

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT



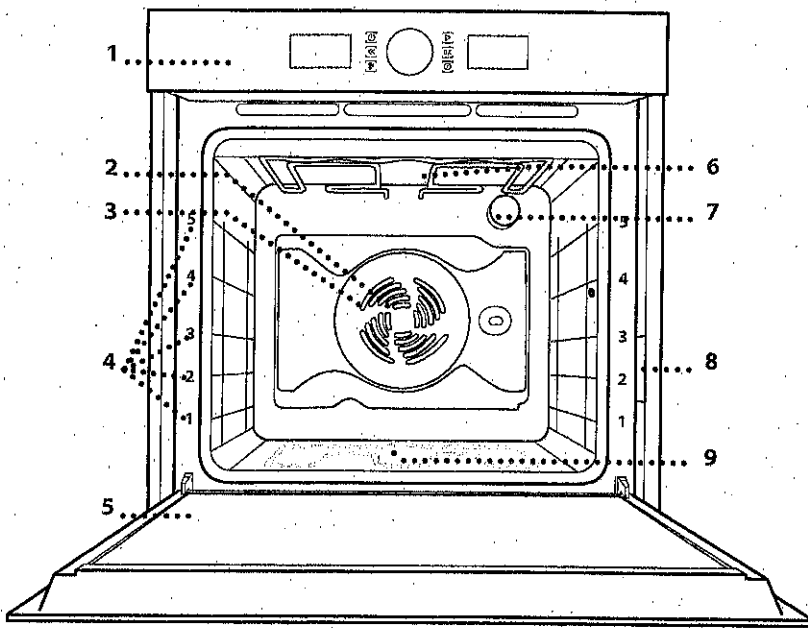
Afin de bénéficier d'une aide et d'un support plus approfondi, veuillez enregistrer votre produit sur www.bauknecht.eu/register



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.

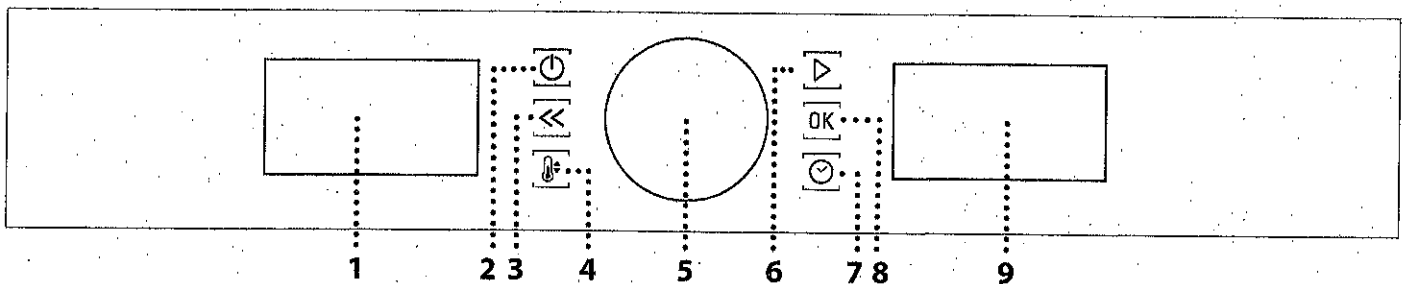
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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. Ampoule
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. ON / OFF

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

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

5. BOUTON

Pour sélectionner une fonction à partir du menu et changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

6. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

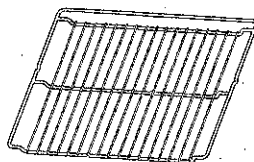
Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

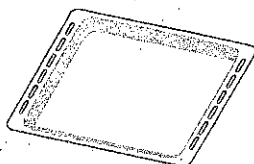
Pour confirmer la sélection ou les réglages d'une fonction.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

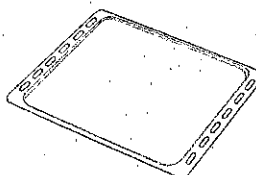
GRILLE MÉTALLIQUE



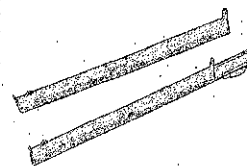
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES*



