



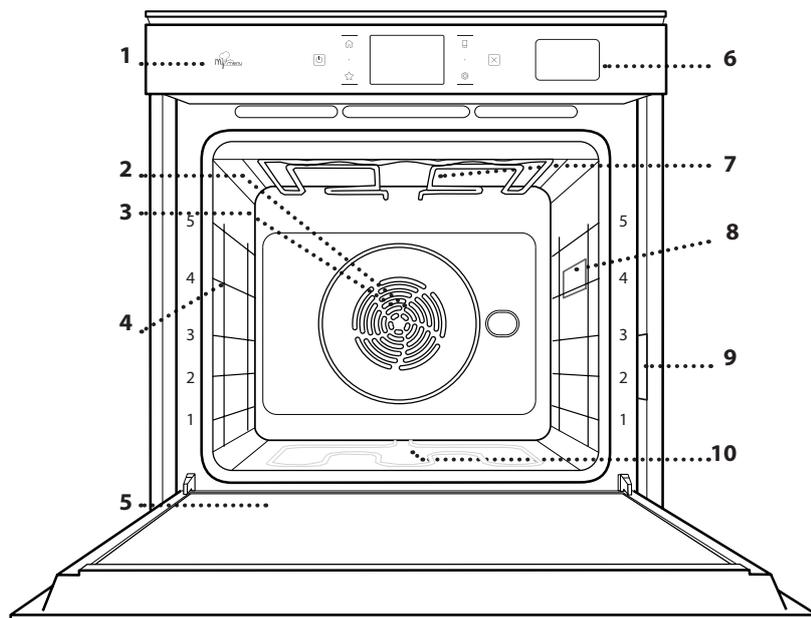
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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



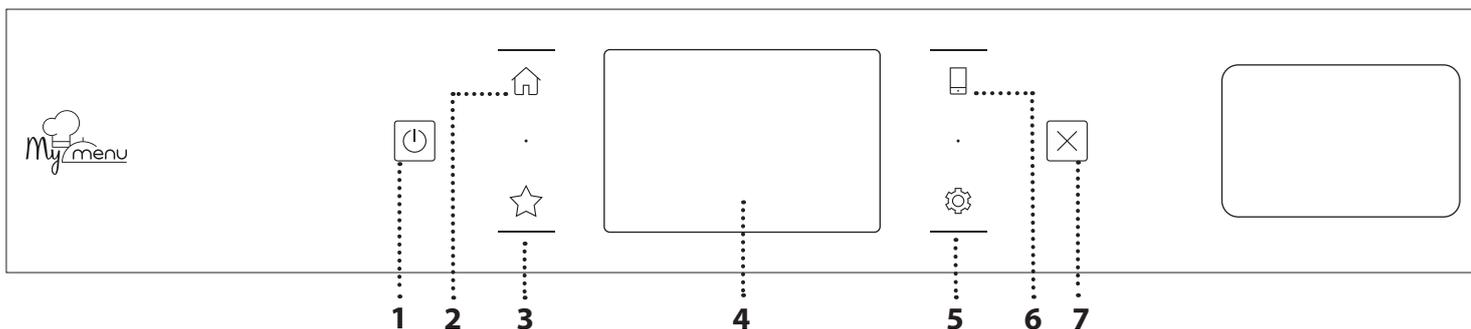
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. 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

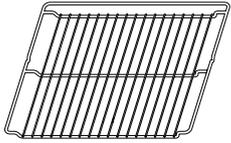
Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.

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

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



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

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.

