

Mode d'emploi

BIK7 EN8VS PT CH

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

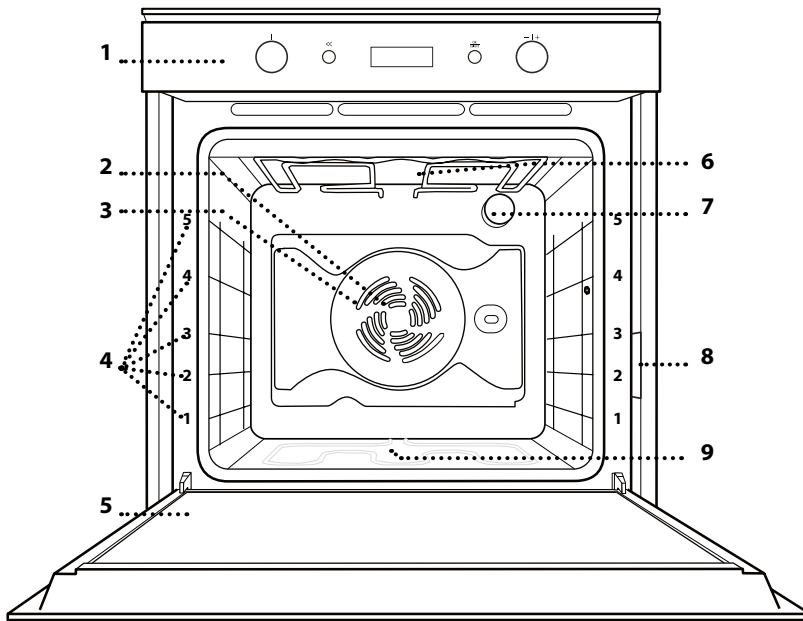
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register



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.

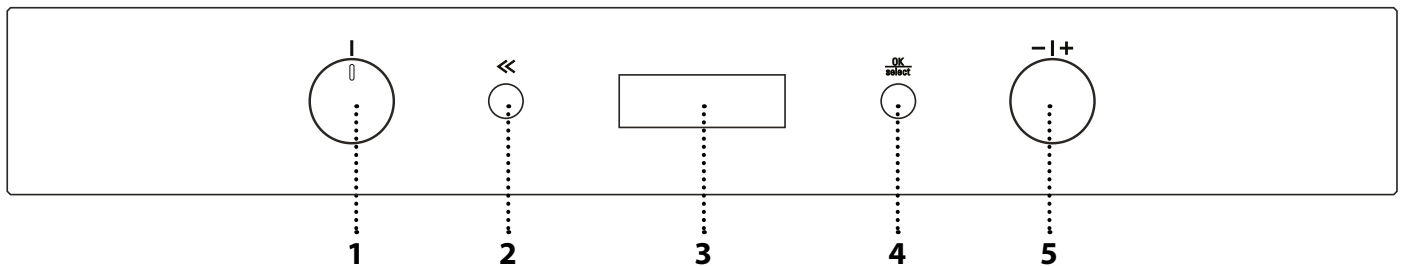
! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

PANNEAU 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.

3. ÉCRAN

4. TOUCHE DE CONFIRMATION

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

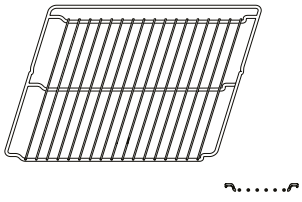
5. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

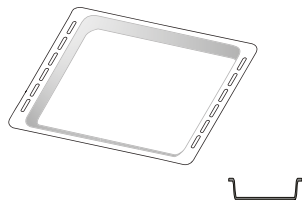
Veillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

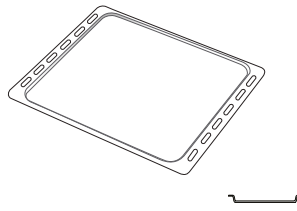
GRILLE MÉTALLIQUE



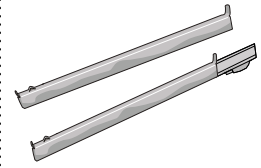
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)



