

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

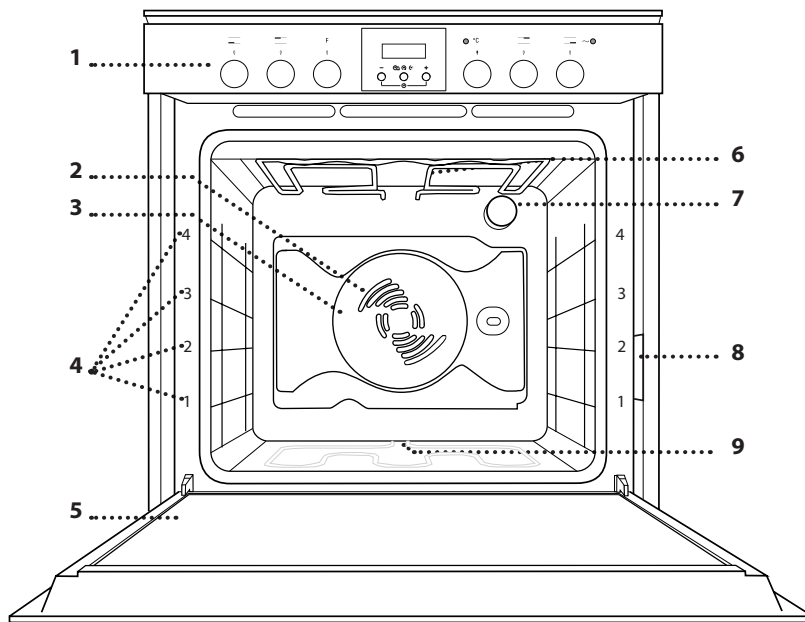
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register



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

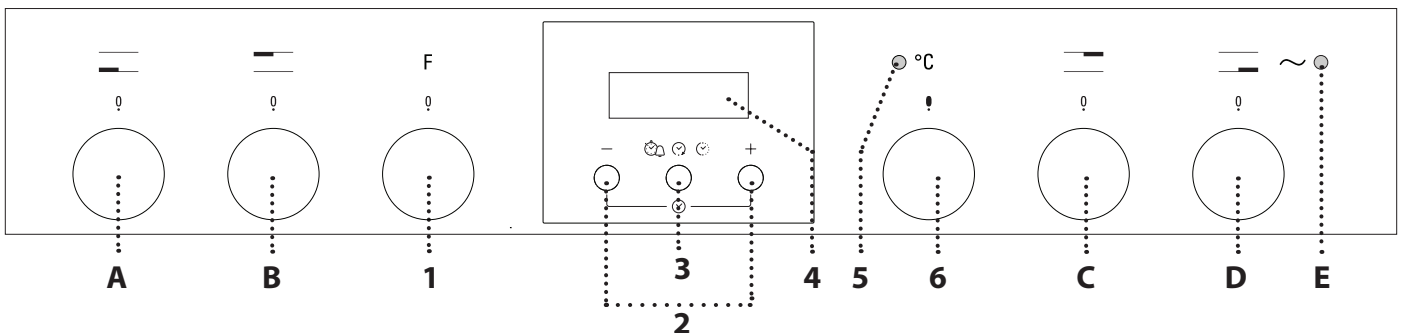
! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (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. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDE



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. TOUCHE +/-

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.

3. TOUCHE HEURE

Pour sélectionner les différents réglages : durée, fin de cuisson, minuterie.

4. ÉCRAN

5. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage.

S'éteint une fois que température désirée est atteinte.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

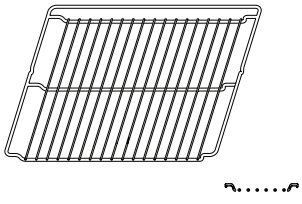
A. pour la zone de cuisson avant gauche.
B. pour la zone de cuisson arrière gauche.

C. pour la zone de cuisson arrière droite.
D. pour la zone de cuisson avant droite.

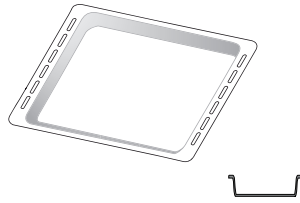
E. Voyant table de cuisson « ALLUMÉE »

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

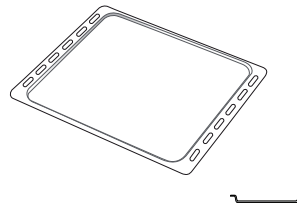
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



PLAQUE DE CUISSON



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 introduits de la même manière que la grille.


