



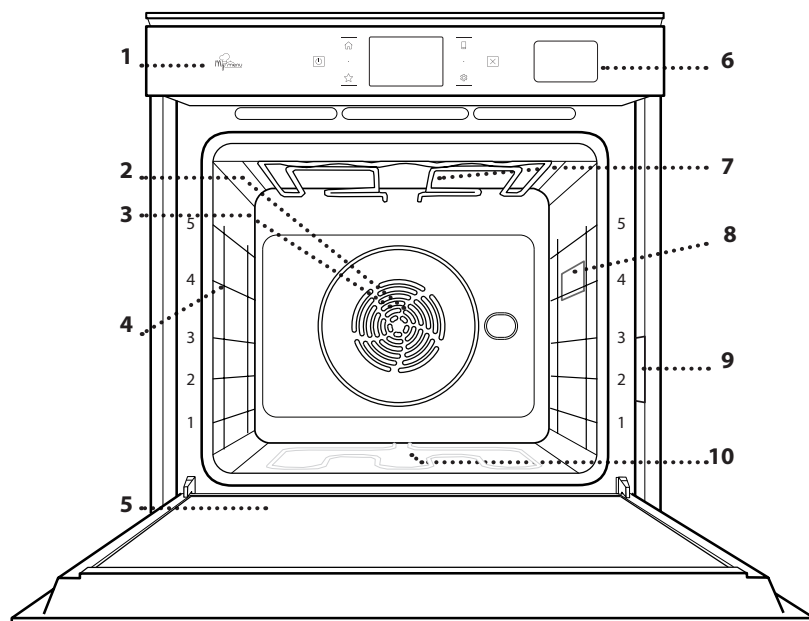
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register



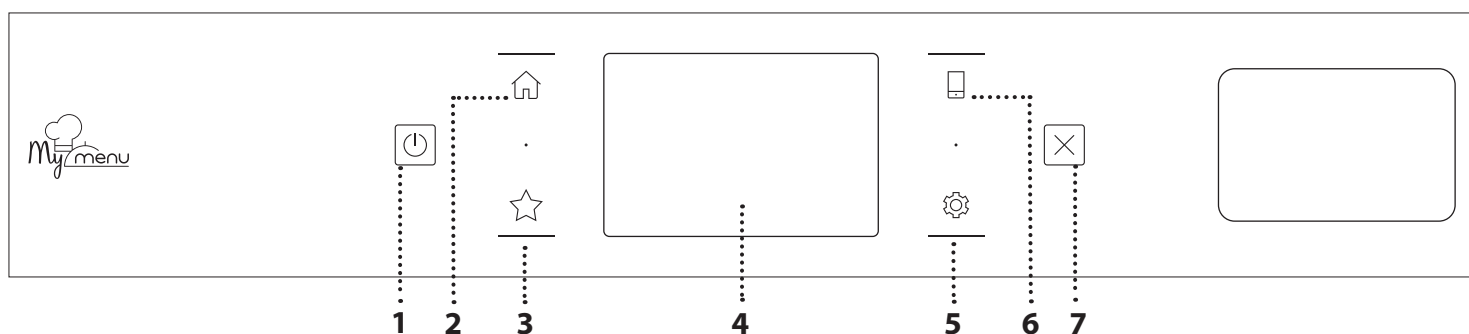
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/grill
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

6. TÉLÉCOMMANDE

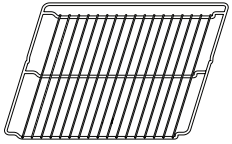
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

7. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

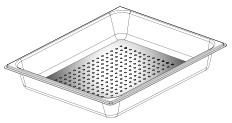
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



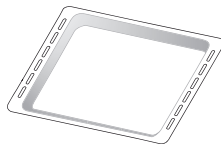
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

PANIER VAPEUR



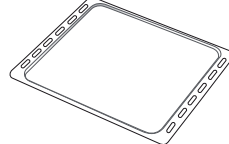
Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.

LÈCHEFRITE



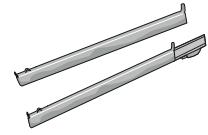
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

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.

