



HOVER

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN **02**

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

FORNI _____ IT **17**

BEDIENUNGSANLEITUNG

ÖFEN _____ DE **32**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FOURS _____ FR **48**

GEBRUIKSAANWIJZING

OVENS _____ NL **63**

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS _____ ES **78**

INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR

FORNOS _____ PT **93**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIKI _____ PL **108**

General Safety Indication

- When filling in the water tank the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank
- **WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The shelf must be inserted completely into the cavity

- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

5

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

Product Description

6

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

Use of the Oven

8

- 3.1 Display description
- 3.2 Product setting
- 3.3 Operating in manual mode
- 3.4 Operating in recipes mode
- 3.5 Operating in my chef mode
- 3.6 Operating in steam cooking mode
- 3.7 Function descriptions
- 3.8 Cooking modes
- 3.9 Operating in special functions mode
- 3.10 Steam function modes
- 3.11 WIFI function
- 3.12 Recipes

Oven Cleaning and Maintenance

16

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

Troubleshooting

16

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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

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



1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection



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

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

1.6 Declaration of compliance

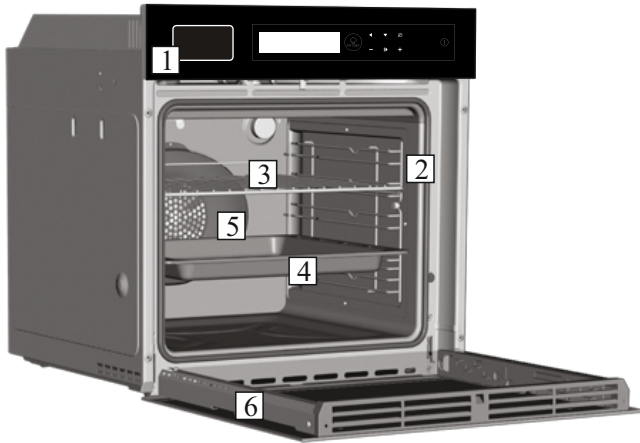
By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

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

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

2. Product Description

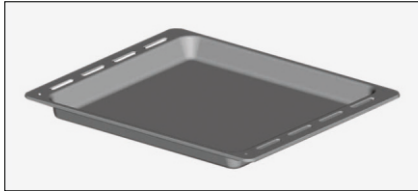
2.1 Overview



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

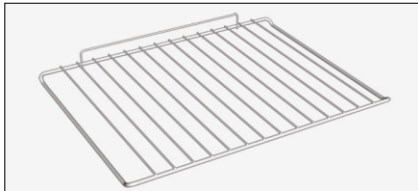
2.2 Accessories

1 Drip pan



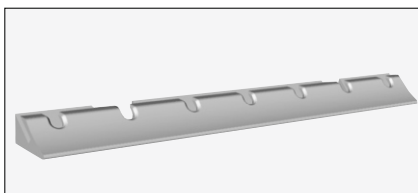
It collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

2 Metal grill



It holds baking trays and plates.

3 Led vision



It is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :

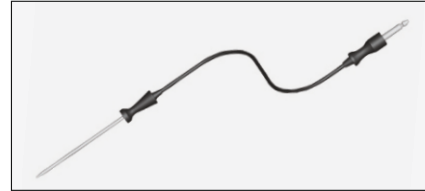
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

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

4 Meat-probe (depends on the oven model)



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.

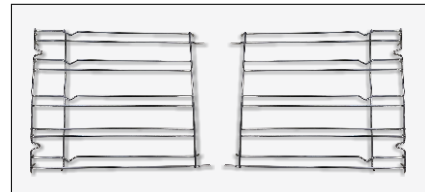
Warning

- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe. Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.

- Do not insert the meat probe in the frozen food.

- Do not leave the meat probe inside the oven when it's not used: it could damage.

5 Lateral wire grids



They are placed to drip pan and metal grill side shelves.

2.3 First Use

ABOUT APPLIANCE BEFORE FIRST USE

- Before the first use, fill the tank with 300 ml of water when the oven is empty and press the steam icon to start the engine.
- Select a cooking program (steam program or ventilated one).

WARNING

- Only with a ventilated program the steam icon works.
- The temperature of the water in the tank should be 22 ° C at room temperature.

PRELIMINARY CLEANING

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

2.4 Use of steam functions

WATER DRAWER

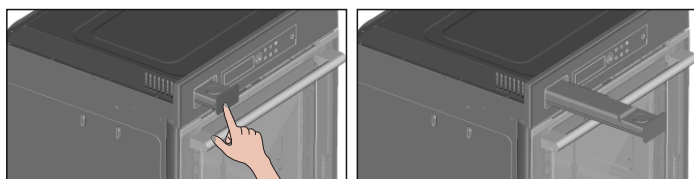


Figure 1

Figure 2

1. Please push slowly and pull the drawer in order to pour water. (Figure 1)
2. Pour water with a jug or remove the tank and fill in with the water from the sink. (Figure 2)
3. Please insert 300 ml of water.
4. Select from steam functions the proper cycle among fish, meat, vegetables, pasta & bakery. (Figure 3)
5. For more details, please refer to section n. 3.4.



Figure 3

6. Set temperature and timing according to the recipe.
7. Please push start.

NOTE: The display will show "COOKING". Some drops of water could fall into the cavity even during cooking. It's normal and it doesn't affect proper cooking.

- At the beginning of the cycle the pump will make a noise for around 1 minute: it's normal working.
- At the end of cooking a buzzer will sound and the display will show: "COOKING ENDED".
- Before starting another steam cooking cycle, please wait around 60-90 minutes that the oven completely cooled down.
- The possible remaining water will be loaded back to the tank after one hour from end of cooking. A buzzer will notify.
- The pump will make a noise for around 1 minute: it's normal working.

8. Discharge water by extracting the tank.

WARNING

- Water should only be filled into the tank, no liquids other than water.
- Tank must be filled to 300 ml.
- The water in the tank must be drained after each use.
- If water filled less than 300 ml, steam generation can be finished before steam program ended.
- If water filled more than 300 ml, water presence can occur at the end of steam program.
- Please close the drawer properly. If the drawer is not closed properly, a message will appear on the display: "tank is missing".
- Water must be at room temperature.
- Do not open the drawer into cooking.
- Do not add water during cooking cycle.
- Avoid to open the door during cooking to ensure efficiency and steam cooking performances.

STEAM BUMP

By touching the electronic button it is possible to steam all the water at once.

It's ideal to cook vegetables or fish in the gentlest and healthiest way since the needed amount of fat and oil is reduced.

1. The user can have a steam bump by pressing the steam button.
2. When the button is pressed the steam icon blinks.
3. During the steam generation the icon is switched on without blinking; at the end of the steam generation the steam icon is switched off.
4. The first time that the steam button is pressed, the screen asks to load the water.
5. Follow the steps at paragraph "2.4 Use of steam functions" before starting the cycle.
6. Push for a maximum of 5 times the steam button on the user interface to inject steam into the cavity.

WARNING

Take note that this function is only allowed in combination with fan-assisted cycles which are;

- Bottom heating + fan
- Convection + fan
- Grill + fan
- Multilevel

SANIFICATION CYCLE

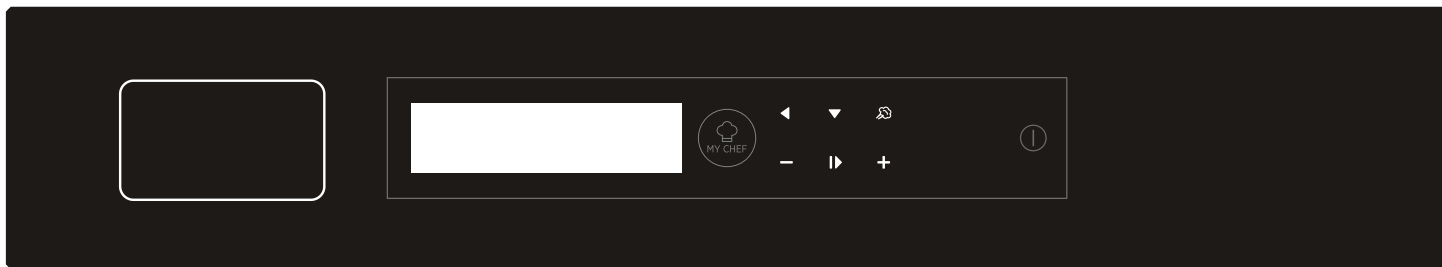
- Sanification is useful to sterilize the circuit. A message will appear in order to activate it at first use, then the user can decide whether to use it or not.
- It is required to add disinfectant detergent to water and afterwards the oven will guide the user in the whole process.
- Sanification cycle is present in the cleaning system menu.

DESCALING

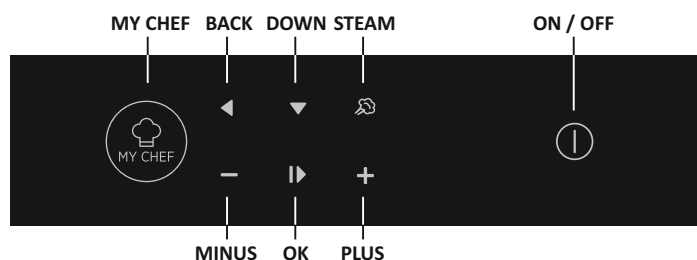
- After 10 times water loaded, the display shows the message cycles "DESCALING SUGGESTED".
- After 15 times water loaded, the display shows the message "DESCALING MANDATORY" and the steam function is no more available if the user doesn't perform a descaling cycle.
- Descaling cycle is present in the cleaning system menu.
- Descaling cycle must be performed with a commercial food compliant descaling product.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



ON / OFF (ⓘ) → The oven is switched on and off with this button.



- If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.

- If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00".

3.2 Product Setting

- At first launch you need to follow an installation process to be able to use the oven. Press ON/OFF to go ahead. (Figure 4)

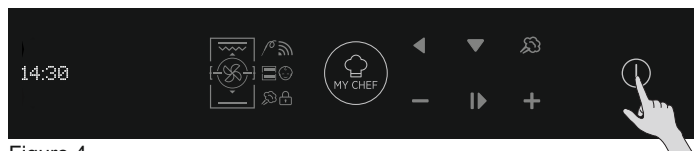


Figure 4

- Please enter in the settings section and select the language from the drop down menu (Figure 5).

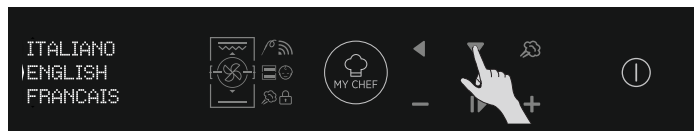


Figure 5

- Press OK to go ahead. (Figure 6)

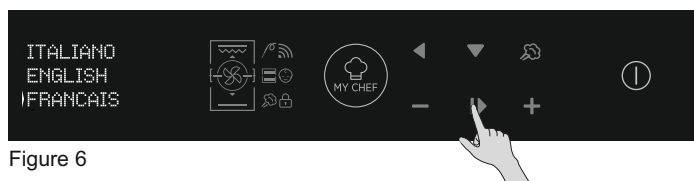


Figure 6

- Set the time by pressing the PLUS and MINUS buttons. Press OK to go ahead. (Figure 7)

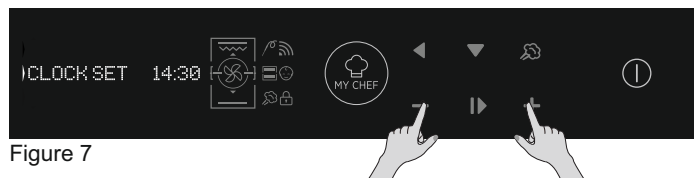


Figure 7

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

3.3 Operating In Manual Mode

- Press the OK button when arrow on the display at MANUAL to set a cooking in 3 simple steps. (Figure 8)

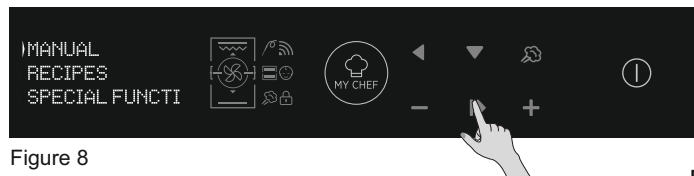


Figure 8

- Select the desired Cooking mode by pressing OK while arrow on the display at desired function. Press DOWN in order to see all available functions. (Figure 9)

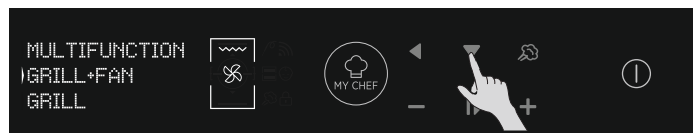


Figure 9

- Press PLUS or MINUS to select the desired temperature in selected function. Press OK to go ahead or BACK to return to the cooking functions selection. (Figure 10)

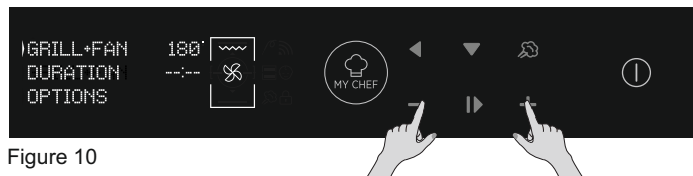


Figure 10

- Press DOWN to change the cooking duration. It is done by pressing PLUS and MINUS Buttons while arrow on the display at DURATION Tab. Press OK to begin the cooking or BACK to return to the temperature setting. (Figure 11)

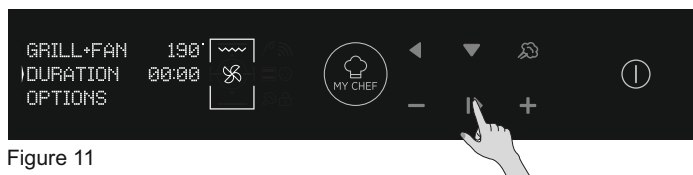


Figure 11

- In the OPTIONS, it is possible to:

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

- When a cooking is running you can:

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

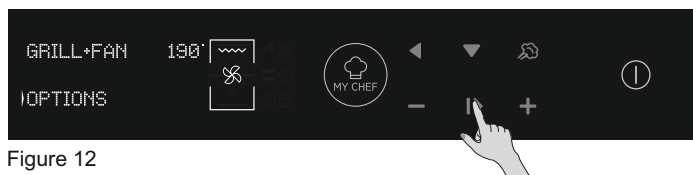


Figure 12

3.4 Operating In Steam Cooking Mode

Please refer to chapter 3.8 Function Descriptions.

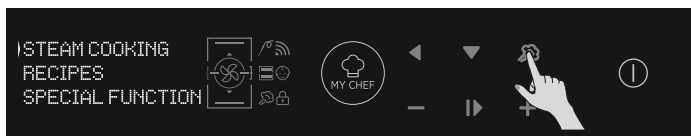


Figure 13

3.5 Operating In Recipes Mode

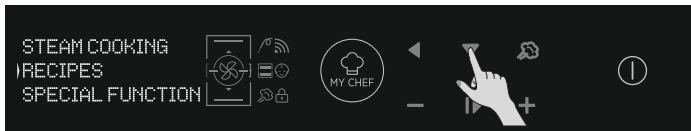


Figure 14

Navigate the HOME menu till reaching the Recipes area

1. Enter the area and navigate to select the recipe.
2. Set weight or portions.
3. Look at the table 3.12 to discover if the recipe requires steam..
4. If it requires steam please follow steps before starting cycle on section 2.4 Use of Steam Functions.

Please refer to chapter 3.12 Recipes.

Please note that automatic recipes are available in the UI and in APP

3.6 Operating In Special Functions Mode

Please refer to chapter 3.9 Cooking Modes.

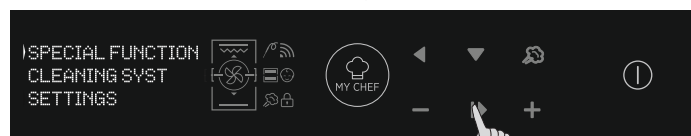


Figure 15

3.7 Operating In My Chef Mode

Please refer to chapter 3.8 Function Descriptions.

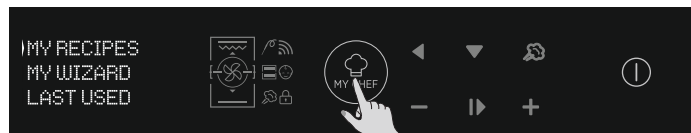


















Figure 16

3.8 Function Descriptions

FUNCTION	DESCRIPTION
	CHILD LOCK Entering in the setting menu from the home page, with this function it is possible to lock the oven when it is off. When the child lock is set the icon is on.
	MEAT PROBE If the meat probe is detected (by the Sys Info message) the icon is switched on and any running cooking program is stopped. If the meat probe is removed while a cooking program is running, the program is stopped and return to home menu.
	ONE-FI Entering in One-fi menu from the home page, with this function it is possible to set the WiFi. See the dedicated chapter.
	LOCK At the end of a pyrolysis or if the pyrolysis is interrupted, it is not possible to start any program until the door is unlocked. Pyrolysis is not available if separator or side grids or the meat probe are detected, and by WiFi; if this happens during a pyrolysis, the pyrolysis is stopped. When the door is locked the icon of the padlock is switched on.

FUNCTION	DESCRIPTION
	STEAM COOKING Selecting a steam cooking program, the steam icon is switched on After the selection of the steam program, when it is confirmed, the display asks to load the water (the user should have put the tank with water in the oven). The display has in charge to manage the water load, the water unload, steam blow, descaling and sanification.
	MY CHEF With this button, when the oven is not off or it is not cooking, it is possible to enter in a special menu where there are: <ul style="list-style-type: none"> • “MY RECIPES” (that is a list of stored recipes, max 5; if no recipe is stored it is shown a black display with “- - -”), • “MY WIZARD” (that is the last program received by App; if no programs were received it is shown a black display with “- - -”) • “LAST USED” (that is the last cooking program used, different from Preservation cooking programs; if no program is stored it is shown a black display with “- - -”)

3.9 Cooking Modes





Symbol	Description	Suggestions
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° level	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Preheat for 5 minutes. When grilling meat, it is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Adding approx. half a litre of water.
	Multi-level 180-200°C **  1°/3° level	IDEAL FOR: pastries, biscuits, cakes, stuffed and braised. Use this function to cook different foods at the same time on one or more shelf positions. Heat is distributed better and penetrates food better, reducing both preheating and cooking times. Aromas are not mixed. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together.
	Convection + Fan 240°C **  1° level	IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	Grill + Fan 200°C **  4° level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use with the door closed. It is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Adding approx. half a litre of water. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
	Bottom heating + Fan 210°C **  1° level	IDEAL FOR: tarts. The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. It prevents food from drying and encourages the rising process for perfect results.
	Conventional *** 160-200°C **  2° level	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Preheat the oven for 10 minutes.
	Defrost 40°C  2° level	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts in a few minutes without altering food properties.
	Master bake *** 180-200°C **  2° level	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

3.10 Steam Function Modes

Function Dial	Suggested temperature °C	Steam Functions (<i>Depends on the oven model</i>)
	180°C	PASTA & BAKERY: This function ensures a Perfectly cooked pasta and suitable surface gratin.
	210°C	MEAT: This function allows to cook meat in a perfect way, even in the centre, ensuring caramelized or crispy surface and juicy meat.
	210°C	FISH : This function ensures Homogeneous cooking even on higher parts, crisp outside and juicy inside fish.
	200°C	VEGETABLES: This function allows to cook vegetables ensuring perfect cooking results and maintaining all nutritional properties.

3.11 WIFI Function

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

WIRELESS PARAMETERS

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

Product information for networked equipment	
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	2,0 W
How to activate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> • If display shows ONE-FI RESET (means that oven is not enrolled wifi module is off and user can only start a new 5nrol5ent) Press the confirm button ▶ . Wifi module is switched on and wifi icon blinks 1s on 1s off. • If display shows ONE-FI OFF (means that oven is enrolled but wifi module is off) Press the up or down arrow to toggle to ONE-FI ON and press the confirm button ▶ . Wifi module is switched on and wifi icon is always on.
How to deactivate wireless network port:	Navigate to settings -> ONE-FI -> • If display shows ONE-FI READ ONLY (means that oven is enrolled and wifi module is on) • Press the up or down arrow to toggle to ONE-FI OFF and press the confirm button ▶ . Wifi module is switched off and wifi icon is not shown.
Sensivity	

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

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

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

STEP 1

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

NOTES

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

STEP 2

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

NOTES

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

STEP 3

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

STEP 4

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

STEP 5

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

STEP 6

- 1) Tap on the icon ONE-FI.
 - 2) Set the oven on ONE-FI RESET (the oven will beep).
 - 3) The WIFI icon will blink.
- In App - Tap on "Confirm". Wait for APP to connect to the appliance.

NOTES

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

STEP 7

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

NOTES

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

IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

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

Remote control mode

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

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

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

STEP 1

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

NOTES

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

STEP 2

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

NOTES

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

STEP 3

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

STEP 4

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

STEP 5

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

NOTES

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

STEP 6

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

STEP 7

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

NOTES

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

STEP 8

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

STEP 9

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

NOTES

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

STEP 10

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

IF THE SET UP IS NOT SUCCESSFUL

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

Remote control mode

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

3.12 Recipes

Dish	Accessories	Level	Oven type	Category	Temperature	Cooking time (min)	Number of portions	Portion type (people/kg/gr)
Chicken Tandoori	Tray	4	Convection + fan	Meat	170°C	50	4	People
Meatloaf	Tray	3	Convection + fan		170°C	37	4	People
Lamb	Casserole dish	3	Convection + fan		170°C	40	4	People
Veal	Tray	3	Convection + fan		170°C	50	4	People
Roasted chicken	Tray	3	Convection + fan		180°C	50	4	People
Roasted pork	Tray	3	Convection + fan		180°C	50	4	People
Dish	Accessories	Level	Oven type	Category	Temperature	Cooking time (min)	Number of portions	Portion type (people/kg/gr)
Salmon	Casserole dish/Tray	3	Bottom heating + fan	Fish	160°C	15	4	People
Turbot	Tray	3	Bottom heating + fan		160°C	25	4	People
Monkfish	Tray	3	Bottom heating + fan		150°C	28	4	People
Stuffed calamari	Tray	3	Bottom heating + fan		160°C	20	4	People
squid skewers	Tray	3	Bottom heating + fan		150°C	28	4	People
Swordfish rolls	Tray	3	Bottom heating + fan		150°C	28	4	People
Sea bream	Casserole dish/Tray	3	Bottom heating + fan		160°C	28	4	People
Dish	Accessories	Level	Oven type	Category	Temperature	Cooking time (min)	Number of portions	Portion type (people/kg/gr)
Vegetable gratin	Casserole dish/Tray	4	Grill + Fan	Vegetables	180°C	36	4	People
Parmigiana	Tray	4	Grill + Fan		180°C	36	4	People
Courgette and ricotta tart	Single-portion moulds /Tray	5	Grill + Fan		155°C	35	4	People
Veggie-stuffed courgettes	Tray	5	Grill + Fan		160°C	28	4	People
Baked potatoes	Casserole dish/Tray	4	Grill + Fan		170°C	38	4	People
Cabbage rolls	Casserole dish/Tray	4	Grill + Fan		160°C	25	4	People
Vegetable mille-feuille	Moulds/Tray	5	Grill + Fan		160°C	35	4	People
Dish	Accessories	Level	Oven type	Category	Temperature	Cooking time (min)	Number of portions	Portion type (people/kg/gr)
Carrot cake	Cake tin/Tray	4	Multi-level	Pasta & Bakery	170°C	45	4	People
Focaccia	Tray	3	Multi-level		200°C	35	4	People
Soda bread	Tray	3	Multi-level		170°C	40	4	People
Banana cake	Cake mould/Tray	3	Multi-level		170°C	40	4	People
Apple tart	Cake tin/Tray	4	Multi-level		170°C	38	4	People
Milk bread rolls	Tray	3	Multi-level		180°C	25	4	People
Vegetarian lasagna	Tray	4	Multi-level		200°C	40	4	People
Vegetable quiche	Cake tin/Tray	4	Multi-level		180°C	35	4	People
Vegetable strudel	Tray	4	Multi-level		180°C	35	4	People
Farro and vegetable pie	Casserole dish/Tray	5	Multi-level		160°C	35	4	People

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

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

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

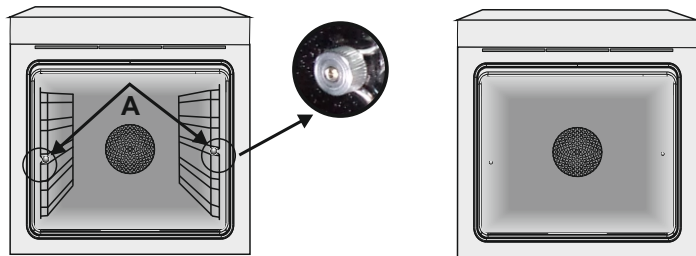
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

4.2 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.

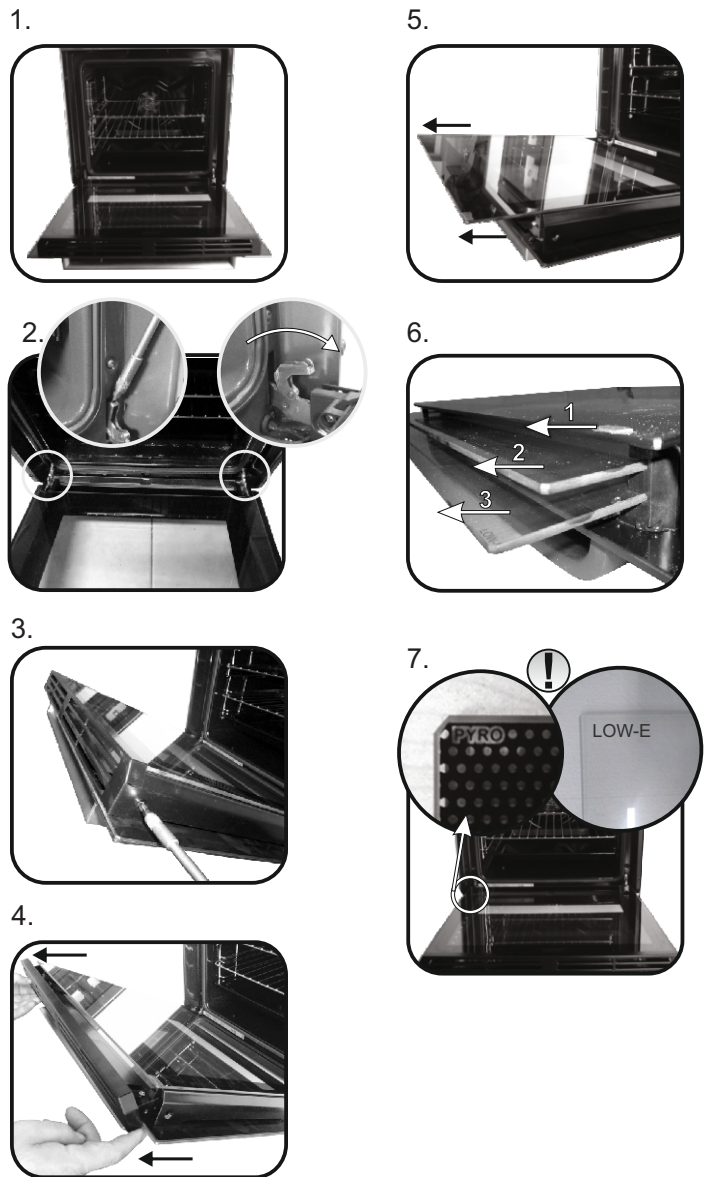


REMOVAL OF THE OVEN DOOR

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

Indicazioni generali di sicurezza

- Durante il riempimento della vaschetta dell'acqua il livello dell'acqua non deve superare il livello massimo indicato.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore, a causa del vapore rilasciato può causare ustioni: Aprire la porta con cautela per evitare lesioni dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore.
- 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 molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti 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 togliere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli seguendo 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 dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è 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 tipo di cavo di alimentazione deve essere H05V2V2-F. Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico adeguatamente qualificato. 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 l'assistenza 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 del vano.

Lo scaffale deve essere inserito completamente nel vano

- **AVVERTENZA:** 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.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo del vano con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

- Per far funzionare l'elettrodomestico alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

Indicazioni generali

20

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

Descrizione del prodotto

21

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

Utilizzo del forno

23

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Impostazione del prodotto
- 3.3 Funzionamento in modalità manuale
- 3.4 Funzionamento in modalità cottura al vapore
- 3.5 Operando in modalità Ricette
- 3.6 Funzionamento in modalità funzioni speciali
- 3.7 Funzionamento in Modalità My Chef
- 3.8 Descrizione funzioni
- 3.9 Modalità di cottura
- 3.10 Modalità di funzionamento a vapore
- 3.11 Funzione WIFI
- 3.12 Ricette

Pulizia e manutenzione del forno

31

- 4.1 Avvertenze generali relative alla pulizia
- 4.2 Manutenzione
 - Rimozione e pulizia delle griglie
 - Stacco della porta in vetro del forno
 - Stacco e pulizia della porta in vetro

Risoluzione degli inconvenienti

31

- 5.1 F.A.Q.

1. Indicazioni generali

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

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



1.1 Indicazioni di sicurezza

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

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

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

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

1.2 Sicurezza elettrica

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

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

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

COLLEGAMENTO

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

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

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

ATTENZIONE

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

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

1.3 Consigli

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

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

1.4 Installazione

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

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

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

1.5 Gestione rifiuti e protezione ambientale



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

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

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

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


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


RISPARMIO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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

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

1.6 Dichiarazione di conformità

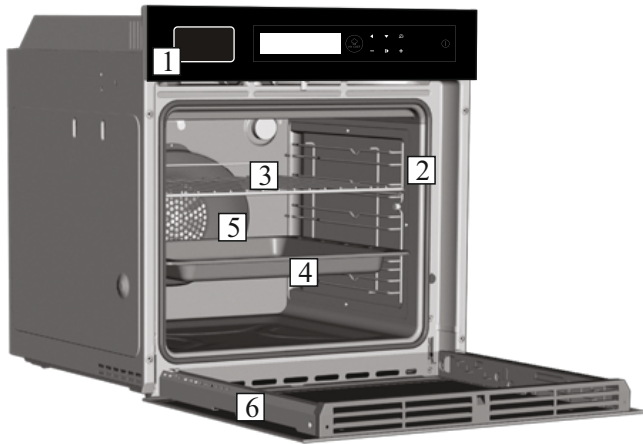
Apponendo il marchio  su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

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

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

2. Descrizione del prodotto

2.1 Panoramica



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

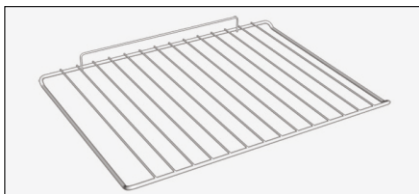
2.2 Accessori

1 Vaschetta raccogli gocce



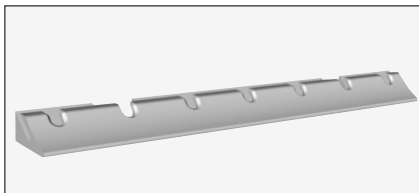
Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

2 Griglia metallica



Serve per sostenere teglie e piastre di cottura.

3 Visualizzazione a LED



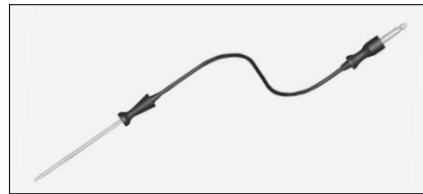
Si tratta di un sistema di illuminazione che sostituisce la tradizionale "lampadina". All'interno della porta sono integrati 14 LED (per le versioni non pirolitiche) o 10 LED High Power (per le versioni pirolitiche). Producono un'illuminazione bianca di alta qualità che permette di vedere l'interno del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

Vantaggi:

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

- Vista ottimale
- Illuminazione di lunga durata
- Bassissimo consumo energetico, -95% rispetto all'illuminazione tradizionale.

4 Sonda per carne (a seconda del modello di forno)



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.

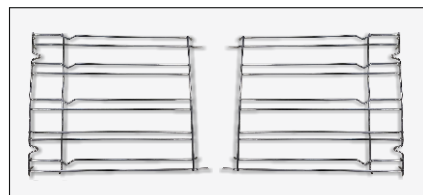
Attenzione

- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per carne. La sonda deve essere inserita negli alimenti e nel recipiente quando il forno è ancora freddo.

- Non inserire la sonda per carne negli alimenti surgelati.

- Non lasciare la sonda per carne all'interno del forno quando non viene utilizzata: potrebbe danneggiarsi.

5 Griglie laterali a rete



Sono posizionati sulla vaschetta raccogli gocce e ripiani laterali con griglie metalliche.

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

2.3 Primo utilizzo

ATTIVITÀ RELATIVE AL PRIMO UTILIZZO DELL'ELETTRODOMESTICO

- Prima del primo utilizzo, riempire la vaschetta con 300 ml di acqua quando il forno è vuoto e premere l'icona del vapore per avviare il motore.

- Selezionare un programma di cottura (programma a vapore o ventilato).

ATTENZIONE

- Solo con un programma ventilato l'icona del vapore funziona.

- La temperatura dell'acqua nella vaschetta deve essere di 22°C a temperatura ambiente.

PULIZIA PRELIMINARE

1. Prima del primo utilizzo, pulire il forno. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido.

2. Lavare tutti gli accessori e strofinare l'interno del forno con un panno, utilizzando una soluzione di acqua calda e liquido detergente.

3. Impostare il forno (vuoto) alla temperatura massima e lasciarlo funzionare per circa 1 ora, per eliminare gli eventuali odori tipici dei prodotti nuovi.

2.4 Utilizzo delle funzioni vapore

CASSETTO PER ACQUA

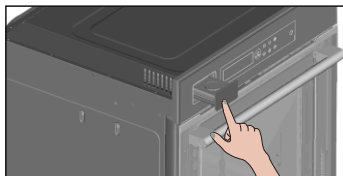


Figura 1

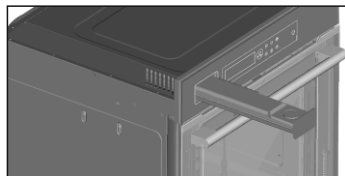


Figura 2

1. Si prega di spingere lentamente e tirare il cassetto per versare l'acqua. (Figura 1)

2. Versare l'acqua con una caraffa o rimuovere la vaschetta e riempire con l'acqua dal lavandino. (Figura 2)

3. Versare 300 ml di acqua.

4. Scegliere tra le funzioni a vapore il ciclo corretto tra pesce, carne, verdure, pasta e dolci (Figura 3).

5. Per ulteriori dettagli si rimanda alla sezione n° 3.4.



Figura 3

6. Impostare la temperatura e il tempo in base alla ricetta.

7. Premere Inizio.

Alcune gocce d'acqua potrebbero cadere all'interno del forno anche durante la cottura. Ciò è normale e non influisce sulla corretta cottura.

- All'inizio del ciclo la pompa emette un rumore per circa 1 minuto: si tratta di normale funzionamento.

- Al termine della cottura viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato: "FINE COTTURA".

- Prima di iniziare un altro ciclo di cottura a vapore, attendere circa 60-90 minuti che il forno si sia completamente raffreddato.

- L'eventuale acqua residua verrà ricaricata nella vaschetta dopo un'ora dal termine della cottura. Si attiverà un cicalino.

- La pompa emette un rumore per circa 1 minuto: si tratta di normale funzionamento.

8. Scaricare l'acqua estraendo la vaschetta.

ATTENZIONE

- L'acqua deve essere versata solo nella vaschetta, dove non si possono introdurre liquidi diversi dall'acqua.

- La vaschetta deve essere riempita fino a 300 ml.

- L'acqua nella vaschetta deve essere scaricata dopo ogni utilizzo.

- Se il riempimento in acqua è inferiore a 300 ml, la produzione di vapore può terminare prima della fine del programma vapore.

- Se l'acqua supera i 300 ml, può rimanere un dato quantitativo di acqua alla fine del programma vapore.

- Chiudere bene il cassetto. Se il cassetto non è chiuso correttamente, sul display appare un messaggio: "tank is missing (manca la vaschetta)".

- L'acqua deve essere a temperatura ambiente.

- Non aprire il cassetto durante la cottura.

- Non aggiungere acqua durante il ciclo di cottura.

- Evitare di aprire la porta durante la cottura per garantire efficienza e prestazioni di cottura a vapore.

STEAM BUMP

Toccando il pulsante elettronico è possibile fare evaporare tutta l'acqua in un colpo solo.

È la procedura ideale per cuocere le verdure o il pesce nel modo più delicato e sano, in quanto la quantità di grassi e olio necessaria viene ridotta.

1. L'utente può avere un colpo di vapore premendo il pulsante vapore.

2. Quando si preme il pulsante, l'icona del vapore lampeggia.

3. Durante la produzione di vapore il simbolo si accende senza lampeggiare; alla fine della produzione di vapore il simbolo del vapore si spegne.

4. La prima volta che si preme il pulsante vapore, il display chiede di versare l'acqua.

5. Seguire le indicazioni del paragrafo "2.4 Utilizzo delle funzioni vapore" prima di iniziare il ciclo.

6. Premere per un massimo di 5 volte il pulsante del vapore sull'interfaccia utente per introdurre vapore nel vano.

AVVERTENZA

Si noti che questa funzione è consentita solo in combinazione con i cicli di ventilazione assistita che sono;

- Resistenza inferiore, ventilato

- Statico ventilato

- Grill ventilato

- Cottura multi-livello

CICLO DI SANIFICAZIONE

• La sanificazione è utile per sterilizzare il circuito. Viene visualizzato un messaggio per attivarla al primo utilizzo, poi l'utente può decidere se utilizzarla o meno.

• È necessario aggiungere detergente disinfettante all'acqua e successivamente il forno guiderà l'utente durante tutto il processo.

• Il ciclo di sanificazione è presente nel menù del sistema di pulizia.

DISINCROSTAZIONE

• Dopo 10 volte il carico dell'acqua, il display visualizza i cicli di messaggio "DECALCIFICAZIONE SUGGERITA".

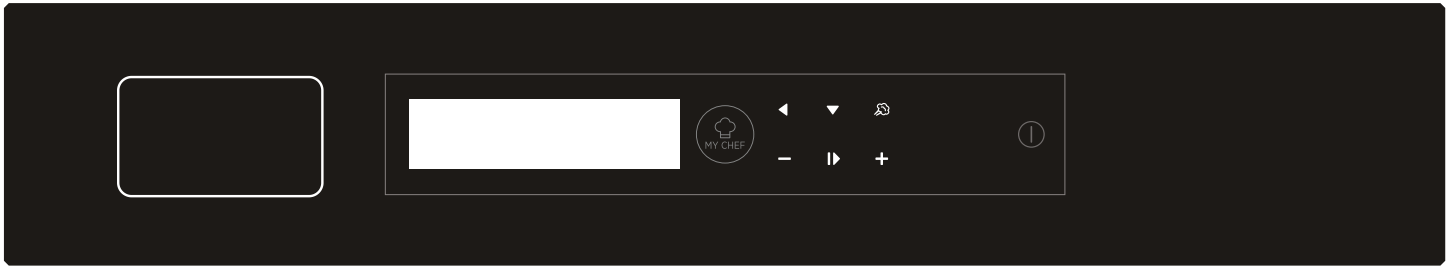
• Dopo 15 volte il carico di acqua, il display visualizza il messaggio "DECALCIFICAZIONE OBBLIGATORIA" e la funzione vapore non è più disponibile se l'utente non esegue un ciclo di decalcificazione.

• Il ciclo di decalcificazione è presente nel menù del sistema di pulizia.

