

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

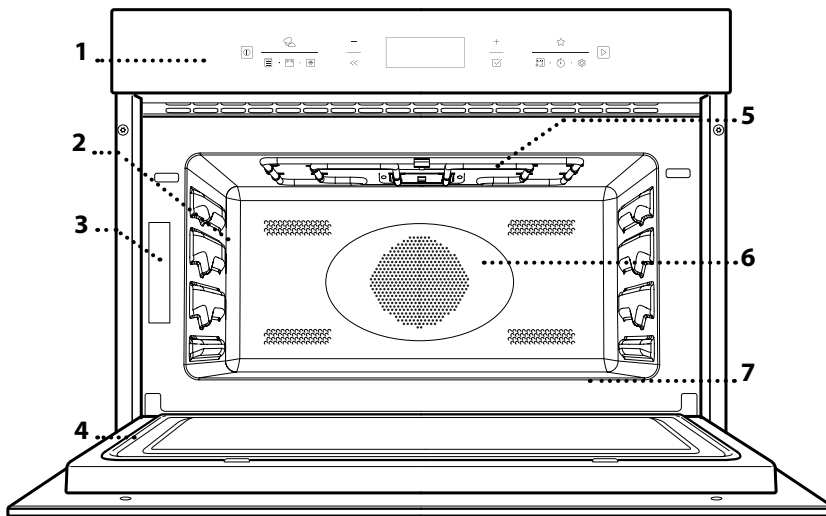


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.

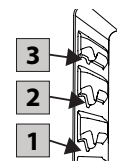


**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



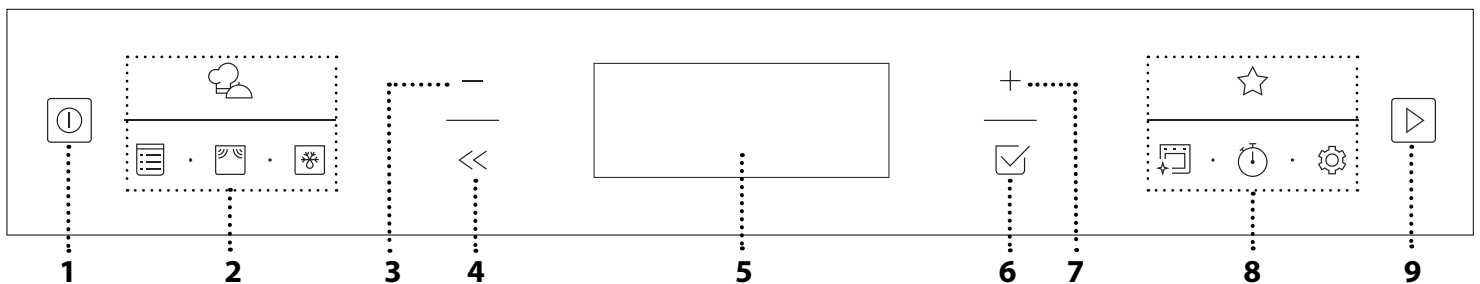
1. Panneau de commande
2. Guides pour les grilles



Les niveaux sur lesquels la grille et les autres accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas étant le numéro 1 et le plus haut le 3.

3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Gril
6. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
7. Élément chauffant inférieur (invisible)

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. ON / OFF

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

### 2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

### 3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

### 4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

### 5. ÉCRAN

### 6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

### 7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

### 8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

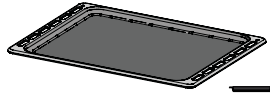
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

### 9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

# ACCESSOIRES

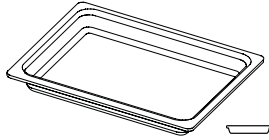
## PLAQUE DE CUISSON



Utile comme surface de support pour les récipients de cuisson du four ; la plaque peut également être utilisée comme surface de

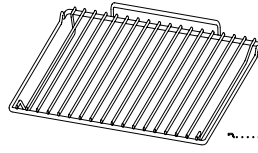
support pour les aliments qui ne se trouvent pas dans des récipients. Cet accessoire n'est pas conçu pour une utilisation au four à micro-ondes.

## PLATEAU EN VERRE



Grâce aux propriétés du verre, ce bac collecteur est adapté à tous les modes de cuisson. Il recueille les jus de cuisson lorsqu'il est placé sous la grille métallique.

