

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

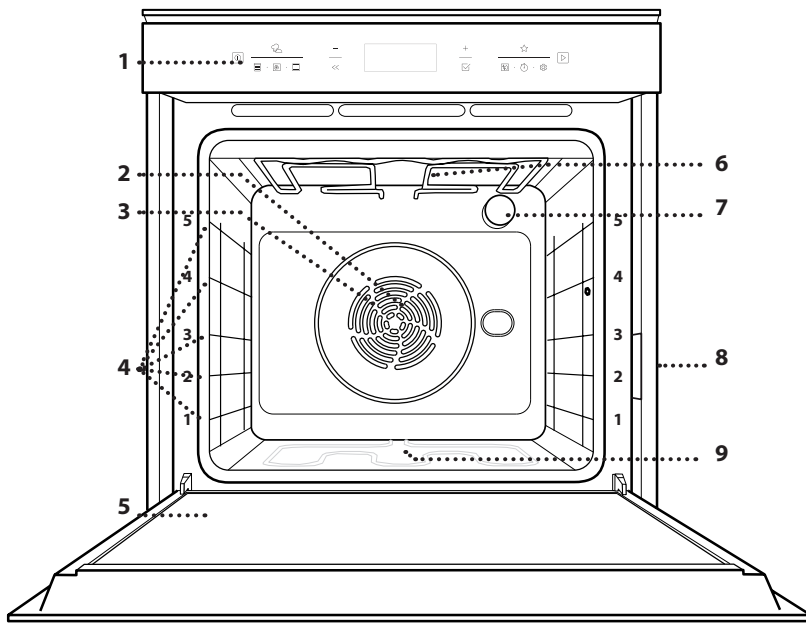


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



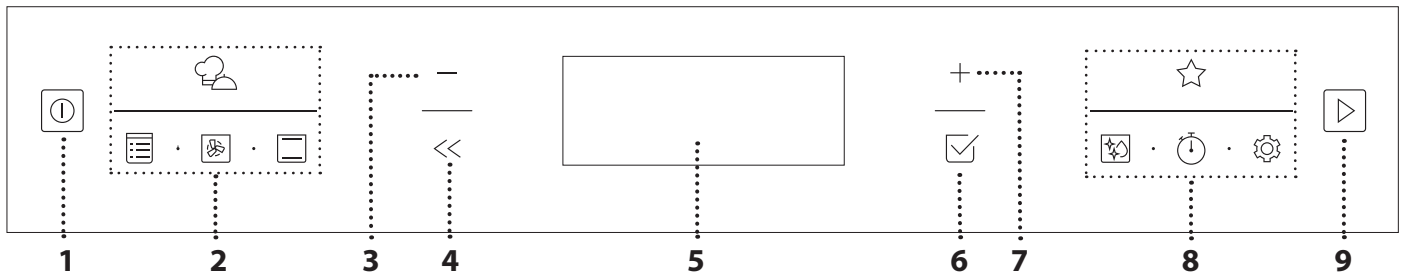
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

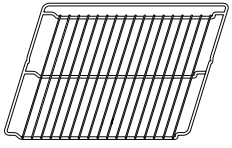
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉPART

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

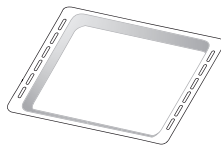
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



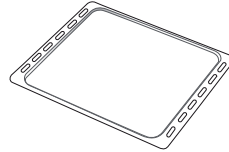
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



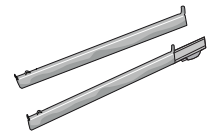
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



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.

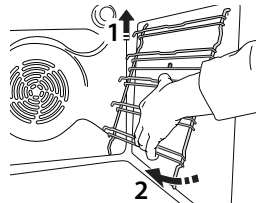
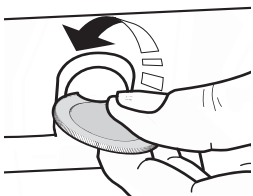
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

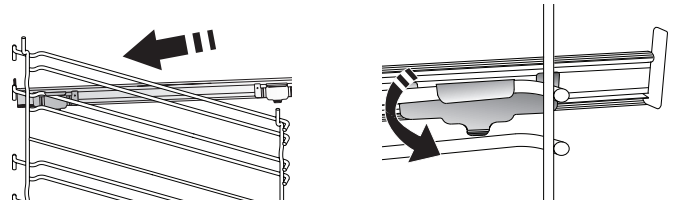
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation.



INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever 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.



Remarque : 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.



FONCTIONS MANUELLES

• AIR BRASSÉ

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

• 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 GRILL

» 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.

» 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.

• 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.

• FONCTIONS SPÉCIALES

» 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.

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



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.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



FAVORIS

Pour récupérer jusqu'à 10 fonctions favorites.



DIAMOND CLEAN

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



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.

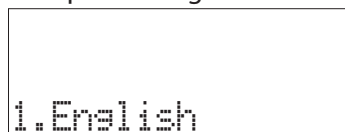
Lorsque le mode " MODE DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " MODE DÉMO " à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant " REINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

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 ".



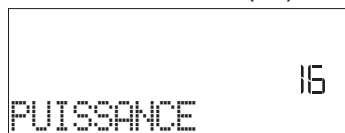
Appuyez sur **+** ou **-** pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur **✓** pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant 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).



Appuyez sur **+** ou **-** sélectionnez 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.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure et appuyez sur **✓** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur **+** ou **-** 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 appuyant sur **⊙**.

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 »).

