieszanki mrożonych owoców morza (krewetki, małże bez skorupki, drobne plasterki kałamarnicy itp.),
  - 2 garście mrożonego groszku,
  - 1/2 drobno pokrojonej czerwonej papryki,
  - plasterki kiełbasy chorizo,
  - 2 łyżki stołowe proszku rybnego (lub najlepiej 1 torebkę zupy rybnej w proszku), 1 torebkę przyprawy do paelli, 1 łyżkę stołową koncentratu pomidorowego,
  - 1 szczyptę sproszkowanego szafranu,
  - kilka dorodnych małż bez skorupki,
  - 700 g wody.
- Przykryć brytfannę folią aluminiową i położyć na pierwszym poziomie piekarnika.

##### Na blasze do pieczenia położyć:

- 10 porcji filetów rybnych (dowolnych),
  - 10 (lub 20) dorodnych krewetek (lub langustynek).
- Przykryć blachę folią aluminiową i położyć na trzecim poziomie piekarnika.

##### Na kratce piekarnika położyć:

- naczynie do zapiekania (lub inną formę o niskich ściankach) z 10 podudziami kurczaka posypanymi przyprawami do paelli. Kratkę z blachą ustawić na 4. poziomie piekarnika. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć funkcję „Paella”.

#### \*\* CHLEB:

##### 1. Na zwykłej mące chlebowej:

1 kg mąki chlebowej

18 g soli

2 torebki suchych drożdży piekarskich

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

##### 2. Na mące chlebowej z dodatkiem drożdży i soli (zalecane):

1 kg mąki 1 torebka suchych drożdży piekarskich (zaleca się dodanie torebki drożdży)

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

##### Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie.

Do miski wsypać mąkę oraz sól (jeśli nie ma jej w mące) i wlać wodę.

Wymieszać składniki aż do uzyskania jednolitego ciasta.

Przełożyć ciasto na blat i wyrabiać ręcznie, rozciągając je i ugniatając (celem jest zamknięcie w cieście jak największej ilości powietrza).

Ciasto wyrabiać przez ok. 5 minut.

Włożyć ciasto do miski i przykryć folią spożywczą.

Zostawić ciasto do wyrośnięcia (przy użyciu funkcji wyrastania w piekarniku) na ok. 1 godzinę (ciasto powinno podwoić objętość).

Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odpowietrzenia) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek).

Przełożyć ciasto na blachę przykrytą papierem do pieczenia.

Delikatnie oprószyć mąką (opcjonalnie, w celu nadania wyglądu chleba wiejskiego).

Naciąć wierzch ciasta żyłką (lub ostrym nożem) we wzór kratki.

Przed włożeniem do piekarnika zostawić na ok. 10 minut.

Blachę z ciastem położyć na 2 poziomie (od dołu) piekarnika.

Odmierzyć dokładnie 1 dl (10 cl lub 100 g) wody i wlać bezpośrednio na dno piekarnika.

Zamknąć drzwi i włączyć funkcję „Automatyczny wypiek chleba”.