## GRILLE MÉTALLIQUE



La grille métallique est adaptée pour tous les modes de cuisson excepté pour la fonction « Micro-ondes » seule. Vous pouvez

placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les plaques de cuisson et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes.

Insérer la grille métallique en la maintenant légèrement inclinée vers le haut et en faisant reposer le bord arrière (en pointant vers le haut) sur le niveau souhaité. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

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

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

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

# FONCTIONS



## MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

### • DYNAMIC REHEAT

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

À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

| Icon   | Icon        |
|--|-------------|
| GRANDE ASSIETTE  | 250 - 500 g |
| Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.                                      |             |
| GRANDE ASSIETTE SURGELÉE   | 250 - 500 g |
| Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.                                      |             |
| SOUPE  | 200 - 800 g |
| Chauffer sans couvrir dans des bols séparés  |             |
| BOISSONS   | 100 - 500 g |
| Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive |             |

### • MY MENU COOK

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour utiliser le four au meilleur de ses fonctions, suivez les indications du tableau de cuisson.



## MANUEL

### • TRADITIONNEL

#### » CONVECTION

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous.

| Icon         | Icon | Icon      | Icon    | Icon |
|--------------|------|-----------|---------|------|
| Petit gâteau | Oui  | 160 - 180 | 30 - 40 | 2    |
| Biscuits     | Oui  | 150 - 160 | 20 - 30 | 2    |
| Pizza        | Oui  | 230       | 20 - 30 | 1    |

#### » GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner.

| Icon      | Icon | Icon    | Icon |
|-----------|------|---------|------|
| Rôtie     | 3    | 7 - 10  | 3    |
| Crevettes | 2    | 20 - 30 | 2    |











#### » TURBO GRIL

Pour une cuisson et un brunissage parfaits en combinant les fonctions gril et chaleur pulsée.

| Icon                         | Icon | Icon    | Icon |
|------------------------------|------|---------|------|
| Kebab (Brochettes) de poulet | 3    | 25 - 35 | 2    |
| Pommes de terre rôties       | 3    | 30 - 50 | 2    |







» **CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire des gâteaux et des viandes, en utilisant une circulation d'air chaud continue.

|  |  | °C        |  |  |
|---|---|-----------|---|---|
| Meringues   | Oui   | 100 - 120 | 40 - 50   |  |
| Biscuits  | Oui   | 170 - 180 | 10 - 20   |  |
| Pain (miche)  | Oui   | 180 - 200 | 30 - 35   |  |
| Roulés à la confiture   | Oui   | 210 - 220 | 10 - 12   |  |
| Pâte feuilletée   | Oui   | 180 - 190 | 15 - 20   |  |
| Rôti (800 g - 1,5 kg)   | Oui   | 160 - 170 | 70 - 80   |  |










» **AIR BRASSÉ**

Pour cuire parfaitement les viandes, les gâteaux et les tartes garnies.

|  |  | °C        |  |  |
|---|---|-----------|---|---|
| Tartes garnies  | -   | 160 - 200 | 35 - 55   |  |
| Quiche Lorraine   | -   | 170 - 190 | 30 - 45   |  |








• **COMBI**» **CONVECT. NAT. + MO**

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le four à micro-ondes.

|  |  | °C        |  |  |    |
|---|---|-----------|---|---|---|
| Pain  | -   | 200 - 220 | 90  | 25 - 35   |   |
| Rôti de boeuf (1 - 1,5 kg)  | -   | 160       | 160 - 350   | 35 - 45   |  |
| Lasagnes  | Oui   | 170 - 200 | 160 - 350   | 20 - 40   |  |
| Surgelés  | -   | 160 - 180 | 350   | 20 - 30   |  |









» **GRIL+MICRO-ONDES**

Pour cuire rapidement et gratiner vos plats.

