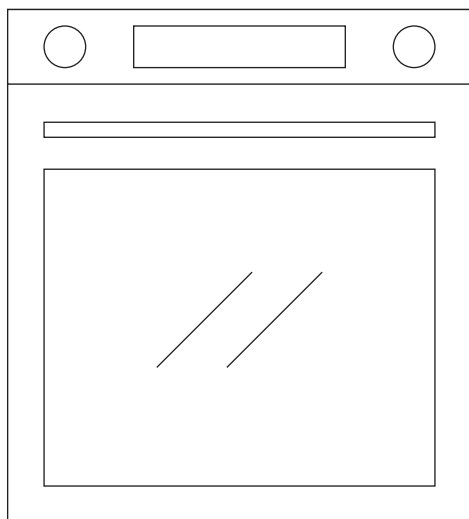


Haier

User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

haier.com

Table des matières

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

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

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

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

Consignes de sécurité importantes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION/AVERTISSEMENTS

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

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

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

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UTILISEZ DES RECOMMANDATIONS/AVERTISSEMENTS

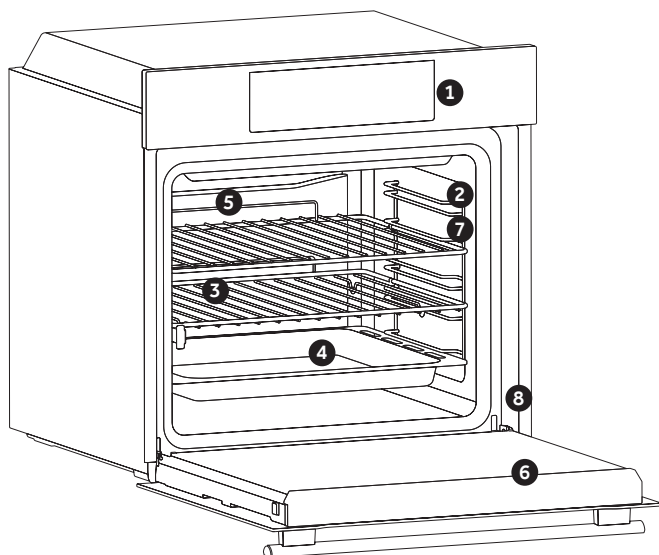
- Pendant la cuisson, l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. C'est tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît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

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

AVERTISSEMENTS

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

Description du produit



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

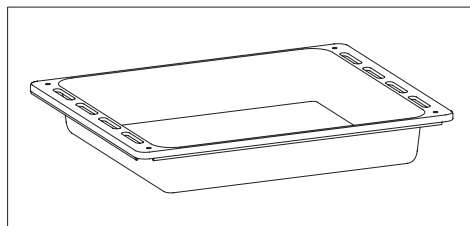
8. Numéro de série



Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

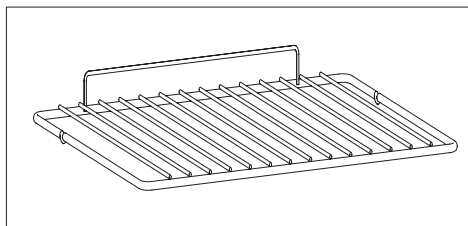
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



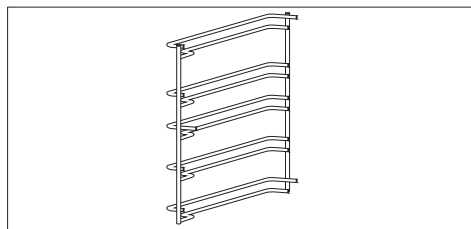
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



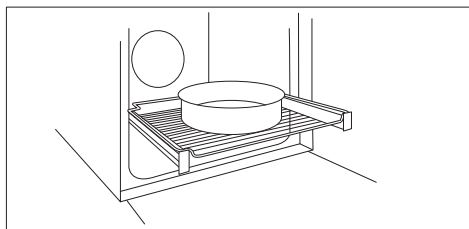
Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Grilles latérales (si présentes)



