

# GUIDA RAPIDA



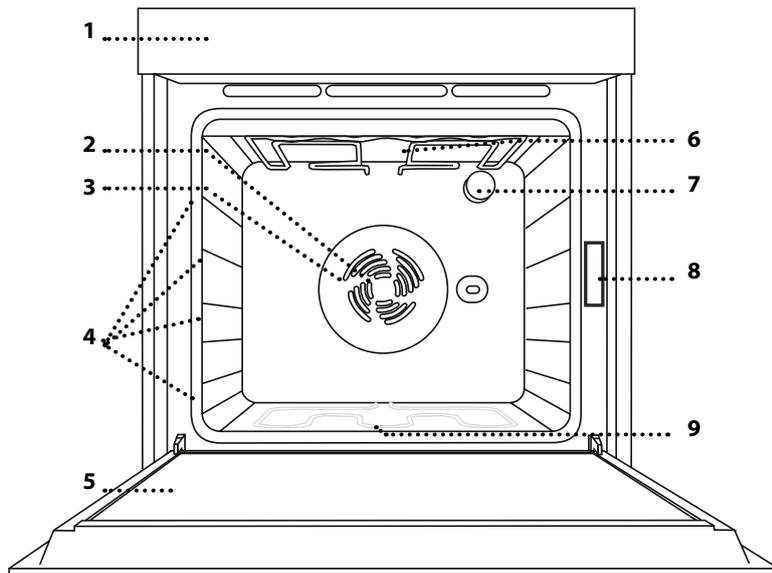
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO  
UN PRODOTTO BAUKNECHT**  
Per ricevere un'assistenza più  
completa, registrare il prodotto  
su [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



Scaricare le istruzioni per la sicurezza  
e le istruzioni per l'uso collegandosi al  
sito [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) e seguire la  
procedura indicata sul retro.

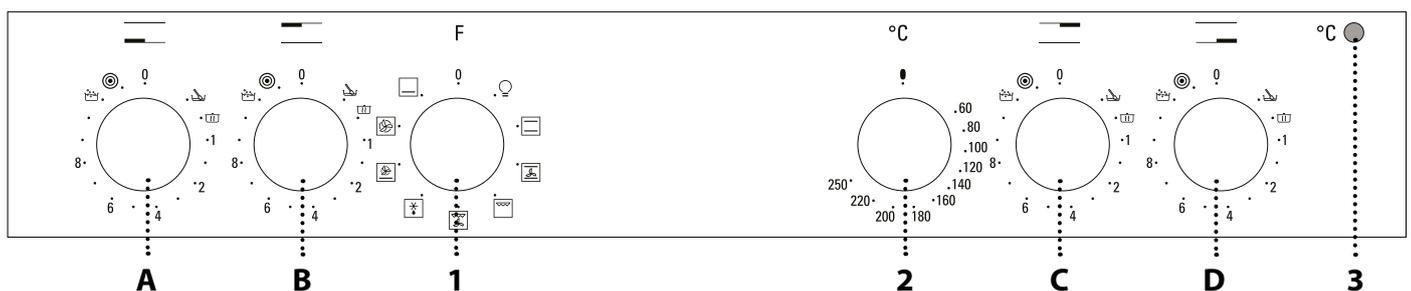
**! Prima di utilizzare l'apparecchio leggere con attenzione le Istruzioni per la sicurezza.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Resistenza circolare  
(non visibile)
4. Griglie laterali  
(il livello è indicato sulla  
parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore  
(non visibile)

## PANNELLO DI CONTROLLO



### COMANDI FORNO

#### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.  
Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

#### 2. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

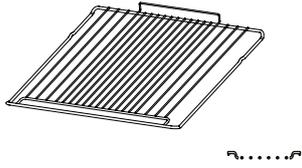
#### 3. SPIA TERMOSTATO/PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne  
al raggiungimento della temperatura desiderata.