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Gratin de pommes de terre   | 350   | 2   | 20 - 40   |  |
| Pommes de terre entières  | 350   | 3   | 10 - 20   |  |








» **TURBO GRIL+MICRO-ONDES**

Pour une cuisson et un brunissage rapides, en combinant les fonctions four à micro-ondes, gril et chaleur pulsée.

|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Cannelloni [Congelés]   | 350   | 3   | 20 - 25   |  |
| Côtes de porc   | 350   | 3   | 30 - 40   |  |
| Poulet rôti   | 350   | 2   | 40 - 60   |  |







» **CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES**

Pour cuire rapidement des gâteaux et viandes en profitant de tous les avantages du four à micro-ondes et de la circulation d'air chaud.

|  |  | °C        |  |  |
|---|---|-----------|---|---|
| Rôtis   | 160   | 170       | 40 - 60   |  |
| Tourte à la viande  | 160   | 180       | 25 - 35   |  |
| Poisson rôti  | 160   | 170 - 190 | 20 - 35   |  |

» **AIR BRASSÉ + MO**

Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.

|  |  | °C        |  |  |
|---|---|-----------|---|---|
| Tartes garnies  | 350   | 160 - 200 | 25 - 45   |  |
| Génoise   | 90  | 160 - 180 | 30 - 35   |  |

• **FONCTIONS SPÉ.**» **PRÉCHAUF. RAPIDE**

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

Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

» **GARDER AU CHAUD**





Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.






» **LEVAGE DE PÂTE**

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.

 **MICRO-ONDES**

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

|  |    |    |
|---|---|---|
| 850   | Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.  |  |
| 750   | Cuisson de légumes.   |   |
| 650   | Cuisson de la viande et du poisson.   |   |
| 500   | Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites. |   |
| 350   | Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.   |   |
| 160   | Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.  |   |
| 90  | Ramollir la crème glacée.   |   |

|               |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|
| Réchauffage   | 2 tasses  | 850   | 3   |  |
| Réchauffage   | Purée (1 kg)  | 850   | 10 - 12   |   |
| Décongélation | Viande émincée (500 g)  | 160   | 13 - 14   |   |
| Cuisson       | Génoise   | 750   | 7 - 8   |   |
| Cuisson       | Crème anglaise  | 750   | 10 - 11   |   |
| Cuisson       | Pain de viande  | 750   | 15 - 16   |   |

Accessoire requis : Plateau en verre

 **DYNAMIC DEFROST**

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

|  |  |
|---|---|
| VIANDES   | 100 g - 2,0 kg  |
| VOLAILLE  | 100g - 3,0 kg   |
| POISSON   | 100 g - 2,0 kg  |
| LÉGUMES   | 100 g - 2,0 kg  |
| PAIN  | 100 g - 2,0 kg  |

Accessoire requis : Plateau en verre



### FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



### DIAMOND CLEAN

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



### MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



### RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode « ÉCO » est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.






Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

En sélectionnant « REINITIALISER », le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.





### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent :

recettes  , si un préchauffage est nécessaire  , température  ,

puissance du micro-ondes  , niveau du grill  , poids,  durée de cuisson  , accessoires et niveau  suggéré pour la cuisson.

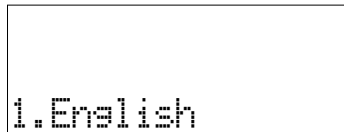
Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

 Grille métallique,  moule à gâteau sur grille métallique,  lèche-frite,  plaque en verre

## PREMIÈRE UTILISATION


### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera « English ».



Appuyez sur + ou – pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur  pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur .

### 2. RÉGLER L'HEURE


Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou – pour régler l'heure et appuyez sur  :

Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou – pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez « HORLOGE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur .

### 3. 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 environ une heure, en utilisant la fonction « Préchauffage rapide ». Suivez les directives pour régler correctement la fonction.


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



# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

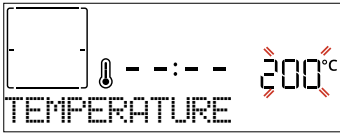
Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.


Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur <<, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

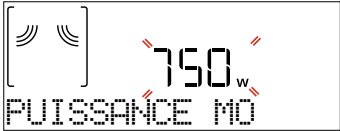
### TEMPÉRATURE / PUISSANCE



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon.

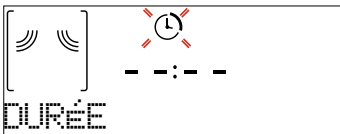
Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).






Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant + ou -.



Combiné à d'autres fonctions, la puissance du micro-ondes sera réduite à 350 W max.

