



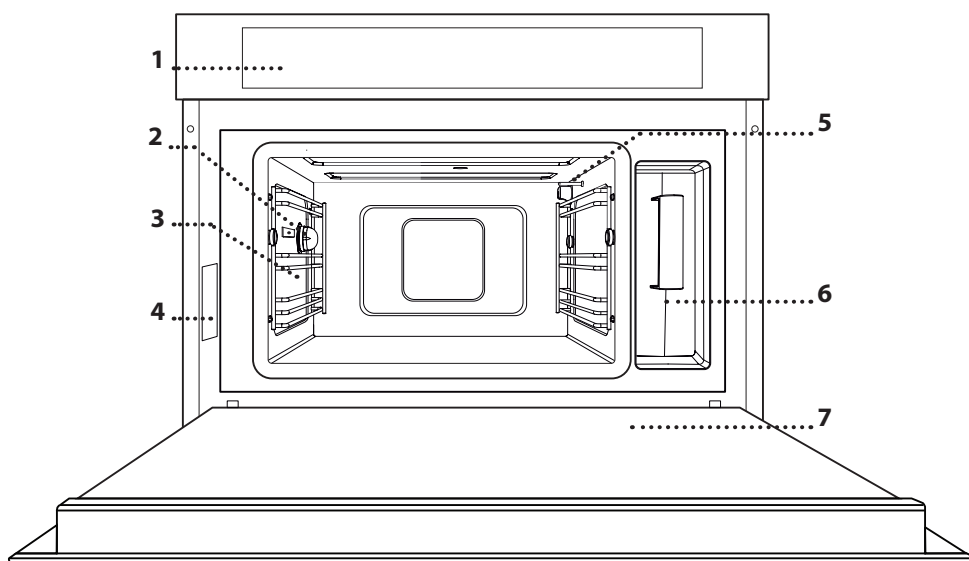
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

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

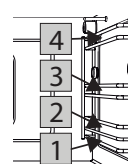


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



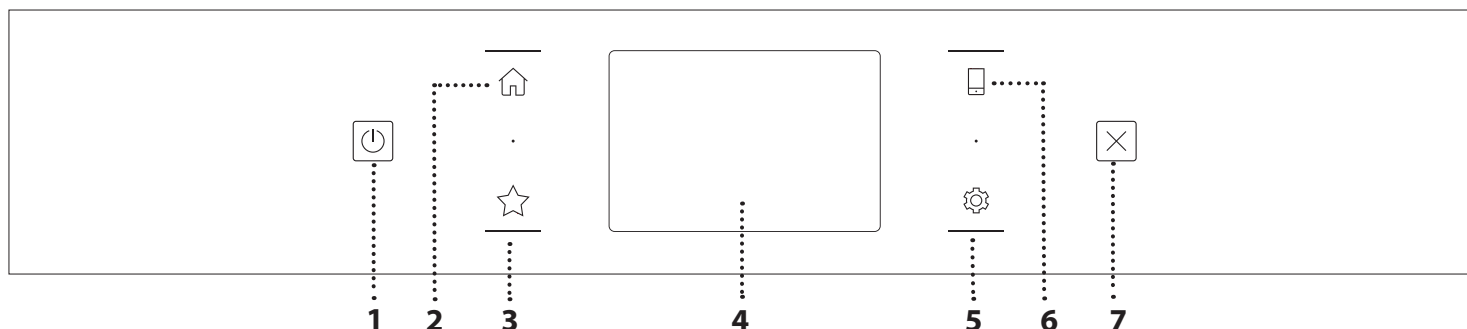
1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Guides pour les grilles



Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 4.

4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Sonde de température
6. Réservoir
7. Porte

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. MARCHE / ARRÊT

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

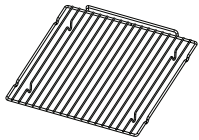
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

7. ANNULATION

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

ACCESSOIRES

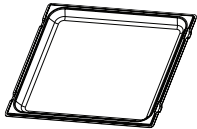
GRILLE MÉTALLIQUE



Permet à l'air chaud de circuler efficacement. Placez la nourriture directement sur la grille ou utilisez-la comme support pour les plaques de cuisson, les plats, et autres

ustensiles allant au four. Lorsque vous cuisez la nourriture directement sur la grille, placez une lèchefrite au niveau inférieur. Elle peut aussi être placée directement sur la lèchefrite ou sur le panier vapeur au même niveau.