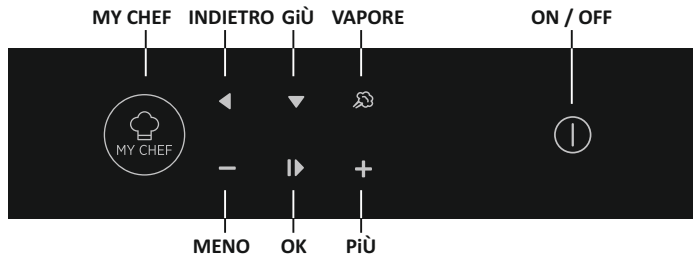
• Il ciclo di decalcificazione deve essere eseguito con un prodotto commerciale di decalcificazione conforme agli alimenti.

3. Utilizzo del forno

3.1 Descrizione del display



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



- Se il forno è spento, viene visualizzato l'orologio. Quando il forno non è attivo, sono disponibili tutte le funzioni ad eccezione di durata cottura e fine cottura.
- Se l'orologio non è regolato, il forno non funziona: il display lampeggia, indicando "12:00".

3.2 Impostazione del prodotto

- Al primo utilizzo è necessario eseguire una procedura di installazione per poter usare il forno. Premere ON/OFF per continuare. (Figura 4)

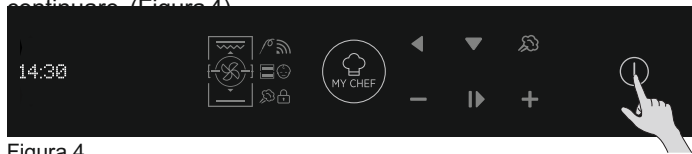


Figura 4

- Entrare nella sezione impostazioni e selezionare la lingua dal menù a tendina (Figura 5).

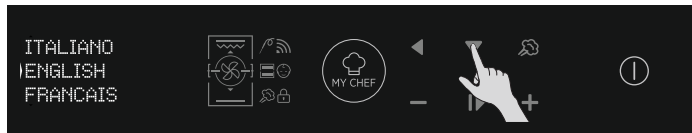


Figure 5

- Premere OK per continuare. (Figura 6)

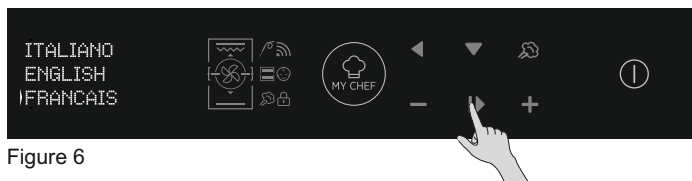


Figure 6

- Impostare l'ora premendo i pulsanti PIÙ e MENO. Premere OK per continuare. (Figura 7)

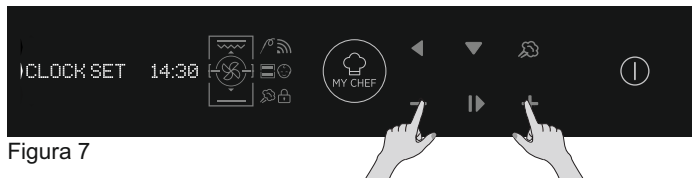


Figure 7

- La procedura di installazione è completata. Premere OK e poi andare alla pagina principale per iniziare ad utilizzare il forno. Per maggiori dettagli consultare la relativa guida rapida.

3.3 Funzionamento in modalità manuale

- Premere il pulsante OK quando la freccia sul display è su MANUALE per impostare una cottura in 3 semplici passi. (Figura 8)

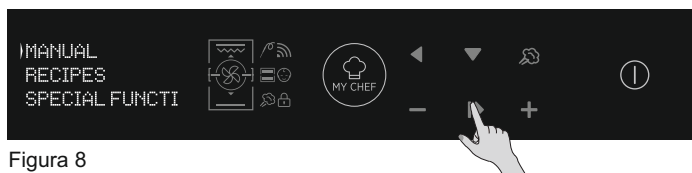


Figure 8

- Selezionare il modo di cottura desiderato premendo OK mentre la freccia sul display si trova in corrispondenza della funzione desiderata. Premere GIÙ per visualizzare tutte le funzioni disponibili. (Figura 9)

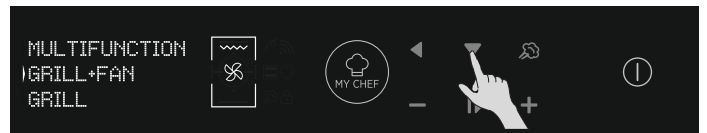


Figure 9

- Premere PIÙ o MENO per selezionare la temperatura desiderata nella funzione selezionata. Premere OK per proseguire o BACK per ritornare alle funzioni di cottura. (Figura 10)

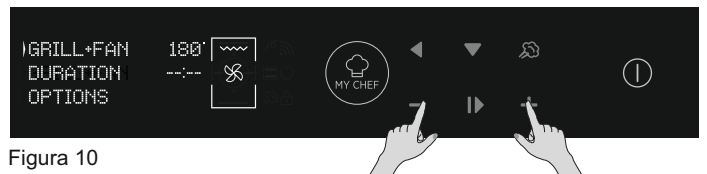


Figure 10

- Premere GIÙ per cambiare la durata della cottura. Si esegue premendo i pulsanti PIÙ e MENO mentre la freccia sul display si trova sulla scheda DURATA. Premere OK per iniziare la cottura o BACK per ritornare alle impostazioni della temperatura. (Figura 11)

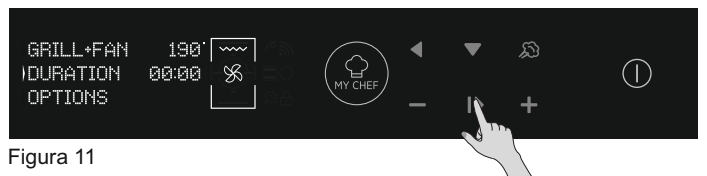


Figure 11

- Nella schermata OPZIONI è possibile:
 - escludere il pre-riscaldamento,
 - impostare la fine del tempo di cottura.
- Quando è in funzione un programma di cottura, è possibile:
 - modificare la temperatura
 - modificare il tempo di cottura
 - premere FINE per terminare la cottura

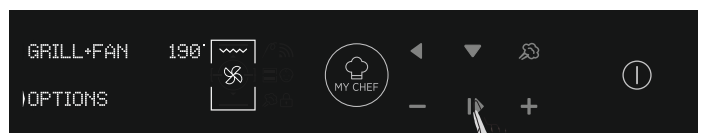


Figure 12

3.4 Funzionamento in modalità cottura al vapore

Fare riferimento al capitolo 3.8 Descrizione delle funzioni.

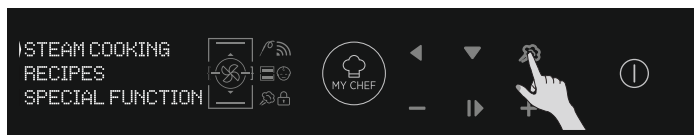


Figura 13

3.5 Operando in modalità Ricette

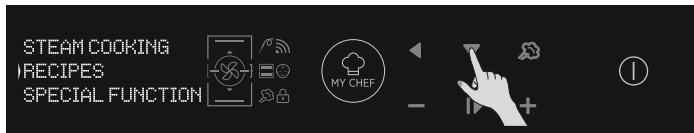






Figura 14



Navigare nel menù HOME fino a raggiungere l'area Ricette

1. Entrare nell'area e navigare per selezionare la ricetta.
 2. Impostare peso o porzioni.
 3. Guardare la tabella 3.12 per sapere se la ricetta richiede vapore.
 4. Se è richiesto il vapore, seguire le fasi prima di iniziare il ciclo, come descritto nella sezione 2.4 Uso delle funzioni vapore.
- Fare riferimento al capitolo 3.12 Ricette.

Le ricette automatiche sono disponibili nella UI e sulla APP

3.8 Descrizione funzioni

FUNZIONE	DESCRIZIONE
	SICUREZZA BAMBINI Entrando nel menù di impostazione dalla home page, con questa funzione è possibile bloccare il forno quando è spento. Quando la sicurezza bambini è impostata, l'icona è accesa.
	SONDA PER CARNE Se la sonda per carne viene rilevata (tramite il messaggio Sys Info) l'icona si accende e qualsiasi eventuale programma di cottura in corso viene interrotto. Se la sonda per carne viene rimossa mentre è in corso un programma di cottura, il programma viene interrotto e si ritorna al menù home.
	ONE-FI Entrando nel menù One-Fi dalla home page, con questa funzione è possibile impostare il Wi-Fi. Vedere il capitolo dedicato.
	BLOCCO Al termine di una pirolisi o se la pirolisi viene interrotta, non è possibile avviare alcun programma finché la porta non viene sbloccata. La pirolisi non è disponibile se vengono rilevati un separatore o griglie laterali oppure la sonda per carne, e tramite Wi-Fi; se ciò accade durante una pirolisi, la pirolisi viene fermata. Quando la porta è bloccata, l'icona del lucchetto si accende.

FUNZIONE	DESCRIZIONE
	COTTURA AL VAPORE Selezionando un programma di cottura a vapore, l'icona del vapore si accende. Dopo la selezione del programma vapore, quando viene confermato, il display chiede di introdurre l'acqua (l'utente dovrebbe aver messo la vaschetta con l'acqua nel forno). Il display ha il compito di gestire l'introduzione dell'acqua, lo scarico dell'acqua, il soffio di vapore, la decalcificazione e la sanificazione.
	MY CHEF Con questo pulsante, quando il forno non è spento o non è in cottura, è possibile entrare in un apposito menù dove sono presenti; <ul style="list-style-type: none"> • "LE MIE RICETTE" (cioè una lista di ricette memorizzate, max. 5; se non viene memorizzata nessuna ricetta viene visualizzato un display nero con "-----") • "MY WIZARD" (cioè l'ultimo programma ricevuto dall'App; se non sono stati ricevuti programmi viene visualizzato un display nero con "-----") • "ULTIMI USATI" (cioè l'ultimo programma di cottura utilizzato, diverso dai programmi di cottura di conservazione; se non viene memorizzato nessun programma viene visualizzato un display nero con "-----")

3.6 Funzionamento in modalità funzioni speciali

Fare riferimento al capitolo 3.9 Modalità di cottura.

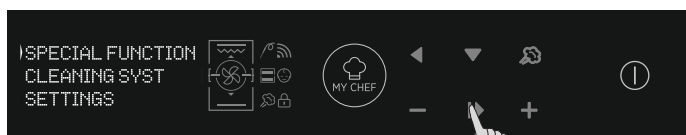


Figura 15

3.7 Funzionamento in Modalità My Chef

Fare riferimento al capitolo 3.8 Descrizione delle funzioni.

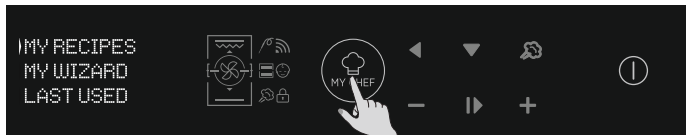


















Figura 16

3.9 Modalità di cottura





Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° livello	IDEALE PER: gratin, carne alla griglia, pesce e verdure. Questa funzione utilizza solo l'elemento scaldante superiore e il livello della griglia può essere regolato. Utilizzare con lo sportello chiuso. Collocare le carni bianche a distanza dalla griglia. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano con il vassoio di gocciolamento sottostante. Preriscaldare per 5 minuti. Per la grigliatura della carne, si consiglia di usare il vassoio di gocciolamento per raccogliere i succhi. Aggiungere circa mezzo litro d'acqua.
	Cottura multilivello 180-200°C **  1°/3° livello	IDEALE PER: pasticcini, biscotti, torte, ripieni e brasati. Utilizzare questa funzione per cuocere contemporaneamente alimenti diversi su uno o più posizioni dei ripiani. La distribuzione del calore è migliore e il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo sia il preriscaldamento che i tempi di cottura. Gli aromi non vengono mescolati. Cuocere per circa 10 minuti in più quando si cucinano insieme alimenti diversi.
	Cottura ventilata 240°C **  1° livello	IDEALE PER: pizze, focacce e lasagne. Questa funzione distribuisce meglio il calore grazie alla combinazione della ventola e degli elementi scaldanti, garantendo risultati di cottura uniformi.
	Grill ventilato 200°C **  4° livello	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti). Utilizza l'elemento scaldante superiore con la ventola per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno del forno. Utilizzare con lo sportello chiuso. Si consiglia di usare il vassoio di gocciolamento per raccogliere i succhi. Aggiungere circa mezzo litro d'acqua. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.
	Resistenza inferiore ventilata 210°C **  1° livello	IDEALE PER: torte. La resistenza inferiore viene utilizzata con la ventola che consente la circolazione dell'aria all'interno del forno. Impedisce l'essiccazione degli alimenti e favorisce il processo di lievitazione per ottenere risultati perfetti.
	Statico *** 160-200°C **  2° livello	IDEALE PER: brioche, cornetti, sformati, dessert e creme. Questa funzione utilizza sia gli elementi scaldanti superiori che quelli inferiori. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
	Scongellamento 40°C  2° livello	La ventola consente la circolazione dell'aria a temperatura ambiente attorno agli alimenti congelati in modo da scongelarli in pochi minuti senza alterarne le proprietà.
	Master bake *** 180-200°C **  2° livello	Ideale per mantenere gli alimenti morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Per una cucina sana, questa funzione riduce la quantità di olio e grassi. La combinazione di elementi scaldanti con ciclo pulsante dell'aria garantisce risultati di cottura ottimali.

* A seconda del modello del forno.

** Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

*** Testato in conformità alla norma CENELEC EN 60350-1 utilizzata per la definizione della classe energetica per la funzione ventilata.

3.10 Modalità di funzionamento a vapore

Indicatore funzione	Temperatura consigliata °C	Funzioni vapore (<i>dipendono dal modello di forno</i>)
	180°C	PASTA E DOLCI: Questa funzione garantisce una pasta perfettamente cotta e gratinata in superficie.
	210°C	CARNE: Questa funzione permette di cuocere la carne in modo perfetto, anche al centro, garantendo una superficie caramellata o croccante e carne succosa.
	210°C	PESCE : Questa funzione assicura una cottura omogenea anche nelle parti più alte, croccante all'esterno e succosa all'interno del pesce.
	200°C	VERDURA: Questa funzione permette di cuocere le verdure garantendo risultati di cottura perfetti e mantenendo tutte le proprietà nutrizionali.

3.11 Funzione WI-FI

Per ulteriori dettagli, si prega di consultare la relativa Guida Rapida, disponibile anche online al seguente link:
<http://go.candygroup.com/hoover-ov>.

PARAMETRI WIRELESS

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

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

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

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

STEP 1

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

NOTA

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

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

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

STEP 2

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

NOTA

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

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

STEP 3

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

STEP 4

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

STEP 5

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

STEP 6

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

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

NOTA

– L'arruolamento deve essere completato entro 5 minuti.

– In caso di problemi, fai tap su **"Riprova"**, assicurandoti di aver attivato il Bluetooth sul tuo dispositivo (smartphone/tablet). Se il processo non dovesse ancora completarsi correttamente, fai tap su **"Procedi con Standard Enrollment"**.

NOTA

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

STEP 7

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

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

SE LA PROCEDURA NON VA A BUON FINE È

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

Abilitazione Controllo Remoto

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

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

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

STEP 1

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

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

NOTA

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

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

STEP 2

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

NOTA

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

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

STEP 3

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

STEP 4

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

STEP 5

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

3) L'icona del WIFI inizierà a lampeggiare.
Sull'App - Fai tap su "Conferma".

NOTA

- L'arruolamento deve essere completato entro 5 minuti.
- Per garantire il corretto trasferimento dei dati, consigliamo di rimanere in prossimità dell'elettrodomestico con il dispositivo.

STEP 6

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

STEP 7

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

NOTA

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

STEP 8

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

STEP 9

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

NOTA

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

STEP 10

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

SE LA PROCEDURA NON VA A BUON FINE

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.

Abilitazione Controllo Remoto

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

3.12 Ricette

Piatto	Accessori	Livello	Tipo di forno	Categoria di alimenti	Temperatura	Tempo di cottura (minuti)	Numero di porzioni	Tipo di porzione (persone/kg/g)
Pollo Tandoori	Vassoio	4	Statico + Ventilato	Carne	170°C	50	4	Persone
Polpettone	Vassoio	3	Statico + Ventilato		170°C	37	4	Persone
Agnello	Casseruola da forno	3	Statico + Ventilato		170°C	40	4	Persone
Vitello	Vassoio	3	Statico + Ventilato		170°C	50	4	Persone
Pollo arrosto	Vassoio	3	Statico + Ventilato		180°C	50	4	Persone
Arrosto di maiale	Vassoio	3	Statico + Ventilato		180°C	50	4	Persone

Piatto	Accessori	Livello	Tipo di forno	Categoria di alimenti	Temperatura	Tempo di cottura (minuti)	Numero di porzioni	Tipo di porzione (persone/kg/g)
Salmone	Casseruola da forno/vassoio	3	Resistenza inferiore + Ventilata	Pesce	160°C	15	4	Persone
Rombo	Vassoio	3	Resistenza inferiore + Ventilata		160°C	25	4	Persone
Coda di rospo	Vassoio	3	Resistenza inferiore + Ventilata		150°C	28	4	Persone
Calamari ripieni	Vassoio	3	Resistenza inferiore + Ventilata		160°C	20	4	Persone
Spiedini di pesce	Vassoio	3	Resistenza inferiore + Ventilata		150°C	28	4	Persone
Involtini di pesce spada	Vassoio	3	Resistenza inferiore + Ventilata		150°C	28	4	Persone
Orata di mare	Casseruola da forno/vassoio	3	Resistenza inferiore + Ventilata		160°C	28	4	Persone

Piatto	Accessori	Livello	Tipo di forno	Categoria di alimenti	Temperatura	Tempo di cottura (minuti)	Numero di porzioni	Tipo di porzione (persone/kg/g)
Gratin di verdure	Casseruola da forno/vassoio	4	Grill + Ventilato	Verdure	180°C	36	4	Persone
Parmigiana	Vassoio	4	Grill + Ventilato		180°C	36	4	Persone
Torta salata di zucchine e ricotta	Stampi a porzione singola/vassoio	5	Grill + Ventilato		155°C	35	4	Persone
Zucchine ripiene di verdure	Vassoio	5	Grill + Ventilato		160°C	28	4	Persone
Patate al forno	Casseruola da forno/vassoio	4	Grill + Ventilato		170°C	38	4	Persone
Rotoli di cavolo	Casseruola da forno/vassoio	4	Grill + Ventilato		160°C	25	4	Persone
Millefoglie di verdure	Stampi/vassoio	5	Grill + Ventilato		160°C	35	4	Persone

Piatto	Accessori	Livello	Tipo di forno	Categoria di alimenti	Temperatura	Tempo di cottura (minuti)	Numero di porzioni	Tipo di porzione (persone/kg/g)
Torta di carote	Teglia per torte/vassoio	4	Cottura multi-livello	Pasta e dolci	170°C	45	4	Persone
Focaccia	Vassoio	3	Cottura multi-livello		200°C	35	4	Persone
Soda bread	Vassoio	3	Cottura multi-livello		170°C	40	4	Persone
Torta di banane	Teglia per torte/vassoio	3	Cottura multi-livello		170°C	40	4	Persone
Crostata di mele	Teglia per torte/vassoio	4	Cottura multi-livello		170°C	38	4	Persone
Panini al latte	Vassoio	3	Cottura multi-livello		180°C	25	4	Persone
Lasagne veggy	Vassoio	4	Cottura multi-livello		200°C	40	4	Persone
Quiche di verdure	Teglia per torte/vassoio	4	Cottura multi-livello		180°C	35	4	Persone
Strudel di verdure	Vassoio	4	Cottura multi-livello		180°C	35	4	Persone
Sformato di farro e verdure	Casseruola da forno/vassoio	5	Cottura multi-livello		160°C	35	4	Persone

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 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.

ATTENZIONE

- 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.

PORTA IN VETRO DEL FORNO

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

ACCESSORI

Pulire gli accessori con una spugna umida e saponata prima di risciacquare e asciugare: evitare l'uso di 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 detersivo.

Se i residui grassi sono difficili da togliere, immergere la vaschetta in acqua e detersivo. Oppure, la vaschetta può essere lavata in lavastoviglie o utilizzando un detersivo per forno disponibile sul mercato. Non rimettere mai la vaschetta sporca all'interno del forno.

4.2 Manutenzione

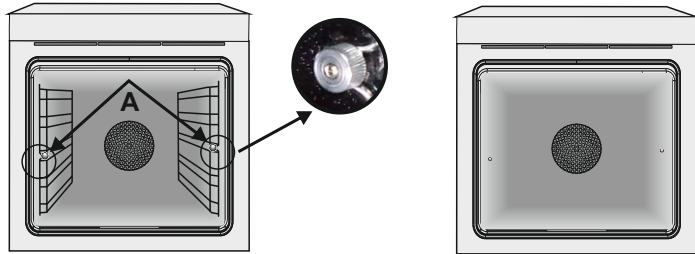
STACCO E PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Svitare il bullone in senso antiorario.

2. Rimuovere gli scaffali laterali tirandoli verso di voi.

3. Pulire gli scaffali laterali in lavastoviglie o con una spugna umida e poi asciugarli immediatamente.

4. Dopo aver pulito gli scaffali laterali, riposizionarli e reinserire i bulloni, assicurandosi che siano completamente serrati.



STACCO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Aprire la porta in vetro anteriore.

2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento cerniera sul lato destro e sinistro della porta anteriore spingendoli verso il basso.

3. Sostituire la porta effettuando la stessa procedura in ordine inverso.

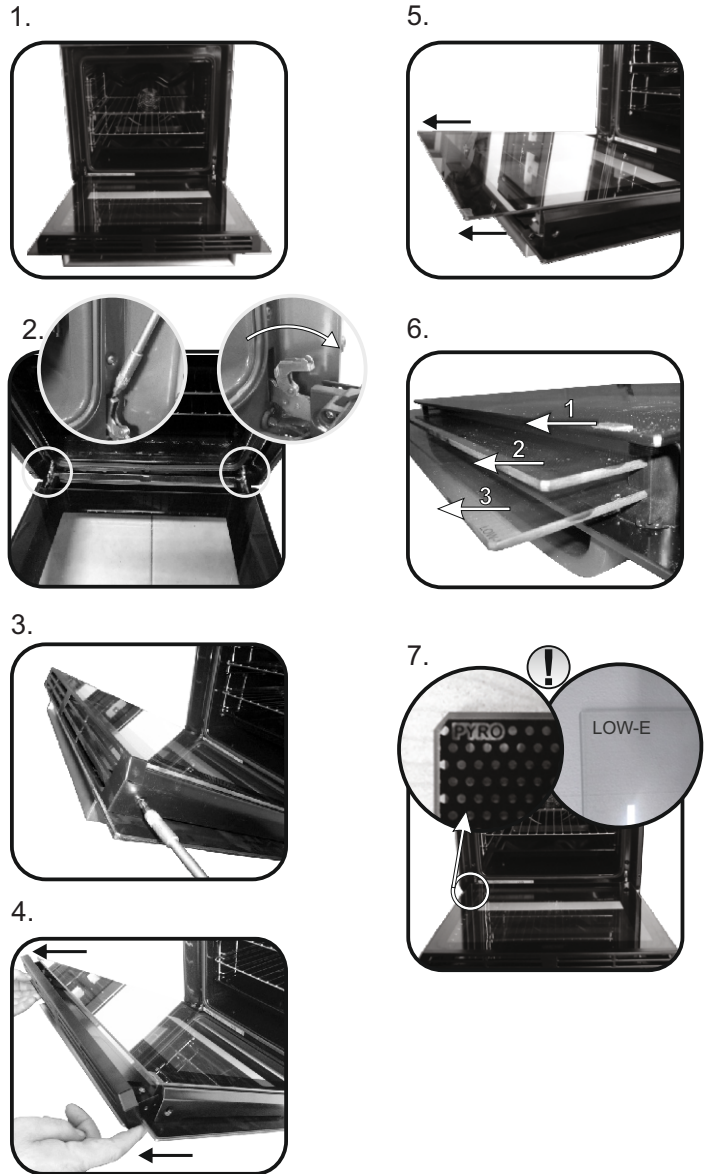
STACCO E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

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 cautela dalla porta del forno.

7. Al termine della pulizia o della sostituzione, rimontare i componenti procedendo nell'ordine inverso.



5. Risoluzione degli inconvenienti

5.1 FAQ

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.

- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

- Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen.

Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen. Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht. Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw.

der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

- Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
- Es muss ein Netzkabel vom Typ H05V2V2-F verwendet werden. Diese Arbeiten müssen von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen an.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.
- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Garraums gerichtet ist.
Der Einlegeboden muss vollständig in den Garraum eingesetzt werden
- **WARNUNG:** Kleiden Sie die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder Einwegschutz aus dem Einzelhandel aus. Aluminiumfolie oder anderer Schutz in direktem Kontakt mit der heißen Emaille kann schmelzen und die Emailleauskleidung im Ofeninneren beeinträchtigen.
- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- **VORSICHT:** Füllen Sie den Garraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.

Allgemeine Hinweise

35

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

Produktbeschreibung

36

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Erstmalige Verwendung
- 2.4 Nutzung der Dampffunktionen

Nutzung des Ofens

38

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Produkteinstellung
- 3.3 Betrieb im manuellen Modus
- 3.4 Betrieb im Modus Dampfgaren
- 3.5 Betrieb im Rezept-Modus
- 3.6 Betrieb im Modus Sonderfunktionen
- 3.7 Betrieb im Modus My Chef
- 3.8 Funktionsbeschreibungen
- 3.9 Gararten
- 3.10 Dampffunktionsmodi
- 3.11 WIFI-Funktion
- 3.12 Rezepte

Ofenreinigung und Pflege

46

- 4.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung
- 4.2 Instandhaltung
 - Entfernen und Reinigen von Gittern
 - Entfernen des Ofenfensters
 - Ausbau und Reinigung der Glastür

Fehlerbehebung

47

- 5.1 F.A.Q

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 Erdschluss mit fehlerhafter Kontinuität verursacht werden.

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

1.3 Empfehlungen

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Abfallwirtschaft und Umweltschutz



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

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


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


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

UMWELTSCHUTZ

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

1.6 Konformitätserklärung

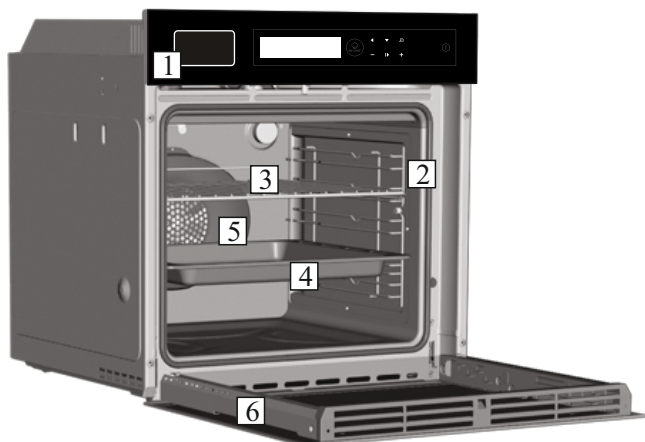
Mit der Verwendung des  -Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, dass sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

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

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

2. Produktbeschreibung

2.1 Überblick



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

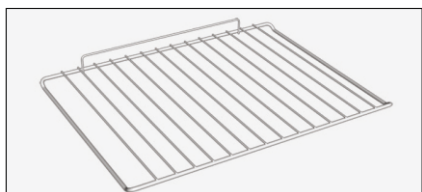
2.2 Zubehör

1 Auffangschale



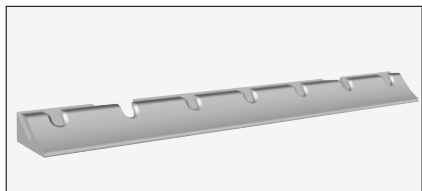
Sammelt die Rückstände, die beim Kochen von Lebensmitteln auf die Grille tropfen.

2 Metallgrill



Für Backbleche und -platten.

3 Led-Beleuchtung



Ein Beleuchtungssystem, das die herkömmliche „Glühbirne“ ersetzt.

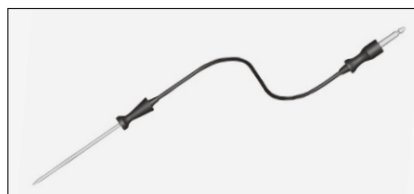
14 LED (für Versionen ohne Pyrolyse) oder 10 High Power LED (für Versionen mit Pyrolyse) Leuchten sind in die Tür integriert. Diese erzeugt eine helle hochwertige Beleuchtung, die es ermöglicht, das Innere des Ofens deutlich und ohne Schatten auf allen Blechen zu sehen.

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.

4 Kerntemperaturfühler (je nach Ofenmodell)



Dieser misst die Kerntemperatur von Speisen während des Garens.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler in das Loch auf der Oberseite des Garraums ein.

- Bereiten Sie die Speisen vor und führen Sie den Kerntemperaturfühler in das Gericht ein.

Warnung

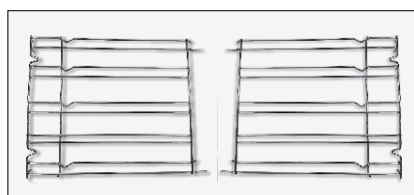
- Vor dem korrekten Einführen des Kerntemperaturfühlers nicht vorheizen oder mit dem Kochen beginnen.

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

- Den Kerntemperaturfühler nicht in tiefgefrorene Nahrungsmittel einführen.

- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht im Ofen, wenn er nicht benutzt wird, da dieser beschädigt werden kann.

5 Seitliche Drahtgitter



Wird bei Auffangschalen und Metall-Grill-Seitenböden verwendet.

2.3 Erstmalige Verwendung

VOR DER ERSTMALIGEN VERWENDUNG DES GERÄTS

- Füllen Sie den Tank vor dem ersten Gebrauch mit 300 ml Wasser, wenn der Ofen leer ist, und betätigen Sie das Dampfsymbol, um den Motor zu starten.
- Wählen Sie ein Garprogramm (Dampfprogramm oder belüftetes Garprogramm).

WARNUNG

- Das Dampfsymbol funktioniert nur bei belüfteten Programmen.
- Die Temperatur des Wassers im Tank sollte bei Raumtemperatur 22 °C betragen.

VORREINIGUNG

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

2.4 Nutzung der Dampffunktionen

WASSERSCHUBFACH



Abbildung 1

Abbildung 2

1. Bitte ziehen und drücken Sie das Schubfach langsam, um Wasser einzufüllen. (Abbildung 1)
2. Gießen Sie Wasser mit einem Krug oder entfernen Sie den Tank und füllen Sie ihn mit Wasser über den Wasserhahn. (Abbildung 2)
3. Bitte gießen Sie 300 ml Wasser ein.
4. Wählen Sie aus den Dampffunktionen den richtigen Garzyklus aus Fisch, Fleisch, Gemüse, Pasta und Backwaren (Abbildung 3) aus
5. Weitere Informationen finden Sie in Abschnitt 3.4.

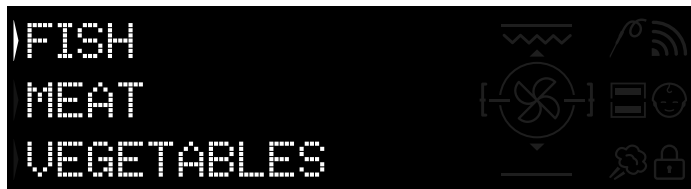


Abbildung 3

6. Stellen Sie Temperatur und Zeit gemäß dem Rezept ein.
7. Bitte drücken Sie Start.

HINWEIS: Das Display zeigt „GAREN“. Einige Tropfen Wasser können auch beim Garvorgang in den Garraum fallen. Es ist normal und hat keinen Einfluss auf die ordnungsgemäße Garung.

- Zu Beginn des Zyklus macht die Pumpe für ca. 1 Minute ein Geräusch: dies ist normal.
 - Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Summer und die folgende Anzeige erscheint: „GARVORGANG BEENDET“.
 - Bevor Sie einen weiteren Dampfgarzyklus starten, warten Sie bitte ca. 60-90 Minuten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.
 - Das eventuell verbleibende Wasser wird nach einer Stunde nach Beendigung des Garvorgangs wieder in den Tank zurückgeführt. Ein Signalton ertönt.
 - Die Pumpe macht für ca. 1 Minute ein Geräusch: dies ist normal.
8. Entleeren Sie das Wasser, indem Sie den Tank entnehmen.

WARNUNG

- Des dürfen keine Flüssigkeiten als Wasser in den Tank eingefüllt werden.
- Der Tank muss auf 300 ml gefüllt werden.
- Das Wasser im Tank muss nach jedem Gebrauch abgelassen werden.
- Wenn weniger als 300 ml Wasser eingefüllt wurden, kann die Dampferzeugung vor Beendigung des Dampfprogramms unterbrochen werden.
- Wenn mehr als 300 ml Wasser eingefüllt wurden, kann am Ende des Dampfprogramms Wasser übrig bleiben.
- Bitte schließen Sie die Schublade richtig. Wenn die Schublade nicht richtig geschlossen ist, erscheint eine Meldung auf dem Display: „Wassertank fehlt“.
- Das Wasser muss Raumtemperatur haben.
- Öffnen Sie die Schublade nicht während des Garvorgangs.
- Fügen Sie kein Wasser während des Garvorgangs hinzu.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen, um die Effizienz und die Dampfgarleistung zu gewährleisten.

DAMPFSTOSS

Durch Drücken der elektronischen Taste ist es möglich, den gesamten Wassertank auf einmal zu verdampfen.

Es ist ideal, Gemüse oder Fisch auf die schonendste und gesündeste Weise zu kochen, da die benötigte Menge an Fett und Öl reduziert wird.

1. Der Benutzer kann durch Drücken der Dampftaste einen Dampfstoß auslösen.
2. Wenn die Taste betätigt wird, blinkt das Dampfsymbol.
3. Während der Dampferzeugung wird das Symbol ohne zu blinken eingeschaltet; am Ende der Dampferzeugung wird das Dampfsymbol ausgeschaltet.
4. Beim ersten Drücken der Dampftaste bittet der Bildschirm darum, den Wassertank aufzufüllen.
5. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „2.4 Nutzung der Dampffunktionen“, bevor Sie den Zyklus starten.
6. Drücken Sie die Dampftaste maximal 5 mal auf der Benutzeroberfläche, um Dampf in den Garraum einzuspritzen.

WARNUNG

Beachten Sie, dass diese Funktion nur in Verbindung mit den entsprechenden Lüfterunterstützten Zyklen zulässig ist;

- Unterhitze + Umluft
- Konvektion + Umluft
- Grill + Umluft
- Mehrstufig

DESINFIZIERUNGSZYKLUS

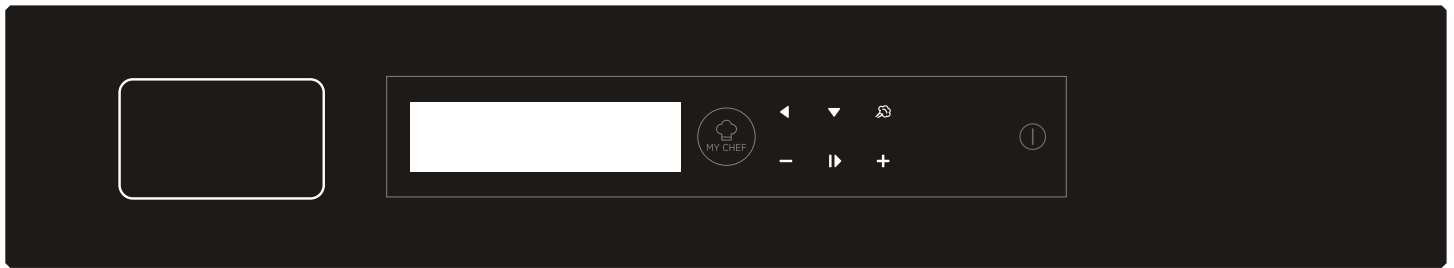
- Die Desinfektion ist für die Sterilisierung des Kreislaufs nützlich. Es erscheint eine Meldung, um den Zyklus bei der ersten Benutzung zu aktivieren, anschließend kann der Benutzer entscheiden, ob er diesen verwenden möchte oder nicht.
- Es ist erforderlich, dem Wasser desinfizierendes Reinigungsmittel hinzuzufügen, der Ofen führt den Benutzer anschließend durch den gesamten Prozess.
- Der Desinfizierungszyklus lässt sich über das Menü des Reinigungssystems aufrufen.

ENTKALKUNG

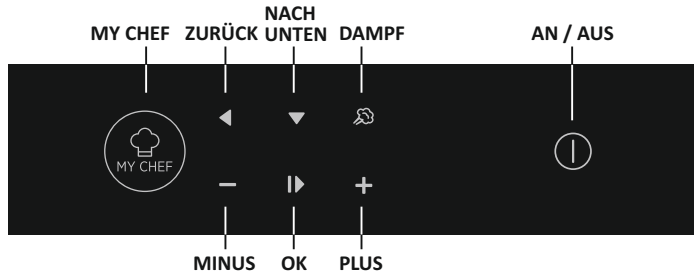
- Nach 10-facher Wasserbelastung werden im Display die Meldezyklen "ENTKALKEN EMPFOHLEN" angezeigt.
- Nach 15-facher Wasserbelastung zeigt das Display die Meldung "ENTKALKEN VERPFLICHTEND" an und die Dampffunktion ist nicht mehr verfügbar, wenn der Benutzer keinen Entzunderungszyklus durchführt.
- Der Entkalkungszyklus lässt sich über das Menü des Reinigungssystems aufrufen.
- Der Entzunderungszyklus muss mit einem handelsüblichen lebensmittelkonformen Entzunderungsprodukt durchgeführt werden.

3. Nutzung des Ofens

3.1 Beschreibung der Anzeige



AN / AUS (Uhr-Symbol) → Mithilfe dieser Taste wird der Ofen ein- und ausgeschaltet.



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

3.2 Produkteinstellung

- Vor der ersten Inbetriebnahme muss ein Installationsverfahren am Ofen durchgeführt werden, um ihn benutzen zu können. Drücken Sie dazu auf ON/OFF (AN/AUS). (Abbildung 4)

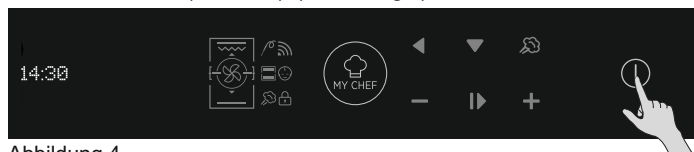


Abbildung 4

- Bitte rufen Sie den Abschnitt „Einstellungen“ auf und wählen Sie die Sprache aus dem Dropdown-Menü (Abbildung 5).