### DURÉE




Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur << : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur  pour confirmer.


Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

### HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur  pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou - pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur << pour changer d'autres réglages.


### . MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

### POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX





Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou - pour régler la valeur requise puis appuyez sur  pour confirmer.


### CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE


Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de régler le niveau de cuisson souhaitée.



Quand cela vous est demandé, appuyez sur + ou - pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

### 3. ACTIVER LA FONCTION


À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur  pour activer la fonction.

Pendant la phase de retard, appuyez sur  pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement.

Veillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

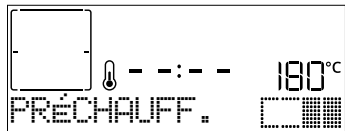
Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur << pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet.

#### JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (850 W) pendant 30 secondes.

### 4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.


Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter 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 toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou - .

### 5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

#### PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur .

Veillez noter : Pendant les fonctions « My Menu », ouvrez la porte uniquement lorsque vous y êtes invités.

### AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Certaines recettes de My Menu Cook nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.



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


Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson.

Veillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.

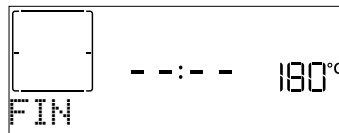



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez la cuisson.

Veillez noter : Appuyez sur  pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

### 6. FIN DE CUISSON

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

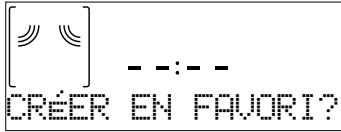


Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

**. FAVORIS**

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 9 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 9 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur  autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur << .

Une fois que  a été enfoncé, appuyez sur + ou - pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

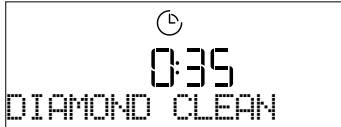
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ☆ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur ▶ pour activer.

**. FONCTION DIAMOND CLEAN**

Appuyez sur  pour afficher « Diamond Clean » sur l'écran.



Appuyez sur ▶ pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur  une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur ▶ pour activer le cycle de nettoyage.

Veillez noter : 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.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

**. MINUTEUR**

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou - : L'icône ⌚ clignotera sur l'écran.



Appuyez sur + ou - pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuteur.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuteur a terminé le compte à rebours.

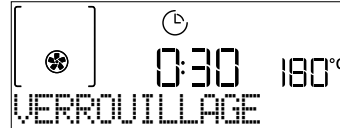
Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône ⌚ sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.


























**. VERROUILLAGE**

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur << et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur  .

