

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy



# Haier

## User Instructions

OVENS

EN

4

## Mode d'emploi

FOURS

FR

17

## Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

31

## Instrucciones de uso

HORNOS

ES

45

# Summary

---

- 5** Important safety indications
- 10** Product description
- 12** How the product works
- 13** Use of the appliance
- 15** Cleaning & maintenance
- 17** Environmental protection and disposal
- 59** 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 resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- 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.
- Always fix the oven to the furniture with screw provided with the appliance

## **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 overvoltage 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.

- 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 to 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:
  - Connection to the power source can also be made by placing 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.
  - 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.

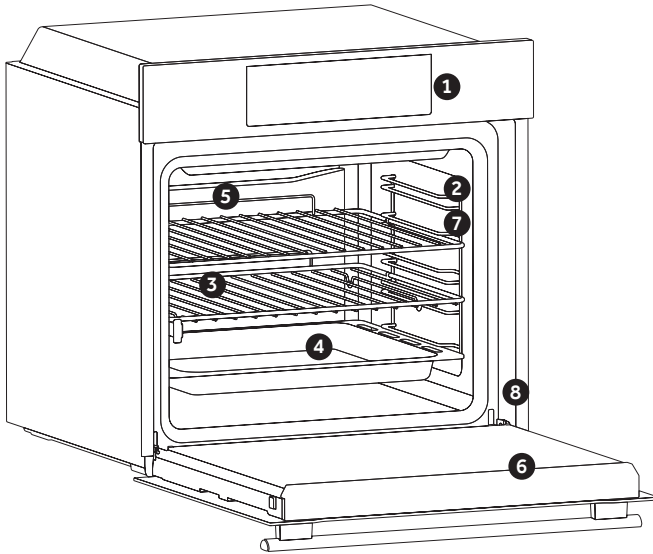


## USE RECOMMENDATIONS/WARNINGS

- 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.
- **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 cavity bottom during the steam function.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

# Product description

---



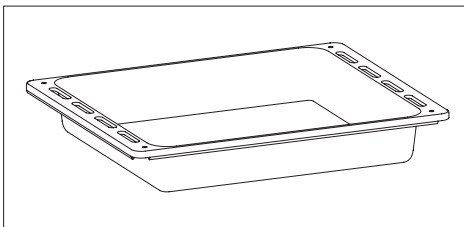
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)

## 8. Serial number

Write here your serial number for future reference.

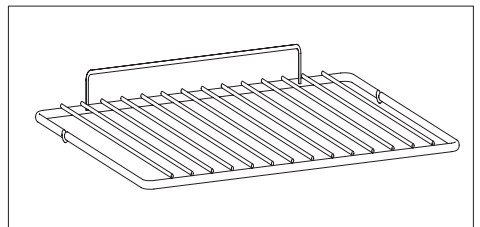
## ACCESSORIES

### Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

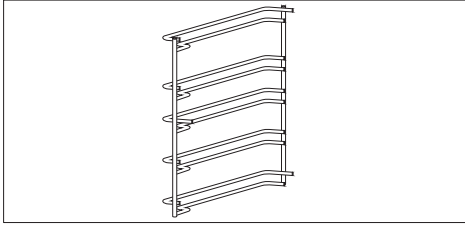
### Metal grid



Holds baking trays and plates.

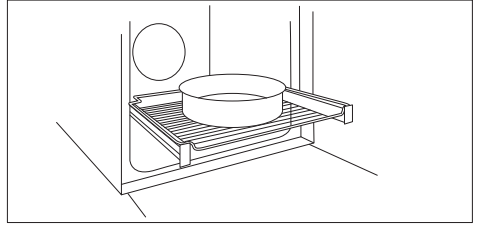
**NOTE:** Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

### Lateral wire grids (only if present)



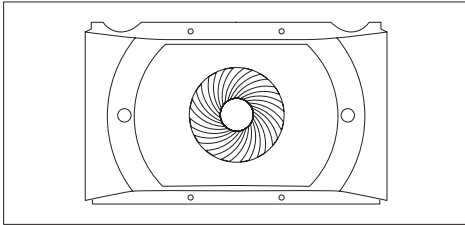
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

### Telescopic guides (only if present)



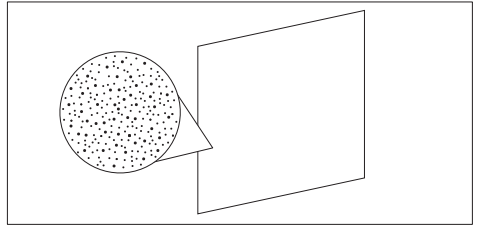
Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

### Chef panel (only if present)



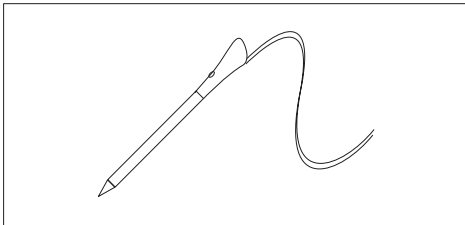
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

### 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)

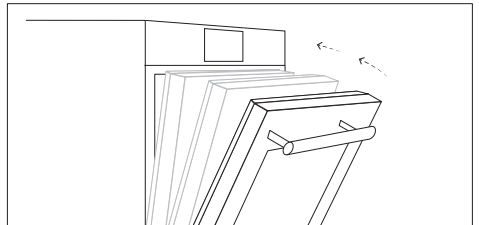


Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

#### 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>Lamp</b>	Turns on the oven light.
	<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>End of Cooking</b>	At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position "O". <b>NOTE:</b> Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill
	<b>Minute Minder</b>	When the set time has elapsed, an audible alarm is full stop after activated this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing any button.
	<b>Cooking Time</b>	Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.
	<b>Thermostat Signal Lamp</b>	
	<b>WI-FI ON</b>	Oven allows wifi connection.
	<b>WI-FI RESET</b>	It allows wifi connection to be restarted.







