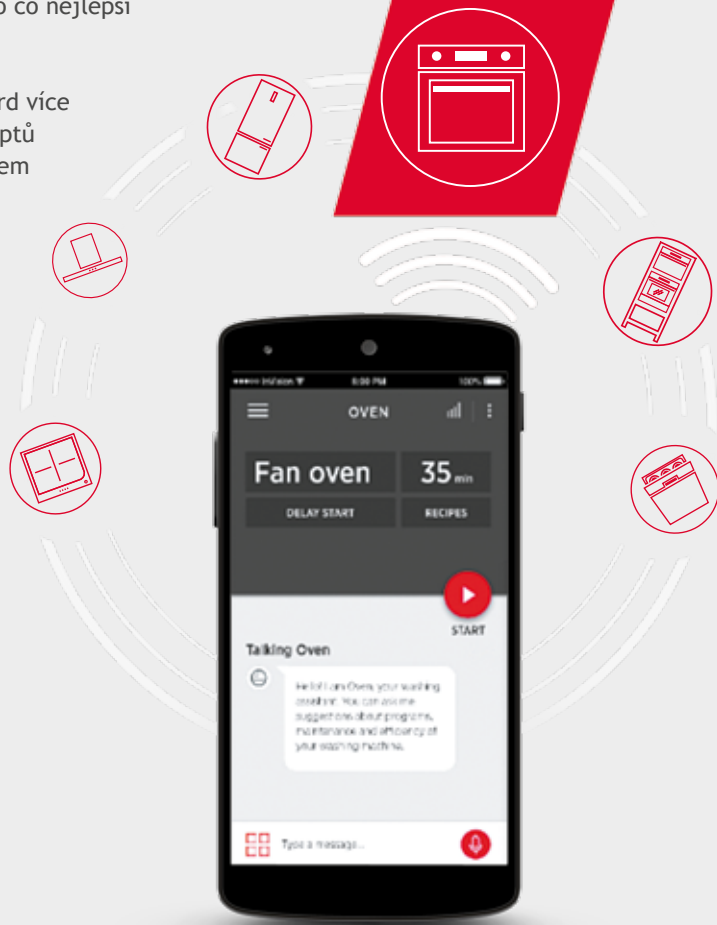


NEPŘETRŽITÉ PŘIPOJENÍ

Trouba H-OVEN 700 STEAM je plně připojena k Wifi se snadným přístupem k nesčetným funkcím, pro co nejlepší výsledky vaření.

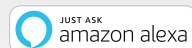
- objevte v aplikaci Wizard více než 150 tradičních receptů popsaných krok za krokem
- získajte 20 zdravých receptů zaměřených na vaření v páře
- vytvořte a uložte si vlastní knihovnu receptů



WIZARD

Stáhněte si
aplikaci Hoover Wizard

Kompatibilní s Google Assistant
a Amazon Alexa



* Hlasová funkce je dostupná pouze v jazycích:
ENG, ITA, FRA, ESP, GER, RUS.

Textový displej trouby je vybaven českým a
slovenským jazykem.



COOK THE WAY YOU LIVE



H-OVEN 700 STEAM
RYCHLÝ PRŮVODCE

Trouba H-OVEN 700 STEAM nabízí zcela nové technologické řešení vaření, které vám poskytne vynikající profesionální výsledky pro zdravější a chutnější jídla.

Hoover. Cook the way you live

ŠPIČKOVÉ VÝSLEDKY VAŘENÍ

H-OVEN 700 STEAM je 2v1, tradiční a parní trouba: kombinace chytrých řešení, díky kterým můžete získat co nejlepší jídlo. Na základě vašich zkušeností si můžete vybrat ze 3 různých režimů vaření: manuální, asistovaný a automatický. Připravte chutné kompletní menu.

MANUÁLNÍ REŽIM

Dopřejte svým pokrmům osobní dotek: kdykoli během cyklu vaření přidejte páru a získajte zdravější jídla.

Vyberte ikonu páry na displeji ovládání a kdykoliv během cyklu vaření budete chtít, přidejte dávku páry do vnitřní části trouby pouhým stisknutím tohoto tlačítka.

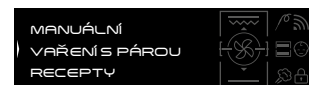


ASISTOVANÝ REŽIM

Vyberte kategorii potravin, upravte čas a trouba automaticky nastaví správné množství páry a správnou funkci vaření.



1. Na ovládacím panelu trouby vyberte možnost vaření párou



2. Vyberte kategorii potravin (např. Těstoviny a Pečivo)



3. Zvolte dobu vaření a trouba automaticky nastaví správnou teplotu a vstřikování páry



AUTOMATICKÝ REŽIM

Získejte 20 specializovaných receptů zaměřených na páru, které vytvořili odborní kuchaři. Vyberte si ten, který požadujete prostřednictvím aplikace Wizard a H-OVEN 700 STEAM se automaticky nastaví tak, aby jej uvařila jako nejlepší zkušenosti šéfkuchaři.

Telecí roláda s bylinkami a paprikou

Ingredience

- 800g libového telecí stehna
- 1 lžička růžového pepře
- 1 větvička rozmarýnu
- špetka černého pepře
- 2 listy tymiánu
- 3 lžice extra panenského olivového oleje
- 1 lžice sladké papriky
- špetka soli

- Rozřízněte telecí maso na polovinu, aniž byste obě části zcela oddělili (můžete požádat svého řezníka, aby to udělal za vás).
- Bylinky jemně nasekejte a promíchejte v misce spolu s paprikou a pepřem.
- Směsí posypte maso a osolte.
- Srolujte do rolády a utáhněte kuchyňským provázkem.
- Pokapejte olejem, osolte a umístěte na plech vyložený pečicím papírem.
- Umístěte plech na třetí úroveň a pečte v troubě, dokud se maso neupeče.



TIPY NA VAŘENÍ

Pro lepší výsledky vaření najdete příklady mnoha návrhů a doporučení dostupných prostřednictvím aplikace.

ZELENINA

Pro dokonalé uvaření a udržení všech nutričních vlastností je třeba mít během 2/3 cyklu vaření přítomnu páru.



DRŮBEŽ

Pára je potřebná v průběhu celého cyklu pečení, aby byla drůbež křehká a uchovala si všechny šťávy.



RYBY

Ryby musí mít během celého cyklu vaření páru, aby byly měkčí a nevysychaly.