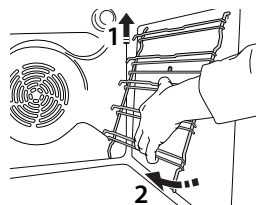
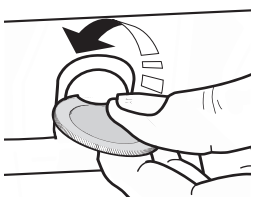
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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.

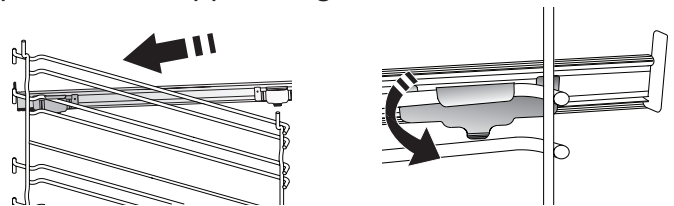
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur 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.



INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



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

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **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.
- **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.
- **TURBOGRIL**
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.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **FONCTIONS MULTIFLOW**
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 biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **VAPEUR**
 - » **VAPEUR PURE**
Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.
 - » **AIR PULSÉ + VAPEUR**
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur

ÉLEVÉ pour la cuisson des poissons, MOYEN pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.

FONCTIONS SPÉCIALES

- » **DÉCONGELER**
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.
- » **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
- » **LEVÉE**
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.
- » **COMMODITÉ**
Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage .
- » **MAXI COOKING**
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 AIR PULSÉ**
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.
- **MY FROZEN FOOD**
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.




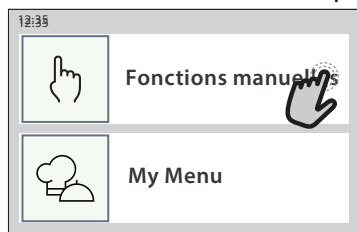
MY MENU


Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

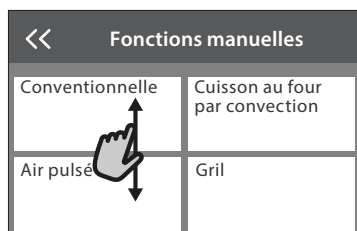
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

 **Pour sélectionner ou confirmer :**
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



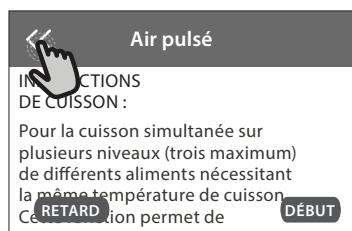
 **Pour défiler à travers un menu ou une liste :**
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».



Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur < .



PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».

3. CONFIGURATION WIFI

La fonction Bauknecht Home Net vous permet d'actionner votre four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour

enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour procéder à la connexion du paramétrage.

Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application Bauknecht Home Net vous guidera à travers toutes les étapes indiquées ici. Vous pouvez télécharger

l'application Bauknecht Home Net depuis l'iTunes Store ou le Google Play Store.

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

4. 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 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

5. 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. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelles et My Menu.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie de cuisson ».
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU

Les fonctions My Menu vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux

de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « MY MENU FOOD LIST » (voir les tableaux correspondants) et par recette dans le menu « MY MENU OCCASIONS SPÉCIALES ».


- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLAGE DÉBUT/FIN DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera ou se terminera à l'heure que vous sélectionnez par avance.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.


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.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

5. DÉBUT LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de 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.

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines des fonctions My Menu nécessiteront 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 sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.



Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.


- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.


Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORITO » pour enregistrer la fonction.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes
- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur ★ la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur ⚙️.
- Sélectionnez « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

10. OUTILS

Appuyez sur ⚙️ pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.

ACTIVATION À DISTANCE

Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur ⚙️.
- Appuyez sur ⏰.

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

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



NETTOYAGE

Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

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.

- Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction.
- Quand le four est froid, versez 200 ml d'eau potable sur le fond du four.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction de nettoyage.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué dans la section pertinente.