\* Depending on the oven model.

# Use of the appliance

## COOKING MODES \*

Symbol	Description	Suggestions
	<b>Conventional ***</b> <b>150-200°C **</b>  2 <sup>nd</sup> /3 <sup>rd</sup> 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>Multi-level</b> <b>150-230°C **</b>  3 <sup>rd</sup> for single level  1 <sup>st</sup> +3 <sup>rd</sup> for double 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. Allow about 10 minutes extra when cooking different foods together.
	<b>Grill</b> <b>L3 (power)</b>  5 <sup>th</sup> level for thin food  3 <sup>rd</sup> /4 <sup>th</sup> level for thick food	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. 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>Bottom heating + Fan</b> <b>170-230°C **</b>  2 <sup>nd</sup> /3 <sup>rd</sup> 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.

## SPECIAL FUNCTIONS \*


Symbol	Description	Suggestions
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  2 <sup>nd</sup> 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 <sup>nd</sup> level	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts without altering food properties.
	<b>Pizza</b> <b>220°C</b>  2 <sup>nd</sup> /3 <sup>rd</sup> level	With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

\* 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.

## CLEANING FUNCTIONS \*

Symbol	Function	Description
	H <sub>2</sub> O-Clean	For simple, efficient cleaning of the oven.

## BREAD RECIPE

### • With simple bread flour:

500 g of special flour for bread

10 g of salt

7.5 g of baker's dehydrated yeast

Approximately 325 g of water

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

500 g of special flour for bread

7.5 g of dehydrated baker's yeast (it's better to add a bag)

Approximately 325 g of water

### Method

Dissolve yeast in 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 30 min. (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 (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 (10 cl or 100 g) of water and pour it directly on the bottom of the oven.

Close the door and engage the bread or bakery function.

\* 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.

# 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.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) / F (10 Led)

# 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.



# Table des matières

---

- 18**    **Consignes de sécurité importantes**
- 24**    **Description du produit**
- 26**    **Fonctionnement du produit**
- 27**    **Utilisation de l'appareil**
- 29**    **Nettoyage et entretien**
- 30**    **Protection de l'environnement et élimination**
- 59**    **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.
- Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil

## **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. 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:
    - 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.

- 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.

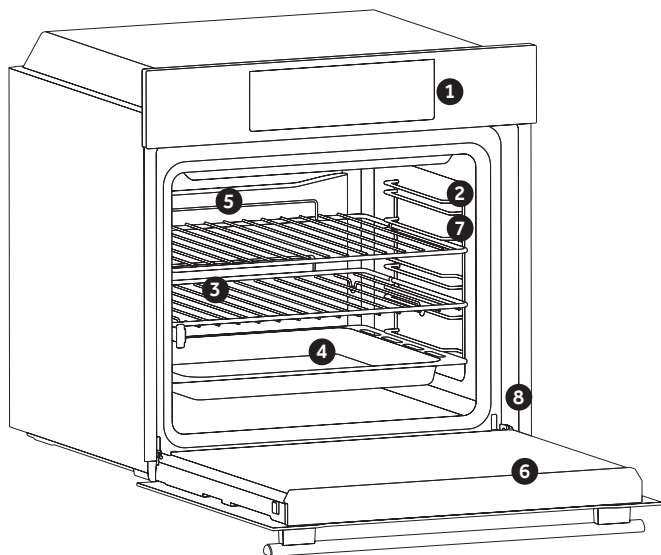
- **AVERTISSEMENT** : avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou autre problème provoqué par l'incapacité à brancher le 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.
- 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 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)

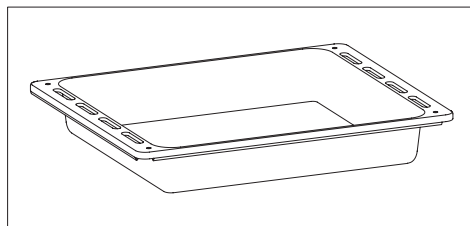
## 8. Numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

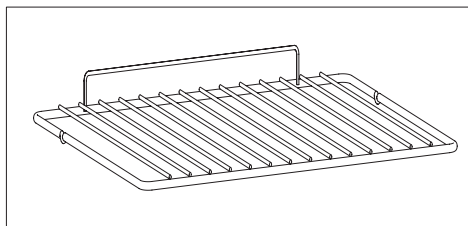
## ACCESSOIRES

### Bac de récupération de l'eau



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

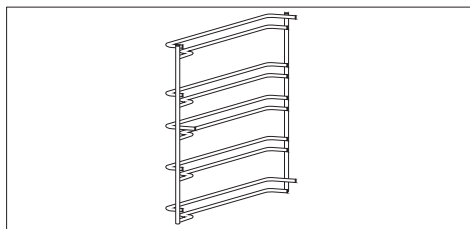
### Grille métallique



Maintient les plaques de cuisson et les plats.

