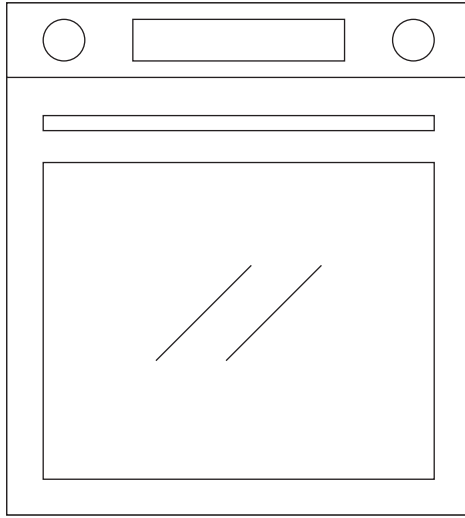


# Haier

## User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy



# Haier

## User Instructions

OVENS

EN

4

## Mode d'emploi

FOURS

FR

19

## Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

34

# Summary

---

- 5** Important safety indications
- 11** Product description
- 13** How the product works
- 14** Use of the appliance
- 17** Cleaning & maintenance
- 18** Environmental protection and disposal
- 49** Installation

---

Thank you for choosing one of our products. For the best results, please read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number, which you may need if any repairs are required. Check that the oven has not been damaged during transportation. If in doubt, consult a qualified technician before using the oven. Keep all packaging materials out of reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong-smelling smoke

may develop. This is caused by the glue on the insulation panels heating for the first time. If it occurs, do not worry, just 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.

# Important safety indications

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental re-setting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

## INSTALLATION RECOMMENDATIONS/WARNINGS

- 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.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 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.

## **ELECTRICAL WARNINGS**

- **If the oven is provided by the manufacturer without plug:**

THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for over-voltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- **If the oven is provided by the manufacturer with plug:**

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by plac-

ing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- 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.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- 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 product from the

- power source;
- 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.
  - ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.
  - CONNECTION. The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and the neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check power voltage indicated on the gauge and the setting of the disconnecter. The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.
  - WARNING. Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.
  - NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.



## **USE RECOMMENDATIONS/WARNINGS**

- 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.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- 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 aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium 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.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.
- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.

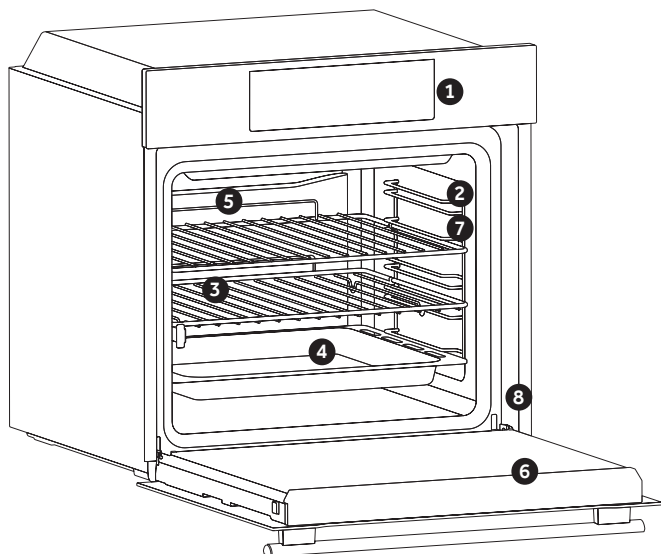
## **WARNINGS**

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  1. Clean the oven door;
  2. Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  3. Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);

4. Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
  - During the pyrolytic cleaning process (if available), surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
  - If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.
  - 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.
  - Use only drinking water to fill in the tank.
  - Use only drinking water to fill in the cavity bottom during the steam function.
  - Only use the meat probe recommended for this oven.

# Product description

---



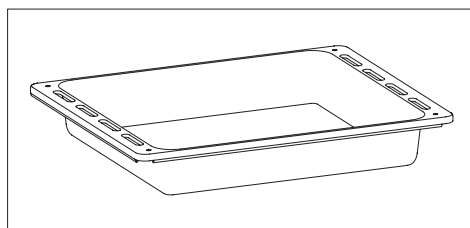
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)

## 8. Serial number

Write here your serial number for future reference.

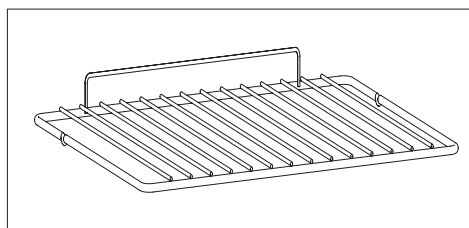
## ACCESSORIES

### Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

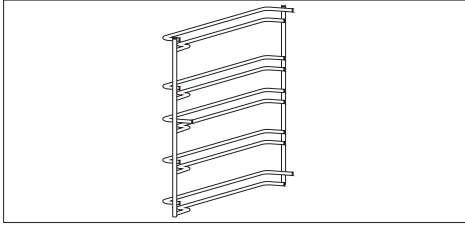
### Metal grid



Holds baking trays and plates.

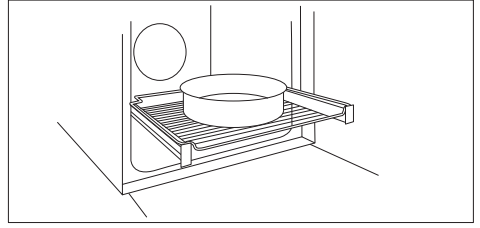
**NOTE:** Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cook-ware or baking paper.

### Lateral wire grids (only if present)



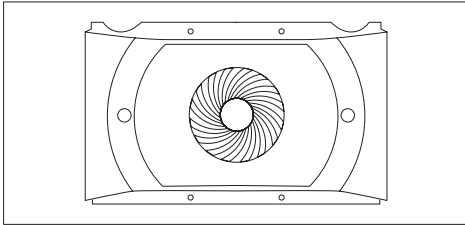
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

### Telescopic guides (only if present)



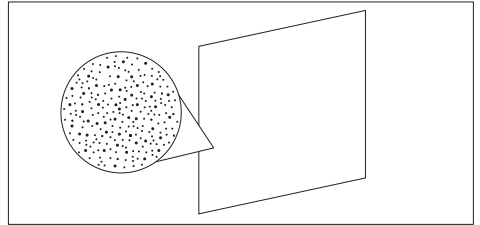
Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

### Chef panel (only if present)



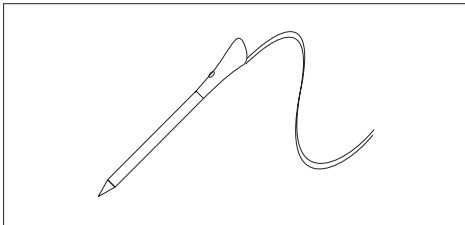
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

