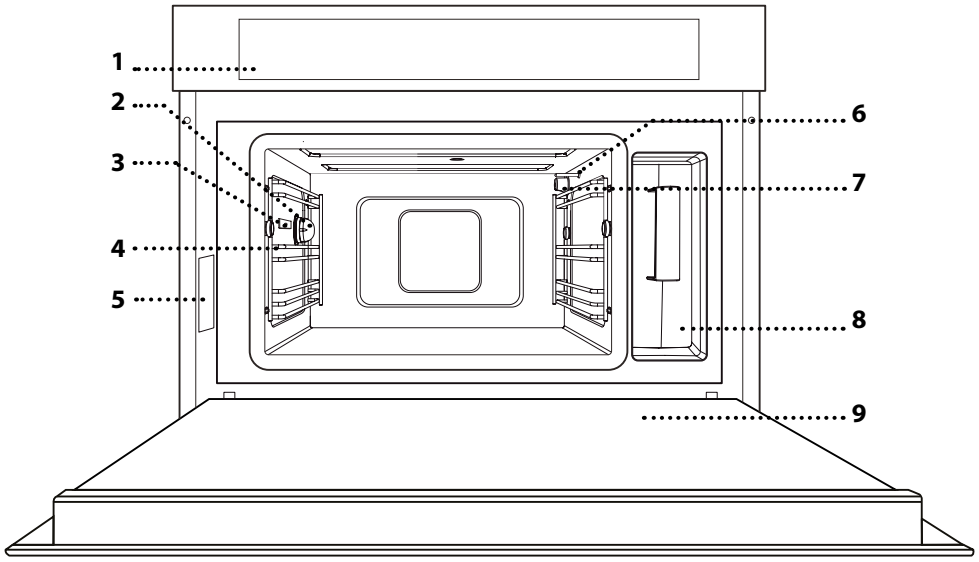
GUIDE **D'UTILISATION QUOTIDIENNE**

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur **www.bauknecht.eu/register**

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

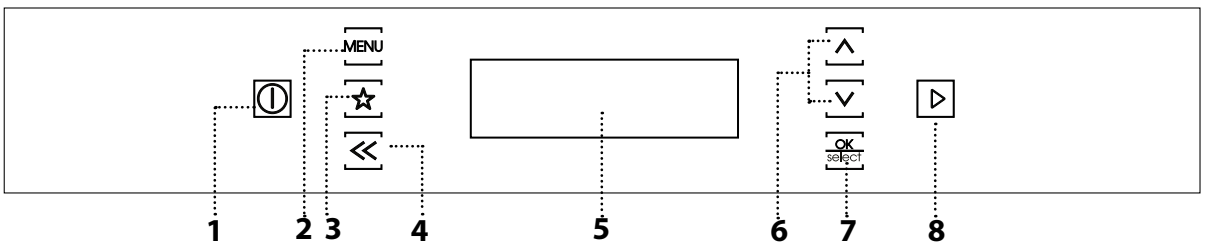
Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ampoule
3. Connexion pour la sonde pour aliments
4. Guides pour les grilles
5. Plaque signalétique (ne pas enlever)
6. Sonde de température
7. Soupape d'entrée de la vapeur
8. Réservoir d'eau
9. Porte

BANDEAU DE COMMANDES



1. MARCHE / ARRÊT / PAUSE
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre ou arrêter une fonction.

2. MENU
Pour accéder rapidement au menu principal.

3. PRÉFÉRÉES
Pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées.

4. RETOUR
Pour retourner au menu précédent.

5. ÉCRAN

6. TOUCHES DE NAVIGATION
Pour naviguer à travers les menus, déplacer le curseur, et changer les réglages.

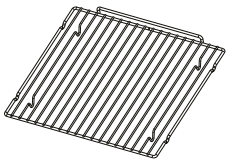
7. OK / SELECT
Pour sélectionner les fonctions et confirmer les réglages.