PLAQUE DE CUISSON



Elle est utilisée comme plaque de cuisson avec la fonction « Air pulsé » et « Air pulsé + Vapeur » pour la cuisson de la viande, du poisson, les légumes, ou différents types de

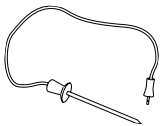
pains et pâtisseries. Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four. Elle récupère les jus de cuisson lorsqu'elle est placée sous la grille métallique ou le panier vapeur.

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.

SONDE



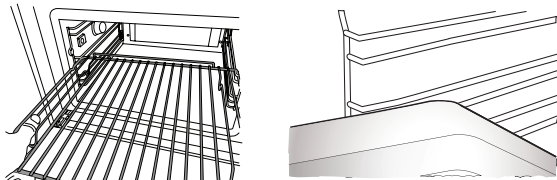
Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

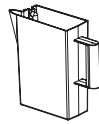
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

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



Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

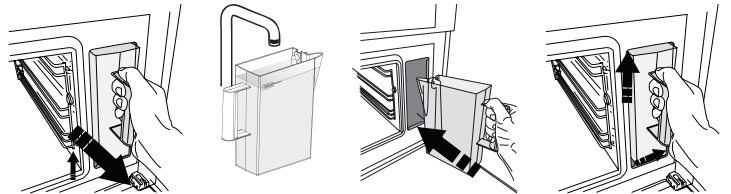
RÉSERVOIR



Remplir avec de l'eau potable chaque fois que vous utilisez une des fonctions vapeurs.

Le réservoir est facilement accessible lorsque la porte est ouverte. Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et en le tirant vers vous. Avant de placer le réservoir dans son support, assurez-vous que le tube d'eau est correctement installé dans la cavité sur le bord supérieur du réservoir.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque « MAX » et placez-le dans son support : Le haut et le côté droit du réservoir devraient être en contact avec les côtés du support. Insérez complètement le réservoir et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Videz le réservoir après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.



ÉPONGE

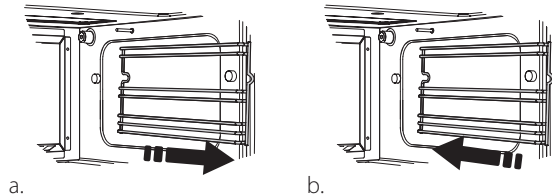


Pour enlever la condensation qui se produit durant la cuisson. Ne la laissez pas dans le réservoir.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, glissez-les vers l'avant et tirez-les vers vous pour les décrocher de leur supports. (a)
- Pour replacer les supports de grille, accrochez-les sur les crochets en les poussant vers le bas délicatement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. (b)



Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

FONCTIONS



FONCTIONS MANUELLES

• VAPEUR

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.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Niveau
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Terrine de poisson	75 - 80	60 - 90	2
Œufs durs	90	20 - 25	3
Betterave	100	50 - 60	3 1
Choux rouge	100	30 - 35	3 1
Choux blanc	100	25 - 30	3 1
Haricots blancs	100	75 - 90	3 2/1

• AIR PULSÉ

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Nous vous conseillons d'utiliser une grille métallique avec cette fonction pour permettre à l'air de circuler efficacement. Alternativement, la lèchefrite peut être utilisée pour cuire certains aliments comme les cookies ou les petits pains.

Aliment	Grille	Température (°C)	Temps (min)	Niveau
Gâteaux	Oui	160	35 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 165	12 - 15	2
Chouquettes	Oui	190 - 200	25 - 30	2
Roulés à la confiture	Oui	230	7 - 8	2
Quiche	Oui	180 - 190	35 - 40	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Ailes de poulet surgelées	Oui	190 - 200	15 - 18	2

Remarque : La fonction Air pulsé n'a pas de réglage de préchauffage par défaut. Si vous souhaitez ajouter le préchauffage, il suffit d'appuyer sur l'angle supérieur droit de l'écran. Consultez le paragraphe dédié pour plus de détails.