* Disponibile solo su alcuni modelli

** Usare solo per la funzione STEAM (Vapore).

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

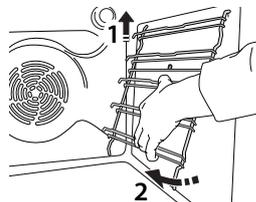
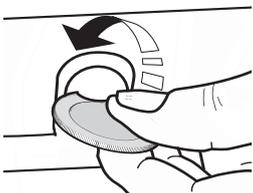
INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

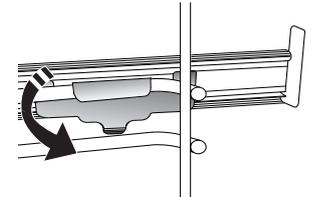
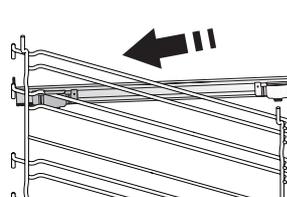
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle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



MONTAGGIO DELLE 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 insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). 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.
- **FUNZIONI 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.
- **VAPORE**
 - » **100% 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.
Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali a vapore puro, consultare la Tabella di cottura "Vapore puro".
 - » **TERMOVENTILATO + VAPORE**
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e

BASSO per pane e dolci.

Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali termoventilato + vapore, consultare la Tabella di cottura "Termoventilato + vapore".

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. Allo scopo di 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 selezionare o confermare:**
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



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



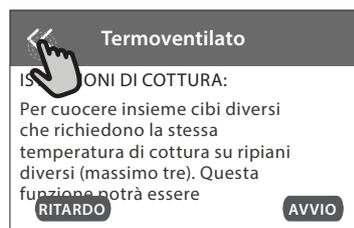
Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".



Per tornare alla schermata precedente:

Toccare < .



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 Bauknecht Home Net 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.

se si risiede in Asia, toccare "SKIP" (Salta) in quanto le applicazioni mobili non sono disponibili nella propria regione.

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 Bauknecht Home Net 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.

si raccomanda di ventilare il locale 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 ALIMENTI" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "MY MENU OCCASIONI SPECIALI".

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

4. IMPOSTARE L'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 la porta 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 del 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 My Menu 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 la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

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

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

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvertono 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

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei 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 dei 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.



TIMER

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. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

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.



LAMPADA

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.

• SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore.



Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", premere  e seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo. La

durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo di scarico premendo il pulsante INDIETRO o STOP (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE".

• DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

Il messaggio <DECALCIFICARE> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente. Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

IL MESSAGGIO "DECALCIF." appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore	Si consiglia la decalcificazione
22 ore di cottura a vapore	
20 cicli di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione
30 ore di cottura a vapore	

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desideri una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione completa è di circa 185 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Note: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

» FASE 1.1: SCARICO (fino a 3 min.)

Se il serbatoio non è vuoto, la fase di svuotamento deve essere eseguita prima di iniziare il processo di decalcificazione vero e proprio. In questo caso, procedere con l'operazione di drenaggio come descritto nel paragrafo dedicato allo scarico.

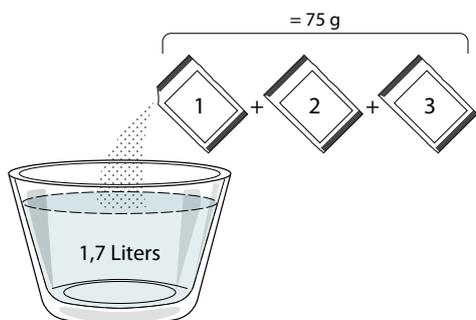
Invece, se il serbatoio non contiene acqua, l'apparecchio passerà automaticamente alla FASE 1.2.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È TROPPO CALDA: ATTENDERE CHE LA TEMPERATURA SI ABBASSI".

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» FASE 1.2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)

Quando il display chiederà di preparare la soluzione, procedere aggiungendo 3 sacchetti (corrispondenti a 75g) del decalcificante specifico per forni WPRO* in 1,7 litri di acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere **START** per avviare il processo di decalcificazione principale.

Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» **FASE DI SCARICO (fino a 3 min.)**

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO IL FORO DI SCARICO DELL'ACQUA>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» **FASE 2.1: RIEMPIMENTO DELL'ACQUA**

Per pulire il serbatoio e il circuito del vapore, è necessario eseguire il ciclo di risciacquo. Quando il display mostra <REFILL THE TANK> (Riempire il serbatoio), versare acqua potabile nel cassetto, finché il display mostra <TANK REFILLED> (Serbatoio riempito).