8. DÉMARRER
Pour lancer la fonction qui a été sélectionnée.

ACCESSOIRES

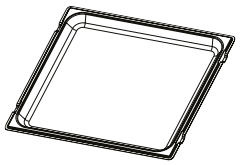
Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de **docs.bauknecht.eu**

GRILLE MÉTALLIQUE



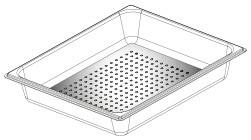
Permet à l'air chaud de circuler efficacement. Placez la nourriture directement sur la grille ou utilisez-la comme support pour les plaques de cuisson, les plats, et autres ustensiles allant au four.
Lorsque vous cuisez la nourriture directement sur la grille, placez une lèchefrite au niveau inférieur.
Elle peut aussi être placée directement sur la lèchefrite ou sur le panier vapeur.

LÈCHEFRITE



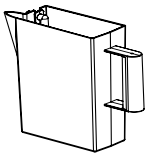
Elle est utilisée comme plaque de cuisson avec la fonction « Air pulsé» pour la cuisson de la viande, du poisson, les légumes, ou différents types de pains et pâtisseries.
Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four.
Elle récupère 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 sur le niveau inférieur pour récupérer les jus de cuisson.

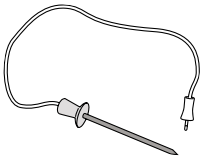
RÉSERVOIR D'EAU



Le réservoir d'eau est facilement accessible lorsque la porte est ouverte. Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et en le tirant vers vous.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau du robinet.
Une fois rempli, replacez le réservoir d'eau dans son support. Assurez-vous qu'il est bien placé : Le haut et le côté droit du réservoir d'eau devraient être en contact avec les côtés du support.
Insérez complètement le réservoir d'eau et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Enlevez prudemment le réservoir d'eau, videz-le après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.

SONDE



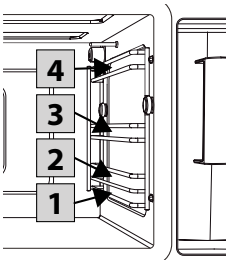
Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

ÉPONGE

Pour enlever la condensation qui se produit durant la cuisson.

PLACER LES ACCESSOIRES SUR LES SUPPORTS DE GRILLE

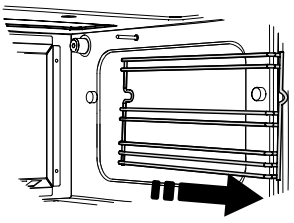
Insérez le panier-vapeur horizontalement en le glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.
Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 4.



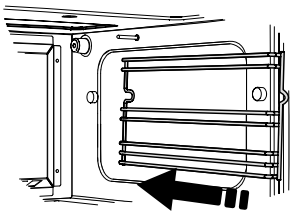
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

Pour enlever les supports de grille, glissez-les vers l'avant et tirez-les vers vous pour les décrocher (fig. 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(fig. b).



a.



b.

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

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

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de **docs.bauknecht.eu**

FONCTIONS TRADITIONNELLES

VAPEUR
Pour la cuisson à la vapeur de repas sains et naturels. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir.

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.
Une plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments.

AIR PULSÉ + VAPEUR
Cette fonction combine efficacement les caractéristiques de la cuisson au four et les propriétés de la vapeur pour cuire des plats qui sont croustillants à l'extérieur, tendres et succulents à l'intérieur.

DÉCONGÉLATION VAPEUR

Pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes, le pain, et les fruits. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos.

RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante.

FINITION

Pour optimiser la cuisson des repas préparés en les gardant tendres et juteux. Nous vous conseillons de placer les aliments sur la plaque de cuisson et de les cuire à la vapeur sur la 3e grille, avec la lèchefrite sur le niveau inférieur. Vous devriez régler la température du four à la température à laquelle vous désirez avoir la nourriture à la fin de la cuisson.

FONCTIONS SPÉCIALES

LEVAGE DE LA PÂTE
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.

YAOURT
Pour faire du yaourt.

STÉRILISATION
Pour stériliser les biberons et les pots.

