



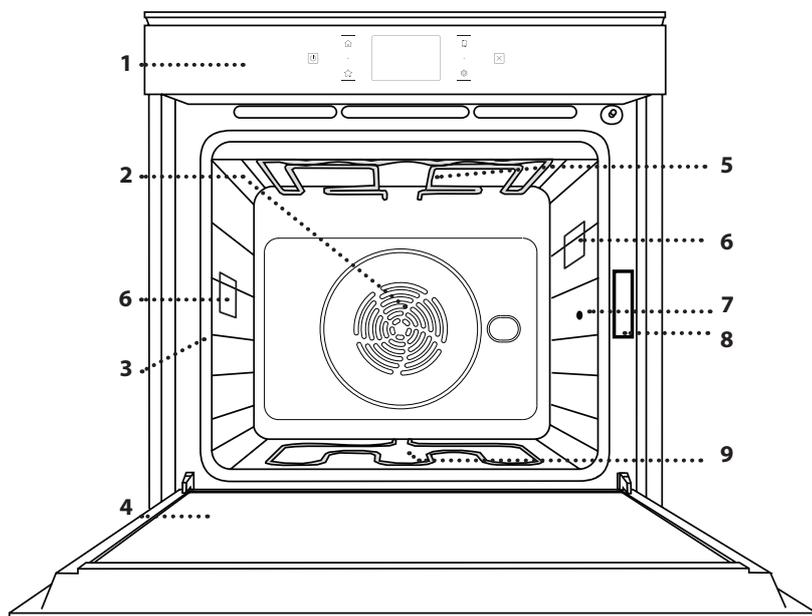
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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



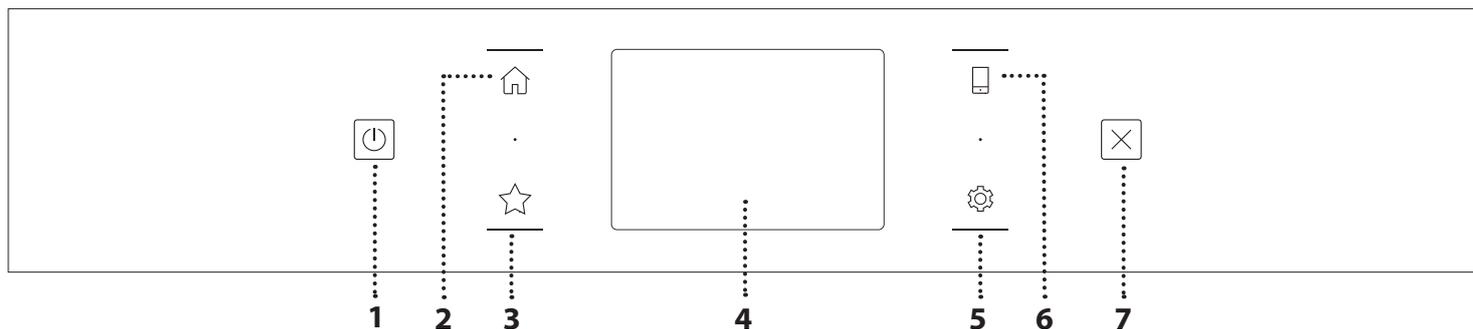
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della termosonda
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

6. CONTROLLO REMOTO

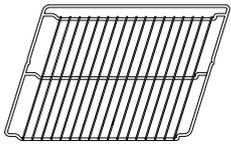
Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.

7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

ACCESSORI

GRIGLIA



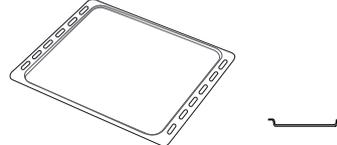
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA



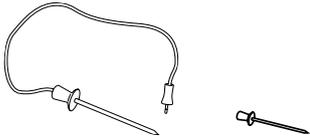
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie ai quattro punti di rilevazione e al supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

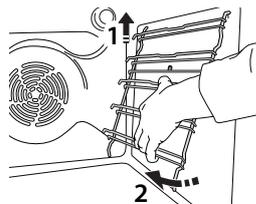
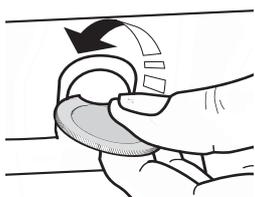
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

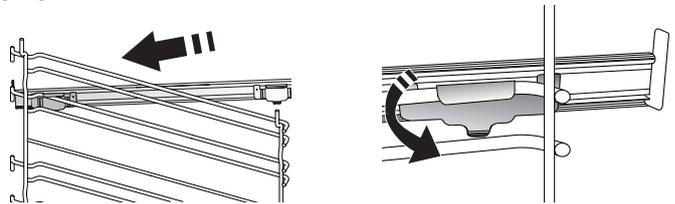
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **VENTILATO**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **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 tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **MULTILIVELLO**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **FUNZIONI SPECIALI**
 - » **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
 - » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
 - » **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.

» PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

• MY FROZEN FOOD

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



MY MENU

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per scorrere lungo un menu o un elenco:
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



Per selezionare o confermare:
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare < .

