



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



[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



# INDEX

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| <b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>  | 3  |  ÉCLAIRAGE                  | 14 |
| <b>INSTALLATION DU FOUR</b>   | 5  |  NETTOYAGE                  | 14 |
| <b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>   | 7  |  VIDANGE                    | 15 |
| <b>ACCESSOIRES</b>  | 8  |  DÉTARTRAGE                 | 15 |
| GRILLE MÉTALLIQUE   | 8  |  SILENCE                    | 16 |
| LÈCHEFRITE  | 8  |  VERROUILLAGE DES COMMANDES | 16 |
| PLAQUE DE CUISSON   | 8  | <b>CONSEILS DE CUISSON</b>   | 17 |
| RAILS TÉLESCOPIQUES *   | 8  | CONVECTION NATURELLE   | 17 |
| PANIER VAPEUR   | 8  | GRILL  | 18 |
| INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES  | 8  | GRIL TURBO   | 18 |
| ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE  | 8  | CHALEUR PULSÉE   | 19 |
| INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)   | 8  | MULTIFLOW  | 20 |
| <b>FONCTIONS DE CUISSON</b>   | 9  | CONVECTION FORCÉE  | 20 |
| <b>COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE</b>   | 10 | VAPEUR PURE  | 20 |
| <b>PREMIÈRE UTILISATION</b>   | 10 | AIR PULSÉ + VAPEUR   | 21 |
| 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE   | 10 | CUISSON MAXI   | 22 |
| 2. CONFIGURATION WIFI   | 10 | ÉCO AIR PULSÉ  | 22 |
| 3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE   | 11 | LEVÉE  | 22 |
| 4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE   | 11 | MAINTIEN AU CHAUD  | 22 |
| 5. CHAUFFER LE FOUR   | 11 | DÉCONGÉLATION  | 22 |
| <b>UTILISATION QUOTIDIENNE</b>  | 11 | <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>  | 26 |
| 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION  | 11 | SURFACES EXTÉRIEURES   | 26 |
| 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES  | 12 | SURFACES INTÉRIEURES   | 26 |
| NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL   | 12 | ACCESSOIRES  | 26 |
| DURÉE   | 12 | ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE  | 26 |
| 3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU  | 12 | REMPACEMENT DE L'AMPOULE   | 27 |
| 4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ  | 12 | <b>FAQ WIFI</b>  | 28 |
| 5. DÉMARRER LA FONCTION   | 13 | <b>DÉPANNAGE</b>   | 29 |
| 6. PRÉCHAUFFAGE   | 13 | <b>SERVICE APRÈS-VENTE</b>   | 30 |
| 7. PAUSE DE LA CUISSON  | 13 | AVANT DE CONTACTER NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE   | 30 |
| 8. FIN DE CUISSON   | 13 | SI LE PROBLÈME PERSISTE  | 30 |
| 9. FAVORIS  | 14 | <b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>   | 30 |
| 10. OUTILS  | 14 |  |    |
|  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 rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. 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 cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité 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. Veillez 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. Faites toujours attention lors de la cuisson d'aliments riches en graisses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées - risque d'incendie. 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.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de

## IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ 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 autorisée (p. ex. pour chauffer des 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. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. 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 - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

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

⚠ Retirez l'appareil 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 - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si l'appareil est installé sous le plan de travail, n'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four - risque de brûlures.

### 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 provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien. Pour éviter tout risque de lésion personnelle, utilisez des gants de protection (risque de laceration) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; assurez-vous de manipuler l'appareil avec deux personnes (pour réduire la charge) ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur (risque de choc électrique).

Des réparations non-professionnelles non autorisées par le fabricant pourraient donner lieu à un risque pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations non-professionnelles ou un entretien ne sera pas couvert par la garantie, dont les termes sont soulignés dans le document fourni avec l'unité.

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

briser le verre.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ 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 plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). 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.

Ce 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 elles absorbent mieux la chaleur.

Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

Assurez-vous que la porte est bien fermée lorsque l'appareil est allumé, et qu'elle reste fermée le plus possible lors de la cuisson.

Coupez les aliments en petits morceaux de même grosseur pour réduire la durée de cuisson et économiser de l'énergie.