### Catalytic panels (only if present)



Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

### Meat probe (only if present)

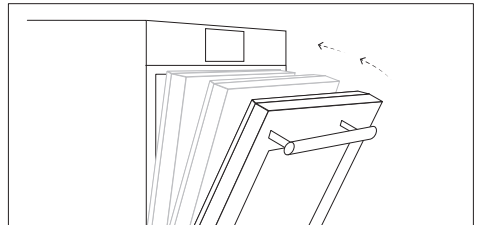


Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

#### WARNINGS:









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

### Softclose (only if present)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.







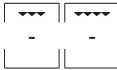









## How the product works \*

Symbol	Function	Description
	<b>Manual mode</b>	This function allows to choose cooking functions, temperature and duration.
	<b>My Taste</b>	In this menu you can see and select recently used and favorite programs as well as generate customized recipes according to your taste. <ul style="list-style-type: none"><li>• Last used/Last used on app: see the last programs used with duration, temperature and preheating (if selected) used directly on your oven or via app.</li><li>• Favorites/My recipes: see the list of your favorite recipes and/or programs.</li><li>• U-Create: create and see customized recipes.</li></ul>
	<b>Recipes</b>	In this menu you can access a variety of recipes already integrated on your oven.
	<b>WiFi</b>	In this mode you can connect your oven to a network and enroll it with the Haier App.
	<b>Settings</b>	Access this menu to change language, set time of day, adjust brightness, activate or deactivate sounds, edit your WiFi and Remote Control settings.
	<b>Remote Control</b>	When remote control is On you can access and control your oven ONLY by the connected device.
	<b>Lock</b>	This function enables to lock the screen/door in order to prevent any unwanted use by minors
	<b>Everyday Cooking</b>	In this menu you can access a variety everyday food preparations available on both oven and APP.

\* Depending on the oven model.

# Use of the appliance

## COOKING MODES \*





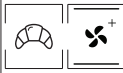







Symbol	Description	Suggestions
	<b>Conventional ***</b> <b>160-200°C **</b>  2° level	IDEAL FOR: brioche, croissants, flans, puddings, creams. This function uses both top and bottom heating elements. Pre-heat the oven for 10 minutes.
	<b>Convection + Fan</b> <b>240°C **</b>  1° level	IDEAL FOR: pizza, focaccia, lasagna. This function distributes heat better due to the combination of fan and heating elements, ensuring evenly baked results.
	<b>Multi-level</b> <b>180-200°C **</b>  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.
	<b>Grill</b> <b>L5 (power) **</b>  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. If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.
	<b>Grill + Fan</b> <b>200°C **</b>  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. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
	<b>Bottom heating</b> <b>160-180°C **</b>  2° level	IDEAL FOR: caramel cream, puddings, bavarian cream (bain marie). This function is ideal to cook all pastry-based dishes, which need more heat from below. It can also be used to finish a cooking preparation.
	<b>Bottom heating + Fan</b> <b>210°C **</b>  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.
	<b>Superg grill</b> <b>L5 (power) **</b>  2°/4°/5° level	IDEAL FOR: gratin, roasts, grilled meat, fish, vegetables. The oven has five grill levels from L1 to L5. This function is more powerful from grill that you can make barbecue. If this function is selected, it is not possible to set the delayed start with start / stop time.

\* Depending on the oven model.





\*\* Ideal temperature for suggested foods.

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

## SPECIAL FUNCTIONS \*

Symbol	Description	Suggestions
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  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.
	<b>Defrost</b> <b>40°C</b>  2° level	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts in a few minutes without altering food properties.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b>  2° level	IDEAL FOR: cakes, bread, biscuits, croissants, brioche. Combines a first phase of traditional cooking followed by cycles at varying fan speeds. The fan starts 20 minutes after cooking has started.
	<b>Bread</b> <b>65/100/220°C</b>  2° level	This function allows to cook bread in different steps ensuring perfect cooking results using a convection + fan cycle. We suggest a specific recipe tested by our Chef to cook a perfect bread (see chapter "Bread recipe").
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  2° level	The easy way to cook paella, adding ingredients at different levels to ensure the best cooking results for each, with a convection and fan cycle. We suggest a specific recipe tested by our Chef (see chapter "Paella recipe").
	<b>Leavening</b> <b>40°C</b>  2° level	IDEAL FOR: bakery. Uses the top and bottom heating elements to warm the oven cavity very gently, ensuring bread or baked foods rise.

## STEAM FUNCTIONS MODES \*

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

## CLEANING FUNCTIONS \*

Symbol	Function	Description
	<b>H2O-Clean</b>	For simple, efficient cleaning of the oven.
	<b>Pyrolysis Eco</b>	For perfect, regular cleaning of the oven cavity.
	<b>Pyrolysis+</b>	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity.

### PAELLA RECIPE

#### Recipe for approximately 10 people

##### Put in the dripping pan:

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

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

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

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

##### Put on the oven rack

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

### BREAD RECIPE

#### • With simple bread flour:

- 1 kilo of special flour for bread
- 18g of salt
- 2 bags of baker's dehydrated yeast

\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

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

Approximately 550g of water in 40°C

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

- 1 kilo of flour
- 1 bag of dehydrated baker's yeast (it's better to add a bag)

Approximately 550g of water in 40°C

#### Method

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

Mix the whole to form a homogeneous dough

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

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

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

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

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

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

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

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

Close the door and engage the function " automatic bread "



# Cleaning and maintenance

---

## GENERAL NOTES ON CLEANING:

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

**WARNING:** Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, as they may irreparably damage enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

## GLASS PARTS

Clean the glass oven window with absorbent kitchen towel after every use. For stubborn stains, use a detergent-soaked sponge, wrung out, then rinse with water.

## OVEN WINDOW SEAL

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

## 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.

## CHANGING LAMP:

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

**NOTE:** In case of a LED lamp oven contact the assistance for changing the bulb.

# Environmental protection and disposal

---

## 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.

## 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.

## PACKAGING RECOVERY (only for Cyprus)



# Table des matières

---

- 20**    **Consignes de sécurité importantes**
- 26**    **Description du produit**
- 28**    **Fonctionnement du produit**
- 29**    **Utilisation de l'appareil**
- 32**    **Nettoyage et entretien**
- 33**    **Protection de l'environnement et élimination**
- 49**    **Installation**

---

Merci d'avoir choisi un de nos produits. Pour de meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin si des réparations sont nécessaires. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doute, consultez un technicien qualifié avant d'utiliser le four. Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Lorsque le four est allumé pour la première fois, une fumée forte risque de se former.

Cela est provoqué par le fait que la colle des panneaux d'isolation chauffe pour la première fois. Si cela se produit, ne vous inquiétez pas, il suffit d'attendre que la fumée se dissipe avant de mettre des aliments dans le four. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.

REMARQUE : les fonctions, propriétés et accessoires du four mentionnés dans ce manuel varient selon le modèle que vous avez acheté.

# Consignes de sécurité importantes

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquement s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veillez à ne toucher aucune partie chaude.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien dessus.

## RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION/AVERTISSEMENTS

- Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Les instructions d'installation pour le personnel professionnellement qualifié doivent être suivies. Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'un tel dégât ou d'une telle blessure.

- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, 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 situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.

## **AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES**

### **• Si le four est fourni par le fabricant sans fiche :**

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation. La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

### **• Si le four est fourni par le fabricant avec fiche :**

La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le

conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité FR 7 entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le débranchement peut être obtenu en faisant en sorte que la fiche soit accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- **AVERTISSEMENT** : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.