VIDANGE
Pour vidanger le chauffe-eau automatiquement et ainsi prévenir l'accumulation d'eau résiduelle lorsque l'appareil ne sera utilisé pour une certaine période de temps. Cette fonction s'active uniquement si la température du four est inférieure à 60 °C.

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

NETTOYAGE VAPEUR
Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson. L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.

AUTO MODE ASSISTÉ

Pour sélectionner une des nombreuses recettes préréglées qui vous permettent de cuire des pâtes, du riz, des plats végétariens, de la viande, du poisson, de la volaille, des plats d'accompagnement, des pizzas, des tartes, du pain, des gâteaux, des œufs, et des desserts plus efficacement. Le four applique automatiquement les réglages recommandés pour chaque plat, et à l'occasion, il donne des directives à suivre pour obtenir les meilleurs résultats.

RÉGLAGES

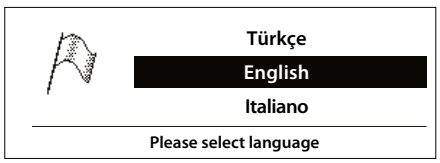
Pour accéder un menu qui vous permet de changer les réglages du four et de l'écran (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, Mode Éco, étalonnage).

Veuillez notez : Lorsque le Mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. L'écran se réactive automatiquement quand vous appuyez sur une touche, etc.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. VEUILLEZ SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'écran affiche une liste des langues disponibles.

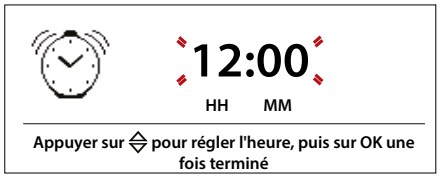


Utilisez ∧ ou ∨ pour sélectionner la langue désirée et appuyez sur OK select pour confirmer.

Veuillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu «Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : 12:00 clignote à l'écran.



Utilisez ∧ ou ∨ pour régler l'heure et appuyez sur OK select pour confirmer.

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

3. RINCER ET REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

Enlevez l'éponge, rincez ensuite et remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'à la marque « MAX ».

4. ETALONNAGE

Pour permettre au four de produire efficacement de la vapeur, il doit être calibré avant d'être utilisé pour la cuisson.
Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis en place, appuyez sur ⏻ pour allumer le four, utilisez ensuite ∧ ou ∨ pour sélectionner le menu « Réglages », et appuyez sur OK select. Sélectionnez « Étalonner » et appuyez de nouveau sur OK select pour confirmer.
Appuyez sur ▷ pour lancer le calibrage, assurez-vous que la porte reste fermée jusqu'à la fin du processus.
Une fois le calibrage complété, laissez le four refroidir et séchez le bouilleur à l'aide d'un chiffon.

Veuillez notez : Une grande quantité de vapeur peut être produite durant le processus : c'est tout à fait normal.

5. RÉCHAUFFER LE FOUR

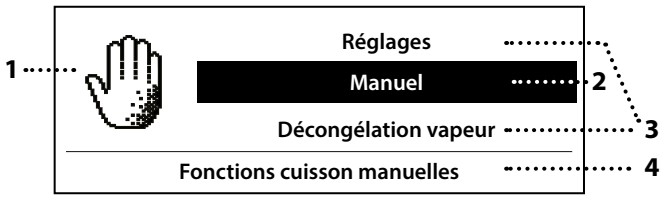
Avant de démarrer la cuisson d'aliments, nous vous conseillons de chauffer le four vide pour éliminer les odeurs qui auraient pu être produites lors de la fabrication.

Nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Air pulsé ». Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTION D'UNE FONCTION



1. Symbole de la fonction sélectionnée
2. Fonction sélectionnée
3. Autres fonctions disponibles
4. Description de la fonction sélectionnée

ALLUMER LE FOUR
Appuyez sur ⏻ : L'écran affiche le menu principal.

NAVIGUER DANS LE MENU
Appuyez sur ∧ ou ∨ pour naviguer dans le menu principal et surligner la fonction que vous désirez sélectionner.