### 3.10 Przepisy

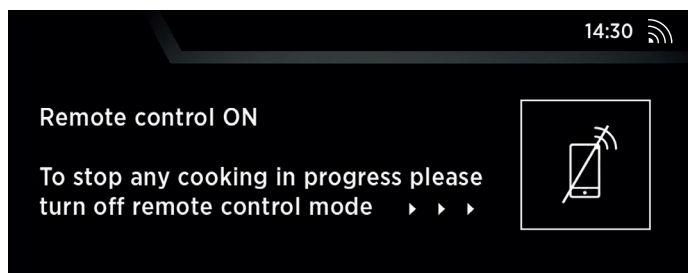
NAZWA PRZEPISU	KATEGORIA	LICZBA OSÓB	Waga (kg)	TYP PIECZENIA (ETAP 1)	CZAS TRWANIA PIECZENIA (gg:mm)	TEMPERATURA PIECZENIA poziom	TYP PIECZENIA (ETAP 2)	CZAS TRWANIA PIECZENIA (gg:mm)	TEMPERATURA GOTOWANIA (°C)
NALEŚNIKI KAWOWE	Pierwsze dania	4		statyczne	00:10	180	grill	00:05	L3
PILAF RYŻOWY Z MĄTWA I GROSZKIEM	Pierwsze dania	4		statyczne	00:20	200			
CZARNY RYŻ ZAPIEKANY	Pierwsze dania	4		statyczne	00:15	160			
RYŻ Z KREWETKAMI, FASOLĄ FAVA I GROSZKIEM	Pierwsze dania	8		statyczne	00:18	180	grill	00:05	L3
ENCHILADAS, LASAGNE	Pierwsze dania	4		statyczne	00:30	175	grill	00:10	L3
FOCACCIA Z PIĘCIU ZBÓŻ	Chleb	4		statyczne	00:15		200		
CHLEB BRAZOWY	Chleb	4		statyczne	00:15		190		
FOCACCIA NICEJSKA	Chleb	6		statyczne	00:30	220			
GRISSINI Z SUSZONYMI POMIDORAMI I TYMIANKIEM	Chleb	6		statyczne	00:10	180	pieczenie z wentylatorem	00:02	180
KALMARY NADZIEWANE WARZYWAMI	Ryby	4		statyczne	00:30	180	grill	00:30	L3
BURGER Z KREWETKAMI	Ryby	4		statyczne	00:06		200		
DORADA MADRID STYLE	Ryby	4		statyczne	00:20	160			
ZIEMNIAKI PIECZONE W FOLII Z KREWETKAMI I WASABI	Ryby	4		statyczne	00:40	180			
TAJLANDZKIE CIASTA RYBNE	Ryby	4		statyczne	00:08	180			
FILET Z OKONIA MORSKIEGO PIECZONEGO W FOLII	Ryby	4		statyczne	00:20	170			
FILETY Z PSTRĄGA	Ryby	4		statyczne	00:30	180			
ROLADKI Z MIECZNIKA	Ryby	4		statyczne	00:10		180		
ROLADKI Z LESZCZA Z CUKINIĄ	Ryby	4		statyczne	00:10	180			
PIECZEŃ WOŁOWA W SOSIE CEBULOWYM	Mięso		1	statyczne	00:25	180			
ROLADKA Z INDYKA I ZE SZPINAKIEM	Mięso		1	Statyczny	01:00	150			
MEDALIONY Z CIĘŁĘCINY W STYLU RATATOUILLE	Mięso		0,6	statyczne	00:15	160			
PIECZONA JAGNIĘCINA Z CYKORIA	Mięso		0,7	statyczne	02:00	150			
OSSOBUĆO Z CIĘŁĘCINY W STYLU RATATOUILLE	Mięso		0,6	statyczne	00:15	160			
MARYNOWANA PIERŚ Z KACZKI	Mięso	4		statyczne	00:08	200			
PIECZEŃ WOŁOWA	Mięso		0,6	statyczne	01:30		200		
POLICZKI WOŁOWE Z CZERWONĄ KAPUSTĄ	Mięso	4		Statyczny	04:00	130			
PIECZEŃ Z BEKONEM	Mięso		1	Statyczny	01:15	200			
SZPARAGI AU GRATIN Z SOSEM Tatarskim	Warzywa	4		grill	00:08	L3			
DANIE Z DYNI Z FONDUE Z PARMIGIANO REGGIANO	Warzywa	4		pieczenie z wentylatorem	00:25	180			
BAKŁAŻANY PO GRECKU	Warzywa	4		statyczne	00:30	200			
PIECZONE POMIDORY	Warzywa	6		pieczenie z wentylatorem	00:40	200			
FLAN SZPARAGOWY	Warzywa	4		statyczne	00:20	180			
SUFLET ZIEMNIACZANY	Warzywa	6		statyczne	00:20	200	pieczenie z wentylatorem	00:05	180
BROWNIE Z SOSEM KAWOWYM	Desery	6		statyczne	00:35	160			
CROISSANT	Desery	10		statyczne	00:05	200	pieczenie z wentylatorem	00:10	180
PLACEK JABŁKOWY	Desery	8		statyczne	00:40	180			
TARTA CZEKOLADOWA Z JAGODOWYM COULIS	Desery	4		statyczne	00:08	200			
TARTA KAKAOWA	Desery	6		statyczne	00:20	180			
TORT SACHERA	Desery	6		statyczne	00:40	180			
CIASTO CZEKOLADOWO-GRUSZKOWE	Desery	6		statyczne	00:30	180			

## 4. Rejestracja piekarnika

Wszystkie szczegóły związane z parowaniem aplikacji z produktem dostępne są również online pod następującym linkiem:  
<http://go.candy-group.com/hover-ov>

Ikona Wi-Fi jest zarządzana w następujący sposób:

- gdy Wi-Fi jest wyłączone, ikona jest wyłączona (Rysunek 8)
  - po zresetowaniu ikony migają w trybie 1 sekunda wł. i 1 sekunda wył., a piekarnik rozpoczyna nową rejestrację. Istnieje 5-minutowy przedział czasowy, aby ukończyć rejestrację, poczynawszy od momentu naciśnięcia przycisku ok w przypadku standardowej lub łatwej rejestracji. Po upływie tego czasu Wi-Fi jest wyłączane. Ikona Wi-Fi znika.
  - Jeśli piekarnik jest podłączony do routera, ikona jest włączona i piekarnik jest sterowany tylko pilotem.
- Na wyświetlaczu TFT widnieje następujący obraz:
- gdy piekarnik jest w trybie tylko do odczytu, ikona miga w trybie 1 sekunda wł. i 3 sekundy wył.



Rysunek 8

**UWAGA:** Nacisnąć ikonę smartfona, aby przejść do TRYBU TYLKO DO ODCZYTU.

### TRYB TYLKO DO ODCZYTU

Można odczytać status piekarnika związany z temperaturą, czasem trwania pieczenia i programem.