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione My Menu Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS. Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online. Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app Bauknecht Home Net

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app Bauknecht Home Net presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app My Menu Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti. Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio. Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

5. RISCALDAMENTO DEL 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.
Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni My Menu.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MY MENU

Le funzioni My Menu permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "MY MENU FOOD" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

Alcune funzioni My Menu richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.

- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

4. IMPOSTARE AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.

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

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

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 possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente

di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.

- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe chiedere di controllare nuovamente gli alimenti.

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

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

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

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere : Le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato

l'elenco corrispondente.

Inoltre, toccando  è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.

- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

- Toccare l'icona  sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

**LUCE**

per accendere e spegnere la luce del forno.

**AUTO PULIZIA**

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

**TERMOSONDA**

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni My Menu (per tipo di alimento) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione. Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

La sonda può essere controllata a distanza utilizzando l'App Bauknecht Home Net sul proprio dispositivo mobile.

USO DELLA TERMOSONDA

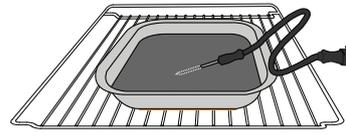
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere flesso per introdurre la termosonda nell'alimento nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

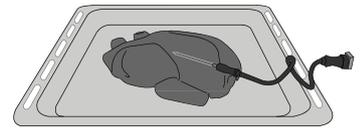
CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

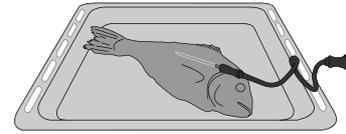
IMPASTI: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni My Menu, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



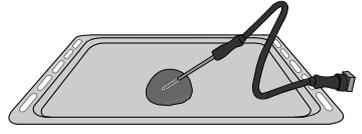
Lasagna



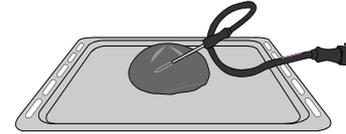
Pollo intero



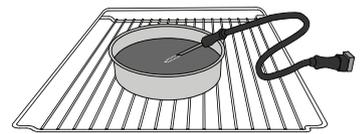
Pesce



Panini



Pagnotta



Torta

**SILENZIOSO**

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.

**BLOCCO TASTI**

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.

**ALTRE MODALITÀ**

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura finché non viene disabilitata. La modalità Sabbath utilizza la funzione di cottura statica. Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati. Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura. All'apertura o alla chiusura della porta del forno, la luce del forno non si accenderà o spegnerà e gli elementi scaldanti non si attiveranno o disattiveranno. Per disabilitare e interrompere la modalità Sabbath, premere o , quindi premere sullo schermo del display per 3 secondi.

**PREFERENZE**

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

**WIFI**

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

**INFO**

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Pasta frolla		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con 500 ml di acqua

Termosonda

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alto)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscio d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alto)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizze al piatto	 Pizza al piatto	Sì	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



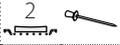
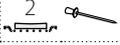
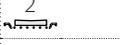
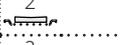
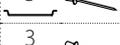
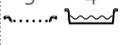
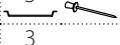
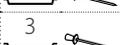
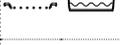
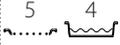
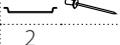
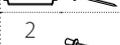
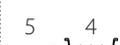
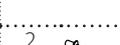
Multilivello



Eco
Termoventilato



TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna 	500 - 3000 g *	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
Surgelati	Lasagna 	500 - 3000 g		
	Cannelloni 	500 - 3000 g		
CARNIE	Manzo	Roast beef 	600 - 2000 g *	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
		Vitello arrosto 	600 - 2500 g *	
		Bistecca 	2 - 4 cm	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 2/3 del tempo di cottura
		Hamburger 	1,5 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 3/5 del tempo di cottura.
	Maiale	Cottura lenta 	600 - 2000 g *	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 	600 - 2500 g *	
		Stinco di maiale 	500 - 2000 g *	
		Costine di maiale 	500 - 2000 g	
	Bacon		250 g	Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 3/4 del tempo di cottura
		Agnello	Agnello arrosto 	600 - 2500 g *
Carrè di agnello 	500 - 2000 g *			
Cosciotto di agnello 	500 - 2000 g *			
Pollo	Pollo arrosto 	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto	
	Pollo arrosto ripieno 	600 - 3000 g *		
	Pollo in pezzi 	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla leccarda disponendo il lato con la pelle verso il basso	
	Filetti/petto di pollo 	1 - 5 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
Anatra arrosto	Anatra arrosto 	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
	Anatra arrosto ripiena 	600 - 3000 g *		
	Anatra in pezzi 	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
	Filetto/petto d'anatra 	1 - 5 cm		

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia

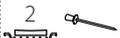
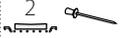
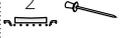
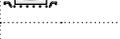


