



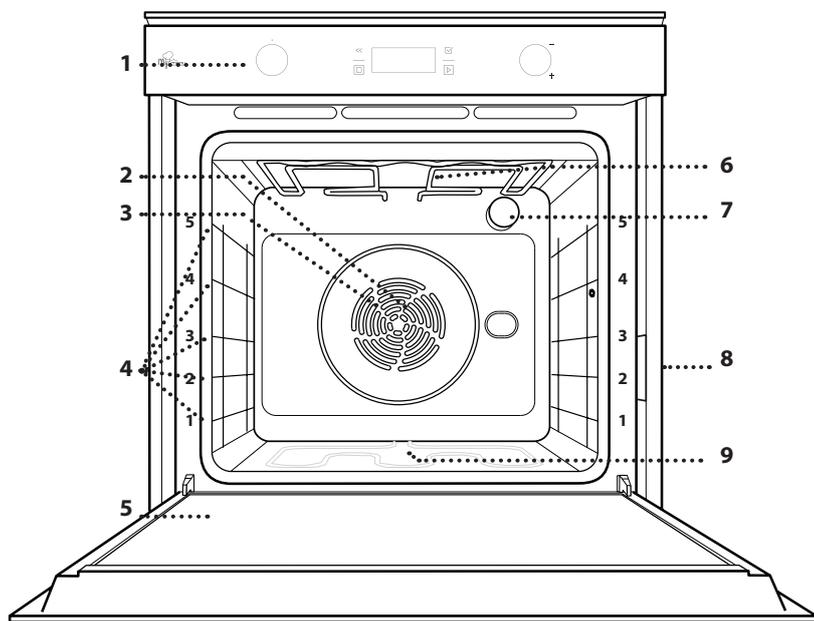
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



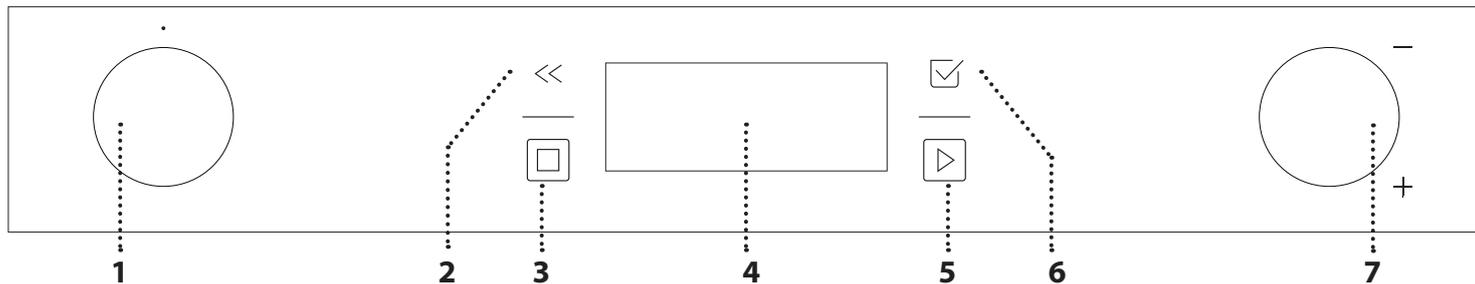
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

**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/grill
- 7. Lampe
- 8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 9. Élément chauffant inférieur (invisible)

**DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. RETOUR**

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

**3. STOP**

Pour arrêter la fonction actuellement en cours.

**4. ÉCRAN**

**5. DÉBUT**

Pour immédiatement lancer une fonction.

**6. CONFIRMER**

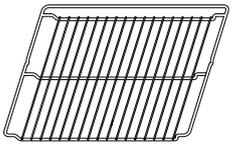
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

**7. BOUTON DE RÉGLAGE**

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages. Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



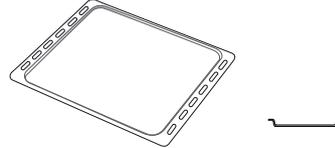
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## LÈCHEFRITE



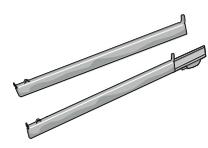
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



papillote, etc. Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## GRILLES COULISSANTES\*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

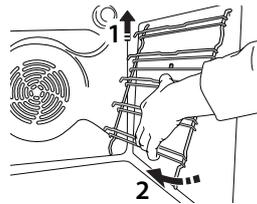
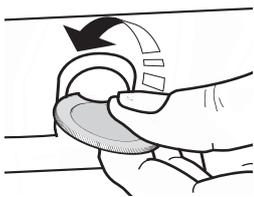
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérer 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

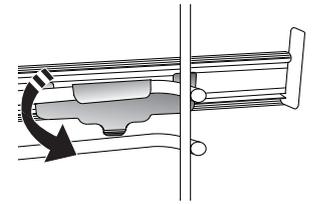
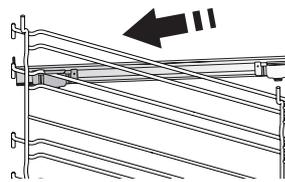
- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les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

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

## MY MENU

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

## CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

## CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

## MULTIFLOW MENU

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

## FONCTIONS GRIL

### 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.



- **AIR BRASSÉ**

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.