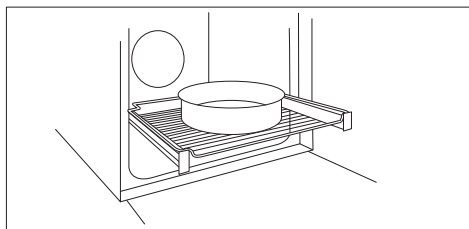


### Grilles latérales (si présentes)



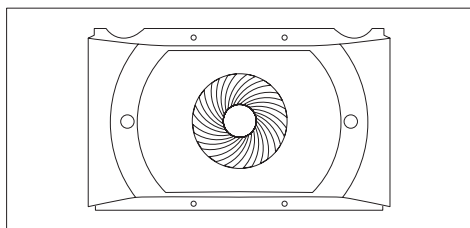
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

### Guides télescopiques (si présents)



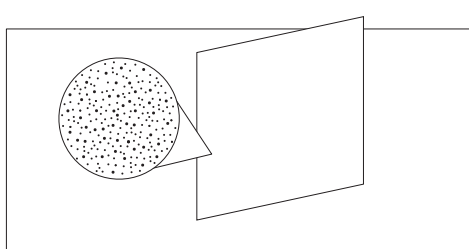
Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

### Panneau chef (si présent)



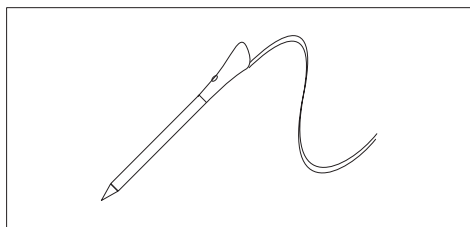
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

### 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)

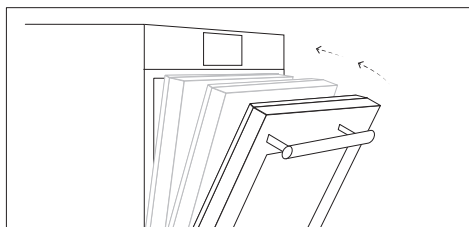


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

#### 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	Description	Suggestions
	<b>L'ampoule</b>	Allumage de l'éclairage du four.
	<b>WiFi</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>Fin de cuisson</b>	A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position "O". <b>REMARQUE :</b> la fonction de cuisson différée n'est pas disponible pour les modes de cuisson suivants : turbogrill et grill
	<b>Minuteur</b>	A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit il s'arrête automatique-ment, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche.
	<b>Réglage de l'horloge</b>	Pour arrêter le signal, appuyer sur l' une des touches au choix . Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.
	<b>Témoin de thermostat</b>	
	<b>WI-FI ON</b>	Le four permet la connexion Wi-Fi.
	<b>WI-FI RESET</b>	Permet le redémarrage de la connexion Wi-Fi.







\* En fonction du modèle de four.

# Utilisation de l'appareil

## MODES DE CUISSON \*

Symbole	Description	Suggestions
	<b>Convection naturelle ***</b> <b>150-200°C **</b>  niveau 2°/ 3°	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 pulsée</b> <b>150-230°C **</b>  3° pour un niveau 1°+3° pour double niveau	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. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble..
	<b>Gril</b> <b>L3 (puissance)</b>  5° niveau pour les aliments légers 3°/4° niveau pour aliments épais	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes 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>Sole Brassée+ ventilateur</b> <b>170-230°C **</b>  niveau 2°/3°	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.

## FONCTIONS SPÉCIALES \*


Symbol	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>Pizza</b> <b>220°C</b>  niveau 2°/3°	Avec cette fonction, l'air chaud circule dans le four pour assurer un résultat parfait pour les plats tels que les pizzas ou les gâteaux.

\* 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 DE NETTOYAGE \*

Symbol	Description	Suggestions
	H <sub>2</sub> O-Clean	Pour un nettoyage simple et efficace du four.

### RECETTE DE PAIN

#### • Avec de la simple farine à pain :

500 g de farine spéciale pour pain  
10 g de sel  
7,5 g de levain panaire déshydraté  
Environ 325 g d'eau

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

500 g de farine spéciale pour pain  
7,5 g de levain panaire déshydraté (de préférence un sachet)  
Environ 325 g d'eau

#### Méthode

Diluez le levain dans l'eau dans un saladier, ajoutez la farine, le sel (si nécessaire) et l'eau.

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.

Mettez la pâte dans le bol et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez la pâte lever (dans le four) pendant environ 30 min (elle doit doubler de volume).

Reprenez la pâte, pliez-la 2 ou 3 fois sur elle-même (pour en expulser l'air) et formez les pâtons (baguette, pain de campagne, miche ronde).

Placez les pains sur la plaque du four chemisée 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 aiguisé) 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 ou pâtisserie 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 (ammoniaque).

## 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.

Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe) / F(10 Led).

# 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.

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



# Summary

---

- 32** Istruzioni importanti per la sicurezza
  - 38** Descrizione del prodotto
  - 40** Funzionamento del prodotto
  - 41** Uso dell'elettrodomestico
  - 43** Pulizia e manutenzione
  - 44** Protezione dell'ambiente e smaltimento
  - 59** 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'imballo. 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.
- Fissare sempre il forno al mobile con la vite in dotazione con l'elettrodomestico.

## **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 omnipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare 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 omnipolare 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 incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.

- 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 comprometersi 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:
  - 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.

- 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.

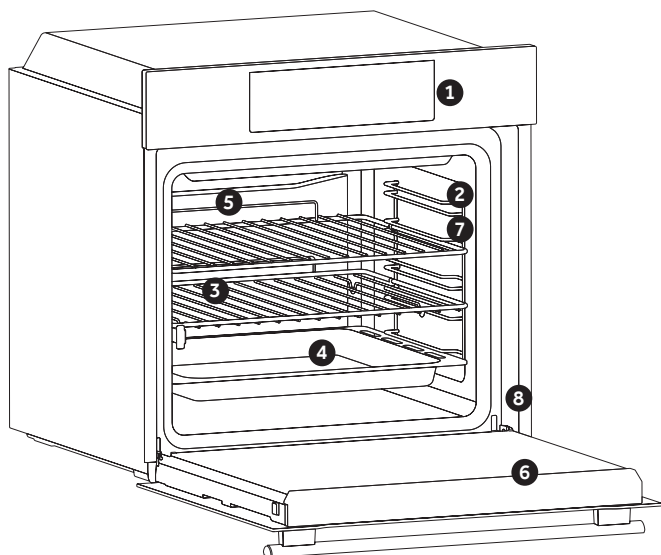
- **NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso in cui venga rimosso dallo spazio in cui è installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza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

- Per un corretto utilizzo del forno è consigliabile non collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi, ma utilizzare carta da forno e/o contenitori particolari.
- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- **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.
- 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.
- 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.

