

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHÉTÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de bénéficier d'une aide et d'un support plus approfondis, veuillez enregistrer votre produit sur www.bauknecht.eu/register

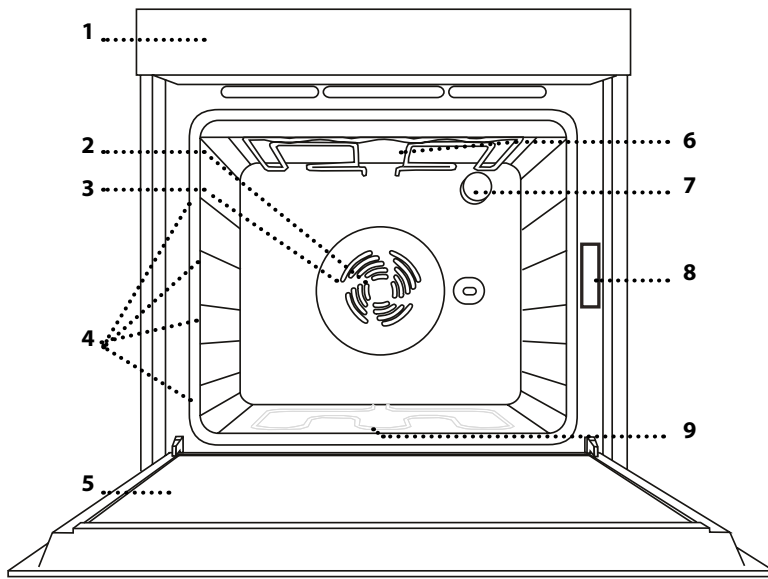


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



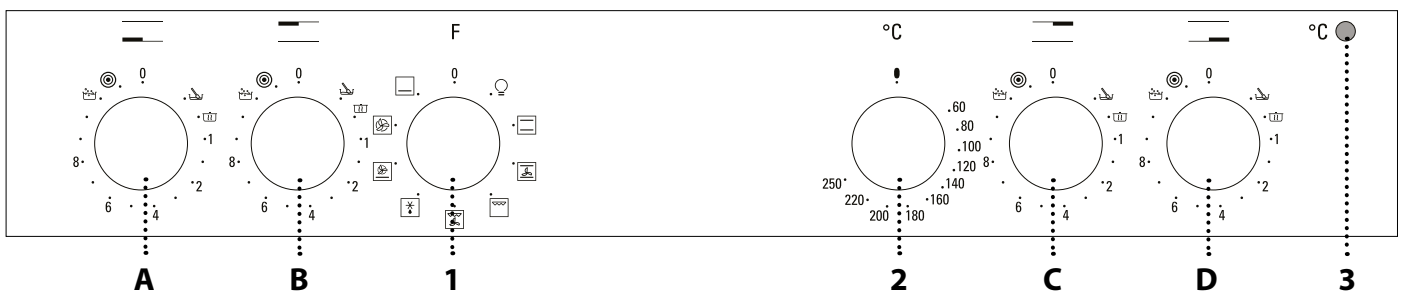
Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau 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. Lampe
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. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée.

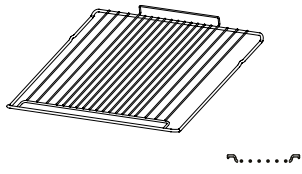
3. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

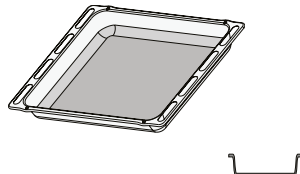
COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

- 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.

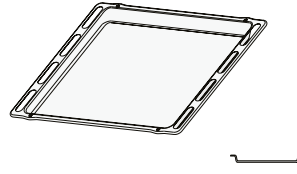
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



PLAQUE DE CUISSON



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du 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 lèche-frite 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 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

0 OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer/éteindre la lumière du four.

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire toute sorte de plat sur une grille.

CONVECTION FORCÉE
Pour cuire des viandes et des tartes contenant une farce 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.

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 lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, 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, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

DÉCONGÉLATION
Pour accélérer la décongélation des aliments.