• AIR PULSÉ + VAPEUR

Fonction destinée à cuire les aliments croustillants à l'extérieur mais tendres et fondants à l'intérieur. Elle est particulièrement adaptée pour la cuisson de rôtis de viande ou de volaille, le poisson, les pommes de terre, les plats préparés ou surgelés, les gâteaux, et les desserts.

Aliment	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Niveau
Pain	180 - 190	Bas - Moyen	35 - 40	2
Poitrine de dinde	200 - 210	Moyen	50 - 60	2 1
Côtes	160 - 170	Mini	80 - 90	2 1
Poisson rôti	190 - 200	Mini	15 - 25	2 1
Légumes rôtis	200 - 210	Moyenne - Élevée	20 - 30	2 1

• FONCTIONS SPÉCIALES

» DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR

Pour décongeler toute sorte d'aliments. Placez les aliments comme la viande et le poisson, sans emballage, dans le panier vapeur au 3e niveau. Placez la lèchefrite en dessous, sur la ère grille, pour recueillir l'eau de la décongélation. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos. Nous vous conseillons de laisser le pain emballé pour qu'il ne ramollisse pas trop.

Aliment	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Niveau	Température (°C)
Viandes	Hachée	500	25 - 30	30 - 35	60
	En tranches				
	Saucisses	450	10 - 15	10 - 15	
Volaille	Entier	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
Cuisses	30 - 35		25 - 30		
Poisson	Entier	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Légumes	Portion	300	25 - 30	20 - 25	
	En morceaux	400	10 - 15	5 - 10	
Pain	Pain (miche)	500	15 - 20	25 - 30	
	Tranches	250	8 - 12	5 - 10	
	Petits pains / brioches		10 - 12	5 - 10	
	Gâteau	400	8 - 10	15 - 20	
Fruits	Mixte	400	10 - 15	5 - 10	
	Baies	250	5 - 8	3 - 5	

» RÉCHAUFFAGE À LA VAPEUR

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante. Cette fonction utilise la vapeur pour réchauffer les aliments lentement, sans les assécher, pour leur permettre de conserver leurs saveurs originales. Quelques minutes de repos améliorent le résultat. Nous vous conseillons de placer les morceaux d'aliment plus petits ou plus minces au milieu, et les morceaux plus gros ou plus large vers l'extérieur. Si vous utilisez le panier-vapeur, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus qui s'échappent des aliments.

» LEVÉE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» CONSERVATION

Pour faire des conserves de fruits ou de légumes. Nous recommandons de l'utiliser que des fruits et légumes frais, de bonne qualité. Remplissez les pots de fruits ou de légumes (précuits de préférence), ajoutez du liquide ou sirop de conservation, et laissez environ 2 cm au haut. Placez ensuite les couvercles sans les serrer.

Placez la grille au 2e niveau, avec une lèchefrite en dessous, et placez les pots sur la grille métallique. Vous pouvez aussi placer les pots directement sur la lèchefrite. Lancez la fonction. Une fois terminé, bien serrer les couvercles des pots (portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un linge résistant à la chaleur durant cette opération) et laissez-les refroidir à la température ambiante.

» YOGOURT

Pour faire du yaourt. Avant d'utiliser cette fonction, ajoutez environ 100 g de yaourt au lait entier disponible sur le marché à un litre de lait entier à la température de la pièce.

Veuillez noter : Si vous utilisez du lait non pasteurisé, chauffez pour faire mijoter et laissez refroidir à la température de la pièce.

Versez le mélange dans des pots résistant à la chaleur, couvrez-les avec des couvercles ou une pellicule résistant à la chaleur, et placez-les ensuite sur la grille insérée au 2e niveau. Sélectionnez la fonction et réglez la durée pour cinq heures (la température ne doit pas changer). Une fois la cuisson terminée, laissez le yaourt refroidir dans le réfrigérateur plusieurs heures avant de le consommer.