SPOSÓB MIGANIA	ZNACZENIE
1 s wł. 1 s wył.	piekarnik jest rejestrowany – aby uzyskać szczegółowe informacje na temat procedury, należy postępować zgodnie ze skróconą instrukcją
1 s wł. 3 s wył.	piekarnik jest w trybie tylko do odczytu
3 s wł. 1 s wył.	piekarnik jest zarejestrowany, ale utracił połączenie z routerem. Nie można wysłać zdalnego polecenia sterowania. Sprawdzić połączenie z routerem
zawsze wyłączony	piekarnik nie jest zarejestrowany. Można tylko rozpocząć nową rejestrację

### PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

Parametr	Specyfikacja (Wi-Fi)	Specyfikacja (Bluetooth)
Standard sieci bezprzewodowej	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Zakres częstotliwości	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Maksymalna moc nadawcza	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	<b>Podstawowe szybkość transmisji danych:</b> Moc nadawania w trybie RF (typ): +4 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	<b>Wzmocniona szybkość transmisji danych:</b> Moc nadawania w trybie RF (typ): +2 dBm
	802.11n. MCS7= +14 dBm	<b>BLE:</b> Moc nadawania w trybie RF (typ): +7,5 dBm
Minimalna czułość odbioru	802.11b =1024 bytes, -80 dBm	<b>Podstawowe szybkość transmisji danych:</b> Czułość@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes, -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes, -65 dBm	<b>Wzmocniona szybkość transmisji danych:</b> Czułość@ 001% BER: -98 dBm
	802.11n HT40 =1024 bytes, -65 dBm	<b>BLE:</b> Czułość@ 0.1% BER: -98 dBm

### Informacje o produkcji w zakresie wyposażenia sieciowego

Zużycie energii przez produkt w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i wszystkie bezprzewodowe porty sieciowe są aktywowane:	<b>2,0W</b>
Jak dokonać aktywacji portu sieci bezprzewodowej:	<b>Przejdź do ustawień -&gt; ONE-FI -&gt; nacisnąć na 3 sekundy ikonę ONEFI Wyświetlacz pokaże 2 możliwe sposoby zarejestrowania piekarnika: standardowy i łatwy Nacisnąć przycisk ok na jednym z nich. Moduł Wi-Fi jest włączony, a ikona Wi-Fi miga z częstotliwością 1 s wł. 1 s wył.</b>
Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej:	<b>Przejdź do ustawień -&gt; ONE-FI -&gt; nacisnąć na 3 sekundy ikonę ONEFI Wyświetlacz pokaże 2 możliwe sposoby zarejestrowania piekarnika: standardowy i łatwy Nie naciskać przycisku ok. Moduł Wi-Fi jest wyłączony i Wi-Fi nie jest wyświetlane. Uwaga: Dane Wi-Fi jeśli są obecne zostają skasowane.</b>

### Skrócona instrukcja obsługi piekarnika HooverOVEN – rejestracja urządzenia w aplikacji Procedura postępowania dla urządzeń z modułem Bluetooth 4.0 (lub wyższym)

Skrócona instrukcji obsługi pokazuje krok po kroku jak zarejestrować i połączyć zakupiony sprzęt z aplikacją Hoover Wizard za pomocą urządzenia wyposażonego w technologię Bluetooth 4.0 (lub wyższą). W takim przypadku cała procedura jest prostsza i szybsza „Easy Enrollment” – Łatwe kojarzenie).

Jeśli posiadane urządzenie nie jest wyposażone w technologię Bluetooth (albo posiada wersję starszą, niż 4.0), należy zastosować się do instrukcji zawartych w kolejnym rozdziale.

#### KROK 1

- Wprowadź numer seryjny Twojego urządzenia.
- Wprowadź nazwę sieci Wi-Fi oraz hasło (WPA/WEP). Dane te powinny znajdować się z tyłu Twojego routera.

#### UWAGI

- Dla domowej sieci Wi-Fi należy ustawić częstotliwość pasma 2.4 GHz. Konfiguracja urządzenia dla częstotliwości pasma sieci domowej 5 GHz nie jest możliwa.

- Jeśli nie jesteś w stanie znaleźć hasła WPA/WEP, skontaktuj się ze swoim dostawcą usług internetowych. Upewnij się, że Twój smartfon jest podłączony do tej samej sieci Wi-Fi oraz ma włączoną funkcję Bluetooth. Więcej informacji znajdziesz w pełnej instrukcji obsługi.

#### KROK 2

- Pobierz ze sklepu aplikację Hoover Wizard.
- Otwórz ją i utwórz profil użytkownika, dotykając przycisku „Register” (Zarejestruj się).
- Zaakceptuj politykę prywatności i wypełnij wymagane pola.

#### UWAGI

- Aplikacja dostępna jest dla urządzeń pracujących na platformie Android (wersja 4.4 lub wyższa) oraz iOS (wersja 8.0 lub wyższa).

- Jeśli posiadasz już profil użytkownika Hoover Wizard, skorzystaj ze swoich danych i zaloguj się.

#### KROK 3

Na stronie głównej, w lewym górnym rogu znajdziesz ikonę trzech kresek

– dotknij jej, aby uzyskać dostęp do swojego profilu. Następnie dotknij przycisku „REGISTER NEW APPLIANCE” (Dodaj nowe urządzenie) i wybierz z listy produkt, które chcesz połączyć z aplikacją.

#### KROK 4

- Wprowadź datę zakupu urządzenia.
- (DD/MM/RRRR), a następnie dotknij przycisku „Proceed” (Kontynuuj).

#### KROK 5

• Wprowadź 16-cyfrowy numer seryjny lub zeskanuj kod QR znajdujący się na urządzeniu.

• Dotknij przycisku „Next” (Dalej).

• Sprawdź, czy wprowadzone dane są prawidłowe. Jeśli tak, dotknij przycisku „Confirm” (Potwierdź). Kiedy system rozpozna urządzenie, dotknij przycisku „Next” (Dalej).