Lorsque la cuisson est sur une longue période (plus de 30 minutes), réduisez la température du four au réglage le plus bas pour la dernière phase de cuisson (de 3 à 10 minutes selon la durée de cuisson totale). La chaleur résiduelle à l'intérieur du four va continuer de cuire les aliments.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les normes suivantes : Conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ; Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

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

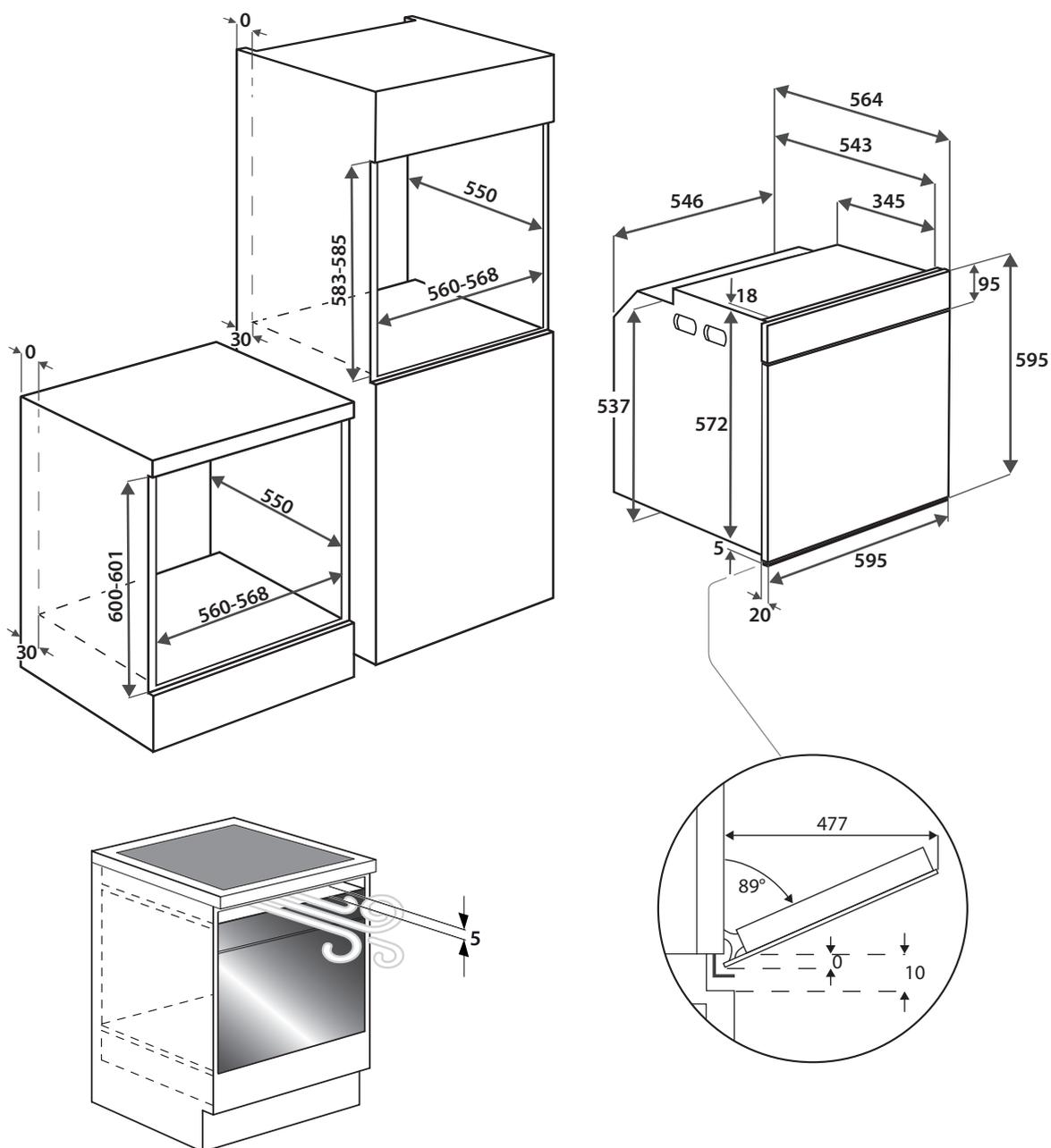
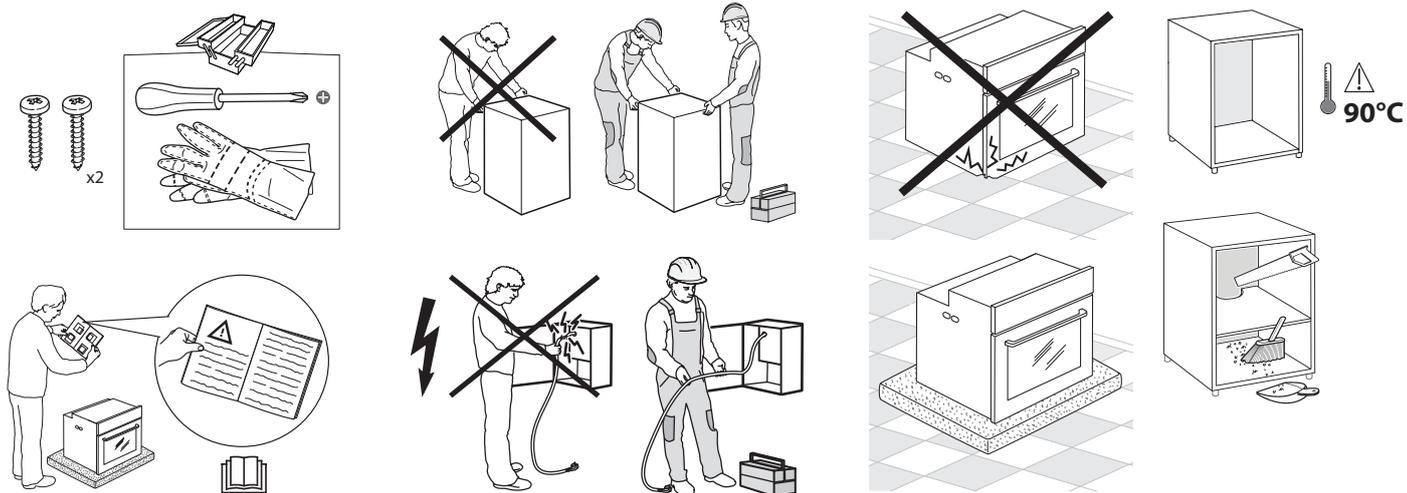
Le Fabricant, Whirlpool Management EMEA s.r.l., déclare que ce modèle BIK9 PPH8TS2 d'appareil électroménager doté d'un équipement radio et module WiFi Tourmaline WiFi est conforme à la directive 2014/53/UE et aux Réglementations de l'équipement radio 2017.