Leccarda con 500 ml di acqua



Termosonda

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
CARNE	Tacchino e oca arrosto	Oca arrosto	2	600 - 3000 g *	
		Oca arrosto ripiena	2	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Tacchino in pezzi	3	600 - 3000 g *	
	Piatti di carne	Filetto/Petto	5 4	1 - 5 cm	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto. Girare a 2/3 del tempo di cottura
		Kebab	5 4	1 griglia	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura
		Salsicce e wurstel	5 4	1,5 - 4 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Girare a 2/3 del tempo di cottura
PESCE	Pesce intero arrosto	Salmone	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Nasello	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Merluzzo	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Spigola	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Orata	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Cefalo	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce intero	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce in crosta di sale	3	0,2 - 1,5 kg *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	3 2	1 - 3 cm	
		Trancio di salmone	3 2	1 - 3 cm	
		Bistecca di pesce spada	3 2	0,5 - 2,5 cm	
		Filetto di merluzzo	3 2	100 - 300 g	
		Filetto di spigola	3 2	50 - 150 g	
		Filetto di orata	3 2	50 - 150 g	
Altri filetti		3 2	0,5 - 2,5 cm		
Filetti di pesce		3 2	0,5 - 2,5 cm		
Pesce alla griglia	Capesante	4	una teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo	
	Cozze Gratinare	4	una teglia	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
	Gamberetti	4 3	una teglia		
	Gamberetti	4 3	una teglia		
VERDURE	Verdure arrostiti	Patate	3	500 - 1500 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure ripiene	3	100 - 500 g l'uno	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Altre verdure	3	500 - 1500 g	
	Verdure gratinate	Patate	3	1 teglia	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Pomodori	3	1 teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Peperoni	3	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Broccoli	3	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Cavolfiore	3	1 teglia	
		Altro	3	1 teglia	

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE E DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	2 	500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Torta alla frutta	2 	500 - 1200 g *	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Torta al cioccolato	2 	500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Pan di spagna in teglia	2 	500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
	Paste e torte ripiene	Biscotti	3 	200 - 600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
		Croissant (freschi)	3 	una teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire
		Croissant (surgelati)	3 	una teglia	
		Bignè	3 	una teglia	
		Meringhe	3 	10 - 30 g l'uno	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburata
		Crostata	3 	400 - 1600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
	Torta ripiena alla frutta	3 	500 - 2000 g	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella	
	TORTE SALATE	Torta salata	2 	800 - 1200 g	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchettina. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
		Strudel di verdure	2 	500 - 1500 g	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Termosonda

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
PANE	Panini	3 	60 - 150 g l'uno *	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
	Pane di medie dimensioni	3 	200 - 500 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pancarrè in stampo	2 	400 - 600 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pagnotta	2 	700 - 2000 g *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Integrale	2 	500 - 2000 g *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Baguette	3 	200 - 300 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pane speciale	2 	-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
PIZZA	Pizza sottile	2 	Teglia rotonda	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 alta	2 	Teglia rotonda	
	Pizza surgelata	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra
dolci o teglia su
griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

Termosonda

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti 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 detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

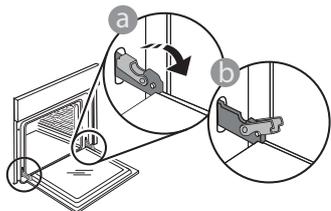
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

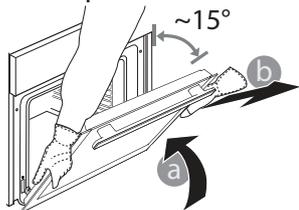
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

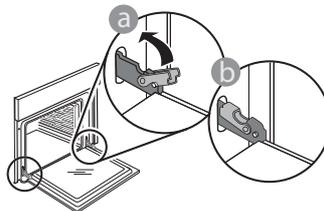


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

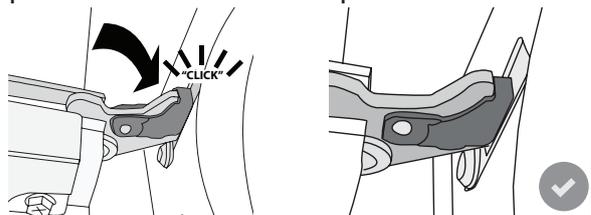


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



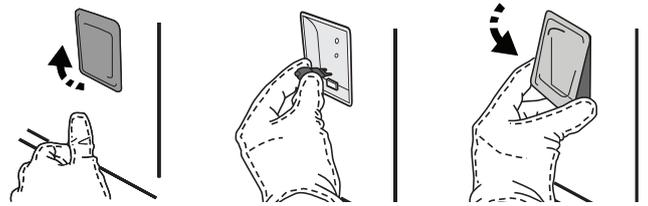
Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



4. 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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere le griglie laterali.
- Estrarre la protezione della lampadina.
- Sostituire la lampadina.
- Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
- Riapplicare le griglie laterali.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °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 lampadine 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.

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere  e toccare  WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app Bauknecht Home Net che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo  o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo, verificando che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

Si può modificare l'account Bauknecht mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.
Il display touchscreen non funziona correttamente.	Uso prolungato. Impianto sovraccarico.	Premere  per almeno 15 secondi. Accendere il forno e verificare se il problema persiste.



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- 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 clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