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 remplacer 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.


0 OFF
Pour éteindre le four.

 **ÉCLAIRAGE**
Pour allumer ou éteindre le four


 **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


 **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salée ou sucrée) sur une seule grille, et des pizzas sur une ou deux grilles. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus également dorés et croustillants. Pour une cuisson sur deux niveaux, inversez les plats à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène.


 **GRILL**
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 métallique.


 **TURBO GRILL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). 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 métallique. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

 **DÉCONGÉLATION**
Pour accélérer la décongélation des aliments.

 **VENTILATEUR TURBO**
Pour les aliments avec une base croustillante et un dessus moelleux. Idéal pour cuire les gâteaux avec garniture liquide sans base précuite (comme par exemple, tartes, gâteaux aux prunes, gâteaux au ricotta, et des pizzas avec garniture généreuse) sur une seule grille. Cette fonction convient aussi particulièrement aux plats cuisinés surgelés (par ex., pizzas, frites, strudel, lasagnes).

 **CHALEUR PULSÉE**
Pour cuire simultanément et à la même température différents types d'aliments sur deux grilles (ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

 **CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR**
Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces.

 **CHAUFFAGE INFÉRIEUR**
Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragôts.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « AUTO » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches — et ++ en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches + et —.

Veillez noter : Pour changer l'heure (par exemple, après une panne de courant prolongée vous devrez régler l'heure de nouveau).

2. RÉGLER LA TONALITÉ

Après avoir sélectionné l'heure désiré, appuyez sur la *touche heure* : L'affichage indique « ton 1 ».



Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la touche —, appuyez ensuite sur la touche heure pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. 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.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération.

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

Pour sélectionner la fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction vous avez sélectionnée, tournez le *bouton thermostat* pour régler la température désirée.

Pour interrompre la fonction en tout temps, éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton thermostat* sur 0 et 0.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le voyant thermostat s'allume pour indiquer que le processus de préchauffage est commencé.

À la fin du processus, le voyant thermostat s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

PROGRAMMER LA CUISSON

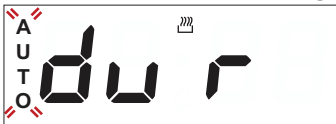
Après avoir sélectionner et activer la fonction, il est possible de régler les valeurs de la durée.

 DURÉE

Appuyez sur la *touche heure* : le voyant  clignote.



Appuyez sur la *touche heure* de nouveau : l'écran affiche DUR et AUTO clignote.



Réglez la durée à l'aide des touches + et -. Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' AUTO reste allumé, confirmant le réglage.




Pour voir le temps de cuisson restant, appuyez sur la *touche heure* pendant au moins 2 secondes. Pour le changer, au besoin, appuyez de nouveau en utilisant les touches + et - pour modifier la durée.

À la fin de la cuisson, le voyant  s'éteint, une alarme sonore retentit, et **AUTO** clignote à l'écran.




Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme.

Retournez le *bouton de sélection* et le *bouton Thermostat* à 0 et 0, appuyez ensuite sur la *touche heure* pour au moins 2 secondes pour éteindre le four.

 PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ


Après avoir sélectionné la durée, appuyez sur la *touche heure* : l'écran affiche « END », la fin de la cuisson, et AUTO clignote un à la suite de l'autre.



Appuyez sur la touche + pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré. Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure, le voyant  s'éteint, et AUTO reste allumé pour confirmer le réglage.




Veillez noter : Pour afficher le temps de fin de cuisson et le changer, au besoin, appuyez sur la *touche heure* pendant 2 secondes, appuyez de nouveau deux fois.

La fonction reste en veille jusqu'à ce que le voyant  s'allume et le four démarre automatiquement avec le mode de cuisson sélectionné après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint. Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur la *touche heure* : le  voyant clignote à l'écran.



Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes.



L'écran affiche l'heure et le  reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée.

Veillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la *touche heure* pendant au moins 2 secondes.

. FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

(voir les consignes disponibles avec la table de cuisson).

