



# Baker Pro



## Manuel d'utilisation

ROHS

CE



## ATTENTION:

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



### 1) Normes de Sécurité

1. Pendant l'emploi du BAKER PRO il est nécessaire de respecter quelques précautions fondamentales de sécurité.
2. Lire attentivement les instructions avant l'emploi.
3. Ne pas toucher le BAKER PRO tant qu'il est chaud et endosser des gants protecteurs. S'assurer de nettoyer les éléments chauffants seulement quand ils sont froids.
4. Retirer la prise avant de nettoyer l'appareil et si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
5. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.
6. Comme tout les dispositifs électriques, il doit être tenu hors de la portée des enfants.
7. Pour garantir un fonctionnement correct, faire attention à ce que le câble ne soit pas en contact avec d'autres objets.
8. Ne pas employer l'appareil s'il est défectueux ou si le câble et la prise sont abîmés. S'adresser au Service Client pour la réparation.
9. Ne pas altérer les parties intérieures de l'appareil.
10. Les accessoires non autorisés pour l'emploi peuvent abîmer l'appareil ou provoquer des dégâts à la personne qui l'utilise.
11. L'appareil est conçu pour un emploi domestique.
12. S'assurer que le câble ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes et qu'il ne reste pas suspendu sur la table. Ne pas déposer l'appareil sur une surface instable ou sur des tapis.
13. Ne pas placer BAKER PRO près d'une source de chaleur, de produits inflammables ou des conduites de gaz.
14. Tenir l'appareil à minimum 5 cm de distance d'objets, murs et/ou marges de tables.
15. Pour débrancher l'appareil, tirer la prise et non le câble.
16. Pour éviter le risque d'incidents, il est conseillé d'employer un câble qui garantit la capacité électrique.
17. Il est conseillé de n'employer qu'une seule rallonge électrique et s'en tenir aux normes suivantes
  - Les caractéristiques techniques de la rallonge doivent avoir les conditions requises pour le correct fonctionnement de l'appareil
  - La rallonge doit être placée de manière à ne pas provoquer des dégâts à la personne.

### 2) Fonctionnement

- BAKER PRO est pourvu d'un dispositif de réchauffement à parois latérales, un dispositif de propagation de chaleur par le bas, un dispositif de pétrissage, et d'un dispositif de contrôle. Selon la combinaison des différentes fonctions, l'appareil peut faire fonction de pétrisseur, four, friteuse, cuisson à vapeur. En outre pour le temps et la température du fonctionnement, il est possible de régler le temps d'attente selon le programme, le mode de fonctionnement, et pré fonctionnement choisis. BAKER PRO est un instrument de cuisine de plusieurs emplois qui peut être utilisé facilement pour la préparation de différentes

pâtes pour pains et gâteaux ou bien pour grillage, cuisson à vapeur, cuisson au four ou frire du poisson, viandes et légumes. L'appareil est capable de cuire facilement tous les types d'aliments

- Avec BAKER PRO il est possible de préparer tout type de mets comme du pain, douceurs et plats salés. Il peut être employé pour la cuisson du poisson, légumes, rôtis, pâtes et riz, mais aussi pour la préparation de délicieux desserts, confitures, massapain, douceurs, pains et tartes.
- L'appareil est très facile à employer et vous permettra d'économiser du temps. En outre le nettoyage de la machine est rapide. Il suffit de choisir l'heure à laquelle le plat doit être prêt, pousser le bouton et la recette sera prête en temps voulu.
- Vos plats seront cuits de manière saine et naturelle avec toute la pureté et la bonté désirée. Il n'y aura pas de mauvaises odeurs, fumées ou graisses dans la cuisine et vous aurez plus de temps pour vous même.
- Grâce à ses 3 litres de capacité, il est possible de cuisiner de 6 à 8 portions à la fois.
- Le BAKER PRO peut être employé 3,4, 5 fois par jour. Il ne fait ni bruits ni vibrations et, grâce à son excellent isolement, il emploie peu d'énergie électrique.

BAKER PRO est capable de cuisiner les plats comme suit :

1. Cuisson à vapeur : Fougasses, gnocchi, viande ou légumes etc
2. Cuisson au four : pain, goûter, rôti, viande etc
3. Frire : tous les types d'aliments à frire
4. Bouillir ou étouffer : tout les types d'aliments comme par exemple fèves, haricots, pommes de terre, braisé, carottes etc.
5. Pétrir pain et pâtisseries
6. Préparer des potages
7. Mélanger pendant la préparation des aliments grumeleux et à cuisson lente
8. Etablir le programme d'allumage. Il est possible d'avoir du pain frais à 7:00 heures du matin si la veille l'on établit l'allumage automatique de l'appareil à 4:00 heures du matin
9. Power-off Self Safeguard Function (Fonctions d'auto-protection et extinction). Si la prise est débranchée et si l'alimentation électrique est absente, le système mémorise automatiquement pour 1 heure le programme et le temps de fonctionnement établis.