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.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

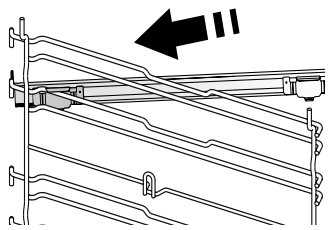
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille; assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont introduits de la même manière que la grille.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

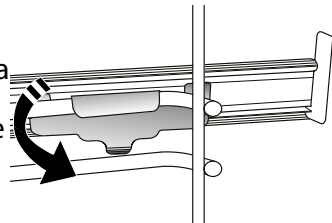
Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

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 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.

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 et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation.

FONCTIONS

0 OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur du four. Cette fonction ne lance pas la cuisson.

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

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

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, 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.

CUISSON GROSSE PIÈCE
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
Pour préchauffer le four rapidement.

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.

SETTING
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO, unité de mesure).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et la lumière s'éteint pour économiser de l'énergie. Elles s'allument temporairement lorsque vous appuyez sur une des touches.

FONCTIONS SPÉCIALES

VIANDES
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.


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


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

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


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

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

 **GATEAUX**
AUTO
GÂTEAUX
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux (gâteaux à pâte levée, fourrés, tartes, etc.).

 **LEVAGE**
AUTO
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.

 **MAINT**
AUTO
MAINTIEN AU CHAUD
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

 **CUISS**
AUTO
CUISSON LENTE
Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre deux heures pour un poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour un poisson de 3 kg, et de quatre heures pour un rôti de viande de 1 kg à six ou sept heures pour un rôti de 3 kg. Pour la viande, la durée est de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg.


UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.


Appuyez sur  pour confirmer la sélection.

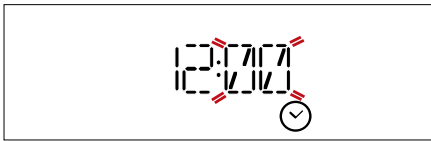
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Setting ».


2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, 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.

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

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.

Veillez 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 à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



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

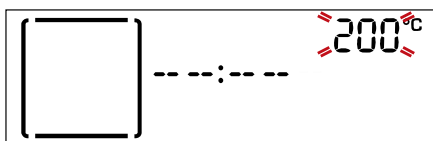


Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

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 la valeur clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

DURÉE




Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur **OK select** 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 la durée de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur **<<** : utilisez le *bouton de réglage* pour la modifier et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)

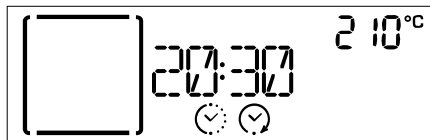
Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur **OK select** 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.



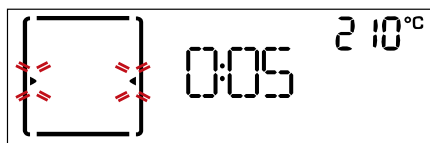
Remarques : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

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

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur **OK select** pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

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



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps 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, 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 pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur *OK select* pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont 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 affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur *OK select* pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



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

. MINUTERIE

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* : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur *OK select* de nouveau pour activer la minuterie.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



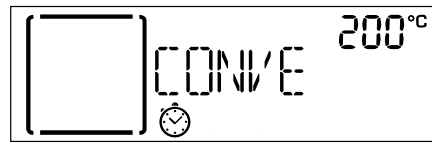
Veillez noter: La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson.

Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; appuyez sur *←* pour éteindre la minuterie en tout temps.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

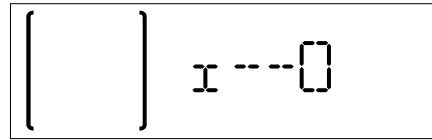
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour éteindre la minuterie, tournez le bouton de sélection sur 0 pour interrompre la fonction en cours, appuyez ensuite sur *←*.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES




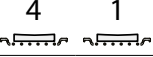



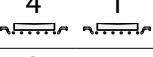



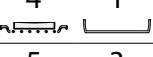





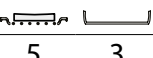





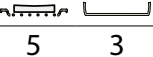





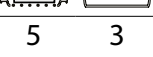











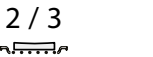









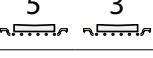






Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur *OK select* et *←* pendant au moins cinq secondes.






