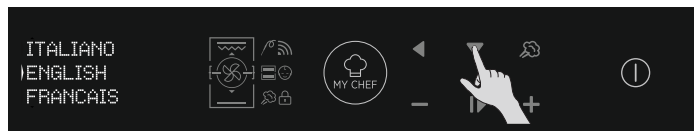


Abbildung 5

- Drücken Sie dann auf OK. (Abbildung 6)

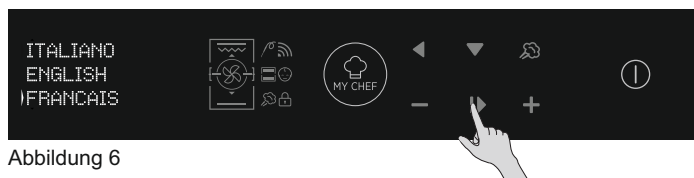


Abbildung 6

- Stellen Sie die Uhrzeit durch Drücken der Tasten PLUS und MINUS ein. Drücken Sie dann auf OK. (Abbildung 7)

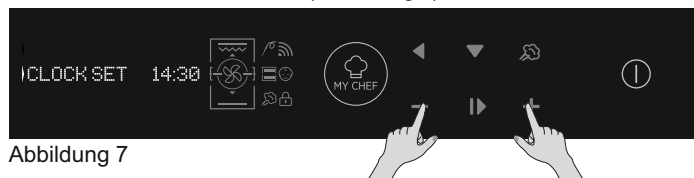


Abbildung 7

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

3.3 Betrieb im manuellen Modus

- Drücken Sie die OK-Taste, wenn der Pfeil auf der Anzeige unter MANUELL erscheint, um ein Garen in 3 einfachen Schritten einzustellen. (Abbildung 8)

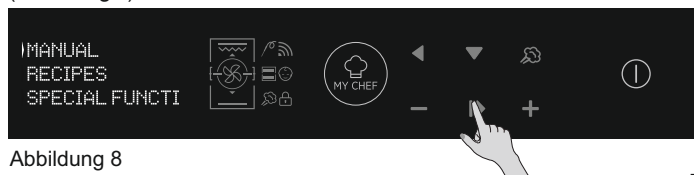


Abbildung 8

- Wählen Sie den gewünschten Garmodus, indem Sie auf OK drücken, während der Pfeil auf dem Display die gewünschte Funktion anzeigt. Drücken Sie die NACH UNTEREN-Taste, um alle verfügbaren Funktionen anzuzeigen. (Abbildung 9)

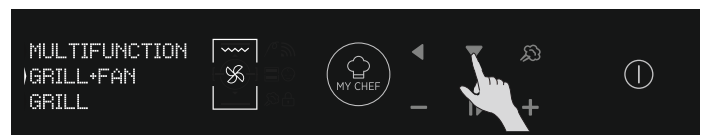


Abbildung 9

- Drücken Sie PLUS oder MINUS, um die gewünschte Temperatur in der gewählten Funktion auszuwählen. Drücken Sie dann auf OK, um fortzufahren, oder auf BACK, um zur Auswahl der Garfunktionen zurückzugehen. (Abbildung 10)

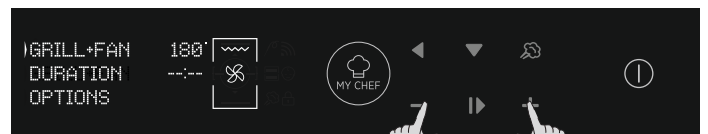


Abbildung 10

- Drücken Sie NACH UNTEREN, um die Garzeit zu ändern. Dies geschieht durch Drücken der PLUS- und MINUS-Tasten während der Pfeil auf dem Display auf dem Menüpunkt DAUER steht. Drücken Sie auf OK, um den Garvorgang zu starten, oder auf BACK, um zu den Temperatureinstellungen zurückzugehen. (Abbildung 11)

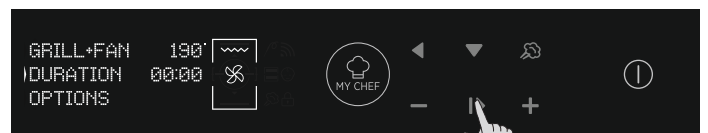


Abbildung 11

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

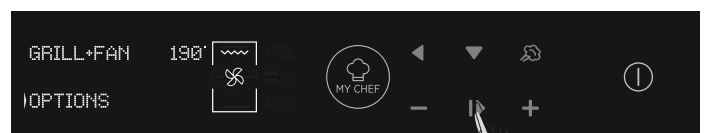


Abbildung 12

3.4 Betrieb im Modus Dampfgaren

Bitte beachten Sie Kapitel "3.8 Funktionsbeschreibungen".

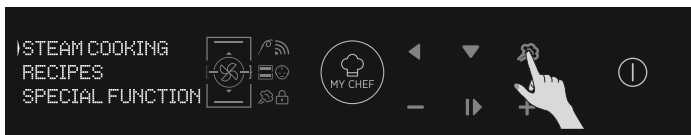


Abbildung 13

3.5 Betrieb im Rezepte-Modus

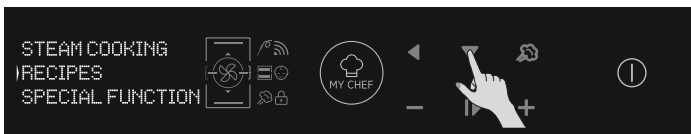


Abbildung 14

Navigieren Sie durch das HOME-Menü, bis Sie den Menüpunkt "Rezepte" erreichen

1. Rufen Sie diesen auf und wählen Sie das Rezept aus.
2. Stellen Sie das Gewicht oder die Portionen ein.
3. Beziehen Sie sich auf die Tabelle 3.12, um herauszufinden, ob das Rezept Dampf benötigt.
4. Wenn Dampf benötigt wird, führen Sie bitte vor Beginn des Zyklus die folgenden Schritte aus, siehe Abschnitt "2.4 Nutzung der Dampffunktionen".

Bitte beachten Sie Kapitel "3.12 Rezepte".

Beachten Sie bitte dass automatische Rezepte auf der Bedieneroberfläche und in den APPs verfügbar sind

3.8 Funktionsbeschreibungen

FUNKTION	BESCHREIBUNG
	KINDERSICHERUNG Wenn Sie von der Startseite aus in das Einstellmenü gelangen, ist es mit dieser Funktion möglich, den Ofen im ausgeschalteten Zustand zu sperren. Wenn die Kindersicherung eingestellt ist, ist das Symbol eingeschaltet.
	KERNTemperaturFÜHLER Wenn der Kerntemperaturfühler erkannt wird (durch die Systeminfonachricht), wird das Symbol eingeschaltet und alle laufenden Garprogramme unterbrochen. Wenn der Kerntemperaturfühler bei laufendem Garprogramm entfernt wird, wird dies unterbrochen und Sie kehren zum Startmenü zurück.
	ONE-FI Wenn Sie von der Startseite aus in das One-Fi-Menü gelangen, ist es mit dieser Funktion möglich, WiFi einzustellen. Siehe das entsprechende Kapitel.
	VERRIEGELUNG Nach Beendigung einer Pyrolyse oder bei Unterbrechung der Pyrolyse ist es nicht möglich, ein Programm zu starten, bis die Tür entriegelt ist. Die Pyrolyse ist nicht verfügbar, wenn die Abtrennung, das Seitengitter oder die Fleischsonde erkannt werden, dies geschieht über WiFi; wenn dies während einer Pyrolyse geschieht, wird diese unterbrochen. Wenn die Tür verriegelt ist, wird das Symbol des Vorhängeschlosses eingeschaltet.

FUNKTION	BESCHREIBUNG
	DAMPFGAREN Bei Auswahl eines Dampfgarprogramms wird das Dampfsymbol eingeschaltet. Nach der Auswahl des Dampfprogramms, und wenn dies bestätigt wurde, fordert die Anzeige zum Beladen der Wasserschublade auf (der Benutzer hätte den Tank mit Wasser in den Ofen stellen sollen). Das Display ist für die Verwaltung der Wassermenge, der Wasserentladung, des Dampfstoßes, die Entkalkung und Desinfektion zuständig.
	MY CHEF Mit dieser Taste ist es möglich, in ein spezielles Menü zu gelangen, wenn der Ofen nicht ausgeschaltet ist oder nicht gart; • „MEINE REZEPTE“ (dies ist eine Liste der gespeicherten Rezepte, max. 5; wenn kein Rezept gespeichert ist, wird eine schwarze Anzeige mit „--“ angezeigt), • „MEIN ASSISTENT“ (das ist das letzte Programm, das von der App empfangen wurde; wenn keine Programme empfangen wurden, erscheint eine schwarze Anzeige mit „--“) • „ZULETZT VERWENDE“ (das ist das zuletzt verwendete Garprogramm, anders als die Konservierungsgarprogramme; wenn kein Programm gespeichert ist, wird ein schwarzes Display mit „--“ angezeigt)

3.6 Betrieb im Modus Sonderfunktionen

Bitte beachten Sie Kapitel "3.9 Gararten".

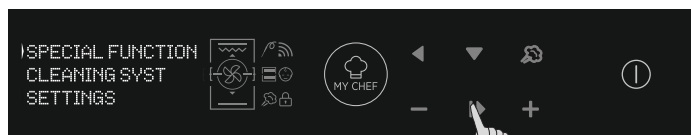


Abbildung 15

3.7 Betrieb im Modus My Chef

Bitte beachten Sie Kapitel "3.8 Funktionsbeschreibungen".

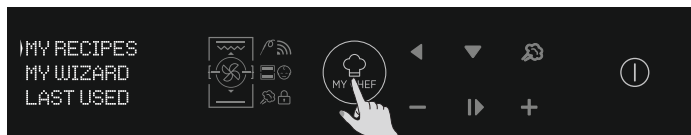


















Abbildung 16

3.9 Gararten




Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° Schiene	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Fünf Minuten vorheizen. Zum Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie etwa einen halben Liter Wasser in die Schale.
	Multi-level 180-200°C **  1°/3° Schiene	IDEAL FÜR: Gebäck, Kuchen, gefüllte Pasteten und Schmorbraten. Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Gerichte auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze wird besser verteilt und durchdringt die Lebensmittel besser, was sowohl das Vorheizen als auch die Garzeiten reduziert. Unterschiedliche Gerüche werden nicht vermischt. Bei der gleichzeitigen Garung verschiedener Gerichte, etwa 10 Minuten zusätzliche Zeit einplanen.
	Umluft 240°C **  1° Schiene	IDEAL FÜR: Pizza, Focaccia, Lasagne. Diese Funktion verteilt die Wärme dank der Kombination von Lüfter und Heizelementen besser, was gleichmäßig gebackene Ergebnisse sicherstellt.
	Grill + Umluft 200°C **  4° Schiene	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten). Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Verwendung bei geschlossener Tür. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie etwa einen halben Liter Wasser in die Schale. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht.
	Unterhitze + Umluft 210°C **  1° Schiene	IDEAL FÜR: Torten Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Dies verhindert das Austrocknen und der Teig geht besser auf.
	Ober- unterhitze *** 160-200°C **  2° Schiene	IDEAL FÜR: Brioche, Croissants, Kuchen, Desserts, Cremedesserts. Diese Funktion verwendet die oberen und unteren Heizelemente. Den Backofen zehn Minuten lang vorheizen.
	Abtauen 40°C  2° Schiene	Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass seine Eigenschaften verändert werden.
	Master bake *** 180-200°C **  2° Schiene	Ideal, damit Lebensmittel innen weich und außen knusprig werden. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

**Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse für die Umlufffunktion geprüft.

3.10 Dampffunktionsmodi

Einstellrad	Empfohlene Temperatur °C	Dampfgarfunktionen <i>(In Abhängigkeit des Ofenmodells)</i>
	180°C	TEIG- & BACKWAREN: Diese Funktion sorgt für eine perfekt gegarte Pasta und einen großartigen Oberflächengratin.
	210°C	FLEISCH: Diese Funktion ermöglicht es, Fleisch auch in der Mitte perfekt zu garen, wodurch eine karamellierte oder knusprige Oberfläche und saftiges Fleisch gewährleistet wird-
	210°C	FISCH: Diese Funktion gewährleistet eine homogene Garung auch bei höherem Gargut, knackige Außenseiten und saftigem Inneren.
	200°C	GEMÜSE: Diese Funktion ermöglicht es, Gemüse zu garen und perfekte Kochergebnisse zu erzielen bei gleichzeitiger Erhaltung aller ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

3.11 WIFI-Funktion

Weitere Informationen finden Sie in der zugehörigen Kurzanleitung, die Sie auch online unter folgendem Link finden:
<http://go.candy-group.com/hover-ov>.

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	Basisdatenrate: HF-Sendeleistung (Typ): +4 dbm Erweiterte Datenrate: HF-Sendeleistung (Typ): +2 dbm BLE: HF-Sendeleistung (Typ): +7,5 dbm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Min. Empfangsempfindlichkeit	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Basisdatenrate: Empfindlichkeit bei 0,1% BER: -98 dbm Erweiterte Datenrate: Empfindlichkeit bei ,0,01% BER: -98 dbm BLE: Empfindlichkeit bei 0,1% BER: -98 dbm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

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

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

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

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

SCHRITT 1

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

HINWEIS

- Die Frequenz des Wi-Fi- Heimnetzwerks muss auf das 2.4 Ghz-Band eingestellt sein. Die Produkts kann nicht konfiguriert werden, wenn das Heimnetzwerk auf das 5 Ghz-Band eingestellt ist.
- Wenn Sie das WLAN-Passwort nicht finden können, wenden Sie sich an Ihren Internetanbieter. Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit demselben WLAN verbunden ist wie das Haushaltsgerät und ob Bluetooth in den „Einstellungen“ aktiviert ist. Weitere Infos finden Sie im Handbuch.

SCHRITT 2

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

HINWEIS

- Die App ist für Android- (Version 4.4 oder höher) und iOS-Geräte (Version 8.0 oder höher) erhältlich.
- Wenn Sie bereits ein Benutzerprofil für Hoover Wizard haben, können Sie sich mit Ihren Anmeldedaten anmelden.

SCHRITT 3

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

SCHRITT 4

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

SCHRITT 5

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

SCHRITT 6

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

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

HINWEIS

- Die Anmeldung muss innerhalb von 5 Minuten abgeschlossen werden.
- Tippen Sie bei Problemen auf „Retry“ (Erneut versuchen) und überprüfen Sie, ob an Ihrem Gerät (Smartphone/Tablet) Bluetooth aktiviert ist. Wird der Vorgang nicht richtig abgeschlossen, tippen Sie auf „Proceed with Standard Enrollment“ (Mit Standard Enrollment fortfahren).
- Zur Gewährleistung der korrekten Datenübertragung empfehlen wir, sich mit dem Gerät in der Nähe der Produkts aufzuhalten.

SCHRITT 7

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

HINWEIS

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

FALLS DIE EINRICHTUNG FEHLSCHLÄGT

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

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

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

Fernbedienungsmodus

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

Schnellstart Hoover OVEN - Registrieren in der App

Verfahren für Geräte ohne Bluetooth (oder unter Version 4.0)

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

SCHRITT 1

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

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

HINWEIS

- Die Frequenz des Wi-Fi- Heimnetzwerks muss auf das 2.4Ghz-Band eingestellt sein. Die Produkts kann nicht konfiguriert werden, wenn das Heimnetzwerk auf das 5 Ghz-Band eingestellt ist.
- Wenn Sie das WLAN- Passwort nicht finden können, wenden Sie sich an Ihren Internetanbieter

SCHRITT 2

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

HINWEIS

- Die App ist für Android- (Version 4.4 oder höher) und iOS-Geräte (Version 8.0 oder höher) erhältlich.
- Wenn Sie bereits ein Benutzerprofil für Hoover Wizard haben, können Sie sich mit Ihren Anmeldedaten anmelden.

SCHRITT 3

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

SCHRITT 4

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

Sie auf „Next“ (Weiter).

SCHRITT 5

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

HINWEIS

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

SCHRITT 6

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

SCHRITT 7

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

HINWEIS

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

SCHRITT 8

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

SCHRITT 9

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

HINWEIS

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

SCHRITT 10

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

- Die Registrierung ist nun abgeschlossen.

FALLS DIE EINRICHTUNG FEHLSCHLÄGT

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

Fernbedienungsmodus

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

3.12 Rezepte

Gericht	Zubehör	Stufe	Ofentyp	Kategorie	Temperatur	Garzeit (Min)	Anzahl der Portionen	Portionsart (Personen/kg/gr)
Huhn Tandoori	Backblech	4	Konvektion + Lüfter	Fleisch	170°C	50	4	Personen
Hackbraten	Backblech	3	Konvektion + Lüfter		170°C	37	4	Personen
Lamm	Auflaufform	3	Konvektion + Lüfter		170°C	40	4	Personen
Kalbfleisch	Backblech	3	Konvektion + Lüfter		170°C	50	4	Personen
Gebratenes Hähnchen	Backblech	3	Konvektion + Lüfter		180°C	50	4	Personen
Schweinebraten	Backblech	3	Konvektion + Lüfter		180°C	50	4	Personen

Gericht	Zubehör	Stufe	Ofentyp	Kategorie	Temperatur	Garzeit (Min)	Anzahl der Portionen	Portionsart (Personen/kg/gr)
Lachs	Auflaufform/Backblech	3	Unterhitze + Lüfter	Fisch	160°C	15	4	Personen
Turbo	Backblech	3	Unterhitze + Lüfter		160°C	25	4	Personen
Seeteufel	Backblech	3	Unterhitze + Lüfter		150°C	28	4	Personen
Gefüllte Calamari	Backblech	3	Unterhitze + Lüfter		160°C	20	4	Personen
Spieße	Backblech	3	Unterhitze + Lüfter		150°C	28	4	Personen
Schwertfischrollen	Backblech	3	Unterhitze + Lüfter		150°C	28	4	Personen
Meerbrasse	Auflaufform/Backblech	3	Unterhitze + Lüfter		160°C	28	4	Personen

Gericht	Zubehör	Stufe	Ofentyp	Kategorie	Temperatur	Garzeit (Min)	Anzahl der Portionen	Portionsart (Personen/kg/gr)
Gemüsegratin	Auflaufform/Backblech	4	Grill + Lüfter	Gemüse	180°C	36	4	Personen
Parmigiana	Backblech	4	Grill + Lüfter		180°C	36	4	Personen
Zucchini und Ricotta-Torte	Einzelportion-Formen/Backblech	5	Grill + Lüfter		155°C	35	4	Personen
Mit Gemüse gefüllte Zucchini	Backblech	5	Grill + Lüfter		160°C	28	4	Personen
Ofenkartoffeln	Auflaufform/Backblech	4	Grill + Lüfter		170°C	38	4	Personen
Kohlrouladen	Auflaufform/Backblech	4	Grill + Lüfter		160°C	25	4	Personen
Gemüse in Schlafrock	Formen/Backblech	5	Grill + Lüfter		160°C	35	4	Personen

Gericht	Zubehör	Stufe	Ofentyp	Kategorie	Temperatur	Garzeit (Min)	Anzahl der Portionen	Portionsart (Personen/kg/gr)
Möhrenkuchen	Kuchenform/Backblech	4	Mehrstufig	Teig- und Backwaren	170°C	45	4	Personen
Focaccia	Backblech	3	Mehrstufig		200°C	35	4	Personen
Natronbrot	Backblech	3	Mehrstufig		170°C	40	4	Personen
Bananenkuchen	Kuchenform/Backblech	3	Mehrstufig		170°C	40	4	Personen
Apfelkuchen	Kuchenform/Backblech	4	Mehrstufig		170°C	38	4	Personen
Milchbrötchen	Backblech	3	Mehrstufig		180°C	25	4	Personen
Vegetarische Lasagne	Backblech	4	Mehrstufig		200°C	40	4	Personen
Gemüse-Quiche	Kuchenform/Backblech	4	Mehrstufig		180°C	35	4	Personen
Gemüsestrudel	Backblech	4	Mehrstufig		180°C	35	4	Personen
Farro- und Gemüsekekuchen	Auflaufform/Backblech	5	Mehrstufig		160°C	35	4	Personen

4. Ofenreinigung und Pflege

4.1 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.

OFENFENSTER

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

ZUBEHÖR

Reinigen Sie das Zubehör mit einem nassen, seifigen Schwamm vor dem Spülen und trocknen: verwenden sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

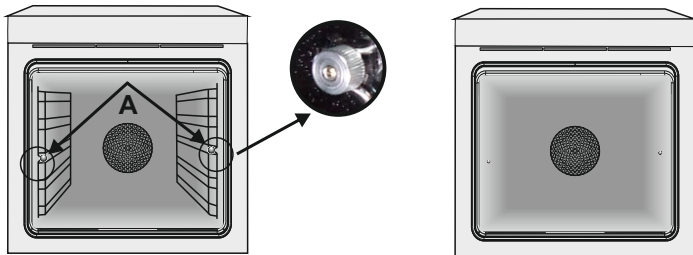
AUFFANGSCHALE

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. Wenn fettige Rückstände zurückbleiben, tauchen Sie die Pfanne in Wasser und Reinigungsmittel. Alternativ können Sie die Pfanne in der Geschirrspülmaschine waschen oder ein handelsübliches Backofenreinigungsmittel verwenden. Stellen Sie niemals eine schmutzige Auffangschale erneut in den Ofen.

4.2 Wartung

AUSBAU UND REINIGUNG DER SEITENGITTER

1. Lösen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn.
2. Entfernen Sie die Seitengitter, indem Sie sie zu sich ziehen.
3. Reinigen Sie die Seitengitter in der Spülmaschine oder mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie sofort.
4. Nachdem Sie die Seitengitter gereinigt haben, führen Sie diese wieder ein und montieren Sie die Schrauben erneut, wobei Sie auf deren ordnungsgemäßen Sitz achten müssen.

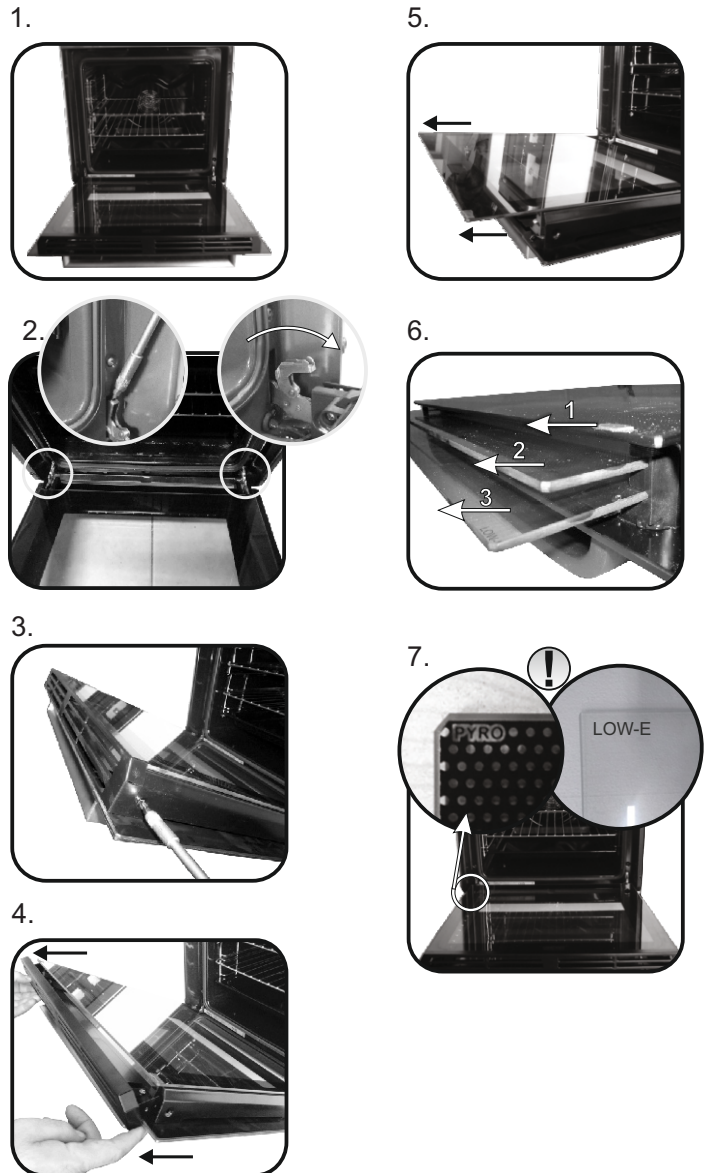


ENTFERNEN DER OFENTÜR

1. Öffnen Sie die Frontscheibe.
2. Öffnen Sie die Klemmen des Scharniergehäuses auf der rechten und linken Seite der Frontscheibe, indem Sie sie nach unten drücken.
3. Ersetzen Sie das Fenster, indem Sie den umgekehrten Vorgang durchführen.

AUSBAU UND REINIGUNG DER GLASTÜR

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



5. Fehlerbehebung

5.1 FAQ

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

Consignes générales de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Instructions générales

51

- 1.1 Consignes de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 Gestion des déchets
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

52

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation
- 2.4 Utilisation des fonctions de cuisson à la vapeur

Utilisation du four

54

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Réglage du produit
- 3.3 Fonctionnement en mode manuel
- 3.4 Fonctionnement en mode cuisson à la vapeur
- 3.5 Fonctionnement en mode Recettes
- 3.6 Fonctionnement en mode fonctions spéciales
- 3.7 Fonctionnement en mode My Chef
- 3.8 Descriptions des fonctions
- 3.9 Modes de cuisson
- 3.10 Modes cuisson à la vapeur
- 3.11 Fonction sans fil
- 3.12 Recettes

Nettoyage et entretien du four

62

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four
- 4.2 Entretien
 - Enlèvement et nettoyage des grilles
 - Enlèvement de la fenêtre de four
 - Enlèvement et nettoyage de la porte vitrée

Dépannage

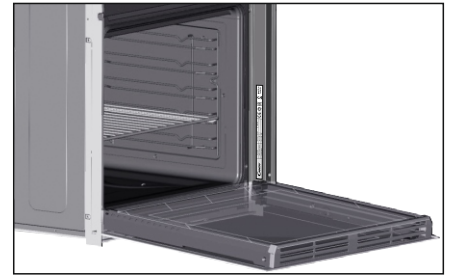
62

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

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

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



1.1 Consignes de sécurité

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

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

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

1.2 Sécurité électrique

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

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

BRANCHEMENT

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

1.3 Conseils

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Gestion des déchets et protection de l'environnement



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

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


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


ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

1.6 Déclaration de conformité

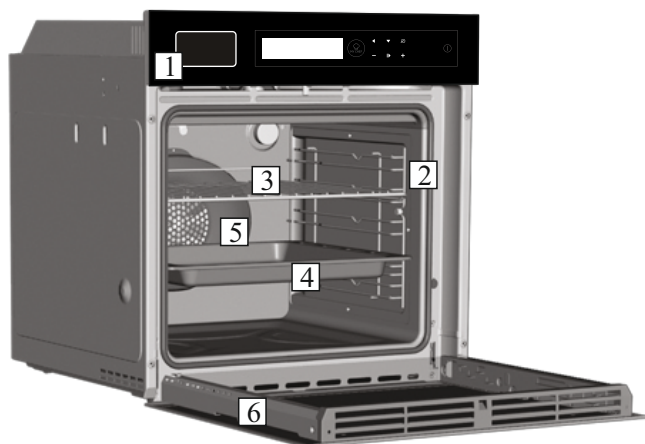
En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

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

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

2. Description du produit

2.1 Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Position des grilles
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

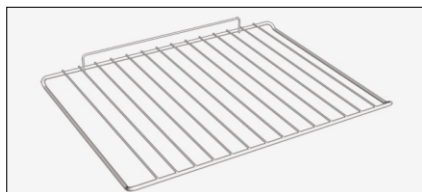
2.2 Accessoires

1 Lèche-frite



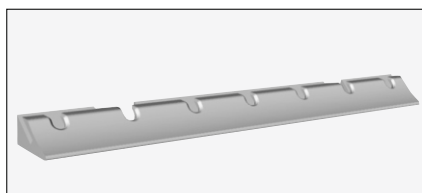
Collecte les résidus qui s'écoulent pendant la cuisson des aliments sur les grilles.

2 Grille métallique



Permet de ranger les plaques de cuisson et plats.

3 Voyants à LED



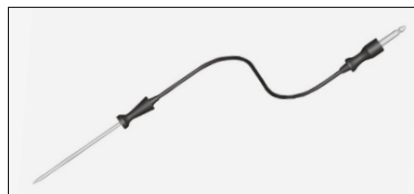
Système d'éclairage qui remplace l'ampoule électrique habituelle. 14 LED (pour les modèles qui ne sont pas à pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les modèles à pyrolyse) sont intégrés dans la porte. Génèrent un éclairage LED de grande qualité qui permet de voir clairement l'intérieur du four, sans aucune ombre sur les grilles.

Avantages :

En plus d'éclairer parfaitement le four, ce système dure plus longtemps que l'ampoule traditionnelle, son entretien est plus facile et, surtout, il est plus économique en énergie.

- Vision optimale
- Éclairage longue durée
- Consommation d'énergie très faible, -95% par rapport à l'éclairage traditionnel.

4 Sonde à viande (selon le modèle du four)



Sert à mesurer la température intérieure des aliments pendant la cuisson.

- Introduisez la sonde à viande dans le trou sur le haut de la cavité.
- Préparez les aliments et insérez la sonde à viande correctement dans les aliments.

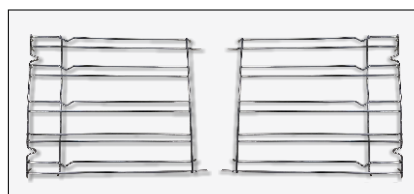
Avertissement

- *Ne préchauffez pas le four et ne démarrez pas la cuisson avant d'avoir inséré correctement la sonde à viande. La sonde doit être introduite dans les aliments et la prise pendant que le four est toujours froid.*

- *N'insérez pas la sonde à viande dans des aliments congelés.*

- *Ne laissez pas la sonde à viande dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas : elle risquerait d'être endommagée.*

5 Grilles métalliques latérales



Elles sont disposées sur le côté de la lèche-frite et de la grille métallique.

2.3 Première utilisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, remplissez le compartiment de 300 ml d'eau lorsque le four est vide et appuyez sur le symbole vapeur pour mettre l'appareil en marche.
- Sélectionnez un programme de cuisson (cuisson à la vapeur ou cuisson ventilée).

AVERTISSEMENT

- Le symbole vapeur ne peut être activé qu'avec le programme de cuisson ventilée.
- La température de l'eau du compartiment doit être de 22°C à température ambiante.

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

1. Nettoyez le four avant la première utilisation. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide.
2. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
3. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant environ 1 heure. Cela éliminera toute odeur résiduelle du produit neuf.

2.4 Utilisation des fonctions de cuisson à la vapeur

COMPARTIMENT D'EAU

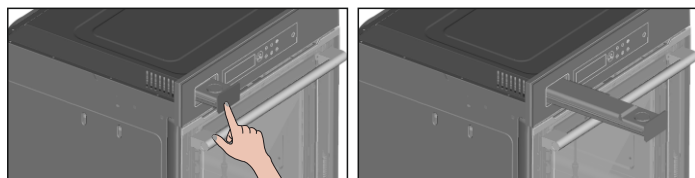


Figure 1

Figure 2

1. Veuillez appuyer délicatement sur le compartiment, puis le tirer pour y verser de l'eau. (Figure 1)
2. Versez de l'eau avec un pichet ou retirez le compartiment pour le remplir d'eau au robinet. (Figure 2)
3. Versez 300 ml d'eau.
4. Dans les fonctions de cuisson à la vapeur, sélectionnez « poisson », « viande », « légumes » ou « pâtes & pâtisserie ». (Figure 3)
5. Pour plus d'informations, consultez la section 3.4.



Figure 3

6. Réglez la température et le temps de cuisson en fonction de la recette.
7. Appuyez sur « start ».

REMARQUE : L'affichage indique « CUISSON ». Des gouttes d'eau peuvent tomber dans la cavité du four également en cours de cuisson. Cela est normal et n'a pas d'incidence sur la cuisson choisie.

- En début de cycle, la pompe va produire un son qui va durer environ 1 minute : cela fait partie du fonctionnement normal.
- À la fin de la cuisson, une alarme retentit et l'afficheur indique : « CUISSON TERMINÉE ».
- Avant de lancer un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, veuillez attendre de 60 à 90 minutes, que le four ait complètement refroidi.
- L'eau éventuellement encore présente sera rechargée dans le compartiment une heure après la fin de la cuisson. Un alarme retentira.
- La pompe produira un son qui durera environ 1 minute : cela fait partie du fonctionnement normal.

8. Videz l'eau en retirant le compartiment.

AVERTISSEMENT

- Ne remplissez le compartiment qu'avec de l'eau, aucun autre liquide ne doit être utilisé.
- Le compartiment doit être rempli de 300 ml d'eau.
- L'eau du compartiment doit être vidangée après chaque utilisation.
- Si la quantité d'eau est inférieure à 300 ml, la production de vapeur risque de finir avant la fin du programme de cuisson à la vapeur.
- Si la quantité d'eau est supérieure à 300 ml, de l'eau sera probablement encore présente à la fin du programme de cuisson à la vapeur.
- Veuillez fermer le compartiment convenablement. Si le compartiment n'est pas correctement fermé, le message suivant s'affiche : « compartiment absent ».
- L'eau doit être à température ambiante.
- N'ouvrez pas le compartiment en cours de cuisson.
- N'ajoutez pas d'eau pendant le cycle de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson pour ne pas nuire aux performances et à l'efficacité de la cuisson à la vapeur.

COUP DE VAPEUR

En appuyant sur cette touche électronique, il est possible de cuire à la vapeur avec toute l'eau d'un seul coup.

C'est l'idéal pour cuire des légumes ou du poisson de la façon la plus délicate et la plus saine, car la quantité de graisse ou d'huile nécessaire est réduite au minimum.

1. L'utilisateur peut utiliser la fonction coup de vapeur en appuyant sur la touche vapeur.
2. Si vous appuyez sur cette touche, le symbole vapeur se met à clignoter.
3. Pendant la production de vapeur, le symbole vapeur est allumé sans clignoter ; à la fin de la production de vapeur, ce symbole s'éteint.
4. La première fois que la touche vapeur est activée, l'afficheur demande le remplissage en eau.
5. Suivez les étapes du paragraphe « 2.4 Utilisation des fonctions cuisson à la vapeur » avant de démarrer le cycle.
6. Appuyez au maximum 5 fois sur la touche vapeur de l'interface utilisateur pour l'injection de vapeur dans la cavité.

AVERTISSEMENT

Cette fonction n'est autorisée qu'en association avec les cycles suivants de cuisson avec chaleur tournante :

- Résistance inférieure + ventilateur
- Cuisson assistée par ventilateur
- Gril + ventilateur
- Chaleur pulsée

CYCLE DE DÉSINFECTIION

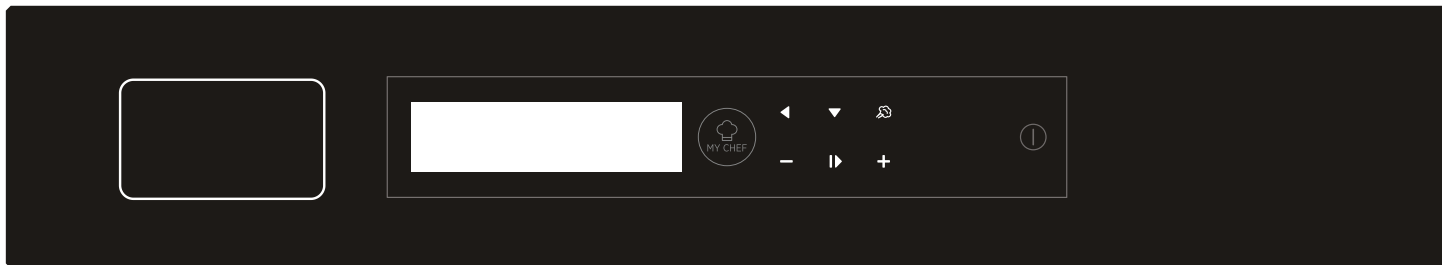
- La désinfection sert à stériliser le circuit. Un message s'affiche permettant de l'activer au moment de la première utilisation : l'utilisateur peut alors décider si l'utiliser ou non.
- Il est nécessaire d'ajouter un produit désinfectant à l'eau. Le four indique ensuite à l'utilisateur toutes les étapes à suivre pour ce processus.
- Le cycle de désinfection est inclus dans le menu système de nettoyage.

DÉCALAGE

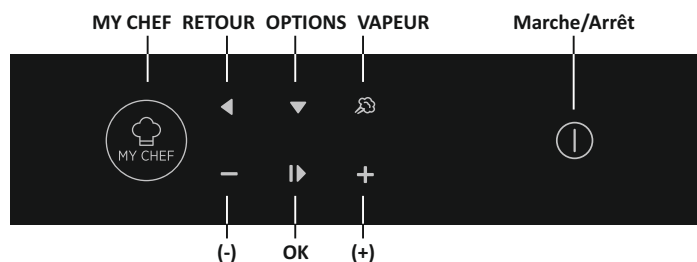
- Après 10 fois le chargement d'eau, l'écran affiche les cycles de message "DÉTARTRAGE CONSEILLÉ".
- Après 15 fois le chargement d'eau, l'écran affiche le message "DÉTARTRAGE OBLIGATOIRE" et la fonction vapeur n'est plus disponible si l'utilisateur n'effectue pas de cycle de détartrage.
- Le cycle de détartrage est inclus dans le menu système de nettoyage.
- Le cycle de détartrage doit être effectué avec un produit de détartrage conforme aux normes alimentaires commerciales.

3. Utilisation du four

3.1 Description de l'affichage



Marche / Arrêt (ⓘ) → Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre le four.



- Quand le four est éteint, l'afficheur indique l'heure. Quand le four n'est pas activé, toutes les fonctions sont disponibles à l'exception du temps de cuisson et de la fin de cuisson.

- Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas : l'écran clignote et indique « 12:00 ».

3.2 Réglage du produit

- La première fois, vous devez suivre un processus d'installation pour pouvoir utiliser le four. Appuyez sur Marche/Arrêt pour continuer. (Figure 4)

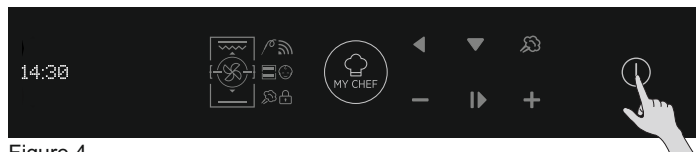


Figure 4

- Entrez dans la section des réglages et sélectionnez votre langue dans les options du menu déroulant (Figure 5).

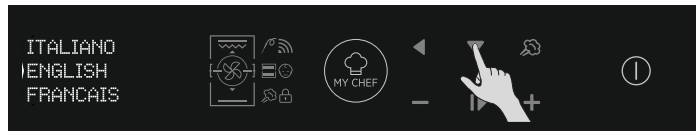


Figure 5

- Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 6)

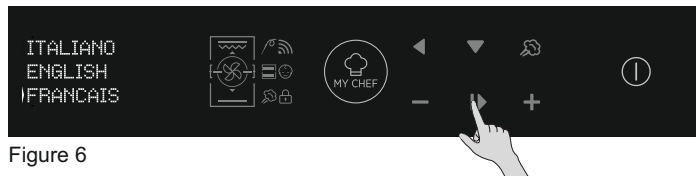


Figure 6

- Réglez l'heure en appuyant sur les touches (+) et (-). Appuyez sur OK pour continuer. (Figure 7)

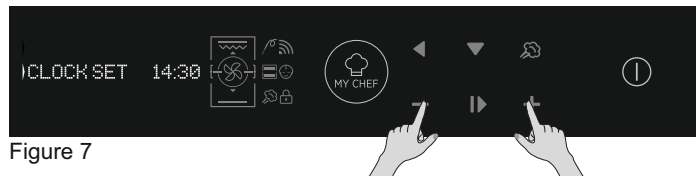


Figure 7

- Le processus d'installation est terminé. Appuyez sur OK et allez sur la page d'accueil pour commencer à utiliser le four. Pour plus d'informations, veuillez consulter le guide rapide.