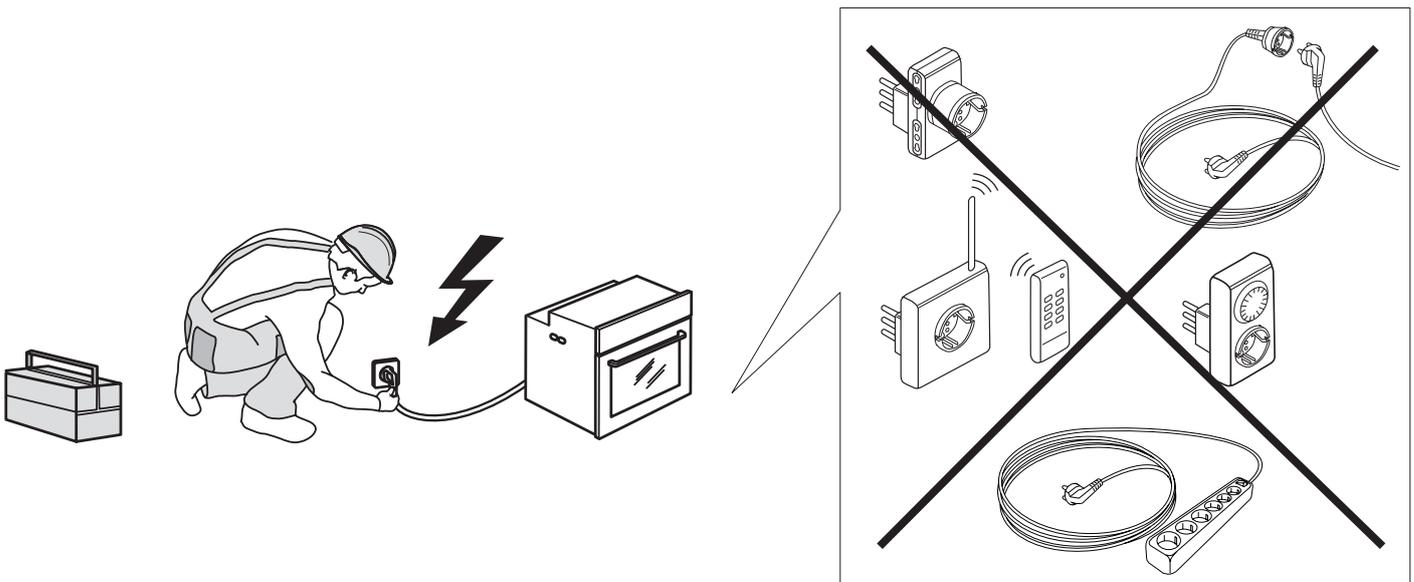
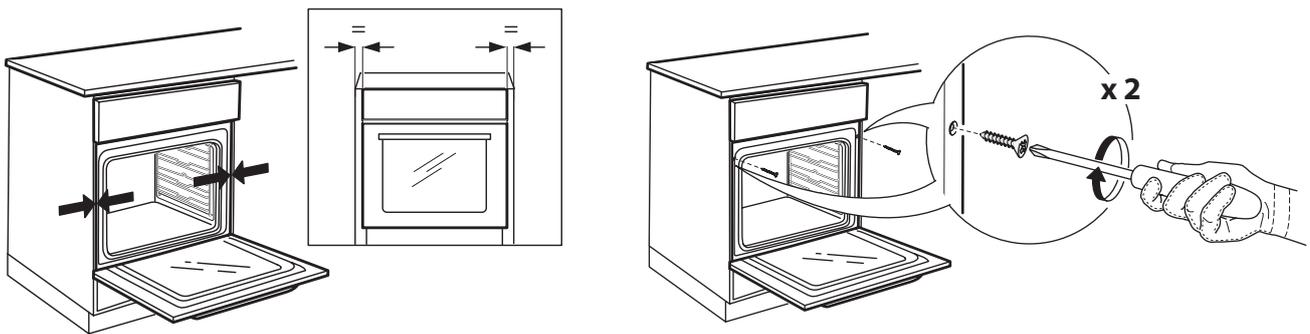
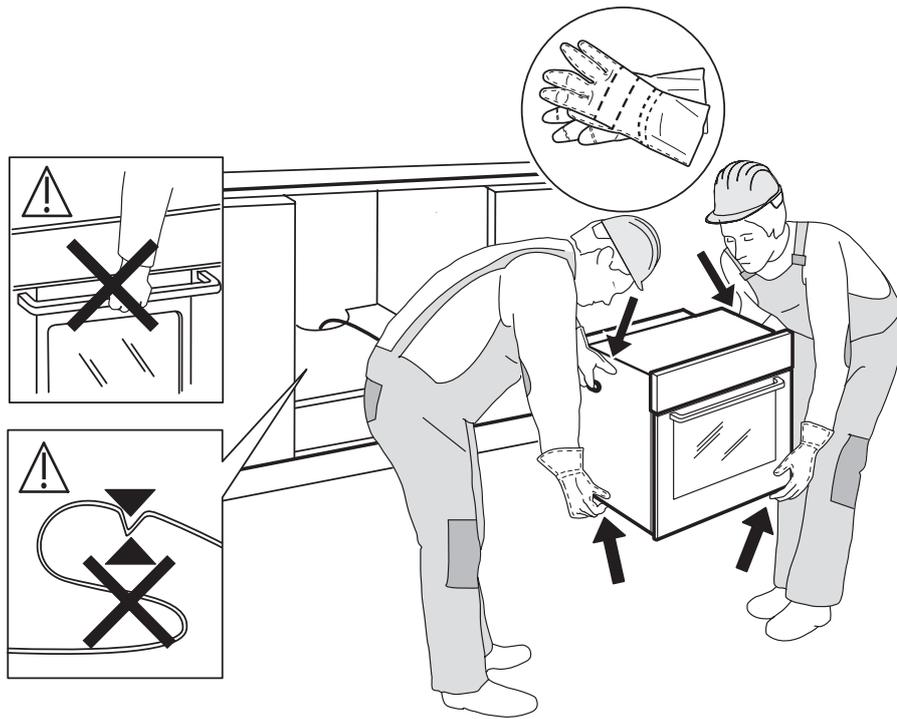
Le texte complet de la déclaration de conformité est présent sur le site internet suivant : docs.bauknecht.eu

