

Guide de **Santé et Sécurité**, d'**Utilisation et d'entretien**
et d'**installation**



www.bauknecht.eu/register



TABLE OF CONTENTS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3	 ÉCLAIRAGE	15
INSTALLATION	5	 VIDANGE	15
DESCRIPTION DU PRODUIT	7	 DÉTARTRE	16
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE	7	 SONDE	17
ACCESSOIRES	8	UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE	17
GRILLE MÉTALLIQUE	8	 SILENCE	17
LÊCHEFRITE	8	 VERROUILLAGE DES COMMANDES	17
PLAQUE DE CUISSON	8	CONSEILS DE CUISSON	18
GRILLES COULISSANTES *	8	CONVECTION NATURELLE	18
PANIER VAPEUR	8	GRILL	19
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES	8	TURBOGRILL	19
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE	8	AIR PULSÉ	20
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)	8	COOK 4	21
FONCTIONS DE CUISSON	9	CONVECTION FORCÉE	21
COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE	10	VAPEUR PURE	21
PREMIÈRE UTILISATION	10	Lorsque l'appareil a refroidi :	21
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE	10	AIR PULSÉ + VAPEUR	22
2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES	10	MAXI COOKING	23
3. CONFIGURATION WIFI	10	ÉCO AIR PULSÉ	23
. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE	11	LEVÉE	23
4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE	11	MAINTIEN AU CHAUD	23
5. CHAUFFER LE FOUR	11	DÉCONGÉLATION	23
6. REMPLIR LE RÉSERVOIR	12	TABLEAU DE CUISSON	24
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION	13	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES	13	SURFACES EXTÉRIEURES	29
NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL	13	SURFACES INTÉRIEURES	29
DURÉE	13	ACCESSOIRES	29
3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU	13	RÉSERVOIR	29
4. RÉGLAGE DÉBUT / FIN DÉPART DIFFÉRÉ	13	ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE	29
5. DÉBUT LA FONCTION	14	REMPACEMENT DE L'AMPOULE	30
6. PRÉCHAUFFAGE	14	FAQ WIFI*	31
7. PAUSE DE LA CUISSON	14	GUIDE DE DÉPANNAGE	32
8. FIN DE CUISSON	14	SERVICE APRÈS-VENTE	33
9. FAVORIS	14	AVANT DE CONTACTER NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE	33
10. OUTILS	15	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	33
 ACTIVATION À DISTANCE			
 MINUTERIE DE CUISSON			

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. 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 à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser le présent appareil uniquement sous la surveillance d'une autre personne ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité dudit appareil et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ 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 - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des maniques pour enlever les casseroles et accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir débarrassé 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. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

N'obstruez pas l'intervalle minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four - risque de brûlures.

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

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

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

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

⚠ 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 règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique du fabricant, son agent de maintenance ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger - risque de choc électrique.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


⚠ AVERTISSEMENT : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien - vous pourriez vous brûler.

⚠ AVERTISSEMENT : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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 et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil porte le symbole conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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 plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception des règlements européens n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

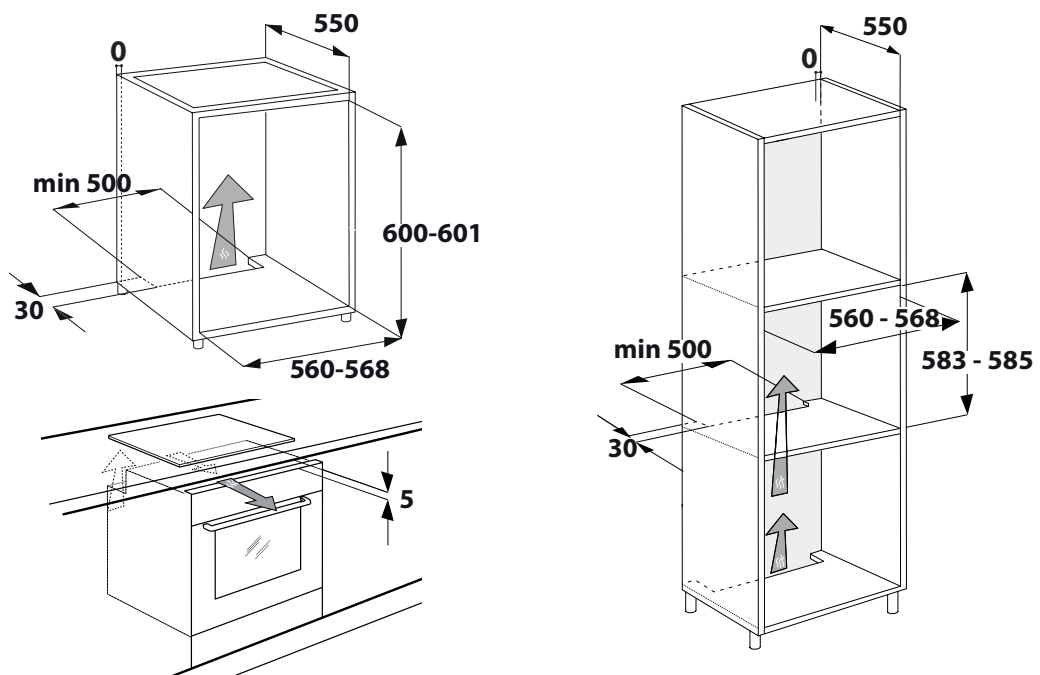
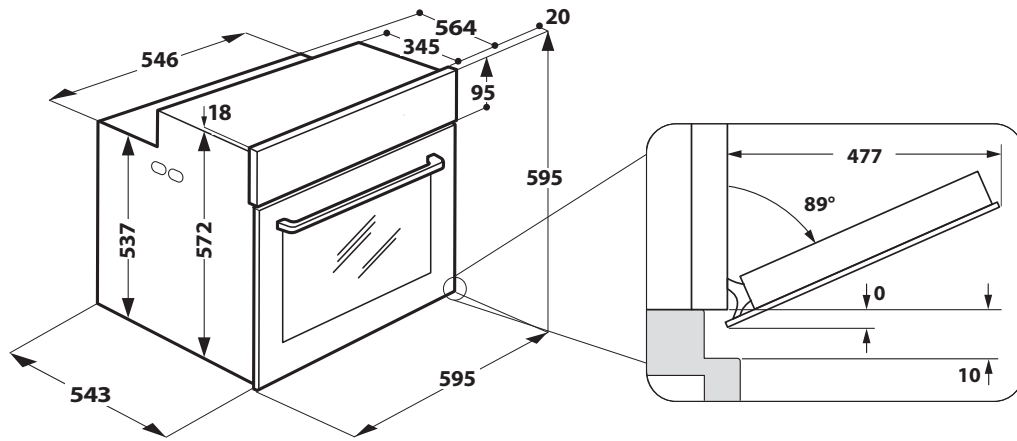
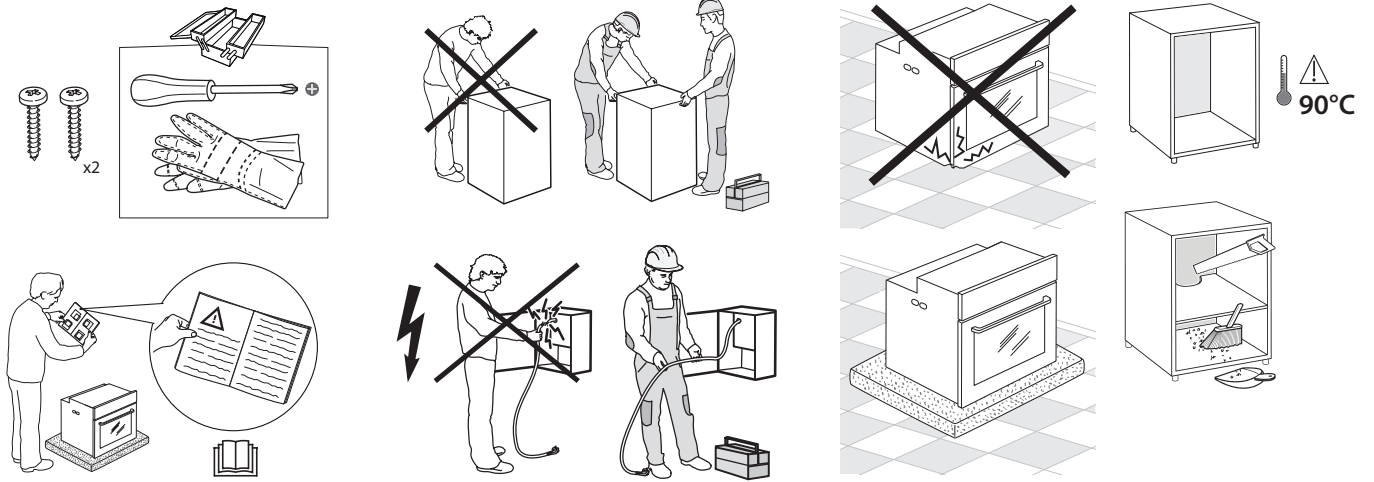
Le fabricant, Bauknecht EMEA S.p.A., déclare que ce modèle BIK11F PH8 TS2 PT de l'appareil électroménager avec équipement radio Module Indigo WiFi est conforme à la directive 2014/53/UE.