Répétez pour déverrouiller le clavier.

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

TABLEAU DE CUISSON


RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	 GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30-90	4 1 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	 GATEA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Oui	160-200	35-90	4 1 
Biscuits/tartelettes	 GATEA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160-170	20-45	4 1 
		Oui	160-170	20-45 ***	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 (Mince, épaisse, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Oui	220 - 240	20-40	4 1 
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Pain 1 kg	 PAIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains	 PAIN AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1 
Pizza congelée	 PIZZA AUTO	Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4 1 
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-190	40-55	2 / 3 
		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	 RAGOU AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Pâtes au four/cannellonis	 RAGOU AUTO	-	190-200	25 - 45	3 



















RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Poisson au four/en papillote (filet, 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
Pommes de 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 du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

 www.docs.bauknecht.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu** pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS MANUELLES						
	Convec naturelle	Grill	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Convection forcée	Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES						
	Viandes	Volaille	Ragoût	Pain	Pizza	Gâteaux
ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lêchefrite / plaque à dessert / moule à gâteaux sur la grille métallique	Lêchefrite	Lêchefrite contenant 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

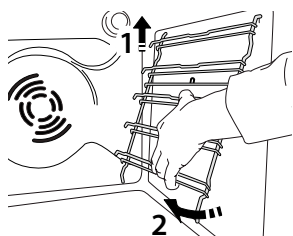
REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

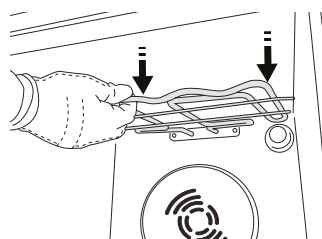
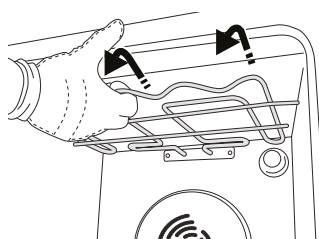
Veillez noter : Utiliser uniquement des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

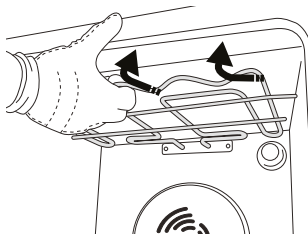
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



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

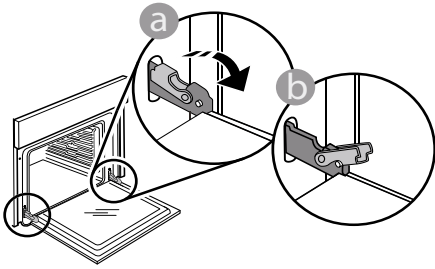


3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

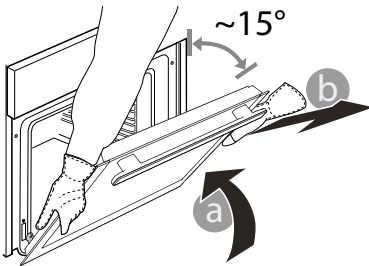


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

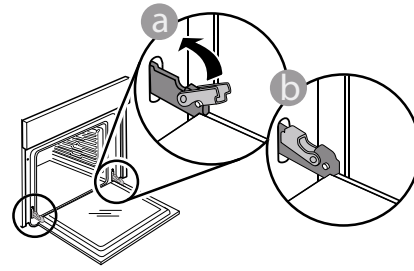


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

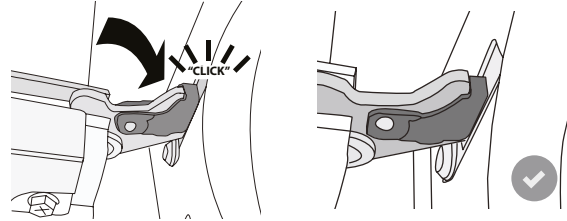


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

CONSEILS UTILES

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 (si 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.