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).

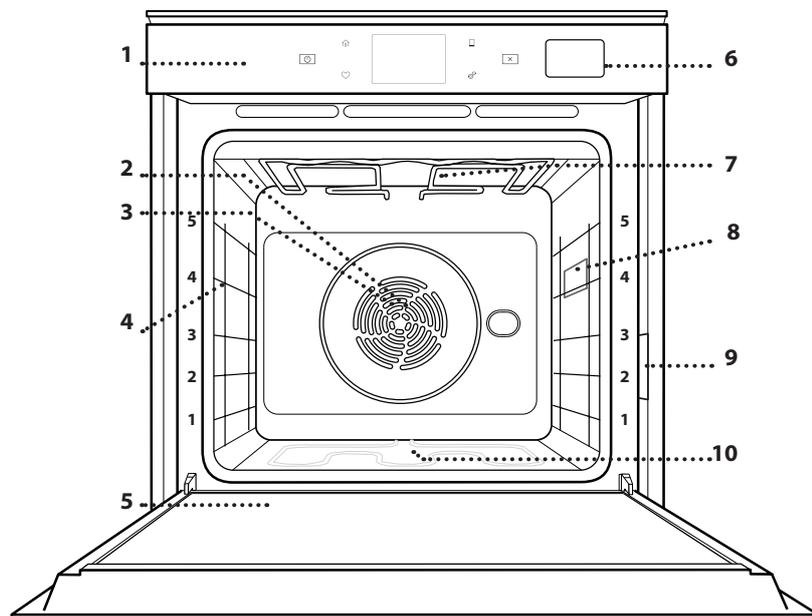
Ce produit comprend un logiciel libre développé par des tiers. La déclaration d'utilisation de la licence libre est disponible sur le site internet suivant : docs.bauknecht.eu