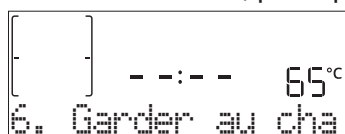
Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur **⊙** pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

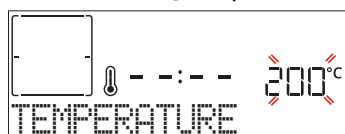
Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez 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 GRILL

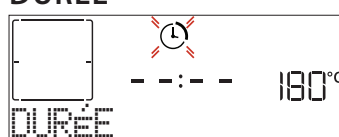


Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

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

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du grill peut être modifié en utilisant **+** ou **-**.

DURÉE



Lorsque l'icône **⌚** clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou **▶** pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur **<<** : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

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.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez 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.

Veillez 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. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou - pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur << pour changer d'autres réglages. En appuyant sur <<, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

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 à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou - 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, appuyez sur + ou - pour sélectionner le 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. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les

réglages que vous demandez, appuyez sur pour activer la fonction.

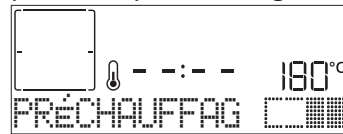
Pendant la phase de retard, en appuyant sur le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles. À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

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.

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

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou - .

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.



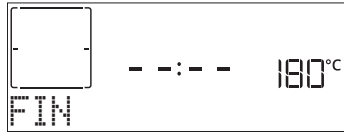
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez la cuisson.

Veillez 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.



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur 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 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 , appuyez sur le ou 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.

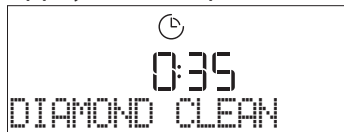
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur ou pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur pour activer.

FONCTION DIAMON CLEAN

Appuyez sur pour afficher « Diamond Clean » sur l'écran.



Appuyez sur pour activer la fonction : l'écran vous

invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur pour activer le cycle de nettoyage.

Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur ou : L'icône clignotera sur l'écran.

Appuyez sur ou pour régler la durée que vous souhaitez 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. Appuyez sur ou pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu 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, appuyez sur 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.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .



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	-	2
		Quiche & tarte	0,8 - 1,2 kg	-	2
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	-	3
	PAIN & PIZZA	Petit pain	60 - 150 g chacun	-	3
		Pain carré	400 - 600 g chacun	-	2
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg	-	2
		Baguettes	200 - 300 g chacun	-	3
		Pizza fine	ronde - plateau	-	2
		Pizza épaisse	ronde - plateau	-	2
		Pizza surgelée	1 - 4 couches	-	2
4 1					
5 3 1					
PAIN & PIZZA	Génoise en moule	0,5 - 1,2 kg	-	2	
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Pâte à choux	1 plateau	-	3	
	Tart	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	-	2	
	5 4 2 1				
RÔTI	VIANDES	Rôti de boeuf	0,6 - 2 kg	-	3
		Rôti de porc	0,6 - 2,5 kg	-	3
		Poulet rôti	0,6 - 3 kg	-	2
	SIDE DISH	Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	-	3
		GRILLADES	VIANDES	Hamburgers	1,5 - 3 cm
Saucisses	1,5 - 4 cm			2/3	5 4
Brochettes	1 grille			1/2	5 4
Filet & poitrine	1 - 5 cm			2/3	5 4
POISSON	Filets		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Filets-surgelés		0,5 - 3 cm	-	3 2
SIDE DISH	Tomates		1 plateau	-	3
	Poivrons		1 plateau	-	3
	Gratin de broccoli		1 plateau	-	3
	Gratin de choux-fleurs		1 plateau	-	3
	Gratin de légumes	1 plateau	-	3	

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

FONCTIONS

 Convection naturelle

 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 ronde	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)	 Repas complet	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 plats et accessoires en Pyrex ou en grès, mais n'oubliez pas que les temps de cuisson seront légèrement plus longs.

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèchefrite/Plaque de cuisson

Lèchefrite 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.

- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- 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

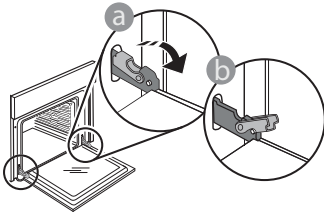
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de la lampe, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four sur l'alimentation électrique.

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.

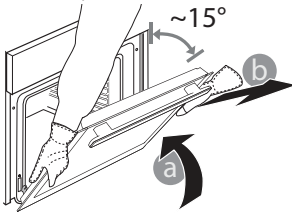
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

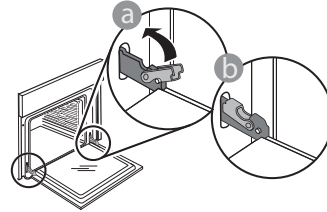


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

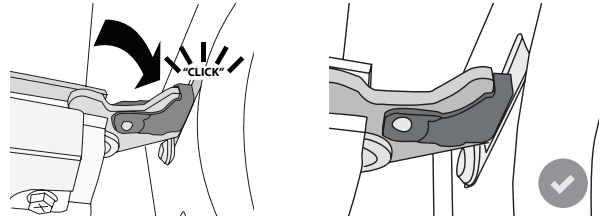
Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». 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 "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 « 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 ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
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 « Faible ».

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

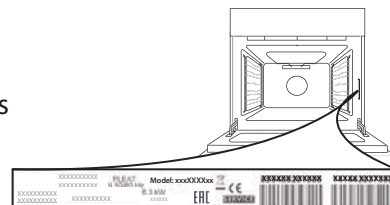
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400011266759

Imprimé en Italie