Le panneau de commande du four est doté de quatre boutons pour le réglage des plaques électriques.

Les *boutons de commande de la table de cuisson* comportent une échelle numérique correspondant aux différents réglages de puissance.

0 ————— 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Veillez noter : Le symbole - sur les *boutons de commande de la table de cuisson* indique qu'il n'y a pas de fonction correspondante, donc, à cette position, la zone de cuisson est éteinte.

Tournez le *bouton de commande* de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens horaire jusqu'à la position désirée.

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.

CUIRE DES 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. Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus long.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuire les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez les moules à gâteau sur les grilles de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.









































































Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.














Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON


RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	35 - 90	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90	3 1  
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	150 - 190	30 - 85	2 
		Oui	150 - 190	35 - 90	3 1  
Biscuits/Tartelettes		Oui	160 - 175	20 - 45	2 
		Oui	150 - 175	20 - 45	3 1  
Chouquettes		Oui	175 - 200	30 - 40	2 
		Oui	170 - 190	35 - 45	3 1  
Meringues		Oui	100	110 - 150	2 
		Oui	100	130 - 150	3 1  
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	225 - 250	12 - 50	2 
		Oui	225 - 250	25 - 50	3 1  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20	3 1  
Tourtes (tourte aux légumes, quiche)		Oui	175 - 200	40 - 50	2 
		Oui	175 - 190	55 - 65	3 1  
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	175 - 200	20 - 30	2 
		Oui	175 - 200	25 - 45	3 1  
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	200	45 - 65	2 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	200	80 - 110	2 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200	50 - 100	2 
Dinde / Oie 3 kg		Oui	200	80 - 130	1 / 2 
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	175 - 200	40 - 60	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	175 - 200	50 - 60	2 
Rôtie		Oui	200	2 - 5	4 
Filets de poisson / biftecks		Oui	200	20 - 30 *	4 3  
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		Oui	200	30 - 40 *	4 3  
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1  
Rôti de bœuf saignant 1 kg		-	200	35 - 45 **	2 
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	200	60 - 90 **	2 











RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pommes de terre rôties		-	200	45 - 55 **	2 
Légumes gratinés		-	200	20 - 30	2 
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	3  1 
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	3  1 
Poisson & légumes		Oui	200	30 - 50 ***	3  1 

* 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.docs.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
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Moule à gâteaux sur la grille	 Lèchefrite / Plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur la grille métallique	 Lèchefrite / Plaque de cuisson	 Lèchefrite / Plaque de cuisson avec 500 ml d'eau

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

Faire 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.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

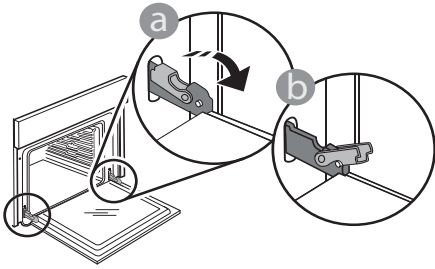
- 1.** Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- 2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- 3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou 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.

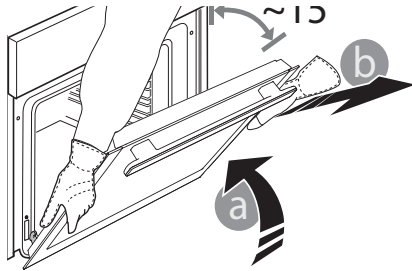
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



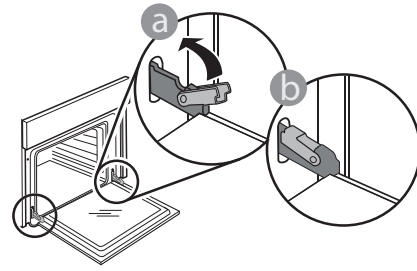
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez 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.

Problème	Cause probable	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.
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.

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

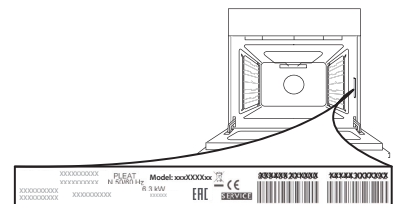
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web (vous pouvez utiliser ce code QR) en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400010920456

Imprimé en Italie