- N'utilisez le four qu'aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage impropre, incorrect ou déraisonnable.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher le produit de la source d'alimentation;
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général, l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de câbles d'extension n'est pas recommandée;
- En cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
- **ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.** Le circuit électrique sur lequel le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous les dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.
- **CONNEXION.** Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 Vca entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four sur l'alimentation électrique, il est important de vérifier la tension d'alimentation indiquée sur le manomètre et le réglage du sectionneur. Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.
- **AVERTISSEMENT :** avant de brancher le four sur le circuit électri-

que, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou autre problème provoqué par l'incapacité à brancher le four sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

- REMARQUE : étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de conserver une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il est enlevé de l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes.

## **UTILISEZ DES RECOMMANDATIONS/AVERTISSEMENTS**

- Pendant la cuisson, l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. C'est tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service à la clientèle.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
- AVERTISSEMENT : ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- ATTENTION : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau ou lorsque le four est chaud.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.

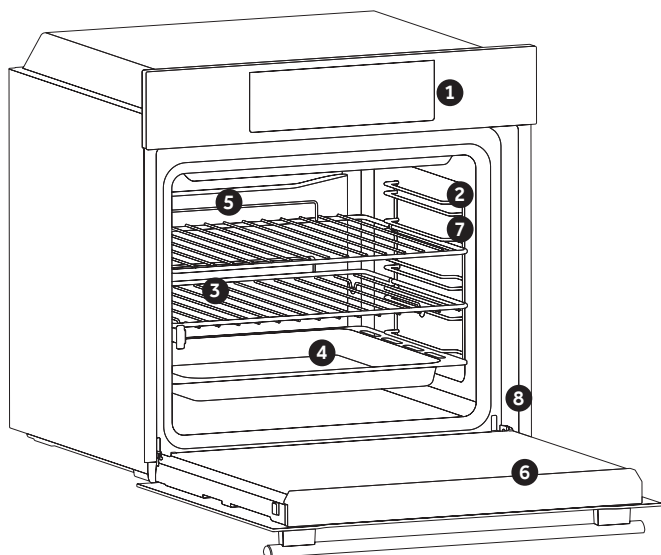


- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers et/ou des récipients spéciaux.
- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.

## **AVERTISSEMENTS**

- Tout excès de produit renversé doit être enlevé avant d'effectuer le nettoyage.
- **AVERTISSEMENT** : avant de commencer le cycle de nettoyage automatique:
  1. Nettoyez la porte du four;
  2. Enlevez les résidus grossiers ou importants de nourriture de l'intérieur du four avec une éponge humide. N'utilisez pas de détergents ;
  3. Ôtez tous les accessoires et l'ensemble des rails coulissants (le cas échéant) ;
  4. Ne mettez pas de torchons à l'intérieur.
- Dans les fours avec sonde de cuisson, avant d'effectuer le cycle de nettoyage, il faut boucher le trou avec l'écrou fourni. Fermez toujours le trou avec l'écrou lorsque vous n'utilisez pas la sonde de cuisson.
- Pendant le processus de nettoyage par pyrolyse (si disponible), les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude, les enfants doivent donc être maintenus à une distance sûre.
- Si une plaque de cuisson est installée au-dessus du four, n'utilisez jamais la plaque de cuisson lorsque la pyrolyse fonctionne, cela évitera toute surchauffe de la plaque de cuisson.
- Lors du remplissage du réservoir d'eau, le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le réservoir.
- **AVERTISSEMENT** : risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil : l'utilisation de la fonction vapeur libérée peut provoquer des brûlures : ouvrir soigneusement la porte pour éviter toute blessure après avoir utilisé une fonction de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le fond de la cavité pendant la fonction vapeur.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.

# Description du produit



1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)

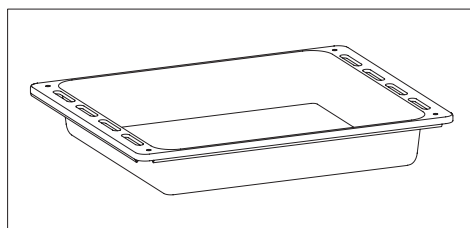
## 8. Numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

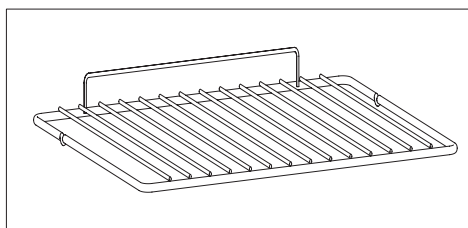
## ACCESSOIRES

### Bac de récupération de l'eau



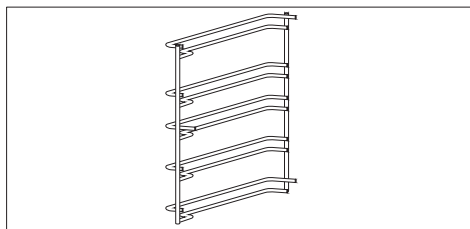
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

### Grille métallique



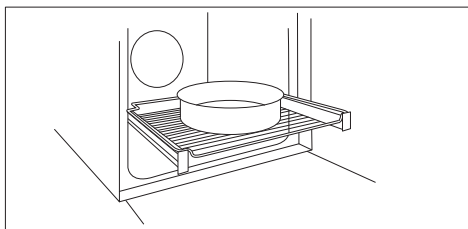
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

### Grilles latérales (si présentes)



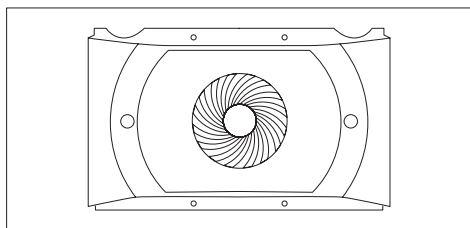
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

### Guides télescopiques (si présents)



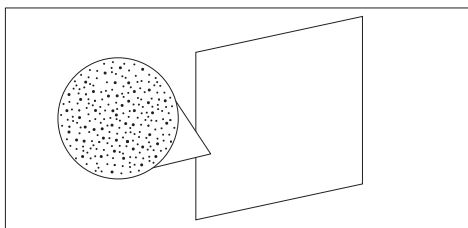
Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

### Panneau chef (si présent)



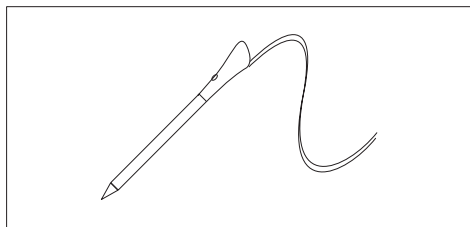
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

### Panneaux catalytiques (si présents)



Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

### Sonde de cuisson (si présente)

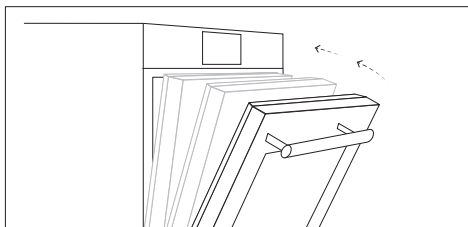


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

#### AVERTISSEMENTS :









- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

### Amortissement (si présent)



Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.







