



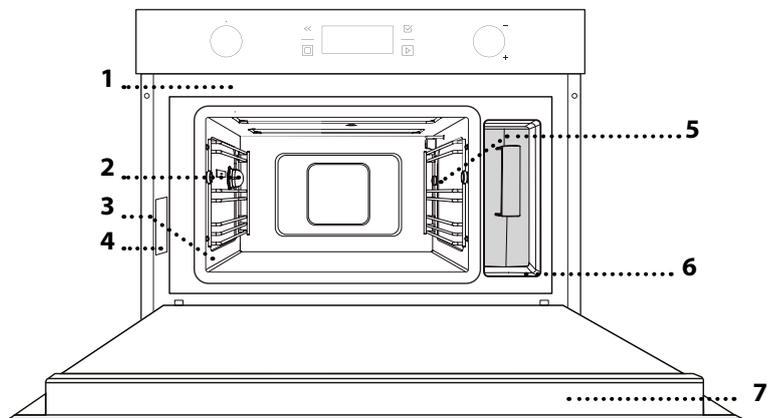
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

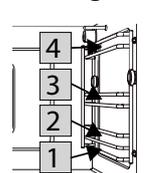
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi

2. Luce

3. Griglie laterali



I livelli su cui è possibile inserire le griglie e gli altri accessori sono numerati da 1 a 4 a partire dal basso.

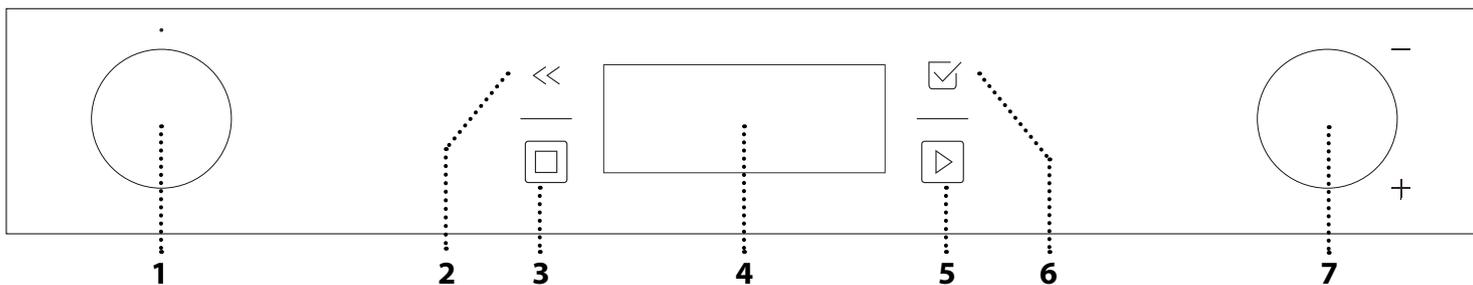
4. Targhetta matricola
(da non rimuovere)

5. Sensore di temperatura

6. Serbatoio

7. Porta

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

3. STOP

Per interrompere in ogni momento una funzione attiva e mettere in stand-by il forno.

4. DISPLAY

5. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

GRIGLIA



Permette una circolazione ottimale dell'aria calda. Disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello sottostante. La griglia può anche essere posta sopra la leccarda o sopra la teglia per vapore.

TEGLIA



Può essere usata con le funzioni "Termoventilato" e "Termoventilato + Vapore" per cuocere carni, pesci, verdure o prodotti di panetteria e pasticceria. E' utile anche come piano di appoggio per recipienti resistenti al calore evitando di posizionarli direttamente sul fondo del forno. Può anche essere usata come leccarda, da inserire sotto la griglia o la teglia per vapore per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



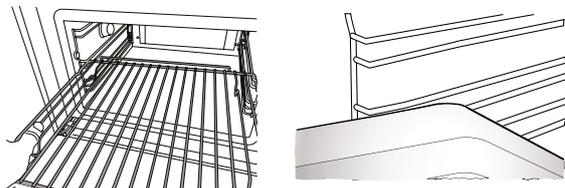
Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Inserire la leccarda al livello sottostante per raccogliere i liquidi di cottura.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

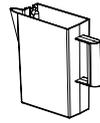
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia per vapore, vanno inseriti orizzontalmente allo stesso modo.



Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

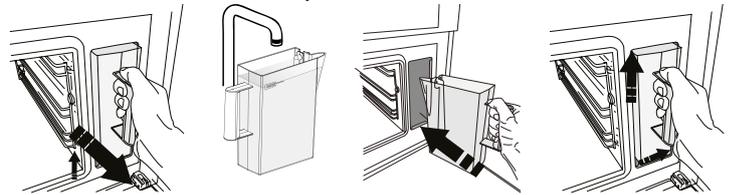
SERBATOIO



Deve essere riempito con acqua potabile ogni volta che si utilizza una funzione di cottura a vapore.

Il serbatoio è facilmente accessibile aprendo la porta. Si può estrarre sollevandolo leggermente verso l'alto e tirandolo verso di sé. Prima di inserire il serbatoio nel supporto, controllare che il tubo dell'acqua sia posizionato correttamente nell'incavo sul bordo superiore del serbatoio.

Riempire il serbatoio fino al livello "MAX" e inserirlo nel supporto: la parte superiore e il lato destro del serbatoio dovrebbero essere a contatto con i lati del supporto. Inserire il serbatoio completamente e poi spingerlo verso il basso finché non scatta in posizione. Vuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo. Avere cura di favorire l'uscita dell'acqua anche dal tubo.



SPUGNA

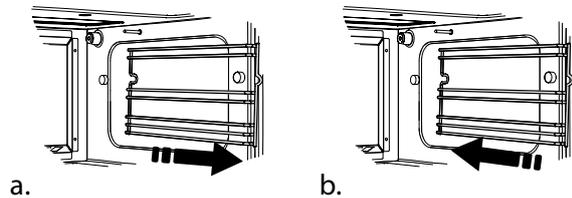


Per rimuovere la condensa residua formata durante la cottura. Non lasciarla all'interno del serbatoio.

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

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, farle scorrere in avanti tirandole verso di sé per sganciarle dai sostegni. (a)
- Per rimontare le griglie, agganciarle ai sostegni premendo lievemente per assicurare la corretta tenuta. (b)



Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

FUNZIONI

MY MENU

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali in modo semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

VAPORE

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.

Alimento	Temp. (°C)	Temp. (min)	Temp. (max)	Griglia
Gnocchi	90 - 100	10 - 15		3 1
Terrina di pesce	75 - 80	60 - 90		2
Uova sode	90	20 - 25		3
Barbabietole	100	50 - 60		3 1
Cavolo rosso	100	30 - 35		3 1
Cavolo cappuccio	100	25 - 30		3 1
Fagioli bianchi	100	75 - 90		3 2/1

TERMOVENTILATO+VAPORE

Questa funzione consente di ottenere piatti teneri e succosi all'interno e croccanti all'esterno. È particolarmente indicata per cuocere arrostiti di carne o pollame, pesce, patate, piatti pronti surgelati, torte e dolci.

Alimento	Temp. (°C)	Griglia	Temp. (min)	Temp. (max)	Griglia
Pane	180 - 190	Basso - Medio	35 - 40		2
Petto di tacchino	200 - 210	Medio	50 - 60		2 1
Costolette	160 - 170	Bassa	80 - 90		2 1
Pesce arrosto	190 - 200	Bassa	15 - 25		2 1
Verdure arrostiti	200 - 210	Medio - Alto	20 - 30		2 1

TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Si consiglia di utilizzare la griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria. In alternativa, è possibile usare la teglia per cuocere biscotti, panini o preparazioni simili.

Alimento	Griglia	Temp. (°C)	Temp. (min)	Temp. (max)	Griglia
Torte salate	Sì	160	35 - 40		2
Biscotti	Sì	150 - 165	12 - 15		2
Bigné	Sì	190 - 200	25 - 30		2
Swiss rolls	Sì	230	7 - 8		2
Torta salata	Sì	180 - 190	35 - 40		2
Pasta sfoglia	Sì	180 - 190	15 - 20		2
Ali di pollo congelate	Sì	190 - 200	15 - 18		2

SCONGELAMENTO A VAPORE

Per scongelare qualsiasi tipo di alimento. Per carne e pesce, estrarli dalla confezione e disporli nella teglia per vapore al livello 3. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere l'acqua prodotta dallo scongelamento. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato. Si consiglia di avvolgere il pane, per evitare che diventi troppo morbido.