#### KROK 6

- Dotknij ikonki
- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonkę „One-Fi”
- Kliknij „OK” na ekranie „Easy Enrollment” (Łatwe kojarzenie).



W aplikacji dotknij przycisku „Confirm” (Potwierdź). Poczekaj chwilę, aż aplikacja nawiąże połączenie z urządzeniem.

**UWAGI**

- Procedurę kojarzenia należy zakończyć w ciągu 5 minut.

- W razie problemów, dotknij przycisku „Retry” (Spróbuj ponownie) i upewnij się, że Bluetooth w Twoim smartfonie lub tablecie jest włączony. Jeśli skojarzenie urządzenia w dalszym ciągu nie jest możliwe, wybierz opcję „Proceed with Standard Enrollment” (Przejdź do kojarzenia standardowego).

- Aby zapewnić prawidłowy transfer danych, trzymaj smartfon lub tablet w pobliżu urządzenia.

**KROK 7**

• Wprowadź hasło do swojej domowej sieci Wi-Fi.

• Wybierz typ hasła (WEP lub WPA), a następnie dotknij przycisku „Confirm” (Potwierdź).

• Proces kojarzenia powinien się teraz zakończyć.


**UWAGI**

Jeśli aplikacja nie rozpoczęła synchronizacji automatycznie, należy wprowadzić nazwę domowej sieci Wi-Fi w pierwszym polu, zwracając uwagę na wielkość liter.

**JEŚLI CZYNNOŚĆ NIE POWIODŁA SIĘ**

Należy zadbać o dobrą moc sygnału pomiędzy routerem i urządzeniem: słaby sygnał może uniemożliwić przeprowadzenie pierwszego etapu instalacji. Aby stwierdzić, czy w Twoim przypadku problemy z instalacją spowodowane są zbyt niską mocą sygnału Wi-Fi, wróć do Kroku 1 i spróbuj ponownie nawiązać połączenie. Po dotarciu do Kroku 6 umieść swoje urządzenie (smartfon lub tablet) obok routera i wyszukaj sieć „WIFIOVEN-xyzk” utworzoną przez piekarnik. Jeśli na ekranie nie pojawi się taka opcja, oznacza to, że router „nie widzi” piekarnika. W takim przypadku rekomendujemy przenieść router bliżej piekarnika (jeśli to możliwe) lub skontaktować się z dostawcą usług internetowych i zakupić kompatybilny ze sprzętem wzmacniacz sygnału.

**ZDALNE STEROWANIE**

• Dotknij ikonki One-Fi 

• Aby przerwać trwający proces pieczenia, wyłącz tryb zdalnego sterowania

**Skrócona instrukcja obsługi piekarnika Hoover OVEN – rejestracja urządzenia w aplikacji**

**Procedura postępowania dla urządzeń bez modułu Bluetooth 4.0 (lub z modułem w niższej wersji)**

Skrócona instrukcja obsługi pokazuje krok po kroku jak zarejestrować i połączyć zakupiony sprzęt z aplikacją Hoover Wizard za pomocą urządzenia bez modułu Bluetooth. Jeśli jest to możliwe, polecamy skorzystanie z urządzenia wyposażonego w Bluetooth, co znacząco uproszczy i przyspieszy procedurę.

**KROK 1**

• Zanoć numer seryjny zakupionego piekarnika, nazwę sieci Wi-Fi i hasło (WPA/WEP), które z reguły znajdują się z tyłu routera.

• Upewnij się, że Twój smartfon jest podłączony do tej samej sieci Wi-Fi.

**UWAGI**

- Dla domowej sieci Wi-Fi należy ustawić częstotliwość pasma 2.4 GHz. Konfiguracja urządzenia dla częstotliwości pasma sieci domowej 5 GHz nie jest możliwa.

- Jeśli nie jesteś w stanie znaleźć hasła WPA/WEP, skontaktuj się ze swoim dostawcą usług internetowych.

**KROK 2**

• Pobierz ze sklepu aplikację Hoover Wizard.

• Otwórz ją i utwórz profil użytkownika, dotykając przycisku „Register” (Zarejestruj się). Zaakceptuj politykę prywatności i wypełnij wymagane pola.

**UWAGI**

- Aplikacja dostępna jest dla urządzeń pracujących na platformie Android (wersja 4.4 lub wyższa) oraz iOS (wersja 8.0 lub wyższa).

- Jeśli posiadasz już profil użytkownika Hoover Wizard, skorzystaj ze swoich danych i zaloguj się.

**KROK 3**

Na stronie głównej, w lewym górnym rogu znajdziesz ikonkę trzech kresek

- dotknij jej, aby uzyskać dostęp do swojego profilu. Następnie dotknij przycisku „REGISTER NEW APPLIANCE” (Dodaj nowe urządzenie) i wybierz z listy produkt, które chcesz połączyć z aplikacją.

**KROK 4**

• Wprowadź datę zakupu urządzenia (DD/MM/RRRR), a następnie dotknij przycisku „Proceed” (Kontynuuj).

• Wprowadź 16-cyfrowy numer seryjny lub zeskanuj kod QR znajdujący się na urządzeniu. Dotknij przycisku „Next” (Dalej). Sprawdź, czy wprowadzone dane są prawidłowe. Jeśli tak, dotknij przycisku „Confirm” (Potwierdź). Kiedy system rozpozna urządzenie, dotknij przycisku „Next” (Dalej).