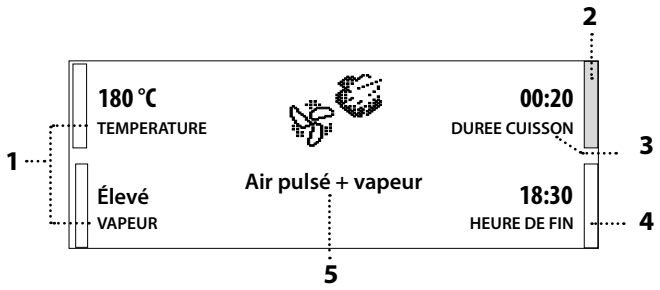
SÉLECTIONNER UNE FONCTION À PARTIR DU MENU
Une fois que la fonction que vous désirez est surlignée sur l'écran, appuyez sur OK select pour confirmer et passer au menu de réglages pour la fonction ou à la liste de fonctions.

SÉLECTIONNER UNE FONCTION
appuyez sur ∧ ou ∨ pour naviguer à travers la liste. Appuyez sur OK select pour confirmer et passer au menu Réglages.

OPTION SONDE
Une fois que vous avez sélectionné la fonction désirez, quelques fonctions automatiques vous demanderont si vous utilisez la sonde ou non. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour surligner l'option que vous désirez et appuyez sur OK select pour confirmer.

Bauknecht
Mehr als Technik

2. RÉGLER ET ACTIVER UNE FONCTION



1. Réglages de la fonction (température, niveau de vapeur, etc.)
2. Curseur (met en évidence le réglage sélectionné)
3. Durée
4. L'heure à laquelle la fonction sera terminée
5. Nom de la fonction

DÉPLACER LE CURSEUR
Appuyez sur ∧ ou ∨ pour déplacer le curseur dans les réglages que vous pouvez modifier.

APPLIQUEZ LES RÉGLAGES
Une fois le curseur en place, changez la valeur en appuyant sur OK select: La valeur sélectionnée commence à clignoter.
Utilisez ∧ ou ∨ pour changer les réglages, et appuyez sur OK select pour confirmer.

Veuillez notez : Vous pouvez changer les réglages plus tard, même lorsque le four est utilisé, en effectuant ces étapes de nouveau.

ACTIVER LA FONCTION
Une fois que les réglages désirés sont affichées, appuyez sur ▷ pour activer la fonction.

Veuillez noter : Une fois que la fonction est active, vous pouvez l'interrompre en appuyant une fois sur ⏻.
Pour relancer la fonction, appuyez sur ▷.

. PRÉCHAUFFAGE

La fonction « Air pulsé » (et automatiquement pour certaines recettes dans le « Mode assisté ») peut être utilisée pour préchauffer le four avant la cuisson. Sélectionnez « Oui » pour lancer le préchauffage. Une fois que la fonction est activée, l'écran affiche les progrès du préchauffage.

Une fois le préchauffage complété, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée : Vous pouvez alors ajouter les aliments et appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson.

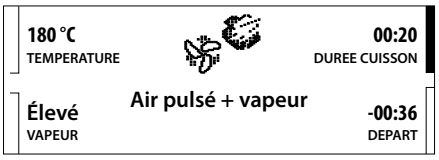
Veuillez noter : La sonde ne peut pas être utilisée durant la phase de préchauffage.
Sélectionner « Non » va réduire le temps de cuisson total (incluant le préchauffage) et permettre une économie d'énergie pouvant aller jusqu'à 25%.
Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale.

. RÉGLER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

Plusieurs fonctions vous permettent de programmer une heure de fin de cuisson en retardant l'heure à laquelle la fonction débute. Lorsque vous réglez la durée de la fonction, l'écran affiche l'heure à laquelle la cuisson devrait être terminée.

Utilisez ∧ ou ∨ pour déplacer le curseur à l'HEURE DE FIN et appuyez sur OK select: L'heure clignote.
Utilisez ∧ ou ∨ pour sélectionner l'heure nécessaire pour la fin de la cuisson et appuyez sur OK select.