» DÉSINFECTION





Pour stériliser les biberons et les pots à l'aide de la vapeur. Insérez la grille ou la lèchefrite sur le niveau 1 et placez les articles dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour permettre à la vapeur d'en atteindre toutes les parties.

Lavez tous les articles et rincez-les à l'eau courant avant d'utiliser la fonction.

Séchez toutes les pièces avec soin avec un chiffon propre avant de les remonter.

» TERMINÉ

Pour optimiser la cuisson des repas préparés en les gardant tendres et juteux. Cette fonction permet de réchauffer uniformément les plats préparés ou partiellement cuisinés comme les rôtis, les poissons, et les gratins. Nous recommandons de placer les aliments sur son récipient sur une grille au niveau 3 ou de placer l'aliment directement sur le plateau vapeur au niveau 3 avec la lèchefrite placée au niveau en dessous. Vous devriez régler la température du four à la température à laquelle vous désirez avoir la nourriture à la fin de la cuisson.

				
Repas préparé	100	18 - 25	3	2/1
Soupe / bouillon	100	20 - 25	3	
Légumes	100	20 - 25	3	2/1
Riz / pâtes	100	15 - 20	3	2/1
Pommes de terre	100	20 - 25	3	2/1
Viande en tranches	100	15 - 20	3	2/1
Viande en sauce	100	25 - 30	3	
Filets de poisson	100	10 - 15	3	2/1

VIDANGE

Pour vidanger la chaudière, en s'assurant ainsi qu'elle ne contient plus aucune eau résiduelle.

» DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières.

» DIAMOND CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson.

L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.











MY MENU






Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent :

recettes , si un préchauffage est nécessaire , température , niveau de vapeur , poids,  durée de cuisson , temps de repos , accessoires et niveau  suggérés 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,  moule à gâteau sur grille,  lèchefrite,  plateau vapeur,  plateau avec de l'eau,

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devrez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

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

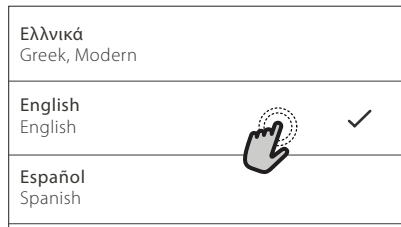
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



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

2. CONFIGURATION WIFI

La fonction Bauknecht Home Net vous permet d'actionner votre four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour paramétrer la connexion.



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. Voir la compatibilité sur l'app store avec les versions d'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. Pour le processus d'enregistrement, vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID). Le code d'aide unique (le code suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique installée sur l'appareil.

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 la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

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

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

4. 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.

Chauffer le four à 200 °C, idéalement en utilisant la fonction « Air pulsé ».

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

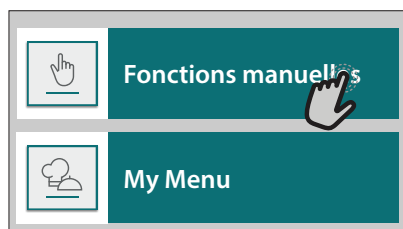
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

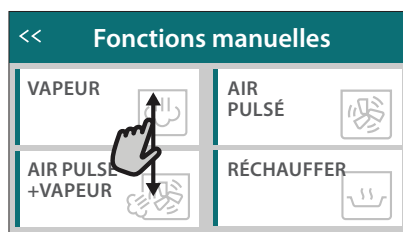
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

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

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



- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.



- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR

- 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

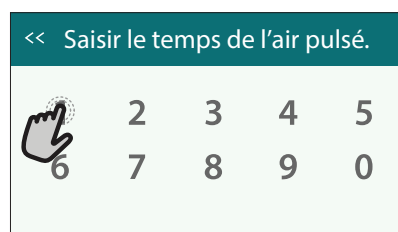
Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En

mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, le four 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 un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

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.

Certaines des Fonctions My Menu nécessitent une sonde à viande. La brancher avant de choisir la fonction. Pour de meilleurs résultats avec la sonde, suivez les suggestions dans la section pertinente.

- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

4. RÉGLAGE DU 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.

<< Filets de poisson à la vapeur

INSTRUCTIONS DE CUISSON
Répartissez uniformément dans le panier vapeur. Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas la porte du four.




RETA...

AU DÉMARRAGE

- 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.
- Enfouissez le plat.
- Fermez la porte et commencez 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 du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce 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

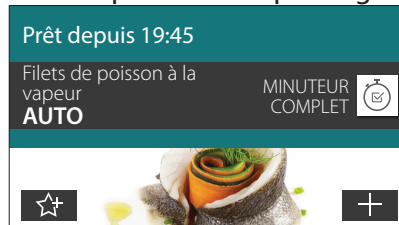
Certaines des fonctions MY MENU nécessiteront la réalisation de certaines actions pendant la cuisson.



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

8. FIN DE CUISSON

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

Dans certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez l'enregistrer comme un favori et l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages ou vous pouvez aussi prolonger la cuisson.




- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Appuyez sur  pour prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

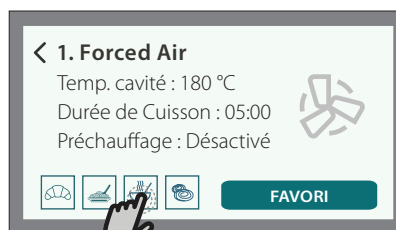
Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

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.

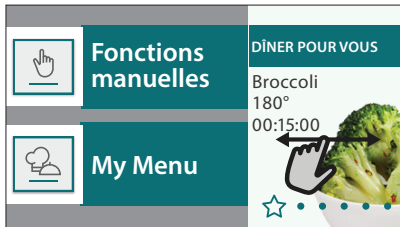


- Appuyez sur « FAVORITO » pour enregistrer la fonction.



UNE FOIS ENREGISTRÉE

Une fois que vous avez enregistré les fonctions comme favoris, l'écran principal affichera les fonctions que vous avez choisies pour l'heure du jour effective.



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

- Appuyer sur l'icône des repas pour indiquer les listes correspondantes



En appuyant sur 7 vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées.

- Faites défiler 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 ★ sur la fonction pertinente.
- 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 souhaitée.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

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

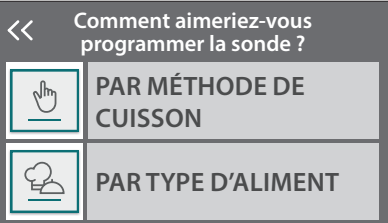
Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

SONDE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

Appuyez sur 🍖 . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et My Menu (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.



Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

La sonde peut être contrôlée à distance à l'aide de l'application Bauknecht Home Net sur votre dispositif mobile.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

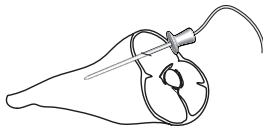
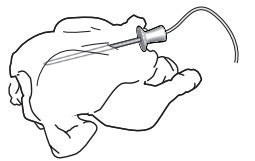
L'utilisation de la sonde vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson.

Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses :

Volaille : Insérez le bout dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

Une pièce de viande ou un gigot : Insérez le bout dans la partie la plus épaisse.

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



AUTONETTOYAGE

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires.

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans la chaudière. Il est conseillé de toujours réaliser la vidange à chaque fois que le four a été utilisé. L'écran indiquera quand la chaudière doit être totalement vidangée. Après un certain nombre de cuissons, cette action sera obligatoire et il ne sera pas possible de démarrer la fonction vapeur avant de l'avoir fait.

Une fois la fonction « VIDANGE » sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, appuyez sur « DÉBUT » et suivez les actions indiquées .

Une fois terminé, vidangez et rincez le réservoir avec de l'eau potable.

Veillez noter : Si la bouilloire est trop chaude, la fonction ne sera pas activée.

DÉTARTRE

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

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 240 minutes.

La fonction est divisée en plusieurs phases : vidange, détartrage, rinçage. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur lorsque c'est fait, pour démarrer chaque phase.

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remplir le réservoir avec un produit fourni par le Services après-ventes (merci de suivre les instructions fournies avec le produit).

N'éteignez pas le four avant la fin. Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

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

SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône  .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.

WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

CONSEILS UTILES

GÂTEAUX ET PAIN

Nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Air pulsé » pour les gâteaux et « Air pulsé + vapeur » pour les produits à base de pain.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible.

En variante, une plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments comme les biscuits ou les petits pains.

Pour vérifier si le gâteau ou le pain est prêt, insérez un bâtonnet de bois au centre : S'il est propre lorsque vous le retirez, le gâteau ou le pain 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 « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante.

LEVAGE DE LA PÂTE

Couvrez le moule contenant la pâte avec un linge humide et placez-le sur la lèchefrite. Placez la lèchefrite dans le four au niveau 1 ou 2.

Nous vous conseillons de laisser lever la pâte dans le four, la température est plus constante qu'à l'air ambiant. Il est néanmoins recommandé de vérifier la pâte tôt (environ au tiers du temps total requis pour le levage), sinon elle pourrait trop lever.

Vous pouvez aussi faire lever de la pâte travaillée ou coupée, qui a partiellement fermentée : Couvrez la lèchefrite avec un linge et placez-la au niveau 2 ou 3. Le temps nécessaire sera environ la moitié du temps de levage normal. Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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.

Si possible, placez les aliments sur les accessoires fournis et n'utilisez pas de plat supplémentaire.

Ne préchauffez pas le four avant la cuisson si ce n'est pas nécessaire.

Couper les aliments en petits morceaux de même grosseur vous permet de réduire le temps de cuisson et ainsi économiser de l'énergie.

Lorsque vous cuisez sur une longue période de temps (c.-à-d. plus de 30 minutes), nous vous conseillons de réduire la température lors de la dernière étape : La chaleur résiduelle à l'intérieur du four est suffisante pour reprendre la cuisson..

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres aliments.



TABLEAU DE CUISSON

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes	2	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes*	2	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
RIZ ET CÉRÉALES	Riz blanc	3	Ajoutez de l'eau salée et du riz dans la lèchefrite. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz
	Riz brun	3	
	Riz basmati	3	
	Boullgour	3	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de boullgour
	Couscous	3	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous
VIANDE	Rôti de bœuf	2 2	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	2 2	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	2 2	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
	Agneau rôti	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Poulet rôti	2 2	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
	Morceaux de poulet	3 1	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas
	Canard rôti	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et du paprika. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le bas
	Escalopes de poulet vapeur	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Hot Dog	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Pain de viande	2	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
POISSON ET FRUITS DE MER	Poisson entier rôti	2	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
	Poisson entier cuit à la vapeur	3 1	
	Filets de poisson à la vapeur	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Filets de poisson à la vapeur	3 1	
	Gratin de poisson*	2	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Moules	3 3	Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez
Crevettes	3 3	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	

ACCESSOIRES

Grille métallique




































Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Plaque de cuisson

Panier vapeur

Sonde

*Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires		Info cuisson
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	2 	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Frites *	2 	Répartissez uniformément dans la lèchefrite
		Pommes de terre sautées	2 	Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de pommes de terre sèches. Répartissez uniformément dans la lèchefrite
		Piments farcis	2 	Coupez les poivrons à moitié et enlevez les graines à l'intérieur. Une fois propre, remplissez-les d'un mélange de viande hachée, de chapelure et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
		Courges farcies	2 	Creusez la courge et hachez finement la chair intérieure. Mélangez les cubes de courge avec de la viande hachée, de la chapelure et du fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
		Aubergine farcie	2 	Creusez l'aubergine et faites bouillir la chair intérieure jusqu'à ce qu'elle soit très souple. Laissez refroidir. Une fois prête, remplissez-la d'un mélange de viande hachée, de chapelure et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
		Tomates farcies	2 	Tranchez les chapeaux des tomates et mettez-les de côté. Creusez la chair des tomates et faites cuire le riz à l'intérieur. Aromatisez avec des herbes / du bouillon selon vos goûts. Quand le riz est tendre, laissez-le refroidir et remplissez généreusement les tomates avec le risotto. Fermez avec les chapeaux des tomates avant la cuisson
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	2 	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
		Gratin de légumes *	2 	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Légumes vapeur	Pommes de terre entières	3  1 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Pommes de terre en morceaux	3  1 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Petits pois	3  1 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Carottes	3  1 	
		Brocoli	3  1 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
Chou-fleur		3  1 		
Asperges		3  1 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Courge		3  1 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Artichauts		3  1 	Coupez à moitié. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Choux de Bruxelles		3  1 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Épis de maïs		3  1 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Piments		3  1 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Légumes cuits à la vapeur *		3  1 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	