CUIRE DES 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.

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) La fiche technique de l'appareil comprenant les taux d'efficacité énergétique peut être téléchargée sur le site Web **docs.bauknecht.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

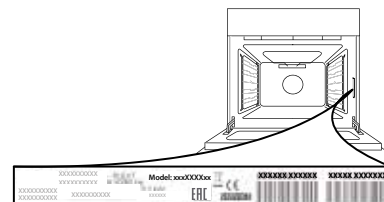
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web **docs.bauknecht.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400011114053

Imprimé en Italie



Consignes **d'installation** et **sécurité**

FR FRANÇAIS

Consignes de sécurité 3

Consignes d'installation 6

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité.

Conservez-les pour toute consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps.

Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation; gardez les enfants de moins de 8 ans à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

AVERTISSEMENT : Évitez tout contact avec les éléments

chauffants ou la surface intérieurs, vous pourriez vous brûler.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.

Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies.

Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, de l'huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin), un incendie pourrait se déclarer.

Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder.

Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four.

USAGE AUTORISÉ

MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, et non à une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

N'entrez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de

l'appareil : un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

INSTALLATION

L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

Les opérations d'installation et de réparation doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

Les enfants ne doivent pas effectuer d'opérations d'installation. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation. Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de

l'appareil doit être impossible. Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois. N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - Risque d'incendie.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le câble électrique ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité en vigueur. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.

Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un Service Après-vente autorisé.

Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un technicien qualifié.

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble

d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation. N'utilisez pas de rallonges, ni de prises multiples ou d'adaptateurs.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.


AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer la vitre du four, car ils risqueraient de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien.


PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS


Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les étagères (le cas échéant) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur et s'y retrouver piégés.

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.


CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.