# INSTALLATION DU FOUR



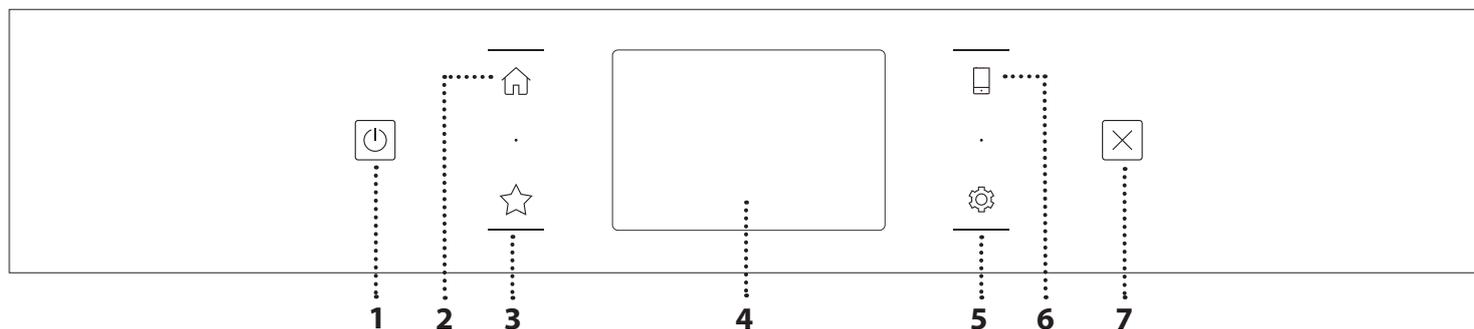


## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



### 1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

### 2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

### 3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

### 4. ÉCRAN

### 5. OUTILS

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

### 6. TÉLÉCOMMANDE

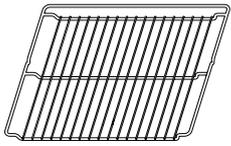
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

### 7. ANNULATION

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

# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



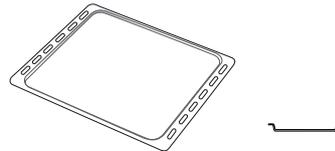
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## 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.

## RAILS TÉLESCOPIQUES\*



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.\*\*

\* Disponible sur certains modèles seulement

\*\* Utiliser pour la fonction Vapeur seulement.

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

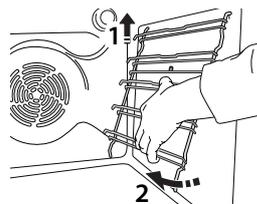
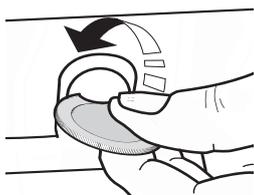
## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

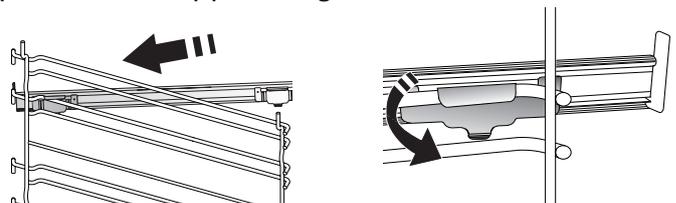
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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



## INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des rails télescopiques. Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique 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 rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

# FONCTIONS DE CUISSON



## FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CUISSON PAR CONVECTION**  
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.
- **FONCTIONS MULTIFLOW**  
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, 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.
  - » **CHALEUR PULSÉE + 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.
- » **LEVAGE**  
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.
- **ALIMENT 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 devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

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

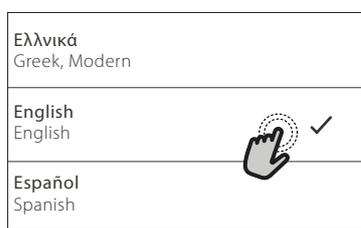
### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



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

### 2. CONFIGURATION WIFI

La fonction My Menu vous permet de faire fonctionner le 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)

### 3. 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 devrez régler la date

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

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date.

### 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.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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



### 5. CHAUFFER LE FOUR

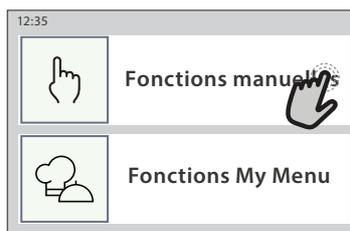
Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

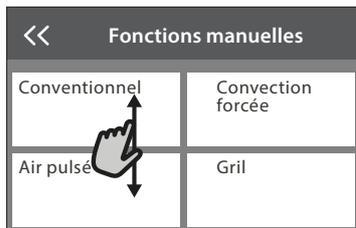
Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

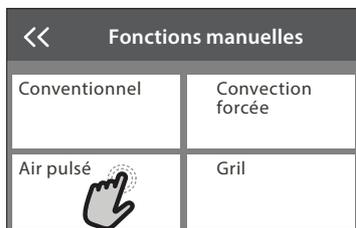
Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.



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

- Choisir une recette dans la liste.