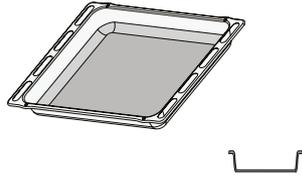
### COMANDI PIANO COTTURA

- A. per zona di cottura anteriore sinistra.
- B. per zona di cottura posteriore sinistra.
- C. per zona di cottura posteriore destra.
- D. per zona di cottura anteriore destra.

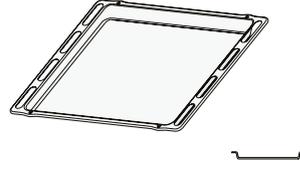
## GRIGLIA



## LECCARDA (SE PRESENTE)



## TEGLIA



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

- Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.
- Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori. Rimontare le viti di fissaggio.

# FUNZIONI

**0 OFF**  
Per spegnere il forno.

**LAMPADA**  
Per accendere/spengere la luce del forno.

**— STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**— VENTILATO**  
Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano e pizze su singolo o doppio livello. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo.

**— GRILL**  
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

**TURBO GRILL**  
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

**✖ SCONGELAMENTO**  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

**— INFERIORE**  
Per dorare le pietanze alla base. Questa funzione può anche essere utilizzata per le cotture lente, per ultimare la cottura di piatti molto liquidi (dolci o salate) o per addensare salse e condimenti.

**— TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

**— TURBOVENTILATO**  
Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con ripieno liquido senza base precotta. Questa funzione è ideale anche per i prodotti surgelati.

# PRIMO UTILIZZO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato".

Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e .

### 3. PRERISCALDAMENTO

Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento. Alla fine del processo, la spia del termostato si spegne per indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

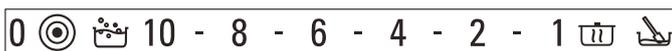
Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

### . FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

(vedere le istruzioni fornite con il piano cottura).

Ruotare in senso orario la manopola di comando della zona di cottura interessata fino a selezionare l'impostazione di potenza richiesta.

Il pannello comandi del forno è dotato di 4 manopole regolabili che controllano il funzionamento del piano. Le manopole comando del piano cottura sono contrassegnate da una scala numerica corrispondente ai differenti livelli di potenza e da una serie di simboli di funzione.



#### TEPORE

Per far lievitare la pasta, ammorbidire il burro tolto dal frigo, mantenere al caldo i biberon o la pappa dei bambini, per preparare lo yogurt, sciogliere il cioccolato, ecc. La funzione è disponibile soltanto con la spia del calore residui accesa. Per il funzionamento, accertarsi che la spia di calore residuo della zona di cottura che si desidera utilizzare sia accesa. Ruotare la manopola su . Per disattivare questa funzione, cambiare la posizione della manopola.

#### MANTENIMENTO CALORE

Per mantenere la temperatura costante a 60° fino a fine cottura. Per selezionare questa funzione, ruotare la manopola su .

#### EBOLLIZIONE RAPIDA

Per portare rapidamente l'acqua ad ebollizione; questa funzione resta attiva per un tempo prestabilito. Allo scadere del tempo, il piano di cottura ritorna automaticamente sul livello di potenza massimo. Può essere attivata anche a cottura già iniziata. Importante: Prima di attivare questa funzione, accertarsi di aver messo la pentola sulla zona di cottura prescelta per evitare di danneggiare la superficie del piano. I valori di prestazione specificati per questa funzione sono garantiti per tutti i piani di cottura vetroceramici. Per il funzionamento, mettere la pentola sulla zona di cottura prescelta e ruotare la manopola su . Disattivare cambiando la posizione della manopola.

#### MULTIZONA

È disponibile sulle piastre anteriore sinistra e posteriore sinistra. Allarga l'area di riscaldamento del piano per permettere l'uso di pentole grandi, ovali o rettangolari. Per selezionare questa funzione: ruotare la manopola su  e aspettare che la spia di calore residuo corrispondente alla piastra inizi a lampeggiare. Per azionare la zona tripla (se disponibile), attendere fino a quando il LED inizia a lampeggiare velocemente. Selezionare il livello di potenza richiesta ruotando la manopola in senso antiorario. La spia di calore residuo resta accesa per indicare che il piano di cottura è inserito. Per deselezionare il livello di potenza, ruotare in senso antiorario la manopola su 0.