3.3 Fonctionnement en mode manuel

- Appuyez sur la touche OK lorsque la flèche de l'afficheur est sur MANUEL pour régler la cuisson en 3 étapes simples. (Figure 8)

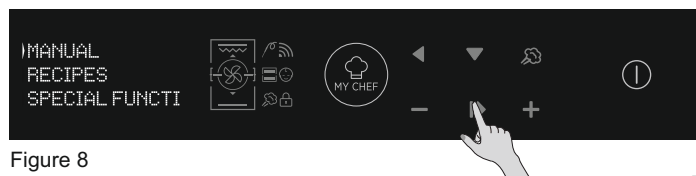


Figure 8

- Sélectionnez un mode de cuisson en appuyant sur OK lorsque la flèche est sur la fonction souhaitée. Appuyez sur la flèche des OPTIONS du menu déroulant pour consulter toutes les fonctions disponibles. (Figure 9)

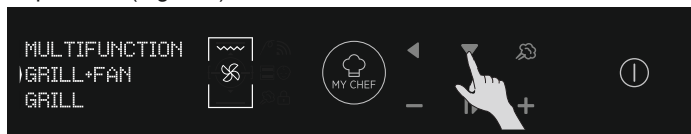


Figure 9

- Appuyez sur (+) ou (-) pour sélectionner la température souhaitée de la fonction sélectionnée. Appuyez sur OK pour continuer ou sur RETOUR pour revenir à la sélection des fonctions de cuisson. (Figure 10)

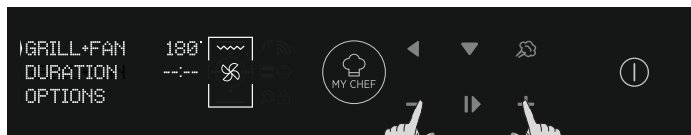


Figure 10

- Appuyez sur la flèche des OPTIONS pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les touches (+) ou (-) lorsque la flèche de l'afficheur est sur l'onglet DURÉE. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson ou sur RETOUR pour revenir au réglage de la température. (Figure 11)

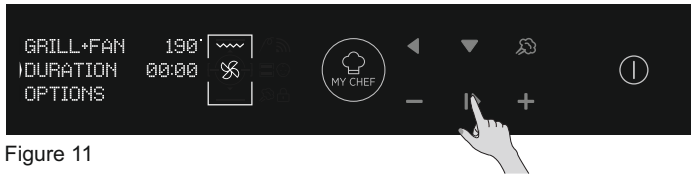


Figure 11

- Dans les OPTIONS, vous pouvez :

- exclure le préchauffage,
- régler la fin de cuisson.

- En cours de cuisson, vous pouvez :

- modifier la température
- modifier le temps de cuisson
- appuyer sur STOP pour terminer la cuisson

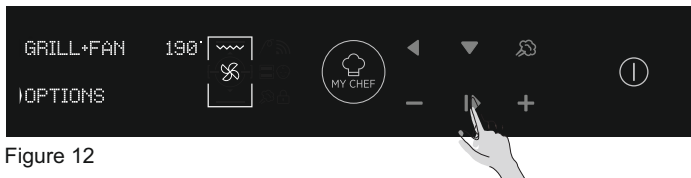


Figure 12

3.4 Fonctionnement en mode cuisson à la vapeur

Consultez le chapitre 3.8 Descriptions des fonctions.

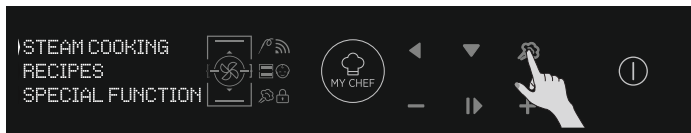


Figure 13

3.5 Fonctionnement en mode Recettes

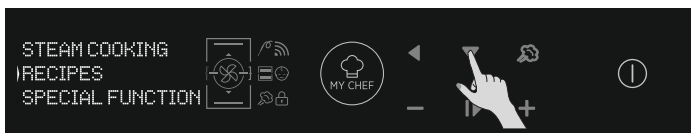


Figure 14

Naviguez dans le menu ACCUEIL jusqu'à trouver la rubrique Recettes

1. Entrez dans cette rubrique et sélectionnez une recette.
 2. Réglez le poids et le nombre de portions.
 3. Consultez le tableau 3.12 pour savoir si cette recette a besoin de vapeur.
 4. Si c'est le cas, suivez les étapes de la section 2.4 « Utilisation des fonctions de cuisson à la vapeur » avant de démarrer le cycle. Consultez le chapitre 3.12 Recettes.
- Veillez noter que les recettes automatiques sont disponibles dans l'interface utilisateur et dans l'application

3.8 Descriptions des fonctions

FONCTION	DESCRIPTION
	VERROUILLAGE ENFANT Une fois dans le menu de réglage de cette fonction sur l'écran d'accueil, vous pouvez verrouiller le four lorsqu'il est éteint. Quand le verrouillage enfant est activé, le symbole correspondant est allumé.
	SONDE À VIANDE Si la sonde à viande est détectée (par un message du système info), son symbole est allumé et tous les programmes en cours sont arrêtés. Si la sonde à viande est retirée pendant l'exécution d'un programme de cuisson, le programme s'arrête et revient au menu d'accueil.
	ONE-FI Une fois dans le menu One-fi accessible depuis l'écran d'accueil, cette fonction permet de régler la commande sans fil. Consultez le chapitre correspondant.
	VERROUILLAGE À la fin d'un cycle de pyrolyse ou en cas d'interruption d'un cycle de pyrolyse, il n'est pas possible de démarrer un autre programme tant que la porte n'est pas déverrouillée. La pyrolyse n'est pas disponible en cas de détection des grilles latérales ou de la sonde à viande, et avec la commande sans fil, si cela se produit pendant un cycle de pyrolyse, la pyrolyse est stoppée. Quand la porte est verrouillée, le symbole du cadenas est allumé.

FONCTION	DESCRIPTION
	CUISSON À LA VAPEUR Suite à la sélection d'un programme de cuisson à la vapeur, le symbole vapeur est allumé. Après avoir sélectionné puis confirmé un programme de cuisson à la vapeur, l'afficheur requiert le remplissage en eau (l'utilisateur doit mettre le compartiment rempli d'eau dans le four). L'afficheur contrôle le chargement en eau, la vidange de l'eau, le coup de vapeur, le détartrage et la désinfection.
	MY CHEF En appuyant sur cette touche lorsque le four n'est pas éteint ou n'est pas en cours de cuisson, vous pouvez entrer dans un menu spécial contenant : <ul style="list-style-type: none"> • « MES RECETTES » (liste de recettes stockées, 5 au max. Si aucune recette n'est stockée, l'afficheur apparaît en noir comme ceci : « --- »), • « MON ASSISTANT » (c'est le dernier programme reçu par application. Si aucun programme n'a été reçu, l'afficheur apparaît en noir comme ceci : « --- ») • « DERNIER UTILISÉ » (dernier programme de cuisson utilisé, différent des programmes de cuisson de conservation. Si aucun programme n'est stocké, l'afficheur apparaît en noir comme ceci : « --- »).

3.6 Fonctionnement en mode fonctions spéciales

Consultez le chapitre 3.9 Modes de cuisson.

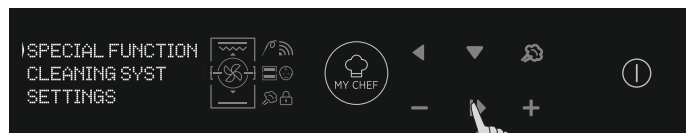


Figure 15

3.7 Fonctionnement en mode My Chef

Consultez le chapitre 3.8 Descriptions des fonctions.

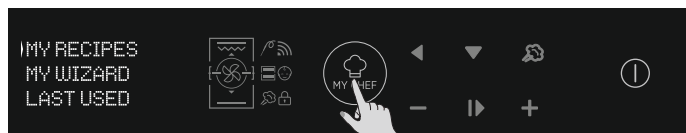


















Figure 16

3.9 Modes de cuisson





Symbol	Beschrijving	Suggesties
	Gril L5 (puissance) **  niveau 4°	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes.
	Chaleur pulsée 180-200°C **  niveau 1°/3°	IDÉAL POUR : pâtisseries, biscuits, gâteaux, farcis et braisés. Utiliser cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble.
	Chaleur tournante 240°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : pizza, focaccia, lasagne. Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Turbogrill 200°C **  niveau 4°	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rotis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.
	Sole Brassée 210°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : tartes. l'élément de la sole est utilisé avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Il empêche les aliments de sécher et favorise le processus de levée pour des résultats parfaits.
	Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes.
	Décongélation 40°C  niveau 2°	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés pour qu'ils dégivrent en quelques minutes sans altérer les propriétés des aliments.
	Master bake *** 180-200°C **  niveau 2°	Idéal pour garder les aliments tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

*** Testé conformément à la norme CENELEC EN 60350-1 utilisée pour la définition de la classe énergétique pour la fonction ventilée.

3.10 Modes cuisson à la vapeur

Cadran de fonction	Température conseillée °C	Fonctions vapeur (<i>dépend du modèle de four</i>)
	180°C	PÂTES & PÂTISSERIE: Cette fonction permet de cuire les pâtes à la perfection et convient également pour gratiner des plats.
	210°C	VIANDE: Cette fonction permet une cuisson parfaite jusqu'au coeur de la viande et garantit une viande juteuse, caramélisée ou croustillante en surface.
	210°C	POISSON : Cette cuisson permet une cuisson homogène, même des parties supérieures, avec l'intérieur du poisson juteux et l'extérieur bien doré.
	200°C	LÉGUMES: Cette fonction cuit les légumes à la perfection tout en maintenant toutes leurs propriétés nutritives.

3.11 Fonction sans fil

Pour plus d'informations, consultez le Guide rapide correspondant, également disponible en ligne au lien suivant : <http://go.candygroup.com/hover-ov>.

PARAMÈTRES DU SANS-FIL

Paramètre	Spécifications (WiFi)	Spécifications (Bluetooth)
Standard sans fil	802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2
Gamme de fréquences	2,412 GHz. – 2,484 GHz	2,412 GHz. – 2,484 GHz
Puissance de transmission max.	802.11b. DSSS 1 Mbps= +19.5 dBm	Débit de données de base : Puissance de transmission RF (type) : +4 dBm Débit de données amélioré : Puissance de transmission RF (type) : +2 dBm BLE : Puissance de transmission RF (type) : +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilité de réception min.	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Débit de données de base : Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm Débit de données amélioré : Sensibilité à 0,01% BER : -98 dBm BLE : Sensibilité à 0,1% BER : -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 dBm	

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	2,0 W
Comment activer le port de réseau sans fil :	<p>Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Si l'afficheur indique RESET ONE-FI (cela signifie que le four n'est pas enregistré, que le module sans fil est désactivé et que l'utilisateur ne peut démarrer qu'après enregistrement) <p>Appuyez sur la touche ▶ pour confirmer.</p> <p>Le module sans fil est activé et le symbole sans fil clignote au rythme d'une seconde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'afficheur indique ONE-FI OFF (cela signifie que le four est enregistré, mais que le module sans fil n'est pas activé). <p>Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour basculer sur ONE-FI ON, puis appuyez sur la touche ▶ pour confirmer.</p> <p>Le module sans fil est activé et le symbole sans fil est allumé en continu.</p>
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	<p>Naviguez jusqu'aux réglages -> ONE-FI -></p> <ul style="list-style-type: none"> • Si l'afficheur indique ONE-FI LECTURE SEULE (cela signifie que le four est enregistré et que le module sans fil est activé). • Appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour basculer sur ONE-FI OFF, puis appuyez sur la touche ▶ pour confirmer. <p>Le module sans fil est désactivé et le symbole sans fil ne s'affiche pas.</p>

Guide de démarrage rapide Hoover OVEN - Enregistrement sur l'Appli

Procédure pour dispositifs avec Bluetooth 4.0 (ou version supérieure)

IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli Hoover Wizard, en utilisant un dispositif doté de technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure). Dans ce cas, la procédure est simplifiée et plus rapide (Easy Enrollment).

Si vous utilisez un dispositif sans technologie Bluetooth (ou avec version inférieure à 4.0), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

L'ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série du produit
- Notez le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.

REMARQUE

– La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande

2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer l'électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 GHz

– Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

Contrôlez que votre dispositif soit bien connecté au même réseau Wi-Fi et d'avoir activé le Bluetooth à l'intérieur des «Programmations». Consultez le manuel correspondant pour plus d'informations.

L'ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application Hoover Wizard sur le Play Store.
- Ouvrez l'application Hoover Wizard et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «Enregistrer». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

REMARQUE

– L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).

– Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur Hoover Wizard, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

L'ÉTAPE 3

Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

L'ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «Continuer»..

L'ÉTAPE 5

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

L'ÉTAPE 6

1) Tapez sur l'icône ONE-FI.

2) Réglez le four sur ONE-FI RESET (le four émettra un bip sonore).

3) L'icône WIFI se mettra à clignoter.

- Sur l'Appli - Appuyez sur «Confirmer». Attendre la connexion de l'Appli avec l'appareil.

REMARQUE

– L'enregistrement doit être terminé dans les 5 minutes.

– En cas de problèmes, appuyez sur «Réessayer», en contrôlant d'avoir activé le Bluetooth sur votre dispositif (smartphone/tablette). Si le processus ne se conclue pas correctement, appuyez sur «Procéder avec Standard Enrollment».

– Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

L'ÉTAPE 7

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur «Confirmer».

- Le processus d'inscription est maintenant terminé.

REMARQUE

– S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 6, placez votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal «WIFIOVEN-xyzk» généré par l'appareil.

Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil. Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une extension Wi-Fi compatible pour augmenter la puissance du signal.

Mode télécommande

1) Tapez sur l'icône ONE-FI.

2) Réglez le four sur ONE-FI ON (le four émettra un bip sonore).

Guide de démarrage rapide Hoover OVEN - Enregistrement sur l'Appli

Procédure pour dispositifs sans Bluetooth (ou version inférieure à la version 4.0)

IMPORTANT

Ce Guide de démarrage rapide illustre les étapes à suivre pour affilier votre électroménager à l'Appli Hoover Wizard, en utilisant un dispositif sans technologie Bluetooth. Nous vous conseillons de procéder avec un smartphone/tablette doté de cette technologie afin de simplifier la procédure. Si vous utilisez un dispositif avec technologie Bluetooth 4.0 (ou version supérieure), suivez la procédure décrite sur l'arrière.

L'ÉTAPE 1

- Notez le numéro de série de l'appareil, et le nom Wi-Fi et le mot de passe (clé WPA / WEP) qui se trouvent normalement à l'arrière de votre routeur Wi-Fi.

- Assurez-vous que votre smartphone est connecté au même réseau Wi-Fi.

REMARQUE

– La fréquence du réseau wi-fi domestique doit être réglée sur la bande 2.4 GHz. Vous ne pouvez pas configurer l'électroménager si votre réseau domestique est réglé sur la bande 5 GHz.

– Si vous rencontrez des difficultés pour localiser le mot de passe Wi-Fi, contactez votre fournisseur Internet.

L'ÉTAPE 2

- Téléchargez l'application **Hoover Wizard** sur le Play Store.
- Ouvrez l'application **Hoover Wizard** et créez votre profil d'utilisateur en tapant sur «Enregistrer». Acceptez la politique de confidentialité et remplissez les champs obligatoires.

REMARQUE

– L'application est disponible pour les appareils Android (version 4.4 ou supérieure) et iOS (version 8.0 ou ultérieure).

– Si vous possédez déjà un profil d'utilisateur **Hoover Wizard**, vous pouvez vous connecter en utilisant vos informations d'identification.

L'ÉTAPE 3

- Sur la page d'accueil, tapez sur l'icône des trois barres en haut et à gauche pour accéder à votre profil, puis tapez sur «ENREGISTRER NOUVEL APPAREIL» et sélectionnez le nom du produit que vous voulez enregistrer.

L'ÉTAPE 4

- Entrez la date d'achat de votre appareil (JJ/MM/AAAA), puis appuyez sur «Continuer».

- Saisissez les 16 chiffres du numéro de série ou scannez le code

QR sur le électroménager. Appuyez sur **«Suivant»**. Vérifiez que les données sont correctes puis appuyez sur **«Confirmer»**. Une fois que le système a reconnu le produit, appuyez sur **«Suivant»**.

L'ÉTAPE 5

- 1) Tapez sur l'icône ONE-FI.
- 2) Réglez le four sur ONE-FI RESET (le four émettra un bip sonore) puis attendez 5 minutes.
- 3) L'icône WIFI se mettra à clignoter.

• **Sur l'application** - Tapez sur **«Continuer»**.

REMARQUE

- L'enregistrement doit être terminé dans les 5 minutes.
- Pour garantir un transfert de données correct, nous vous recommandons de rester avec votre appareil près de l'appareil.

L'ÉTAPE 6

- **Quittez l'application Hoover Wizard.**
- **Accédez aux paramètres Wi-Fi de votre appareil.**

L'ÉTAPE 7

- Dans la liste des réseaux Wi-Fi disponibles, sélectionnez **«WIFIOVEN-xyzk»**.

REMARQUE

- Si vous ne le trouvez pas, attendez quelques secondes ou procédez à une nouvelle recherche.

L'ÉTAPE 8

- **Quittez les paramètres de votre appareil.**
- **Revenez à l'application Hoover Wizard** et attendez que l'application détecte l'apppliance.
- Une fois que l'écran **«Réseau Wi-Fi actif»** s'affiche, tapez sur **«Suivant»**.

L'ÉTAPE 9

- Saisissez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Sélectionnez le type de mot de passe (WEP ou WPA), puis appuyez sur **«Confirmer»**.

REMARQUE

- S'il n'est pas automatiquement synchronisé par l'application, veuillez saisir le nom de votre réseau Wi-Fi domestique dans la première case. Faites attention à la différence entre les minuscules et les majuscules.

L'ÉTAPE 10

- Attendez la fin du transfert des données entre l'application et l'appareil, puis tapez sur **«Confirmer»**. **«CONNECTE»** apparaît sur l'afficheur de la machine et après **«TELECOMMANDE ACTIVEE»**.
- Le processus d'inscription est maintenant terminé.

SI LA CONFIGURATION N'EST PAS RÉUSSIE

Il est important d'établir une bonne puissance de signal Wi-Fi entre le routeur domestique et l'appareil: une faible intensité du signal Wi-Fi entraînerait

la défaillance de l'étape finale de la configuration. Pour évaluer si c'est le cas, recommencez le processus de connexion à partir de l'étape 1; Lorsque vous arrivez à l'étape 5, placez votre appareil (smartphone ou tablette) à côté du routeur et recherchez le signal **«WIFIOVEN-xyzk»** généré par l'appareil. Si ceci n'est pas présent parmi vos options, cela signifie que le routeur ne peut pas voir l'appareil.

Dans ce cas, nous vous recommandons vivement d'amener le routeur près de l'appareil (si possible) ou de contacter votre fournisseur d'accès Internet afin d'acheter une **extension Wi-Fi compatible** pour augmenter la puissance du signal.

Mode télécommande

- Tapez sur l'icône ONE-FI.
- Réglez le four sur ONE-FI ON (le four émettra un bip sonore).
- L'icône WIFI se mettra à clignoter.

3.12 Recettes

Plats	Accessoires	Niveau	Type de four	Catégorie	Températures	Temps de cuisson (min)	Nombre de portions	Types de portion (pers./kg/g)
Poulet Tandoori	Plat	4	Convection + Ventilateur	Viande	170°C	50	4	Pers.
Pain de viande	Plat	3	Convection + Ventilateur		170°C	37	4	Pers.
Agneau	Cocotte	3	Convection + Ventilateur		170°C	40	4	Pers.
Veau	Plat	3	Convection + Ventilateur		170°C	50	4	Pers.
Poulet rôti	Plat	3	Convection + Ventilateur		180°C	50	4	Pers.
Rôti de porc	Plat	3	Convection + Ventilateur		180°C	50	4	Pers.

Plats	Accessoires	Niveau	Type de four	Catégorie	Températures	Temps de cuisson (min)	Nombre de portions	Types de portion (pers./kg/g)
Saumon	Cocotte/Plat	3	Résistance Inférieure + Ventilateur	Poisson	160°C	15	4	Pers.
Turbot	Plat	3	Résistance Inférieure + Ventilateur		160°C	25	4	Pers.
Lotte	Plat	3	Résistance Inférieure + Ventilateur		150°C	28	4	Pers.
Calamars farcis	Plat	3	Résistance Inférieure + Ventilateur		160°C	20	4	Pers.
Brochettes	Plat	3	Résistance Inférieure + Ventilateur		150°C	28	4	Pers.
Rouleaux d'espadon	Plat	3	Résistance Inférieure + Ventilateur		150°C	28	4	Pers.
Dorade	Cocotte/Plat	3	Résistance Inférieure + Ventilateur		160°C	28	4	Pers.

Plats	Accessoires	Niveau	Type de four	Catégorie	Températures	Temps de cuisson (min)	Nombre de portions	Types de portion (pers./kg/g)
Gratin de légumes	Cocotte/Plat	4	Grill + Ventilateur	Légumes	180°C	36	4	Pers.
Gratin d'aubergines	Plat	4	Grill + Ventilateur		180°C	36	4	Pers.
Tarte salée courgettes et ricotta	Moules individuels/Plat	5	Grill + Ventilateur		155°C	35	4	Pers.
Courgettes farcies aux légumes	Plat	5	Grill + Ventilateur		160°C	28	4	Pers.
Pommes de terre au four	Cocotte/Plat	4	Grill + Ventilateur		170°C	38	4	Pers.
Feuilles de chou farcies	Cocotte/Plat	4	Grill + Ventilateur		160°C	25	4	Pers.
Millefeuille de légumes	Moules individuels/Plat	5	Grill + Ventilateur		160°C	35	4	Pers.

Plats	Accessoires	Niveau	Type de four	Catégorie	Températures	Temps de cuisson (min)	Nombre de portions	Types de portion (pers./kg/g)
Gâteau aux carottes	Moule à cake/Plat	4	Chaleur pulsée	Pâtes & pâtisserie	170°C	45	4	Pers.
Focaccia	Plat	3	Chaleur pulsée		200°C	35	4	Pers.
Pain au bicarbonate de soude	Plat	3	Chaleur pulsée		170°C	40	4	Pers.
Gâteau à la banane	Moule à gâteau/Plat	3	Chaleur pulsée		170°C	40	4	Pers.
Tarte aux pommes	Moule à cake/Plat	4	Chaleur pulsée		170°C	38	4	Pers.
Petits pains au lait	Plat	3	Chaleur pulsée		180°C	25	4	Pers.
Lasagnes végétariennes	Plat	4	Chaleur pulsée		200°C	40	4	Pers.
Quiche aux légumes	Moule à cake/Plat	4	Chaleur pulsée		180°C	35	4	Pers.
Strudel	Plat	4	Chaleur pulsée		180°C	35	4	Pers.
Tourte à l'épeautre et aux légumes	Cocotte/Plat	5	Chaleur pulsée		160°C	35	4	Pers.

4. Nettoyage et entretien du four

4.1 Remarques générales concernant le nettoyage du four

- Le cycle de vie de l'appareil peut être prolongé par un nettoyage régulier.
- Attendez que le four refroidisse avant d'effectuer des opérations de nettoyage manuelles.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets tranchants pour le nettoyage, afin de ne pas endommager irrémédiablement les parties émaillées.
- Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniac).

PARTIES VITRÉES

Il est conseillé de nettoyer la fenêtre vitrée avec un torchon absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, bien essorée et ensuite rincer à l'eau.

PORTE DE FOUR

S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires avec une éponge humide et savonneuse, avant de les rincer et de les essuyer : n'utilisez pas de produits détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

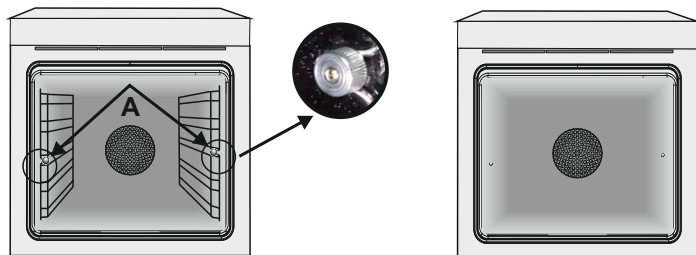
Après avoir utilisé le gril, enlevez la lèchefrite du four. Versez la graisse chaude dans un récipient et nettoyez la lèchefrite à l'eau chaude, en utilisant une éponge et un détergent liquide.

Si des résidus gras persistants, plongez la lèchefrite dans l'eau additionnée de détergent. Alternativement, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un détergent pour four disponible dans le commerce. Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

4.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

1. Desserrez les boulons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les grilles latérales en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les grilles latérales au lave-vaisselle ou avec une éponge humide et essuyez-les immédiatement.
4. Une fois que les grilles latérales sont nettoyées, remettez-les en place, remontez les boulons et serrez-les à fond.

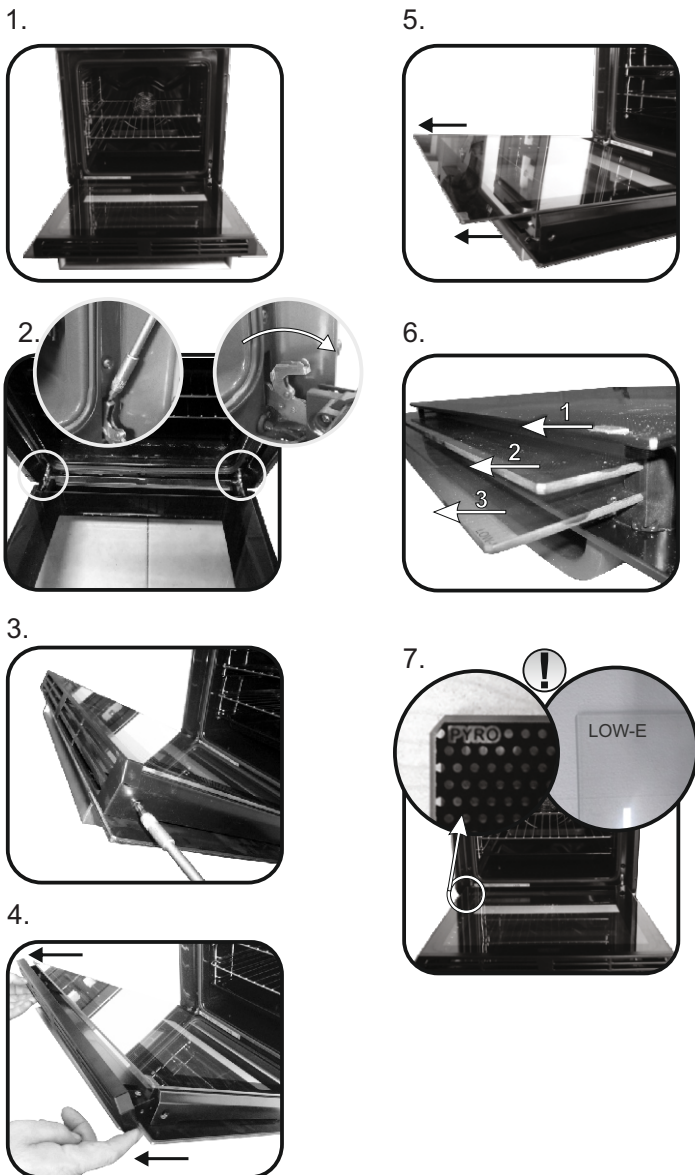


DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la fenêtre avant.
2. Ouvrez les fixations du logement de charnière sur les côtés droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remettez la fenêtre en place en effectuant la procédure dans le sens contraire.

ENLÈVEMENT ET NETTOYAGE DE LA PORTE VITRÉE

1. Ouvrez la porte du four.
- 2.3.4. Bloquez les charnières, enlevez les vis et enlevez le capot métallique supérieur en le tirant vers le haut.
- 5,6. Retirez le verre de la porte du four en l'extrayant avec précaution.
7. À la fin du nettoyage ou du remplacement, remontez les pièces dans le sens inverse.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Régler l'horloge
Le four ne chauffe pas	Le verrouillage enfant est activé	Désactivez le verrouillage enfant
Le four ne chauffe pas	Aucune fonction de cuisson et de température n'a été réglée	Assurez-vous que les réglages nécessaires sont corrects
La touche interface utilisateur ne répond pas	De la vapeur/condensation est présente sur le panneau de l'interface utilisateur	Essuyez le panneau de l'interface utilisateur avec un chiffon en micro-fibre pour éliminer la couche de condensation

Algemene veiligheidsindicatie

- Bij het vullen van het waterreservoir mag het waterniveau niet hoger zijn dan het op het reservoir aangegeven maximumniveau
- **WAARSCHUWING:** Gevaar voor verbranding en beschadiging van het apparaat: door het gebruik van de stoomfunctie kan de vrijgekomen stoom brandwonden veroorzaken: Open de deur voorzichtig om letsel te voorkomen na het gebruik van een kookfunctie met stoom.
- 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 wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat het voedsel niet in de oven staan na meer dan 15/20 minuten koken.
- **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 oven 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 elk gevaar door het per ongeluk resetten van de thermische onderbreker te vermijden, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden als ze niet voortdurend 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 moet uitgeschakeld worden voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert en na het reinigen weer in elkaar zet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen.
- Sluit een stekker op het netsnoer aan die de spanning, stroom en belasting kan dragen die op het etiket zijn aangegeven en die een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. 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 het netsnoer beschadigd is, moet het

worden vervangen door een snoer of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of via de klantenservice.

- Het type netsnoer moet H05V2V2-F zijn.

Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman. De aardgeleider (geelgroen) 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.

Algemene aanwijzingen

66

- 1.1 Veiligheidsaanwijzingen
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Installatie
- 1.5 Afvalmanagement
- 1.6 Verklaring van overeenstemming

Beschrijving van het product

67

- 2.1 Overzicht
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Eerste gebruik
- 2.4 Gebruik van stoomfuncties

Gebruik van de oven

69

- 3.1 Beschrijving van het display
- 3.2 Instelling van het product
- 3.3 Gebruik met handbediening
- 3.4 Gebruik met stoombereidingsmodus
- 3.5 Gebruik met receptenmodus
- 3.6 Gebruik met de modus speciale functies
- 3.7 Gebruik met My Chef-modus
- 3.8 Functiebeschrijvingen,
- 3.9 Bereidingswijzen
- 3.10 Stoomfunctiemodi
- 3.11 Wifi-functie
- 3.12 Recepten

Ovenreiniging en onderhoud

77

- 4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging
- 4.2 Onderhoud
 - Verwijderen en reinigen van roosters
 - Verwijdering van het ovenvenster
 - Verwijdering en reiniging van de glazen deur

Problemen oplossen

77

- 5.1 Veelgestelde vragen

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 hebt 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

VERZEKRD 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.

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 wegwerp beschermingen 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 storingen 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. De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. 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 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. Bij aankoop van een nieuw apparaat kan het oude worden ingeleverd aan de verkoper, die het gratis als eenmalige maatregel moet aanvaarden, op voorwaarde dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

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 dal tarief ingaat.

1.6 Verklaring van conformiteit

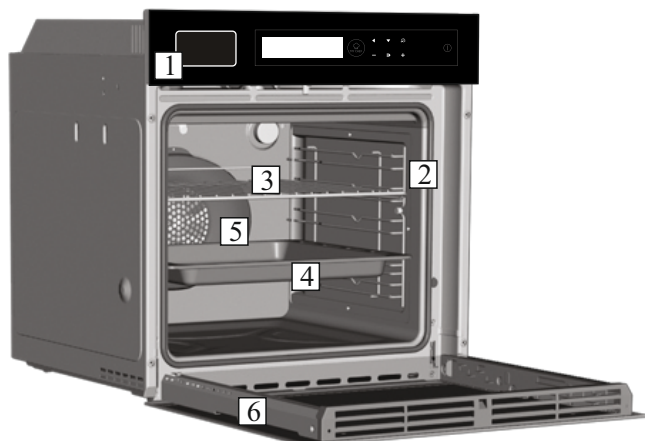
Door het aanbrengen van de **CE**-markering op dit product, verklaren wij onder onze eigen verantwoordelijkheid dat dit product in overeenstemming is met alle Europese wettelijke voorschriften met betrekking tot de vereisten inzake veiligheid, gezondheid en milieu.

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.candygroup.com.

2. Beschrijving van het product

2.1 Overzicht



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

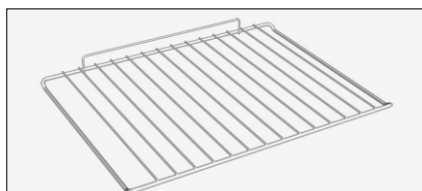
2.2 Accessoires

1 Lekbak



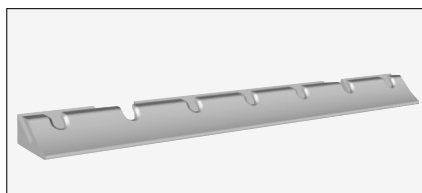
Deze vangt de resten op die bij de bereiding van voedsel op de roosters druppelen

2 Metalen rooster



Om bakvormen en -platen op te zetten.

3 Leds



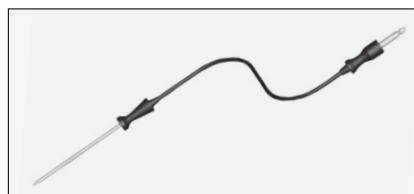
Dit is een verlichtingssysteem dat de traditionele lamp vervangt. In de ovendeur zijn 14 leds (voor niet-pyrolitische uitvoeringen) of 10 highpower leds (voor pyrolitische uitvoeringen) ingebouwd. Deze produceren een wit licht van hoge kwaliteit dat een goed zicht mogelijk maakt op de ovenruimte, zonder schaduwen op alle 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.

4 Vleessonde (afhankelijk van het ovenmodel)



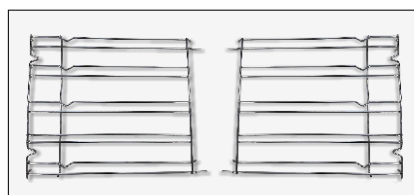
Deze meet de temperatuur in het voedsel tijdens de bereiding.

- 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.

Waarschuwing

- *Begin niet met voorverwarmen of met koken voordat de vleessonde correct is aangebracht. De sonde moet in het voedsel en in het stopcontact worden geplaatst terwijl de oven nog koud is.*
- *Plaats de vleessonde niet in bevroren voedsel.*
- *Laat de vleessonde niet in de oven als deze niet wordt gebruikt: deze kan schade veroorzaken.*

5 Zijdelingse draadroosters



Ze worden geplaatst op de lekbak en de metalen zijplanken van de roosters.

2.3 Eerste gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Voor het eerste gebruik vult u het reservoir met 300 ml water wanneer de oven leeg is en drukt u op het stoompictogram om de motor te starten.
- Kies een bereidingsprogramma (stoomprogramma of geventileerd programma).

WAARSCHUWING

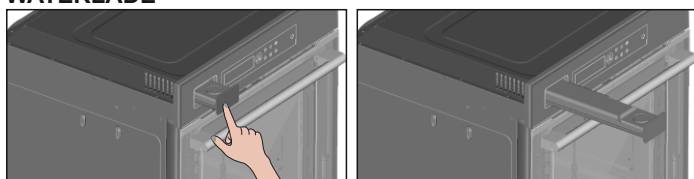
- Alleen met een geventileerd programma werkt het stoompictogram.
- De temperatuur van het water in het reservoir moet 22°C zijn bij kamertemperatuur.

VOORAFGAANDE REINIGING

1. Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek.
2. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven uit met een oplossing van heet water en afwasmiddel.
3. 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.

2.4 Gebruik van stoomfuncties

WATERLADE



Figuur 1

Figuur 2

1. Gelieve langzaam te duwen en aan de lade te trekken om water in te gieten. (Figuur 1)
2. Giet water met een kan in of verwijder het reservoir en vul het met kraanwater. (Figuur 2)
3. Breng 300 ml water in.
4. Kies uit de stoomfuncties de juiste cyclus tussen vis, vlees, groenten, pasta en bakproducten (figuur 3).
5. Zie hoofdstuk 3.4 voor meer informatie.



Figuur 3

6. Stel de temperatuur en de timing in volgens het recept.
7. Druk op start.

OPMERKING: Op het display verschijnt "COOKING" (bereiding). Er kunnen tijdens de bereiding druppels water in de ruimte vallen. Dat is normaal en heeft geen invloed op een goede bereiding.

- Aan het begin van de cyclus maakt de pomp ongeveer 1 minuut lang geluid: dat is de normale werking.
- Aan het einde van de bereiding zal een zoemer klinken en op het display verschijnt: "COOKING ENDED" (einde bereiding).
- Voordat u een nieuwe stoombereidingscyclus start, moet u ongeveer 60-90 minuten wachten tot de oven volledig is afgekoeld.
- Het eventueel resterende water wordt een uur na het einde van de bereiding weer in het reservoir gevoerd. Een zoemer zal dit melden.
- De pomp maakt ongeveer 1 minuut lang geluid: dat is de normale werking.

8. Voer het water af door het reservoir te verwijderen.

WAARSCHUWING

- Er mag alleen water in het reservoir worden bijgevuld, dus geen andere vloeistoffen.
- Het reservoir moet gevuld worden tot 300 ml.
- Het water in het reservoir moet na elk gebruik worden afgevoerd.
- Als er minder dan 300 ml water aanwezig is, kan de stoomopwekking stoppen voordat het stoomprogramma is beëindigd.
- Als er meer dan 300 ml water aanwezig is, kan er water aanwezig zijn aan het einde van het stoomprogramma.
- Sluit de lade goed. Als de lade niet goed gesloten is, verschijnt er een melding op het display: "tank is missing" (reservoir ontbreekt).
- Het water moet op kamertemperatuur zijn.
- Open de lade niet tijdens het koken.
- Voeg geen water toe tijdens het koken.
- Vermijd het openen van de deur tijdens het koken om de efficiëntie en de stoombereidingsprestaties te garanderen.

STOOMSTOOT

Door de elektronische knop te bedienen, kan al het water tegelijk in stoom worden veranderd.

Dit is ideaal om groenten of vis op de zachtste en gezondste manier te bereiden, omdat de benodigde hoeveelheid vet en olie kan worden verminderd.

1. De stoomstoot wordt verkregen door op de stoomknop te drukken.
2. Wanneer de knop wordt ingedrukt, gaat het stoompictogram knipperen.
3. Tijdens de stoomgeneratie is het pictogram ingeschakeld zonder te knipperen; aan het einde van de stoomgeneratie wordt het stoompictogram uitgeschakeld.
4. De eerste keer dat de stoomknop wordt ingedrukt, vraagt het scherm om het water te laden.
5. Volg de stappen in paragraaf "2.4 Gebruik van stoomfuncties" voordat u de cyclus start.
6. Druk maximaal 5 keer op de stoomknop op de gebruikersinterface om stoom in de ruimte te injecteren.

WAARSCHUWING

Houd er rekening mee dat deze functie alleen is toegestaan in combinatie met ventilatorondersteunde cycli zoals:

- Onderwarmte + ventilatie
- Convectie + ventilatie
- Grill + ventilatie
- Multilevel

ONTSMETTINGSCYCLUS

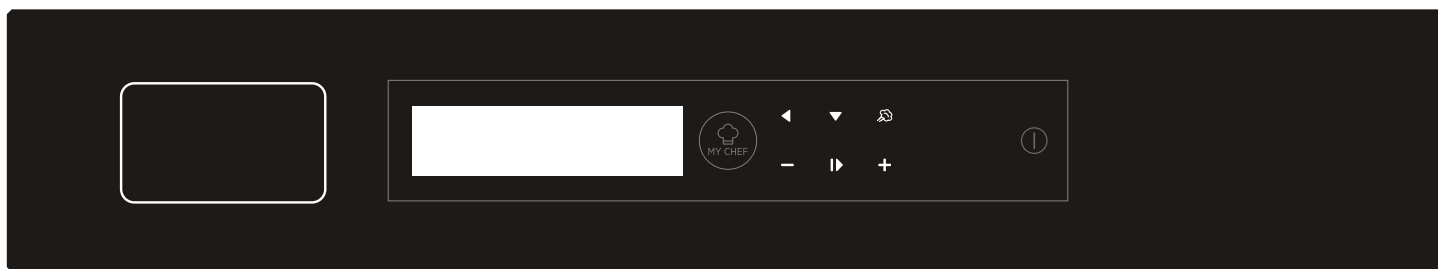
- Ontsmetting is nuttig om het circuit te steriliseren. Er verschijnt een bericht om dit te activeren bij het eerste gebruik, dan kan de gebruiker beslissen om deze cyclus al dan niet te gebruiken.
- Er moet ontsmettingsmiddel toegevoegd worden aan het water en daarna zal de oven de gebruiker begeleiden in het hele proces.
- De ontsmettingscyclus is in het menu van het reinigingssysteem aanwezig.