Appuyez sur ▷ et placez les aliments dans le four, appuyez ensuite sur ▷ de nouveau pour activer la fonction : Le four s'allume automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



Remarque : Vous pouvez activer la fonction immédiatement et annuler la période d'attente en appuyant sur ▷.

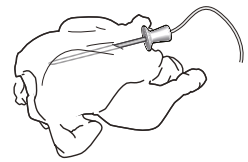
. FONCTIONS QUI UTILISENT LA VAPEUR

Lorsque vous sélectionnez une fonction qui demande l'utilisation de la vapeur, l'écran vous rappelle de remplir le réservoir d'eau au maximum.

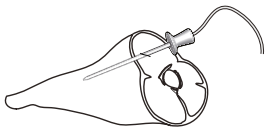
Une fois que vous avez confirmé que vous l'avez rempli avec de l'eau potable jusqu'à la marque « MAX », appuyez sur OK select pour passer au menu de réglages de la fonction.

. UTILISER LA SONDE

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.

UTILISER LES FONCTIONS MANUELLES

Enfournez le plat. Nous vous conseillons de placer les aliments sur la grille et de placer une lèchefrite au niveau inférieur pour récupérer les jus de cuisson.

Enlevez le capuchon qui recouvre la poignée de la sonde et branchez la fiche. Assurez-vous que le câble peut se déplacer librement avant de fermer la porte du four.

Sélectionnez une fonction manuelle : Le menu de réglages de la fonction vous permet de changer la température du four ou de la vapeur, et de changer la température désirée pour la sonde.

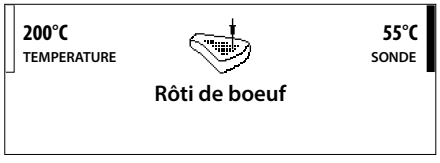
Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur DÉMARRER pour lancer la fonction : Un signal sonore se fait entendre et l'écran vous indique que la sonde a atteint la température désirée.

Veuillez noter : Vous ne pouvez pas brancher la sonde une fois que la fonction est active.

AUTO EN MODE ASSISTÉ

En Mode assisté, certaines fonctions de recettes vous permettent d'utiliser la sonde : Sélectionnez l'option SONDE et suivez les directives sur l'écran.

Lorsqu'invité à le faire, placez les plats dans le four et branchez la sonde dans la fiche prévue à cet effet.



Remarque : Si le préchauffage a été sélectionné, vous ne pourrez pas ajouter la nourriture ou brancher la sonde avant la fin du processus.

.UTILISER LES FONCTIONS SPÉCIALES

CONSERVATION

Nous vous conseillons d'utiliser uniquement des fruits et légumes frais et de hautes qualités pour faire des confitures et des conserves.

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 de la pièce.

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Stérilisation » pour bien nettoyer les pots.

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 place-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. Vous pouvez le conserver de 1 à 2 semaines. Vous pouvez utiliser de ce yaourt pour faire une autre recette dans les 5 à 7 jours.

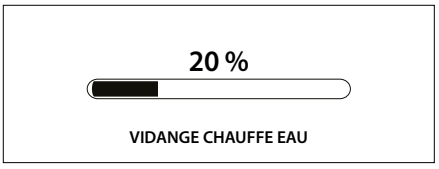
Veuillez noter : Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Stérilisation » pour nettoyer soigneusement les ustensiles et les pots que vous aurez besoin pour faire le yaourt.

VIDANGE

Pour empêcher les eaux résiduelles de s'accumuler à l'intérieur du compartiment de cuisson, il est recommandé d'utiliser cette fonction chaque fois que le four n'est pas utilisé pour une certaine période de temps.

Veuillez noter : Si le chauffe-eau est trop chaud, la fonction ne s'activera pas avant que la chaleur du four ne soit inférieure à 60°C. La fonction s'active automatiquement une fois que le four a atteint cette température.

Lancez la fonction et suivez les étapes affichées à l'écran. Une fois terminée, vidangez et rincez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.