Note: è possibile disattivare la funzione multizona soltanto su piani dotati da zona di cottura doppia e tripla.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		Sì	160 - 180	35 - 55	2
		Sì	150 - 170	30 - 90	3 1
<b>Torta ripiena</b> (torta di ricotta, strudel, torta di frutta)		Sì	150 - 190	30 - 85	2
		Sì	150 - 190	35 - 90	3 1
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	170 - 180	15 - 40	3
		Sì	150 - 175	20 - 45	3 1
<b>Bignè</b>		Sì	180	30 - 40	3
		Sì	170 - 190	35 - 45	3 1
<b>Meringhe</b>		Sì	90	120 - 130	3
		Sì	90	130 - 150	3 1
<b>Pane / Pizza / Focaccia</b>		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 250	25 - 50	3 1
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 15	2
		Sì	250	10 - 20	3 1
<b>Torte salate</b> (torta di verdure, quiche)		Sì	175 - 200	40 - 50	2
		Sì	175 - 190	50 - 65	3 1
<b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	180 - 200	20 - 30	3
		Sì	175 - 200	25 - 45	3 1
<b>Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>		Sì	190 - 200	40 - 65	2
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg</b>		Sì	190 - 200	90 - 110	2
<b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg</b>		Sì	190 - 200	65 - 85	2
<b>Tacchino / Oca 3 kg</b>		Sì	190 - 200	140 - 180	1 / 2
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	2
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	175 - 200	50 - 60	2
<b>Pane tostato</b>		Sì	200	2 - 5	4
<b>Filetti/Tranci di pesce</b>		Sì	200	30 - 40 *	4 3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		Sì	200	30 - 50 *	4 3  
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1  
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	2 
Cosciotto di agnello/Stinco		-	200	60 - 90 **	2 
Patate arrosto		-	200	45 - 55 **	2 
Verdure gratinate		-	200	20 - 30	2 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	3 1  
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	3 1  
Pesce e verdure		Sì	175	30 - 50 ***	3 1  

\* Ruotare il cibo a metà cottura

\*\* Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350 - 1.

FUNZIONI					
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato
ACCESSORI					
	Griglia	Tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci	Leccarda con 500 ml di acqua

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

## CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.**

**Utilizzare guanti protettivi.**

**Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

### ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

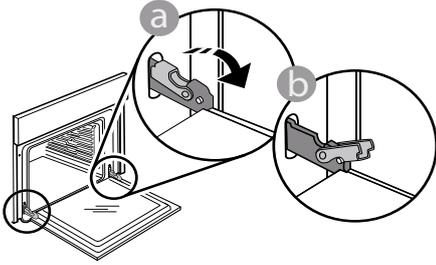
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitarla di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Usare solo lampadine ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o lampadine alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

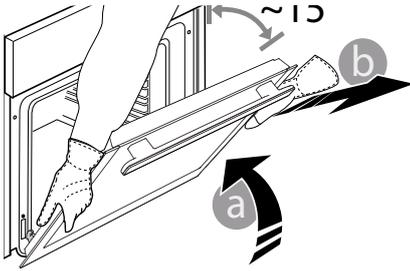
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

**1.** Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

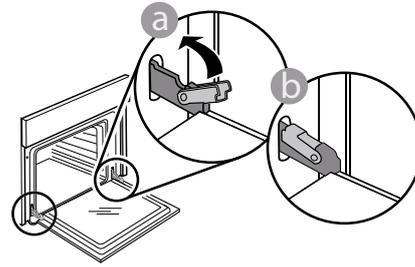


**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.

**5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.  Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

## DATI TECNICI

 La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

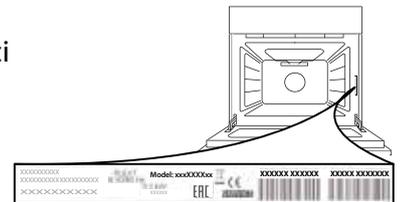
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



**400011022860**

Stampato in Italia