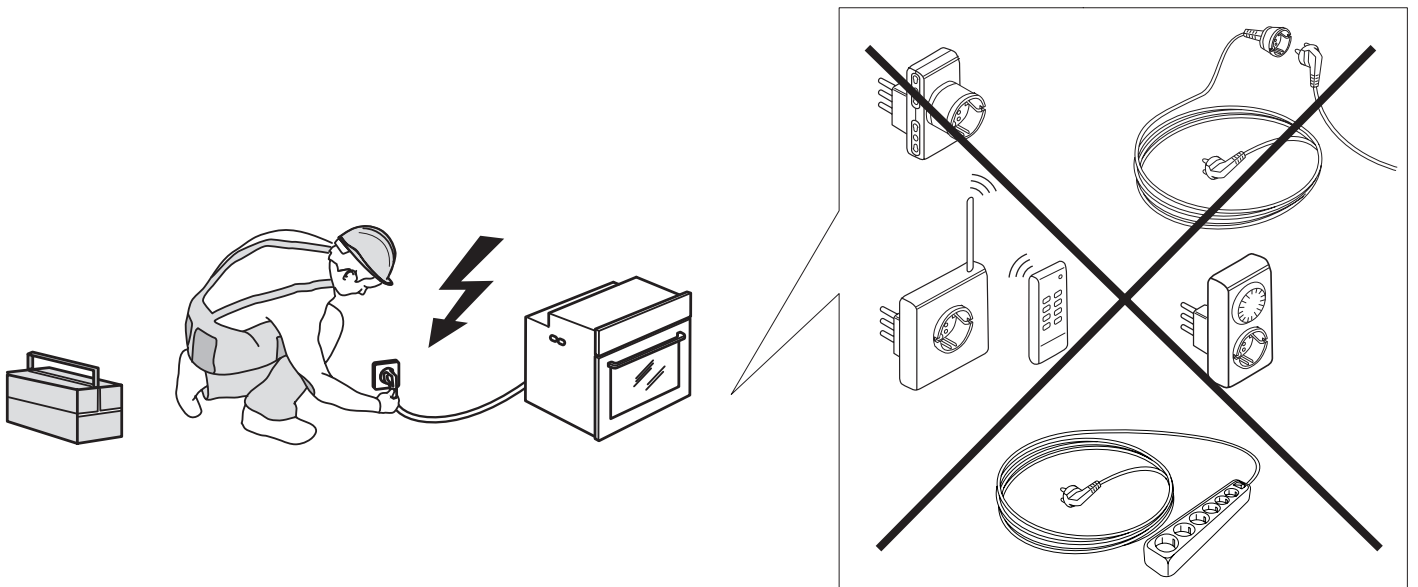
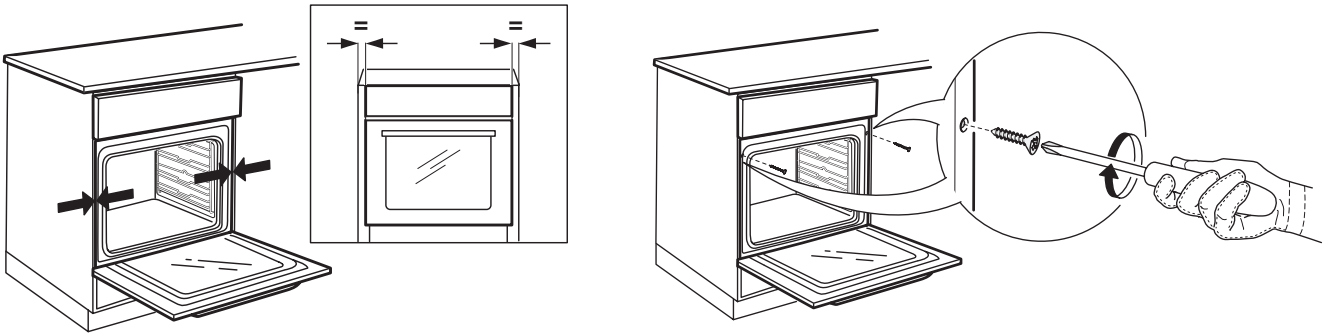
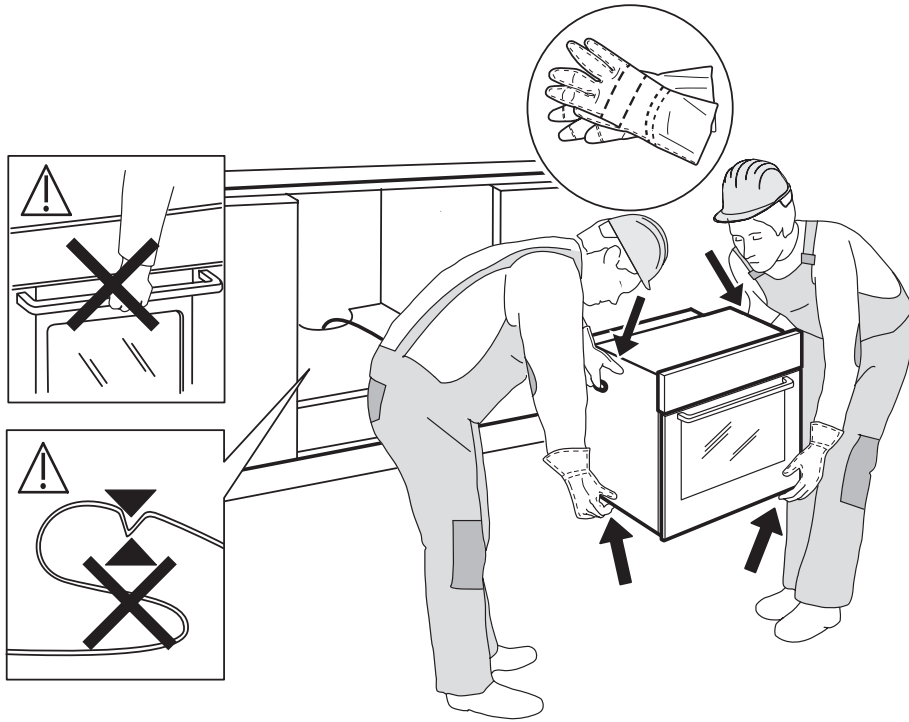
Le texte complet de la déclaration de conformité est présent sur le site internet suivant : docs.bauknecht.eu