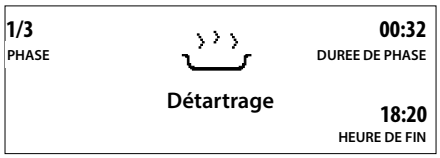
Bauknecht
Mehr als Technik

DÉTARTRER

Utilisée régulièrement, cette fonction spéciale permet de garder le chauffe-eau dans des conditions optimales.

Activez la fonction et suivez les étapes indiquées sur l'écran, appuyant sur OK select pour continuer.
Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de mettre 250 ml de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau et finir de remplir jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau potable.

Le détartrage prend environ 30 minutes : N'éteignez pas le four pendant ce temps. Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

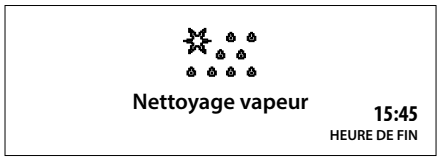


Une fois terminé, rincez le réservoir d'eau avec de l'eau potable et lancez la fonction « Nettoyage vapeur » alors que le four est vide pour éviter la formation de résidus.

NETTOYAGE VAPEUR

Cette fonction ramollit les dépôts et les résidus de nourriture pour faciliter le nettoyage du four. Lorsque vous l'utilisez régulièrement, elle vous permet d'enlever plus facilement les résidus ou les dépôts de nourriture dans le compartiment.

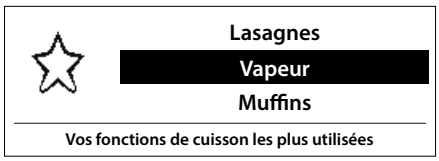
Veuillez noter : Nous vous conseillons d'enlever tous les accessoires du four avant d'utiliser cette fonction.



Une fois terminé, laissez le four refroidir et terminez ensuite le nettoyage en séchant les surfaces avec une éponge ou un linge.

. PRÉFÉRÉES

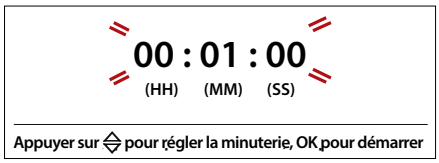
Le four établit automatiquement une liste des fonctions que vous utilisez le plus souvent.
Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer le four, appuyez ensuite sur ☆ pour afficher la liste des fonctions vous utilisez le plus souvent.



Utilisez ∧ ou ∨ pour sélectionner la fonction désirée, appuyez sur OK select pour confirmer, et modifiez ensuite - si nécessaire - les réglages selon vos besoins (les réglages suggérés sont des réglages de base).
Une fois terminé, appuyez sur ▷ pour lancer la fonction.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur.
Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur OK select: Le minuteur clignote à l'écran.



Utilisez ∧ ou ∨ pour régler le temps nécessaire et appuyez ensuite sur OK select pour lancer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Vous pouvez arrêter la minuterie en tout temps en appuyant sur ⏻.

. VERROUILLAGE DU CLAVIER

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur OK select et ≪ pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez 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 la touche ⏻.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	PRECHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	NIVEAU DE VAPEUR	DURÉE	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux		Oui	160	-	35-40	2
Biscuits		Oui	165 - 175	-	12 - 15	2
Choux ronds		Oui	190 - 200	-	25 - 30	2
Pain		Oui	180 - 190	Bas - moyen	35 - 40	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
Gnocchi		-	90 - 100	-	10 - 15	3 1
Ailes de poulet surgelées		Oui	190 - 200	-	15 - 18	2
Poitrine de dinde		Oui	200 - 210	Moyenne	50 - 60	2 1
Côtes		Oui	160 - 170	Faible	80 - 90	2 1
Gratin de poisson		Oui	190 - 200	Faible	15- 25	2 1
Terrine de poisson		-	75 - 80	-	60 - 90	3
Oeufs à la coque		-	90	-	20 - 25	3
Légumes rôtis		Oui	200 - 210	Moyenne-élevée	20 - 30	2 1
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
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