**KROK 5**

• Dotknij ikonki

• Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonkę „One-Fi”

• Kliknij „OK” na ekranie „Standard Enrollment” (Standardowe kojarzenie).

W aplikacji dotknij przycisku „Confirm” (Potwierdź).

**UWAGI**

- Procedurę kojarzenia należy zakończyć w ciągu 5 minut.

- Aby zapewnić prawidłowy transfer danych, trzymaj smartfon lub tablet w pobliżu piekarnika.

**KROK 6**

• Wyjdź z aplikacji Hoover Wizard. 

• Przejdź do ustawień sieci Wi-Fi na swoim smartfonie lub tablecie. 

**KROK 7**

Z listy dostępnych sieci Wi-Fi wybierz „WIFIOVEN-xyzk”.

**UWAGI**

- Jeśli nie widzisz sieci o tej nazwie, poczekaj kilka sekund albo odśwież listę.

- Wyjdź z ustawień smartfona lub tabletu.

- Wróć do aplikacji Hoover Wizard i poczekaj, aż aplikacja wykryje urządzenie.

- Po komunikacie „Wi-Fi Network is active” (Sieć Wi-Fi jest aktywna), na ekranie ujrzysz przycisk „Next” (Dalej) – dotknij go.

**KROK 8**

• Wyjdź z ustawień smartfona lub tabletu.

• Wróć do aplikacji Hoover Wizard i poczekaj, aż aplikacja wykryje urządzenie.

• Po komunikacie „Wi-Fi Network is active” (Sieć Wi-Fi jest aktywna), na ekranie ujrzysz przycisk „Next” (Dalej) – dotknij go.

**KROK 9**

• Wprowadź hasło do swojej domowej sieci Wi-Fi.

• Wybierz typ hasła (WEP lub WPA), a następnie dotknij przycisku „Confirm” (Potwierdź).

**UWAGI**

Jeśli aplikacja nie rozpoczęła synchronizacji automatycznie, należy wprowadzić nazwę domowej sieci Wi-Fi w pierwszym polu, zwracając uwagę na wielkość liter.

**KROK 10**

• Poczekaj, aż transfer danych pomiędzy aplikacją i urządzeniem dobiegnie końca, a następnie dotknij przycisku „Confirm” (Potwierdź). Na wyświetlaczu piekarnika pojawi się napis „CONNECTED” (Połączono), a następnie „REMOTE CONTROL ON” (Tryb zdalnego sterowania włączony).


• Proces kojarzenia powinien się teraz zakończyć.

**UWAGI**

**JEŚLI CZYNNOŚĆ NIE POWIODŁA SIĘ**

Należy zadbać o dobrą moc sygnału pomiędzy routerem i urządzeniem: słaby sygnał może uniemożliwić przeprowadzenie pierwszego etapu instalacji. Aby stwierdzić, czy w Twoim przypadku problemy z instalacją spowodowane są zbyt niską mocą sygnału Wi-Fi, wróć do Kroku 1 i spróbuj ponownie nawiązać połączenie. Po dotarciu do Kroku 5 umieść swoje urządzenie (smartfon lub tablet) obok routera i wyszukaj sieć „WIFIOVEN-xyzk” utworzoną przez piekarnik. Jeśli na ekranie nie pojawi się taka opcja, oznacza to, że router „nie widzi” piekarnika. W takim przypadku rekomendujemy przenieść router bliżej piekarnika (jeśli to możliwe) lub skontaktować się z dostawcą usług internetowych i zakupić kompatybilny ze sprzętem wzmacniacz sygnału.

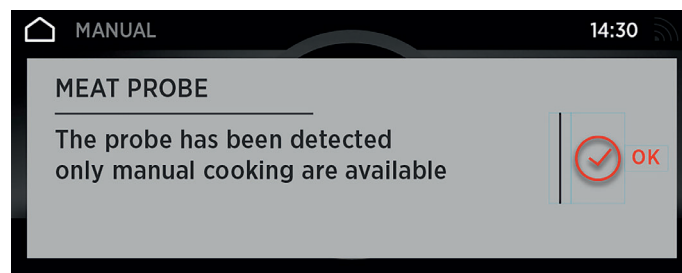
**ZDALNE STEROWANIE**

• Dotknij ikonki One-Fi 

• Aby przerwać trwający proces pieczenia, wyłącz tryb zdalnego sterowania

## 4.1 Termosonda

Po włożeniu termosondy wyświetlacz pokaże komunikat informujący użytkownika, że dostępny jest tylko program ręczny. Naciśnięcie ok na następnym wyskakującym komunikacie, aby wyświetlić dostępne tryby pieczenia. (Rysunek 9)



Rysunek 9

- Użytkownik może teraz wybrać temperaturę piekarnika (maks. 200 stopni) i temperaturę termosondy (maks. 90 stopni). (Rysunek 10)
- Pieczenie zatrzymuje się, gdy termosonda osiągnie wybraną temperaturę.
- Po wyjęciu termosondy na TFT pojawi się ekran główny i dostępne są teraz wszystkie tryby pieczenia.