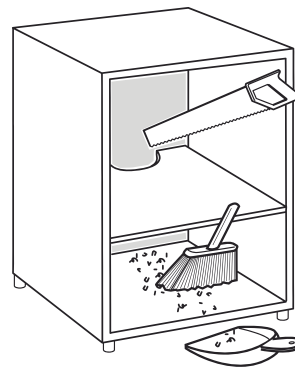
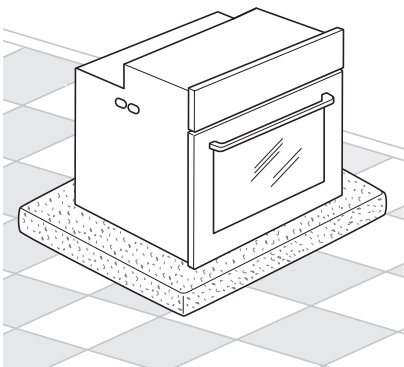
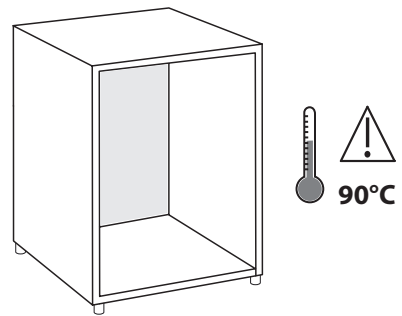
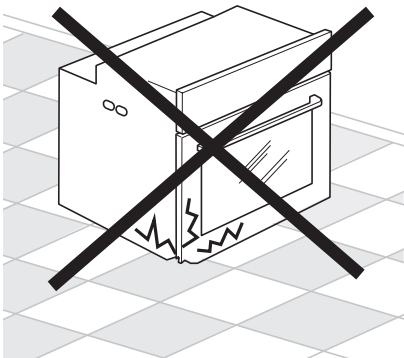
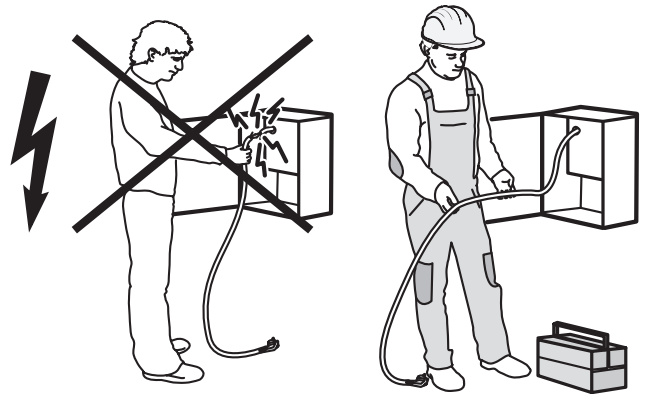
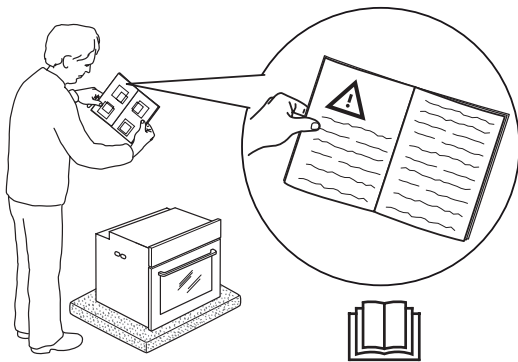
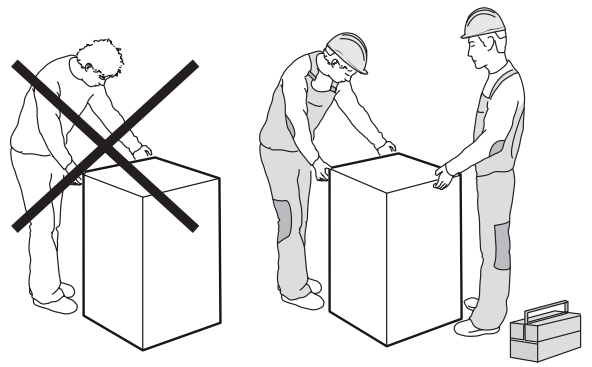
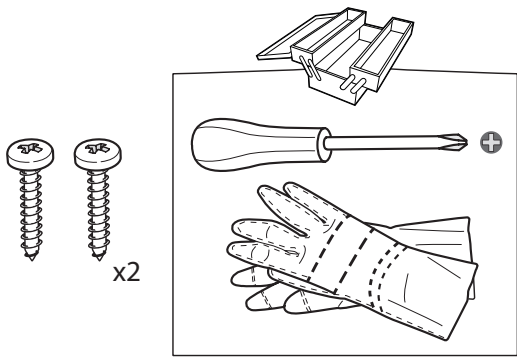
Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués, ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