# Descrizione del prodotto



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

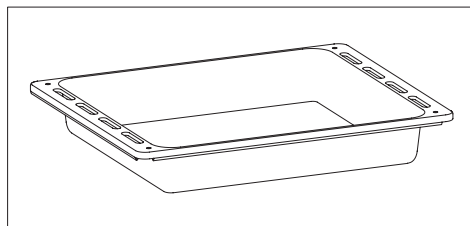
## 8. Numero di serie



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

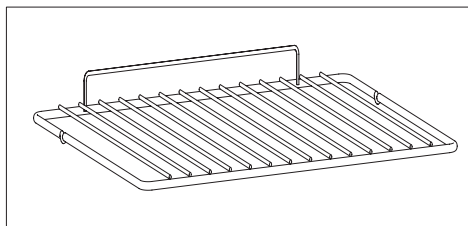
## ACCESSORI

### Vassoio di gocciolamento



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

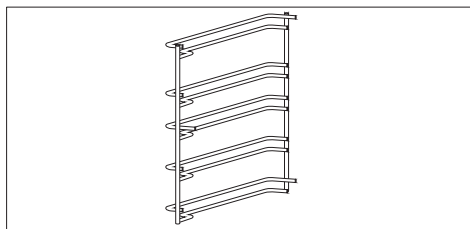
### Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura

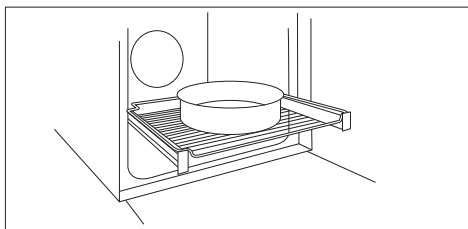
**NOTA:** I vassoi e le griglie a corredo del forno non sono indicati per il contatto diretto con alimenti. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.

### Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



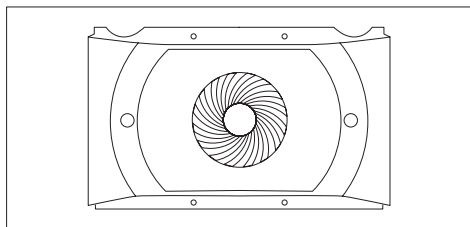
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

### Guide telescopiche (solo se presenti)



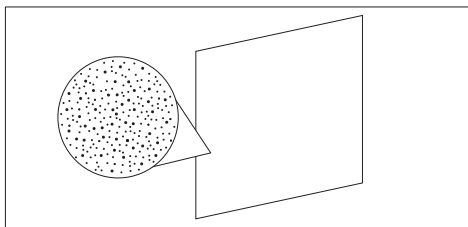
Le due guide che facilitano il controllo dello stato di cottura in quanto consentono di estrarre e riposizionare facilmente i vassoi e le griglie all'interno della cavità del forno.

### Pannello chef (solo se presente)



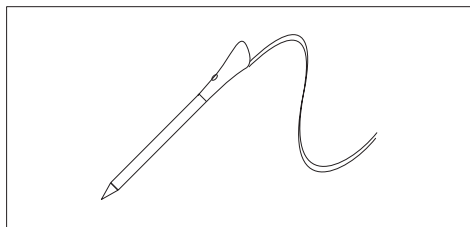
Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno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

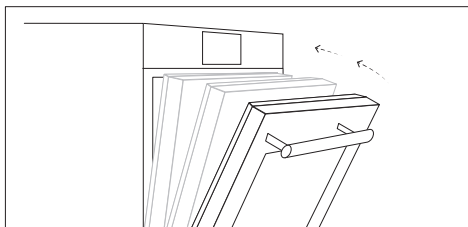


Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.

#### 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>Lampada</b>	Accende la luce interna.
	<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>Fine Cottura</b>	All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione "O". <b>NOTA:</b> La funzione di cottura differita non è disponibile per le seguenti modalità di cottura: Grill ventilato e Grill
	<b>Contaminuti</b>	Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto.
	<b>Impostazione dell'orologio</b>	Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
	<b>Spia del termostato</b>	
	<b>WI-FI ON</b>	Il forno consente la connessione WiFi.
	<b>WI-FI RESET</b>	Consente il riavvio della connessione WiFi.

\* A seconda del modello del forno.









# Uso dell'elettrodomestico

## MODALITÀ DI COTTURA\*

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	<b>Statico ***</b> <b>150-200°C **</b>  2°/3° livello	IDEALE PER: briocche, cornetti, sformati, dessert e creme. Questa funzione utilizza sia gli elementi scaldanti superiori che quelli inferiori. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
	<b>Cottura multilivello</b> <b>150-230°C **</b>  3° per singolo livello  1°+ 3° per doppio livello	IDEALE PER: pasticcini, biscotti, torte, ripieni e brasati. Utilizzare questa funzione per cuocere contemporaneamente alimenti diversi su uno o più posizioni dei ripiani. La distribuzione del calore è migliore e il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo sia il preriscaldamento che i tempi di cottura. Cuocere per circa 10 minuti in più quando si cucinano insieme alimenti diversi.
	<b>Grill</b> <b>L3 (potenza)</b>  5° livello per alimenti sottili  3°/4° livello per alimenti spessi	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 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>Resistenza inferiore ventilata</b> <b>170-230°C **</b>  2°/3° livello	IDEALE PER: torte. La resistenza inferiore viene utilizzata con la ventola che consente la circolazione dell'aria all'interno del forno. Impedisce l'essiccazione degli alimenti e favorisce il processo di lievitazione per ottenere risultati perfetti.

