

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

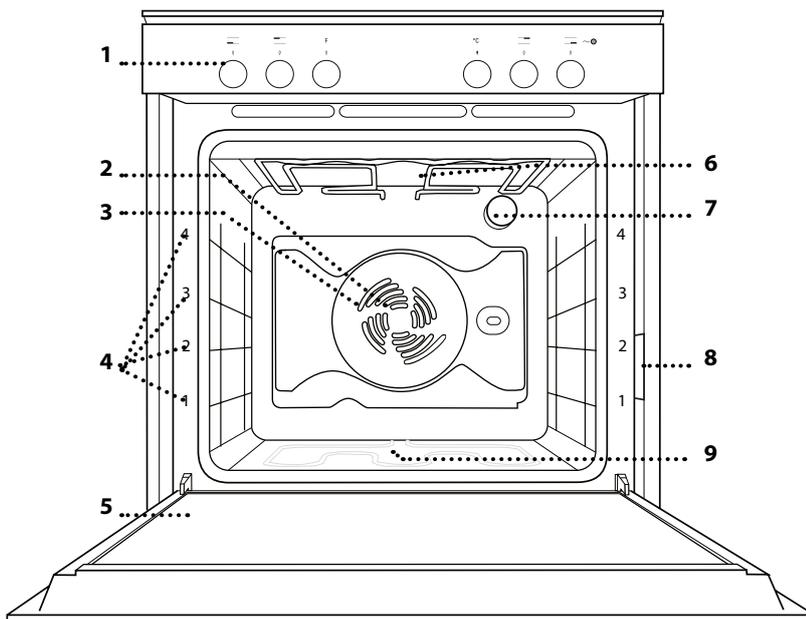
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.bauknecht.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

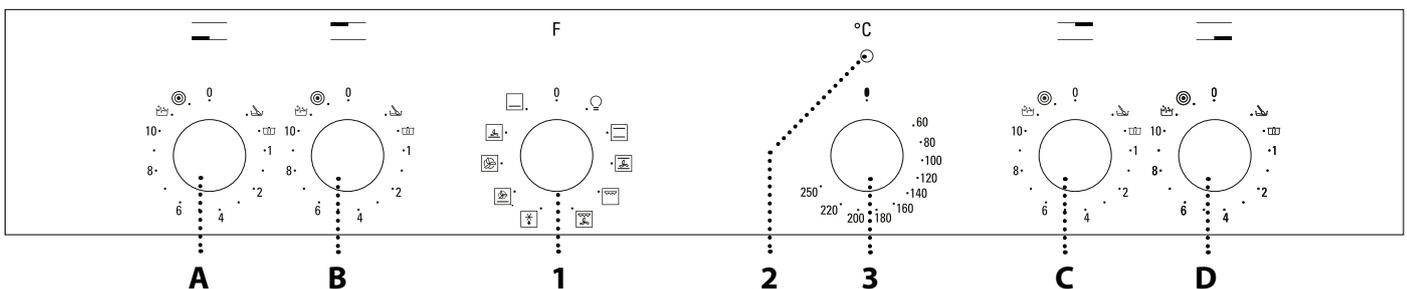
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



COMANDI FORNO

1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. SPIA TERMOSTATO/PRERISCALDAMENTO

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

3. MANOPOLA TERMOSTATO

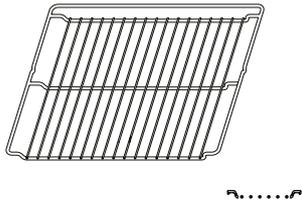
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

CONTROLLI PIANO COTTURA

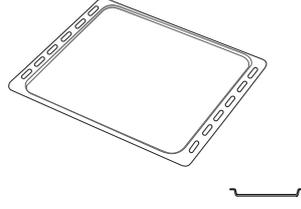
- A. per zona di cottura anteriore sinistra.
- B. per zona di cottura posteriore sinistra.
- C. per zona di cottura posteriore destra.
- D. per zona di cottura anteriore destra.

ACCESSORI

GRIGLIA



TEGLIA



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

Gli altri accessori, come la teglia, vanno inseriti orizzontalmente allo stesso modo.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

FUNZIONI FORNO

0 OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere/spegnere la luce del forno.

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

VENTILATO
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.

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 arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

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.

TURBOVENTILATO
Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta. Si consiglia di disporre gli alimenti sul 2° ripiano. Questa funzione è ideale anche per piatti pronti surgelati. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto.

TERMOVENTILATO
Per cuocere contemporaneamente al massimo su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

FONDO VENTILATO
Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi. Si consiglia di disporre gli alimenti sul 2° ripiano.