- **FONCTIONS SPÉ.**

- **PRÉCHAUF. RAPIDE**

Pour préchauffer le four rapidement.

- **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.

- **GARDER AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

- **LEVAGE DE 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.

- **GROSSES PIÈCES**

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

- **ÉCO CHALEUR PULSÉE**

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 ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. 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.

- **CUISSON LENTE**

Pour cuire lentement la viande et le poisson. Cette fonction cuit les aliments lentement pour les garder tendre et succulent. À cause de la cuisson à basse température, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Pour obtenir les meilleurs résultats, maintenez la porte du four fermée pendant la cuisson afin d'éviter des dispersions de chaleur. Les temps de cuisson suggérés pour le poisson (300 g - 3 kg) vont de 2 à 5 heures, et pour la viande (1-3 kg), ils vont de 4 à 7 heures.

- **ALIMENT SURGELE**

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



- **NETTOYAGE - PYRO**

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.



- **RÉGLAGES**

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

Lorsque le mode " MODE DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " MODE DÉMO " à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off". En sélectionnant " REINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.



- **FAVORIS**

Pour récupérer jusqu'à 10 fonctions favorites.

## PREMIÈRE UTILISATION

### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur  pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être modifiée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en tournant le *bouton de sélection* sur .

### 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13).



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur  pour confirmer.

### 3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné l'alimentation, 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  : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez « HORLOGE » dans le

menu « RÉGLAGES », disponible en tournant le *bouton de sélection* sur on .

### 4. 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 « Air Brassé »).

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

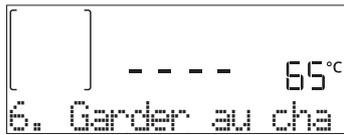
## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher la fonction que vous souhaitez à l'écran.

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

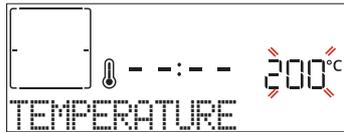
L'écran affiche le nom de la fonction et ses paramètres de base : Appuyez sur  pour confirmer.



### 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. En appuyant sur <<, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

#### TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

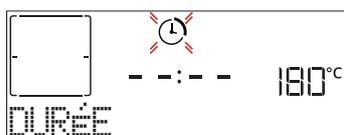


Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour les changer, puis appuyez sur  pour confirmer, et continuez de modifier les réglages qui suivent (si c'est possible).

Veuillez noter : Une fois la fonction activée, le niveau de température/gril peut être modifié en utilisant le *bouton de réglage*.

De la même façon, il est possible de régler le niveau de gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).

#### DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez

ensuite sur  pour confirmer.

Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  pour confirmer et démarrer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson : appuyez sur << pour modifier les réglages.

#### HEURE DE FIN (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 tandis que l'icône  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et activer la fonction.

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

Veuillez noter : 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. Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyer sur << pour changer les réglages.

#### . MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

### POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications sur l'écran, lorsque cela est demandé, et appuyez sur ou pour régler la valeur requise puis tournez le *bouton de réglage* pour régler la valeur requise, puis appuyez sur  pour confirmer.

#### CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de régler le niveau de cuisson souhaitée.



Lorsque cela est demandé, tournez le *bouton de réglage* au niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions My Menu, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

### 3. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur  pour activer la fonction. Pendant la phase de retard, en appuyant sur  le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

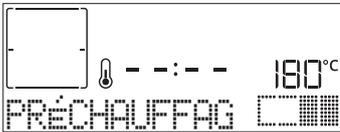
Veuillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.

À tout moment, vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la fonction qui a été activée.

Veuillez noter : Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur << pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

### 4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d' « AJOUTER ALIMENTS ».

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

Veuillez 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. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer : Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

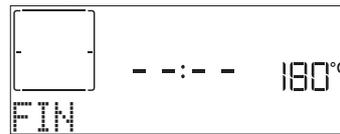


Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur  pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

### 6. FIN DE CUISSON

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



Tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

#### BRUNISSAGE

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

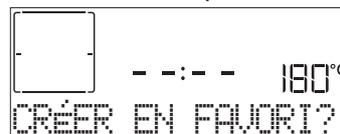


Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur  pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.

Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur  ou en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 » pour éteindre le four.

#### . FAVORI

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur  autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur << .

Une fois que vous avez appuyé sur , tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour rappeler les fonctions que vous avez sauvegardées ultérieurement, tournez le *bouton de fonction* sur ☆ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour l'activer.