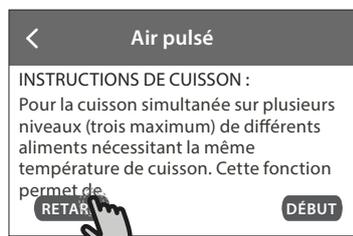
Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « MY MENU FOOD LIST » (voir les tableaux correspondants) et par recette dans le menu « MY MENU OCCASIONS SPÉCIALES ».

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

## 4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.



- 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. DÉMARRER LA FONCTION

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

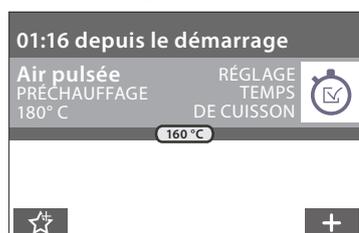
Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran.

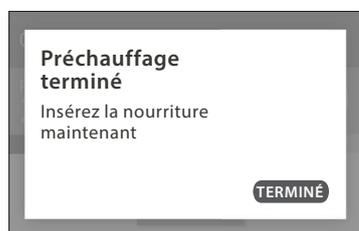
- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

## 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.
- Enfourez 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.

Vous pouvez changer les réglages par défaut de l'option préchauffage

pour les fonctions de cuisson qui vous permettent de le faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône  pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

## 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 sur  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 « FAVORIT » pour enregistrer la fonction.



### UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes



- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

### CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

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

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

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

- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

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

## 10. OUTILS

Appuyez sur ⚙️ pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment.

Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



### ACTIVATION À DISTANCE

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

### MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur ⚙️.
- Appuyez sur ⌚.

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

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

### ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

### NETTOYAGE

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

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

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

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

## VIDANGE

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



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

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

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

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

Remarque : 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 ».

## DÉTARTRAGE

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

Le message <PROGRAMME DE DÉTARTRAGE REQUIS> 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 « DÉTARTRE » apparaît après  | QUE FAIRE  |
|---|--|
| 15 cycles de cuisson à la vapeur<br>22 heures de durée de cuisson à la vapeur | Un détartrage est recommandé   |
| 20 cycles de cuisson à la vapeur<br>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.

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

### » PHASE 1.1 : 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. Dans ce cas, procéder à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange.

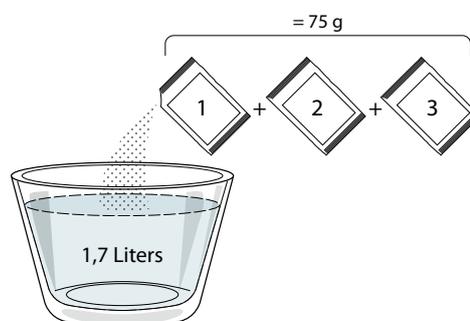
Par contre, si le réservoir ne contient pas d'eau, l'appareil passera automatiquement en PHASE 1.2.

Remarque : 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 ».

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

### » PHASE 1.2 : DÉTARTRAGE (~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 litre d'eau potable à la température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur **START** pour lancer la procédure principale de détartrage.

**Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.**

### » PHASE VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran indique <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS L'ORIFICE DE VIDANGE D'EAU >, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

### » PHASE 2.1 : REMPLISSAGE D'EAU

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

Lorsque l'écran affiche <REMPLIR LE RÉSERVOIR>, verser de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que le réservoir affiche <RÉSERVOIR REMPLI>.

### » PHASE 2.2 : RINÇAGE (~65 min.)

Le système maintenant prêt à lancer le processus de rinçage

final, appuyer sur **START** pour commencer.

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

Après la dernière vidange, appuyez sur **CLOSE** pour

compléter le détartrage.

Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

\*Le **détartrant** WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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



### SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les fonctions 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 activés 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 « Démo magasin », réinitialiser le produit 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 gril, 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 foncé 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                |  |
| Biscuits/Petit pain                          | Oui          | 150              | 20 - 40                |  |
| Petits gâteaux/Muffins                       | Oui          | 170              | 20 - 40                |  |
| Chouquettes                                  | Oui          | 180 - 200        | 30 - 40                |  |
| Meringues                                    | Oui          | 90               | 110 - 150              |  |
| Pizza/Pain/Fougasse                          | Oui          | 190 - 250        | 15 - 50                |  |
| Pizza surgelée                               | Oui          | 250              | 10 - 15                |  |
| Vol-au-vent/Feuilletés                       | Oui          | 190 - 200        | 20 - 30                |  |
| Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes     | Oui          | 190 - 200        | 45 - 65                |  |
| Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg                   | Oui          | 190 - 200        | 80 - 110               |  |
| Poulet/Lapin/Canard 1 kg                     | Oui          | 200 - 230        | 50 - 100               |  |
| Dinde/Oie 3 kg                               | Oui          | 190 - 200        | 80 - 130               |  |
| Poisson au four/en papillote (filet, entier) | Oui          | 180 - 200        | 40 - 60                |  |

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèche-frite /plaque de cuisson

 Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

## GRILL

L'élément chauffant supérieur permet d'atteindre des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonction grill. Placez les 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  3  |
| Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers | -            | 2 - 3 (Moy - Haute) | 15 - 30                | 5  4  |

## GRIL TURBO

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 de gradin 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  1  |
| 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

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèchefrite /plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

## CHALEUR PULSÉE

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.