Performances :

Voltage : 230V

Puissance : Max 2000W, dispositif de pétrissage : 100W, dispositif de propagation de chaleur par le bas :1200W, dispositif de chauffage à parois latérales :800W

Température de fonctionnement : 5-40, humidité<80%

Contrôle de la température, système d'entretien constant de la chaleur

Domaine de température : 40 - 90

Durée : Programmation manuelle ou automatique

Panier pour pétrir le pain : capacité maximum de pétrissage 920 gr, volume du panier 3L

Panier pour frire : capacité maximum de l'huile : 1,4L, volume du panier 5L

Grill : deux hauteurs

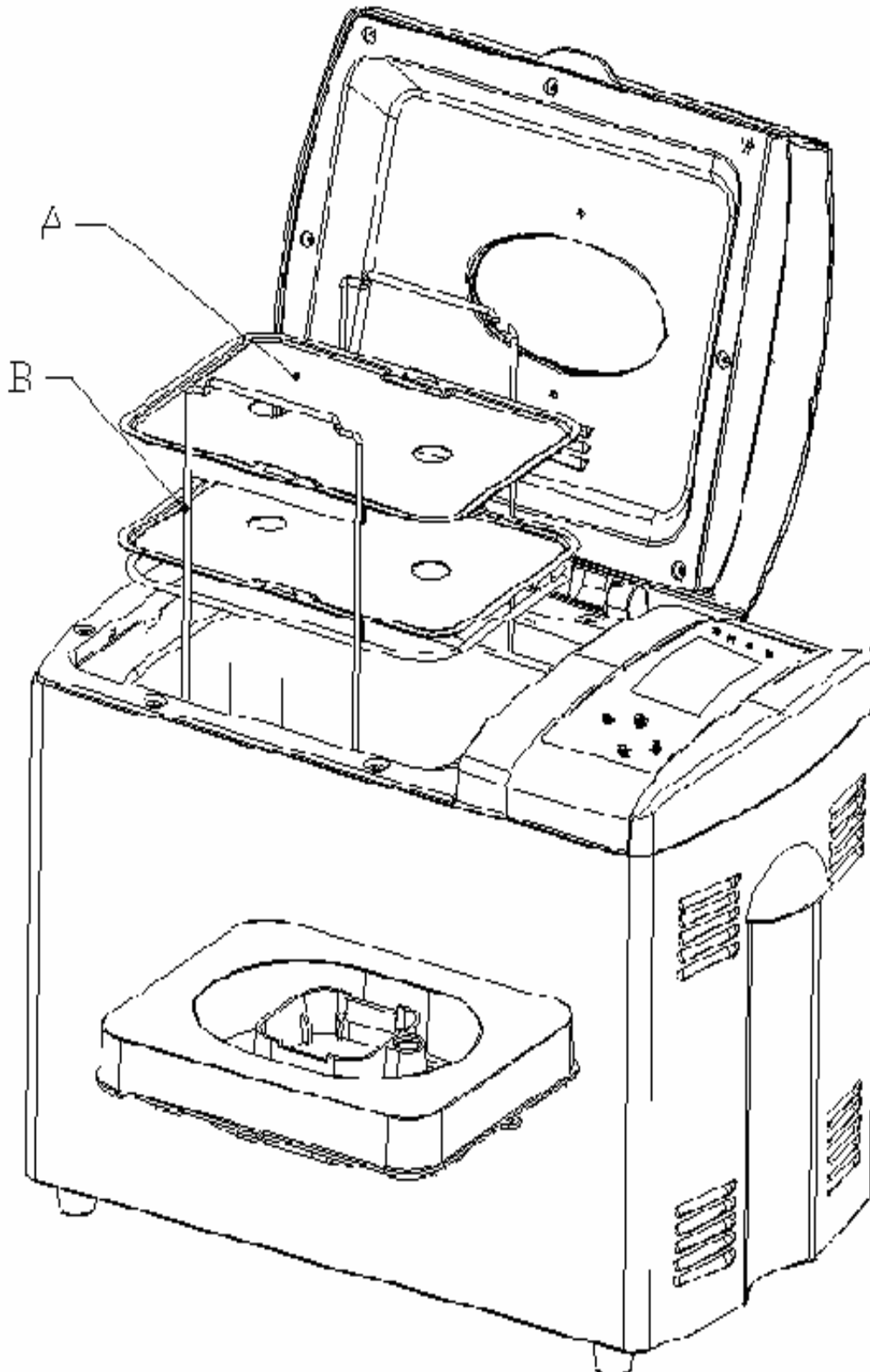
Support pour cuisson à vapeur : deux hauteurs

Temps maximum de programmation : 19 heures



- J. COUVERCLE TRANSPARENT
- K. FISSURES DE VENTILATION
- L. FENETRE DE VISUALISATION

### COMPOSANTS POUR LA CUISSON AU FOUR



- A. 2 LECHE FRITES
- B. SUPPORT POUR PANIER 2 EN 1