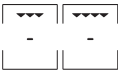









## Fonctionnement du produit \*

Symbole	Fonction	Description
	<b>Mode manuel</b>	Cette fonction permet de choisir les fonctions de cuisson, la température et la durée.
	<b>My Taste</b>	Dans ce menu, vous pouvez voir et sélectionner des programmes récemment utilisés et préférés ainsi que générer des recettes personnalisées en fonction de votre goût. <ul style="list-style-type: none"><li>• Dernière utilisation/dernier utilisé sur l'application : voir les derniers programmes utilisés avec la durée, la température et le préchauffage (si sélectionné) utilisés directement sur votre four ou via l'application.</li><li>• Favoris/Mes recettes : voir la liste de vos recettes et/ou programmes préférés.</li><li>• U-Create : créer et voir des recettes personnalisées.</li></ul>
	<b>Recettes</b>	Dans ce menu, vous pouvez accéder à une variété de recettes déjà intégrées sur votre four.
	<b>Wi-Fi</b>	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'inscrire à l'application Haier.
	<b>Paramètres</b>	Accédez à ce menu pour changer la langue, régler l'heure de la journée, ajuster la luminosité, activer ou désactiver les sons, modifier votre Wi-Fi et les paramètres du contrôle à distance.
	<b>Contrôle à distance</b>	Lorsque le contrôle à distance est activé, vous pouvez accéder et contrôler votre four UNIQUEMENT par l'appareil connecté.
	<b>Verrouillage</b>	Cette fonction permet de verrouiller l'écran/porte afin d'éviter toute utilisation non désirée par des mineurs
	<b>Cuisine de tous les jours</b>	Dans ce menu, vous pouvez accéder à diverses préparations des repas de tous les jours, disponibles sur le four et l'application.

\* En fonction du modèle de four.

# Utilisation de l'appareil

## MODES DE CUISSON \*













Symbole	Description	Suggestions
	<b>Convection naturelle ***</b> <b>160-200°C **</b>  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.
	<b>Chaleur tournante</b> <b>240°C **</b>  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.
	<b>Chaleur pulsée</b> <b>150-200°C **</b>  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.
	<b>Grill</b> <b>L5 (puissance) **</b>  niveau 3°/4°/5°	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du grill peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du grill. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Si cette fonction est sélectionnée, il n'est pas possible de configurer le départ différé avec l'heure de début / arrêt.
	<b>Turbogrill</b> <b>200°C **</b>  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.
	<b>Sole</b> <b>160-180°C **</b>  niveau 2°	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings, crème bavaroise (bain marie). Cette fonction est idéale pour cuire tous les plats à base de pâte, qui nécessitent plus de chaleur d'en bas. Elle peut également être utilisée pour terminer une préparation de cuisson.
	<b>Sole Brassée</b> <b>210°C **</b>  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.
	<b>Super Grill</b> <b>L5 (puissance) **</b>  niveau 2°/4°/5°	IDÉAL POUR : gratin, rotis, viande grillée, poisson, légumes. Le four a cinq niveaux de grill de L1 à L5. Cette fonction est plus puissante que le grill que vous pouvez utiliser pour le barbecue. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Si cette fonction est sélectionnée, il n'est pas possible de configurer le départ différé avec l'heure de début / arrêt.

\* En fonction du modèle de four.





\*\* Température idéale pour les aliments suggérés.

\*\*\* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique.




## FONCTIONS SPÉCIALES \*

Symbole	Description	Suggestions
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  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.
	<b>Décongélation</b> <b>40°C</b>  niveau 2°	Le ventilateur fait circuler de l'air à une température de 40 °C autour des aliments surgelés, de manière à les décongeler sans modifier leurs propriétés.
	<b>Soft+</b> <b>180-200°C **</b>  niveau 2°	<b>IDÉAL POUR :</b> gâteaux, pain, biscuits, croissants, brioche. Combine une première phase de cuisson traditionnelle suivie de cycles à différentes vitesses du ventilateur. Le ventilateur démarre 20 minutes après le démarrage de la cuisson.
	<b>Pain</b> <b>65/100/220°C</b>  niveau 2°	Cette fonction permet de cuire du pain en plusieurs étapes en garantissant des résultats de cuisson parfaits en utilisant un cycle chaleur tournante. Nous vous proposons une recette spécifique testée par notre Chef pour cuisiner un pain parfait (voir en ligne).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  niveau 2°	La façon la plus simple de cuisiner la paella, en ajoutant les ingrédients à différents niveaux pour garantir les meilleurs résultats de cuisson pour chacun, avec un cycle de convection et de ventilation. Nous vous proposons une recette spécifique testée par notre Chef (voir en ligne).
	<b>Levage</b> <b>40°C</b>  niveau 2°	<b>IDÉAL POUR :</b> produits de boulangerie. Utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four.

## MODES CUISSON À LA VAPEUR \*

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

## FONCTIONS DE NETTOYAGE \*

Symbole	Fonction	Description
	<b>H2O-Clean</b>	Pour un nettoyage simple et efficace du four.
	<b>Pyrolyse ÉCO</b>	Pour un nettoyage parfait et régulier de la cavité du four.
	<b>Pyrolyse+</b>	Pour un nettoyage extrêmement complet et l'élimination de grandes quantités de saleté dans la cavité du four.

### PAELLA

#### Recette pour 10 personnes environ

##### Disposez dans la lèche-frite:

- 1 oignon émincé
  - 500 g de riz (à cuisson rapide)
  - 1 sachet de 500 g d'un mélange de fruits de mer surgelés (petites queues de crevettes, moules décortiquées, petites lanières de calamars, ...)
  - 2 poignées de petits pois surgelés
  - 1/2 poivron rouge coupé en petits morceaux
  - des tranches de chorizo
  - 2 cuillerées à soupe de poisson en poudre (ou mieux, 1 sachet de soupe de poisson déshydratée), 1 sachet d'épices pour paella, 1 cuillerée à soupe de condensé de tomates
  - 1 dose de safran en poudre
  - quelques belles moules entières
  - 700 g d'eau
- Couvrez la lèche-frite avec un papier aluminium puis placez-la au premier niveau

##### Disposez sur la plaque du four :

- 10 morceaux de filets de poisson (de votre choix)
- 10 (ou 20) belles queues de crevettes (ou gambas)
- Couvrez la lèche-frite avec un papier aluminium puis placez-la au troisième niveau

##### Disposez sur la grille du four :

- un plat à tarte (ou un autre moule avec un petit rebord) avec 10 morceaux de hauts de cuisses de poulet recouverts d'épices pour paella
- Placez le moule sur la grille au 4e niveau  
Fermez la porte du four et sélectionnez la fonction « Pael-la ».

### PAIN :

1. Avec de la farine pour pain simple :  
1 kg de farine spéciale pour pain  
18 g de sel  
2 sachets de levain panaiere déshydraté

Environ 550 g d'eau à 40 °C

#### 2. Avec de la farine pour pain avec le levain et le sel incorporés (recommandé) :

- 1 kg de farine
- 1 sachet de levain panaiere déshydraté (il vaut mieux ajouter un sachet)
- Environ 550 g d'eau à 40 °C

#### Méthode

Diluez le levain dans l'eau  
Mettez la farine, le sel (si nécessaire) et l'eau dans un saladier  
Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène  
Placez la pâte sur le plan de travail puis étirez-la avec la paume de la main en la retournant sur elle-même (l'objectif étant de faire pénétrer un maximum d'air à l'intérieur de la pâte).  
Répétez ce mouvement pendant environ 5 minutes.  
Placez la pâte dans un bol et recouvrez avec du film étirable  
Laissez la pâte lever (dans la fonction levée du four) pendant environ 1 h (elle doit doubler de volume)  
Reprenez la pâte, pliez-la 2 ou 3 fois sur elle-même (pour en faire sortir l'air) et formez les pâtons (baguette, pain de campagne, miche ronde)  
Placez les pains sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé  
Saupoudrez légèrement les pains de farine (facultatif, uniquement pour leur donner l'aspect d'un pain de campagne)  
Effectuez quelques entailles bien nettes avec une lame bien coupante (ou un couteau bien affilé) sur le dessus des pains  
Laissez-les reposer pendant dix minutes avant de les mettre dans le four  
Placez la plaque avec les pains au 2e niveau (à partir du bas) du four  
Mesurez exactement 1 dl (10 cl ou 100 g) d'eau et versez-la directement sur le fond du four  
Fermez la porte et sélectionnez la fonction « pain automatique »

\* En fonction du modèle de four.

