



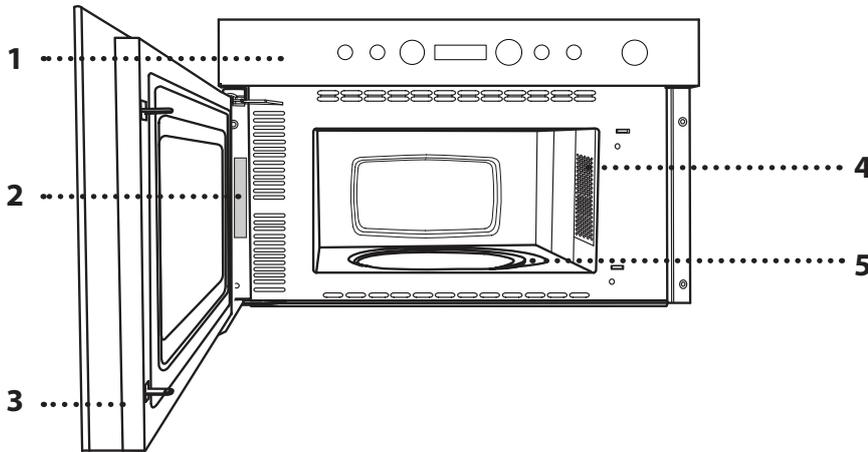
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

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



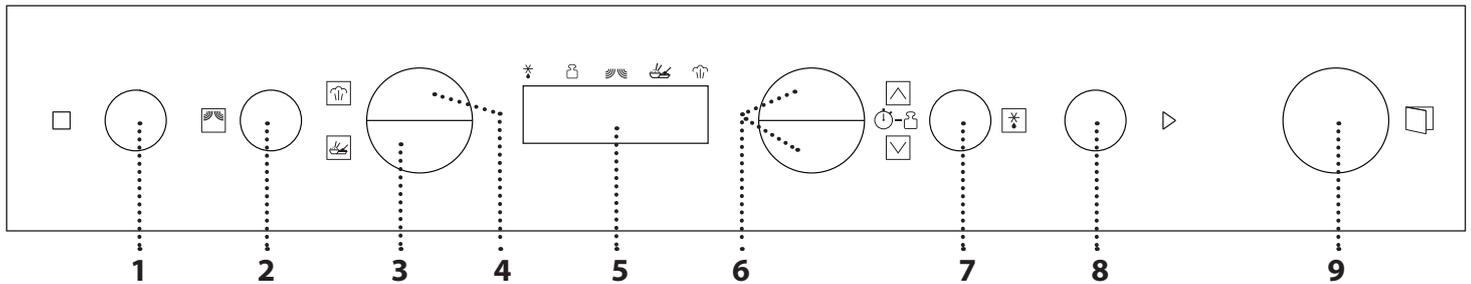
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Panneau de commande
- 2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 3. Porte
- 4. Ampoule
- 5. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ARRÊT

Pour interrompre une fonction ou un signal sonore, annuler des réglages et éteindre le four.

2. FONCTION MICRO-ONDES / PUISSANCE

Pour sélectionner la fonction micro-ondes et régler le niveau de puissance désiré.

3. FONCTION RIZ & PÂTES

4. FONCTION VAPEUR

5. ÉCRAN

6. TOUCHES + / -

Pour régler les valeurs d'une fonction (par ex. durée, poids).

7. FONCTION JET DEFROST

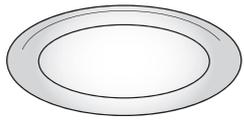
8. AU DÉMARRAGE

Pour lancer une fonction.

9. TOUCHE D'OUVERTURE DE LA PORTE

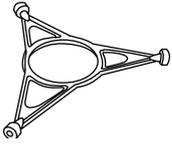
ACCESSOIRES

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.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



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

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

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.

FONCTIONS

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

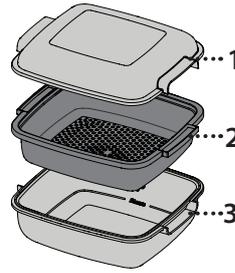
| PUISSANCE (W) | RECOMMANDÉE POUR |
|---------------|--|
| 750 | Rapidement réchauffez les boissons, les aliments avec une forte teneur en eau, la viande, et les légumes. |
| 500 | Cuisson du poisson, des sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites. |
| 350 | Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat. |
| 160 | Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage. |
| 0 | Lorsque vous utilisez la minuterie seulement. |

VAPEUR-AUTO

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du panier-vapeur, placez les aliments sur la grille et couvrez le tout avant de commencer la cuisson.