ONTKALKEN

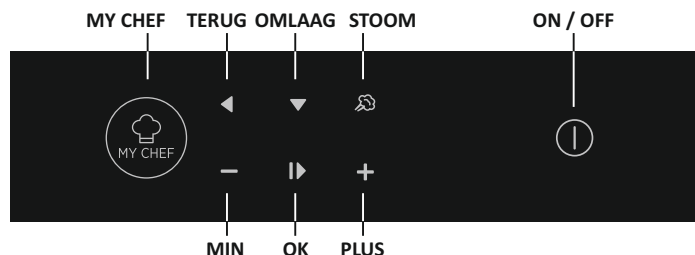
- Na 10 keer water te hebben geladen, toont het display de berichtcyclus "ONTKALKENAANBEVOLEN".
- Na 15 keer water geladen, toont het display de melding "ONTKALKEN VERPLICHT" en de stoomfunctie is niet meer beschikbaar als de gebruiker geen ontkalkingscyclus uitvoert.
- De ontkalkingscyclus is in het menu van het reinigingssysteem aanwezig.
- Ontkalkingscyclus moet worden uitgevoerd met een commercieel voedselconform ontkalkingsproduct.

3. Gebruik van de oven

3.1 Beschrijving van het display



ON / OFF (ⓘ) → Met deze toets wordt de oven in- en uitgeschakeld.

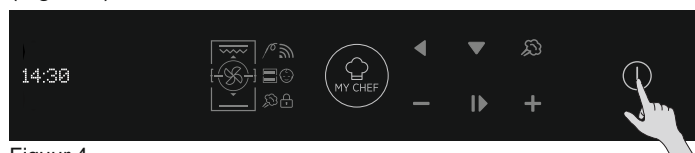


- Als de oven uit staat, toont het display de klok. Als de oven inactief is, zijn alle functies beschikbaar behalve de bereidingsduur en het einde van de bereiding.

- Als de klok niet is ingesteld, werkt de oven niet: op het display knippert "12:00".

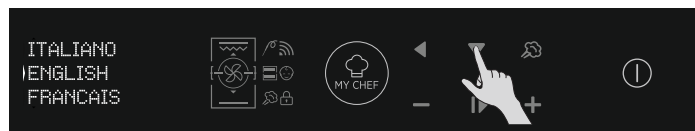
3.2 Instelling van het product

- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u het installatieproces uitvoeren. Druk op AAN/UIT om verder te gaan. (Figuur 4)



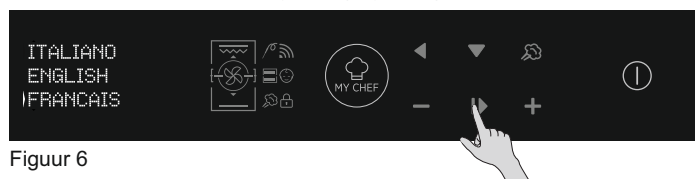
Figuur 4

- Ga naar de sectie 'instellingen' en selecteer de taal in het vervolkeuzemenu (Figuur 5).



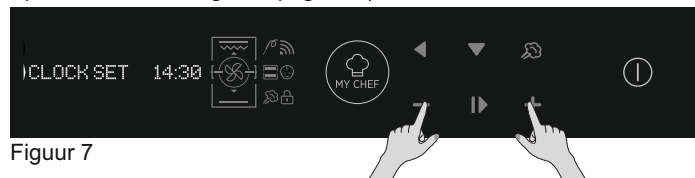
Figuur 5

- Druk op Ok om verder te gaan. (Figuur 6)



Figuur 6

- Stel de tijd in door op de PLUS- en MIN-toetsen te drukken. Druk op Ok om verder te gaan. (Figuur 7)



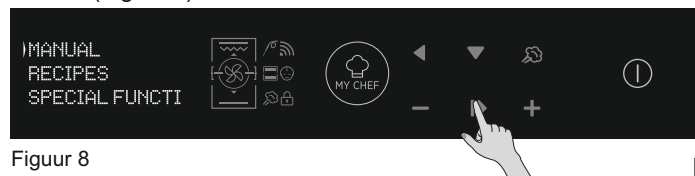
Figuur 7

- Het installatieproces is klaar.

Druk op OK en ga dan naar de startpagina om de oven in gebruik te nemen. Voor meer informatie kunt u de betreffende snelgids raadplegen.

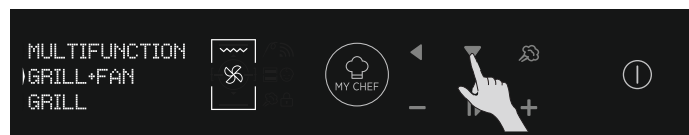
3.3 Gebruik met handbediening

- Druk op de OK-knop als de pijl op het display op MANUAL (handmatig) staat, om in 3 eenvoudige stappen een bereiding in te stellen. (Figuur 8)



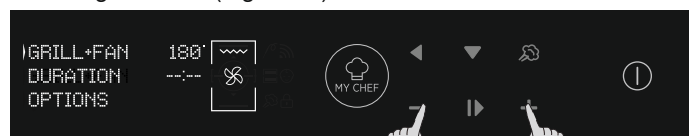
Figuur 8

- Selecteer de gewenste bereidingsmodus door op OK te drukken terwijl de pijl op het display op de gewenste functie staat. Druk op OMLAAG om alle beschikbare functies te zien. (Figuur 9)



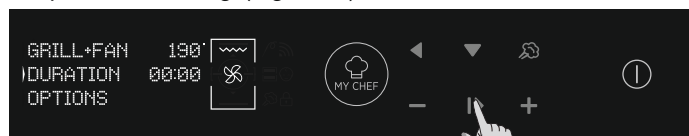
Figuur 9

- Druk op PLUS of MIN om de gewenste temperatuur in de gekozen functie te selecteren. Druk op OK om verder te gaan of BACK (terug) om terug te keren naar de keuze van de bereidingsfuncties. (Figuur 10)



Figuur 10

- Druk op OMLAAG om de bereidingsduur te veranderen. Dit wordt gedaan door op de PLUS- en MIN-toetsen te drukken terwijl de pijl op het display op het tabblad DURATION (duur) staat. Druk op OK om de bereiding te starten of BACK om terug te keren naar de temperatuurinstelling. (Figuur 11)



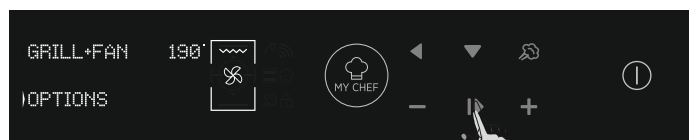
Figuur 11

- Onder OPTIONS (opties) is het volgende mogelijk:

- voorverwarming uitsluiten,
- einde van bereidingstijd instellen.

- Als een bereiding bezig is, kunt u:

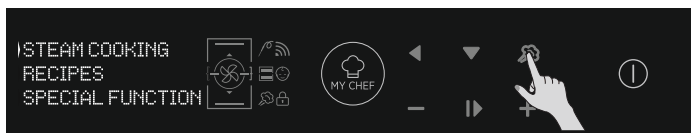
- de temperatuur veranderen
- de bereidingstijd veranderen
- op STOP drukken om de bereiding te beëindigen



Figuur 12

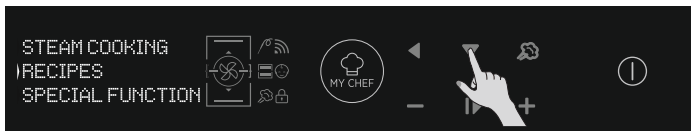
3.4 Gebruik met stoombereidingsmodus

Zie hoofdstuk 3.8 Functiebeschrijvingen.



Figuur 13

3.5 Gebruik met receptenmodus



Figuur 14

Navigeer door het HOME-menu tot u bij de sectie 'Recipes' (Recepten) aankomt

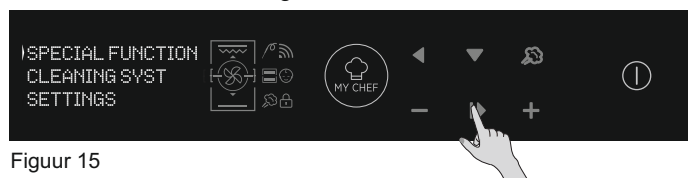
1. Open deze sectie en blader om het recept te selecteren.
2. Stel het gewicht of de porties in.
3. Kijk in tabel 3.12 om te zien of het recept stoom vereist.
4. Als er stoom nodig is, volg dan de stappen voordat u begint met de cyclus van paragraaf 2.4 Gebruik van stoomfuncties.

Zie hoofdstuk 3.12 Recepten.

Let op, automatische recepten zijn beschikbaar in de gebruikersinterface en in de app

3.6 Gebruik met de modus speciale functies

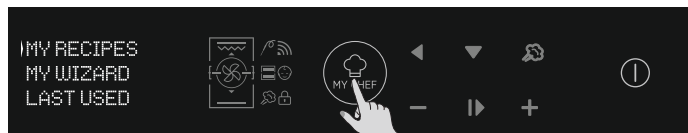
Zie hoofdstuk 3.9 Bereidingsmodi.



Figuur 15





3.7 Gebruik met My Chef-modus



Zie hoofdstuk 3.8 Functiebeschrijvingen.



















Figuur 16

3.8 Functiebeschrijvingen

FUNCTIE	BESCHRIJVING
	KINDERSLOT Als u vanaf de startpagina in het instelmenu komt, kunt u met deze functie de oven vergrendelen als deze uitgeschakeld is. Wanneer het kinderslot is ingesteld, staat het pictogram aan.
	VLEESSONDE Als de vleessonde wordt herkend (door het Sys Info-bericht), wordt het pictogram ingeschakeld en wordt het lopende bereidingsprogramma gestopt. Als de vleessonde wordt verwijderd terwijl een bereidingsprogramma loopt, wordt het programma gestopt en keert het terug naar het hoofdmenu.
	ONE-FI Als u vanaf de startpagina in het One-fi menu komt, kunt u met deze functie de wifi instellen. Zie het betreffende hoofdstuk.
	VERGRENDELEN Aan het einde van een pyrolyse (reinigingssysteem in de oven dat vet, vuil en etensresten verbrandt) of als de pyrolyse wordt onderbroken, is het niet mogelijk om een programma te starten totdat de deur wordt ontgrendeld. Pyrolyse is niet beschikbaar als scheidings- of zijroosters of de vleessonde worden gedetecteerd, en via wifi; als dit tijdens de pyrolyse gebeurt, wordt deze gestopt. Wanneer de deur vergrendeld is, wordt het pictogram van het hangslot aangezet.

FUNCTIE	BESCHRIJVING
	STOOMBEREIDING Als u een stoombereidingsprogramma kiest, wordt het stoompictogram aangezet. Na selectie en bevestiging van het stoomprogramma, vraagt het display om het water te laden (de gebruiker moet het reservoir met water in de oven plaatsen). Het display informeert over het laden en lossen van water, stoomstoten, ontkalking en ontsmetting.
	MY CHEF Met deze knop is het mogelijk om, wanneer de oven niet uit staat of niet aan het bereiden is, een speciaal menu met de volgende functies te openen: <ul style="list-style-type: none"> • "MY RECIPES" (een lijst met opgeslagen recepten, max. 5; als er geen recept is opgeslagen, wordt er een zwart display met "----" weergegeven), • "MY WIZARD" (het laatste programma dat door de app is ontvangen; als er geen programma's zijn ontvangen, wordt een zwart display met "----" weergegeven), • "LAST USED" (het laatst gebruikte bereidingsprogramma, ander dan de programma's voor conserverend koken; als er geen programma is opgeslagen, wordt een zwart display met "-----" weergegeven)

3.9 Bereidingswijzen

Symbol	Beschrijving	Suggesties
	Grill L3 (power) **  3°/4°/5° niveau	IDEAAL VOOR: gratineren, gegrild vlees, vis, groenten. Deze functie maakt alleen gebruik van het bovenste verwarmingselement en het grillniveau kan worden aangepast. Gebruiken met de deur dicht. Leg wit vlees op een afstand van de grill. Rood vlees en fisfilets kunnen op de plaats worden gelegd met de lekbak eronder. 5 minuten voorverwarmen. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de lekbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Voeg ongeveer een halve liter water toe.
	Multi-level 180-200°C **  1°/3° niveau	IDEAAL VOOR: gebak, biscuits, taart, gevulde en gesmoorde gerechten. Met deze functie kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden op dezelfde plaats of op verschillende posities in de oven. De warmte wordt beter verdeeld en dringt beter door in het voedsel, waardoor zowel de voorverwarmings- als de kooktijden afnemen. De aroma's worden niet met elkaar vermengd. Reken ongeveer 10 minuten extra wanneer u verschillende etenswaren bij elkaar bereidt.
	Met Ventilator 240°C **  1° niveau	IDEAAL VOOR: pizza, focaccia, lasagne. Deze functie verdeelt de warmte beter door de combinatie van ventilator en verwarmingselementen en zorgt voor gelijkmatige bakresultaten.
	Grill+ Ventilator 200°C **  4° niveau	IDEAAL VOOR: hele stukken vlees (braadstukken). Gebruik het bovenste verwarmingselement met de ventilator om de lucht in de oven te circuleren. Gebruiken met de deur dicht. Het wordt geadviseerd de lekbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Voeg ongeveer een halve liter water toe. Draai het voedsel om na de helft van de bereidingstijd. Voorverwarming is noodzakelijk voor rood vlees, maar niet voor wit vlees.
	Bodemverwarming + Ventilator 210°C **  1° niveau	IDEAAL VOOR: taartjes. Het bodemverwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die lucht in de oven laat circuleren. Het voorkomt het uitdrogen van voedsel en stimuleert het rijpsproces voor perfecte resultaten.
	Conventioneel *** 160-200°C **  2° niveau	IDEAAL VOOR: brioche, croissants, flans, puddingen, crèmes. Deze functie gebruikt zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen. De oven tien minuten voorverwarmen.
	Defrost 40°C  2° niveau	De ventilator laat lucht op kamertemperatuur om het bevroren voedsel heen circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooit zonder dat de eigenschappen van het voedsel veranderen.
	Master bake *** 180-200°C **  2° niveau	Ideaal om voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten te houden. Voor gezond koken vermindert deze functie de benodigde hoeveelheid vet of olie. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat.

* Afhankelijk van het ovenmodel.

** Ideale temperatuur voor voorgesteld voedsel.

*** Getest in overeenstemming met de CENELEC EN 60350-1 die wordt gebruikt voor de definitie van de energieklassen voor geventileerde functies.

3.10 Stoomfunctiemodi




Funcatieknop	Aanbevolen temperatuur °C	Stoomfuncties (<i>afhankelijk van het ovenmodel</i>)
	180°C	PASTA&BANKET: Deze functie zorgt voor perfect gekookte pasta en een mooi knapperig korstje.
	210°C	VLEES: Deze functie maakt het mogelijk om vlees op een perfecte manier te bereiden, zelf in het midden, waardoor een gekarameliseerd of knapperig oppervlak en sappig vlees wordt verkregen.
	210°C	VIS : Deze functie zorgt voor een gelijkmatige bereiding, ook van dikkere delen, knapperig van buiten en sappig van binnen.
	200°C	GROENTEN: Deze functie maakt het mogelijk om groenten te bereiden met perfecte resultaten en behoud van alle voedingseigenschappen.

3.11 Wifi-functie

Voor meer informatie kunt u de betreffende snelgids raadplegen die ook online beschikbaar is op de volgende link:
<http://go.candy-group.com/hover-ov>.

WIFI-PARAMETERS

Parameter	Specificaties (Wi-Fi)	Specificaties (Bluetooth)
Wireless-standaard	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	Basis datasnelheid: RF zendvermogen (type): +4 dBm Hogere datasnelheid: RF zendvermogen (type): +2 dBm BLE: RF zendvermogen (type): +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimum ontvangstgevoeligheid	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Basis datasnelheid: Gevoeligheid@ 0,1% BER: -98 dBm Hogere datasnelheid: Gevoeligheid@ 0,01% BER: -98 dBm BLE: Gevoeligheid@ 0,1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 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:	2,0 W
Een draadloze netwerkpoort activeren:	Navigeer naar de instellingen -> ONE-FI -> • Als het display ONE-FI RESET weergeeft (betekent dat de oven niet is ingeschreven en dat de wifi-module uitgeschakeld is en de gebruiker alleen een nieuwe inschrijving kan starten) Druk op de bevestigingsknop  . Wifi-module is ingeschakeld en wifi-pictogram knippert 1 seconde aan en 1 seconde uit. • Als het display ONE-FI OFF weergeeft (betekent dat de oven is ingeschreven maar de wifi-module is uitgeschakeld) Druk op de pijl omhoog of omlaag om naar ONE-FI ON te gaan en druk op de bevestigingsknop  . Wifi-module is ingeschakeld en wifi-pictogram brandt vast.
Een draadloze netwerkpoort deactiveren:	Navigeer naar de instellingen -> ONE-FI -> • Als het display ONE-FI READ ONLY weergeeft (betekent dat de oven is ingeschreven en de wifi-module is ingeschakeld) • Druk op de pijl omhoog of omlaag om naar ONE-FI OFF te gaan en druk op de bevestigingsknop  . Wifi-module is uitgeschakeld en wifi-pictogram verschijnt niet.

Snelgids Hoover OVEN - Inschrijving op de app Procedure voor apparaten met Bluetooth 4.0 (of hoger)

BELANGRIJK

Deze snelgids illustreert de stappen die u moet volgen om uw apparaat in te schrijven op de app Hoover Wizard, met behulp van een apparaat met Bluetooth 4.0 (of hoger) technologie. In dit geval is de procedure eenvoudiger en sneller (eenvoudige inschrijving). Als u een apparaat zonder Bluetooth-technologie (of lager dan 4.0) gebruikt, volg dan de instructies die in het volgende hoofdstuk worden beschreven.

STAP 1

- Noteer het serienummer van het apparaat.
- Noteer de wifi-naam en het wifi-wachtwoord [WPA/WEP Key] die gewoonlijk te vinden zijn op de achterkant van uw wifi-router.

OPMERKINGEN

- De frequentie van het wifi-netwerk thuis moet worden ingesteld op de 2.4 Ghz-band. U kunt het apparaat niet configureren als uw thuisnetwerk op de 5 GHz-band is ingesteld.
- Als u problemen hebt om het WPA/WEP-wachtwoord te vinden, neem dan contact op met uw internetaanbieder. Zorg ervoor dat uw smartphone is verbonden met hetzelfde wifi-netwerk en dat Bluetooth is ingeschakeld in de "Instellingen". Raadpleeg de handleiding voor meer details.

STAP 2

- Download de Hoover Wizard App uit de Store.
- Open de Hoover Wizard App en maak uw gebruikersprofiel aan door op "Register" (registreren) te tikken. Accepteer het privacybeleid en vul de vereiste velden in.

OPMERKINGEN

- De app is beschikbaar voor Android (versie 4.4 of hoger) en iOS (versie 8.0 of hoger) apparaten.
- Als u al een Hoover Wizard gebruikersprofiel hebt, kunt u inloggen met uw gegevens.

STAP 3

- Tik op de homepage op het pictogram met de drie balkjes linksboven om uw profiel in te voeren, tik vervolgens op "REGISTER NEW APPLIANCE" (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 vervolgens op "Proceed" (verder).

STAP 5

- Voer de 16 cijfers van het serienummer in of scan de QR-code op het apparaat. Druk op "Next" (volgende). Controleer de juistheid van de gegevens en druk op "Confirm" (bevestigen). Zodra het systeem het product heeft herkend, drukt u op "Next" (volgende).

STAP 6

- 1) Druk op het pictogram ONE-FI.
 - 2) Zet de oven op ONE-FI RESET (de oven geeft een pieptoon).
 - 3) Het wifi-pictogram knippert.
- In de app - Tik op "Confirm" (bevestigen). Wacht tot de APP met het apparaat is verbonden.
 - **OPMERKINGEN**
 - De inschrijving moet binnen 5 minuten voltooid worden.
 - Tik in geval van problemen op "Retry" (opnieuw proberen) en controleer of u Bluetooth op uw apparaat (smartphone / tablet) hebt ingeschakeld. Als het proces nog niet correct is afgerond, drukt u op "Proceed with Standard Enrollment" (ga verder met standaardinschrijving).
 - Om een correcte gegevensoverdracht te garanderen, raden wij u aan om met het apparaat in de buurt van het toestel te blijven.

STAP 7

- Voer het wachtwoord van uw wifi-netwerk thuis in.
- Selecteer het type wachtwoord (WEP of WPA) en druk vervolgens op "Confirm" (bevestigen).
- Het inschrijvingsproces is nu afgerond.

OPMERKINGEN

- Als dit niet automatisch wordt gesynchroniseerd door de app, vul

dan de naam van uw wifi-netwerk thuis in het eerste vakje in; let op het verschil tussen kleine letters en hoofdletters.

ALS DE SET-UP NIET SUCCESVOL IS

Het is belangrijk om een goede wifi-siginaalsterkte tussen de router thuis en het apparaat tot stand te brengen: een lage wifi-siginaalsterkte kan het falen van de laatste set-upfase veroorzaken. Om te beoordelen of dit het geval is, moet het verbindingsproces weer worden gestart vanaf stap 1; aangekomen bij stap 6, plaatst u uw apparaat (smartphone of tablet) naast de router en zoekt u het netwerk "WIFIOVEN-xyzk" dat door het apparaat wordt gegenereerd. Als dit niet als optie wordt geboden, wil dat zeggen dat de router het apparaat niet kan zien. In dit geval raden wij u ten zeerste aan om de router in de buurt van het apparaat te brengen (indien mogelijk) of contact op te nemen met uw internetaanbieder om een compatibele "Wi-Fi Range Extender" aan te schaffen om de siginaalsterkte te verhogen.

Afstandsbediening

- Druk op het pictogram ONE-FI.
- Zet de oven op ONE-FI ON (de oven geeft een pieptoon).
- Het wifi-pictogram knippert.

Snelgids Hoover OVEN - Inschrijving op de app Procedure voor apparaten zonder Bluetooth 4.0 (of lager dan 4.0)

BELANGRIJK

Deze snelgids illustreert de stappen die u moet volgen om uw apparaat in te schrijven met behulp van de App Hoover Wizard, via een apparaat zonder Bluetooth-technologie. Wij raden u aan om verder te gaan met een smartphone/tablet die met deze technologie is uitgerust om de procedure eenvoudiger te maken.

STAP 1

- Noteer het serienummer van het apparaat en de wifi-naam en het wachtwoord (WPA/WEP Key) die normaal gesproken op de achterkant van uw wifi-router te vinden zijn.
- Zorg ervoor dat uw smartphone/tablet met hetzelfde wifi-netwerk is verbonden.

OPMERKINGEN

- De frequentie van het wifi-netwerk thuis moet worden ingesteld op de 2.4 Ghz-band. U kunt het apparaat niet configureren als uw thuisnetwerk op de 5 GHz-band is ingesteld.
- Als u problemen hebt om het WPA/WEP-wachtwoord te vinden, neem dan contact op met uw internetaanbieder.

STAP 2

- Download de Hoover Wizard App uit de Store.
- Open de Hoover Wizard App en maak uw gebruikersprofiel aan door op "Register" (registreren) te tikken. Accepteer het privacybeleid en vul de vereiste velden in.

OPMERKINGEN

- De app is beschikbaar voor Android (versie 4.4 of hoger) en iOS (versie 8.0 of hoger) apparaten.
- Als u al een Hoover Wizard gebruikersprofiel hebt, kunt u inloggen met uw gegevens.

STAP 3

- Tik op de homepage op het pictogram met de drie balkjes linksboven om uw profiel in te voeren, tik vervolgens op "REGISTER NEW APPLIANCE" (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 vervolgens op "Proceed" (verder).
- Voer de 16 cijfers van het serienummer in of scan de QR-code op het apparaat. Druk op "Next" (volgende). Controleer de juistheid van de gegevens en druk op "Confirm" (bevestigen). Zodra het systeem het product heeft herkend, drukt u op "Next" (volgende).

STAP 5

- 1) Druk op het pictogram ONE-FI.
 - 2) Zet de oven op ONE-FI RESET (de oven geeft een pieptoon) en wacht 5 minuten.
 - 3) Het wifi-pictogram knippert.
- In de app - Tik op "Confirm" (bevestigen).

OPMERKINGEN

- De inschrijving moet binnen 5 minuten voltooid worden.
- Om een correcte gegevensoverdracht te garanderen, raden wij u aan om met het apparaat in de buurt van het toestel te blijven.

STAP 6

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

STAP 7

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

OPMERKINGEN

- Treft u dit niet aan, wacht dan enkele seconden of scan opnieuw.

STAP 8

- Sluit de instellingen van uw apparaat af.
- Ga terug naar de Hoover Wizard App en wacht tot de app het apparaat heeft gedetecteerd.
- Nadat het scherm "Wi-Fi Network is active" (Wifi-netwerk is actief) is verschenen, tikt u op "Next" (Volgende).

STAP 9

- Voer het wachtwoord van uw wifi-netwerk thuis in.
- Selecteer het type wachtwoord (WEP of WPA) en druk vervolgens op "Confirm" (bevestigen).

OPMERKINGEN

- Als dit niet automatisch wordt gesynchroniseerd door de app, vul dan de naam van uw wifi-netwerk thuis in het eerste vakje in; let op het verschil tussen kleine letters en hoofdletters.

STAP 10

- Wacht tot het einde van de gegevensoverdracht tussen de app en het product en druk dan op "Confirm" (bevestigen). Op het display van het apparaat verschijnt "CONNECTED" (verbonden) en vervolgens "REMOTE CONTROL ON" (afstandsbediening aan)
- Het inschrijvingsproces is nu afgerond.

ALS DE SET-UP NIET SUCCESVOL IS

Het is belangrijk om een goede wifi-signaalsterkte tussen de router thuis en het apparaat tot stand te brengen: een lage wifi-signaalsterkte kan het falen van de laatste set-upfase veroorzaken. Om te beoordelen of dit het geval is, moet het verbindingsproces weer worden gestart vanaf stap 1; aangekomen bij stap 5, plaatst u uw apparaat (smartphone of tablet) naast de router en zoekt u het netwerk "WIFIOVEN-xyzk" dat door het apparaat wordt gegenereerd. Als dit niet als optie wordt geboden, wil dat zeggen dat de router het apparaat niet kan zien. In dit geval raden wij u ten zeerste aan om de router in de buurt van het apparaat te brengen (indien mogelijk) of contact op te nemen met uw internetaanbieder om een compatibele "Wi-Fi Range Extender" aan te schaffen om de signaalsterkte te verhogen.

Afstandsbediening

- Druk op het pictogram ONE-FI.
- Zet de oven op ONE-FI ON (de oven geeft een pieptoon).
- Het wifi-pictogram knippert.

3.12 Recepten

Gerecht	Accessoires	Niveau	Oventype	Categorie	Temperatuur	Bereidings duur (min)	Aantal porties	Type portie (persoon/kg/gr)
Kip Tandoori	Bakplaat	4	Hete lucht + Ventilator	Vlees	170°C	50	4	Personen
Gehaktbrood	Bakplaat	3	Hete lucht + Ventilator		170°C	37	4	Personen
Lamsvlees	Ovenschotel	3	Hete lucht + Ventilator		170°C	40	4	Personen
Kalfsvlees	Bakplaat	3	Hete lucht + Ventilator		170°C	50	4	Personen
Gebraden kip	Bakplaat	3	Hete lucht + Ventilator		180°C	50	4	Personen
Gebraden varkensvlees	Bakplaat	3	Hete lucht + Ventilator		180°C	50	4	Personen

Gerecht	Accessoires	Niveau	Oventype	Categorie	Temperatuur	Bereidings duur (min)	Aantal porties	Type portie (persoon/kg/gr)
Zalm	Ovenschotel/bakplaat	3	Bodemverwarming + Ventilator	Vis	160°C	15	4	Personen
Tarbot	Bakplaat	3	Bodemverwarming + Ventilator		160°C	25	4	Personen
Zeeduivel	Bakplaat	3	Bodemverwarming + Ventilator		150°C	28	4	Personen
Gevulde calamari	Bakplaat	3	Bodemverwarming + Ventilator		160°C	20	4	Personen
satéstokjes	Bakplaat	3	Bodemverwarming + Ventilator		150°C	28	4	Personen
Zwaardvisrolletjes	Bakplaat	3	Bodemverwarming + Ventilator		150°C	28	4	Personen
Zeebrasem	Ovenschotel/bakplaat	3	Bodemverwarming + Ventilator		160°C	28	4	Personen

Gerecht	Accessoires	Niveau	Oventype	Categorie	Temperatuur	Bereidings duur (min)	Aantal porties	Type portie (persoon/kg/gr)
Gegratineerde groenten	Ovenschotel/bakplaat	4	Gril + Ventilator	Groenten	180°C	36	4	Personen
Parmigiana	Bakplaat	4	Gril + Ventilator		180°C	36	4	Personen
Courgette- en ricottataart	Eenpersoons bakvormpjes/bakplaat	5	Gril + Ventilator		155°C	35	4	Personen
Met groenten gevulde courgettes	Bakplaat	5	Gril + Ventilator		160°C	28	4	Personen
Gebakken aardappelen	Ovenschotel/bakplaat	4	Gril + Ventilator		170°C	38	4	Personen
Koolrolletjes	Ovenschotel/bakplaat	4	Gril + Ventilator		160°C	25	4	Personen
Mille-feuille met groenten	Bakvormen/bakplaat	5	Gril + Ventilator		160°C	35	4	Personen

Gerecht	Accessoires	Niveau	Oventype	Categorie	Temperatuur	Bereidings duur (min)	Aantal porties	Type portie (persoon/kg/gr)
Worteltaart	Taartvorm/bakplaat	4	Multi-level	Pasta & Banket	170°C	45	4	Personen
Focaccia	Bakplaat	3	Multi-level		200°C	35	4	Personen
Sodabrood	Bakplaat	3	Multi-level		170°C	40	4	Personen
Bananentaart	Taartvorm/bakplaat	3	Multi-level		170°C	40	4	Personen
Appeltaart	Taartvorm/bakplaat	4	Multi-level		170°C	38	4	Personen
Melkbroodjes	Bakplaat	3	Multi-level		180°C	25	4	Personen
Vegetarische lasagne	Bakplaat	4	Multi-level		200°C	40	4	Personen
Groentenquiche	Taartvorm/bakplaat	4	Multi-level		180°C	35	4	Personen
Groentenstrudel	Bakplaat	4	Multi-level		180°C	35	4	Personen
Spelt- en groententaart	Ovenschotel/bakplaat	5	Multi-level		160°C	35	4	Personen

4. Ovenreiniging en onderhoud

4.1 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.

OVENRUIT

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

ACCESSOIRES

Reinig accessoires met een in zeepoplossing gedrenkte spons, spoel ze af en droog ze: vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen.

LEKBAK

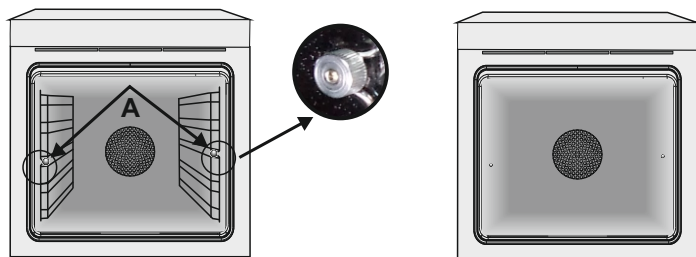
Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigungsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigungsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

4.2 Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE ZIJSTEUNEN

1. Schroef de bout tegen de klok in los.
2. Verwijder de zijsteunen door ze naar u toe te trekken.
3. Maak de zijsteunen schoon in de vaatwasser of met een natte spons en droog ze dan onmiddellijk af.
4. Zet de zijsteunen nadat ze schoongemaakt zijn terug en steek de bouten in de gaten en haal ze helemaal aan.

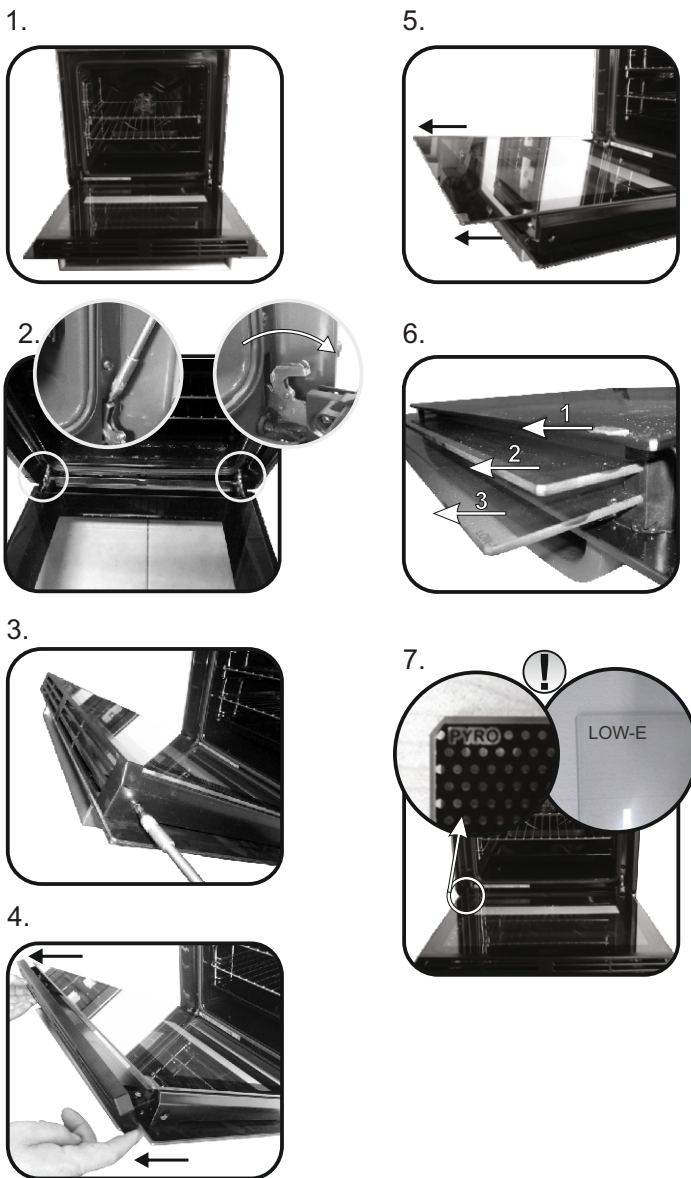


VERWIJDERING VAN DE OVENDEUR

1. Open het venster aan de voorkant.
2. Open de klemmen van de scharnierbehuizing aan de rechter- en linkerkant van het venster door ze omlaag te duwen.
3. Plaats het venster terug door de procedure omgekeerd uit te voeren.

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GLAZEN DEUR

1. Open de oven deur.
- 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 en haal het voorzichtig uit de oven deur.
7. Zet na de reiniging of vervanging alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in elkaar.



5. Problemen oplossen

5.1 FAQ

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en -temperatuur ingesteld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn
Geen reactie van de touchgebruikersinterface	Stoom en condens op het paneel van de gebruikersinterface	Maak het gebruikersinterfacepaneel schoon met een microvezeldoek om de condenslaag te verwijderen

Recomendaciones generales de seguridad

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

producto y entienden los riesgos que comporta.

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

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

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

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

- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

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

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

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

La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad

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

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

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

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

Instrucciones generales

81

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

Descripción del producto

82

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso
- 2.4 Uso de las funciones de cocción al vapor

Uso del horno

84

- 3.1 Descripción de la pantalla
- 3.2 Configuración del producto
- 3.3 Funcionamiento en modo manual
- 3.4 Funcionamiento en modo cocción al vapor
- 3.5 Funcionamiento en modo Recetas
- 3.6 Funcionamiento en modo funciones especiales
- 3.7 Funcionamiento en modo My Chef
- 3.8 Descripción de las funciones
- 3.9 Modos de cocción
- 3.10 Modos de la función vapor
- 3.11 Función wifi
- 3.12 Recetas

Limpieza y mantenimiento del horno

92

- 4.1 Indicaciones generales para la limpieza
- 4.2 Mantenimiento
 - Retirada y limpieza de parrillas
 - Desmontaje de la ventana del horno
 - Desmontaje y limpieza de la puerta de vidrio

Solución de problemas

92

- 5.1 Preguntas frecuentes

1. Instrucciones generales

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

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



1.1 Recomendaciones de seguridad

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

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

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

1.2 Seguridad eléctrica

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

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

CONEXIÓN

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

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

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

ATENCIÓN

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

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

1.3 Recomendaciones

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

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

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

1.4 Instalación

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

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

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

1.5 Gestión de residuos y protección del medio ambiente



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

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


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


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

AHORRO Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

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

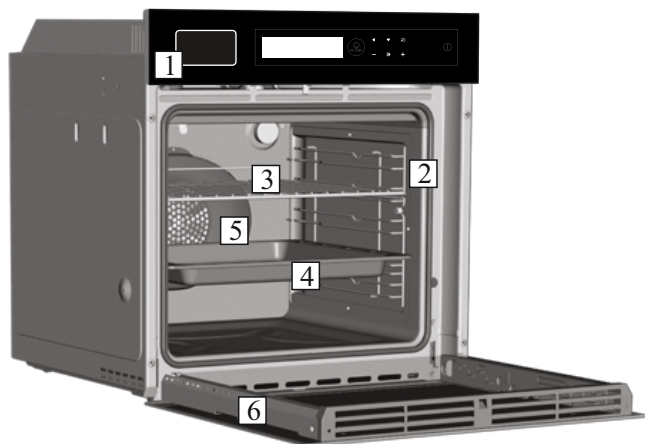
1.6 Declaración de conformidad

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

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

2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



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

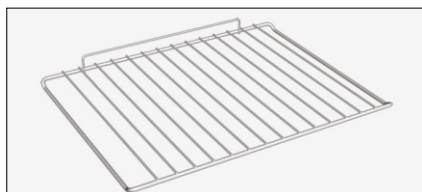
2.2 Accesorios

1 Bandeja de goteo



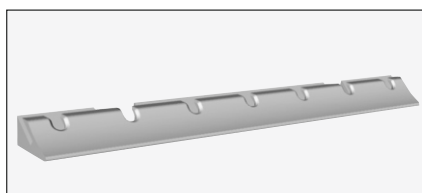
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de los alimentos en las rejillas.

2 Rejilla metálica



Sirve para colocar bandejas y fuentes.

3 Lámparas LED



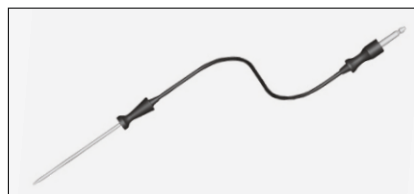
Es un sistema de iluminación que sustituye a la tradicional bombilla. Hay 14 luces LED (para versiones no pirolíticas) o 10 luces LED de alta potencia (para versiones pirolíticas) integradas en el interior de la puerta. Producen una luz blanca de alta calidad que permite ver el interior del horno con 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.

4 Sonda térmica para carne (en función del modelo de horno)



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.

Atención

- No precaliente ni comience a cocinar antes de insertar la sonda térmica. La sonda debe insertarse en la comida y el recipiente mientras el horno aún está frío.

- No utilice la sonda térmica en alimentos congelados.

- No deje la sonda térmica dentro del horno cuando no se use: podría resultar dañada.

5 Rejillas de alambre laterales



Se colocan en bandejas de goteo y soportes laterales de la rejilla metálica.

2.3 Primer uso

ANTES DEL PRIMER USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

- Antes de usar el electrodoméstico por primera vez, llene el depósito con 300 ml de agua cuando el horno esté vacío y pulse el icono de vapor para arrancar el motor.
- Seleccione un programa de cocción (programa de vapor o ventilado).

ATENCIÓN

- El icono de vapor solo funciona con un programa con ventilación.
- La temperatura del agua en el depósito debe estar a 22 °C, a temperatura ambiente.