\*\* Température idéale pour les aliments suggérés.

\*\*\* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique.

# Nettoyage et entretien

---

## REMARQUES GÉNÉRALES SUR LE NETTOYAGE :

le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

**AVERTISSEMENT :** n'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets coupants pour le nettoyage, car ils risquent d'endommager irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniacale).

## PARTIES VITRÉES

Nettoyez la fenêtre du four en verre à l'aide d'un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, utiliser une éponge imbibée de détergent, essuyez, puis rincez à l'eau.

## JOINT DE FENÊTRE DU FOUR

S'il est sale, le joint peut être nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

## RECOMMANDATIONS :

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage aidera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four se salisse trop et que cela provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il vaut mieux prolonger le temps de cuisson et baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

## LAMPE DE REMPLACEMENT :

- Débranchez le four du secteur.
- Enlevez le couvercle vitré, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
- Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le couvercle vitré à sa place.

**REMARQUE :** dans le cas d'un four à LED, contacter l'assistance pour le changement de l'ampoule.



# Protection de l'environnement et élimination

## PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et efforcez-vous de toujours le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque fois que vous l'ouvrez. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four de 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.



## GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne individuelle peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :



- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous

# Sommario

---

- 35 Istruzioni importanti per la sicurezza**
  - 41 Descrizione del prodotto**
  - 43 Funzionamento del prodotto**
  - 44 Uso dell'elettrodomestico**
  - 47 Pulizia e manutenzione**
  - 48 Protezione dell'ambiente e smaltimento**
  - 49 Installazione**
- 

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per ottenere i risultati migliori, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per futuri riferimenti. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario nel caso in cui occorranò riparazioni. Accertarsi che il forno non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, consultare un tecnico qualificato prima di utilizzare il forno. Tenere lontano dalla portata dei bambini i materiali dell'imballò. Quando il forno viene acceso per la prima volta, è possibile che si sviluppi un intenso

odore di fumo. Questo fenomeno è causato dalla colla sui pannelli isolanti che riscalda per la prima volta. Se si verifica questo fenomeno, basta attendere che il fumo si disperda prima di collocare gli alimenti nel forno. Il fabbricante non accetta responsabilità nel caso in cui non vengano rispettate le istruzioni contenute nel presente documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori del forno citati nel presente manuale variano in base al modello acquistato.

# Istruzioni importanti per la sicurezza

---

## AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone di almeno 8 anni e da persone affette da limitazioni delle capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza o conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione e dopo averle istruite sull'uso dell'elettrodomestico, in maniera sicura e consapevole dei possibili rischi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Attenzione a non toccare componenti caldi.
- AVVERTENZA: durante l'uso, i componenti accessibili possono diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
- AVVERTENZA: per evitare pericoli causati dal reset accidentale del dispositivo di interruzione termica, l'elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad es. un timer, e non deve essere collegato a un circuito che viene acceso e spento regolarmente.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a una distanza di sicurezza dall'elettrodomestico, se non sono sorvegliati continuamente.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare la manutenzione o altre attività simili.

## CONSIGLI E AVVERTENZE INERENTI ALL'INSTALLAZIONE

- I fabbricanti non hanno alcun obbligo in tal senso. Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato. Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione supplementare.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro sportelli decorativi
- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina.

## AVVERTENZE ELETTRICHE

- **Se il forno è fornito dal produttore senza spina:**

L'ELETTRODOMESTICO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE ELETTRICA. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista opportunamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il forno deve essere collegato solo tramite un interruttore omipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore omipolare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. L'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista opportunamente qualificato, rispettando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. Per il distacco l'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.

- **Se il forno è fornito dal produttore con la spina:** La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. In caso di incom-

patibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omipolare, con separazione dei contatti conformi ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Per interrompere l'alimentazione, la spina deve essere facilmente accessibile oppure nel cablaggio fisso deve essere incorporato un interruttore, in conformità alle norme sul cablaggio.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti. Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista opportunamente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere lungo circa 10 mm in più rispetto agli altri conduttori. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe compromettersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- **AVVERTENZA:** i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il grill. Tenere lontani i bambini a una distanza di sicurezza.
- Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi oppure raschietti metallici affilati per pulire i vetri dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e rovinare il vetro.
- **AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di

alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'alimentazione.
- Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati.
- L'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe generalmente è sconsigliato.
- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O UN TECNICO QUALIFICATO. La fonte di alimentazione a cui è collegato il forno deve essere conforme alle leggi vigenti nel paese di installazione. Il produttore non accetta alcuna responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservazione delle presenti istruzioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa dotata di messa a terra o un sezionatore a più poli, a seconda delle leggi in vigore nel paese di installazione. L'alimentazione elettrica deve essere protetta con fusibili adeguati e la sezione dei cavi utilizzati deve essere in grado di garantire la corretta alimentazione del forno.
- COLLEGAMENTO. Il forno è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una rete elettrica con corrente a 220-240 Vca tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, è importante controllare la tensione di alimentazione riportata sull'indicatore e l'impostazione del sezionatore. Il conduttore di messa a terra collegato al terminale di terra del forno deve essere collegato al terminale di terra dell'alimentazione.
- AVVERTENZA. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, chiedere a un elettricista qualificato di controllare la continuità del terminale di terra dell'alimentazione. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al terminale di terra o da difetti di continuità del collegamento a terra.

- **NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso in cui venga rimosso dallo spazio in cui è installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche equivalenti.

## **ATTENERSI AI CONSIGLI E ALLE AVVERTENZE**

- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- Quando si colloca il ripiano nell'elettrodomestico, accertarsi che il blocco sia diretto verso l'alto e verso la parte interna della cavità. Il ripiano deve essere totalmente inserito nella cavità.
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia collocato all'indietro e verso l'alto.
- I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

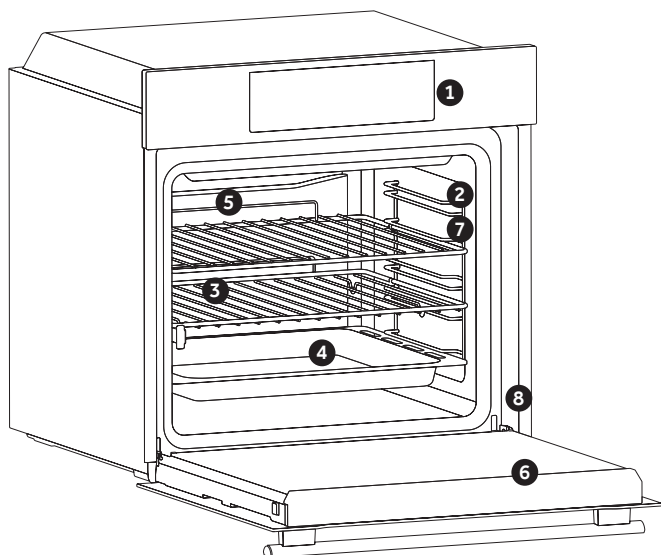
- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.