L'équipement radio fonctionne sur la bande de fréquence de 2,4 GHz ISM, la puissance de radio-fréquence maximale transmise ne dépasse pas 20 dBm (p.i.r.e).

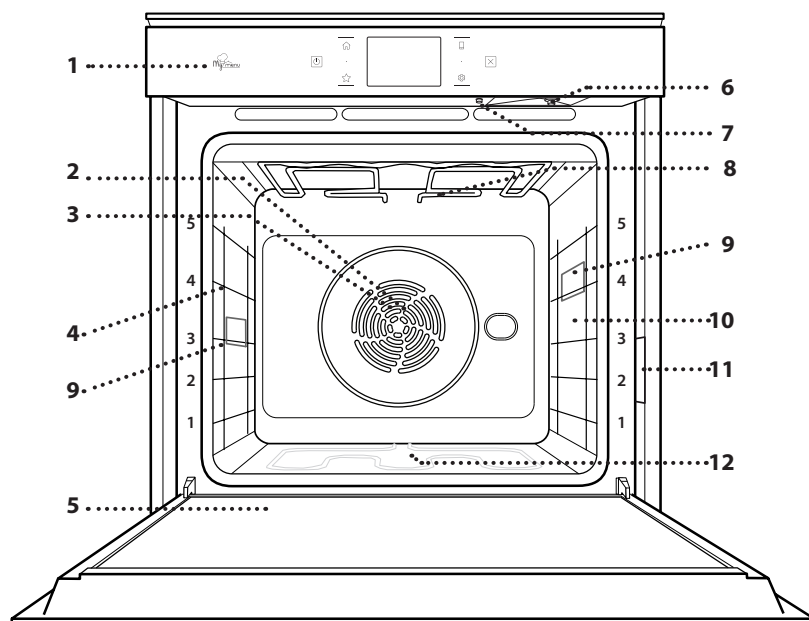
Ce produit comprend un logiciel libre développé par des tiers. La déclaration d'utilisation de la licence libre est disponible sur le site internet suivant : docs.bauknecht.eu

INSTALLATION



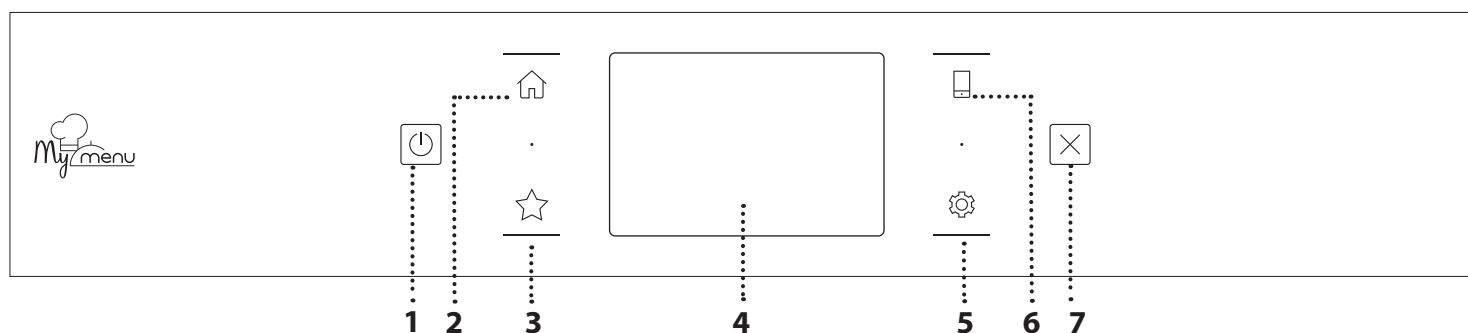


DESCRIPTION DU PRODUIT



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. Buse d'insertion de tuyau d'entrée
7. Buse de vidange
8. Élément de chauffage supérieur/grill
9. Ampoule
10. Point d'insertion de la sonde à viande
11. Plaque signalétique (ne pas enlever)
12. 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

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

5. OUTILS

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

6. TÉLÉCOMMANDE

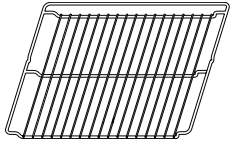
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net app.

7. ANNULATION

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

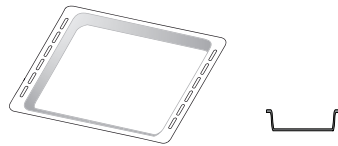
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



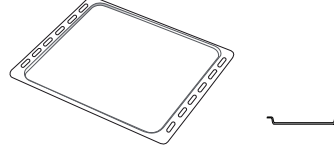
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



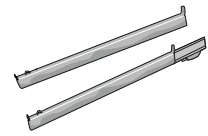
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



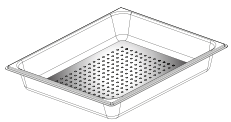
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES *



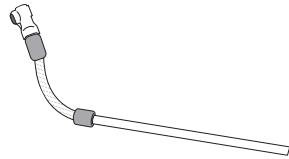
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PANIER VAPEUR



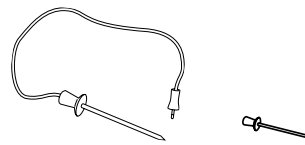
Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson. **

TUYAU D'ENTRÉE



Raccorder à la buse spéciale pour attirer l'eau à charger dans le réservoir. Seule la partie métallique doit être immergée dans un récipient de pression. Après utilisation, rincer et sécher minutieusement avant de le stocker dans un endroit frais et sec.

SONDE



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à ses quatre points de détection et à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

* Disponible sur certains modèles seulement

** Utiliser uniquement pour la fonction VAPEUR

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.