» **FASE 2.2: RISCIAQUO (~65 min.)**

Il sistema è ora pronto per iniziare il processo di risciacquo finale, premere **START** per iniziare.

» **FASE 2.3: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)**

Dopo l'ultima operazione di scarico premere **CLOSE** per completare la decalcificazione.

Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

*WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.

 **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.

 **PREFERENZE**

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

 **WI-FI**

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	PRERI-SCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2 
		-	160	30 - 50	2 
		-	160	30 - 50	4  1 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		-	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscotti / Pasta frolla		-	150	20 - 40	3 
		-	140	30 - 50	4 
		-	140	30 - 50	4  1 
		-	135	40 - 60	5  3  1 
Tortine / Muffin		-	170	20 - 40	3 
		-	150	30 - 50	4 
		-	150	30 - 50	4  1 
		-	150	40 - 60	5  3  1 
Bignè		-	180 - 200	30 - 40	3 
		-	180 - 190	35 - 45	4  1 
		-	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringhe		-	90	110 - 150	3 
		-	90	130 - 150	4  1 
		-	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pane / Pizza / Focaccia		-	190 - 250	15 - 50	2 
		-	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)		-	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Pizza surgelata		-	250	10 - 15	3 
		-	250	10 - 20	4  1 
		-	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		-	180 - 190	45 - 55	3 
		-	180 - 190	45 - 60	4  1 
		-	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 

FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Menu multilivello



Eco Termovenilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERI-SCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	
		-	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati		-	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		-	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alto)	3 - 6	
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Coscio d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alto)	10 - 25	
Biscotti	 Biscotti	-	135	50 - 70	
Crostate	 Crostate	-	170	50 - 70	
Pizza al piatto	 Pizza al piatto	-	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		-	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	-	190	40 - 120	
Lasagne e carne		-	200	50 - 100 *	
Carne e patate		-	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		-	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

* 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).

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Teglia per cottura a vapore

100% VAPORE

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori	
Verdure fresche (intere)	-	100	30 - 80	 2	 1
Verdure fresche (pezzi)	-	100	15 - 40	 2	 1
Verdure surgelate	-	100	20 - 40	 2	 1
Pesce intero	-	90	40 - 50	 2	 1
Filetti di pesce	-	90	20 - 30	 2	 1
Filetti di pollo	-	100	15 - 50	 2	 1
Uova	-	100	10 - 30	 2	 1
Frutta (intera)	-	100	15 - 45	 2	 1
Frutta (pezzi)	-	100	10 - 30	 2	 1

Selezionare la funzione Pure Steam (Vapore puro) dal menu delle funzioni manuali. Impostare la temperatura e il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario riempire il serbatoio dell'acqua prima di eseguire il ciclo.

Se il livello del serbatoio dell'acqua è troppo basso, il ciclo di vapore non si avvia. Per avviare tutte le funzioni del vapore, è necessario un serbatoio dell'acqua pieno, ovvero circa 1,7 litri. Quando il serbatoio dell'acqua raggiunge il livello massimo, il display indicherà "Water Tank is Full" (il serbatoio dell'acqua è pieno). Se in qualsiasi momento il livello dell'acqua è troppo basso, il ciclo verrà messo in pausa e il display indicherà "Refill Water" (Rabboccare l'acqua).

Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di non preriscaldare il forno. Se il forno è caldo, suggeriamo di utilizzare un ciclo manuale Termoventilato + Vapore o di attendere che il forno si raffreddi.