LIMPIEZA PRELIMINAR

1. Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies exteriores del horno con un trapo suave ligeramente humedecido.
2. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente.
3. 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

2.4 Uso de las funciones de cocción al vapor

CAJÓN DE AGUA

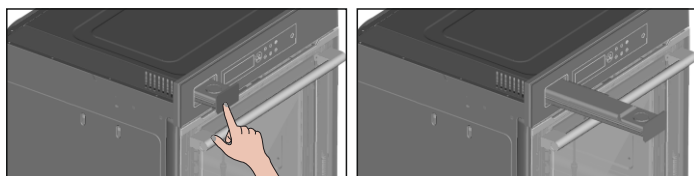


Figura 1

Figura 2

1. Empuje lentamente y tire del cajón para llenar con agua. (Figura 1)
2. Vierta agua con una jarra o retire el tanque y llénelo con agua del grifo. (Figura 2)
3. Por favor, introduzca 300 ml de agua.
4. Seleccione de las funciones de vapor el ciclo adecuado entre pescado, carne, verduras, pasta y repostería (Figura 3).
5. Para más información, consulte la sección 3.4.

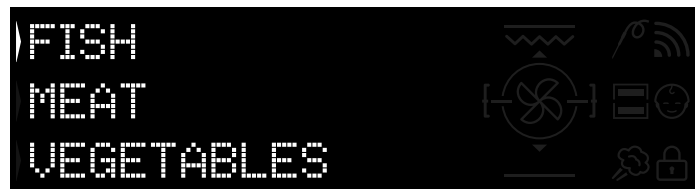


Figura 3

6. Ajuste la temperatura y el tiempo de acuerdo con la receta.
7. Pulse "inicio".

NOTA: La pantalla mostrará "COCCIÓN EN CURSO". Algunas gotas de agua pueden caer en el interior del horno durante la cocción. Es algo normal y no afecta a la cocción adecuada.

- Al comienzo del ciclo, la bomba emitirá un ruido durante aproximadamente 1 minuto, esto indica que funciona con normalidad.

- Al final de la cocción sonará una señal acústica y la pantalla mostrará: "COCCIÓN FINALIZADA".

- Antes de comenzar otro ciclo de cocción al vapor, espere entre 60 y 90 minutos para que el horno se enfríe por completo.

- El agua que haya podido quedar se volverá a cargar en el depósito una hora después del final de la cocción. Se emitirá una señal acústica.

- La bomba emitirá un ruido durante aproximadamente 1 minuto, esto indica que funciona con normalidad.

8. Para vaciar el agua debe sacar el depósito.

ATENCIÓN

- El depósito solo debe llenarse únicamente con agua.
- El depósito debe llenarse hasta 300 ml.
- El agua en el depósito debe retirarse después de cada uso.
- Si se introducen menos de 300 ml de agua, podría dejar de generarse vapor antes de que el programa de cocción al vapor haya finalizado.
- Si se introducen más de 300 ml de agua, podría quedar agua al final del programa de cocción al vapor.
- Por favor cierre el cajón correctamente. Si el cajón no está bien cerrado, aparecerá un mensaje en la pantalla: "error en el tanque".
- El agua debe estar a temperatura ambiente.
- No abra el cajón durante la cocción.
- No añada agua durante el ciclo de cocción.
- Evite abrir la puerta durante la cocción para garantizar la eficiencia y el rendimiento de la cocción al vapor.

BOMBA DE VAPOR

Al tocar el botón electrónico, es posible convertir toda el agua a la vez en vapor.

Es ideal para cocinar verdura o pescado de la manera más suave y saludable, ya que se reduce la cantidad necesaria de grasa y aceite.

1. El usuario puede activar esta función pulsando el botón de vapor.
2. Cuando se pulsa el botón, el icono de vapor parpadea.
3. Durante la generación de vapor, el icono se enciende sin parpadear; al final de la generación de vapor, el icono de vapor se apaga.
4. La primera vez que se pulsa el botón de vapor, la pantalla solicita cargar el agua.
5. Siga los pasos del párrafo "2.4 Uso de las funciones de cocción al vapor" antes de comenzar el ciclo.
6. Pulse como máximo 5 veces el botón de vapor en la interfaz de usuario para inyectar vapor en el interior del horno.

ATENCIÓN

Tenga en cuenta que esta función solo se permite en combinación con ciclos asistidos por ventilador que son:

- Calor abajo + ventilador
- Convección + ventilador
- Grill + ventilador:
- Multinivel

CICLO DE DESINFECCIÓN

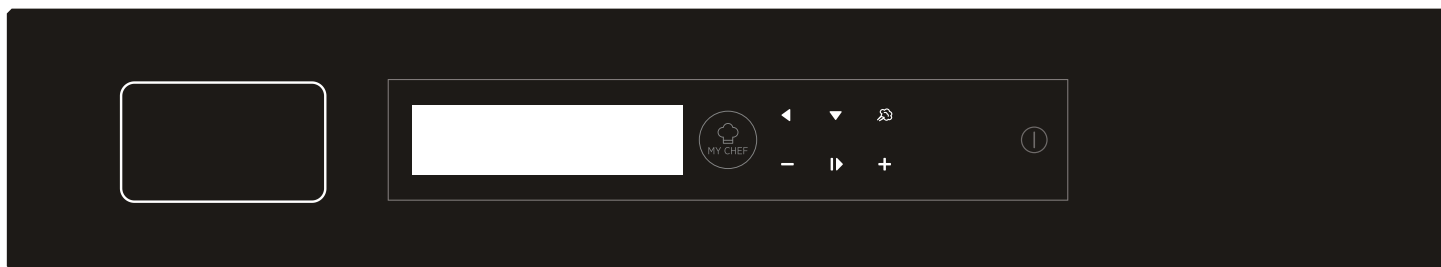
- La desinfección sirve para esterilizar el circuito. Aparecerá un mensaje para activarlo en el primer uso, luego el usuario podrá decidir si utilizarlo o no.
- Para empezar, es necesario añadir detergente desinfectante al agua, a continuación, el horno guiará al usuario en todo el proceso.
- El ciclo de desinfección se encuentra en el menú del sistema de limpieza.

DESCALCIFICACIÓN

- Después de 10 veces la carga de agua, la pantalla muestra los ciclos de mensaje "DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA".
- Después de 15 veces la carga de agua, la pantalla muestra el mensaje "DESCALCIFICACIÓN OBLIGATORIA" y la función de vapor ya no está disponible si el usuario no realiza un ciclo de descalcificación.
- El ciclo de descalcificación se encuentra en el menú del sistema de limpieza.
- El ciclo de descalcificación debe realizarse con un producto de descalcificación compatible con alimentos comerciales.

3. Uso del horno

3.1 Descripción de la pantalla



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



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

3.2 Configuración del producto

- Para utilizar el horno por primera vez es necesario realizar el proceso de instalación. Pulse ON/OFF para continuar. (Figura 4)

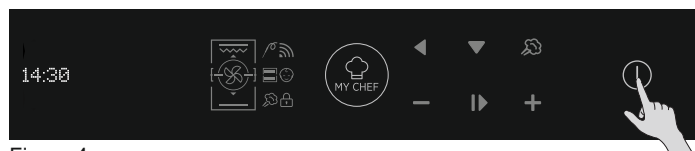


Figura 4

- Entre en la sección de configuración y seleccione el idioma en el menú desplegable (Figura 5).

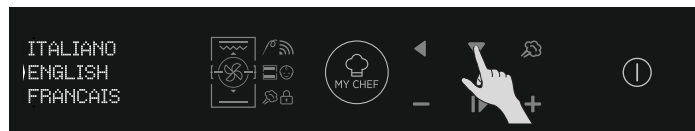


Figura 5

- Pulse OK para continuar. (Figura 6)

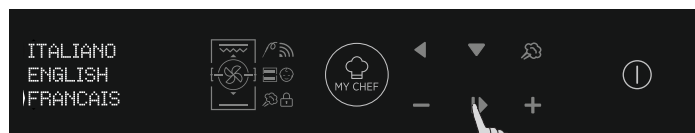


Figura 6

- Configure la hora pulsando los botones MÁS y MENOS. Pulse OK para continuar. (Figura 7)

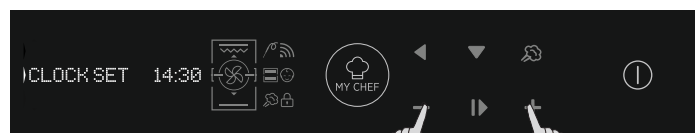


Figura 7

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

3.3 Funcionamiento en modo manual

- Pulse el botón OK cuando la flecha en la pantalla esté en MANUAL para configurar una cocción en 3 simples pasos. (Figura 8)

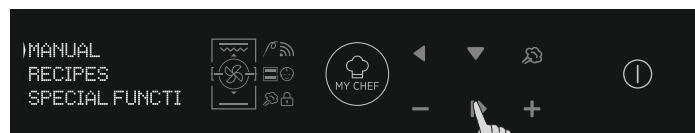


Figura 8

- Seleccione el modo de cocción deseado pulsando OK mientras la flecha en la pantalla muestra la función deseada. Pulse ABAJO para ver todas las funciones disponibles. (Figura 9)

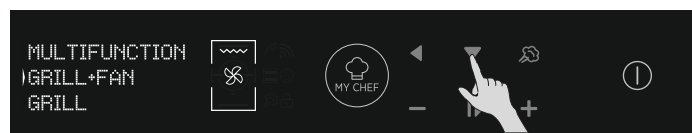


Figura 9

- Pulse MÁS o MENOS para seleccionar la temperatura deseada en la función seleccionada. Pulse OK para continuar o BACK para regresar a la selección de funciones de cocción. (Figura 10)

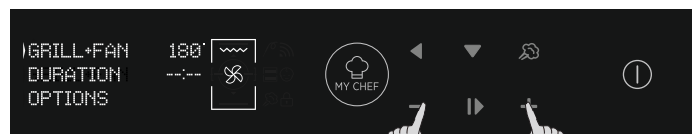


Figura 10

- Pulse ABAJO para cambiar la duración de la cocción. Se hace pulsando los botones MÁS y MENOS mientras con la flecha en la pantalla en la pestaña DURACIÓN. Pulse OK para empezar a cocinar o BACK para regresar a la programación de temperatura. (Figura 11)

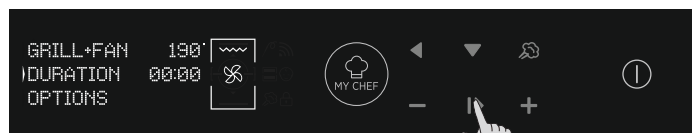


Figura 11

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

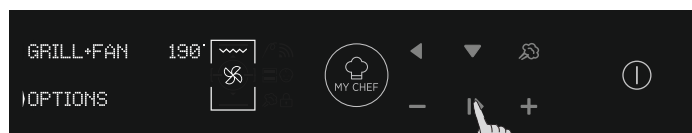


Figura 12

3.4 Funcionamiento en modo cocción al vapor

Consulte el capítulo 3.8 Descripción de las funciones.

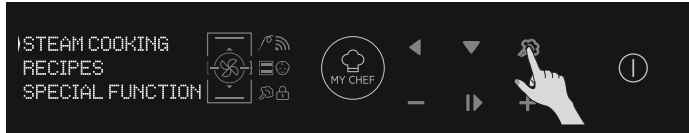


Figura 13

3.5 Funcionamiento en modo Recetas

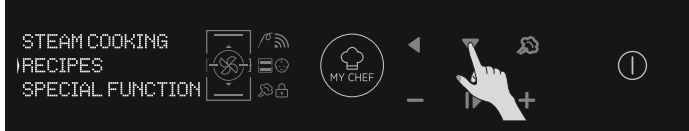


Figura 14

Navegue por el menú de INICIO hasta llegar al apartado de Recetas.

1. Entre en el apartado y navegue para seleccionar la receta.
2. Introduzca el peso o las porciones.
3. Consulte la tabla 3.12 para saber si la receta requiere vapor.
4. Si requiere vapor, siga los pasos antes de comenzar el ciclo en la sección 2.4 Uso de las funciones de cocción al vapor.

Consulte el capítulo 3.12 Recetas.

Las recetas automáticas están disponibles en la interfaz de usuario y en la aplicación.

3.8 Descripción de las funciones

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	BLOQUEO INFANTIL Al entrar en el menú de configuración desde la página de inicio, con esta función se puede bloquear el horno cuando está apagado. Cuando el bloqueo infantil está activado, el icono se enciende.
	SONDA TÉRMICA PARA CARNE Si se detecta una sonda térmica (por el mensaje de información del sistema), el icono se enciende y se detiene cualquier programa de cocción. Si se retira la sonda térmica mientras se está ejecutando un programa de cocción, el programa se detiene y vuelve al menú de inicio.
	ONE-FI Al entrar en el menú One-fi desde la página de inicio, con esta función se puede configurar el wifi. Consulte el capítulo correspondiente.
	BLOQUEO Al final de una pirólisis o si la pirólisis se interrumpe, no se puede iniciar ningún programa hasta que se desbloquee la puerta. La pirólisis no está disponible si se detectan separadores o rejillas laterales o la sonda térmica, y por wifi; si esto pasa durante una pirólisis, la pirólisis se detiene. Cuando la puerta está bloqueada, se enciende el icono del candado.

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	COCCIÓN AL VAPOR Al seleccionar un programa de cocción al vapor, se activa el icono de vapor. Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, cuando se confirma, la pantalla solicita que se cargue agua (el usuario debería haber puesto el depósito con agua en el horno). En la pantalla se puede gestionar la carga y descarga de agua, el nivel de vapor, y los ciclos de descalcificación y desinfección.
	MY CHEF Con este botón, cuando el horno no está apagado o no se está cocinando, se puede entrar en un menú especial donde figuran: <ul style="list-style-type: none"> • "MIS RECETAS" (una lista de recetas almacenadas, máximo 5; si no se ha guardado ninguna receta, se muestra una pantalla negra con "---"). • "MI ASISTENTE" (el último programa recibido por la aplicación; si no se ha recibido ningún programa, se muestra una pantalla negra con "---"). • "ÚLTIMO UTILIZADO" (el último programa de cocción utilizado, diferente de los programas de cocción por preservación; si no se ha guardado ningún programa, se muestra una pantalla negra con "---").

3.6 Funcionamiento en modo funciones especiales

Consulte el capítulo 3.9 Modos de cocción.

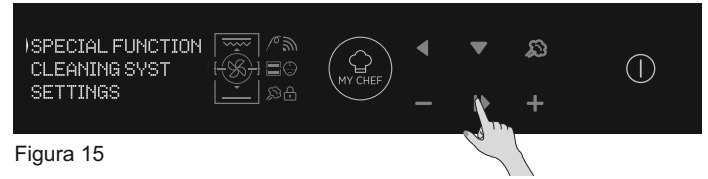


Figura 15

3.7 Funcionamiento en modo My Chef

Consulte el capítulo 3.8 Descripción de las funciones.

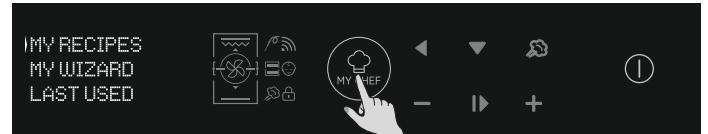


















Figura 16

3.9 Modos de cocción





Símbolo	Descripción	Sugerencias
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° nivel	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Usar con la puerta cerrada. Coloque las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. Precalentar durante 5 minutos. Al asar carne, se aconseja utilizar la bandeja de goteo para recoger los jugos de la cocción. Añadir aprox. medio litro de agua.
	Múltiples Niveles 180-200°C **  1°/3° nivel	IDEAL PARA: bollería, galletas, tartas, rellenos y estofados. Utilice esta función para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo en uno o más niveles del horno. El calor se distribuye y penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el precalentamiento como los tiempos de cocción. Los aromas no se mezclan. Deje aproximadamente 10 minutos más cuando cocine diferentes alimentos a la vez.
	Convección + Ventilador 240°C **  1° nivel	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasaña. Esta función distribuye mejor el calor gracias a la combinación del ventilador y los elementos de calentamiento, garantizando un horneado uniforme.
	Grill+ Ventilador 200°C **  4° nivel	IDEAL PARA: trozos de carne entera (asados). Utiliza el elemento de calentamiento superior con el ventilador para hacer circular el aire dentro del horno. Usar con la puerta cerrada. Se aconseja utilizar la bandeja de goteo para recoger los jugos de la cocción. Añadir aprox. medio litro de agua. Voltee la comida a media cocción. El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas.
	Calentamiento inferior + Ventilador 210°C **  1° nivel	IDEAL PARA: tartas. El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. Evita que los alimentos se sequen y favorece el proceso de subida para obtener unos resultados perfectos.
	Convección *** 160-200°C **  2° nivel	IDEAL PARA: brioches, cruasanes, flanes, púdines, cremas. Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores. Precaliente el horno durante 10 minutos.
	Descongelación 40°C  2° nivel	El ventilador hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen en unos minutos sin alterar sus propiedades.
	Master bake *** 180-200°C **  2° nivel	Ideal para mantener la comida blanda por dentro y crujiente por fuera. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.

* Según el modelo de horno.

** Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

*** Probado de conformidad con la norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definir la clase energética para la función ventilada.

3.10 Modos de la función vapor

Selector de funciones	Temperatura recomendada °C	Funciones de cocción al vapor (<i>depende del modelo de horno</i>)
	180°C	PASTA Y REPOSTERÍA: Esta función garantiza una pasta perfectamente cocida completamente gratinada.
	210°C	CARNE: Esta función asegura una cocción perfecta de la carne, incluso en el centro, un exterior caramelizado o crujiente y una carne jugosa.
	210°C	PESCADO: Esta función garantiza una cocción homogénea incluso en las partes más altas, crujientes por fuera y jugosas por dentro.
	200°C	VERDURA: Esta función permite cocinar verduras asegurando resultados de cocción perfectos y manteniendo todas sus propiedades nutricionales.

3.11 Función wifi

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

PARÁMETROS INALÁMBRICOS

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

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

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

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

PASO 1

- Anota el número de serie del producto
- Anota el Nombre y Contraseña WPA/WEP de tu señal Wi-Fi doméstica, normalmente ubicado en la parte trasera de tu router Wi-Fi
- La frecuencia de la red Wi-Fi doméstica debe establecerse en la banda de 2,4 GHz. No podrá configurar el electrodoméstico si su red doméstica está configurada en la banda de 5 GHz.
- En caso de detectar algún problema en la localización de la Contraseña de tu señal Wi-Fi, por favor, contacta con tu proveedor de Internet.

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

PASO 2

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

NOTA

- La App está disponible para dispositivos Android (versión 4.4 o superior) & iOS (versión 8.0 o superior)
- Si ya dispones de un perfil de usuario de **Hoover Wizard**, puedes iniciar sesión utilizando tus credenciales.

PASO 3

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

PASO 4

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

PASO 5

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

PASO 6

- 1) Toque el icono ONE-FI.
 - 2) Ajuste el horno en la posición ONE-FI RESET (el horno emitirá un pitido)
 - 3) El icono WIFI parpadeará.
- En la App - Pulsa “**Confirmar**”. Espera a que la App se conecte con electrodoméstico.

NOTA

- El registro se debe completar en un plazo de 5 minutos.
- Si se produce algún problema, pulsa “**Reintentar**” después de comprobar que has activado el Bluetooth en tu dispositivo (smartphone/tablet). Si aún así no es posible completar el proceso, pulsa “**Proceder con Standard Enrollment**”.
- Para garantizar una transferencia de datos correcta, le recomendamos que permanezca con el dispositivo cerca del electrodoméstico.

STEP 7

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

NOTA

- Si la aplicación no sincroniza automáticamente, introduzca el

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

SI EL PROCEDIMIENTO NO SE HA EFECTUADO SATISFACTORIAMENTE

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

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

Modo Control Remoto

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

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

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

PASO 1

- Anota el Número de Serie de tu electrodoméstico y el Nombre y Contraseña WPA/WEP de tu señal Wi-Fi doméstica, normalmente ubicado en la parte trasera de tu router Wi-Fi.
- Por favor, asegúrate de que tu Smartphone está conectado a la misma red Wi-Fi.

NOTA

- La frecuencia de la red Wi-Fi doméstica debe establecerse en la banda de 2,4 GHz. No podrá configurar el electrodoméstico si su red doméstica está configurada en la banda de 5 GHz.
- En caso de detectar algún problema en la localización de la Contraseña de tu señal Wi-Fi, por favor, contacta con tu proveedor de Internet.

PASO 2

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

NOTA

- La App está disponible para dispositivos Android (versión 4.4 o superior) & iOS (versión 8.0 o superior).
- Si ya dispones de un perfil de usuario de **Hoover Wizard**, puedes iniciar sesión utilizando tus credenciales.

PASO 3

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

PASO 4

- Introduce la fecha de compra de tu electrodoméstico (DD/MM/AAAA) y a continuación, pulsa en “**Proceder**”.
- Introduzca los 16 dígitos del número de serie o escanee el código QR del electrodoméstico. Pulse “**Siguiente**”. Verifique que los datos sean correctos y pulse “**Confirmar**”. Una vez que el sistema haya reconocido el producto, pulse “**Siguiente**”.

PASO 5

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

NOTA

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

PASO 6

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

PASO 7

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

NOTA

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

PASO 8

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

PASO 9

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

NOTA

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

PASO 10

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

SI EL PROCEDIMIENTO NO SE HA EFECTUADO SATISFACTORIAMENTE

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

Modo Control Remoto

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

3.12 Recetas

Plato	Accesorios	Nivel	Tipo de horno	Categoría	Temperatura	Duración de cocción (min)	Número de porciones	Tipo de porción (comensales/kg/g)
Pollo Tandoori	Bandeja	4	Convección + Ventilador	Carne	170 °C	50	4	Comensales
Pudin de carne	Bandeja	3	Convección + Ventilador		170 °C	37	4	Comensales
Cordero	Fuente refractaria	3	Convección + Ventilador		170 °C	40	4	Comensales
Ternera	Bandeja	3	Convección + Ventilador		170 °C	50	4	Comensales
Pollo asado	Bandeja	3	Convección + Ventilador		180 °C	50	4	Comensales
Cerdo asado	Bandeja	3	Convección + Ventilador		180 °C	50	4	Comensales

Plato	Accesorios	Nivel	Tipo de horno	Categoría	Temperatura	Duración de cocción (min)	Número de porciones	Tipo de porción (comensales/kg/g)
Salmón	Fuente refractaria/Bandeja	3	Calentamiento Inferior+Ventilador	Pescado	160 °C	15	4	Comensales
Rodaballo	Bandeja	3	Calentamiento Inferior+Ventilador		160 °C	25	4	Comensales
Rape	Bandeja	3	Calentamiento Inferior+Ventilador		150 °C	28	4	Comensales
Calamares rellenos	Bandeja	3	Calentamiento Inferior+Ventilador		160 °C	20	4	Comensales
Brochetas	Bandeja	3	Calentamiento Inferior+Ventilador		150 °C	28	4	Comensales
Rollitos de pez espada	Bandeja	3	Calentamiento Inferior+Ventilador		150 °C	28	4	Comensales
Besugo	Fuente refractaria/Bandeja	3	Calentamiento Inferior+Ventilador		160 °C	28	4	Comensales

Plato	Accesorios	Nivel	Tipo de horno	Categoría	Temperatura	Duración de cocción (min)	Número de porciones	Tipo de porción (comensales/kg/g)
Verduras gratinadas	Fuente refractaria/Bandeja	4	Grill + Ventilador	Verdura	180 °C	36	4	Comensales
Parmesana	Bandeja	4	Grill + Ventilador		180 °C	36	4	Comensales
Tarta de calabacín y ricotta	Moldes individuales/Bandeja	5	Grill + Ventilador		155 °C	35	4	Comensales
Calabacines rellenos de verduras	Bandeja	5	Grill + Ventilador		160 °C	28	4	Comensales
Patatas asadas	Fuente refractaria/Bandeja	4	Grill + Ventilador		170 °C	38	4	Comensales
Rollitos de col	Fuente refractaria/Bandeja	4	Grill + Ventilador		160 °C	25	4	Comensales
Milhojas de verduras	Moldes/Bandeja	5	Grill + Ventilador		160 °C	35	4	Comensales

Plato	Accesorios	Nivel	Tipo de horno	Categoría	Temperatura	Duración de cocción (min)	Número de porciones	Tipo de porción (comensales/kg/g)
Tarta de zanahoria	Molde para tartas/Bandeja	4	Multinivel	Pasta y repostería	170 °C	45	4	Comensales
Focaccia	Bandeja	3	Multinivel		200 °C	35	4	Comensales
Pan de soda	Bandeja	3	Multinivel		170 °C	40	4	Comensales
Pastel de plátano	Molde para tartas/Bandeja	3	Multinivel		170 °C	40	4	Comensales
Tarta de manzana	Molde para tartas/Bandeja	4	Multinivel		170 °C	38	4	Comensales
Pan de leche	Bandeja	3	Multinivel		180 °C	25	4	Comensales
Lasaña vegetariana	Bandeja	4	Multinivel		200 °C	40	4	Comensales
Quiche de verduras	Molde para tartas/Bandeja	4	Multinivel		180 °C	35	4	Comensales
Strudel de verduras	Bandeja	4	Multinivel		180 °C	35	4	Comensales
Pastel de farro y verduras	Fuente refractaria/Bandeja	5	Multinivel		160 °C	35	4	Comensales

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 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.

VENTANA DEL HORNO

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

ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja húmeda y jabonosa antes de enjuagar y secar: no utilice detergentes abrasivos.

BANDEJA GRASERA

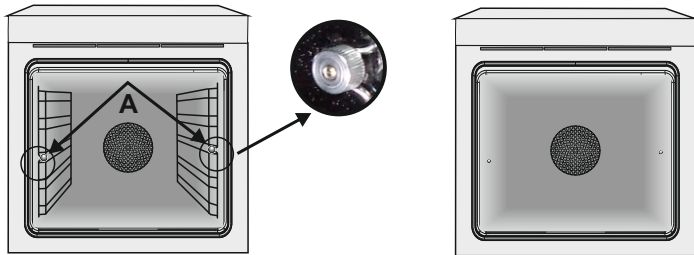
Después de usar la parrilla, retire la bandeja del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la bandeja con agua caliente, usando una esponja y un detergente líquido.

Si quedan residuos grasientos, sumerja la bandeja en agua y detergente. Alternativamente, puede lavar la bandeja en el lavavajillas o usar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a poner una bandeja sucia en el horno.

4.2 Mantenimiento

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1. Desenrosque el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Retire las cremalleras laterales tirando de ellos hacia usted.
3. Limpie las rejillas laterales en un lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente.
4. Una vez limpiados las cremalleras laterales, colóquelos de nuevo y vuelva a insertar los tornillos, asegurándose de que estén completamente apretados.

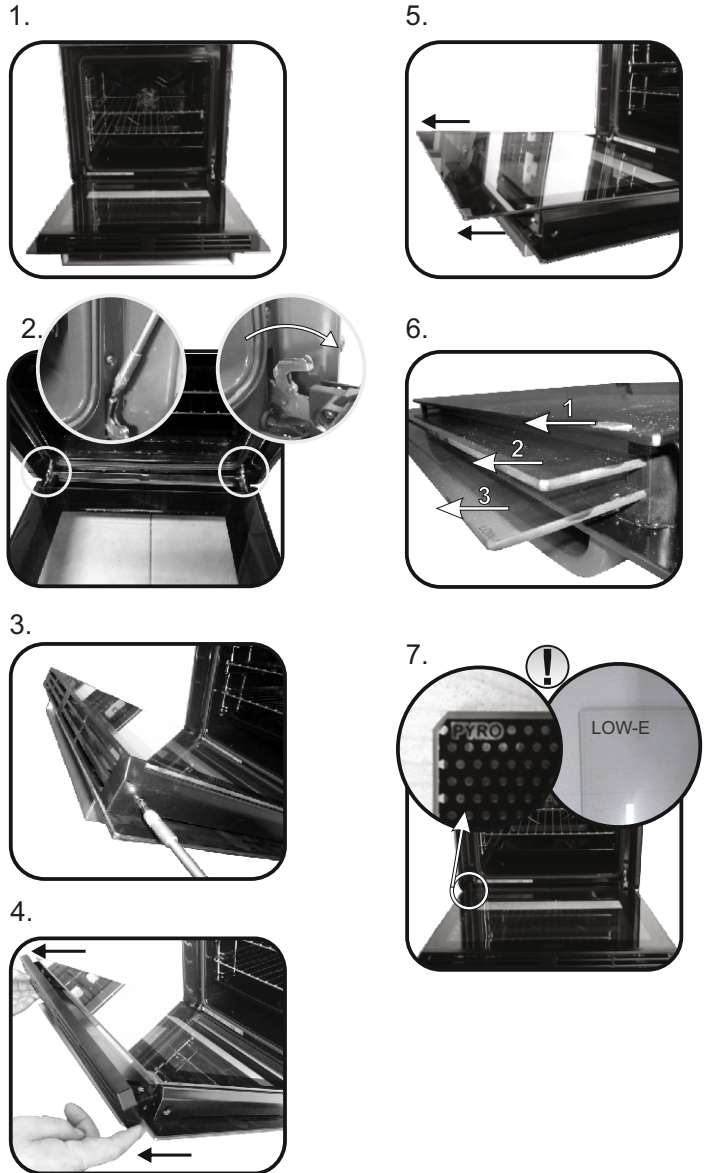


DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la ventana delantera.
2. Abra las abrazaderas de la carcasa de la bisagra en los lados derecho e izquierdo de la ventana delantera empujándolas hacia abajo.
3. Sustituya la ventana siguiendo el procedimiento inverso.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA 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 cristal con cuidado de la puerta del horno.
7. Al final de la limpieza o sustitución, vuelva a montar las piezas en orden inverso.



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas frecuentes

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

Indicações de segurança gerais

- Ao encher o tanque com água, o nível não deve exceder o nível máximo indicado no tanque
- AVISO: Risco de queimaduras e danos no aparelho: o vapor libertado ao usar a função de vapor pode provocar queimaduras: Abra a porta com cuidado para evitar ferimentos após o uso da função de cozinhar com vapor.
- 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 forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- 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 devem ser mantidas a uma distância segura do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o equipamento. 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 removíveis que, depois de limpas, devem ser novamente montadas 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 um contacto de terra ligado e operacional. 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 unipolar 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 unipolar 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 tipo de cabo de alimentação deve ser 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 o mau funcionamento do monitor. Neste caso, contacte 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 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.

- 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.

Instruções gerais	96	1.1 Indicações de segurança 1.2 Segurança elétrica 1.3 Recomendações 1.4 Instalação 1.5 Gestão de resíduos 1.6 Declaração de conformidade
Descrição do produto	97	2.1 Visão geral 2.2 Acessórios 2.3 Primeira utilização 2.4 Usar as funções de vapor
Utilização do forno	99	3.1 Descrição do ecrã 3.2 Descrição do produto 3.3 Operação em modo Manual 3.4 Operação em modo de cozedura a vapor 3.5 Operação em modo Receitas 3.6 Operação em modo de funções especiais 3.7 Operação em modo My Chef 3.8 Descrições de funções 3.9 Modos de cozedura 3.10 Modos de função de vapor 3.11 Função WiFi 3.12 Receitas
Limpeza e manutenção do forno	107	4.1 Notas gerais sobre limpeza 4.2 Manutenção <ul style="list-style-type: none">• Remoção e limpeza das grelhas• Remoção da janela do forno• Remoção e limpeza da porta de vidro
Resolução de problemas	107	5.1 F.A.Q.

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.

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 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.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob uma bancada. 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 aparelho seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do aparelho 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

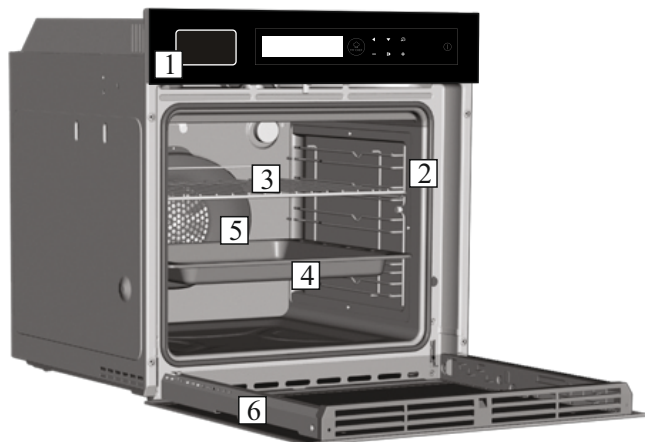
Ao colocar a  marca neste produto, confirmamos a sua conformidade com todos os requisitos Europeus de segurança, saúde e ambientais que são mencionados na legislação aplicável para este produto.

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.

2. Descrição do produto

2.1 Resumo



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

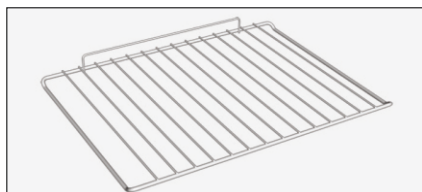
2.2 Acessórios

1 Bandeja coletora



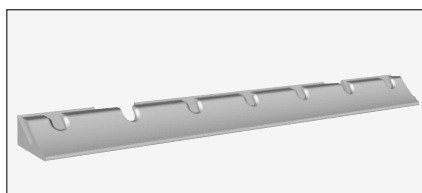
Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

2 Grelha metálica



Suporta tabuleiros e assadeiras.

3 Iluminação LED



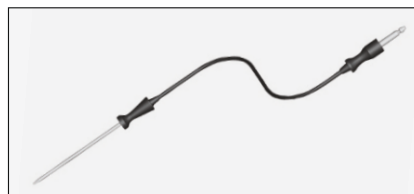
É um sistema de iluminação que substitui as "lâmpadas" tradicionais. 14 luzes LED (nas versões não pirolíticas) ou 10 luzes LED de potência elevada (nas versões pirolíticas) integradas na porta. Estas luzes produzem iluminação branca de elevada qualidade que permite ver bem o interior do forno sem sombras 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 iluminação
- Iluminação com uma longa vida útil
- Consumo energético muito reduzido, -95% em comparação com a iluminação tradicional.

4 Sonda de carne (dependente do modelo do forno)



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.

Aviso

- Não preaqueça ou comece a cozinhar os alimentos antes de inserir corretamente a sonda de carne. A sonda deve ser inserida no alimento e no recipiente enquanto o forno ainda está frio.

- Não insira a sonda de carne em alimentos congelados.

- Não deixe a sonda de carne dentro do forno quando não estiver em utilização: isso pode danificá-la.

5 Grelhas metálicas laterais



Colocadas no tabuleiro coletor e nas prateleiras laterais das grelhas metálicas.

2.3 Primeira utilização

SOBRE O APARELHO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, encha o tanque com 300 ml de água quando o forno estiver vazio e pressione o ícone de vapor para iniciar o motor.
- Selecione um programa de cozedura (programa a vapor ou ventilado).

AVISO

- O ícone de vapor funciona apenas com um programa ventilado.
- A temperatura da água no tanque deve ser de 22 °C à temperatura ambiente.

LIMPEZA PRELIMINAR

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

2.4 Usar as funções de vapor

GAVETA DE ÁGUA

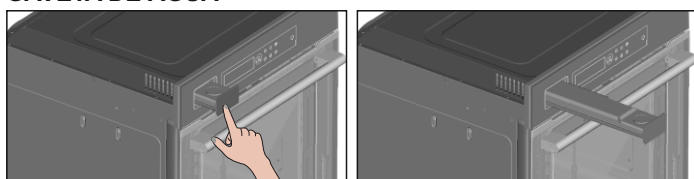


Figura 1

Figura 2

1. Empurre lentamente e puxe a gaveta para colocar água. (Figura 1)
2. Coloque a água com um jarro ou remova o tanque e encha com água da torneira. (Figura 2)
3. Coloque 300 ml de água.
4. Selecione, a partir das funções de vapor, o ciclo adequado entre peixe, carne, legumes, massas e panificação (Figura 3)
5. Para mais detalhes, consulte a secção n. 3.4



Figura 3

6. Defina a temperatura e o tempo de acordo com a receita.
7. Pressione START.

NOTA: O visor exibe "A COZINHAR". Algumas gotas de água podem cair na cavidade mesmo durante a cozedura. É normal e não afeta a cozedura adequada.

- No início do ciclo, a bomba emite um ruído durante cerca de 1 minuto: é um trabalho normal.
 - No final da cozedura, toca uma campainha e o visor mostra: "FINAL DA COZEDURA".
 - Antes de iniciar outro ciclo de cozedura a vapor, aguarde cerca de 60 a 90 minutos para que o forno arrefeça completamente.
 - A possível água restante será carregada de novo para o tanque uma hora após o final da cozedura. Uma campainha emite um som de notificação.
 - A bomba emite um ruído durante cerca de 1 minuto: é um trabalho normal.
8. Descarregue a água extraindo o tanque.

AVISO

- Não deve ser colocado nenhum outro líquido, além de água, no tanque.
- O tanque deve ser enchido até 300 ml.
- A água no tanque deve ser drenada após cada utilização.
- Se encher com menos de 300 ml de água, a geração de vapor pode ser concluída antes de o programa de vapor terminar.
- Se encher com mais de 300 ml de água, pode existir água no final do programa de vapor.
- Feche a gaveta corretamente. Se a gaveta não estiver fechada corretamente, é exibida no visor uma mensagem: "tanque em falta".
- A água deve estar à temperatura ambiente.
- Não abra a gaveta para cozinhar.
- Não adicione água durante o ciclo de cozedura.
- Evite abrir a porta durante a cozedura para garantir eficiência e desempenho na cozedura a vapor.

IMPULSO DE VAPOR

Ao tocar no botão eletrónico, é possível vaporizar toda a água de uma só vez.

É ideal para cozinhar legumes ou peixe da forma mais suave e saudável, pois a quantidade necessária de gordura/óleo é reduzida.

1. O utilizador pode ter um impulso de vapor pressionando o botão de vapor.
2. Quando o botão é pressionado, o ícone de vapor pisca.
3. Durante a geração de vapor, o ícone é ligado sem piscar; no final da geração de vapor, o ícone de vapor é desligado.
4. A primeira vez que o botão de vapor é pressionado, o visor pede para carregar a água.
5. Siga os passos no parágrafo "2.4 Utilização das funções de vapor" antes de iniciar o ciclo.
6. Pressione o botão de vapor no máximo 5 vezes na interface do utilizador para injetar vapor na cavidade.

AVISO

- Não esquecer que esta função é permitida apenas em combinação com os ciclos assistidos por ventilador;
- Aquecimento inferior + ventoinha
- Convecção + ventoinha
- Grill + ventoinha
- Multinível

CICLO DE HIGIENIZAÇÃO

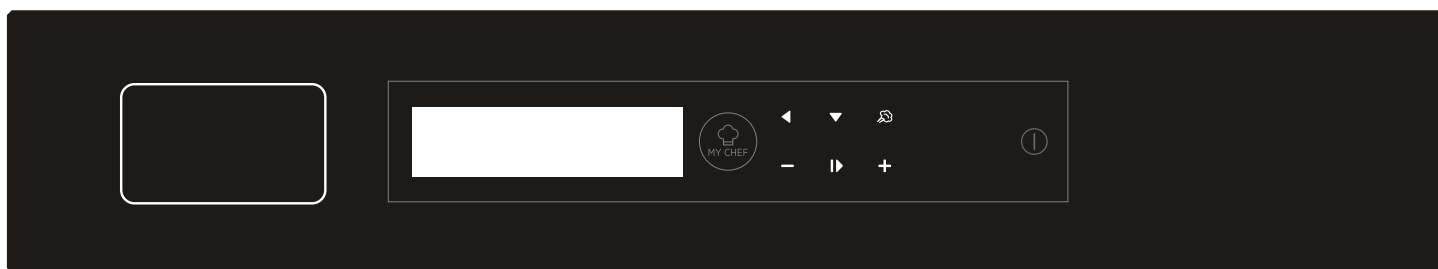
- A higienização é útil para esterilizar o circuito. Uma mensagem aparece para o ativar na primeira utilização, e o utilizador poderá decidir se deve ou não usá-lo.
- É necessário adicionar detergente desinfetante à água; o forno orientará o utilizador em todo o processo.
- O ciclo de higienização está presente no menu do sistema de limpeza.