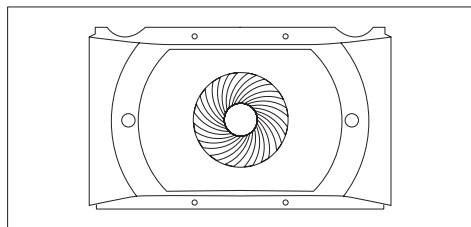
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

Guides télescopiques (si présents)



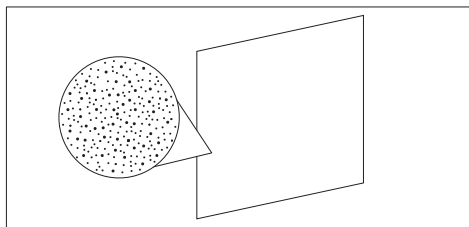
Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

Panneau chef (si présent)



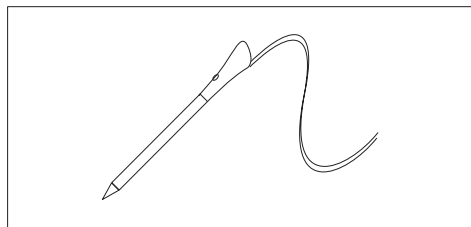
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Panneaux catalytiques (si présents)



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

Sonde de cuisson (si présente)

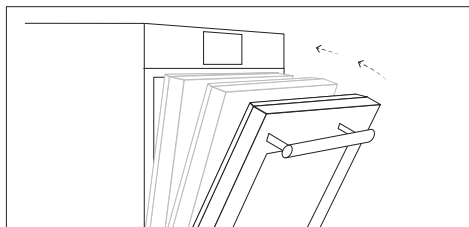


Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.

AVERTISSEMENTS :

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

Amortissement (si présent)



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

Fonctionnement du produit *

Symbole	Fonction	Description
	Mode manuel	Cette fonction permet de choisir les fonctions de cuisson, la température et la durée.
	My Taste	Dans ce menu, vous pouvez voir et sélectionner des programmes récemment utilisés et préférés ainsi que générer des recettes personnalisées en fonction de votre goût. • Dernière utilisation/dernier utilisé sur l'application : voir les derniers programmes utilisés avec la durée, la température et le préchauffage (si sélectionné) utilisés directement sur votre four ou via l'application. • Favoris/Mes recettes : voir la liste de vos recettes et/ou programmes préférés. • U-Create : créer et voir des recettes personnalisées.
	Recettes	Dans ce menu, vous pouvez accéder à une variété de recettes déjà intégrées sur votre four.
	Wi-Fi	Dans ce mode, vous pouvez connecter votre four à un réseau et l'inscrire à l'application Haier.
	Paramètres	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.
	Contrôle à distance	Lorsque le contrôle à distance est activé, vous pouvez accéder et contrôler votre four UNIQUEMENT par l'appareil connecté.
	Verrouillage	Cette fonction permet de verrouiller l'écran/porte afin d'éviter toute utilisation non désirée par des mineurs

* En fonction du modèle de four.