| CATÉGORIE | ALIMENTS |
|-----------|--|
| 1 | Légumes avec tubercules ou racines (c.-à-d. pommes de terre, carottes, navets) |

PANIER-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur. Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les

céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire. Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

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

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.

| | | |
|---|--|---|
| 2 | | Légumes frais (c.-à-d. chou-fleur, brocoli) |
| 3 | | Légumes surgelés |
| 4 | | Filets de poisson |

Accessoire requis : Panier-vapeur

RIZ & PÂTES

Pour cuire rapidement le riz ou les pâtes. Cette fonction ne doit être utilisée qu'en combinaison avec le cuit-vapeur. Pesez les aliments souhaités, placez-les dans le fond du cuit-vapeur, ajoutez du sel et versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué : Les niveaux de graduation marqués sur l'accessoire vous aideront à doser la bonne quantité d'eau potable. Couvrez avec un couvercle et insérez dans le four.

| | ALIMENTS | NIVEAU | POIDS (g) |
|----|----------|--------|-----------|
| P1 | RIZ | L1 | 100 |
| | | L2 | 200 |
| | | L3 | 300 |
| | | L4 | 400 |
| P2 | PÂTES | L1 | 70 |
| | | L2 | 140 |
| | | L3 | 210 |

Accessoire requis : Panier-vapeur

✳ JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les

aliments lorsque qu'indiqué. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué. Quelques minutes d'attente après la décongélation améliorent le résultat.

UTILISATION QUOTIDIENNE

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (750 W) pendant 30 secondes.

. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez simplement sur la touche de la fonction désirée pour la sélectionner.

. RÉGLER LA DURÉE

Après avoir sélectionné la fonction, utilisez △ ou ▽ pour régler sa durée de fonctionnement.

Le temps peut être changé durant la cuisson en appuyant sur △ ou ▽ ou en augmentant la durée de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur ▷.

. RÉGLER LA PUISSANCE DU MICRO-ONDE

Appuyez sur  aussi souvent que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance pour le micro-ondes.

Veillez noter : Vous pouvez aussi changer les réglages durant la cuisson en appuyant sur .

. VAPEUR-AUTO

Appuyez sur  pour afficher la catégorie d'aliments désirée, utilisez ensuite △ ou ▽ pour régler le poids

des aliments.

. RIZ & PÂTE

Appuyez sur  : la flèche sous le symbole s'allume, puis utilisez △ ou ▽ pour sélectionner RIZ (P1) ou PÂTE (P2).

Appuyez sur ▷ pour confirmer la sélection : « L1 » clignote sur l'afficheur. Utilisez △ ou ▽ pour sélectionner la

quantité souhaitée et appuyez sur ▷ pour confirmer. L'afficheur indique la durée de cuisson du riz/des pâtes : si nécessaire, utilisez △ ou ▽ pour modifier la valeur sur une certaine gamme. Utilisez le même temps que celui indiqué sur l'emballage.

Appuyez sur ▷ pour confirmer et commencer la cuisson.

Veillez noter : La cuisson est divisée en deux phases. La première chauffe l'eau jusqu'à ébullition et sa durée est associée au niveau de quantité indiqué. La seconde phase est la cuisson effective : seule cette durée peut être modifiée comme indiqué ci-dessus.

. JET DEFROST

Appuyez sur ✳, puis utilisez △ ou ▽ pour régler le poids des aliments. Lors de la décongélation, la fonction s'interrompt brièvement pour vous permettre de tourner les aliments. Une fois l'opération terminée, fermez la porte et appuyez sur ▷.

. DÉMARRER 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.

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

. 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 ▷.

. 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.

. RÉGLER L'HEURE DU JOUR

Appuyez sur  jusqu'à ce que les deux chiffres pour l'heure (sur la gauche) commencent à clignoter.

Utilisez △ ou ▽ pour régler l'heure et appuyez sur ▷ pour confirmer : Les minutes clignotent à l'écran. Utilisez △ ou ▽ pour régler les minutes et appuyez sur ▷ pour confirmer.

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

. MINUTEUR

L'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour lancer cette fonction et régler la durée désirée, appuyez sur △ ou ▽. Appuyez sur  pour régler la puissance à 0 W, appuyez ensuite sur ▷ pour démarrer le compte à rebours.

Veillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Pour arrêter le minuteur à tout moment, appuyez sur .

NETTOYAGE

N'utilisez pas de nettoyeurs 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 en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

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. |
| « Err » est affiché à l'écran. | Erreur de logiciel. | Prenez en note le numéro qui suit les lettres « Err » et contactez le Service Après-vente le plus près. |



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

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