Alimento	Temp. (°C)	Temp. (min)	Temp. (max)	Griglia
Carne	Macinata	500	25 - 30	30 - 35
	A fette			20 - 25
	Wurstel	450	10 - 15	10 - 15
Pollame	Intero	1000	60 - 70	40 - 50
	Filetti	500	25 - 30	20 - 25
	Cosce		30 - 35	25 - 30
Pesce	Intero	600	30 - 40	25 - 30
	Filetti	300	10 - 15	10 - 15
	Porzione	400	20 - 25	20 - 25
Verdure	Porzione	300	25 - 30	20 - 25
	A pezzi	400	10 - 15	5 - 10
Pane	Pane	500	15 - 20	25 - 30
	Fette	250	8 - 12	5 - 10
	Panini / focacce		10 - 12	5 - 10
	Torta	400	8 - 10	15 - 20
Frutta	Mista	400	10 - 15	5 - 10
	Frutti di bosco	250	5 - 8	3 - 5

PRERISCALDAMENTO A VAPORE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che conservati in frigorifero o a temperatura ambiente. Questa funzione utilizza il vapore per riscaldare gli alimenti senza che si asciugino eccessivamente, facendo sì che mantengano il sapore originale. Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato. Si consiglia di disporre i pezzi più piccoli o sottili al centro e quelli più grandi o più spessi sull'esterno. Se si utilizza la teglia per vapore, disporre la teglia al livello sottostante in modo da raccogliere i liquidi di cottura.

SPECIALI

• FINITURA

Per ultimare ottimizzare la cottura di alimenti già pronti mantenendoli al tempo stesso morbidi e succosi. Questa funzione permette di riscaldare in modo uniforme piatti pronti o parzialmente cotti, come arrostiti di carne, pesce e sfornati. Si consiglia di infornare gli alimenti nel loro contenitore appoggiandoli su una griglia al 3° livello, oppure di disporli direttamente nella teglia per vapore al 3° livello con la teglia al livello sottostante. Impostare la temperatura del forno alla temperatura finale che gli alimenti dovranno raggiungere.

Piatto pronto	100	18 - 25	3	2/1
Minestra / zuppa	100	20 - 25	3	
Verdure	100	20 - 25	3	2/1
Riso / pasta	100	15 - 20	3	2/1
Patate	100	20 - 25	3	2/1
Carne a fette	100	15 - 20	3	2/1
Carne in salsa	100	25 - 30	3	
Filetti di pesce	100	10 - 15	3	2/1

• LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

• CONSERVE

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura.

Si consiglia di utilizzare solo frutta e verdura fresca e di ottima qualità. Riempire i recipienti con frutta o verdure (possibilmente precotte) e aggiungere il liquido o lo sciroppo di conserva, lasciando circa 2 cm di spazio libero dal bordo. Applicare il coperchio senza stringere.

Inserire la griglia al 2° livello, con la teglia al livello inferiore, e appoggiarvi i recipienti. In alternativa, appoggiare i recipienti direttamente sulla teglia. Avviare la funzione. Una volta terminata, usando guanti da forno o un panno resistente al calore, avvitare a fondo i coperchi sui recipienti, lasciandoli in seguito raffreddare fino a temperatura ambiente.

• YOGURT

Per la preparazione dello yogurt. Prima di avviare la funzione, aggiungere circa 100 g di yogurt intero fresco comunemente in commercio a 1 litro di latte intero a temperatura ambiente.

Nota: se si utilizza latte non pastorizzato, riscaldarlo fino a sobbollirlo prima di lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Versare il composto in recipienti resistenti al calore, coprirli con il coperchio o pellicola termoresistente e disporli sulla griglia, inserita a livello 2. Scegliere la funzione e impostare la durata a 5 ore (non sarà possibile modificare la temperatura). Terminata la

funzione, lasciare raffreddare per alcune ore lo yogurt in frigorifero prima di servirlo.

• DISINFEZIONE

Per disinfettare biberon o altri recipienti con il vapore. Inserire la griglia o la teglia al 1° livello e appoggiarvi gli oggetti da disinfettare, lasciando uno spazio sufficiente tra l'uno e l'altro perché il vapore possa raggiungere tutte le superfici.

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene:

pietanza , preriscaldamento , temperatura °C , livello vapore , peso , tempo di cottura , accessorio e livello consigliati per la cottura.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti 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.

Griglia, tortiera su griglia, teglia, teglia per vapore, teglia con acqua

PULIZIA

• DIAMOND CLEAN

Per facilitare la pulizia della cavità. Usata regolarmente, evita la formazione di incrostazioni che potrebbero danneggiare la superficie.

• SCARICO ACQUA

Per vuotare la caldaia evitando che rimanga dell'acqua residua.