• VIDANGE

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Pour une utilisation optimale de l'appareil, il est conseillé de toujours effectuer une vidange chaque fois que le four a été utilisé avec un cycle vapeur.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée, appuyez sur ▶️ et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la fin de

l'opération. La durée moyenne de la vidange à pleine charge est d'environ trois minutes.

Si nécessaire, il est possible de mettre en pause le processus de vidange en appuyant sur le bouton BACK ou STOP (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « L'EAU EST CHAUDE - PATIENTER SVP ».

• DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le réservoir et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Le message < DÉTARTRE SVP > sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement. La nécessité de détartre est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartage (voir le tableau ci-dessous).

Le MESSAGE « MERCI DE DÉTARTER » apparaît	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur 22 heures de durée de cuisson à la vapeur	Un détartrage est recommandé
20 cycles de cuisson à la vapeur 30 heures de durée de cuisson à la vapeur	Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 180 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

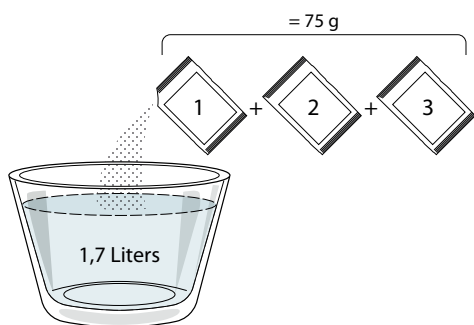
» PHASE 1 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran affiche < PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE >, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « LL'EAU EST CHAUDE - PATIENTER SVP ». la carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» PHASE 2 : DÉTARTAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran affiche < AJOUTER 1,7 L DE SOLUTION >, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Nous vous recommandons de préparer la solution de détartrage en ajoutant 3 sachets (correspondant à 75g) du détartrant spécial Four WPRO dans 1,7 litre d'eau potable à température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

» PHASE 3 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran affiche < PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE >, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

» PHASE 4 : RINÇAGE (~20 min.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche < AJOUTER EAU POUR RINCER >, versez de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉSERVOIR PLEIN » et appuyez sur pour lancer le premier rinçage.

» PHASE 5 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 6 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 7 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 8 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 9 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Suite à la dernière vidange, appuyez sur OK pour compléter le détartrage. Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

*Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et informations, contactez le service après-vente ou www.bauknecht.eu

Bauknecht ne saurait être tenue pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



WI-FI

























































































Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

TABLEAU DE CUISSON

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

FONCTIONS



Conventionnelle



AIR PULSÉ

Cuisson au four
par convection

Grill (Gril)

Cuisson au grill
Turbo

Maxi Cooking



Multiflow Menu



Éco Air pulsé

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		-	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Medium)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Medium – Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Medium)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits	 Biscuits	-	135	50 - 70	
Tartes	 Tartes	-	170	50 - 70	
Pizzas ronde	 Pizza ronde	-	210	40 - 60	
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		-	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	 Menu	-	190	40 - 120	
Lasagnes & Viandes		-	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		-	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		-	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.

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

Panier vapeur


VAPEUR PURE

Recette	Pré-chauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires	
Légumes frais (Entier)	-	100	30 - 80	 2	 1
Légumes frais (morceaux)	-	100	15 - 40	 2	 1
Légumes surgelés	-	100	20 - 40	 2	 1
Poisson entier	-	90	40 - 50	 2	 1
Filets de poisson	-	90	20 - 30	 2	 1
Escalopes de poulet	-	100	15 - 50	 2	 1
Œufs	-	100	10 - 30	 2	 1
Fruits (entiers)	-	100	15 - 45	 2	 1
Fruits (Morceaux)	-	100	10 - 30	 2	 1