## **AVVERTENZE**

- Eventuali fuoriuscite di materiali in eccesso devono essere eliminate prima della pulizia.
- **AVVERTENZA:** prima di avviare il ciclo di pulizia automatica:
  1. Pulire lo sportello del forno.
  2. Rimuovere grossi residui di cibo dall'interno del forno con una spugna bagnata. Non utilizzare detergenti.
  3. Rimuovere tutti gli accessori e far scorrere la rastrelliera (se presente)
  4. Non collocare strofinacci.
- Nei forni con sonda per la carne è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda per la carne non è in uso.
- Durante il processo di pulizia pirolitica (se disponibile), le superfici possono riscaldarsi più del solito, pertanto tenere lontani i bambini.
- Se è collocato un piano cottura sopra il forno, non utilizzare il piano cottura mentre è in funzione il pirolizzatore, per evitare il surriscaldamento del piano cottura.
- Quando viene riempito il serbatoio dell'acqua, il livello dell'acqua non deve superare il livello massimo indicato sul serbatoio.
- **AVVERTENZA:** Rischio di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore può causare ustioni: Dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore, aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni.
- Per il riempimento del serbatoio utilizzare solo acqua potabile.
- Quando viene utilizzata funzione vapore, riempire il fondo della cavità solo con acqua potabile.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la carne consigliata.



# Descrizione del prodotto



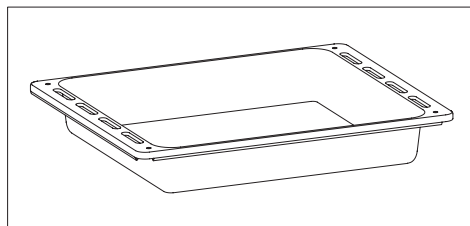
1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie
4. Vassoio
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità pi-ane)

## 8. Numero di serie

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

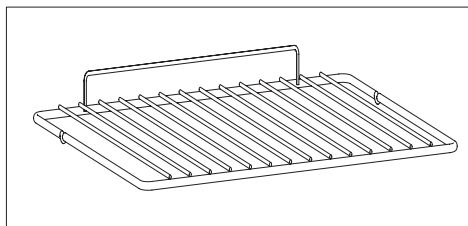
## ACCESSORI

### Vassoio di gocciolamento



Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

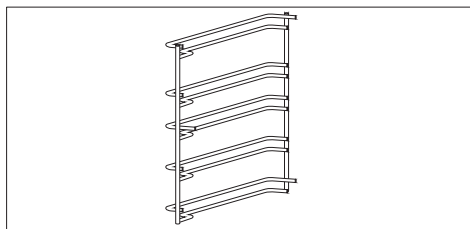
### Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura

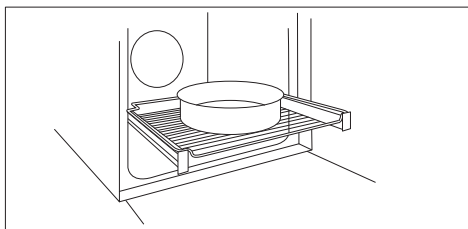
**NOTA:** I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirole per cibo.

### Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



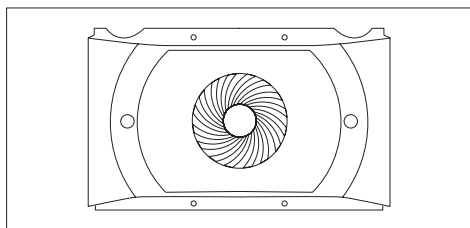
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

### Guide telescopiche (solo se presenti)



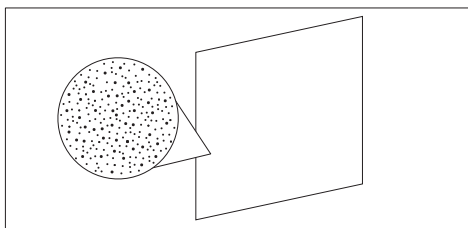
Le due guide che facilitano il controllo dello stato di cottura in quanto consentono di estrarre e riposizionare facilmente i vassoi e le griglie all'interno della cavità del forno.

### Pannello chef (solo se presente)



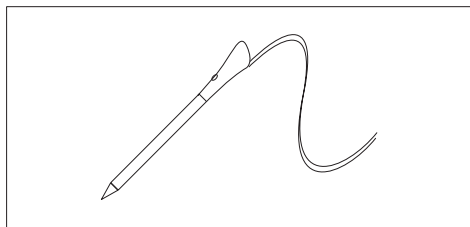
Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del forno.

### Pannelli catalitici (solo se presenti)



Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

### Sonda per la carne (solo se presente)

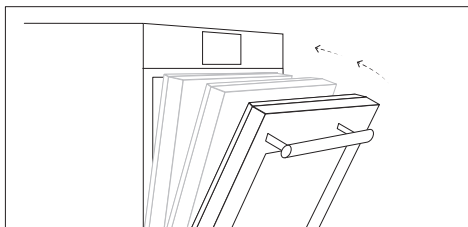


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

#### AVVERTENZE:





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

### Chiusura graduale (solo se presente)



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura della porta del forno.







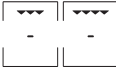









## Funzionamento del prodotto \*

Simbolo	Funzione	Descrizione
	<b>Modalità manuale</b>	Questa funzione consente di scegliere le funzioni di cottura, la temperatura e la durata.
	<b>My Taste</b>	In questo menu è possibile vedere e selezionare i programmi usati di recente e quelli preferiti, nonché creare ricette personalizzate secondo i gusti preferiti. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ultimi usati / Ultimi usati nell'app: vedere gli ultimi programmi usati con durata, temperatura e preriscaldamento (se selezionati) utilizzati direttamente sul forno o tramite app.</li><li>• Preferiti / Ricette personali: vedere l'elenco delle ricette personali e/o i programmi preferiti.</li><li>• U-Create: creare e vedere ricette personalizzate.</li></ul>
	<b>Ricette</b>	In questo menu è possibile accedere a diverse ricette già integrate nel forno.
	<b>WiFi</b>	In questa modalità è possibile collegare il forno a una rete tramite l'App Haier.
	<b>Impostazioni</b>	Accedere a questo menu per cambiare lingua, impostare l'ora, regolare la luminosità, attivare o disattivare i segnali acustici, modificare le impostazioni della rete Wi-Fi e del controllo da remoto.
	<b>Controllo da remoto</b>	Quando il controllo da remoto è attivato, è possibile accedere e controllare il forno SOLO dal dispositivo collegato.
	<b>Blocco</b>	Questa funzione consente di bloccare lo schermo e lo sportello per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori.
	<b>Cucina quotidiana</b>	In questo menu troverai varie ricette per tutti i giorni, disponibili sia sul forno che sull'app.