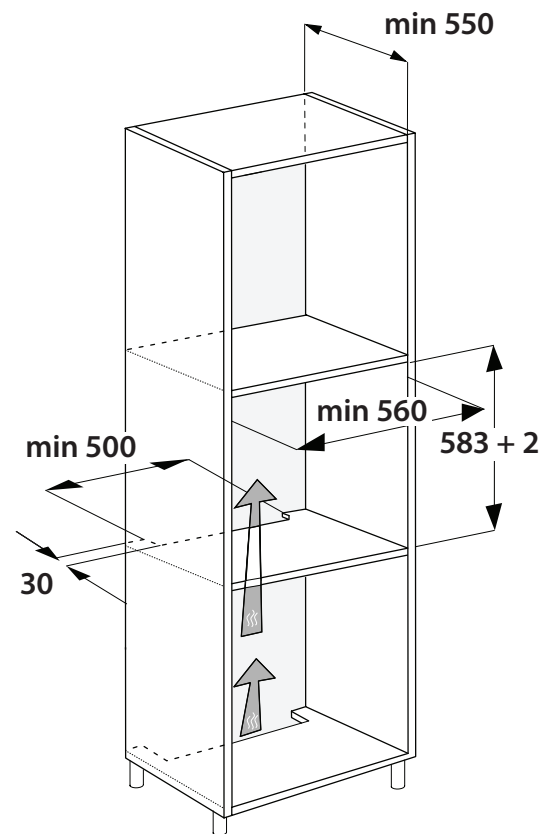
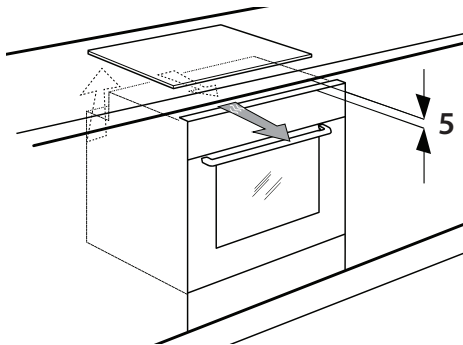
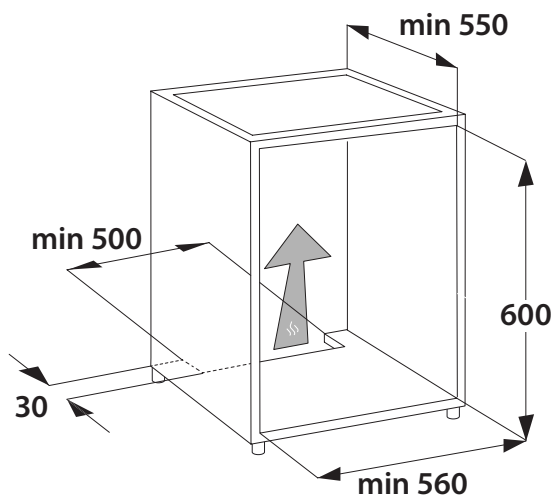
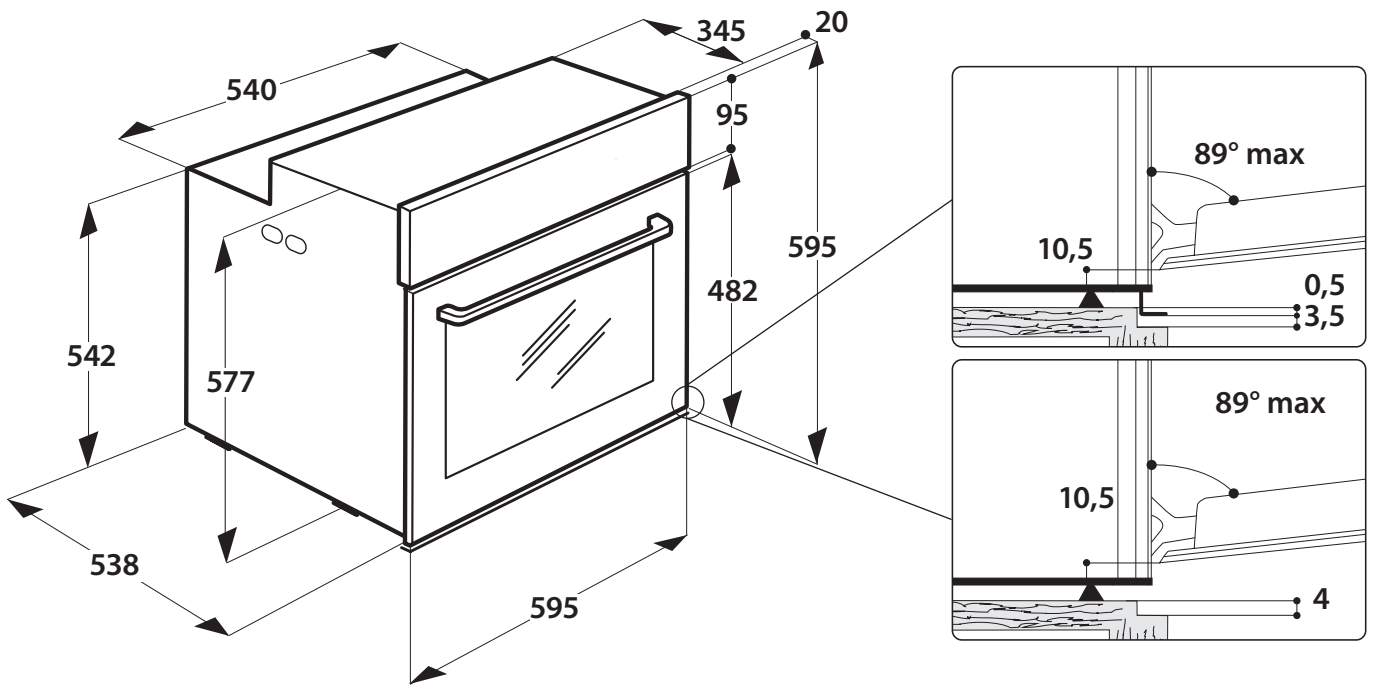
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