DESCALING

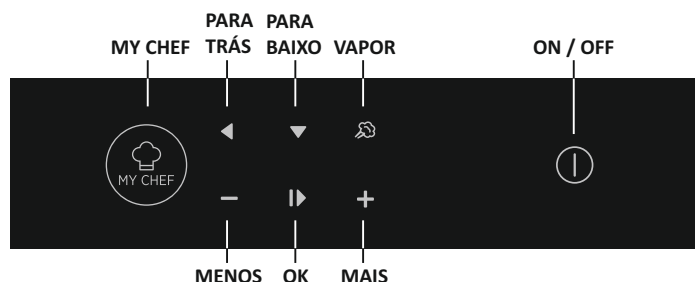
- Após 10 vezes a água carregada, o visor mostra os ciclos de mensagem "DESCALCIFICAÇÃO SUGERIDA".
- Após 15 vezes a água carregada, o visor mostra a mensagem "DESCALCIFICAÇÃO OBRIGATORIA" e a função vapor não está mais disponível se o usuário não realizar um ciclo de descalcificação.
- O ciclo de descalcificação está presente no menu do sistema de limpeza.
- O ciclo de descalcificação deve ser realizado com um produto de descalcificação comercial compatível com alimentos.

3. Utilização do forno

3.1 Descrição do ecrã



ON / OFF (ⓘ) → Este botão permite ligar e desligar o forno.



- Quando o forno está desligado, o ecrã mostra o relógio. Quando o forno está inativo, todas as funções estão disponíveis, exceto a duração da cozedura e o fim da cozedura.

- Se o relógio não estiver regulado, o forno não funciona: o ecrã fica intermitente, apresentando a indicação "12:00".

3.2 Descrição do produto

- A primeira vez que é ligado é necessário seguir um processo de instalação para poder usar o forno. Pressionar ON/OFF para continuar. (Figura 4)

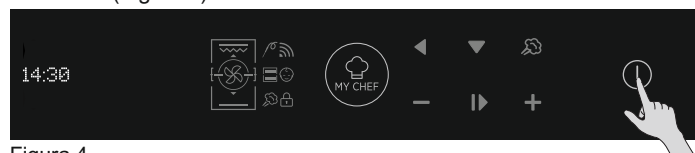


Figura 4

- Entre na secção de configurações e selecione o idioma no menu suspenso (Figura 5).

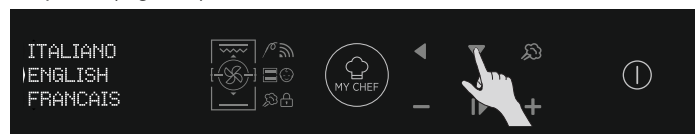


Figura 5

- Pressionar OK para continuar. (Figura 6)

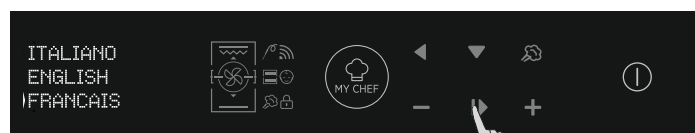


Figura 6

- Defina a hora pressionando os botões MAIS e MENOS. Pressionar OK para continuar. (Figura 7)

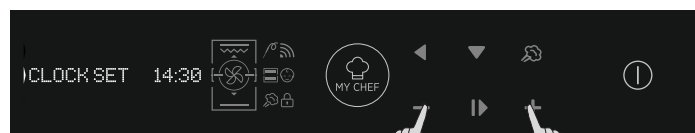


Figura 7

- O processo de instalação está completo. Pressione OK e vá para a página inicial para começar a usar o forno. Para mais detalhes, consulte o guia rápido correspondente.

3.3 Operação em modo Manual

- Pressione o botão OK quando a seta no visor em MANUAL for definida para cozinhar em 3 etapas simples. (Figura 8)

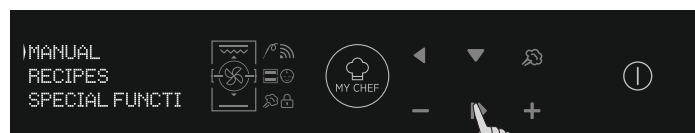


Figura 8

- Selecione o modo de cozedura desejado pressionando OK enquanto a seta no visor está na função desejada. Pressione PARA BAIXO para ver todas as funções disponíveis. (Figura 9)

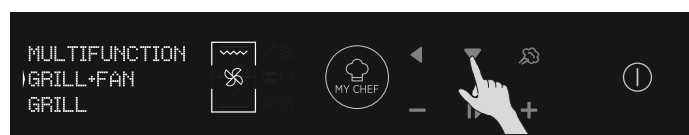


Figura 9

- Pressione MAIS ou MENOS para selecionar a temperatura desejada na função selecionada. Pressionar OK para continuar ou BACK para voltar à seleção das funções de cozedura. (Figura 10)

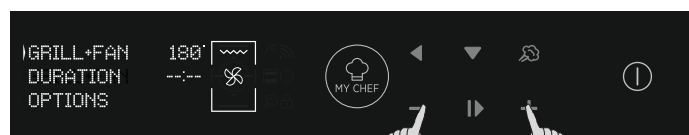


Figura 10

- Pressione PARA BAIXO para alterar a duração da cozedura. Isso é feito pressionando os botões MAIS e MENOS enquanto a seta é exibida no separador DURAÇÃO. Pressionar OK para iniciar a cozedura ou BACK para voltar à configuração da temperatura. (Figura 11)

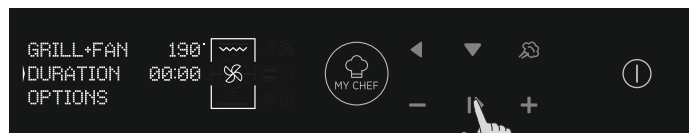


Figura 11

- Em OPÇÕES, é possível:

- Excluir o preaquecimento,
- Definir o tempo de cozedura.

- Durante a cozedura, é possível:

- Alterar a temperatura
- Alterar a duração da cozedura
- Pressionar STOP para terminar a cozedura

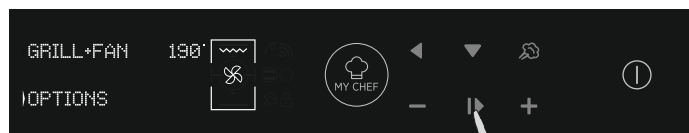


Figura 12

3.4 Operação em modo de cozedura a vapor

Consulte o capítulo 3.8 Descrições das funções.

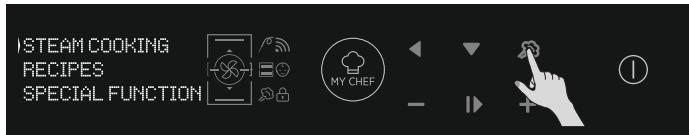


Figura 13

3.5 Operação em modo Receitas

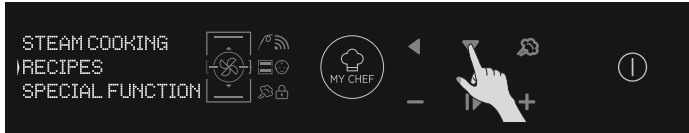


Figura 14

Navegue no menu INÍCIO até chegar à área Receitas

1. Entre na área e navegue para selecionar a receita.
2. Defina peso ou porções.
3. Consulte a tabela 3.12 para saber se a receita requer vapor.
4. Se precisar de vapor, siga as etapas antes de iniciar o ciclo na secção 2.4 Utilização das funções de vapor

Consulte o capítulo 3.12 Receitas.

Observe por favor que as receitas estarão disponíveis na IU e na aplicação

3.8 Descrições de funções

FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	BLOQUEIO PARA CRIANÇAS Acedendo ao menu de configuração na página inicial, com esta função é possível bloquear o forno quando está desligado. Quando o bloqueio para crianças está ativado, o ícone está ligado.
	SONDA DE CARNE Se a sonda de carne for detetada (pela mensagem Sys Info), o ícone é ligado e qualquer programa de cozedura em execução é interrompido. Se a sonda de carne for removida enquanto um programa de cozedura estiver em execução, o programa será interrompido e volta ao menu inicial.
	ONE-FI Acedendo ao menu One-fi na página inicial, com esta função é possível ajustar o WiFi. Consultar o capítulo respetivo.
	BLOQUEIO No final de uma pirólise ou se a pirólise for interrompida, não é possível iniciar nenhum programa até a porta ser destrancada. A pirólise não está disponível se o separador, as grades laterais ou a sonda de carne forem detetadas e via WiFi; se acontecer durante a pirólise, esta é interrompida. Quando a porta está trancada, o ícone do cadeado é ligado.

FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	COZEDURA A VAPOR Selecionando um programa de cozedura a vapor, o ícone de vapor é ligado. Após a seleção do programa de vapor, quando confirmado, o visor pede para carregar água (o utilizador deve ter colocado o tanque com água no forno). O visor é responsável por gerir o carregamento de água, a descarga de água, o fluxo de vapor, a descalcificação e a higienização.
	MY CHEF Com este botão, quando o forno não está desligado ou não está a cozinhar, é possível entrar num menu especial onde encontra: <ul style="list-style-type: none"> • "MY RECIPES" (ou seja, uma lista de receitas guardadas, no máximo 5; se nenhuma receita for armazenada, será exibido um visor preto com "---"), • "MY WIZARD" (este é o último programa recebido pela App; se nenhum programa foi recebido, é exibido um visor preto com "---") • "LAST USED" (este é o último programa de cozedura usado, diferente de programas de cozedura de conservação; se nenhum programa estiver armazenado, será exibido um visor preto com "---")

3.6 Operação em modo de funções especiais

Consulte o capítulo 3.9 Modos de cozedura.

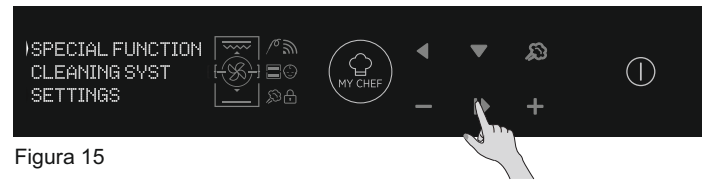


Figura 15

3.7 Operação em modo My Chef

Consulte o capítulo 3.8 Descrições das funções.

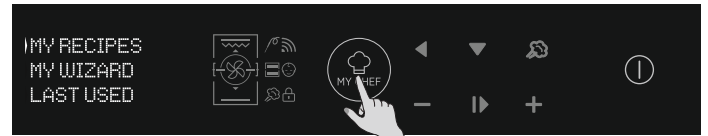


















Figura 16

3.9 Modos de cozedura





Símbolo	Descrição	Sugestões
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° nível	IDEAL PARA: gratinar, grelhar carne, peixe, legumes. Esta função utiliza apenas a resistência superior e o nível da grelha pode ser ajustado. Use com a porta fechada. Coloque as carnes brancas a uma distância da grelha. Carnes vermelhas e filetes de peixe podem ser colocados na prateleira com a bandeja de gotas por baixo. Pré-aqueça durante 5 minutos. Quando grelhar carne, recomendamos utilizar a bandeja de gotas para recolher os sucos. Adicionar cerca de meio litro de água.
	Múltiplos Níveis 180-200°C **  1°/3° nível	IDEAL PARA: pastelaria, biscoitos, bolos, recheios e refogados. Utilize esta função para cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo em uma ou mais posições de prateleira. O calor é distribuído melhor e penetra melhor nos alimentos, reduzindo os tempos de pré-aquecimento e cozedura. Os aromas não são misturados. Deixe cerca de 10 minutos extra quando cozinhar alimentos diferentes juntos.
	Estático + Ventilação 240°C **  1° nível	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasanha. Esta função distribui o calor melhor devido à combinação de ventilador e elementos de aquecimento, garantindo resultados uniformemente cozidos.
	Grill+ Fan 200°C **  4° nível	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados). Usa a resistência superior com o ventilador para circular o ar dentro do forno. Use com a porta fechada. Recomendamos utilizar a bandeja de gotas para recolher os sucos. Adicionar cerca de meio litro de água. Volte os alimentos a meio da cozedura. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas mas não para carnes brancas.
	Aquecimento inferior + Ventilação 210°C **  1° nível	IDEAL PARA: tartes. O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a circular o ar dentro do forno. Evita que os alimentos sequem e fomenta o processo de levedação para resultados perfeitos.
	Estático *** 160-200°C **  2° nível	IDEAL PARA: brioche, croissants, flans, pudins, cremes. Esta função utiliza os elementos de aquecimento superior e inferior. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
	Descongelação 40°C  2° nível	A ventoinha circula ar à temperatura ambiente à volta da comida congelada de forma que esta descongele em poucos minutos sem alterar o conteúdo de proteínas dos alimentos.
	Master bake *** 180-200°C **  2° nível	Ideal para manter os alimentos macios no interior e estaladiços por fora. Para uma cozinha saudável, esta função reduz a quantidade de gordura ou óleo necessário. A combinação de resistências com um ciclo pulsante de ar garante resultados de assadura uniformes.

* Dependendo do modelo do forno.

** Temperatura ideal para alimentos sugeridos.

*** Testado em conformidade com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para a definição da classe energética da função ventilada.

3.10 Modos de função de vapor

Indicador de função	Temperatura sugerida °C	Funções de Vapor (<i>depende do modelo do forno</i>)
	180°C	MASSA E PADARIA: Esta função garante uma massa perfeitamente cozida e um gratinado adequado.
	210°C	CARNE: Esta função permite cozinhar a carne de forma perfeita, mesmo no centro, garantindo uma superfície caramelizada ou crocante e carne suculenta.
	210°C	PEIXE: Esta função assegura a cozedura homogênea, mesmo em partes mais altas, suculenta por fora e por dentro.
	200°C	VEGETAIS: Esta função permite cozinhar vegetais, garantindo resultados perfeitos de cozedura e mantendo todas as propriedades nutricionais.

3.11 Função WiFi

Para mais detalhes, consulte o Guia Rápido, disponível também online no seguinte link: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

PARÂMETROS SEM FIOS

Especificações	Especificações (Wi-Fi)	Especificações (Bluetooth)
Padrão wireless	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	Taxa básica de dados: Potência de transmissão de RF (Tipo): +4 dBm Taxa melhorada de dados: Potência de transmissão de RF (Tipo): +2 dBm BLE: Potência de transmissão de RF (Tipo): +7.5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Sensibilidade de Recepção Mínima	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Taxa básica de dados: Sensibilidade@ 0.1% BER: -98 dBm Taxa melhorada de dados: Sensibilidade@ 0.01% BER: -98 dBm BLE: Sensibilidade@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 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 ligada e todas as portas de rede sem fios estiverem ativadas:	2,0 W
Como ativar a porta de rede sem fios:	Aceda a configurações -> ONE-FI -> <ul style="list-style-type: none"> Se o visor exibir ONE-FI RESET (significa que o forno não está registado, o módulo wi-fi está desligado e o utilizador pode iniciar apenas um novo registo) Pressione o botão de confirmação ▶ . O módulo Wi-fi é ligado e o ícone Wi-fi pisca 1s ligado 1s desligado. <ul style="list-style-type: none"> Se o visor exibir ONE-FI OFF (significa que o forno está registado, mas o módulo wi-fi está desligado) Pressione a seta para cima ou para baixo para alternar para ONE-FI ON e pressione o botão confirmar ▶ . O módulo wi-fi é ligado e o ícone wi-fi fica sempre ligado.
Como desativar a porta de rede sem fios:	Aceda a configurações -> ONE-FI -> <ul style="list-style-type: none"> Se o visor exibir ONE-FI READ ONLY (significa que o forno está registado e o módulo wi-fi está ligado) <ul style="list-style-type: none"> Pressione a seta para cima ou para baixo para alternar para ONE-FI OFF e pressione o botão confirmar ▶ . O módulo wi-fi é desligado e o ícone de wi-fi não é apresentado.

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 rede Wi-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. Certifique-se de que o seu smartphone está ligado à mesma rede Wi-Fi e que tem o Bluetooth ativado em “Definições”. Consulte o manual para obter mais pormenores.

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 “Registrar”. 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.

PASSO 4

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

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

- 1) Toque no ícone ONE-FI.
 - 2) Ajuste o forno em ONE-FI RESET (o forno emite um som).
 - 3) O ícone WIFI pisca.
- 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 Enrollment”.

– 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.

Modo controlo remot

- 1) Toque no ícone ONE-FI.
- 2) Ajuste o forno em ONE-FI ON (o forno emite um som).
- 3) O ícone WIFI pisca.

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 “Registrar”. 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.

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

- 1) Toque no ícone ONE-FI.

2) Ajuste o forno em ONE-FI RESET (o forno emite um som) e aguarde 5 min.

3) O ícone WIFI pisca.

- 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".

NOTES

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

PASSO 8

- Sair das definições do seu dispositivo.
- Voltar à 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 ou 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.

Modo controlo remoto

- 1) Toque no ícone ONE-FI.
- 2) Ajuste o forno em ONE-FI ON (o forno emite um som).
- 3) O ícone WIFI pisca.

3.12 Receitas

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de forno	Categoria	Temperatura	Tempo de cozedura (min)	Número de porções	Tipo de porção (pessoas/kg/gr)
Tandori de frango	Tabuleiro	4	Convecção + Ventilação	Carne	170°C	50	4	Pessoas
Rolo de carne	Tabuleiro	3	Convecção + Ventilação		170°C	37	4	Pessoas
Cordeiro	Prato de casserole	3	Convecção + Ventilação		170°C	40	4	Pessoas
Vitela	Tabuleiro	3	Convecção + Ventilação		170°C	50	4	Pessoas
Frango assado	Tabuleiro	3	Convecção + Ventilação		180°C	50	4	Pessoas
Porco assado	Tabuleiro	3	Convecção + Ventilação		180°C	50	4	Pessoas

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de forno	Categoria	Temperatura	Tempo de cozedura (min)	Número de porções	Tipo de porção (pessoas/kg/gr)
Salmão	Prato/tabuleiro de casserole	3	Aquecimento No Fundo + Ventilação	Peixe	160°C	15	4	Pessoas
Turbo	Tabuleiro	3	Aquecimento No Fundo + Ventilação		160°C	25	4	Pessoas
Tamboril	Tabuleiro	3	Aquecimento No Fundo + Ventilação		150°C	28	4	Pessoas
Lulas recheadas	Tabuleiro	3	Aquecimento No Fundo + Ventilação		160°C	20	4	Pessoas
Espetos	Tabuleiro	3	Aquecimento No Fundo + Ventilação		150°C	28	4	Pessoas
Rolos de peixe-espada	Tabuleiro	3	Aquecimento No Fundo + Ventilação		150°C	28	4	Pessoas
Pargo	Prato/tabuleiro de casserole	3	Aquecimento No Fundo + Ventilação		160°C	28	4	Pessoas

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de forno	Categoria	Temperatura	Tempo de cozedura (min)	Número de porções	Tipo de porção (pessoas/kg/gr)
Gratinado de vegetais	Prato/tabuleiro de casserole	4	Grelhar + Ventilação	Vegetais	180°C	36	4	Pessoas
Parmigiana	Tabuleiro	4	Grelhar + Ventilação		180°C	36	4	Pessoas
Tarte de courgette e ricotta	Formas de porção única / Tabuleiro	5	Grelhar + Ventilação		155°C	35	4	Pessoas
Courgettes recheadas com legumes	Tabuleiro	5	Grelhar + Ventilação		160°C	28	4	Pessoas
Batatas assadas	Prato/tabuleiro de casserole	4	Grelhar + Ventilação		170°C	38	4	Pessoas
Rolos de repolho	Prato/tabuleiro de casserole	4	Grelhar + Ventilação		160°C	25	4	Pessoas
Mil-folhas de legumes	Formas/Tabuleiro	5	Grelhar + Ventilação		160°C	35	4	Pessoas

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de forno	Categoria	Temperatura	Tempo de cozedura (min)	Número de porções	Tipo de porção (pessoas/kg/gr)
Bolo de cenoura	Forma de bolo/Tabuleiro	4	Multinível:	Massa e padaria:	170°C	45	4	Pessoas
Focaccia	Tabuleiro	3	Multinível:		200°C	35	4	Pessoas
Pão de soja	Tabuleiro	3	Multinível:		170°C	40	4	Pessoas
Bolo de banana	Forma de bolo/Tabuleiro	3	Multinível:		170°C	40	4	Pessoas
Tarte de maçã	Forma de bolo/Tabuleiro	4	Multinível:		170°C	38	4	Pessoas
Rolos de pão de leite	Tabuleiro	3	Multinível:		180°C	25	4	Pessoas
Lasanha vegetariana	Tabuleiro	4	Multinível:		200°C	40	4	Pessoas
Quiche vegetariana	Forma de bolo/Tabuleiro	4	Multinível:		180°C	35	4	Pessoas
Strudel de legumes	Tabuleiro	4	Multinível:		180°C	35	4	Pessoas
Farro e torta de legumes	Prato/tabuleiro de casserole	5	Multinível:		160°C	35	4	Pessoas

4. Limpeza e manutenção do forno

4.1 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.

VIDRO DO FORNO

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

ACESSÓRIOS

Limpe os acessórios com uma esponja molhada e com sabão antes de enxaguar e seque-os: evite usar detergentes abrasivos.

BANDEJA COLETORA

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.

Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

4.2 Manutenção

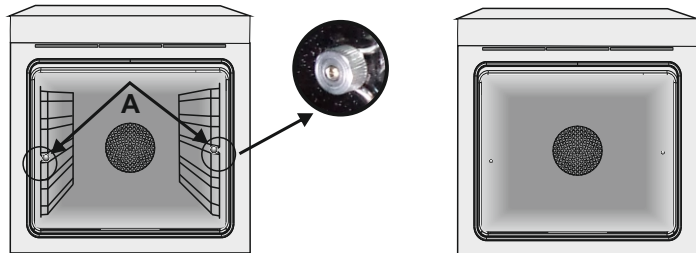
REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

1. Desapertar o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2. Retirar os suportes laterais puxando-os para fora.

3. Lavar os suportes laterais na máquina de lavar loiça ou com uma esponja húmida e secá-los imediatamente.

4. Depois de limpar os suportes laterais, voltar a colocá-los no devido lugar e inserir novamente os parafusos, assegurando-se de que estejam devidamente apertados.



REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO

1. Abrir a janela frontal.

2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na parte lateral direita e esquerda da janela frontal, puxando os mesmos para baixo.

3. Substituir o vidro e voltar a fechar realizando um procedimento inverso ao acima descrito.

REMOÇÃO E LIMPEZA DA PORTA DE VIDRO

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.

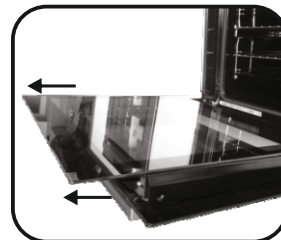
5.6. Remover o vidro, retirando com cuidado da porta do forno;

7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa.

1.



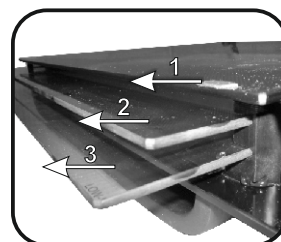
5.



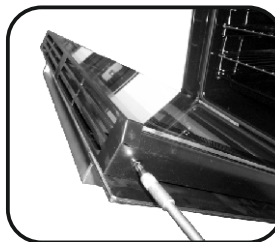
2.



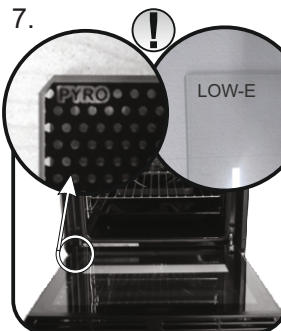
6.



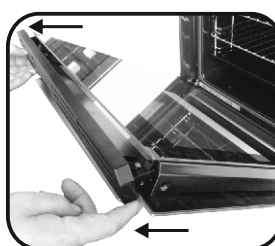
3.



7.



4.



5. Resolução de problemas

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configuração do relógio
O forno não aquece	O bloqueio para crianças está ligado	Desativar o bloqueio para crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estejam corretas
Nenhuma reação da interface de utilizador tátil	Vapor e condensação no painel da interface do utilizador	Limpar o painel da interface do utilizador com um pano em microfibra para remover a camada de condensação

Ogólne wskazania dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas napełniania wodą zbiornika poziom wody nie może przekroczyć maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo poparzenia i uszkodzenia urządzenia: podczas korzystania z funkcji pary uwalniana jest para, która może spowodować oparzenia: Otwierać drzwiczki ostrożnie, aby uniknąć obrażeń po skorzystaniu z funkcji pieczenia na parze.
- Podczas pieczenia wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie 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 piekarnika. Dzieci powinny 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 zostać wyłączony przed wyjęciem ruchomych części, a po wyczyszczeniu należy zamontować 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, należy go zastąpić kablem lub specjalną

wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.

- Przewód zasilający musi być przewodem 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.

- Dłuższa awaria zasilania podczas etapu pieczenia 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 zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi.

W kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one 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 obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.

Instrukcje ogólne

111

- 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
- 1.3 Zalecenia
- 1.4 Instalacja
- 1.5 Zarządzanie odpadami
- 1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu

112

- 2.1 Widok
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie
- 2.4 Korzystanie z funkcji pary

Obsługa piekarnika

114

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Ustawienia produktu
- 3.3 Obsługa w trybie ręcznym
- 3.4 Obsługa w trybie pieczenia na parze
- 3.5 Obsługa w trybie Przepisy
- 3.6 Obsługa w trybie funkcji specjalnych
- 3.7 Obsługa w trybie My Chef
- 3.8 Opisy funkcji
- 3.9 Tryby pieczenia
- 3.10 Tryby funkcji pary
- 3.11 Funkcja WI-FI
- 3.12 Przepisy

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

122

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Konserwacja
 - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
 - Wyjmowanie szyby piekarnika
 - Wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

Rozwiązywanie problemów

122

- 5.1 Często zadawane pytania

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 jakichkolwiek 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 rozgrzewanego 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 ciągnąć 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.

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 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.

Piekarnik ten może być umieszczany wysoko w kolumnie meblowej. Przed zamontowaniem go należy zapewnić dobrą wentylację w miejscu instalacji piekarnika, aby umożliwić prawidłową cyrkulację świeżego powietrza wymaganą do chłodzenia i zabezpieczania 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 jest odpowiednie

obchodzenie się z WEEE w celu prawidłowego wydostawania i usuwania substancji zanieczyszczających oraz odzyskania wszystkich materiałów. 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 napelnić. Otwierać drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak to możliwe, ponieważ ciepło z komory rozprasza 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

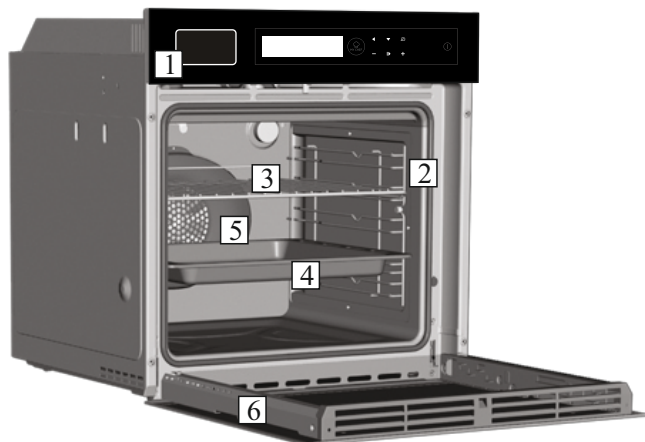
Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

Niniejszym Candy Hoover Group deklaruje, że niniejsze urządzenie posiadające oznaczenie  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.

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

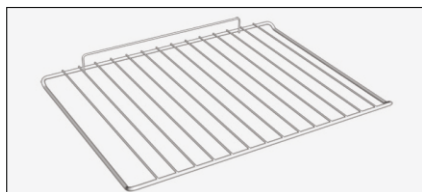
2.2 Akcesoria

1 Taca na tłuszcz



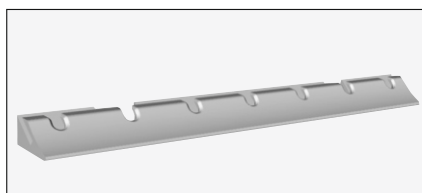
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie

2 Metalowy ruszt



Na niego kładzie się foremki do pieczenia i inne naczynia.

3 Wyświetlacz diodowy



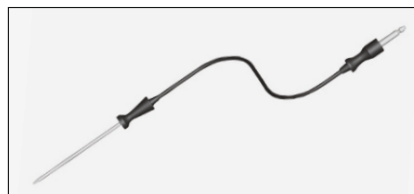
Jest to system oświetlenia, który zastępuje tradycyjne „światło żarówkowe”. 14 diod LED (w przypadku wersji niepirolitycznych) lub 10 diod LED o wysokiej mocy (w przypadku wersji pirolitycznych) wbudowano w drzwiczki. Zapewniają białe, wysokiej jakości oświetlenie, które umożliwia przejrzysty widok wnętrza piekarnika bez żadnych cieni na wszystkich półkach.

Zalety:

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.

4 Termosonda (w zależności od modelu piekarnika)



Mierzy temperaturę wewnętrzną żywności podczas pieczenia.

- Włożyć termosondę do otworu w górnej części komry.
- Przygotować żywność i prawidłowo włożyć do niej termosondę.

Ostrzeżenie

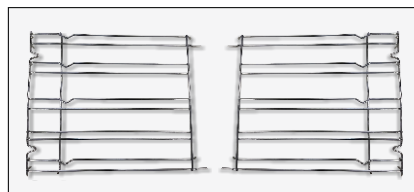
- Nie rozpoczynać nagrzewania wstępnego lub pieczenia, dopóki termosonda nie zostanie prawidłowo włożona.

Sonda powinna być wkładana do żywności i do jej gniazda, kiedy piekarnik jest jeszcze chłodny.

- Nie wkładać termosondy do zamrożonej żywności.

- Nie pozostawiać termosondy w piekarniku, kiedy nie jest on używany: może ulec uszkodzeniu.

5 Boczne kratki druciane



Są one mocowane do tacy na tłuszcz i metalowych półek bocznych rusztu.

2.3 Pierwsze użycie

INFORMACJE O URZĄDZENIU PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem należy napełnić zbiornik 300 ml wody, gdy piekarnik jest pusty i nacisnąć ikonę pary, aby uruchomić silnik.

- Wybrać program pieczenia (program pary lub termoobieg).

OSTRZEŻENIE

- Tylko w przypadku programu z termoobiegiem działa ikona pary.
- Temperatura wody w zbiorniku powinna wynosić 22°C w temperaturze pokojowej.

CZYSZCZENIE WSTĘPNE

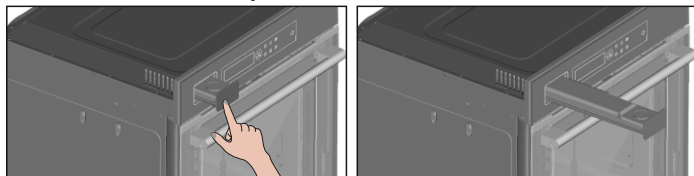
1. Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić. Przetrzeć powierzchnie zewnętrzne wilgotną, miękką ściereczką.

2. Umyć wszystkie akcesoria i przetrzeć wnętrze piekarnika gorącą wodą z płynem do mycia naczyń.

3. Ustawić dla pustego piekarnika maksymalną temperaturę i pozostawić na około 1 godzinę. Pozwoli to usunąć wszelkie pozostałości po zapachach nowości.

2.4 Korzystanie z funkcji pary

SZUFLADA NA WODĘ



Rysunek 1

Rysunek 2

1. Nacisnąć powoli i pociągnąć za szufladę, aby nalać wody. (Rysunek 1)

2. Nalać wody dzbankiem lub wyjąć zbiornik i napełnić wodą z kranu. (Rysunek 2)

3. Wlać 300 ml wody.

4. Wybrać spośród funkcji pary odpowiedni cykl: ryby, mięso, warzywa, makaron/zapiekanek (Rys. 3).

5. Więcej informacji znajduje się w punkcie 3.4



Rysunek 3

6. Ustawić temperaturę i czas zgodnie z przepisem.

7. Nacisnąć Start.

UWAGA: Na wyświetlaczu pojawi się „PIECZENIE”. Kilka kropel wody może wpaść do komory nawet podczas pieczenia. Jest to normalne i nie wpływa na prawidłowy proces pieczenia.

- Na początku cyklu pompa będzie hałasować przez około 1 minutę: jest to zjawisko normalne.

- Po zakończeniu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się: „PIECZENIE ZAKOŃCZONE”.

- Przed rozpoczęciem kolejnego cyklu pieczenia na parze należy odczekać około 60 – 90 minut, aż piekarnik całkowicie ostygnie.

- Ewentualna pozostała woda zostanie ponownie wprowadzona do zbiornika po godzinie od zakończenia gotowania. Zostanie wyemitowany sygnał powiadomienia.

- Pompa będzie hałasować przez około 1 minutę: jest to zjawisko normalne.

8. Opróżnić z wody po wyjęciu zbiornika.

OSTRZEŻENIE

- Do zbiornika powinna być wlewana jedynie woda, nie mogą być wlewane żadne inne płyny.

- Zbiornik musi być napełniany do 300 ml.

- Woda ze zbiornika musi być spuszczana po każdym użyciu.

- Jeśli objętość wlanej wody jest mniejsza niż 300 ml, wytwarzanie pary może zostać zakończone przed zakończeniem programu pary.

- Jeśli objętość wlanej wody jest większa niż 300 ml, pod koniec programu pary może pojawić się woda.

- Zamknąć prawidłowo szufladę. Jeśli szuflada nie zostanie prawidłowo zamknięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat: „brakuje zbiornika”.

- Woda musi mieć temperaturę pokojową.

- Nie otwierać szuflady podczas pieczenia.

- Nie dodawać wody podczas cyklu pieczenia.

- Unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia, aby zapewnić skuteczność procesu pieczenia na parze.

UDERZENIE PARĄ

Dotknięcie przycisku elektronicznego umożliwi spowodowanie jednokrotnego odparowania całej wody.

Jest to idealne rozwiązanie w przypadku pieczenia warzyw lub ryb w najdelikatniejszy i najzdrowszy sposób, ponieważ zmniejsza wymaganą ilość tłuszczu i oleju.

1. Aby uruchomić tzw. uderzenie parą, należy nacisnąć przycisk pary.

2. Po naciśnięciu przycisku ikona pary miga.

3. Podczas wytwarzania pary ikona jest zaświecona i nie miga; po zakończeniu wytwarzania pary ikona pary zostaje wyłączona.

4. Po pierwszym naciśnięciu przycisku pary na ekranie pojawi się żądanie napełnienia zbiornika wodą.

5. Przed rozpoczęciem cyklu należy wykonać czynności opisane w punkcie 2.4 „Korzystanie z funkcji pary”.

6. Nacisnąć maksymalnie 5 razy przycisk pary na interfejsie użytkownika, aby wtrysnąć parę do komory.

OSTRZEŻENIE

Należy pamiętać, że ta funkcja jest dozwolona tylko w połączeniu z cyklami wspomaganymi wentylatorem, którymi są:

- Ogrzewanie dolne + wentylator

- Konwekcja + wentylator

- Grill + wentylator

- Wielopoziomowy

CYKL DEZYNFEKcji

• Dezynfekcja jest przydatna w celu wykonania o sterylizacji obwodu. Pojawi się komunikat, aby ją uruchomić przy pierwszym użyciu, a następnie użytkownik może zdecydować, czy z niej skorzystać czy nie.

• Wymagane jest dodanie do wody środka dezynfekcyjnego, po czym piekarnik poprowadzi użytkownika przez cały proces.

• Cykl dezynfekcji jest obecny w menu systemu czyszczenia.

USUWANIE KAMIENIA

• Po 10-krotnym załadowaniu wody na wyświetlaczu pojawią się cykle komunikatów „Sugerowane Odkamienienie”.

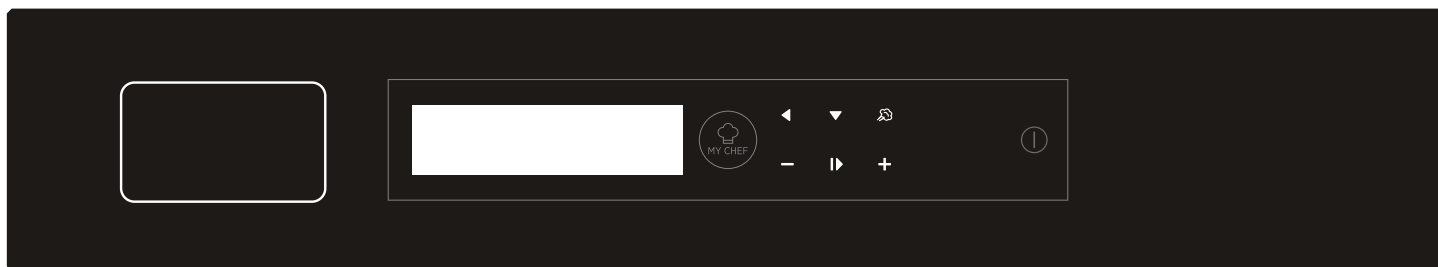
• Po 15-krotnym obciążeniu wodą na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Konieczne Odkamienienie”, a funkcja pary nie będzie już dostępna, jeśli użytkownik nie wykona cyklu odkamieniania.

• Cykl odkamieniania jest obecny w menu systemu czyszczenia.

• Cykl odkamieniania musi być wykonywany z komercyjnym produktem odkamieniającym zgodnym z wymogami żywności.

3. Obsługa piekarnika

3.1 Opis wyświetlacza



ON / OFF ① → Przycisk ten umożliwia włączanie i wyłączanie piekarnika.

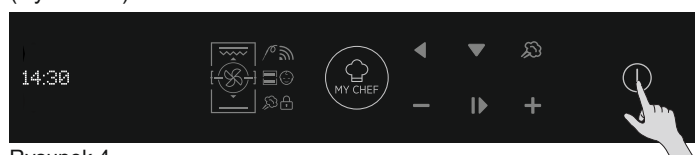


- jeśli piekarnik zostanie wyłączony, będzie wyświetlany zegar. Kiedy piekarnik nie jest aktywny, dostępne są wszystkie funkcje z wyjątkiem czasu pieczenia i końca pieczenia.

- Jeśli zegar nie jest ustawiony, piekarnik nie działa: wyświetlacz miga, wskazując godzinę „12:00”.

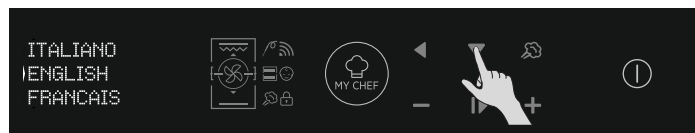
3.2 Ustawienia produktu

- Przy pierwszym uruchomieniu należy przejść proces instalacji, aby móc korzystać z piekarnika. Nacisnąć ON/OFF, aby kontynuować. (Rysunek 4)



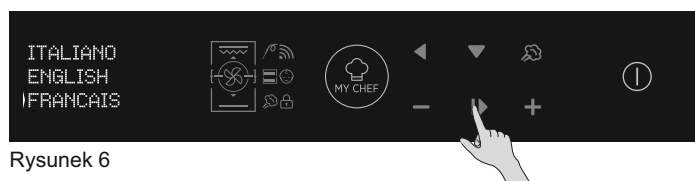
Rysunek 4

- Wejść do sekcji ustawień i wybrać język z menu rozwijanego (Rysunek 5).