Vapeur	Air pulsé	Air pulsé + vapeur	Finition

		DÉCONGÉLATION VAPEUR				
ALIMENTS		POIDS (g)	DURÉE	TEMPS DE REPOS	TEMPÉRATURE (°C)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
VIANDE	Hachée	500	25 -30	30 - 35	60	3 1
	En tranches			20 - 25	60	3 1
	Saucisses	450	10 - 15	10 - 15	60	3 1
VOLAILLE	Entier	1000	60 - 70	40 - 50	60	3 1
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	60	3 1
	Cuisses		30 - 35	25 - 30	60	3 1
POISSON	Entier	600	30 - 40	25 - 30	60	3 1
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	60	3 1
	Darne	400	20 - 25	20 - 25	60	3 1
LÉGUMES	Darne	300	25 - 30	20 - 25	60	
	En morceaux	400	10 - 15	5 - 10	60	
PAIN	Pain (Miche)	500	15 - 20	25 - 30	60	
	Tranches	250	8 - 12	5 - 10	60	
	Petits pains / brioches		10 - 12	5 - 10	60	
	Gâteau	400	8 - 10	15 - 20	60	
FRUITS	Mixte	400	10 - 15	5 - 10	60	
	Baies	250	5 - 8	3 - 5	60	

AUTO		FONCTIONS ASSISTÉES *	
	RECETTE	DURÉE	NIVEAU ET ACCESSOIRES
RIZ ET PÂTES	Lasagnes	25 - 35	2
	Lasagnes surgelées	40 - 50	2
	Riz noir (300 g + 450 ml d'eau)	20 - 60	3
	Riz Basmati (300 g + 450 ml d'eau)	25 - 30	3
	Riz blanc long grain (300 g + 450 ml d'eau)	35 - 40	3
	Boulghour (300 g + 600 ml d'eau)	10 - 40	3
	Couscous (300 g + 300 ml d'eau)	10 - 15	3

	RECETTE	DURÉE	NIVEAU ET ACCESSOIRES
REPAS VÉGÉTARIENS	Gratin pomme de terre	40 - 50	2
	Pomme terre four	45 - 55	2
	Gratin surgelé	20 - 30	2
	Tomates farcies	30 - 35	2
	Poivrons farcis	35 - 40	2
	Courge farcie	20 - 30	2
	Aubergine farcie	35 - 40	2

* Veuillez noter : Pour plus d'information, recettes, et conseils pratiques sur l'utilisation de cette fonction, télécharger et lire le Guide d'utilisation et entretien à **www.bauknecht.eu**

Grille métallique	Casserole sur la grille	Lèchefrite	Panier-vapeur	Sonde (en option)

	RECETTE	DURÉE	NIVEAU ET ACCESSOIRES
VIANDE	Hot dog, bouilli	10 - 15	3 + 1
	Pain de viande	35 - 45	2
	Rôti d'agneau	60 - 90	2 + 1
	Rosbif	40 - 60	2 + 1
	Rôti de veau	50 - 70	2 + 1
VOLAILLE	Filets vapeur	25 - 30	3 + 1
	Poulet rôti	50 - 60	2 + 1
	Poulet, en morceaux	25 - 30	3 + 1
	Canard rôti	60 - 90	2 + 1
POISS	Escalopes vapeur	12 - 18	3 + 1
	Filets de poisson	15 - 20	3 + 1
	Poisson vapeur	35 - 55	3 + 1
	Poisson au four	25 - 40	2
	Gratin surgelé	35 - 45	2
	Moules	8 - 12	3 + 1
	Crevettes	8 - 12	3 + 1
ACCOMPAGNEMENTS	Légumes surgelés	12 - 20	3 + 1
	Pommes de terre	30 - 40	3 + 1
	P de terre morceaux	20 - 30	3 + 1
	Brocolis	15 - 25	3 + 1
	Carottes	20 - 30	3 + 1
	Choux-fleurs	20 - 30	3 + 1
	Épis de maïs	20 - 30	3 + 1
	Haricots verts	20 - 30	3 + 1
	Poivrons à la vapeur	8 - 12	3 + 1
	Courge à la vapeur	5 - 10	3
	Asperges	20 - 30	3 + 1
	Artichauts	40 - 55	3 + 1
	choux de Bruxelles	20 - 35	3 + 1
	Patates en quartiers	30 - 40	2
	Frites surgelées	15 - 25	2