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

* Selon le modèle

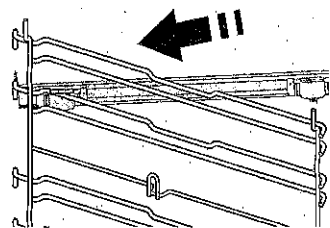
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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 insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

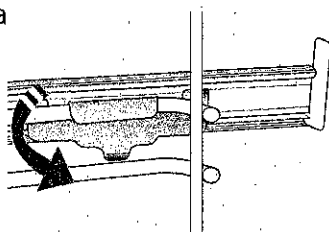
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier. 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 ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

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 délicatement la partie inférieure de son appui : 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.



TRADITIONNEL

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

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.

CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.

A FONCTIONS AUTOMATIQUES

ARAGOÛT

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

AVIANDES

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.

ACUISSON GROSSE PIÈCE

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 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.

APAIN

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.

APIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

A FONCTIONS AUTOMATIQUES

A GÂTEAUX

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.

FONCTIONS SPÉCIALES

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Traditionnelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.

TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). 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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

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.

MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

LEVAGE DE LA 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.

DIAMOND CLEAN

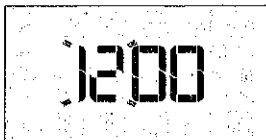
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE


Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur **OK** pour confirmer.




Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

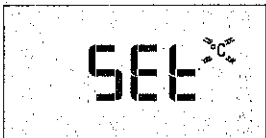
Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

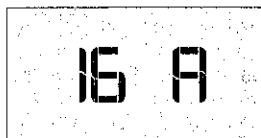
2. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

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

3. 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 « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.


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

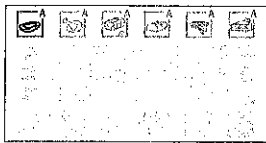
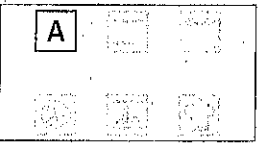
UTILISATION QUOTIDIENNE


1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.




Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

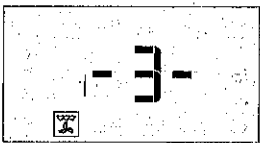
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



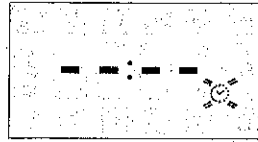
Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).



Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.






Veillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du grill en appuyant sur  ou simplement en tournant le bouton.

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 n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.


Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  ; Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

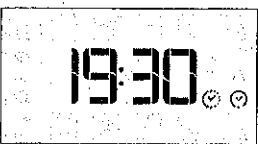
Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.






Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez 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 sur le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

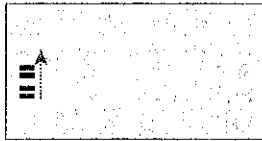
3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

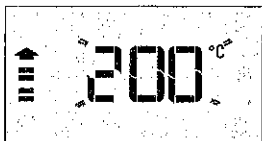
Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.


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 cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



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

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

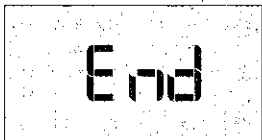
La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.


Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

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



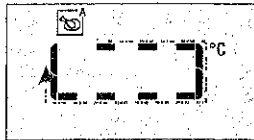
Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.

Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un « serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.








Pendant que le cycle de cuisson programmée est en cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. FONCTIONS SPÉCIALES

DIAMOND CLEAN

Pour activer la fonction « Diamond Clean », lorsque le four est froid, placez 200 ml d'eau au fond de la cavité du four et fermez ensuite la porte du four.


Accédez aux fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  dans le menu. Appuyez ensuite sur  pour confirmer.

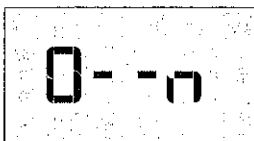
Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/départ différé.

À la fin du cycle, laissez le four refroidir et enlevez toute l'eau résiduelle dans le four. Nettoyez en utilisant une éponge humidifiée avec de l'eau chaude (le nettoyage pourrait être compromis si vous attendez plus de 15 minutes).

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.


. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

**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.

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.

VIANDES

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

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

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

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction traditionnelle.

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

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

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

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement. Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.