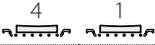
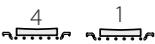
Grâce à la fonction « Air pulsé », vous pouvez cuire simultanément différents aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple le poisson et les légumes), en utilisant plusieurs grilles. Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laissez la cuisson continuer pour 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          | 160              | 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.

## MULTIFLOW

| 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               |
| Pizza ronde  | Pizza ronde     | Oui          | 210              | 40 - 60                | 5 4 2 1               |
| Repas complet :<br>Tarte aux fruits (niveau 5)<br>légumes rôtis (niveau 4)<br>lasagnes (niveau 2)<br>découpes de viande (niveau 1) | Menu Multi-flow | 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                   |
| Filet 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                   |

Sélectionner la fonction Pure Steam dans le menu de fonctions manuelles. Régler la température et l'heure de cuisson. Il peut être nécessaire de remplir le réservoir à eau avant de lancer le cycle de nettoyage.

## AIR PULSÉ + VAPEUR

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

### ACCESSOIRES

  
Grille métallique

  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

  
Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

  
Lèche-frite / plaque de cuisson

  
Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

## CUISSON MAXI

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                         | Préchauf-fage | 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                                    | Préchauf-fage | 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 diminue 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

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

## ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

|          | Recette                          |                            | Quantité suggérée        | Retourne-<br>ment (du<br>temps de<br>cuisson) | Niveau et Accessoires |       |
|----------|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|---|-----------------------|-------|
| Poissons | Filets rôtis                     | Filets/tranches de poisson | 0,5 - 2,5 cm             | -   | 5<br>                 |       |
|          |                                  | Filets surgelés            | 0,5 - 2,5 cm             | -   | 4<br>                 |       |
|          | Filets à la vapeur               | Filets/tranches de poisson | 0,5 - 2,5 cm             | -   | 3<br>                 | 2<br> |
|          |                                  | Filets surgelés            | 0,5 - 2,5 cm             | -   | 3<br>                 | 2<br> |
|          | Fruits de mer grillés            | Pétoncles                  | un lèche-frite           | —   | 4<br>                 |       |
|          |                                  | Moules                     | un plateau               | -   | 4<br>                 |       |
|          |                                  | Crevettes                  | un plateau               | -   | 4<br>                 | 3<br> |
|          |                                  | Crevettes                  | un plateau               | -   | 4<br>                 | 3<br> |
|          | Fruits de mer/à la vapeur        | Pétoncles                  | 500 - 1000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          |                                  | Moules                     | 500 - 3000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          |                                  | Crevettes                  | 100 - 1000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          |                                  | Crevettes                  | 500 - 1500 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          |                                  | Calmar                     | 100 - 500 g              | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          |                                  | Poulpe                     | 500 - 2000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
| Légumes  | Légumes rôtis                    | Pommes de terre - Fraîches | 500 - 1500 g             | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Légumes farcis             | 100 - 500 g chacun       | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Légumes rôtis              | 500 - 1500 g             | -   | 3<br>                 |       |
|          | Légumes gratinés                 | Pommes de terre            | un plateau               | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Tomates                    | un plateau               | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Piments                    | un plateau               | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Brocolis                   | un plateau               | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Chou-fleur                 | un plateau               | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Autres                     | un plateau               | -   | 3<br>                 |       |
|          |                                  | Légumes frais à la vapeur  | Pommes de terre entières | 50 - 500 g *                                  | -                     | 2<br> |
|          | Pommes de terre petites/morceaux |                            | un plateau               | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          | Petits pois                      |                            | 200 - 2500 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          | Brocolis                         |                            | 200 - 3000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          | Chou-fleur                       |                            | 200 - 3000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          | Légumes surgelés à la vapeur     | Petits pois                | 200 - 3000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          | Fruits à la vapeur               | Entier                     | 100 - 400 g              | -   | 2<br>                 | 1<br> |
|          |                                  | En morceaux                | 500 - 3000 g             | -   | 2<br>                 | 1<br> |