Rysunek 10

## 5. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

### 5.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego.

**OSTRZEŻENIE:** Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek druczanych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

#### ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukanej wodą.

#### USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

#### AKCESORIA

**OSTRZEŻENIE:** Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć; unikać stosowania ściernych detergentów.

#### TACANA TŁUSZCZ

- Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika.
- Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

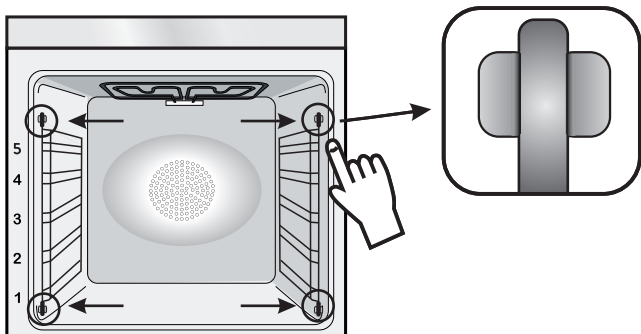
**UWAGA:** W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem.

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

### 5.2 Konserwacja

#### WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

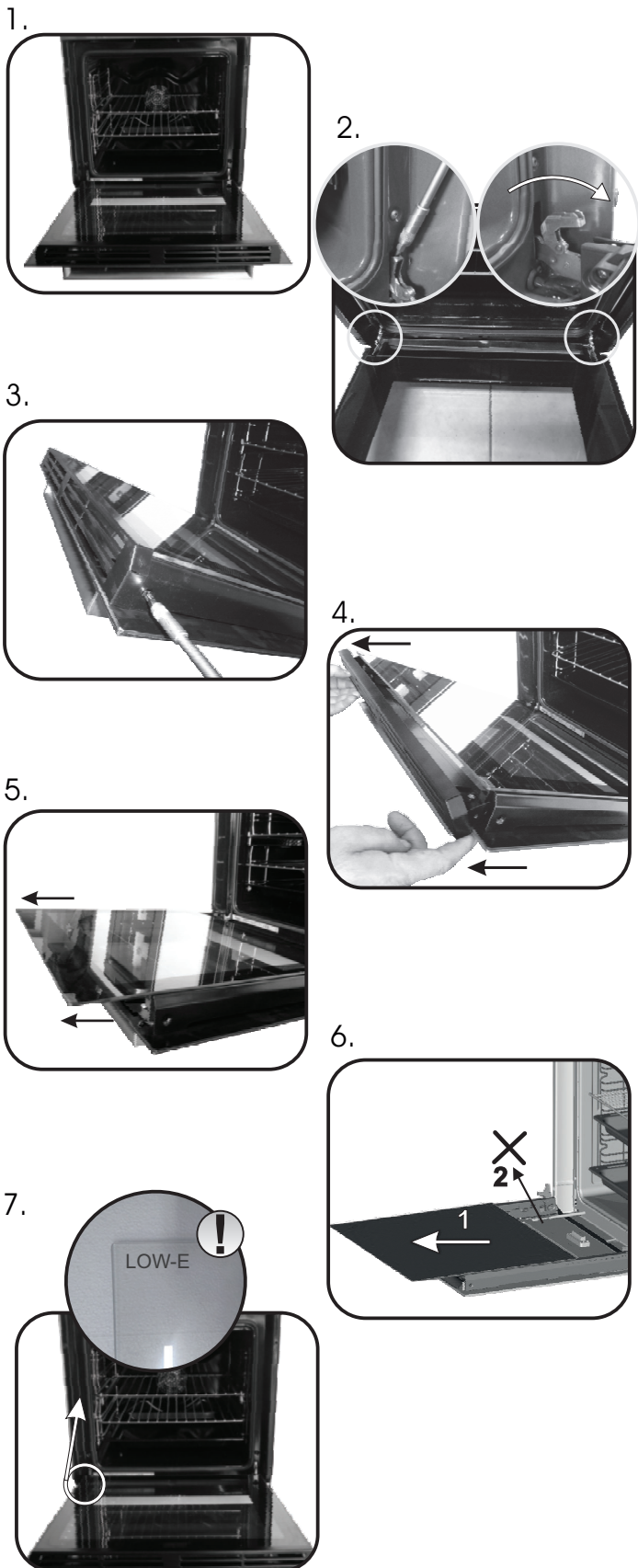
- 1- Wyjąć ruszty druczane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).
- 2- Aby wyczyścić ruszty druczane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.
- 3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druczane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

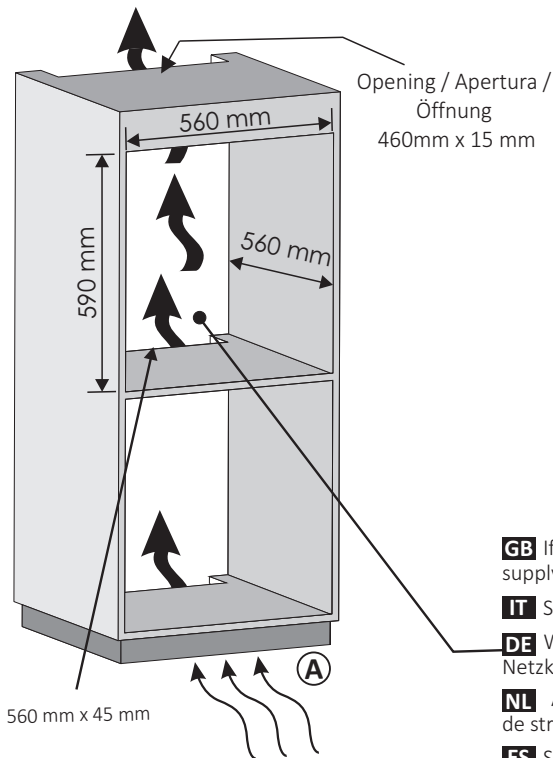


#### CZYSZCZENIE WYŁĄCZNIE WEWNĘTRZNEJ SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.
- 2.3.4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.
- 5.6. Wyjąć szybę, ostrożnie wyciągając ją z drzwiczek piekarnika (UWAGA: nie wyjmować żadnych innych szyb ani elementów).
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

