



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
BAUKNECHT**
Afin de recevoir un service et un support
complet, merci d'enregistrer votre appareil
sur www.bauknecht.eu/register

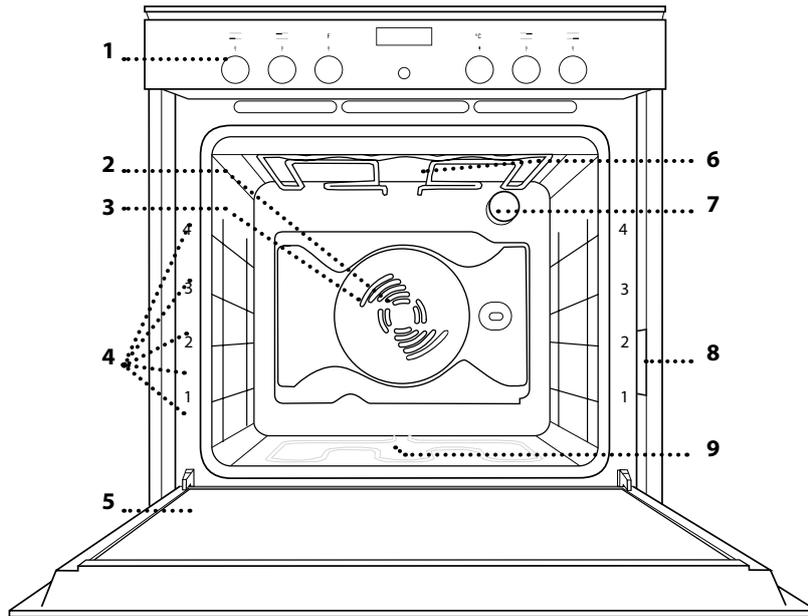


Vous pouvez télécharger les consignes
de sécurité et le Guide d'utilisation et
d'entretien en visitant le site Web
docs.bauknecht.eu, et en suivant les
consignes au dos de ce livret.



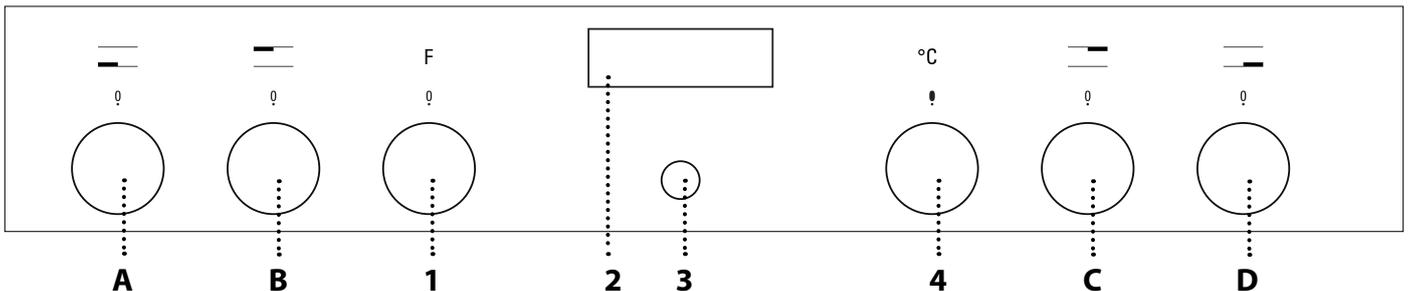
Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Bandeau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Élément chauffant rond
(non visible)
- 4. Guides pour les grilles
(le niveau est indiqué à l'avant
du four)
- 5. Porte
- 6. Élément chauffant
supérieur/gril
- 7. Ampoule
- 8. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
- 9. Résistance inférieure
(non visible)

PANNEAU DE COMMANDES



COMMANDES DU FOUR

1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en
sélectionnant une fonction.
Tournez à la position 0 pour
éteindre le four.

2. ÉCRAN

3. TOUCHE DE SÉLECTION/ CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une
fonction ou le choix d'une valeur.
Veuillez noter : pour les indications
relatives à cette touche, ✓ s'affiche à
l'écran.

4. BOUTON DE RÉGLAGE

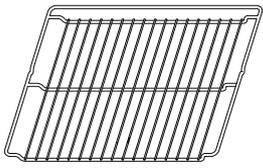
Pour naviguer à travers les menus
et confirmer ou changer les
réglages.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- A. pour la zone de cuisson avant
gauche.
- B. pour la zone de cuisson arrière
gauche.
- C. pour la zone de cuisson arrière
droite.
- D. pour la zone de cuisson avant
gauche.

Veuillez noter : tous les boutons sont
escamotables. Appuyez au centre des
boutons pour les faire sortir.