ACCESSOIRES

 Grille métallique































 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde

*Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
GÂTEAUX SALÉS	Quiche Lorraine	2 	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 6 portions
	Quiche Lorraine *	2 	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
PAIN	Petits pains	2 	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Petits pains *	2 	
	Gâteau de pain	2 	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Petits pains précuits	2 	
	Scones	2 	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur une lèchefrite graissée
	Petits pains en boîte	2 	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
PIZZA	Pizza	2 	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. 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 fine *	2 	
	Pizza épaisse *	2 	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Pizza froide	2 	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule	2 	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 700-800 g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Biscuits	2 	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le moule
	Meringues	2 	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
	Tarte aux fruits	2 	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et remplissez de 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Tarte aux fruits *	2 	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Muffins	2 	Préparez une préparation pour 10-12 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Soufflés	2 	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four
DESSERTS	Pommes au four	2 	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre
	Compote de fruits	3  1 	Pelez et évidez les fruits. Coupez en morceaux et répartissez uniformément sur le plateau vapeur
	Crème Brûlée	3  1 	Mélangez 2 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers avec 3 cuillères à soupe de sucre et d'arôme de vanille. Chauffez un mélange de 100 ml de crème et de 200 ml de lait et ajoutez doucement aux oeufs. Versez le mélange dans 4 ramequins individuels
ŒUFS	Oeuf moyen	3  1 	
	Oeuf dur	3  1 	Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide
	Oeuf mollet	3  1 	

ACCESSOIRES

 Grille métallique













 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde

*Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
SOUS VIDE	CUISSON	Viande entière	2 
		Viande hachée	2 
		Volaille	2 
		Poisson	2 
		Mollusques	2 
		Fruits de mer	2 
		Légumes	2 
		Fruits	2 
		Crème fraîche	2 
		Crème salée	2 
SOUS VIDE	RECHAUFFER	Produits surgelés	2 
		Réfrigérés	2 
			Répartissez uniformément les paquets autour du centre de la grille métallique

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde

*Produits surgelés

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, les surfaces de l'appareil pourraient se détériorer. De plus, cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

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. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien. Utilisez des gants de protection. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

SURFACES EXTÉRIEURES

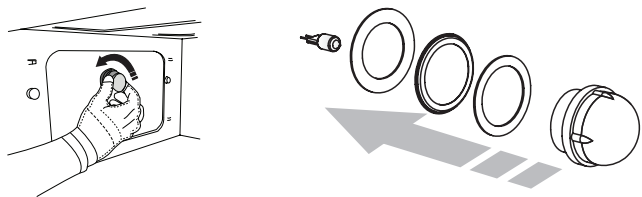
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.

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.
- Laissez le four refroidir et essuyez le compartiment avec un linge ou l'éponge fournie pour enlever l'humidité laissée par la vapeur. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Nettoyage à la vapeur » régulièrement.

REEMPLACER L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule et enlevez délicatement les joints d'étanchéité et la rondelle.
- Remplacez l'ampoule, replacez les joints d'étanchéité et la rondelle, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



ACCESSOIRES

- La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.
- Nettoyez soigneusement le réservoir avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.

Veillez noter : Utilisez des ampoules à halogène de 10 W/12 V type G4, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage général (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.

FAQ WIFI

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

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 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'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez garder les mêmes réglages (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les réglages précédents de l'appareil et reconfigurer les paramètres.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
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.
Le four ne produit pas de vapeur.	Réservoir mal inséré. Réservoir vide.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien placé et qu'il est rempli jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau potable ; puis relancez la fonction désirée.
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.



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

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