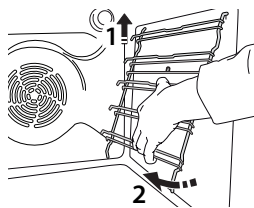
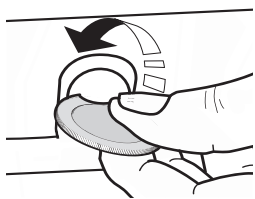
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

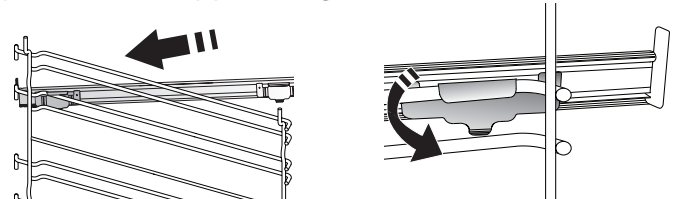
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, 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.



Veuillez noter : les grilles coulissantes peuvent être installées sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

- **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un 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 rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, 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.
- **MULTI-NIVEAU**
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 3 - FORT pour la cuisson des poissons, 2 - MEDIUM pour la viande et 1 - 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 les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
- » **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.
- **SURGELÉ**
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 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 sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour revenir à l'écran précédent :


Appuyez sur < .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devrez 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 ».

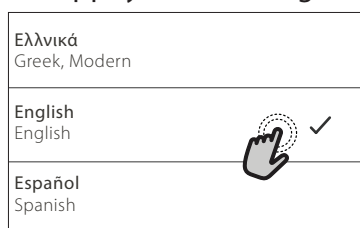
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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.



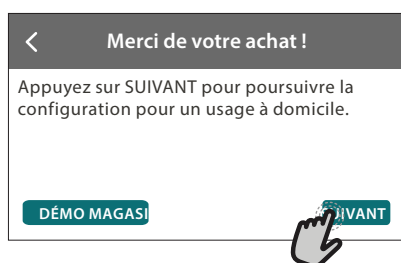
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



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

2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

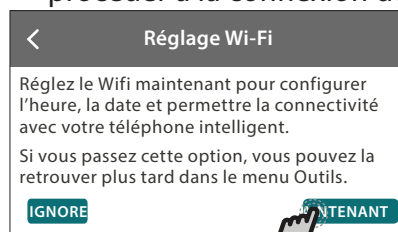
Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».



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.

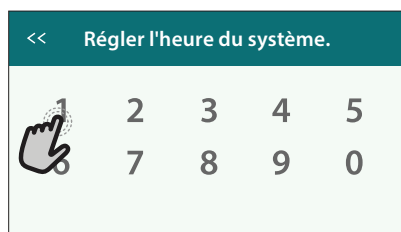
La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données)

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.



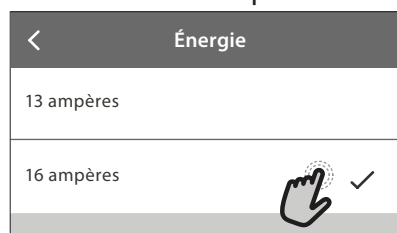
Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

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

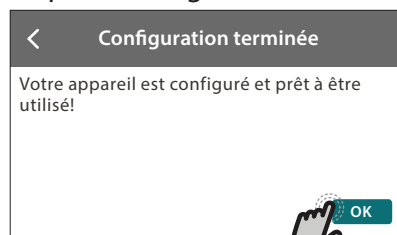
4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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.

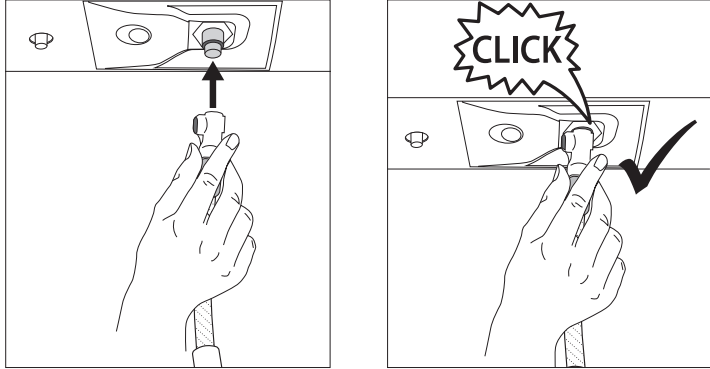
Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

6. REMPLIR LE RÉSERVOIR

Pour permettre l'émission de vapeur pendant la cuisson, ce dispositif est équipé d'un réservoir (non visible).

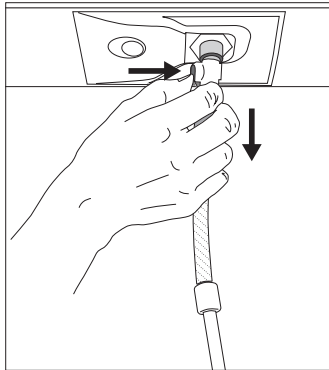
En sélectionnant une recette ou un cycle qui nécessite une cuisson vapeur, l'écran vous demandera d'insérer le tuyau d'entrée pour charger de l'eau et un témoin près de la zone d'insertion s'allumera.

Branchez le tuyau sans appuyer sur le bouton. Une fois le tuyau totalement inséré, vous entendrez un clic.



Veillez noter : Il n'y a qu'une façon de raccorder le tuyau, en maintenant le bouton poussoir sur le côté gauche.

Puis placez l'extrémité du tuyau dans un pichet/ récipient rempli d'au moins 1,7 litres d'eau potable. Pour une performance optimale de la vapeur, il est recommandé de charger le réservoir avec de l'eau à température ambiante. Si vous placez le récipient sur la porte de l'appareil, faites attention à la mettre doucement en place afin d'éviter tout dommage à la vitre de la porte.



Une fois lancé, le processus s'arrêtera automatiquement quand le réservoir sera rempli. À la fin, l'écran vous demandera de débrancher le tuyau en appuyant sur le bouton sur son côté supérieur gauche et en le tirant légèrement vers le bas.

Veillez noter : Afin d'éviter des fuites d'eau, il est recommandé de débrancher l'accessoire de remplissage pendant qu'il est


toujours à l'intérieur du récipient de vidange ; puis enlevez-le et fermez la porte.

Il est maintenant possible de démarrer le cycle de cuisson ou la recette souhaitée.

Après une longue période d'inutilisation des fonctions vapeur, il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

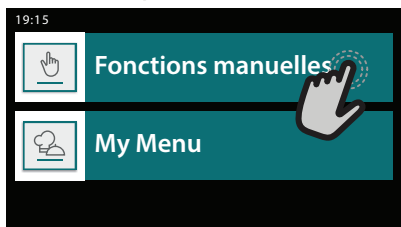
USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

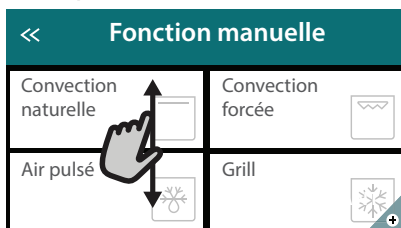
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

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

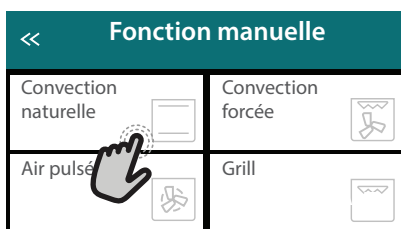
- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant .



- 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.



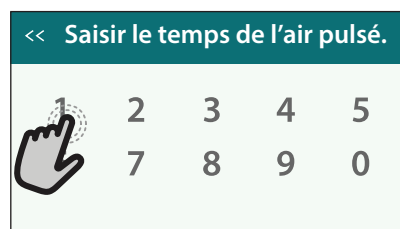
DURÉE

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 commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps 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 à partir de ceux indiqués dans 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.

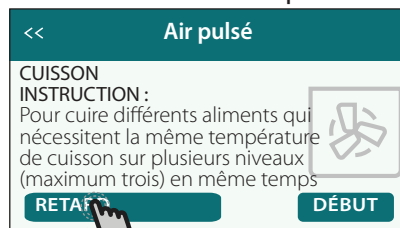
Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « MY MENU FOOD LIST » (voir les tableaux correspondants) et par recette dans le menu « MY MENU OCCASIONS SPÉCIALES ».

- 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.

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

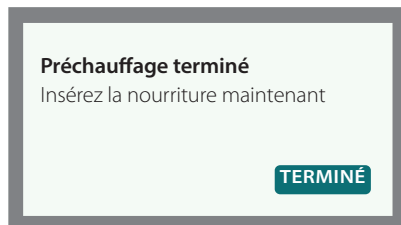
- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

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.

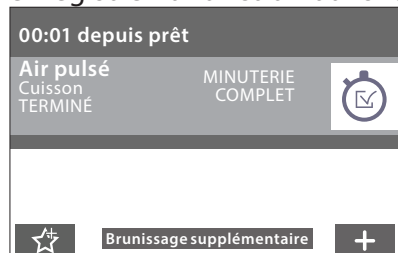
- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.



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.

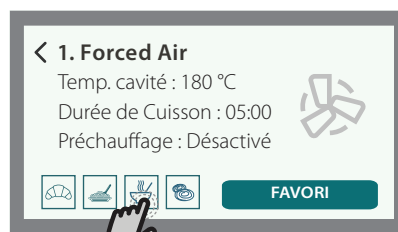
Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

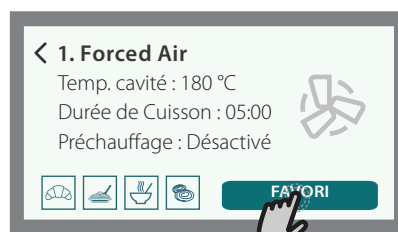
Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

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 « FAVORI » 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. En appuyant sur < , vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées..

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 permettre 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.

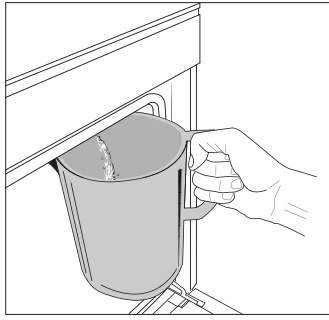
Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

- 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 vidange permet de vidanger l'eau dans le réservoir. La vidange régulière du réservoir est la meilleure façon d'empêcher la stagnation d'eau, il est donc fortement recommandé de vidanger régulièrement le réservoir après chaque cycle de vapeur. Si le réservoir n'est pas régulièrement vidangé, quelques jours après le dernier cycle vapeur, l'appareil vous demandera de le faire : cette demande ne peut pas être ignorée et il ne sera possible de poursuivre l'utilisation normale du produit qu'une fois la vidange réalisée.



Une fois la fonction « VIDANGE » sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, démarrez la fonction et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand pichet (d'une capacité d'au moins 2 litres) sous la buse de vidange située dans le bas du panneau, sur la gauche de la

buse d'entrée. Si nécessaire, il est possible d'actionner le panneau de commande pour faire une pause dans le processus de vidange et le reprendre (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

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 indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. Attendez que la température diminue ».



DÉTARTER

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

Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

La nécessité de détartrer 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 détartrage (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 185 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veuillez 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 1.1 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

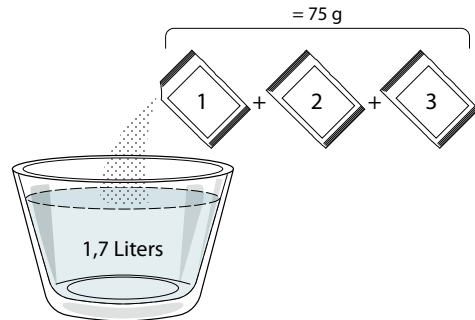
Si le réservoir n'est pas vide, la phase de vidange doit être effectuée avant de lancer le processus de détartrage à proprement parler. Dans ce cas, veuillez procéder à la tâche de vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique. Par contre, si le réservoir ne contient pas d'eau, l'appareil passera automatiquement en PHASE 1.2.

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

indiquera la mention suivante « L'eau est TROP CHAUDE, attendre que la température diminue ». La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» PHASE 1.2 : DÉTARTAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de préparer la solution, ajouter 3 sachets (correspondant à 75 g) du détartrant spécial Four WPRO dans 1,7 litres d'eau potable à la température ambiante.



Une fois que la solution de détartrage est prête, appuyez sur TERMINÉ et branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran, puis appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé ; ensuite, le système est prêt à démarrer le processus de détartrage principal.

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 1.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de placer un récipient sous l'orifice de vidange, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

» PHASE 2.1 : APPOINT D'EAU

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage.

Remplissez un récipient avec 1,7 L d'eau potable claire, puis branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran et appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé. Débranchez le tuyau et fermez la porte.

» PHASE 2.2 : RINÇAGE (~65 MIN.)

Le système est maintenant prêt à démarrer le processus de rinçage final.

» PHASE 2.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Après la dernière opération de vidange, le message « Détartrage terminé » apparaîtra à l'écran : appuyez sur TERMINÉ pour confirmer.

Il sera maintenant 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 information, 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.



SONDE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et My Menu (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée. Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez la nourriture.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

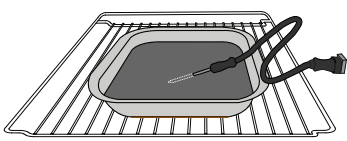
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans l'aliment de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

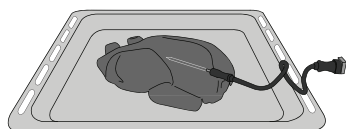
VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

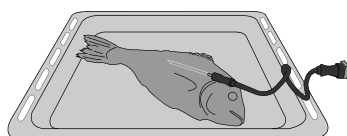
CUISSON AU FOUR : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Si vous utilisez la sonde quand vous faites la cuisine avec les fonctions My Menu, la cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale, sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



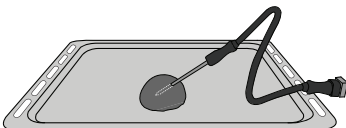
Lasagnes



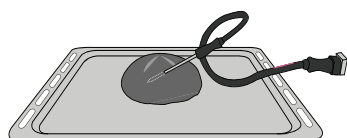
Poulet entier



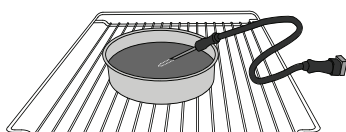
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau



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.