## 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>Pizza</b> <b>220°C</b>  2°/3° livello	Con questa funzione l'aria calda circola nel forno per garantire un risultato perfetto per piatti come pizza o torta.

\* 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 DI PULIZIA \*

Simbolo	Funzione	Descrizione
	H <sub>2</sub> O-Clean	Per una pulizia semplice ed efficiente del forno.

## RICETTA DEL PANE

### • Con semplice farina per pane:

500 g di farina speciale per pane

10 g di sale

7,5 g di lievito di birra secco

Circa 325 g di acqua

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

500 g di farina speciale per pane

7,5 g di lievito di birra secco (è preferibile aggiungere una bustina)

Circa 325 g di acqua

### Procedimento

In una ciotola, sciogliere il lievito e 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). Ripetere questi movimenti per circa 5 minuti.

Mettere l'impasto nella ciotola e coprirlo con una pellicola per alimenti per farlo lievitare (usando la funzione apposita del forno) per circa 30 min. (deve raddoppiare di volume).

Riprendere l'impasto, ripiegarlo 2 o 3 volte (per togliere l'aria) e dargli le forme desiderate (baguette, pane in cassetta, pagnotta).

Inserire 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 per pane o prodotti da forno.

\* 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.

Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampadina)/F (10 LED).

# 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'esterno 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.

# Índice

---

- 46** Indicaciones de seguridad importantes
  - 52** Descripción del producto
  - 54** Cómo funciona este producto
  - 55** Uso del electrodoméstico
  - 57** Limpieza y mantenimiento
  - 58** Eliminación y protección del medio ambiente
  - 59** Instalación
- 

Gracias por elegir uno de nuestros productos. Para obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. Antes de instalar el horno, tome nota del número de serie, ya que puede necesitarlo en caso de requerir alguna reparación. Compruebe que el horno no ha sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, consulte a un técnico cualificado antes de usar el horno. Mantenga todos los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños. Cuando el horno se enciende por primera vez, puede producir un humo de olor fuerte.

Esto se debe a que el pegamento de los paneles de aislamiento se están calentando por primera vez. Si esto ocurre, no se preocupe: espere a que el humo se disipe antes de poner la comida en el horno. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en los casos en que no se sigan las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: Las funciones, propiedades y accesorios del horno citados en este manual variarán según el modelo que haya adquirido.

# Indicaciones de seguridad importantes

---

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin experiencia o conocimiento sobre el producto, únicamente si se las supervisa o reciben instrucciones sobre su funcionamiento seguro y con conciencia de los posibles riesgos.
- Los niños sin supervisión no deben realizar las actividades de limpieza y mantenimiento.
- ADVERTENCIA: Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar ninguna parte caliente.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electrodoméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.
- A menos que se les supervise constantemente, los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura de este electrodoméstico.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.

## RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- Los fabricantes no tienen la obligación de llevar a cabo estas operaciones. Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado. Una instalación incorrecta

puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.

- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- Fije siempre el horno a los muebles con el tornillo suministrado con el aparato.

## **ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS**

- **Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:**

EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- **Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe:**

La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en

funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta ES 21 operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o paquete especial disponible a través del fabricante o poniéndose en contacto con el departamento de atención al cliente. El tipo de cable de alimentación debe ser H05V2V2-F. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- No hacerlo puede comprometer la seguridad del electrodoméstico e invalidar la garantía.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en uso. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que estos pueden rayar su superficie y hacer que se rompa.
- ADVERTENCIA: Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
  - La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar



colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- No toque el electrodoméstico con las manos o los pies mojados o húmedos.
- En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el electrodoméstico y no lo manipule.
- **ASEGÚRESE DE QUE UN ELECTRICISTA O TÉCNICO CUALIFICADO HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS.** La fuente de alimentación a la que está conectado el horno debe cumplir con las leyes vigentes en el país de instalación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad de cualquier posible daño causado por el incumplimiento de estas instrucciones. El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico con una toma de corriente con conexión a tierra o un seccionador con múltiples polos, según las leyes vigentes en el país de instalación. El suministro eléctrico debe protegerse con los fusibles adecuados, y los cables utilizados deben tener una sección transversal que pueda garantizar un suministro correcto al horno.
- **CONEXIÓN.** El horno se entrega con un cable de alimentación que solo debe conectarse a un suministro eléctrico con una potencia de 220-240 VCA entre las fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica, es importante comprobar el voltaje indicado en el medidor y la configuración del seccionador. El cable de conexión a tierra conectado al terminal de tierra del horno debe conectarse al terminal de tierra de la fuente de alimentación.

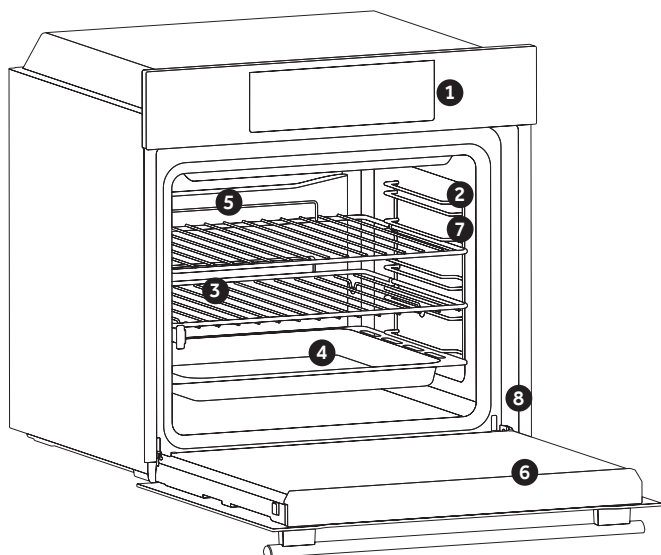
- **ADVERTENCIA.** Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, solicite a un electricista cualificado que compruebe la continuidad del terminal de tierra de la fuente de alimentación. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por accidentes u otros ES 23 problemas causados por la falta de conexión del horno al terminal de tierra o por una conexión a tierra con una continuidad defectuosa.
- **NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado. El cable de alimentación solo debe ser sustituido por personal de servicio técnico o por técnicos con cualificaciones equivalentes.