#### NETTOYAGE AUTOMATIQUE - 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.**

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. 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. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Tournez le *bouton de sélection* sur  pour afficher « Nettoyage » sur l'écran.

Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.



L'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage.

Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin (démarrage différé), puis appuyez sur  pour confirmer.

Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur  pour activer le cycle de nettoyage.

Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

#### . MINUTEUR

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* : L'icône  clignotera sur l'écran.

Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise, puis appuyez sur  pour activer la minuterie.



Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 » pour arrêter la fonction actuellement active.

#### . VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur << et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Remarque : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 ».



# TABLEAU DE CUISSON MY MENU

	CATÉGORIES D'ALIMENTS	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TOURNER OU ÉTIRER (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
RÔTIS	PLATS	Lasagnes	0,5 - 3 kg	- 
		Quiche et tarte	0,8 - 1,2 kg	- 
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	- 
	PAIN & PIZZA	Petit pain	60 - 150 g chacun	- 
		Pain carré	400 - 600 g chacun	- 
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg	- 
		Baguettes	200 - 300 g chacun	- 
		Pizza fine	ronde - plateau	- 
		Pizza épaisse	ronde - plateau	- 
		Pizza surgelée	1 - 4 couches	-          
PAIN & PIZZA	Génoise	0,5 - 1,2 kg	- 	
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	- 	
	Pâte à choux	1 plateau	- 	
	Tart	0,4 - 1,6 kg	- 	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	- 	
	Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	- 	
RÔTI	VIANDES	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg	- 
		Rôti de porc	0,6 - 2,5 kg	- 
		Poulet rôti	0,6 - 3 kg	- 
	SIDE DISH	Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	- 
Pommes de terre		0,5 - 1,5 kg	- 	
GRILLADES	VIANDES	Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5  
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3  
		Brochettes	1 grille	1/2  
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3  
	POISSON	Filet de poisson	0,5 - 3 cm	-  
		Filets-surgelés	0,5 - 3 cm	-  
	SIDE DISH	Tomates	1 plateau	- 
		Poivrons	1 plateau	- 
		Gratin de broccoli	1 plateau	- 
		Gratin de choux-fleurs	1 plateau	- 
Gratin de légumes	1 plateau	- 		

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160	30 - 50	4  1 
		Oui	160 - 200	30 - 85	3 
Biscuits		Oui	160 - 200	35 - 90	4  1 
		Oui	150	20 - 40	3 
		Oui	140	30 - 50	4 
Petits gâteaux / Muffins		Oui	140	30 - 50	4  1 
		Oui	135	40 - 60	5  3  1 
		Oui	170	20 - 40	3 
Chouquettes		Oui	150	30 - 50	4  1 
		Oui	150	40 - 60	5  3  1 
		Oui	180 - 200	30 - 40	3 
Meringues		Oui	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
		Oui	90	110 - 150	3 
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	90	130 - 150	4  1 
		Oui	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza (Fine, épaisse, focaccia)		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza surgelée		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4  1 
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
		Oui	180 - 190	45 - 55	3 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4  1 
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  1 
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FONCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Multiflow Menu



Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde/Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits	 Biscuits	Oui	135	50 - 70	
Tartes	 Tartes	Oui	170	50 - 70	
Pizzas ronde	 Pizza	Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	 Menu	Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

#### 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 et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

---

# 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.

## 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 en aucun cas 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 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

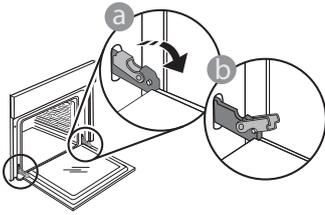
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de la lampe, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four sur l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V 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.

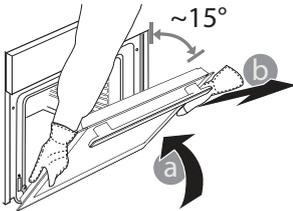
## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

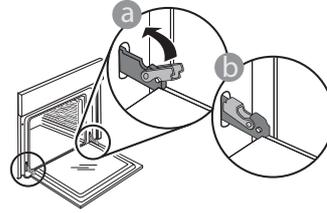


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

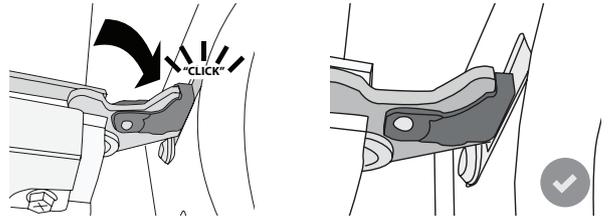
Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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

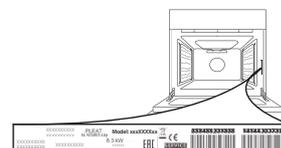
# GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	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 ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « BAS ».



**Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques :**

- En visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu**
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



**Bauknecht**



400011266811