

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

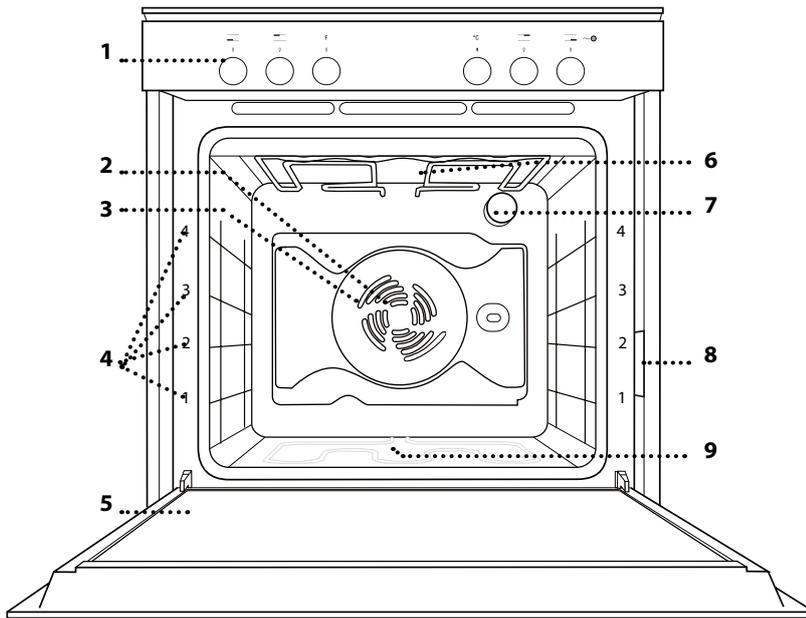
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.com/register](http://www.bauknecht.com/register)



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

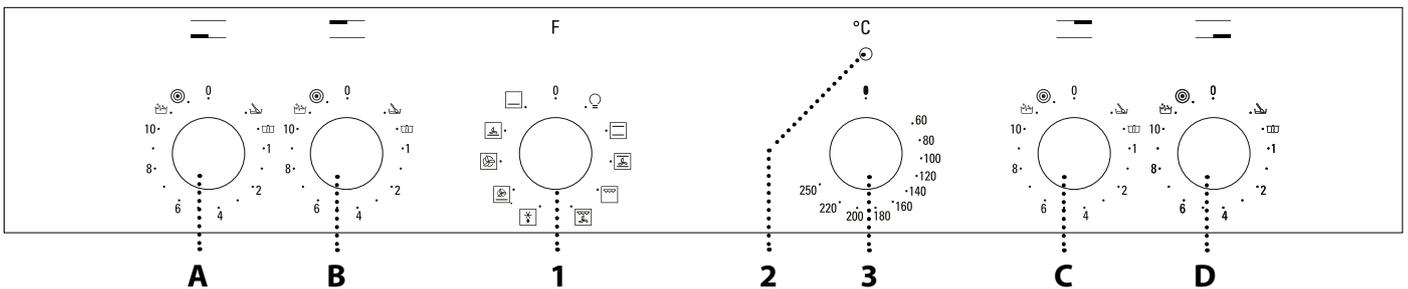
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## 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. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

#### 3. BOUTON THERMOSTAT

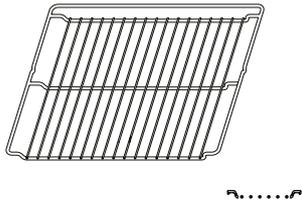
Tournez pour sélectionner la température désirée.

### COMMANDES TABLES DE CUISSON

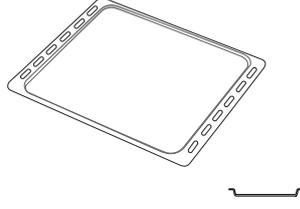
- A. pour la zone de cuisson avant gauche.  
 B. pour la zone de cuisson arrière gauche.  
 C. pour la zone de cuisson arrière droite.  
 D. pour la zone de cuisson avant gauche.

# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



## 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 plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontale, 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.

# FONCTIONS DU FOUR

**0 OFF**

Pour éteindre le four.



**ÉCLAIRAGE**

Pour allumer/éteindre la lumière du four.



**CONVEC NATURELLE**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



**CONVECTION FORCÉE**

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



**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, 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.



**DÉCONGÉLATION**

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.



**VENTILATEUR TURBO**

Pour les aliments avec une base croustillante et un dessus moelleux. Idéale pour cuire sur un seul niveau des tartes avec une garniture liquide sans base précuite. Utilisez la 2e fente. Cette fonction est aussi idéale pour les produits surgelés. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.



**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire des aliments différents, nécessitant la même température de cuisson, en même temps sur un maximum de deux grilles (p. ex. : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



**SOLE + VENTILÉ**

Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente.



**CHAUFFAGE INFÉRIEUR**

Pour dorer la base de vos plats à la fin de la cuisson. Cette fonction peut également être utilisée pour cuire lentement de la viande ou des ragoûts. Placer l'aliment sur la 1ère ou la 2nde fente.

# 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

Disponible sur les plaques chauffantes avant gauches et arrière gauches. Ceci permet d'étendre la zone chauffante de la table de cuisson de façon à permettre l'utilisation de casseroles ou de plats de cuisson de grande taille, de forme ovale ou rectangulaire. Pour sélectionner cette fonction : tournez le bouton sur  et attendez que le voyant de chaleur résiduelle de la plaque chauffante 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. Le voyant de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour supprimer cette fonction, positionnez le bouton sur 0 .

