

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

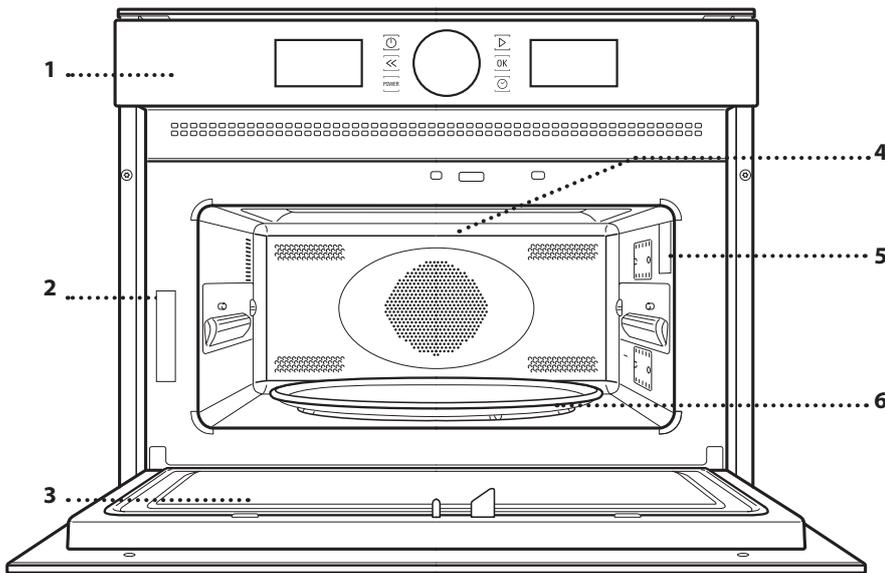
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

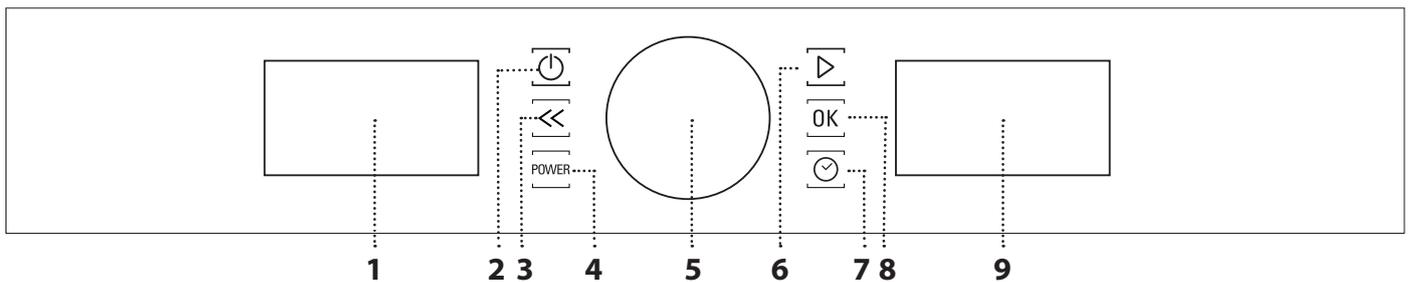
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Éclairage
7. Plaque tournante

PANNEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. TABLE DE CUISSON

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

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. PUISSANCE

Pour régler la puissance du micro-onde.

5. BOUTON

Pour naviguer entre les fonctions, ainsi que pour changer le temps et les paramètres de temps de cuisson.

6. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

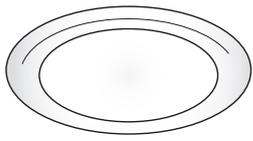
Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

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

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

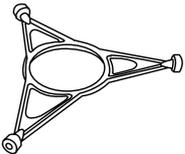
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

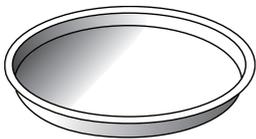
autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

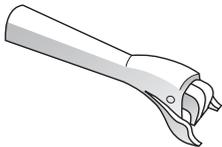
PLAT CRISP



Utiliser seulement avec la fonction correspondante. Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant la

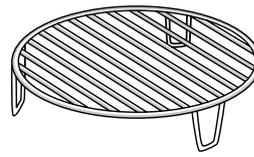
fonction spéciale prévue à cet effet uniquement. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant

qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

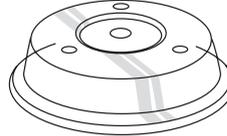


Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-

ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter: Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

COUVERCLE (SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)



Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes. Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments

tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson. Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril (incluant « Dynamic Crisp »).

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

**FONCTIONS AUTOMATIQUES**

Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. La durée totale n'inclut pas les phases de préchauffage.

**REHEAT DYNAMIC**

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
 2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
 3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
 4	SOUPES	200 - 800 g
 5	BOISSONS	1 - 5 dl

**COOK DYNAMIC**

Pour cuire des aliments rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez un plat résistant à la chaleur allant au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y êtes invités)	(200 g - 1 kg)
 2	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
 3*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
 4	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
 5	POPCORN	100 g

**CRISP DYNAMIC**

Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat crisp fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1*	Frites (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	200 - 600 g
 2*	PIZZA, PÂTE FINE	200 - 500 g
 3*	PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	300 - 800 g
 4*	AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement la plaque)	200 - 600 g
 5*	BÂTONNETS DE POISSON (Le plat Crisp doit être préchauffé)	200 - 600 g

Accessoires recommandés : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

**MICRO-ONDES**

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	RECOMMANDÉ POUR
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollir la crème glacée

**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique.



CRISP DYNAMIC

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat crisp spécial.

Accessoires nécessaires : Plat crisp, poignée pour le plat crisp



DEFROST DYNAMIC

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids.

Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre.

Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 1,5 kg
4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 1,5 kg
5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 1 kg



FONCTIONS MANUELLES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.



CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires recommandés : grille métallique



GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : grille métallique



GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : grille métallique



TURBO GRILL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : grille métallique



TURBO GRIL + MW

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : grille métallique

PREMIÈRE UTILISATION

. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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



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

Veillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



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



Tournez le *bouton* pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

. FONCTIONS AUTOMATIQUES/DYNAMIC DEFROST

CATÉGORIE D'ALIMENTS

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.



Quand l'  icône clignote, tournez le bouton pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur  pour confirmer.

POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions automatiques (et Dynamic Defrost) nécessitent que vous entriez le poids de l'aliment, en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



Quand le paramètre par défaut apparaît sur l'écran et que l'  icône clignote, tournez le bouton pour régler le poids, puis appuyez sur  pour confirmer.

. FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DES MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE



Lorsque que le voyant  clignote à l'écran, tournez le bouton pour ajuster le réglage et appuyez sur  pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

Veillez noter: Une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant sur  pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le *bouton* pour modifier le réglage.

DURÉE



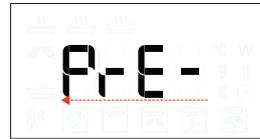
Lorsque que le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; à chaque fois que vous appuyez sur , le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Sélectionnez la fonction, utilisez ensuite le bouton pour régler la température désirée et appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction.



Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Veillez noter: Nous vous conseillons de ne pas placer les aliments dans le four avant la fin de cette fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

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

Chaque fois que vous appuyez sur la touche , la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

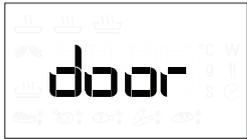
Veillez noter: Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. DÉMARRAGE RAPIDE

Lorsque le four est éteint, il est possible d'appuyer sur  pour activer la cuisson avec la fonction micro-ondes réglée à pleine puissance (1000 W) pendant 30 secondes.

.VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur  pour lancer la fonction.

4. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur .

PAUSE AUTOMATIQUE (AGITER OU TOURNER L'ALIMENT)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.