PIZZA




















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

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON


RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35-90	4 1
Biscuits/tartelettes		-	170 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 170	20-45	4 1
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1
Chouquettes		-	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 (Mince, épaisse, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Petits pains		-	180 - 220	30 - 50	2
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1
Pizza surgelée		-	250	10 - 15	2
		Oui	250	10 - 20	4 1
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 190	45 - 60	2
		Oui	180-190	45 - 60	4 1
		Oui	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190-200	20 - 30	3
		Oui	180-190	20 - 40	4 1
		Oui	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé		-	190-200	40 - 65	3
Pâtes au four/cannellonis		-	190-200	25 - 45	3
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3



















RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110-150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Poisson au four (danne, entier)		Oui	180-200	40-60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 60	2
Pain grillé		-	3 (élevée)	3-6	5
Filets/tranches de poisson		-	2 (moyenne)	20-30 *	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (moyenne)	55-70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	2 (moyenne)	60-90 **	3
Pom. terre rôties		-	2 (moyenne)	35-55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50-100 ***	4 1
Viande et pommes de terre		Oui	200	45-100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

 www.docsbauknecht.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur www.docsbauknecht.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS MANUELLES						
	Traditionnel	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée	Eco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES						
	Ragoût	Viandes	Cuisson grosse pièce	Pain	Pizzas	Gâteaux
ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson / moule à gâteaux sur la grille métallique	Lèche-frite	Lèche-frite avec 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsque qu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

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.

REEMPLACER L'AMPOULE

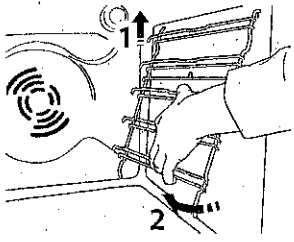
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

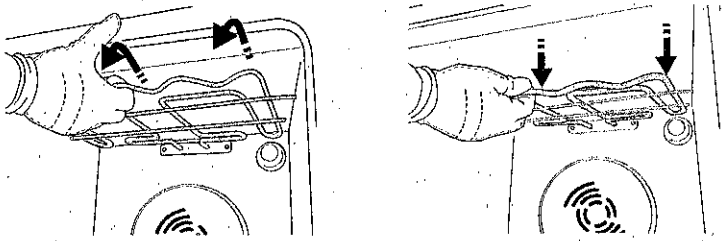
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

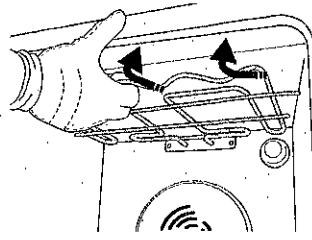
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.

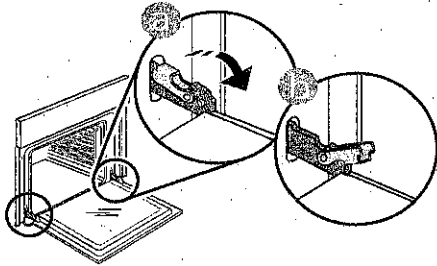


3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

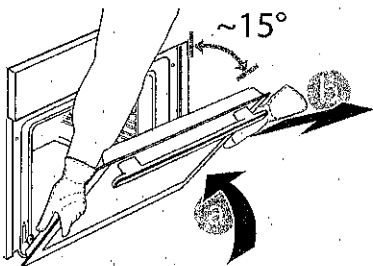


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

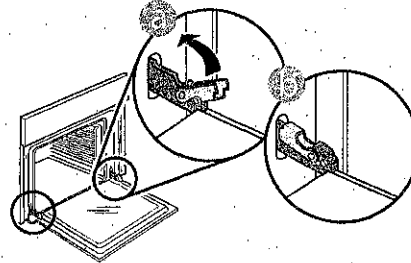


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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.

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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

La fiche technique, 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

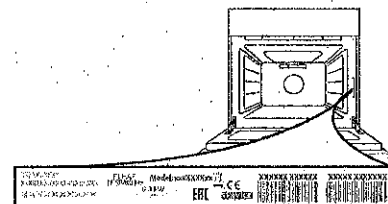
> Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400010897333

Imprimé en Italie