**UWAGA:** Na wszystkich szybkach wskazanie „Low-E” musi być czytelne i musi znajdować się po lewej stronie drzwiczek, w pobliżu bocznego lewego zawiasu. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szyby pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.



**INSTALLATION****EN****INSTALLAZIONE****IT****MONTAGE****DE****INSTALLATIE****NL****INSTALACIÓN****ES**

**GB** If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**IT** Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

**DE** Wenn das Möbel mit einem Boden im hinteren Teil ausgestattet ist, sehen Sie eine Öffnung für das Netzkabel vor.

**NL** Als het meubel een paneel heeft aan de achterkant, moet er een opening worden gemaakt voor de stroomkabel.

**ES** Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

**A GB** 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 mm<sup>2</sup>

**A IT** Se il montaggio dello zoccolo non consente la circolazione dell'aria, per ottenere il massimo rendimento del forno è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o la stessa superficie in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A DE** Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation erlaubt, ist es notwendig, eine Öffnung von 500 x 10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm<sup>2</sup> zu schaffen, um die maximale Leistung des Ofens zu erhalten

**A NL** Als de montage van de plint de luchtcirculatie verhindert, is het voor de maximale ovenprestaties noodzakelijk een opening te maken van 500x10mm of hetzelfde oppervlak in 5.000 mm<sup>2</sup>.

**A ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5000 mm<sup>2</sup>.

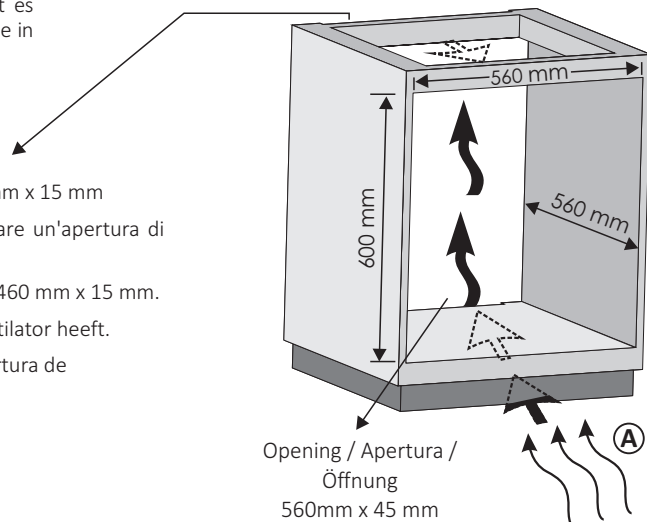
**GB** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

**IT** Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, creare un'apertura di 460 mm x 15 mm

**DE** Wenn der Ofen keinen Lüfter hat, erzeugen Sie eine Öffnung von 460 mm x 15 mm.

**NL** Maak een opening van 460 mm x 15 mm als de oven geen koelventilator heeft.

**NL** Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura de 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 influenza alcuna sulle caratteristiche relative a sicurezza o funzionamento.

**DE**

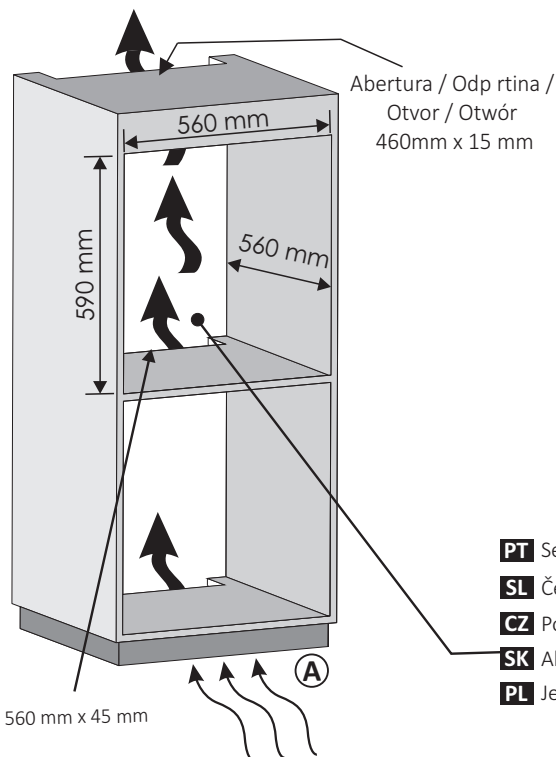
Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Fehlern bei Druck oder Niederschrift, die in dieser Broschüre enthalten sein können. Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen an Produkten je nach Bedarf, insbesondere im Interesse des Verbrauchs, unbeschadet der Merkmale in Bezug auf Sicherheit oder Funktion durchzuführen.