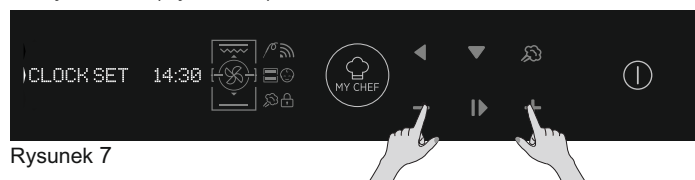
Rysunek 5

- Nacisnąć OK, aby kontynuować. (Rysunek 6)



Rysunek 6

- Ustawić czas, naciskając przyciski PLUS i MINUS. Nacisnąć OK, aby kontynuować. (Rysunek 7)

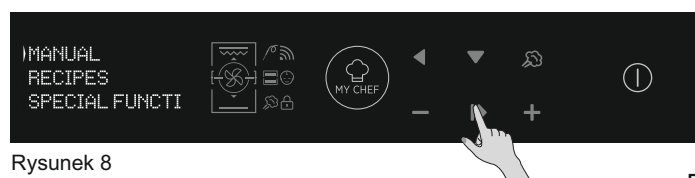


Rysunek 7

- Proces instalacji jest ukończony. Nacisnąć OK, a następnie przejść do strony głównej, aby rozpocząć korzystanie z piekarnika. Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z dołączoną skróconą instrukcją.

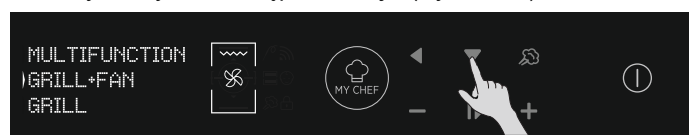
3.3 Obsługa w trybie ręcznym

- Nacisnąć przycisk OK, gdy strzałka na wyświetlaczu wskazuje TRYB RĘCZNY, aby ustawić pieczenie w 3 prostych krokach. (Rysunek 8)



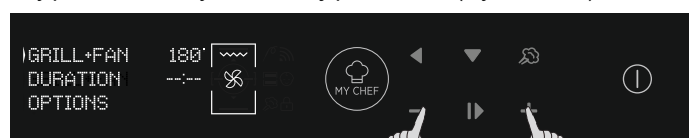
Rysunek 8

- Wybrać żądany tryb pieczenia, naciskając OK, gdy strzałka na wyświetlaczu wskazuje żądaną funkcję. Nacisnąć W DÓŁ, aby zobaczyć wszystkie dostępne funkcje. (Rysunek 9)



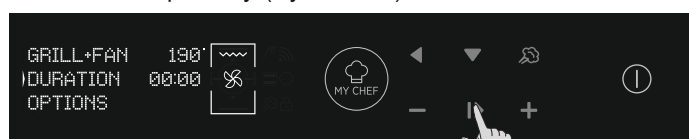
Rysunek 9

- Nacisnąć PLUS lub MINUS, aby wybrać żądaną temperaturę w wybranej funkcji. Nacisnąć OK, aby przejść dalej lub WSTECZ, aby powrócić do wyboru funkcji piekarnika. (Rysunek 10)



Rysunek 10

- Nacisnąć W DÓŁ, aby zmienić czas pieczenia. Odbywa się to poprzez naciskanie przycisków PLUS i MINUS, gdy strzałka na wyświetlaczu wskazuje zakładkę CZAS TRWANIA. Nacisnąć OK, aby rozpocząć pieczenie lub BACK, aby powrócić do trybu ustawiania temperatury. (Rysunek 11)



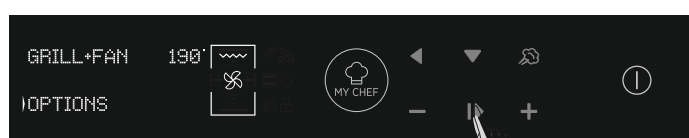
Rysunek 11

- w zakładce OPCJE można:

- wyłączyć nagrzewanie wstępne;
- ustawić koniec czasu gotowania.

- Podczas pieczenia można:

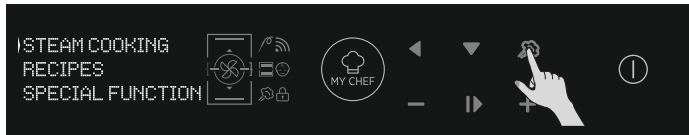
- zmienić temperaturę
- zmienić czas trwania pieczenia
- nacisnąć STOP, aby zakończyć proces pieczenia



Rysunek 12

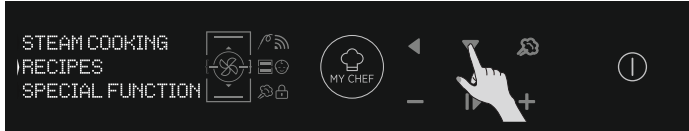
3.4 Obsługa w trybie pieczenia na parze

Patrz rozdział 3.8 Opisy funkcji.



Rysunek 13

3.5 Obsługa w trybie Przepisy



Rysunek 14

Przewijając opcje menu STRONY GŁÓWNEJ do momentu wyświetlenia obszaru Przepisy

1. Wejść w ten obszar i wybrać żądany przepis.
 2. Ustawić wagę lub porcję.
 3. Popatrzeć na tabelę 3.12, aby dowiedzieć się, czy przepis wymaga pary.
 4. Jeśli wymaga pary, należy wykonać czynności przed rozpoczęciem cyklu podane w punkcie 2.4 Korzystanie z funkcji pary.
- Patrz punkt 3.12 Przepisy.
Należy pamiętać, że automatyczne przepisy są dostępne w IU i aplikacji.

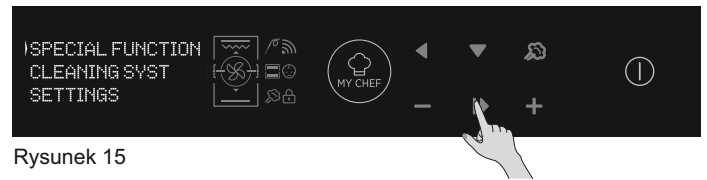
3.8 Opisy funkcji

FUNKCJA	OPIS
	BLOKADA DOSTĘPU PRZEZ DZIECI Wchodząc do menu ustawień ze strony głównej, za pomocą tej funkcji można zablokować piekarnik, gdy jest wyłączony. Po ustawieniu blokady dostępu przez dzieci ikona świeci się.
	TERMOSONDA Jeśli termosonda mięsa zostanie wykryta (przez komunikat Informacje o systemie), ikona zaświeci się i każdy uruchomiony program pieczenia zostanie zatrzymany. Jeśli termosonda zostanie wyjęta podczas trwania programu pieczenia, program zostanie zatrzymany i nastąpi powrót do menu głównego.
	ONE-FI Wchodząc do menu One-fi ze strony głównej, za pomocą tej funkcji można ustawić Wi-Fi. Patrz odpowiedni rozdział.
	BLOKADA Po zakończeniu cyklu pirolitycznego lub jeśli cykl pirolityczny zostanie przerwany, nie można uruchomić żadnego programu, dopóki drzwiczki nie zostaną odblokowane. Cykl pirolityczny nie jest dostępny, jeśli separator lub kratki boczne bądź termosonda zostaną wykryte, nie jest obsługiwana również przez Wi-Fi; jeśli dojdzie do takiej sytuacji podczas cyklu pirolitycznego, cykl pirolityczny zostanie zatrzymany. Gdy drzwiczki są zablokowane, ikona kłódki jest zaświecona.

FUNKCJA	OPIS
	PIECZENIE NA PARZE Po wybraniu programu pieczenia na parze ikona pary jest zaświecona. Po wybraniu programu pieczenia na parze, gdy zostanie on potwierdzony, na wyświetlaczu pojawi się żądanie napełnienia zbiornika wodą (użytkownik powinien włożyć zbiornik z wodą do piekarnika). Wyświetlacz służy do wskazywania momentu napełnienia wodą, wylania wody, uderzenia parą, odkamienienia i dezynfekcji.
	MY CHEF Za pomocą tego przycisku, gdy piekarnik nie jest wyłączony lub nie trwa pieczenie, można wejść do specjalnego menu, w którym przewidziano; <ul style="list-style-type: none"> • „MOJE RECEPTY” (czyli lista zapisanych przepisów, maks. 5; jeśli żaden przepis nie jest zapisany, pokazywany jest czarny ekran ze wskazaniem „- - -”), • „MÓJ KREATOR” (jest to ostatni program odebrany przez aplikację; jeśli żaden program nie został odebrany, pokazywany jest czarny ekran ze wskazaniem „- - -”) • „OSTATNIO UŻYWANE” (jest to ostatni używany program pieczenia, inny niż programy pieczenia przed konserwacją; jeśli żaden program nie jest zapisany, pokazywany jest czarny ekran ze wskazaniem „- - -”)

3.6 Obsługa w trybie funkcji specjalnych

Patrz punkt 3.8 Tryby pieczenia.



Rysunek 15

















3.7 Obsługa w trybie My Chef

Patrz rozdział 3.8 Opisy funkcji.



Rysunek 16

3.9 Tryby pieczenia





Symbol	Opis	Propozycje
	Grill L5 (power) **  3°/4°/5° poziom	IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta wykorzystuje tylko górną grzałkę, a poziom grilla możemy być regulowany. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić białe mięso w pewnej odległości od grilla. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacką ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. Podczas grillowania mięsa zaleca się korzystanie z tacki ociekowej, aby zebrać soki powstałe podczas gotowania. Dodać około pół litra wody.
	Wielopoziom owo 180-200°C **  1°/3° poziom	IDEALNE DO: ciast, ciasteczek, ciastek, nadziewanych i duszonych. Funkcja umożliwia pieczenie różnych potraw w tym samym czasie na jednej półce lub wielu półkach. Ciepło jest lepiej rozprowadzane i lepiej przenika do żywności, skracając zarówno czas rozgrzewania piekarnika jak i pieczenia. Aromaty nie mieszają się. Podczas pieczenia różnych potraw razem należy dodać około 10 minut.
	Termoobieg 240°C **  1° poziom	IDEALNE DO: pizzy, focacci, lasagni. Funkcja ta lepiej rozprowadza ciepło, łącząc wentylator i grzałki, co zapewnia równomierny efekt pieczenia.
	Grill + Termoobieg 200°C **  4° poziom	IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni). Używana jest górna grzałka z termoobiegem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Zaleca się korzystanie z tacki ociekowej, aby zebrać soki powstałe podczas gotowania. Dodać około pół litra wody. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. Rozgrzewanie jest konieczne w przypadku mięsa czerwonego, ale nie w przypadku białego.
	Grzanie Dolne + Termoobieg 210°C **  1° poziom	IDEALNE DO: tart. Dolna grzałka jest używana wraz z termoobiegem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Zapobiega wysuszeniu potraw i sprzyja wyrastaniu, zapewniając idealny rezultat.
	Statyczny *** 160-200°C **  2° poziom	IDEALNE DO: brioszek, rogalików, flanów, budyni, kremów. funkcja wykorzystuje grzanie górne i grzanie dolne. Rozgrzewać piekarnik przez dziesięć minut.
	Rozmrażanie 40°C  2° poziom	Termoobieg cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności tak, że rozmraża się ona w ciągu kilku minut, nie tracąc swoich właściwości.
	Master bake *** 180-200°C **  2° poziom	Idealnie nadaje się do tego, aby potrawy były miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Zapewnia zdrowy sposób pieczenia, funkcja ta zmniejsza ilość wykorzystywanego tłuszczu lub oleju. Połączenie grzałek z pulsacyjnym cyklem powietrza zapewnia równomierny efekt pieczenia.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

***Badane zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1 używaną do określenia klasy energetycznej dla funkcji wentylowania.

3.10 Tryby funkcji pary

Pokrętko funkcji	Sugerowana temperatura °C	Funkcje pary (<i>W zależności od modelu piekarnika</i>)
	180°C	MAKARON I ZAPIEKANKI: Ta funkcja zapewnia idealnie ugotowany makaron i odpowiednie przypieczenie potraw na powierzchni.
	210°C	MIĘSO: ta funkcja pozwala doskonale usmażyć mięso, nawet w środku, zapewniając przyrumienioną lub chrupką powierzchnię i soczyste mięso.
	210°C	RYBY: ta funkcja zapewnia jednolite pieczenie nawet na wyższych częściach, ryby są chrupkie z zewnątrz i soczyste wewnątrz.
	200°C	WARZYWA: ta funkcja umożliwia pieczenie warzyw, zapewniając doskonałe rezultaty oraz zachowanie wszystkich właściwości odżywczych.

3.11 Funkcja WI-FI

Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z dołączoną skróconą instrukcją, dostępną również online pod poniższym linkiem: <http://go.candy-group.com/hover-ov>.

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	Podstawowe szybkość transmisji danych: Moc nadawania w trybie RF (typ): +4 dBm Wzmocniona szybkość transmisji danych: Moc nadawania w trybie RF (typ): +2 dBm BLE: Moc nadawania w trybie RF (typ): +7,5 dBm
	802.11b. CCK 11 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11g. OFDM 54 Mbps= +18.5 dBm	
	802.11n. MCS7= +14 dBm	
Minimalna czułość odbioru	802.11b =1024 bytes -80 dBm	Podstawowe szybkość transmisji danych: Czułość@ 0.1% BER: -98 dBm Wzmocniona szybkość transmisji danych: Czułość@ 0.01% BER: -98 dBm BLE: Czułość@ 0.1% BER: -98 dBm
	802.11g =1024 bytes -70 dBm	
	802.11n =1024 bytes -65 dBm	
	802.11n HT40 =1024 bytes -65 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:	2,0 W
Jak dokonać aktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Przejdź do ustawień -> ONE-FI -> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli na wyświetlaczu widnieje wskazanie RESET ONE-FI (oznacza, że piekarnik nie jest zarejestrowany, moduł Wi-Fi jest wyłączony i użytkownik może uruchomić tylko nowy proces rejestracji w sieci) Nacisnąć przycisk potwierdzenia ▶ . Moduł Wi-Fi jest włączony, a ikona Wi-Fi miga z częstotliwością 1 s wł. 1 s wył. • Jeśli na wyświetlaczu widnieje wskazanie ONE-FI WYŁ. (oznacza, że piekarnik jest zarejestrowany, ale moduł Wi-Fi jest wyłączony) Nacisnąć strzałkę w górę lub w dół, aby przełączyć na ONE-FI WŁ. i nacisnąć przycisk potwierdzenia ▶ . Moduł Wi-Fi jest włączony, a ikona Wi-Fi jest stale włączona.
Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Przejdź do ustawień -> ONE-FI -> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli na wyświetlaczu widnieje wskazanie ONE-FI TYLKO DO ODCZYTU (oznacza, że piekarnik jest zarejestrowany i moduł Wi-Fi jest włączony) • Nacisnąć strzałkę w górę lub w dół, aby przełączyć na ONE-FI WYŁ. i nacisnąć przycisk potwierdzenia ▶ . Moduł Wi-Fi jest wyłączony i Wi-Fi nie jest wyświetlane.

Skrócona instrukcja piekarnika Hoover – Rejestracja w aplikacji

Procedura dotycząca urządzeń z Bluetooth w wersji 4.0 (lub nowszej)

WAŻNE

W niniejszej skróconej instrukcji przedstawiono etapy, które należy wykonać, aby zarejestrować swoje urządzenie w aplikacji Hoover Wizard, używając urządzenia z technologią Bluetooth w wersji 4.0 (lub nowszej). W takiej sytuacji procedura jest prostsza i szybsza (Łatwa rejestracja).

Jeśli używamy urządzenia bez technologii Bluetooth (lub w wersji niższej niż 4.0), należy postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi w następnej sekcji.

ETAP 1

- Zanotować numer seryjny urządzenia.
- Zanotować nazwę domowej sieci Wi-Fi i hasło (klucz WPA/WEP), które zwykle podane są na tylnej części posiadanego routera Wi-Fi.

UWAGI

- Częstotliwość domowej sieci Wi-Fi musi być ustawiona na pasmo 2,4 GHz. Nie można skonfigurować urządzenia, jeśli sieć domowa jest ustawiona na pasmo 5 GHz.
- Jeśli istnieją trudności ze zlokalizowaniem hasła do WPA/WEP, należy się skontaktować ze swoim dostawcą internetu. Proszę upewnić się, że smartfon jest podłączony do tej samej sieci Wi-Fi i ma w „Ustawieniach” włączony Bluetooth. Więcej szczegółowych informacji można znaleźć w instrukcji obsługi.

ETAP 2

- Pobrać na swoje urządzenie aplikację Hoover Wizard ze sklepu internetowego.
- Otworzyć aplikację Hoover Wizard i utworzyć swój profil użytkownika, dotykając przycisku „Register” (Zarejestruj). Zaakceptować politykę prywatności i wypełnić wymagane pola.

UWAGI

- Aplikacja jest dostępna dla urządzeń z systemem Android (wersja 4.4 lub wyższa) oraz iOS (wersja 8.0 lub wyższa).
- Jeśli mamy już profil użytkownika Hoover Wizard, można zalogować się przy użyciu swoich danych dostępowych.

ETAP 3

- Na stronie głównej dotknąć ikony z trzema paskami w lewym górnym rogu, aby wejść do swojego profilu, a następnie dotknąć przycisku „REGISTER NEW APPLIANCE” (Zarejestruj nowe urządzenie) i wybrać nazwę produktu, który chcemy zarejestrować.

ETAP 4

- Wprowadzić datę zakupu swojego urządzenia (DD/MM/RRRR), a następnie dotknąć przycisku „Proceed” (Kontynuuj).

ETAP 5

- Wprowadzić 16 cyfr numeru seryjnego lub zeskanować kod QR na urządzeniu. Dotknąć przycisku „Next” (Dalej). Sprawdzić poprawność danych i dotknąć przycisku „Confirm” (Potwierdź). Po rozpoznaniu produktu przez system dotknąć przycisku „Next” (Dalej).

ETAP 6

- 1) Dotknąć ikony ONE-FI.
- 2) Ustawić piekarnik na ONE-FI RESET (piekarnik wyemituje krótki sygnał dźwiękowy).
- 3) Ikona WIFI będzie migać.

- W aplikacji - Dotknąć przycisku „Confirm” (Potwierdź). Poczekać na połączenie aplikacji z urządzeniem.

UWAGI

- Rejestracja musi zostać zakończona w ciągu 5 minut.
- W przypadku jakichkolwiek problemów dotknąć przycisku „Retry” (Spróbuj ponownie), upewniając się, że mamy włączony Bluetooth na swoim urządzeniu (smartfonie/tablecie). Jeśli proces nie został jeszcze poprawnie zakończony, należy dotknąć przycisku „Proceed with Standard Enrollment” (Kontynuuj standardową rejestrację).
- Aby zapewnić prawidłowe przesłanie danych, zalecamy pozostawanie z urządzeniem w pobliżu posiadanego urządzenia domowego.

ETAP 7

- Wprowadzić hasło do domowej sieci Wi-Fi.
- Wybrać typ hasła (WEP lub WPA), a następnie dotknąć przycisku „Confirm” (Potwierdź).

- Proces rejestracji jest teraz ukończony.

UWAGI

- Jeśli nie przewiduje tego automatyczna synchronizacja przez aplikację, proszę wprowadzić nazwę swojej domowej sieci Wi-Fi w pierwszym polu; zwrócić uwagę na różnicę między małymi a dużymi literami.

JEŚLI KONFIGURACJA NIE POWIEDZIE SIĘ

Ważne jest, aby siła sygnału Wi-Fi między routerem domowym a urządzeniem była właściwa: niska siła sygnału Wi-Fi może spowodować niepomyślne zakończenie etapu konfiguracji. Aby określić, czy to jest przyczyną, należy ponownie wykonać proces parowania począwszy od Etapu 1; w momencie dojścia do Etapu 6 należy stanąć z urządzeniem przenośnym (smartfonem lub tabletem) obok routera i odnaleźć wygenerowaną przez urządzenie domowe nazwę sieciową „WIFI OVEN-xyzk”. Jeśli nie pojawia się ona jako opcja, oznacza to, że router nie jest w stanie rozpoznać urządzenia. W takiej sytuacji radzimy umieszczenie routera w pobliżu urządzenia (w miarę możliwości) lub skontaktowanie się z dostawcą internetu w celu zakupienia kompatybilnego urządzenia zwiększającego zasięg sygnału Wi-Fi, aby zwiększyć siłę sygnału.

Tryb sterowania zdalnego

- Dotknąć ikony ONE-FI.
- Ustawić piekarnik na ONE-FI ON (piekarnik wyemituje krótki sygnał dźwiękowy).
- Ikona WIFI będzie migać.

Skrócona instrukcja piekarnika Hoover – Rejestracja w aplikacji

Procedura dotycząca urządzeń bez Bluetooth 4.0 (lub w wersji niższej od wersji 4.0)

WAŻNE

W niniejszej skróconej instrukcji przedstawiono etapy, które należy wykonać, aby zarejestrować swoje urządzenie w aplikacji Hoover Wizard, używając urządzenia bez technologii Bluetooth. Zalecamy korzystanie ze smartfona/tabletu wyposażonego w tę technologię, aby uprościć procedurę.

ETAP 1

- Zanotować numer seryjny urządzenia oraz nazwę i hasło Wi-Fi (klucz WPA/WEP), które zwykle podane są na tylnej części posiadanego routera Wi-Fi.

- Upewnić się, że smartfon/tablet jest podłączony do tej samej sieci Wi-Fi.

UWAGI

- Częstotliwość domowej sieci Wi-Fi musi być ustawiona na pasmo 2,4 GHz. Nie można skonfigurować urządzenia, jeśli sieć domowa jest ustawiona na pasmo 5 GHz.

- Jeśli istnieją trudności ze zlokalizowaniem hasła do WPA/WEP, należy się skontaktować ze swoim dostawcą internetu.

ETAP 2

- Pobrać na swoje urządzenie aplikację Hoover Wizard ze sklepu internetowego.

- Otworzyć aplikację Hoover Wizard i utworzyć swój profil użytkownika, dotykając przycisku „Register” (Zarejestruj). Zaakceptować politykę prywatności i wypełnić wymagane pola.

UWAGI

- Aplikacja jest dostępna dla urządzeń z systemem Android (wersja 4.4 lub wyższa) oraz iOS (wersja 8.0 lub wyższa).

- Jeśli mamy już profil użytkownika Hoover Wizard, można zalogować się przy użyciu swoich danych dostępowych.

ETAP 3

- Na stronie głównej dotknąć ikony z trzema paskami w lewym górnym rogu, aby wejść do swojego profilu, a następnie dotknąć przycisku „REGISTER NEW APPLIANCE” (Zarejestruj nowe urządzenie) i wybrać nazwę produktu, który chcemy zarejestrować.

ETAP 4

- Wprowadzić datę zakupu swojego urządzenia (DD/MM/RRRR), a następnie dotknąć przycisku „Proceed” (Kontynuuj).
- Wprowadzić 16 cyfr numeru seryjnego lub zeskanować kod QR na urządzeniu. Dotknąć przycisku „Next” (Dalej). Sprawdzić poprawność danych i dotknąć przycisku „Confirm” (Potwierdź). Po rozpoznaniu produktu przez system dotknąć przycisku „Next” (Dalej).

ETAP 5

- 1) Dotknąć ikony ONE-FI.
 - 2) Ustawić piekarnik na ONE-FI RESET (piekarnik wyemituje krótki sygnał dźwiękowy) i poczekać 5 minut.
 - 3) Ikona WIFI będzie migać.
- W aplikacji - Dotknąć przycisku „Confirm” (Potwierdź).
- UWAGI**
- Rejestracja musi zostać zakończona w ciągu 5 minut.
 - Aby zapewnić prawidłowe przesłanie danych, zalecamy pozostawanie z urządzeniem w pobliżu posiadanego urządzenia domowego.

ETAP 6

- Wyjść z aplikacji Hoover Wizard.
- Wejść do ustawień Wi-Fi swojego urządzenia.

ETAP 7

- Z listy dostępnych sieci Wi-Fi wybrać „WIFIOVEN-xyzk”.
- UWAGI**
- Jeśli pozycja taka będzie niedostępna, należy poczekać kilka sekund lub przystąpić do ponownego przeszukiwania sieci.

ETAP 8

- Wyjść z ustawień na swoim urządzeniu.
- Powrócić do aplikacji Hoover Wizard i poczekać aż aplikacja rozpozna urządzenie.
- W momencie pojawienia się ekranu „Wi-Fi Network is active” (Sieć Wi-Fi jest aktywna) dotknąć „Next” (Dalej).

ETAP 9

- Wprowadzić hasło do domowej sieci Wi-Fi.
 - Wybrać typ hasła (WEP lub WPA), a następnie dotknąć przycisku „Confirm” (Potwierdź).
- UWAGI**
- Jeśli nie przewiduje tego automatyczna synchronizacja przez aplikację, proszę wprowadzić nazwę swojej domowej sieci Wi-Fi w pierwszym polu; zwrócić uwagę na różnicę między małymi a dużymi literami.

ETAP 10

- Poczekać na zakończenie procesu przesyłania danych między aplikacją a produktem, a następnie dotknąć „Confirm” (Potwierdź). Na wyświetlaczu urządzenia pojawi się napis „CONNECTED” (Podłączono), a następnie „REMOTE CONTROL ON” (Sterowanie zdalne włączone).
- Proces rejestracji jest teraz ukończony.

JEŚLI KONFIGURACJA NIE POWIEDZIE SIĘ

Ważne jest, aby siła sygnału Wi-Fi między routerem domowym a urządzeniem była właściwa: niska siła sygnału Wi-Fi może spowodować niepomyślnie zakończenie etapu konfiguracji. Aby określić, czy to jest przyczyną, należy ponownie wykonać proces parowania począwszy od Etapu 1; w momencie dojścia do Etapu 5 należy stanąć z urządzeniem przenośnym (smartfonem lub tabletem) obok routera i odnaleźć wygenerowaną przez urządzenie domowe nazwę sieciową „WIFIOVEN-xyzk”. Jeśli nie pojawia się ona jako opcja, oznacza to, że router nie jest w stanie rozpoznać urządzenia. W takiej sytuacji radzimy umieszczenie routera w pobliżu urządzenia (w miarę możliwości) lub skontaktowanie się z dostawcą internetu w celu zakupu kompatybilnego urządzenia zwiększającego zasięg sygnału Wi-Fi, aby zwiększyć siłę sygnału.

Tryb sterowania zdalnego

- Dotknąć ikony ONE-FI.
- Ustawić piekarnik na ONE-FI ON (piekarnik wyemituje krótki

- sygnał dźwiękowy).
- Ikona WIFI będzie migać.

3.12 Przepisy

Danie	Akcesoria	Poziom	Typ piekarnika	Kategoria	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Liczba porcji	Typ porcji (osoby/kg/gr)
Kurczak Tandoori	Taca	4	Konwekcja+Termoobieg	Mięso	170°C	50	4	Osoby
Pieczeń mięsna	Taca	3	Konwekcja+Termoobieg		170°C	37	4	Osoby
Jagnięcina	Naczynie żaroodporne	3	Konwekcja+Termoobieg		170°C	40	4	Osoby
Cielęcina	Taca	3	Konwekcja+Termoobieg		170°C	50	4	Osoby
Kurczak pieczony	Taca	3	Konwekcja+Termoobieg		180°C	50	4	Osoby
Pieczona wieprzowina	Taca	3	Konwekcja+Termoobieg		180°C	50	4	Osoby

Danie	Akcesoria	Poziom	Typ piekarnika	Kategoria	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Liczba porcji	Typ porcji (osoby/kg/gr)
Łosoś	Naczynie żaroodporne/Taca	3	Grzanie Dolne + Termoobieg	Ryby	160°C	15	4	Osoby
Turbot	Taca	3	Grzanie Dolne + Termoobieg		160°C	25	4	Osoby
Żabnica	Taca	3	Grzanie Dolne + Termoobieg		150°C	28	4	Osoby
Nadziewane kalmary	Taca	3	Grzanie Dolne + Termoobieg		160°C	20	4	Osoby
Szaszłyki	Taca	3	Grzanie Dolne + Termoobieg		150°C	28	4	Osoby
Roladki z miecznika	Taca	3	Grzanie Dolne + Termoobieg		150°C	28	4	Osoby
Dorada	Naczynie żaroodporne/Taca	3	Grzanie Dolne + Termoobieg		160°C	28	4	Osoby

Danie	Akcesoria	Poziom	Typ piekarnika	Kategoria	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Liczba porcji	Typ porcji (osoby/kg/gr)
Zapiekanek warzywna	Naczynie żaroodporne/Taca	4	Grill + Termoobieg	Warzywa	180°C	36	4	Osoby
Parmigiana	Taca	4	Grill + Termoobieg		180°C	36	4	Osoby
Tarta z cukinii z ricottą	Foremki jednoporcjowe/Taca	5	Grill + Termoobieg		155°C	35	4	Osoby
Cukinie nadziewane warzywami	Taca	5	Grill + Termoobieg		160°C	28	4	Osoby
Pieczone ziemniaki	Naczynie żaroodporne/Taca	4	Grill + Termoobieg		170°C	38	4	Osoby
Gołąbki	Naczynie żaroodporne/Taca	4	Grill + Termoobieg		160°C	25	4	Osoby
Napoleonka warzywna	Formy/Taca	5	Grill + Termoobieg		160°C	35	4	Osoby

Danie	Akcesoria	Poziom	Typ piekarnika	Kategoria	Temperatura	Czas pieczenia (min)	Liczba porcji	Typ porcji (osoby/kg/gr)
Ciasto marchewkowe	Forma do ciasta/Taca	4	Wielopoziomowy	Makaron i zapiekanki	170°C	45	4	Osoby
Focaccia	Taca	3	Wielopoziomowy		200°C	35	4	Osoby
Chleb sodowy	Taca	3	Wielopoziomowy		170°C	40	4	Osoby
Ciasto bananowe	Forma do ciasta/Taca	3	Wielopoziomowy		170°C	40	4	Osoby
Tarta jabłkowa	Forma do ciasta/Taca	4	Wielopoziomowy		170°C	38	4	Osoby
Bułki mączne	Taca	3	Wielopoziomowy		180°C	25	4	Osoby
Wegetariańska lasania	Taca	4	Wielopoziomowy		200°C	40	4	Osoby
Quiche warzywne	Forma do ciasta/Taca	4	Wielopoziomowy		180°C	35	4	Osoby
Strudel warzywny	Taca	4	Wielopoziomowy		180°C	35	4	Osoby
Farro i ciasto warzywne	Naczynie żaroodporne/Taca	5	Wielopoziomowy		160°C	35	4	Osoby

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 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 drucianych 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 przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

SZYBA PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Przed płukaniem oczyścić akcesoria mokrą, namydloną gąbką i wysuszyć je: unikać używania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

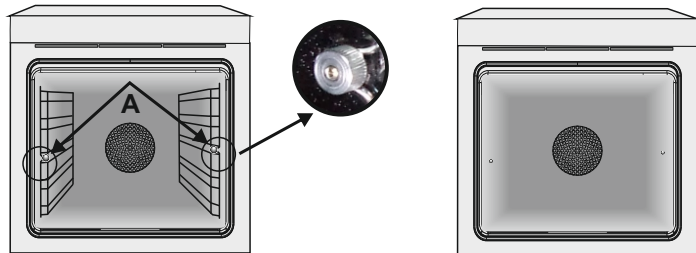
Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników. Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

4.2 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1. Odkręć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyjmij ruszty poprzez pociągnięcie ich do siebie.
3. Wyczyść ruszty w zmywarce lub za pomocą mokrej gąbki i od razu je wysusz.
4. Po wyczyszczeniu rusztów umieść je z powrotem w piekarniku i wkręć śruby, upewniając się o prawidłowym ich dokręceniu.

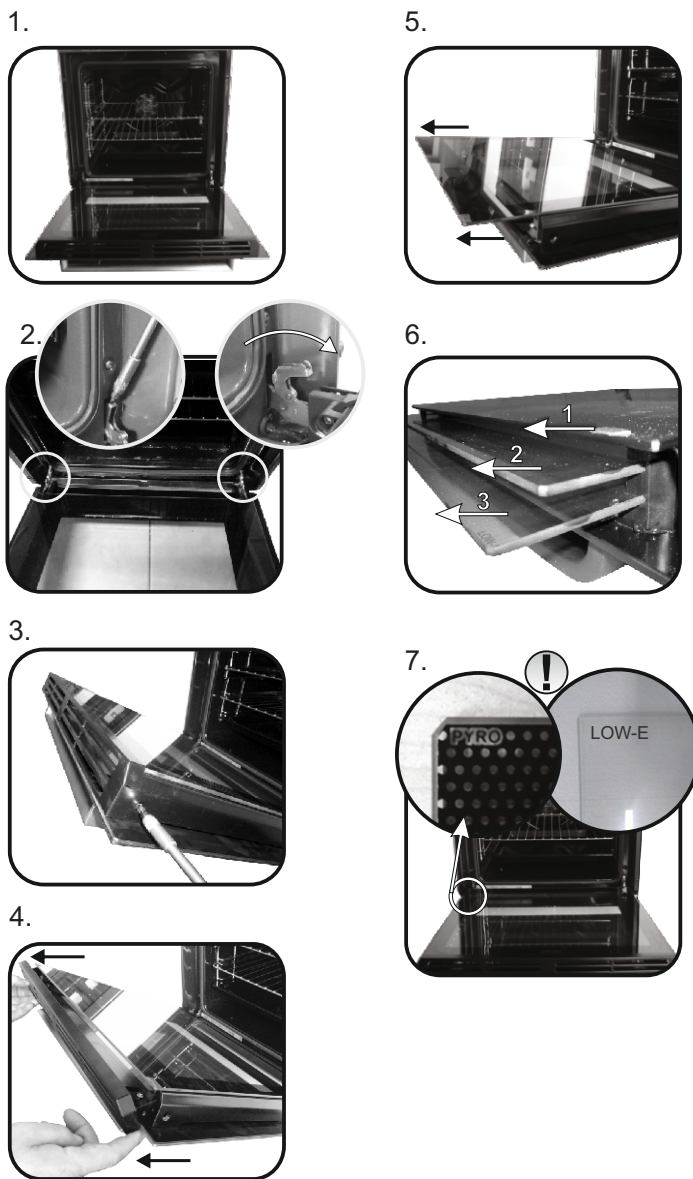


WYJMOWANIE DRZWIČEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.
2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.
3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWIČEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.
- 2,3,4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.
- 5,6. Wyjąć szybę, ostrożnie wysuwając ją z drzwiczek piekarnika.
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



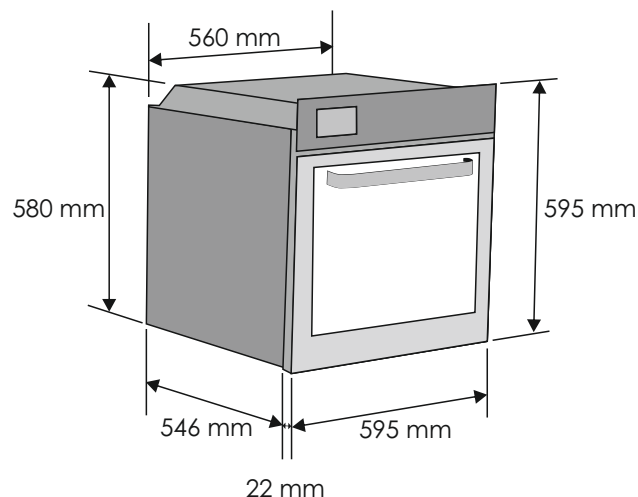
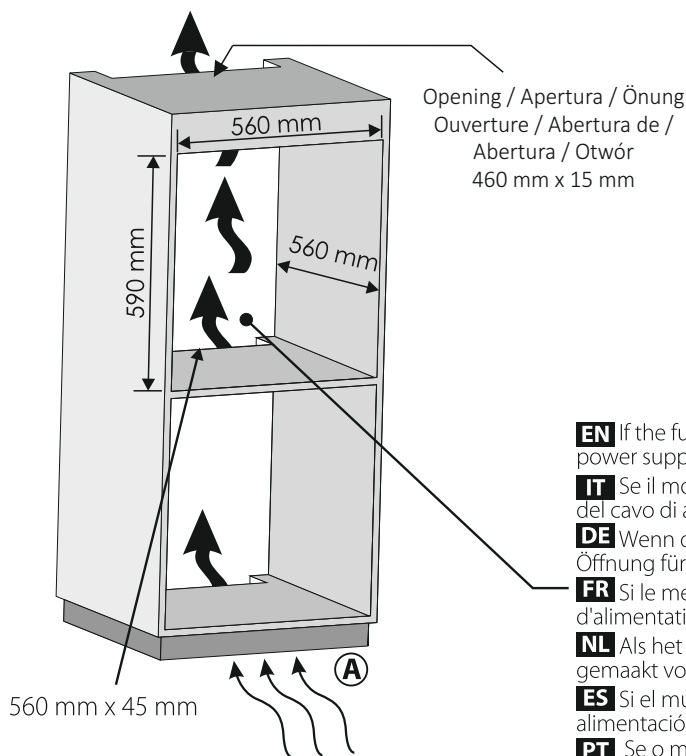
5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i kropliny na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę kropliny

INSTALLATION	EN
INSTALLAZIONE	IT
MONTAGE	DE
INSTALLATION	FR
INSTALLATIE	NL

INSTALAÇÃO	PT
INSTALACJA	PL
INSTALACIÓN	ES



EN If the furniture is covered with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile ha una copertura con 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.

FR Si le meuble est recouvert d'un fond à l'arrière, prévoyez une ouverture pour le câble d'alimentation électrique.

NL Als het meubel een paneel heeft aan de achterkant, moet er een opening worden gemaakt voor de stroomkabel.

ES Si el mueble está cubierto con un panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

PT Se o móvel tiver um tampo com um fundo na parte de trás, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

PL PL Jeśli meble są wyposażone w spód w tylnej części, należy zapewnić otwór na przewód zasilający.

Ⓐ **EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5.000 mm².

Ⓐ **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 mm².

Ⓐ **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 mm² zu schaffen, um die maximale Leistung des Ofens zu erhalten.

Ⓐ **FR** Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il faut créer une ouverture de 500x10 mm ou une surface équivalente à 5000 mm² pour bénéficier des performances maximales du four.

Ⓐ **NL** Als de montage van de plint de luchtcirculatie verhindert, is het voor de maximale ovenprestaties noodzakelijk een opening te maken van 500x10 mm of hetzelfde oppervlak van 5.000 mm².

Ⓐ **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 mm².

Ⓐ **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 mm².

Ⓐ **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 mm².

EN 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

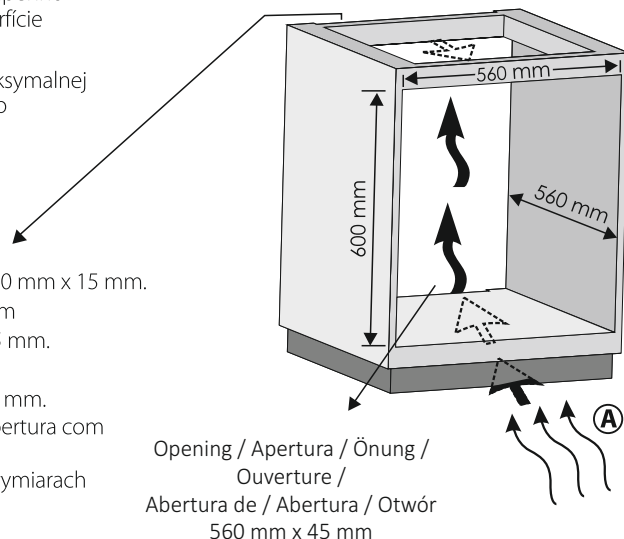
FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créez une ouverture de 460x15 mm.

NL Maak een opening van 460 mm x 15 mm als de oven geen koelventilator heeft.

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura de 460x15 mm.

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de refrigeração, faça uma abertura com 460 mm x 15 mm.

PL PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór o wymiarach 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.

FR

Le fabricant ne pourra être tenu responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux produits, le cas échéant, y compris dans l'intérêt de la consommation, sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité ou la fonction.

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.

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.

PL

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.