# PLAQUE DE CUISSON

| Catégorie d'aliments / Recettes |                       | Niveau & Accessoires  | Quantité suggérée | Info cuisson   |
|---------------------------------|-----------------------|---|-------------------|--|
| RÔTIS                           | PLATS                 | Lasagnes<br>                   | 4 à 8 portions    | Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait<br>Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium   |
|                                 |                       | Lasagnes surgelées<br>         | 600 g - 1,2 kg    | Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions.   |
|                                 |                       | Quiche et tarte<br>            | 1 fournée         | Préparez une pâte à pizza basée sur 225 ml d'eau, 15 g de levure, 400g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon |
| RÔTIS                           | PAIN & PIZZA          | Pizza fine<br>                 | 1 fournée         | Préparez une pâte à pizza basée sur 250 ml d'eau, 20 g de levure, 450g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon |
|                                 |                       | Pizza épaisse<br>              | 1 fournée         | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium   |
|                                 |                       | Pizza froide<br>               | 250 - 800 g       |  |
|                                 |                       | Pizza surgelée<br>             | 250 - 800 g       |  |
| RÔTIS                           | GÂTEAUX & PÂTISSERIES | Tarte aux pommes<br>           | 1 fournée         | Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf   |
|                                 |                       | Tarte<br>                      | 1 fournée         | Chemisez un moule à tarte avec la pâte, percez avec une fourchette et dispersez la confiture dessus. Roulez les rebuts de pâte et coupez-les en bandelettes, et déposez ces bandelettes en croisillons sur le dessus   |
|                                 |                       | Génoise<br>                    | 1 fournée         | Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé  |
| COLLATIONS                      | Popcorn               |                                | 100 g             | Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois.  |
| PLAT & GRATIN                   | PLATS                 | Gratin de légumes<br>        | 4 à 8 portions    | Coupez en tranches et entrelacez les légumes les uns avec les autres dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage  |
|                                 |                       | Pommes de terre entières<br> | 4 à 8 morceaux    | Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Dessinez une croix au couteau sur la pomme de terre et placez-la dans le four orientée vers le bas. Lorsque le four vous demande de retourner la pomme de terre, versez dessus la crème et assaisonnez comme requis                           |
|                                 | VIANDES               | Rôti de boeuf<br>            | 1 - 1,5 kg        | Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper   |
|                                 |                       | Rôti de veau<br>             | 1 - 1,5 kg        | Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper   |
|                                 |                       | Rôti de porc<br>             | 1 - 1,5 kg        | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut  |
|                                 |                       | Poulet rôti<br>              | 1 - 1,5 kg        | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez   |
|                                 |                       | Filets de poulet<br>         | 800 g - 1,2 kg    | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique avec le côté peau vers le bas  |
|                                 |                       | Poulet en morceaux<br>       | 800 g - 1,2 kg    | Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air   |
|                                 |                       | Pain de viande<br>           | 4 à 8 portions    | Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent   |
|                                 |                       | Saucisses<br>                | 4 à 12 morceaux   |  |
|                                 | POISSONS              | Poisson entier<br>           | 800 g - 1,5 kg    | Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil   |
|                                 |                       | Gratin surgelé<br>           | 600 g - 1,2 kg    | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium   |
|                                 | SIDE DISH             | Frites surgelées<br>         | 500 g - 1 kg      | Répartissez uniformément dans la plaque en verre   |
|                                 |                       | Potatoes<br>                 | 500 g - 1 kg      | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient   |

## ACCESSOIRES

Grille métallique



Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plateau en verre








Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plaque de cuisson



| Catégorie d'aliments / Recettes |                          | Niveau & Accessoires | Quantité suggérée  | Info cuisson   |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------|--|--|
| CUIV VAPVUR                     | POISSONS & FRUITS DE MER | Poisson entier       | 1  800 g - 1,5 kg | Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil |
|                                 |                          | Filets de poisson    | 1  400 g - 1 kg   | Répartissez uniformément dans le récipient. Couvrez durant la cuisson                          |
|                                 | SIDE DISH                | Racines&tuberc.      | 1  200 - 800 g    | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient                                 |
|                                 |                          | Frais vapeur         | 1  200 - 800 g    |  |
|                                 |                          | Surgelés vapeur      | 1  200 - 800 g    | Répartissez uniformément dans le récipient. Mélangez lorsque le four vous y invite             |

## ACCESSOIRES

Grille métallique



Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plateau en verre



Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plaque de cuisson

**CONSEILS UTILES****CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES**

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

La plupart des aliments continuent à cuire après la fin de la cuisson aux micro-ondes. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

**LIQUIDES**

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Les liquides chauds risquent par conséquent de déborder brusquement. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, agitez le liquide avant de mettre le récipient dans le four à micro-ondes et laissez une petite cuillère immergée dans le récipient. Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

**SURGELÉS**

Pour des résultats optimum, nous recommandons de décongeler les aliments directement sur le bac collecteur en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

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.

**NOURRITURE POUR BÉBÉS**

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

**GÂTEAUX ET PAIN**

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Air brassé ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.

Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Air brassé », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

**VIANDES ET POISSONS**

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du four à micro-ondes à 350 W.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.  
N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.  
Utilisez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à recurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.  
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

## ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Le plateau en verre


# GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Le four ne fonctionne pas.                         | Coupure de courant.  | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.                   |
|  | Débranchez de l'alimentation principale.   | Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.                                   |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.  | Le ventilateur fonctionne.   | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.                       |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Erreur de logiciel.  | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. |
| Le four ne chauffe pas.                            | Lorsque le mode "MODE DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. | Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».                    |
|  | MODE DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.   |   |

## FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

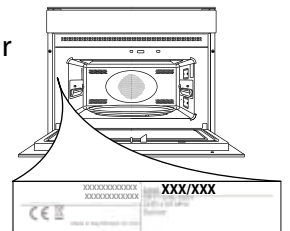
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



**400011280524**

Imprimé en Italie