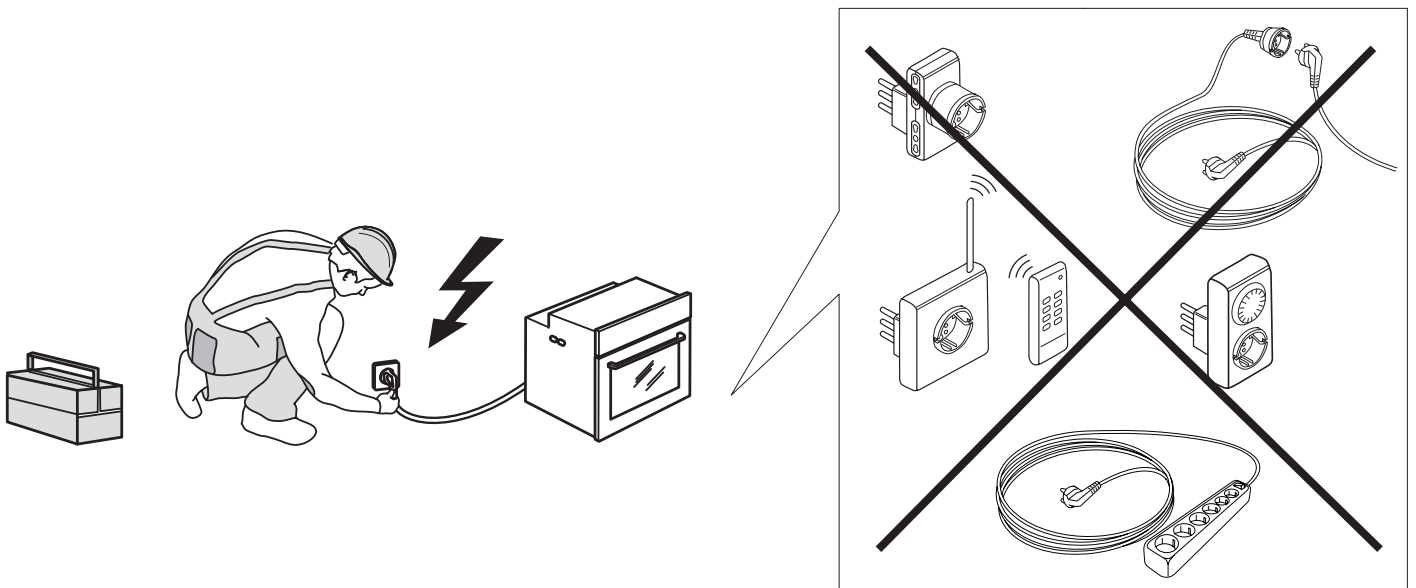
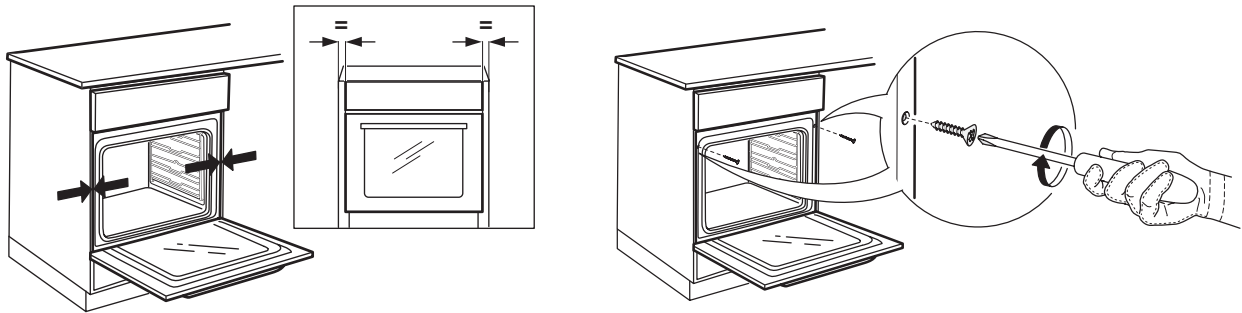
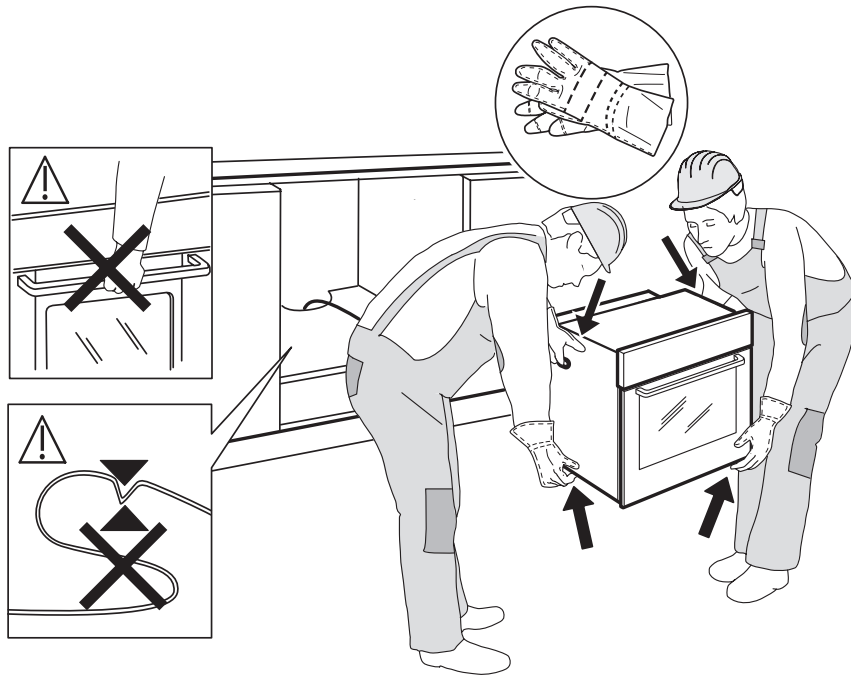
Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes : LVD 2014/35/EU, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE.

Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne  n° 1935/2004.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014, et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.







40001113164

Imprimé en Italie

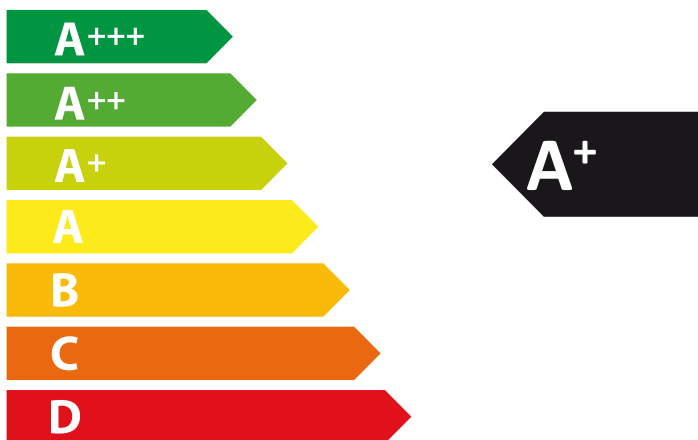


ENERG
енергия · ενέργεια



BAUKNECHT

BIK7 EN8VS PT CH



73 L



0.91 kWh/cycle*



0.70 kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · portion · zykus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ċiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