BAS
Pour dorer le fond des plats. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, pour compléter la cuisson de plat très liquide (sucrés ou salés), ou pour épaissir les sauces.

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.

VENTILATEUR TURBO
Pour les aliments avec une base croustillante et un dessus moelleux. Idéal pour cuire sur un seul niveau des tartes avec composé liquide sans base précuite. Cette fonction est également idéale pour les produits surgelés.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

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. 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.

Remarques : 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 à tout moment, éteignez le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur 0 et ●.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

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

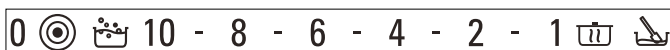
Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale.

. 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.



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 patientez jusqu'à ce que le témoin de chaleur résiduelle de la plaque chauffante se mette 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.

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160 - 180	35 - 55	2
		Oui	150 - 170	30 - 90	3 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	150 - 190	30 - 85	2
		Oui	150 - 190	35 - 90	3 1
Biscuits/tartelettes		Oui	170 - 180	15 - 40	3
		Oui	150 - 175	20 - 45	3 1
Chouquettes		Oui	180	30 - 40	3
		Oui	170 - 190	35 - 45	3 1
Meringues		Oui	90	120 - 130	3
		Oui	90	130 - 150	3 1
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 250	25 - 50	3 1
Pizza congelée		Oui	250	10 - 15	2
		Oui	250	10 - 20	3 1
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)		Oui	175 - 200	40 - 50	2
		Oui	175 - 190	50 - 65	3 1
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	180 - 200	20 - 30	3
		Oui	175 - 200	25 - 45	3 1
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/ tartes		Oui	190 - 200	40 - 65	2
Agneau/veau/ bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	90 - 110	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	190 - 200	65 - 85	2
Dinde/oie 3 kg		Oui	190 - 200	140 - 180	1 / 2
Poisson au four/en papillote (Filets, entiers)		Oui	180 - 200	40 - 60	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	175 - 200	50 - 60	2
Pain grillé		Oui	200	2 - 5	4
Filets de poisson / biftecks		Oui	200	30 - 40 *	4 3











RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Saucisses/brochettes/ côtes levées/ hamburgers		Oui	200	30 - 50 *	4 3  
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1  
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	2 
Gigot d'agneau / jarrets		-	200	60 - 90 **	2 
Pom. terre rôties		-	200	45 - 55 **	2 
Gratin de légumes		-	200	20 - 30	2 
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	3 1  
Viandes et pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	3 1  
Poissons & légumes		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 les préférences personnelles.

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

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.

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

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.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

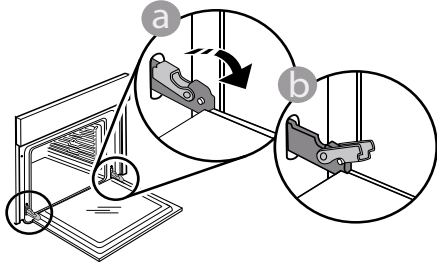
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez 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.

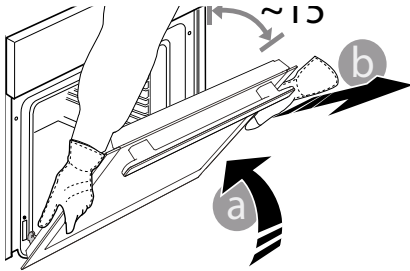
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

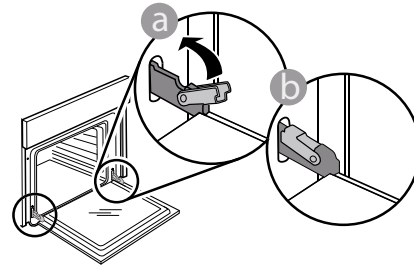


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

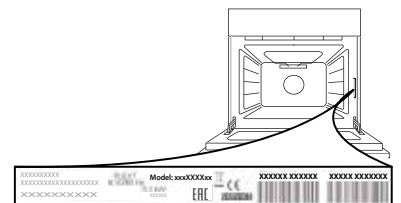
> Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400011022860

Imprimé en Italie