	RECETTE	DURÉE	NIVEAU ET ACCESSOIRES
PIZZAS & GÂTEAUX SALÉS	Pizza épaisse, surgelée	12 - 20	2
	Pizza fine, surgelée	8 - 12	2
	Pizza réfrigérée	7 - 12	2
	Pizza maison	12 - 18	2
	Quiche Lorraine	30 - 45	2
	Quiche surgelée	20 - 30	2
PAIN/GÂTEAUX	Pain (Miche)	30 - 40	2
	Pâte à pain	10 - 15	2
	Petits pains surgelés	10 - 13	2
	Petits pains emballés sous vide	8 - 10	2
	Petits pains en boîte	10 - 14	2
	Biscuits	10 - 15	2
	Meringues	50 - 60	2
	Muffins	15 - 20	2
	Gâteau éponge	35 - 50	2
	Scones	9 - 13	2
ŒUFS	Dure	15 - 18	3 + 1
	Moyenne	12 - 15	3 + 1
	À la coque	9 - 12	3 + 1
DESSERT	Compote de fruits	10 - 20	3 + 1
	Tarte aux fruits surgelée, précuite	15 - 20	2
	Tarte aux fruits	20 - 30	2
	Soufflés	35 - 50	2
	Pommes au four	20 - 30	2
	Crème brûlée	20 - 30	2 + 1

CONSERVATION

ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LÉGUMES	1 l	40 - 120	3 + 2/1
	500 ml	25 - 105	3 + 2/1
FRUITS	1 l	30 - 50	3 + 2/1
	500 ml	15 - 35	3 + 2/1

Remarque : Ce tableau de recettes éprouvées a été compilé pour les autorités de certification conformément à la norme CEI 60350-1. Vous pouvez le lire en téléchargeant le Guide d'utilisation et entretien à **docs.bauknecht.eu**

Grille métallique	Casserole sur la grille	Lèchefrite	Panier-vapeur	Sonde (en option)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de **docs.bauknecht.eu**

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

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Utilisez des gants de protection.

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.

SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
• Nettoyez le verre dans la porte 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.
• Pour enlever l'humidité créée par la vapeur, laissez le four refroidir et essuyez ensuite le compartiment avec un linge ou une éponge humide.
Nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur régulièrement.

ACCESSOIRES

• La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.
• Par contre, le réservoir d'eau et la sonde ne vont pas au lave-vaisselle. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.
• Vous pouvez nettoyer la sonde avec un chiffon humide ou un linge à vaisselle.

CHAUFFE-EAU

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer» régulièrement.

REMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule et enlevez délicatement les joints d'étanchéité et la rondelle.

3. Remplacez l'ampoule, replacez les joints d'étanchéité et la rondelle, et revissez le couvercle.

4. Rebranchez le four.

Veuillez 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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de **docs.bauknecht.eu**

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four ne produit pas de vapeur.	Le réservoir d'eau n'est pas bien inséré. Le réservoir d'eau est 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; lancez ensuite la fonction désirée de nouveau.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web **docs.bauknecht.eu**

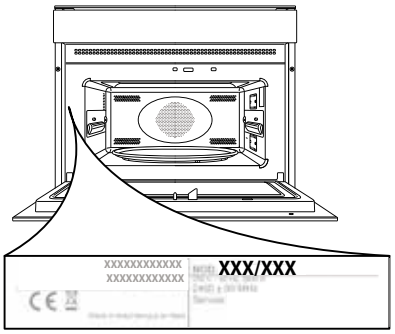
COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

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

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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



400010900957

Imprimé en Italie

Bauknecht

Mehr als Technik