| Recette                |                        | Quantité suggérée               | Retourne-<br>ment (du<br>temps de<br>cuisson) | Niveau et Accessoires   |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|---|-------------------------|
| Gâteaux et pâtisseries | Pâtisseries et tartes  | Génoise en moule                | 500 - 1200 g                                  | -<br>2                  |
|                        |                        | Biscuits                        | 200 - 600 g                                   | -<br>3                  |
|                        |                        | Croissants                      | un plateau *                                  | -<br>3                  |
|                        |                        | Desserts à base de pâte à choux | un plateau *                                  | -<br>3                  |
|                        |                        | Tarte en moule                  | un plateau                                    | -<br>3                  |
|                        |                        | Strudel                         | 400 - 1600 g                                  | -<br>3                  |
|                        |                        | Tarte farcie aux fruits         | 500 - 2000 g                                  | -<br>2                  |
| Gâteaux salés          |                        | 800 - 1200 g                    | -   | 2                       |
| Pain                   | Petits pains 🍞         | 60 - 150 g chacun               | -   | 3                       |
|                        | Pain de mie en moule 🍞 | 400 - 600 g chacun              | -   | 2                       |
|                        | Gros pain 🍞            | 700 - 2000 g                    | -   | 2                       |
|                        | Baguettes 🍞            | 200 - 300 chacun                | -   | 3                       |
| Pizza                  | Fine                   | ronde - plateau *               | -   | 2                       |
|                        | Épaisse                | ronde - plateau *               | -   | 2                       |
|                        | Produits surgelés      | 1 - 4 niveaux *                 | -   | 2                       |
|                        |                        |                                 |   | 4 1<br>5 3 1<br>5 4 2 1 |

ACCESSOIRES

|   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Grille métallique   | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique                        | Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique           | Lèche-frite / plaque de cuisson  | Lèche-frite contenant 500 ml d'eau  | Panier vapeur   |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.  
Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage

optimal des surfaces internes.

- Nettoyez le verre de 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.

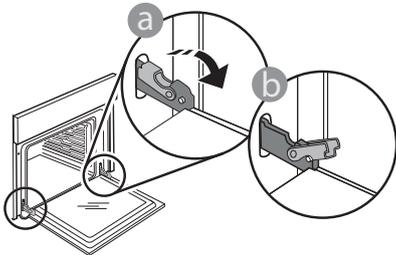
## RÉSERVOIR

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 « Détartre » régulièrement.

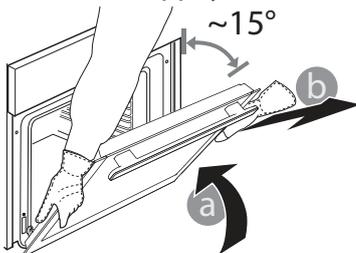
Après une longue période d'inutilisation des fonctions vapeur, il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

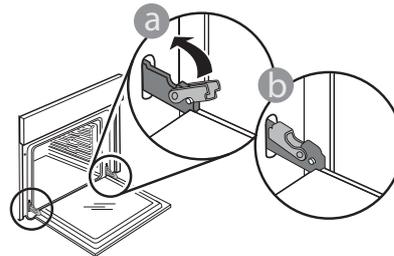


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.  
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

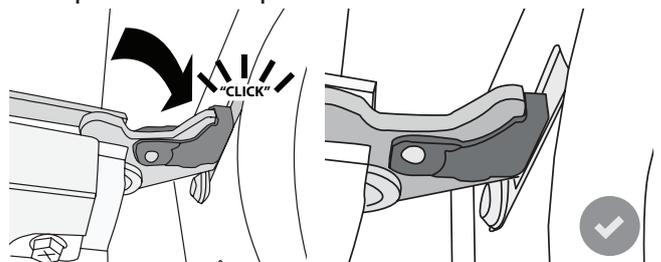


**Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



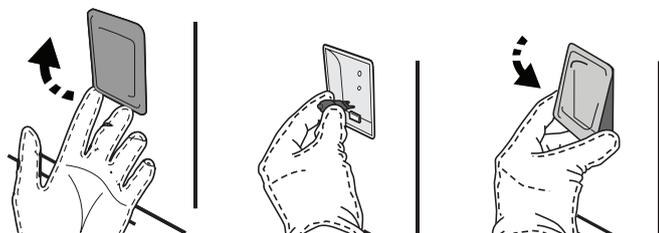
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- 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.

## DÉPANNAGE

| Problème   | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
| Le four ne fonctionne pas.   | Coupure de courant.<br>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.<br>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.<br>Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé.<br>Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil.<br>Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique.<br>La connectivité n'est pas prise en charge. | Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet.<br>Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort.<br>Essayez de redémarrer le routeur.<br>Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi »<br>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.  |
| La vapeur sort du tiroir pendant la cuisson.   | Le niveau d'eau dans le réservoir est bas.   | Ajoutez un verre d'eau potable.  |

## 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.

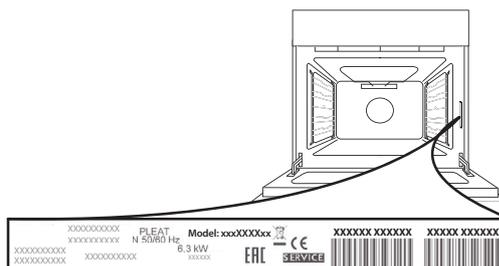
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

### 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 produit, incluant les données énergétiques de cet appareil, peut être téléchargée à partir du site Web de Bauknecht [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)





**400011594097**

Imprimé en Italie