## **RECOMENDACIONES/ADVERTENCIAS DE USO**

- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Cuando coloque el estante dentro, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad. El estante debe insertarse completamente en la cavidad.
- **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.

- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y daños al electrodoméstico: el vapor liberado al usar la función vapor puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de utilizar una función de cocción con vapor.
- Utilice solo agua potable para llenar el fondo de la cavidad durante la función vapor.
- Utilice exclusivamente el termómetro de carne recomendado para este horno.

# Descripción del producto



1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)

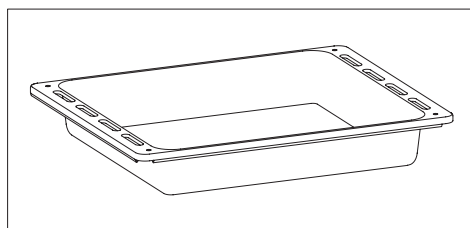
## 8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

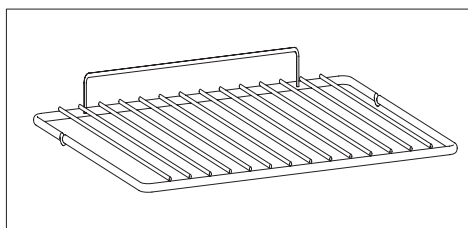
## ACCESORIOS

### Bandeja de goteo



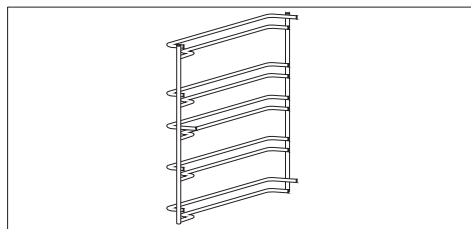
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

### Rejilla metálica



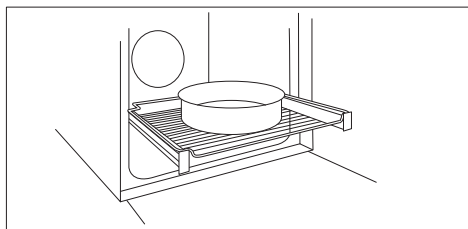
Sostiene fuentes y platos.

### Rejillas laterales (solo si están presentes)



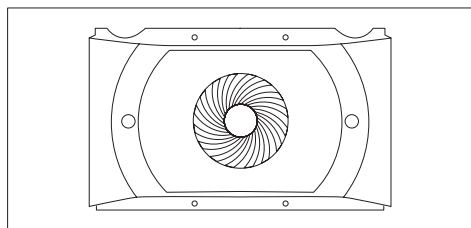
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

### Guías telescópicas (solo si están presentes)



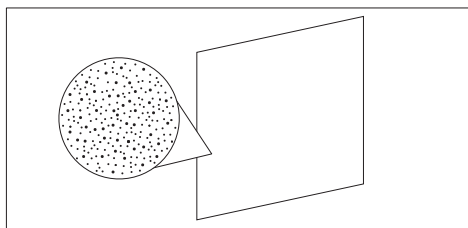
Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

### Panel chef (solo si está presente)



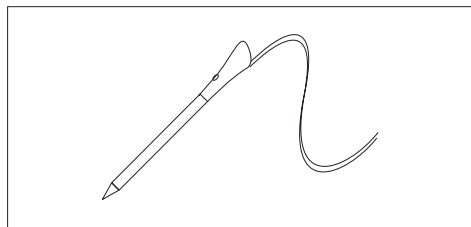
Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

### Paneles catalíticos (solo si están presentes)



Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

### Termómetro para carne (solo si está presente)

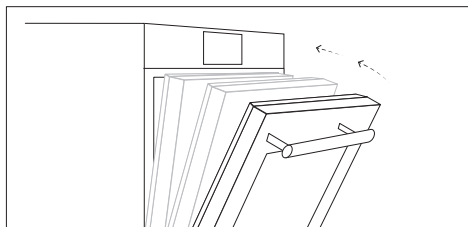


Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

#### ADVERTENCIAS:










- No precalentar ni empezar a cocinar antes de introducir correctamente el termómetro para carne.
- No intente introducir el termómetro para carne en alimentos congelados...

### Sistema de cierre suave (solo si está presente)



Bisagras que garantizan un movimiento suave y automático durante la fase de cierre de la puerta del horno.











## Cómo funciona este producto \*

Símbolo	Función	Descripción
	<b>Lampara</b>	Conecta la luz interior.
	<b>WiFi</b>	En este modo, puede conectar su horno a una red y registrarlo con la aplicación Haier.
	<b>Ajustes</b>	Acceder a este menú para cambiar el idioma, configurar la hora del día, ajustar el brillo, activar o desactivar sonidos, editar su configuración de WiFi y control remoto.
	<b>Fin de Cocción</b>	A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si de se a interrumpirlo, situar antes el mando selector de función en la posición "O". <b>NOTA:</b> La función de cocción diferida no está disponible para los siguientes modos de cocción: Grill con ventilador y Grill
	<b>Minutero</b>	Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una seña lacústica (la seña acústica se para sola; interrumpirlo nmediatamente pulse la tecla.
	<b>Duración de la Cocción</b>	Para detener la seña, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj
	<b>Termostato Lámpara de Señal</b>	
	<b>WI-FI ACTIVA</b>	El horno permite la conexión wifi.
	<b>REINICIO WIFI</b>	Permite reiniciar la conexión wifi.