\* A seconda del modello del forno.

# Uso dell'elettrodomestico

## MODALITÀ DI COTTURA\*





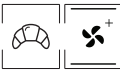







Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	<b>Statico ***</b> <b>160-200 °C **</b>  <b>2° livello</b>	IDEALE PER: brioches, cornetti, sformati, dessert e creme. Questa funzione utilizza sia gli elementi scaldanti superiori che quelli inferiori. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
	<b>Cottura ventilata</b> <b>240 °C **</b>  <b>1° livello</b>	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.
	<b>Cottura multilivello</b> <b>150-200°C **</b>  <b>1°/3° livello</b>	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.
	<b>Grill</b> <b>L5 (potenza) **</b>  <b>3°/4°/5° livello</b>	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. Girare gli alimenti quando sono trascorsi due terzi del tempo di cottura (se necessario). Se questa funzione è selezionata, non è possibile impostare l'inizio ritardato con il tempo di inizio/arresto.
	<b>Grill ventilato</b> <b>200°C **</b>  <b>4° livello</b>	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. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto lo scaffale per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse ma non per quelle bianche.
	<b>Resistenza inferiore</b> <b>160-180°C **</b>  <b>2° livello</b>	IDEALE PER: crema al caramello, dessert e crema bavarese (bagnomaria). Questa funzione è ideale per cuocere tutti i piatti a base di impasti che richiedono più calore dal basso. Può essere utilizzata anche per finire una preparazione di cottura.
	<b>Resistenza inferiore ventilata</b> <b>210°C **</b>  <b>1° livello</b>	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.
	<b>Supergrill</b> <b>L5 (potenza) **</b>  <b>2°/4°/5° livello</b>	IDEALE PER: gratin, arrostiti, carne alla griglia, pesce e verdure. Il forno include cinque livelli di grill, da L1 a L5. Questa funzione è più potente e la cottura è simile a quella del barbecue. Girare gli alimenti quando sono trascorsi due terzi del tempo di cottura (se necessario). Se questa funzione è selezionata, non è possibile impostare l'inizio ritardato con il tempo di inizio/arresto.

\* A seconda del modello del forno.





\*\* Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

\*\*\* Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica.




## FUNZIONI PARTICOLARI \*

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200 °C **</b>  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.
	<b>Scongelamento</b> <b>40°C</b>  2° livello	La ventola fa circolare aria a una temperatura di 40 °C attorno agli alimenti congelati in modo da scongelarli senza alterarne le proprietà alimentari.
	<b>Soft +</b> <b>180-200°C **</b>  2° livello	<b>IDEALE PER:</b> torte, pane, biscotti, croissant e brioche. Combina una prima fase di cottura tradizionale seguita da cicli con la ventola a velocità variabile. La ventola si avvia 20 minuti dopo l'inizio della cottura.
	<b>Pane</b> <b>65/100/220°C</b>  2° livello	Questa funzione permette di cucinare del buonissimo pane in più fasi grazie al ciclo di cottura ventilata. Per risultati garantiti, consigliamo questa ricetta testata dal nostro chef (v. online).
	<b>Paella</b> <b>200°C</b>  2° livello	Il modo più semplice per cucinare la paella, aggiungendo ingredienti a vari livelli per ottimizzare i risultati di cottura per ogni ingrediente, con un ciclo a convezione e ventilato. Consigliamo questa ricetta testata dal nostro chef (v. online).
	<b>Lievitazione</b> <b>40°C</b>  2° livello	<b>IDEALE PER:</b> pane. Utilizza gli elementi scaldanti superiori e inferiori per riscaldare molto delicatamente la cavità del forno, ottimizzando la lievitazione del pane o degli alimenti cotti al forno.

## MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO A VAPORE \*

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

## FUNZIONI DI PULIZIA \*

Simbolo	Funzione	Descrizione
	<b>H2O-Clean</b>	Per una pulizia semplice ed efficiente del forno.
	<b>Pirolisi Eco</b>	Per una pulizia perfetta e regolare della cavità del forno.
	<b>Pirolisi +</b>	Per una pulizia estremamente accurata e per la rimozione di grandi quantità di sporco dalla cavità del forno.

## PAELLA

### Ricetta per circa 10 persone

#### Aggiungere nel tegame:

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

Coprire il tegame con un foglio di alluminio e sistemarlo al primo livello

#### Sistemare sulla placca da forno:

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

#### Adagiare sul ripiano del forno

- una tortiera (o altro stampo con i bordi leggermente rialzati) con 10 pezzi di sovracosce di pollo ricoperte con le spezie per paella

Sistemare lo stampo sul ripiano al 4° livello

Chiudere la porta del forno e avviare la funzione "Paella".

#### PANE:

1. Con farina da pane semplice:  
1 chilo di farina speciale per pane  
18 gr di sale

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

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

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

#### Metodo

Sciogliere il lievito nell'acqua in una ciotola, aggiungere farina, sale (se serve) e acqua  
Mescolare fino a ottenere un impasto liscio  
Versare l'impasto sul piano di lavoro e, con il palmo della mano, lavorarlo tirandolo e ripiegandolo su se stesso (lo scopo è incorporare quanta più aria possibile).  
Continuare per circa 5 minuti.

Riporre l'impasto nella ciotola e coprirlo con un panno  
Far lievitare l'impasto (usando la funzione apposita del forno) per circa 1 ora (deve raddoppiare il suo volume)  
Riprendere l'impasto, ripiegarlo 2 o 3 volte (per togliere l'aria) e dargli le forme desiderate (baguette, pane in cassetta, pagnotta). Inserirlo il pane sulla placca precedentemente rivestita con carta forno  
Spolverizzare un po' di farina (opzionale, solo per creare l'effetto di pane rustico)  
Incidere la superficie del pane con una lama affilata (o un coltello)

Far riposare per circa 10 minuti prima di infornare  
Sistemare la placca con il pane al secondo livello (dal basso) del forno  
Misurare 1 dl di acqua esatto (10 cl o 100 g) e versarla direttamente sul fondo del forno  
Chiudere la porta e avviare la funzione "pane automatico"

\* A seconda del modello del forno.

\*\* Temperatura ideale per gli alimenti suggeriti.

\*\*\* Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica.

# Pulizia e manutenzione

---

## **NOTE GENERALI SULLA PULIZIA:**

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

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

**COMPONENTI IN VETRO** Pulire la finestra in vetro del forno con una tovaglia da cucina assorbente dopo ogni utilizzo. Per le macchie più ostinate, adoperare una spugna imbevuta di detergente e strizzata, quindi risciacquare con acqua.