Le mode Sabbat maintient le four allumé en mode cuisson jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Le mode Sabbat utilise la fonction conventionnelle. Tous les autres cycles de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucune tonalité ne retentira, et les écrans n'indiqueront pas de changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, l'éclairage du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas, et les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas immédiatement.

Pour désactiver et sortir du mode Sabbat, appuyez sur ou puis appuyez sur l'écran d'affichage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



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 aux valeurs d'usine par défaut et obtenir d'autres informations sur le produit

CONSEILS DE CUISSON

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 plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins 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.

CONVECTION NATURELLE

Les éléments chauffants en haut et en bas de la cavité du four chauffent l'intérieur du four de manière uniforme. Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou 2ème grille.

Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

Cette fonction est le meilleur mode de cuisson pour cuir des desserts délicats sur une seule grille.














Utilisez des moules à gâteau en métal foncée et placez-les toujours sur la grille fournie. Lors de l'utilisation des plateaux fournis, enlevez les autres accessoires que vous n'utilisez pas de la cavité du four pour obtenir des résultats optimaux et économiser de l'énergie.


Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un

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

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords. Si le gâteau « s'affaisse » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.

Le poisson est cuit lorsque l'arête dorsale s'enlève facilement. Commencez par sélectionner la température la plus basse indiquée, même lors de la préparation de poissons plus gros. En général, plus le poisson est gros, plus la température doit être basse, et donc plus la durée de cuisson doit être longue.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Oui	170	30 - 50	 2
Biscuits/Petit pain	Oui	150	20 - 40	 3
Petits gâteaux/Muffins	Oui	170	20 - 40	 3
Chouquettes	Oui	180 - 200	30 - 40	 3
Meringues	Oui	90	110 - 150	 3
Pizza/Pain/Fougasse	Oui	190 - 250	15 - 50	 2
Pizza surgelée	Oui	250	10 - 15	 3
Vol-au-vent/Feuilletés	Oui	190 - 200	20 - 30	 3
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	Oui	190 - 200	45 - 65	 3
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg	Oui	190 - 200	80 - 110	 3
Poulet/Lapin/Canard 1 kg	Oui	200 - 230	50 - 100	 3
Dinde/Oie 3 kg	Oui	190 - 200	80 - 130	 2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)	Oui	180 - 200	40 - 60	 3

ACCESSOIRES  Grille métallique / Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèchefrite / Plaque de cuisson

 Lèchefrite

 Plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

GRILL






L'élément chauffant supérieur permet d'atteindre des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonction grill. Placez des aliments sur la 4ème ou la 5ème grille. Pour griller la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez sur le 3e ou 4e niveau en ajoutant environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Si vous souhaitez griller de la viande, choisissez un morceau à épaisseur homogène de manière à obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très

épais ont un temps de cuisson plus long.

Pour éviter de brûler la viande à l'extérieur, abaissez la position de la grille, éloignant ainsi les aliments du grill. Tournez les aliments à mi-cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Recette	Préchauffage	Niveau du Gril	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôtie	-	3 (Élevée)	3 - 6	5 
Filets de poisson / Entrecôtes	-	2 (Moy)	20 - 30	4  
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers	-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30	5  






TURBOGRIL

Dans cette fonction, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur sont activés en même temps.

Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Utilisez le 1er ou 2e niveau et ajoutez environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.


Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Recette	Préchauffage	Niveau du Gril	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Poulet rôti 1-1,3 kg	-	2 (Moy)	55 - 70	2  
Gigot d'agneau / Jarrets	-	2 (Moy)	60 - 90	3 
Pommes de terre rôties	-	2 (Moy)	35 - 55	3 
Légumes gratinés	-	3 (Élevée)	10 - 25	3 

ACCESSOIRES


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

AIR PULSÉ

L'élément chauffant rond et le ventilateur sont activés en même temps. Le ventilateur sur la paroi arrière répartit l'air chaud uniformément autour du four.






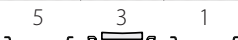


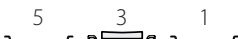

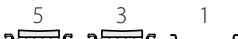

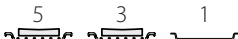


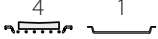
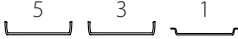
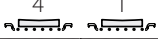

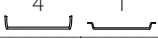




Grâce à la fonction « Air pulsé », vous pouvez cuire simultanément différents aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple le poisson et les légumes), en utilisant plusieurs grilles. Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus long.

Utilisez la 4ème grille pour la cuisson sur une grille uniquement, la 1ère et 4ème pour la cuisson sur deux

grilles, et la 1ère, 3ème et 5ème pour la cuisson sur trois grilles. Placez toujours les moules à gâteaux sur la grille métallique. Préchauffez le four avant la cuisson.

Pour atteindre un brunissage uniforme, assurez-vous que toutes les portions de pâtes sont de la même épaisseur.

Lors de la cuisson de pizza, graissez légèrement les plaques pour obtenir une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Recette	Préchauffage	Température (°c)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Oui	160	30 - 50	
	Oui	170	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	Oui	160 - 200	35 - 90	
Biscuits / Petit pain	Oui	140	30 - 50	
	Oui	140	30 - 50	
	Oui	135	40 - 60	
Petits gâteaux / Muffins	Oui	150	30 - 50	
	Oui	150	30 - 50	
	Oui	150	40 - 60	
Chouquettes	Oui	180 - 190	35 - 45	
	Oui	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues	Oui	90	130 - 150	
	Oui	90	140 - 160 *	
Pizza / Pain / Fougasse	Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée	Oui	250	10 - 20	
	Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)	Oui	180 - 190	45 - 60	
	Oui	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / Feuilletés	Oui	180 - 190	20 - 40	
	Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes & Viandes	Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre	Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes	Oui	180	30 - 50 *	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

COOK 4

Recette	Plat	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Biscuits	Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	Tartes	Oui	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizzas ronde	Pizza ronde	Oui	210	40 - 60	5 4 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) légumes rôtis (niveau 4) lasagnes (niveau 2) découpes de viande (niveau 1)	Cook 4 menu	Oui	190	40 - 120	5 4 2 1

CONVECTION FORCÉE

Utilisez cette fonction pour les quiches et tartes aux légumes ou pour les desserts avec une garniture moelleuse, comme les gâteaux au fromage et les tartes aux fruits.

Cela est également idéal pour cuire des aliments ayant une teneur en eau élevée. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à travers le four. Cela aide à maintenir une température constante et à cuire les aliments de manière plus uniforme, en

obtenant une partie supérieure croustillante tout en gardant l'humidité à l'intérieur et en créant des pains plus croustillants.

Utilisez le 3ème ou le 2ème niveau. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.

Si le fond de tarte est mou, abaissez la grille et parsemez le fond du gâteau de chapelure de biscuit avant d'ajouter la garniture.