Utilisation de l'appareil

MODES DE CUISSON *

Symbole	Description	Suggestions
	Convection naturelle *** 160-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : brioches, croissants, flans, puddings, crèmes. Cette fonction utilise tant la résistance de la sole que la résistance du haut. Préchauffer le four pendant 10 minutes.
	Chaleur tournante 240°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : pizza, focaccia, lasagne. Cette fonction répartit mieux la chaleur en raison de la combinaison de ventilateurs et d'éléments chauffants, garantissant des résultats de cuisson uniformes.
	Chaleur pulsée 180-200°C **  niveau 2°/4°	IDÉAL POUR : pâtisseries, biscuits, gâteaux, farcis et braisés. Utiliser cette fonction pour cuire en même temps différents aliments sur une ou plusieurs positions de grilles. La chaleur est mieux distribuée et pénètre mieux dans les aliments, réduisant ainsi les temps de préchauffage et de cuisson. Les arômes ne sont pas mélangés. Prévoyez environ 10 minutes supplémentaires lorsque vous cuisinez différents aliments ensemble.
	Gril L3 (puissance) **  niveau 4°	IDÉAL POUR : gratin, viande grillée, poisson, légumes. Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le lèche-frite en dessous. Préchauffez pendant 5 minutes.
	Turbogrill 200°C **  niveau 4°	IDÉAL POUR : morceaux entiers de viande (rotis). Utilise l'élément chauffant supérieur avec le ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèche-frite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson. Le préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais pas pour les viandes blanches.
	Sole 160-180°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : crème caramel, puddings, crème bavaroise (bain marie). Cette fonction est idéale pour cuire tous les plats à base de pâte, qui nécessitent plus de chaleur d'en bas. Elle peut également être utilisée pour terminer une préparation de cuisson.
	Sole Brassée 210°C **  niveau 1°	IDÉAL POUR : tartes. l'élément de la sole est utilisé avec le ventilateur faisant circuler l'air à l'intérieur du four. Il empêche les aliments de sécher et favorise le processus de levée pour des résultats parfaits.
	Super Grill L3 (puissance) **  niveau 2°/4°/5°	IDÉAL POUR : gratin, rotis, viande grillée, poisson, légumes. Le four a cinq niveaux de gril de L1 à L5. Cette fonction est plus puissante que le gril que vous pouvez utiliser pour le barbecue.

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

FONCTIONS SPÉCIALES *

Symbole	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180-200°C **  niveau 2°	Idéal pour garder les aliments tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Pour une cuisson saine, cette fonction réduit la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants avec un cycle de pulsation de l'air assure des résultats de cuisson uniformes.
	Décongélation 40°C  niveau 2°	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés pour qu'ils dégivrent en quelques minutes sans altérer les propriétés des aliments.
	Soft+ 180-200°C **  niveau 2°	IDÉAL POUR : gâteaux, pain, biscuits, croissants, brioche. Combine une première phase de cuisson traditionnelle suivie de cycles à différentes vitesses du ventilateur.
	Pain 65/100/220°C  niveau 2°	Cette fonction permet de cuire du pain en plusieurs étapes en garantissant des résultats de cuisson parfaits en utilisant un cycle chaleur tournante. Nous vous proposons une recette spécifique testée par notre Chef pour cuisiner un pain parfait (voir en ligne).
	Paella 200°C  niveau 2°	La façon la plus simple de cuisiner la paella, en ajoutant les ingrédients à différents niveaux pour garantir les meilleurs résultats de cuisson pour chacun, avec un cycle de convection et de ventilation. Nous vous proposons une recette spécifique testée par notre Chef (voir en ligne).
	Levage 40°C  niveau 2°	IDÉAL POUR : produits de boulangerie. Utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs pour réchauffer la cavité du four doucement, assurant la levée du pain ou des aliments cuits au four.

MODES CUISSON À LA VAPEUR *

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

FONCTIONS DE NETTOYAGE *

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

PAELLA
Recette pour 10 personnes environ

Disposez dans la lèche-frite:

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

Disposez sur la plaque du four :

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

Disposez sur la grille du four :

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

PAIN :

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

Environ 550 g d'eau à 40 °C

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

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

Méthode

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

* En fonction du modèle de four.

** Température idéale pour les aliments suggérés.

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

Nettoyage et entretien

REMARQUES GÉNÉRALES SUR LE NETTOYAGE :

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

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

PARTIES VITRÉES

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

JOINT DE FENÊTRE DU FOUR

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

RECOMMANDATIONS :

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

LAMPE DE REMPLACEMENT :

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

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

Protection de l'environnement et élimination

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

En apposant la marque **CE** sur cet appareil, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