GRILLE MÉTALLIQUE



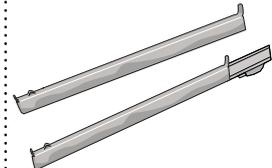
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille; assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

. Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

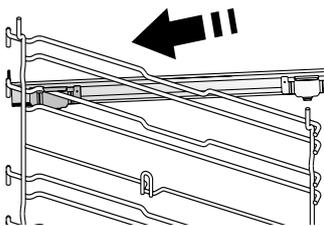
. Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

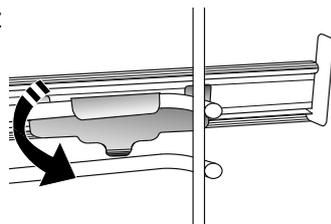
Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement.

Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

FONCTIONS

0 OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer/éteindre la lumière du four.



FONCTIONS SPÉCIALES

DECON AUTO DÉCONGÉLATION
Pour accélérer la décongélation des aliments.

MAINT AUTO MAINTIEN AU CHAUD
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

LEVAG AUTO LEVAGE DE LA PÂTE
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

CUISS AUTO VIANDE CUISSON LENTE
Pour cuire lentement la viande à 90 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Il est conseillé de faire dorer préalablement les rôtis dans une casserole afin de créer une croûte extérieure qui permettra de mieux conserver les sucs à l'intérieur. Les temps de cuisson vont de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6-7 heures pour un rôti de 3 kg. Pour de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir la porte du four lors de la cuisson et utilisez un thermomètre de cuisson pour vérifier la température interne de la viande.

CUISS AUTO POISSON CUISSON LENTE
Pour cuire délicatement le poisson à 85 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Grâce à des températures de cuisson plus basse, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Les temps de cuisson vont de 2 heures pour un poisson de 300 g à 4-5 heures pour un poisson de 3 kg. Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte du four pendant la cuisson pour éviter toute dispersion de chaleur.

ECO C AUTO CHALEUR PULSÉE ÉCO
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction est utilisée, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche confirmation.

Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

CONVEC NATURELLE
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

CONVECTION FORCÉE
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

CHALEUR PULSÉE
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

GRIL
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

TURBO GRIL
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

RÉGLAGES
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO)

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et la lumière s'éteint pour économiser de l'énergie. Elles s'allument temporairement lorsque vous appuyez sur une des touches.

A PAIN / PIZZA
Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Positionnez la pâte sur le 2e gradin après préchauffage du four.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO
Pour éliminer les résidus de cuisson avec un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale, et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
Pour préchauffer le four rapidement.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

TABLEAU DES FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

0 OFF
Pour éteindre la zone de cuisson.

 **CHAUFFAGE LENT**
Utilisez cette fonction pour faire lever une pâte, ramollir une plaquette de beurre dur sortie du réfrigérateur, réchauffer un biberon ou le repas d'un bébé, fabriquer du yaourt, faire fondre du chocolat, etc. Cette fonction est disponible uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson que vous désirez utiliser est allumé. Positionnez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.

 **MAINTIEN AU CHAUD**
Cette fonction permet de maintenir la température du four à 60 °C jusqu'à la fin du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur .

 **ÉBULLITION RAPIDE**
Cette fonction permet d'amener rapidement l'eau à ébullition et reste active pendant la durée prédéfinie. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la table de cuisson retourne automatiquement à la puissance maximale. La fonction Ébullition rapide peut également être activée une fois que vous avez déjà commencé à cuisiner. Important : Veillez à placer l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer la fonction Ébullition rapide. À défaut, vous risqueriez d'endommager la surface vitrocéramique. Les performances spécifiées pour la fonction Ébullition rapide sont garanties pour tous les types de tables de cuisson vitrocéramiques. Pour activer la fonction, placez la cocotte sur la zone de cuisson désirée et réglez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.

 **MULTI ZONE**
Le symbole Multizone sur les boutons n'est actif qu'en face des foyers de cuisson double ou triple zone. Ces fonctions permettent d'élargir la zone chaude de la table de cuisson, de manière à pouvoir utiliser de grands ustensiles de cuisson ovales ou rectangulaires. Pour activer la double zone, tournez le bouton sur  et attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle correspondant à la plaque commence à clignoter. Pour activer la triple zone (si présente), attendez que le clignotement du voyant s'accélère. Sélectionnez la puissance désirée en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour supprimer cette fonction, positionnez le bouton sur 0.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.



Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* : les minutes clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

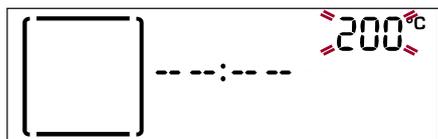


Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer votre sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

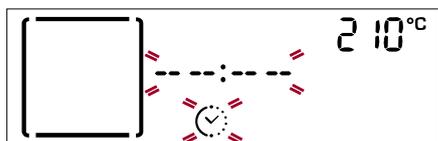
TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque la valeur clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer et lancer la fonction .

Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran affiche l'heure de fin de cuisson qui a été réglé et le voyant  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Remarques : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer l'heure de fin de cuisson et lancer la fonction.

Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

.PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Tournez le *bouton de sélection* sur le symbole  pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide et confirmer en appuyant sur la *touche de sélection/confirmation* : les réglages s'affichent à l'écran.

Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation*. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle : Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le *bouton de sélection* et sélectionnez la fonction désirée.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le bouton de sélection pour 0 éteindre le four.

.MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* de nouveau pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

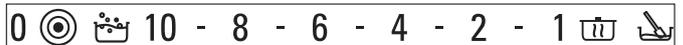


Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; tournez le *bouton de réglage* sur 0 pour éteindre la minuterie en tout temps.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

(suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

Le bandeau de commande du four est doté de quatre boutons pour le réglage des plaques électriques. Les boutons de commande de la table de cuisson portent une échelle numérique correspondant à différentes puissances, ainsi qu'une série de symboles de fonction.

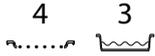
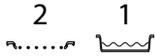
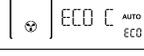
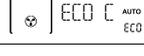


Veillez noter : La fonction Multizone n'est active qu'en correspondance des foyers double ou triple zone.

- Tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160 - 180	30 - 90	2
		Oui	160 - 180	30 - 90	3 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	2
		Oui	160 - 200	35 - 90	3 1
Biscuits/Tartelettes		Oui	170 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 170	20 - 45	3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	2
		Oui	180 - 190	35 - 45	3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	2
		Oui	90	130 - 150	3 1
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 250	25 - 50	3 1
Pain		Oui	180 - 220	30 - 50	2
Pizzas		Oui	220 - 250	15 - 30	2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2
		Oui	250	10 - 20	3 1
Tourtes (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 190	35 - 45	2
		Oui	180 - 190	45 - 60	3 2
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	2
		Oui	180 - 190	20 - 40	3 1
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	70 - 100	2
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	1 / 2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (élevée)	2 - 5	4
Filets de poisson / biftecks		-	2 (moyenne)	20 - 35	4 3

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2-3 (moyenne-élevée)	15 - 40	4 3 
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (moyenne)	50 - 65 *	2 1 
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35 - 45 *	2 
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (moyenne)	60 - 90 **	2 
Pom. terre rôties		-	2 (moyenne)	45 - 55**	2 
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 15	2 
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	3 1 
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	3 1 
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ***	3 1 
Rôtis de viande farcis		-	200	80 - 120 ***	3 
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 ***	3 

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

**Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

 www.bauknecht.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350- 1.

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée	PAIN / PIZZA	Éco Chaleur pulsée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille	Lèche-frite	Lèche-frite avec 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
- Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les

résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Cette fonction vous permet d'éliminer les éclaboussures de cuisson à une température d'environ 500 °C. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi.

Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer la fonction de nettoyage Pyro.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro.

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : le cycle complet permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale, alors que le cycle rapide (ÉCO) est plus court et consomme moins d'énergie, il peut donc être utilisé à intervalles réguliers.

Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veillez noter : La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable.

Aérez la pièce pendant et après le cycle de nettoyage par pyrolyse (la pièce doit être complètement aérée).

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

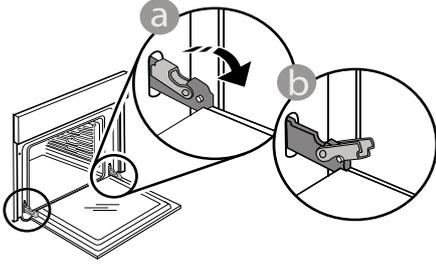
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

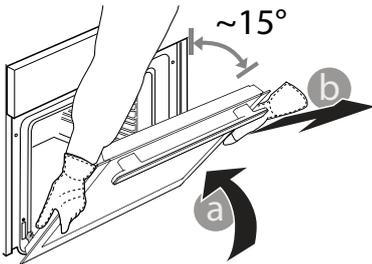
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



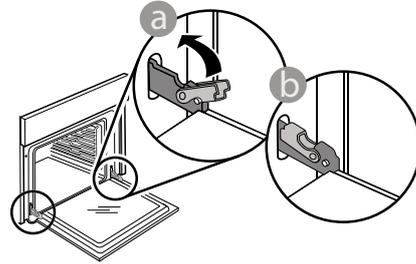
2. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.bauknecht.eu

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours. Défaillance du verrou de la porte.	Attendez la fin du cycle de fonction et laissez le four refroidir. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique de l'appareil comprenant les taux d'efficacité énergétique peut être téléchargée sur le site Web docs.bauknecht.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

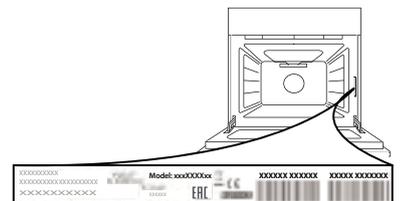
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010915880

Imprimé en Italie