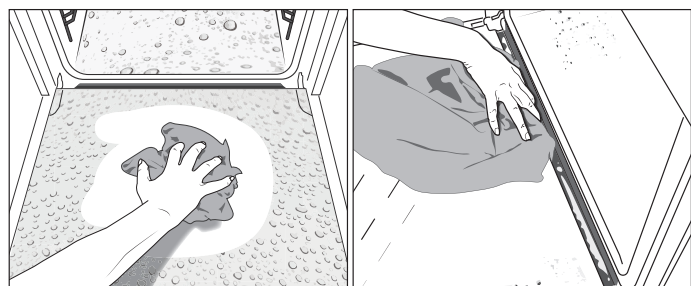
Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	Oui	160 - 200	30 - 85	3
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)	Oui	180 - 190	45 - 55	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Oui	180 - 200	50 - 60	2

VAPEUR PURE

Recette	Préchauffage	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

Veuillez noter : À la fin d'un cycle de vapeur, ouvrez la porte avec précaution pour éviter toute fuite d'eau.

LORSQUE L'APPAREIL A REFROIDI :




1. Essuyez le verre de la porte intérieure et la garniture de condensation avec un chiffon ou une éponge ;
2. Essuyez les surfaces de la cavité en faisant particulièrement attention à ne pas laisser des dépôts d'eau ;
3. Nous vous recommandons d'enlever tous les accessoires et de lancer un cycle à haute température d'au moins une demi-heure (de préférence en utilisant la fonction Convection, 1 heure à 250°C) afin de permettre à la cavité du four de sécher totalement, en évitant l'accumulation de condensation.

AIR PULSÉ + VAPEUR

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

ACCESSOIRES

 Grille métallique /
Plaque de cuisson ou
moule à gâteau sur la
grille métallique

 Lèche-frite / Plaque
de cuisson

 Lèche-frite

 Plaque de cuisson

 Lèche-frite contenant
500 ml d'eau

 Panier vapeur

MAXI COOKING

Cette fonction est très utile pour cuire de grandes portions de viande (plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

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 avant la cuisson.

Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si la viande est trop mince, ajoutez un peu de liquide, comblez la jonction avec de la graisse ou recouvrez-la avec des bandes de bacon, par exemple.

En ce qui concerne le retournement du rôti, assurez-vous de le placer avec la croûte vers le bas en premier.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôti de porc avec grattons 2 kg	-	170	110 - 150	2

ÉCO AIR PULSÉ

Il est conseillé d'utiliser la 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôtis farcis	-	200	80 - 120 *	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)	-	200	50 - 100 *	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

LEVÉE

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

Le temps de fermentation pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de maintien au chaud vous permet de garder au chaud des repas prêts. Cela évite la formation de condensation et élimine la nécessité de nettoyer le compartiment de cuisson.

Il n'est pas conseillé de maintenir au chaud les repas prêts pendant plus de deux heures.

Rappelez-vous que certains aliments continuent de cuire pendant qu'ils restent au chaud. Couvrez-les, si nécessaire, pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

DÉCONGÉLATION

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

TABLEAU DE CUISSON

		Catégories d'aliments	Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson
CASSEROLE / PÂTE CUITE	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg *	2	Préparez selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	2	
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	2	Préparez selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	2	
RIZ ET CÉRÉALES	Riz	Riz complet	0,1 - 0,5 kg	2 1	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz complet et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Riz brun	0,1 - 0,5 kg	2 1	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz brun et d'eau pour 1,5 de poids de riz blanc. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Riz blanc	0,1 - 0,5 kg	2 1	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz blanc et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
	Graines & Céréales	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	2 1	Placez dans un plat en pyrex une part de quinoa et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Millet	0,1 - 0,3 kg	2 1	Placez dans un plat en pyrex une part de millet et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Épeautre	0,1 - 0,3 kg	2 1	Placez dans un plat en pyrex une part d'épeautre et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Orge	0,1 - 0,3 kg	2 1	Placez dans un plat en pyrex une part d'orge et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg *	3	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.
		Rôti de veau	0,6 - 2,5 kg *	3	
		Entrecôtes	2 - 4 cm	5	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Hamburger	1,5 - 3 cm	5	
		Cuisson lente	0,6 - 2 kg *	3	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Porc	Rôti de porc	0,6 - 2,5 kg *	3	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Jarret de porc	0,5 - 2,0 kg *	3	
		Côtes de porc	0,5 - 2,0 kg	5	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
Bacon		0,5 - 1,5 cm	5		

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

Plaque de cuisson

Lèchefrite contenant
500 ml d'eau

Panier vapeur

Sonde

Catégories d'aliments		Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson
VIANDE	Agneau	Agneau rôti	0,6 - 2,5 kg * 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Grille	0,5 - 2,0 kg * 	
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg * 	
	Poulet	Poulet rôti	0,6 - 3 kg * 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Poulet rôti farci	0,6 - 3 kg * 	
		Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg * 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas
		Escalope / Blanc de poulet	1 - 5 cm 	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Canard rôti	Canard rôti	0,6 - 3 kg * 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Canard rôti farci	0,6 - 3 kg * 	
		Morceaux de canard	0,6 - 3 kg * 	
		Escalope/Magret de canard	1 - 5 cm 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Dinde et oie rôties	Oie rôtie	0,6 - 3 kg * 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Oie rôtie farcie	0,6 - 3 kg * 	
		Morceaux de dinde	0,6 - 3 kg * 	
		Escalope/Blanc	1 - 5 cm 	
Plats de viande	Brochettes	une grille 	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson	
	Saucisses et Würstel	1,5 - 4 cm 	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson	

	Catégories d'aliments	Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson
POISSON	Poisson entier rôti	Saumon	0,2 - 1,5 kg *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Colin	0,2 - 1,5 kg *	
		Morue	0,2 - 1,5 kg *	
		Bar	0,2 - 1,5 kg *	
		Daurade	0,2 - 1,5 kg *	
		Mulet	0,2 - 1,5 kg *	
		Poisson entier	0,2 - 1,5 kg *	
		Poisson en croûte de sel	0,2 - 1,5 kg *	
	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 (cm)	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	
		Steack de morue	0,1 - 0,3 kg	
		Filet de bar	0,05 - 0,15 kg	
		Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	
		Filet de poisson congelés	0,5 - 3 (cm)	
	Escalopes et steaks cuits à la vapeur	Filet de morue	1 - 2 (cm)	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)	
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	
		Filet de bar	1 - 2 (cm)	
		Filet de daurade	0,5 - 1,5 (cm)	
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	
		Darne de thon	1 - 3 (cm)	
	Fruits de mer grillés	Moules gratinées	une couche	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Crevettes	une couche	
		Crevettes	une couche	
	Fruits de mer cuits à la vapeur	Pétoncles	une couche	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Moules	une couche	
		Crevettes	une couche	
Crevettes		une couche		
Calmar		0,1 - 0,5 kg		
Poulpe		0,5 - 2 kg		
ŒUFS CUITS A LA VAPEUR	Poulet	50 - 80 g chacun	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Caille	un plateau vapeur		