• DECALCIF.

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

I MIEI PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere per confermare la selezione.

Nota: la lingua può essere modificata successivamente scegliendo "LINGUA" dal menu "IMPOSTAZIONI".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora corretta e premere : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI".

3. RISCALDARE IL FORNO

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 200 °C per circa un'ora utilizzando di preferenza la funzione "Termoventilato". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu.

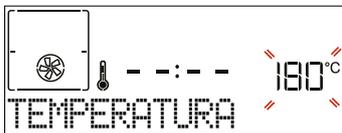
Per selezionare una funzione contenuta in un menù, ruotare la *manopola di regolazione* su quella desiderata e premere per confermare.

Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

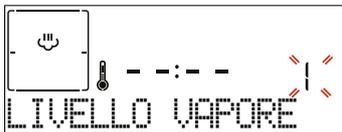
Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO VAPORE

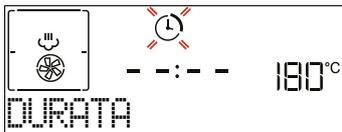


Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

In alcune funzione, è possibile selezionare la quantità di valore dai seguenti valori: 1 (Basso), 2 (Medio), 3 (Alto), 4 (Extra).



DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere per confermare.

Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo e premere per confermare.

È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere o per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo e premere per confermare.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere per confermarla e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile ruotare la *manopola di regolazione* per cambiare l'ora di fine programmata o premere << per modificare altre impostazioni.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere per attivare la funzione prescelta.

Ad ogni pressione del tasto la durata di cottura aumenterà di 30 secondi.

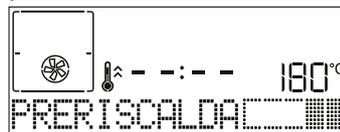
Se è stato impostato un ritardo, premendo sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

Nota: La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere << per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

4. PRERISCALDAMENTO

La funzione di cottura termoventilata richiede una fase di preriscaldamento: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti.

A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del

preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere ruotando la *manopola di regolazione*.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE, GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Nota: durante le funzioni "My Menu", aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE O MESCOLARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette di "My Menu" richiederanno l'aggiunta di cibo dopo la fase di preriscaldamento. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.



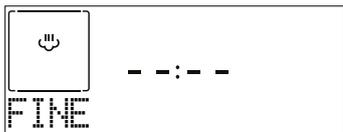
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta per riprendere la cottura.

Nota: se compare la richiesta di girare o mescolare gli alimenti ma l'operazione richiesta non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

6. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano che la cottura è terminata.



Premere per continuare la cottura o ruotare la *manopola di regolazione* per aumentare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Premere o per riprendere la cottura.

. I MIEI PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 10 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto , ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il numero di posizione, quindi premere per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ☆: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la funzione, confermarla premendo e premere per attivarla.

. PULIZIA

DIAMOND CLEAN

Ruotare la *manopola di selezione* su "PULIZIA" e poi selezionare la funzione "Diamond Clean".



Premere per attivare la funzione: il display mostrerà in sequenza le operazioni da eseguire prima di avviare la pulizia. Una volta completate le operazioni preliminari, premere .

Dopo l'ultima conferma, premere per avviare il ciclo di pulizia.

Al termine, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra o la spugna inumiditi.

Si consiglia di eseguire questa funzione dopo un lungo periodo di non utilizzo, oppure settimanalmente se il prodotto viene usato regolarmente.

SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nella caldaia. Si consiglia di eseguire lo svuotamento dopo ogni utilizzo del forno o almeno periodicamente, soprattutto se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo. Il display indicherà quando è necessario vuotare completamente la caldaia.

Questa operazione dovrà essere obbligatoriamente eseguita dopo un certo numero di cicli di cottura, diversamente non sarà possibile avviare una nuova funzione.

Dopo avere selezionato la funzione “Scarico acqua”, o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, premere  ed eseguire le operazioni indicate. Al termine, vuotare il serbatoio e sciacquarlo con acqua potabile.

Nota: se la caldaia è troppo calda, la procedura non si avvia.

DECALCIF.

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere la caldaia e il circuito dell'acqua in condizioni ottimali.

La durata media della funzione è di circa 240 minuti.

La sua esecuzione è divisa in più fasi: scarico, decalcificazione, risciacquo. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display e quindi premere  per avviare la fase successiva.

Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di riempire il serbatoio con il prodotto disponibile presso il Servizio Assistenza (seguendo le istruzioni riportate sulla confezione).

Non spegnere il forno fino al termine del processo.

Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

Nota: sul display comparirà un messaggio per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggerà l'icona .

Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere  per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.



Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno selezionando la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la *manopola di selezione*.

TABELLA DI COTTURA MY MENU

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori		Informazioni per la cottura	
COTTURA TRADIZ.	PIATTI UNICI	Lasagna	2 	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
		Lasagna surgelata	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica	
		Torta salata	2 	Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 6 porzioni	
COTTURA TRADIZ.	PIZZA & PANE	Panini	2 	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
		Panini-surgelati	2 	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
		Pane in cassetta	2 	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
		Pizza	2 	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto	
		Pizza sottile-surgelata	2 		
		Pizza alta-surgelata	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica	
		Pizza-fredda	2 		
COTTURA TRADIZ.	TORTE & DOLCI	Torta di frutta	2 	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare una teglia con la base, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella	
		Biscotti	2 	Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sulla teglia	
		Muffin	2 	Preparare un impasto per 10-12 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia	
		Pan di Spagna	2 	Preparare 700-800 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata	
COTTURA TRADIZ.	DOLCI	Mele cotte	2 	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro	
ARROSTI & GRATINATI	PIATTI UNICI	Verdure-ripiene	2 	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	
		Patate gratinate	2 	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio	
	CARNE	Roast Beef	2 	2 	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Maiale arrosto	2 	2 	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Pollo arrosto	2 	2 	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
		Stracetti di pollo	3 	1 	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Polpettone	2 		Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
	PESCE E FRUTTI DI MARE	Pesce intero	2 		Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		CONTORNI	Patate arrostiti	2 	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
			Patatine fritte-surgelate	2 	Distribuire uniformemente sulla teglia

ACCESSORI

Griglia



Teglia su griglia



Teglia per cottura a vapore



Teglia



Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori		Informazioni per la cottura	
AL VAPORE	PIATTI UNICI	Riso rosso	3	Versare il riso in acqua salata nella teglia. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso	
		Riso basmati	3		
		Cous cous	3		
	CARNE	Hot dog	3	1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Filetti di pollo	3	1	
	PESCE E FRUTTI DI MARE	Pesce intero	3	1	
		Filetti di pesce	3	1	
		Trancio di pesce	3	1	
	UOVA	Bazzotte	3	1	
		Sode	3	1	
		Alla coque	3	1	
	CONTORNI	Verdure-surgelate	3	1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Patate intere	3	1	
		Broccoli	3	1	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Carote	3	1	
Piselli		3	1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Cavoletti di Bruxelles		3	1		
DOLCI	Conserva di frutta	3	1	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	

ACCESSORI

Griglia



Teglia su griglia



Teglia per cottura a vapore



Teglia



PULIZIA E MANUTENZIONE

La mancata esecuzione di una pulizia regolare del forno può causare il deterioramento delle superfici. Questo può ridurre a sua volta la durata utile dell'apparecchio e dare origine a situazioni di pericolo.

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

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

L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

Utilizzare guanti protettivi.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido.

SUPERFICI INTERNE

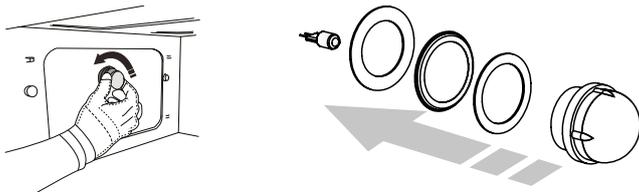
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Per asciugare l'umidità generata dalla cottura a vapore, lasciare raffreddare il forno e passare quindi un panno o la spugna in dotazione sulle superfici interne. Si consiglia di usare regolarmente la funzione di pulizia a vapore.

ACCESSORI

- È possibile lavare in lavastoviglie gran parte degli accessori, comprese le griglie laterali.
- Pulire accuratamente il serbatoio utilizzando una spugna e una piccola quantità di detersivo neutro. Sciacquare con acqua potabile.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, rimuovere con attenzione le guarnizioni e la rondella.
3. Sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio, facendo attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni e la rondella.
4. Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, T300°C. La lampada utilizzata nell'apparecchio 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.

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il forno non produce vapore.	Il serbatoio non è inserito correttamente. Serbatoio vuoto.	Verificare che il serbatoio sia inserito nella posizione corretta e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web docs.bauknecht.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