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



Panier vapeur
































AIR PULSÉ + VAPEUR

Recette	Niveau de vapeur	Pré-chauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Petit pain/Biscuits	BASSE	-	140 - 150	35 - 55	3
	BASSE	-	140	30 - 50	4 1
	BASSE	-	140	40 - 60	5 3 1
Petit gâteau/Muffins	BASSE	-	160 - 170	30 - 40	3
	BASSE	-	150	30 - 50	4 1
	BASSE	-	150	40 - 60	5 3 1
Gâteaux à pâte levée	BASSE	-	170 - 180	40 - 60	2
Génoise	BASSE	-	160 - 170	30 - 40	2
Fougasse	BASSE	-	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	BASSE	-	170 - 180	70 - 100	3
Petit pain	BASSE	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	BASSE	-	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MEDIUM	-	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	MEDIUM	-	160 - 180	60-80	3
Rôti de boeuf saignant 1 kg	MEDIUM	-	200 - 220	40 - 50	3
Rôti de boeuf saignant 2 kg	MEDIUM	-	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	MEDIUM	-	180 - 200	65 - 75	3
Jarrets de porc en ragoût	MEDIUM	-	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / pintade / canard	MEDIUM	-	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MEDIUM	-	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	ÉLEVÉE	-	180 - 200	15 - 30	3

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du grill, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson. 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. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. 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. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.



TABLEAU DE CUISSON

Recette		Quantité suggérée	Retourne- ment (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires		
Mets en sauce/ Pâtes au four	Lasagnes fraîches	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Lasagnes surgelées	500 - 3000 g	—	2 	1 	
Riz et céréales	Riz 	Riz blanc	100 - 500 g	-	2 	1 
		Riz brun	100 - 500 g	-	2 	1 
		Riz complet	100 - 500 g	-	2 	1 
	Graines et céréales 	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Millet	100 - 300 g	-	3 	
		Orge	100 - 300 g	-	3 	
		Épeautre	100 - 300 g	-	3 	
Viandes	Bœuf	Rôti	600 - 2000 g	-	3 	
		Steak	2 - 4 cm	2/3	3 	
		Burger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Porc	Rôti	600 - 2500 g	-	3 	
		Côtes	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Poulet rôti	Entier	600 - 3000 g	-	2 	
		Escalope / Blanc	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Plats de viande	Kebab	une grille		5 	4 
		Saucisses et Würstel	1,5 - 4 cm		5 	4 
	Viande cuite à la vapeur 	Escalopes de poulet	1 - 5 cm	-	2 	
Escalopes de dinde		1 - 5 cm	-	2 		


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


	Recette		Quantité suggérée	Retourne- ment (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires	
Poisson	Filets rôtis	Filets/tranches de poisson	0,5 - 3 cm	-	5 	
		Filets surgelés	0,5 - 3 cm	-	4 	
	Filets à la vapeur	Filets/tranches de poisson	0,5 - 3 cm	—	3 	2
		Filets surgelés	0,5 - 3 cm	-	3 	2
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un lèchefrite	—	4 	
		Moules	un lèchefrite	-	4 	
		Crevettes	un lèchefrite	-	4 	3
		Crevettes	un lèchefrite	-	4 	3
	Fruits de mer/à la vapeur	Pétoncles	un lèchefrite	—	2 	1
		Moules	un lèchefrite	—	2 	1
		Crevettes	un lèchefrite	—	2 	1
		Crevettes	un lèchefrite	—	2 	1
		Calmar	100 - 500 g	-	2 	1
		Poulpe	500 - 2000 g	-	2 	1
Légumes	Légumes rôtis	Pommes de terre - Fraîches	500 - 1500 g	-	3 	
		Légumes farcis	100 - 500 g chacun	-	3 	
		Légumes rôtis	500 - 1500 g	-	3 	
	Légumes gratinés	Pommes de terre	un lèchefrite	—	3 	
		Tomates	un lèchefrite	—	3 	
		Poivrons	un lèchefrite	-	3 	
		Brocoli	un lèchefrite	—	3 	
		Chou-fleur	un lèchefrite	—	3 	
		Autres	un lèchefrite	—	3 	
	Légumes frais à la vapeur	Pommes de terre entières	100 - 300 g	-	2 	1
		Pommes de terre petites/morceaux	100 - 300 g	-	2 	1
		Petits pois	200 - 3000 g	-	2 	1
		Carottes	200 - 2000 g	-	2 	1
		Brocoli	200 - 2000 g	-	2 	1
Chou-fleur		200 - 2000 g	-	2 	1 	
Légumes surgelés à la vapeur	Petits pois	200 - 3000 g	-	2 	1 	
Fruits à la vapeur	Entier	100 - 500 g	-	2 	1 	
	En morceaux	-	-	2 	1 	