**NL**

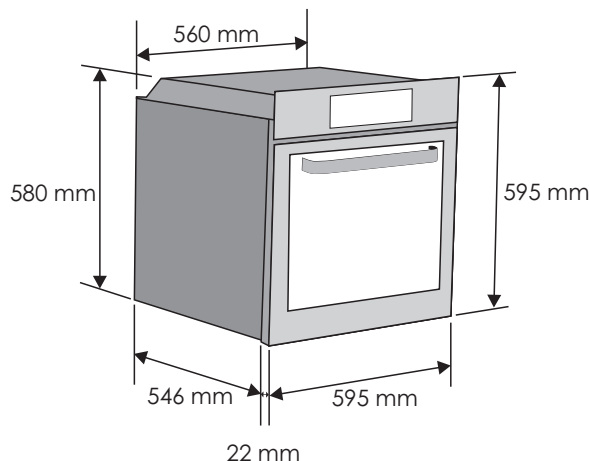
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor onnauwkeurigheden die het gevolg zijn van druk- of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in producten aan te brengen zonder dat de kenmerken met betrekking tot veiligheid of functies worden aangetast.

**ES**

El fabricante no será responsable de las inexactitudes debidas a los errores de impresión o transcripción que pueda contener este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en los productos conforme sea necesario, incluidas las que benefician al consumidor, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.

**INSTALAÇÃO****PT****NAMESTITEV****SL****INSTALACE****CZ****INŠTALÁCIA****SK****INSTALACJA****PL**

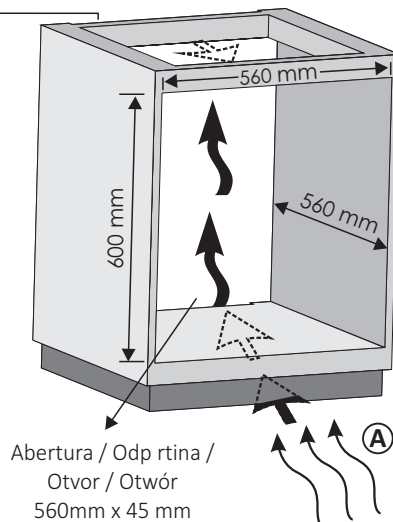
- PT** Se o móvel tiver um fundo na parte de trás, faça uma abertura para o cabo de alimentação.
- SL** Če ima pohištvo steno na hrbtni strani, zagotovite odprtino za napajalni kabel.
- CZ** Pokud je nábytek opatřen spodní částí v zadní části, vytvořte otvor pro napájecí kabel.
- SK** Ak je nábytok vybavený doskou na zadnej časti, vyhotovte otvor pre napájací kábel.
- PL** Jeśli meble są wyposażone w spód w tylnej części, należy zapewnić otwór na przewód zasilający.



- A PT** Se a montagem do rodapé não permitir a circulação de ar, para obter o desempenho máximo do forno é necessário criar uma abertura de 500x10mm ou a mesma superfície em 5.000 mm<sup>2</sup>.
- A SL** Če namestitev podnožja ne zagotavlja pretoka zraka, morate za najboljšo učinkovitost pečice, ustvariti odprtino v velikosti 500x10 mm ali enako površino v 5.000 mm<sup>2</sup>.
- A CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, pro dosažení maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor velikosti 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5000 mm<sup>2</sup>.

- A SK** Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na získanie maximálneho výkonu rúry je potrebné vytvoriť otvor s rozmerom 500x10 mm alebo povrchom rovným 5 000 mm<sup>2</sup>.
- A PL** Jeśli montaż cokołu nie pozwala na cyrkulację powietrza, w celu uzyskania maksymalnej wydajności piekarnika konieczne jest wykonanie otworu o wymiarach 500 x 10 mm lub takiej samej powierzchni o wymiarze 5 000 mm<sup>2</sup>.

- PT** Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de refrigeração, faça uma abertura com 460 mm x 15 mm.
- SL** Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino v velikosti 460 mm x 15 mm.
- CZ** Pokud trouba nemá chladicí ventilátor, vytvořte otvor 460 mm x 15 mm.
- SK** Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.
- PL** Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór o wymiarach 460 mm x 15 mm.



42833899 • 70 gr - A4 • 05.2020 • Rev\_A

**PT**

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo para as características relacionadas com a segurança ou a função.

**SL**

Proizvajalec ne odgovarja za morebitne netočnosti, ki nastanejo zaradi tiska ali napak v prepisu te brošure. Pridržujemo si pravico do sprememb izdelkov po potrebi, vključno z interesi porabe, brez poseganja v lastnosti v zvezi z varnostjo ali funkcijo.

**CZ**

Výrobce nenese odpovědnost za případné nepřesnosti způsobené chybami při tisku nebo přepisu v této brožuře. Vyhrazujeme si právo provádět úpravy výrobků podle potřeby, včetně oblastí spotřeby, aniž by byly dotčeny vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkce.

**SK**

Výr obca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhrazujeme si právo vykonať zmeny na výr obkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

**PL**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości wynikające z błędów druku lub transkrypcji w niniejszej publikacji. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia zmian w produktach, o ile takowe będą wymagane, mając również na względzie interesy konsumenta, bez wpływu na ich parametry związane z bezpieczeństwem czy funkcjonowaniem.