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

Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant
500 ml d'eau

Panier vapeur

Sonde

Catégories d'aliments		Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg 	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg chacun 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg 	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
	Légumes gratinés	Pommes de terre	une couche 	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Tomates	une couche 	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Piments	une couche 	Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Brocolis	une couche 	
		Chou-fleur	une couche 	Préparez selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Autres	une couche 	
	Légumes cuits à la vapeur	Pommes de terre entières	50 - 500 g* [chacun] 	
		Pommes de terre en morceaux	100 - 2000 g* [suggéré] 	
		Petits pois	0,2 - 3 kg 	
		Brocolis	0,2 - 2 kg 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Chou-fleur	0,2 - 2 kg 	
		Carottes	0,2 - 2 kg 	
		Courgette	0,2 - 2 kg 	
		Légumes frais	0,2 - 2 kg 	
	Légumes surgelés à la vapeur	Brocolis	0,2 - 2 kg 	
		Petits pois	0,2 - 3 kg 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Pommes de terre	0,1 - 2 kg 	
GÂTEAUX SALÉS	Gâteau salé	0,8 - 1,2 kg 	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite	
	Strudel aux légumes	0,5 - 1,5 kg 	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure	
PAIN	Petits pains	60 - 150 g chacun* 	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Pain moyen	200 - 500 g chacun* 	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèche-frite	
	Gâteau de pain	0,4 - 0,6 kg chacun* 	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Gros pain	0,5 - 2,0 kg * 	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez	
	Baguettes	200 - 300 g chacune 	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Pain spécial	0,5 - 2,0 kg 	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèche-frite	

	Catégories d'aliments	Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson	
PIZZA	Pizza congelée	1 couche*	2	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique.	
	Pizza fine	plateau - plat rond*	2 éteindre le four.	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza épaisse	plateau - plat rond*	2 éteindre le four.		
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Gâteaux moelleux	Génoise en moule	0,5 - 1,2 kg *	2 Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un moule chemisé et graissé.	
		Gâteau moelleux aux fruits en moule	0,5 - 1,2 kg *	2 Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé	
		Gâteau moelleux au chocolat en moule	0,5 - 1,2 kg *	2 Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un moule chemisé et graissé	
		Génoise sur plaque de cuisson	0,5 - 1,2 kg *	2	
	Pâtisseries et tartes farcies	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	3	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
		Croissants (frais)	une couche*	3	
		Croissants (congelés)	une couche*	3	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
		Pâte à chou	une couche*	3	
		Meringues	10 - 30 g chacune	3	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Tarte en moule	0,4 - 1,6 kg *	3	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	3	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
		Tarte farcie aux fruits	0,5 - 2 kg	2	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
	FRUITS À LA VAPEUR	Morceaux de fruits	-	2 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Fruits entiers	0,1 - 0,5 kg	2 1	

* Gamme de poids d'aliments suggérée ou numéro de plateau.

ACCESSOIRES

Grille métallique /
Plaque de cuisson ou
moule à gâteau sur la
grille métallique

Lèchefrite

Plaque de cuisson

Lèchefrite / Plaque de
cuisson

Grille métallique +
lèchefrite contenant 500
ml d'eau

Sonde

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez 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

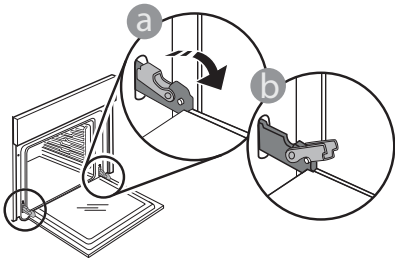
- Immergez les accessoires dans une solution de liquide de lavage après utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge de lavage.

RÉSERVOIR

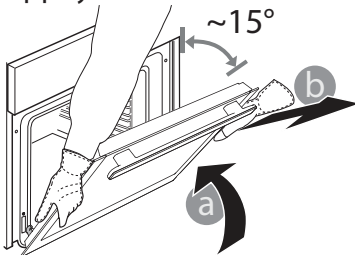
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation de la fonction « Air Pulsée + vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

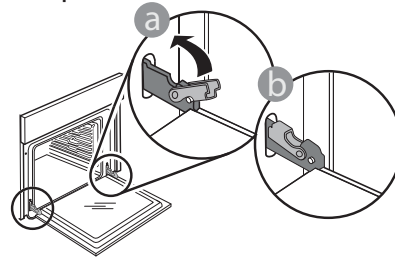


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

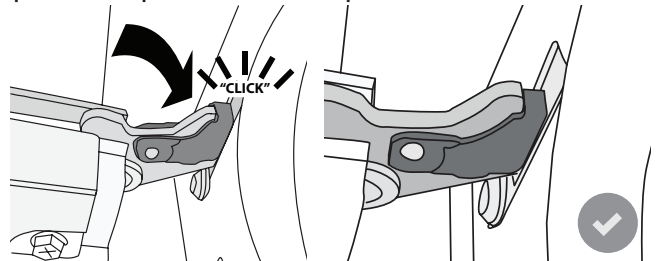


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



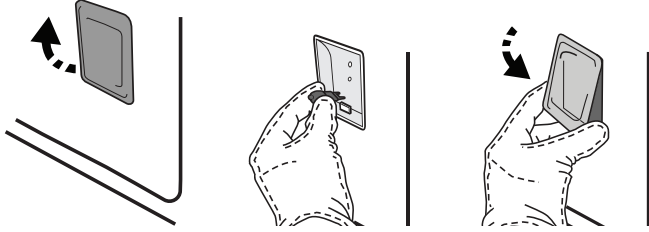
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- 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.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type 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.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

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 manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

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 le 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'enlever 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 ».
La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	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.
L'eau n'arrive pas du tuyau d'entrée	Le tuyau est mal inséré. Le tuyau est obstrué.	Débranchez le tuyau. Vérifiez que le tuyau n'est pas obstrué. Insérez à nouveau le tuyau, en veillant à effectuer l'opération de la façon correcte (vérifier l'orientation du tuyau : le bouton poussoir doit être orienté vers la gauche mais pas enfoncé et vous devez entendre un clic lorsqu'il est totalement inséré).
L'écran affiche « ERREUR » pendant la fonction Vidange	La fonction Vidange ne fonctionne pas correctement	Contactez le Service Après-Vente
Vous ne voyez pas vos favoris ?	Le système doit être rafraîchi.	Exécutez la Réinitialisation aux valeurs d'usine (Appuyez sur  , tapez sur  « Info », puis sélectionnez « Réinitialiser produit »). Une fois cette opération terminée, vous pouvez facilement sauvegarder et visualiser vos cycles favoris.

SERVICE APRÈS-VENTE

AVANT DE CONTACTER NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE

Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant les étapes décrites dans la section Guide de dépannage.

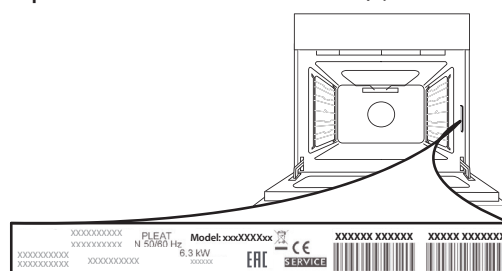
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SI LE PROBLÈME PERSISTE

APRÈS AVOIR ACCOMPLI LES VÉRIFICATIONS NÉCESSAIRES, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS VENTE LE PLUS PROCHE.

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil
- le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte) ;



- votre adresse complète ;
- un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.bauknecht.eu



400011534539/C

Imprimé en Italie