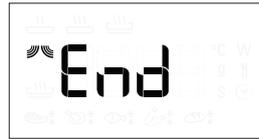


Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et tournez ou brassez les aliments (selon le cas), avant de refermer la porte et appuyer sur  pour continuer la cuisson.

Veillez noter: Lorsque vous utilisez les fonctions « Dynamic Defrost », la fonction redémarrera automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas retourné ou brassé l'aliment.

5. HEURE DE FIN DE CUISSON

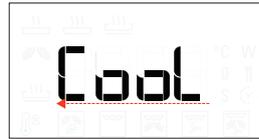
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



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

. REFROIDISSEMENT

Lorsque la fonction avec air chaud est complétée, l'appareil exécute une procédure de refroidissement. L'écran affiche « Cool On (Refroidissement en cours) ».

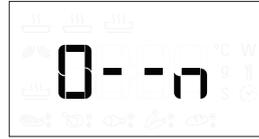


Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Veillez noter: la procédure de refroidissement peut être interrompue en ouvrant la porte et, le cas échéant, à nouveau activée en fermant la porte.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter: Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMP. (°C)	PUISSANCE (W)	DURÉE	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160-190	-	35-70	 
Biscuits		Oui	170-180	-	10-20	
Meringues		Oui	100-120	-	40-50	
Petits pains		Oui	210-220	-	10-12	
Pain		Oui	180-200	-	30-35	
Pizza / Tarte		Oui	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4 - 0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	180-190	-	40-55	 
Quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagnes/pâtes au four		-	-	350-500	15-40	 
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	 
		-	160-180	160	50-70*	 
Rôti de bœuf, à point (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	 
Poulet rôti/lapin/canard (entier 1 - 1,2 Kg)		-	210-220	-	50-70*	 
		-	210-220	350	45-60*	 
Poulet / Lapin / Canard (filets/pièces 0,4 - 1g)		-	-	350-500	20-40*	 
		-	-	-	12-18	
Poisson au four (entier)		-	-	160-350	20-40	 
Filets/tranches de poisson		Oui	-	-	15-30*	 
Légumes farcis (tomates, courgette, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	 
Toast		-	-	-	3-6	
Saucisses / brochettes / côtes levées /hamburgers		-	-	-	20-40*	
Saucisses / hamburgers (0,2 - 1 kg)		Oui**	-	-	6-16	
Pommes de terre au four		-	-	350-500	20-40*	
Pommes de terre en quartier (0,3 - 0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Fruits cuits		-	-	160-350	15-25	 
Gratin de légumes		-	-	-	15-25	 
Légumes frits (0,3 - 0,8 kg)		Oui**	-	-	8-18	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

** Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes

 www.docs.bauknecht.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350

FONCTIONS	Crisp	Chaleur pulsée	Chaleur pulsée + MO	Gril	Gril + Micro-ondes
					
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes		Grille métallique	Plaque de cuisson rectangulaire	Plat Crisp
					

NETTOYAGE

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

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la 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.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou si en cas de déversement, enlevez la plaque tournante et son support et nettoyez la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté : Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat crisp. Nettoyez le plat crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat crisp avant de le nettoyer.

GUIDE DE DÉPANNAGE



Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à docs.bauknecht.eu pour plus d'information

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.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou maintenez  .
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

FICHE TECHNIQUE

 [www](https://www.bauknecht.eu) La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web docs.bauknecht.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

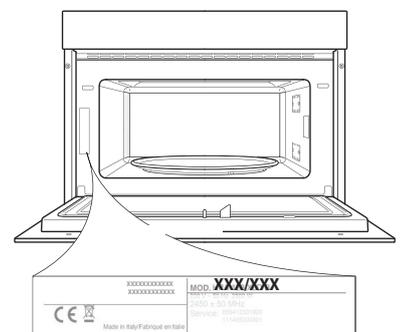
>  [www](https://www.bauknecht.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010904788

Printed in Italy