RESISTENZA INFERIORE
Per dorare il fondo della pietanza alla fine di una cottura. Tale funzione può essere utilizzata anche per la cottura lenta carne o per cuocere stufati. Si consiglia di riporre il cibo sul 1°/ 2° livello di cottura.

TABELLA FUNZIONI PIANO DI COTTURA

0 OFF
Per spegnere la piastra.

TEPORE

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

MANTENIMENTO CALORE

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

EBOLLIZIONE RAPIDA

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

MULTIZONA

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

PRIMO UTILIZZO

RISCALDARE IL FORNO

Un forno nuovo può rilasciare odori che costituiscono residui della sua fabbricazione: ciò è completamente normale.

Prima di iniziare a cucinare gli alimenti, si consiglia pertanto di riscaldare il forno quando è ancora vuoto per eliminare l'eventuale presenza di odori.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora.

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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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

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

3. PRERISCALDAMENTO

Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento.

Alla fine del processo, la spia del termostato si spegne per indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

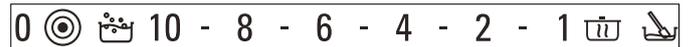
Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

• FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

(vedere le istruzioni fornite con il piano cottura).

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

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



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

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	150 - 175	35 - 90	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90	3  1 
Torte ripiene (torta di ricotta, strudel, torta di mele)		Sì	150 - 190	30 - 85	2 
		Sì	150 - 190	35 - 90	3  1 
Biscotti / Crostatine		Sì	160 - 175	20 - 45	3 
		Sì	150 - 175	20 - 45	3  1 
Bignè		Sì	175 - 200	30 - 40	2 
		Sì	170 - 190	35 - 45	3  1 
Meringhe		Sì	100	110 - 150	2 
		Sì	100	130 - 150	3  1 
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	225 - 250	12 - 50	2 
		Sì	225 - 250	25 - 50	3  1 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	2 
		Sì	250	10 - 20	3  1 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	175 - 200	40 - 50	2 
		Sì	175 - 190	55 - 65	3  1 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	175 - 200	20 - 30	2 
		Sì	175 - 200	25 - 45	3  1 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	200	80 - 110	2 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200	50 - 100	2 
Tacchino / Oca (3 kg)		Sì	200	80 - 130	1/2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	175 - 200	40 - 60	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	175 - 200	50 - 60	2 
Toast		-	200	3 - 5	4 
Filetti/Tranci di pesce		-	200	20 - 30	4  2 

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

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	200	30 - 40	4 3 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1 
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 *	2 
Cosciotto d'agnello/Stinco		-	200	60 - 90 **	2 
Patate arrosto		-	200	45 - 55 **	2 
Verdure gratinate		-	200	20 - 30	2 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	3 1 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ***	3 1 
Pesce e verdure		Sì	175	30 - 50 ***	3 1 

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

DOLCI

Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto. Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati. Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio. Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo. Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

MULTICRISP

Ungerne leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e 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.

PULIZIA DELLE 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.

PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna. Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

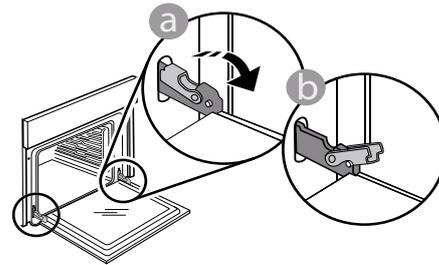
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Utilizzare soltanto lampade alogene da 20-40 W/230 V tipo G9 per temperature da 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 lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

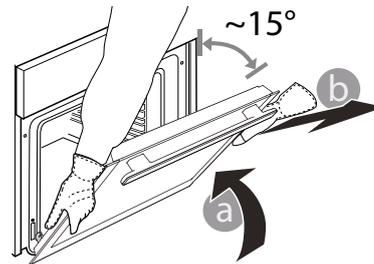
In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

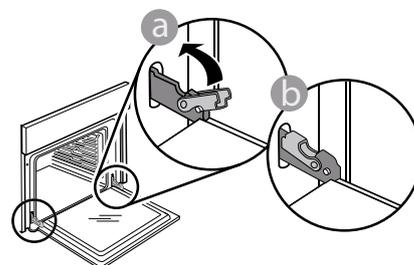
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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

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

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

SCHEDA TECNICA

 La scheda tecnica del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet docs.bauknecht.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

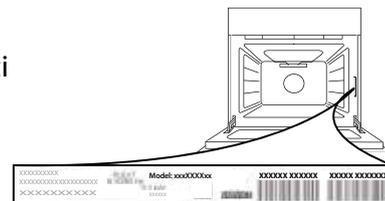
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.bauknecht.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



400011046774

Stampato in Italia