\* Según el modelo de horno.

# Uso del electrodoméstico

## MODOS DE COCCIÓN \*

Símbolo	Descripción	Sugerencias
	<b>Convección ***</b> <b>150-200°C **</b>  2°/3° nivel	IDEAL PARA: brioches, cruasanes, flanes, púdinges, cremas. Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores. Precaliente el horno durante 10 minutos.
	<b>Múltiples niveles</b> <b>150-230°C **</b>  3° para un solo nivel  1°+3° para doble nivel	IDEAL PARA: bollería, galletas, tartas, rellenos y estofados. Utilice esta función para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo en uno o más niveles del horno. El calor se distribuye y penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el precalentamiento como los tiempos de cocción. Deje aproximadamente 10 minutos más cuando cocine diferentes alimentos a la vez.
	<b>Grill</b> <b>L3 (potencia)</b>  5° nivel para comida delgada  3°/4° nivel para alimentos espesos	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Usar con la puerta cerrada. Coloque las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. Precalentar durante 5 minutos. Déle la vuelta a los alimentos cuando hayan transcurrido dos tercios de la cocción (si es necesario). Si esta función está seleccionada, no es posible establecer el inicio diferido con la hora de inicio/fin.
	<b>Calentamiento inferior + ventilador</b> <b>170-230°C **</b>  2°/3° nivel	IDEAL PARA: tartas. El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. Evita que los alimentos se sequen y favorece el proceso de subida para obtener unos resultados perfectos.

## FUNCIONES ESPECIALES \*


Símbolo	Descripción	Sugerencias
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  2° nivel	Ideal para mantener la comida blanda por dentro y crujiente por fuera. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.
	<b>Descongelación</b> <b>40°C</b>  2° nivel	El ventilador hace circular aire a 40°C de temperatura alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen sin alterar sus propiedades.
	<b>Pizza</b> <b>220°C</b>  2°/3° nivel	El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

\* Según el modelo de horno.

\*\* Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

\*\*\* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

## FUNCIONES DE LIMPIEZA \*

Símbolo	Función	Descripción
	H <sub>2</sub> O-Limpieza	Para una limpieza sencilla y eficiente del horno.

## RECETA DE PAN

### • Con harina para pan:

500 g de harina especial para pan

10 g de sal

7,5 g de levadura de panadería deshidratada

Aproximadamente 325 g de agua

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

500 g de harina especial para pan

7,5 g de levadura de panadería deshidratada (mejor añadir una bolsita)

Aproximadamente 325 g de agua

### Preparación

Disuelve la levadura en agua en una ensaladera, añade la harina, la sal (si es necesario) y el agua.

Mezcla los ingredientes hasta formar una masa homogénea.

Pon la masa sobre la encimera y, con la palma de la mano, estírala y amásala (el objetivo es retener el máximo de aire en la masa). Repite este movimiento durante aproximadamente 5 minutos.

Pon la masa en el bol y cúbrelo con film transparente. Deja que la masa suba (en la función de leudado del horno) durante aproximadamente 30 minutos (tiene que duplicar su volumen).

Retira la masa, pliéjala 2 o 3 veces sobre sí misma (para extraer el aire) y da forma a los panes (baguette, pan rústico, pan redondo).

Pon los panes en la bandeja del horno previamente cubierta con papel para horno.

Espolvorea ligeramente los panes con harina (opcional, solo para dar un efecto de pan rústico).

Realiza algunos cortes limpios con una navaja de afeitar (o un cuchillo bien afilado) en la parte superior de los panes.

Déjalos reposar unos diez minutos antes de meterlos en el horno. Pon la bandeja con los panes en el segundo nivel (desde la parte inferior) del horno.

Mide exactamente 1 dl (10 cl o 100 g) de agua y viértela directamente en la parte inferior del horno.

Cierra la puerta y activa la función pan o panadería.

\* Según el modelo de horno.

\*\* Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

\*\*\* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.



# Limpieza y mantenimiento

---

## **NOTAS GENERALES SOBRE LA LIMPIEZA:**

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

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

**PARTES DE CRISTAL** Limpie la ventana de cristal del horno con papel de cocina absorbente después de cada uso. Para las manchas difíciles, use una esponja empapada con detergente escurrida y luego enjuague con agua.

**JUNTA DE LA VENTANA DEL HORNO** Si está sucia, la junta se puede lavar con una esponja humedecida.

## **RECOMENDACIONES:**

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

## **CAMBIAR LA BOMBILLA:**

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

**NOTA:** en el caso de un horno con luz LED, póngase en contacto con el servicio de asistencia para cambiar la bombilla.

Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

# Eliminación y protección del medio ambiente

---

## AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo. Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

## GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

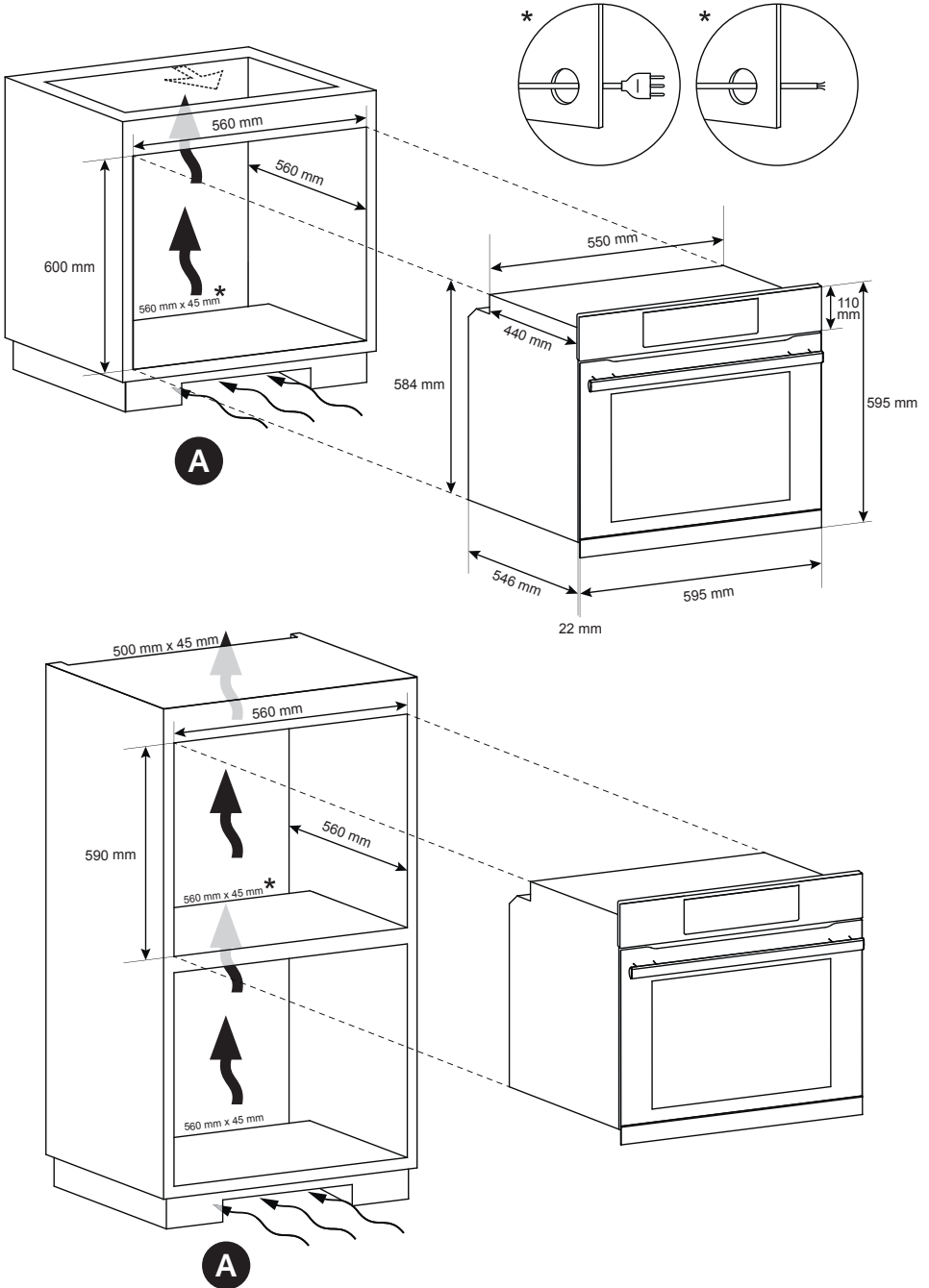
Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

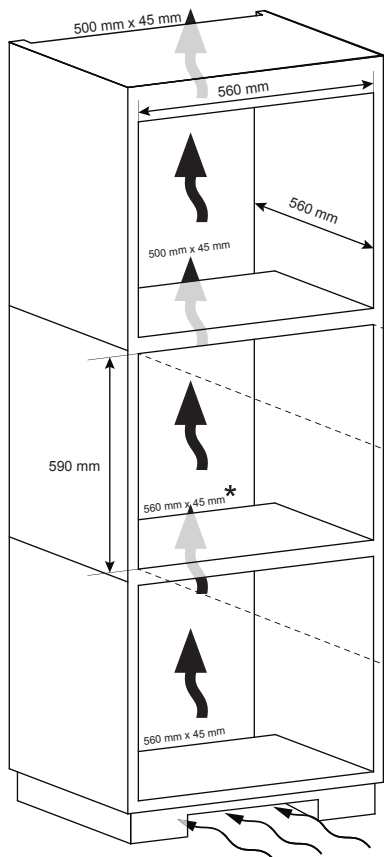


- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

# Installation



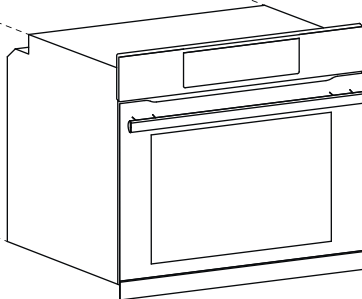
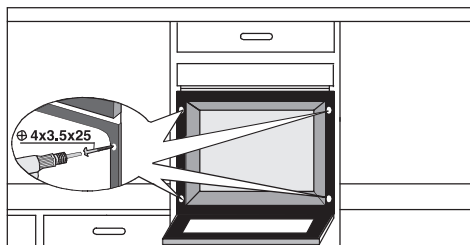


**\* Mandatory for all types of installations**

\* Obligatoire pour tous les types d'installations

\* Obbligatorio per tutti i tipi di installazioni

\* Obligatorio para todo tipo de instalaciones



**\***

**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.

**ES** Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

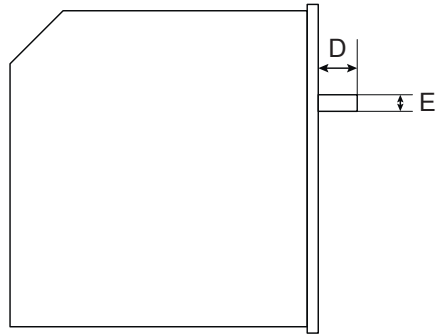
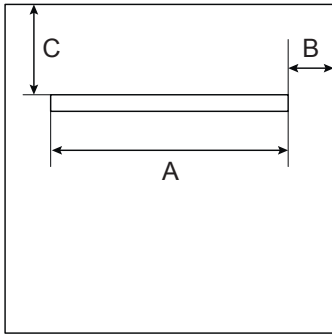
**A**

**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>.

**ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación del aire, será necesario realizar una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5000 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

70025954