	Recette	Quantité suggérée	Retourne- ment (du temps de cuisson)	Niveau et Accessoires
Gâteaux et pâtisseries	Génoise en moule	500 - 1200 g	-	2 
	Biscuits	200 - 600 g	-	3 
	Croissants frais	un lèchefrite	—	3 
	Croissants surgelés	un lèchefrite	—	3 
	Pâte à choux	un lèchefrite	-	3 
	Tarte en moule	400 - 1600 g	-	3 
	Strudel	400 - 1600 g	-	3 
	Tarte farcie aux fruits	500 - 2000 g	-	2 
Gâteaux salés	-	800 - 1200 g	-	2 
Pain	Petits pains 🍞	60 - 150 g chacun	—	3 
	Pain de mie en moule 🍞	400 - 600 g chacun	—	2 
	Gros pain 🍞	700 - 2000 g	-	2 
	Baguettes 🍞	200 - 300 chacun	-	3 
Pizzas	Fine	ronde - plateau	—	2 
	Épaisse	ronde - plateau	-	2 
	Produits surgelés	1 - 4 couches	—	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 


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



Panier vapeur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Ne recouvrez pas l'intérieur du four

de papier aluminium.

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 par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'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.

- Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

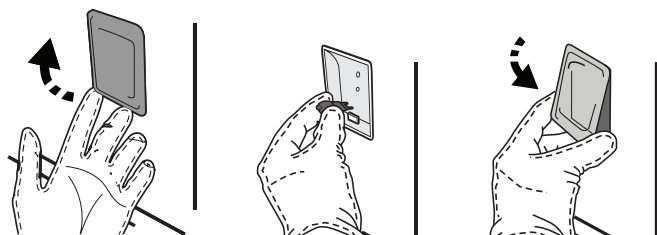
ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution de liquide de lavage après utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge de lavage.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

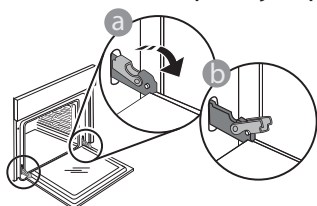
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Dégagez le capot de l'ampoule.
- Remplacez l'ampoule.
- Remplacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Remplacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation 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.



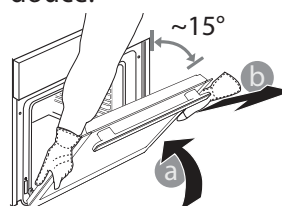
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



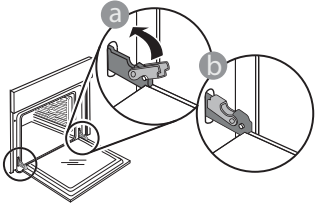
- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

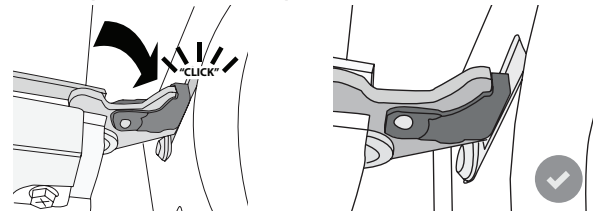


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

- 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.



- 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.

FAQ WIFI

WiFi non disponible en Russie

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.



Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application Bauknecht Home Net pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être du four ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

Que puis-je faire si apparaît à l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable avec mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service

Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.










Comment puis-je changer mon compte Bauknecht tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous d'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

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 ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
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. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
Le four ne chauffe pas.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi » Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Activation à distance non autorisée dans votre pays.	Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

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