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## CHAUFFER LE FOUR

Un four neuf peut libérer des odeurs résultant de la fabrication : cela est totalement normal. Avant de commencer à faire cuire des aliments, nous recommandons donc de faire chauffer le four à vide afin d'éliminer les odeurs possibles.

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. Le four doit être vide durant cette opération. Suivre les directives pour régler la fonction correctement.

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 une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

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

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

### 3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

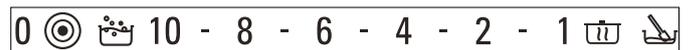
Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

### • FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

Le panneau de commandes du four présente 4 boutons réglables pour le fonctionnement de la table de cuisson. 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 commande de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens horaire jusqu'à la position désirée.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	150 - 175	35 - 90	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90	3 1 
<b>Gâteaux garnis</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	150 - 190	30 - 85	2 
		Oui	150 - 190	35 - 90	3 1 
<b>Biscuits/Tartelettes</b>		Oui	160 - 175	20 - 45	3 
		Oui	150 - 175	20 - 45	3 1 
<b>Chouquettes</b>		Oui	175 - 200	30 - 40	2 
		Oui	170 - 190	35 - 45	3 1 
<b>Meringues</b>		Oui	100	110 - 150	2 
		Oui	100	130 - 150	3 1 
<b>Pain/Pizza/Fougasse</b>		Oui	225 - 250	12 - 50	2 
		Oui	225 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Pizza surgelée</b>		Oui	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20	3 1 
<b>Tartes salées</b> (tartes aux légumes, quiches)		Oui	175 - 200	40 - 50	2 
		Oui	175 - 190	55 - 65	3 1 
<b>Vol-au-vent/Feuilletés</b>		Oui	175 - 200	20 - 30	2 
		Oui	175 - 200	25 - 45	3 1 
<b>Lasagnes / pâtes cuites / cannelloni / tartes</b>		Oui	200	45 - 65	2 
<b>Agneau / veau / bœuf / porc</b> 1 kg		Oui	200	80 - 110	2 
<b>Poulet / lapin / canard</b> 1 kg		Oui	200	50 - 100	2 
<b>Dinde/oie</b> 3 kg		Oui	200	80 - 130	1 / 2 
<b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)		Oui	175 - 200	40 - 60	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Rôtie</b>		-	200	3 - 5	4 
<b>Filets de poisson / biftecks</b>		-	200	20 - 30	4 2 

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Grill	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Moule à gâteaux sur la grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur la grille métallique	Plaque de cuisson contenant 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
<b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>		-	200	30 - 40	4 3  
<b>Poulet rôti 1 - 1,3 kg</b>		-	200	55 - 70 *	2 1  
<b>Rôti de bœuf saignant 1 kg</b>		-	200	35 - 50 *	2 
<b>Cuisse d'agneau / Jarrets</b>		-	200	60 - 90 **	2 
<b>Pommes de terre rôties</b>		-	200	45 - 55 **	2 
<b>Légumes gratinés</b>		-	200	20 - 30	2 
<b>Lasagnes &amp; Viandes</b>		Oui	200	50 - 100 ***	3 1  
<b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>		Oui	200	45 - 100 ***	3 1  
<b>Poisson &amp; légumes</b>		Oui	175	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.

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Grill	 Turbo Gril	 Chaleur pulsée	 Convection forcée
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Moule à gâteaux sur la grille métallique	 Plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur la grille métallique	 Plaque de cuisson contenant 500 ml d'eau	 Plaque de cuisson

## TRUCS ET ASTUCES

### 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.

### DESSERTS

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

### 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 gril. 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.

### 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.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.**

**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.**

## NETTOYAGE DES 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.

## NETTOYAGE DES 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.

## NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés; 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.

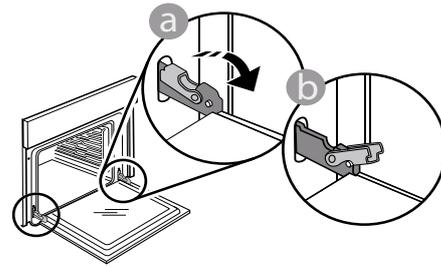
**2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

**3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

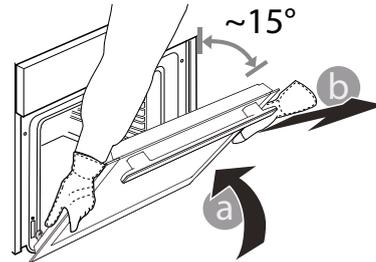
Veillez noter : Utiliser uniquement des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles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

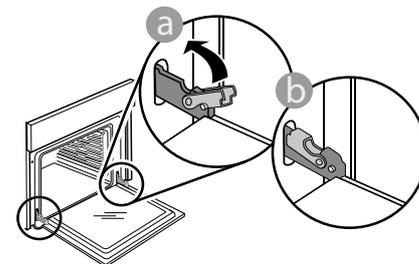


**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface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

## FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web **docs.bauknecht.eu**

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

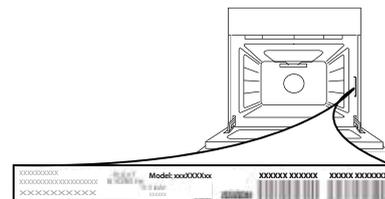
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web **docs.bauknecht.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



**400011046774**

Imprimé en Italie