**GUARNIZIONE DELLA FINESTRA DEL FORNO** Se la guarnizione è sporca, può essere pulita con una spugna bagnata.

## **RACCOMANDAZIONI:**

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA:**

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

**NOTA:** se il forno è dotato di una lampada a LED, rivolgersi all'assistenza per la sostituzione della lampada.

# Protezione dell'ambiente e smaltimento

---

## PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e provare sempre a riempirlo. Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima del termine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a generare. Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione di calore all'eterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

## GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

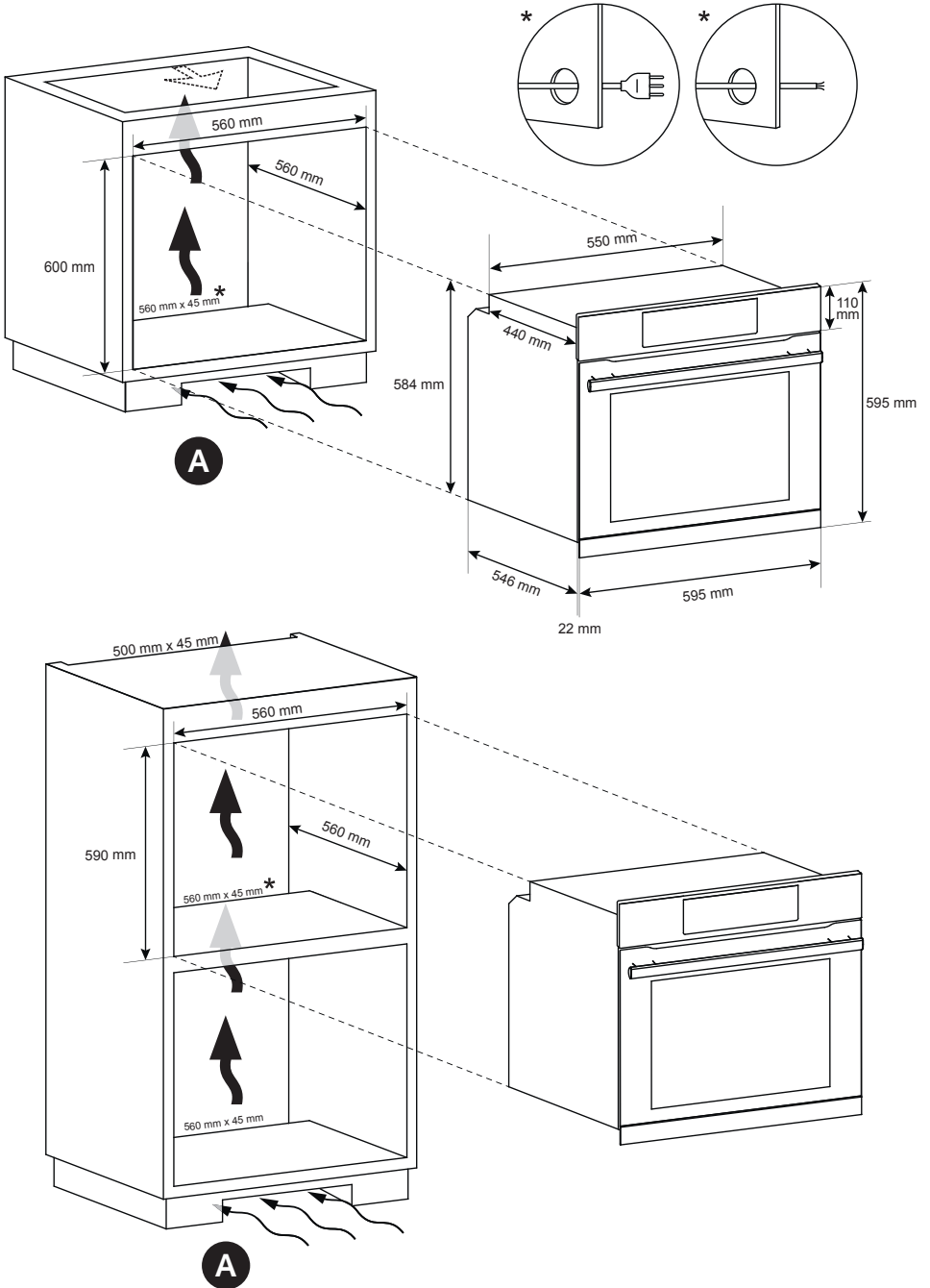


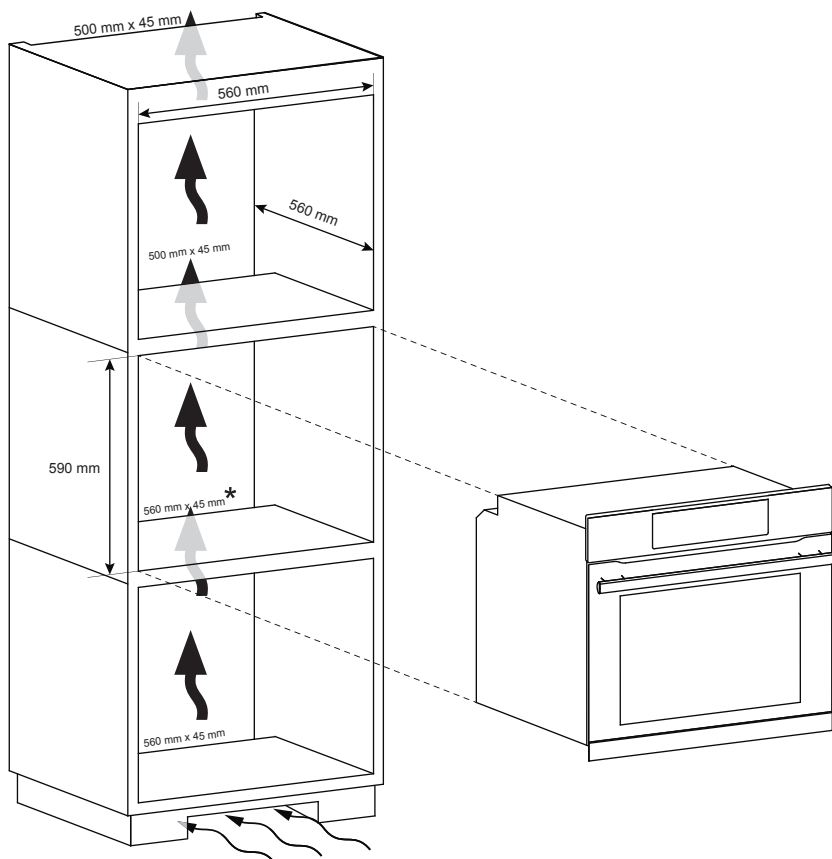
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.



# Installation





**\***

**A**

**EN** If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**FR** Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation..

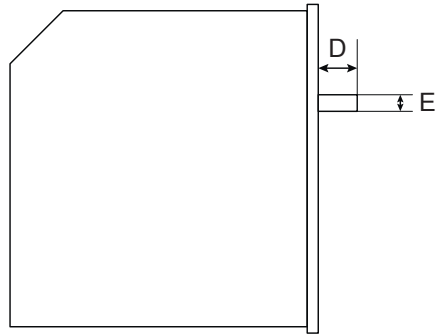
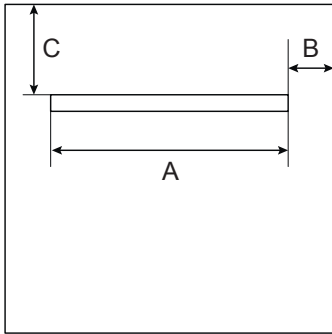
**IT** Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

**A**

**EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm<sup>2</sup>.

**FR** Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou de la même surface dans 5000 mm<sup>2</sup>.

**IT** Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o 5000 mm<sup>2</sup>.



MODEL	A	B	C	D	E	NOTES
SERIES 4	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
SERIES 6	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	



# Haier

70013883 • 11.2022 • Rev\_A