ACCESSORI



Griglia

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

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acquaTeglia per cottura a
vapore

TERMOVENTILATO + VAPORE

Ricetta	Livello del vapore	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	-	140 - 150	35 - 55	3
	BASSO	-	140	30 - 50	4 1
	BASSO	-	140	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	3
	BASSO	-	150	30 - 50	4 1
	BASSO	-	150	40 - 60	5 3 1
Torte lievitate	BASSO	-	170 - 180	40 - 60	2
Torte lievitate	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BASSO	-	200 - 220	20 - 40	3
Pane	BASSO	-	170 - 180	70 - 100	3
Panini	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrosto	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	-	160 - 180	60-80	3
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	-	200	55 - 65	3
Coscia d'agnello	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filetti di pesce	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i 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. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie 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. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

Se il livello del serbatoio dell'acqua è troppo basso, il ciclo di vapore non si avvia. Per avviare tutte le funzioni del vapore, è necessario un serbatoio dell'acqua pieno, ovvero circa 1,7 litri. Quando il serbatoio dell'acqua raggiunge il livello massimo, il display indicherà "Water Tank is Full" (il serbatoio dell'acqua è pieno). Se in qualsiasi momento il livello dell'acqua è troppo basso, il ciclo verrà messo in pausa e il display indicherà "Refill Water" (Rabbracciare l'acqua).



TABELLA DI COTTURA

Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori		
Stufati / pasta al forno	Lasagna fresca	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Lasagne surgelate	500 - 3000 g	-	2 	1 	
Riso e cereali	Riso	Riso bianco	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso rosso	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2 	1
	Semi e cereali	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Miglio	100 - 300 g	-	3 	
		Orzo	100 - 300 g	-	3 	
		Farro	100 - 300 g	-	3 	
Carne	Manzo	Roast beef	600 - 2000 g	-	3 	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Maiale	Arrosto	600 - 2500 g	-	3 	
		Costine	una teglia	2/3	5 	1
	Pollo	Pollo arrosto	600 - 3000 g	-	2 	
		Filetto/petto	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Piatti di carne	Kebab	una griglia		5 	4
		Salsicce e wurstel	1,5 - 4 cm		5 	4
	Carne a vapore	Filetti di pollo	1 - 5 cm	-	2 	
Filetti di tacchino		1 - 5 cm	-	2 		

ACCESSORI

Griglia
Pirofila o tortiera
su griglia
Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia
Leccarda / teglia
Leccarda con
500 ml di acqua

	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
Pesce	Filetti e bistecche arrosto	Filetti	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Filetti di pesce surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Filetti al vapore 🍷	Filetti	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Filetti surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Pesce alla griglia	Capésante	una teglia	-	4	
		Cozze	una teglia	-	4	
		Gamberetti	una teglia	-	4	3
		Gamberi	una teglia	-	4	3
	Pesce a vapore 🍷	Capésante	500 - 1000 g	-	2	1
		Cozze	500 - 3000 g	-	2	1
		Gamberetti	100 - 1000 g	-	2	1
		Gamberi	500 - 1500 g	-	2	1
		Calamaro	100 - 500 g	-	2	1
		Polipo	500 - 2000 g	-	2	1
Verdure	Verdure arrostate	Patate	500 - 1500 g	-	3	
		Verdure ripiene	100 - 500 g l'una	-	3	
		Altre verdure	500 - 1500 g	-	3	
	Verdure gratinate	Patate	una teglia	-	3	
		Pomodori	una teglia	-	3	
		Peperoni	una teglia	-	3	
		Broccoli	una teglia	-	3	
		Cavolfiori	una teglia	-	3	
		Altro	una teglia	-	3	
	Verdure fresche a vapore 🍷	Patate intere	50 - 500 g	-	2	1
		Patate a pezzi	una teglia	-	2	1
		Piselli	200 - 2500 g	-	2	1
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2	1
		Cavolfiori	200 - 3000 g	-	2	1
	Verdure surgelate a vapore 🍷	Piselli surg	200 - 3000 g	-	2	1
	Frutta al vapore 🍷	Intero	100 - 400 g	-	2	1
		A pezzi	500 - 3000 g	-	2	1

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
Torte e dolci	Pan di Spagna	500 - 1200 g	-	 2
	Biscotti	200 - 600 g	-	 3
	Croissant (freschi)	una teglia	—	 3
	Croissant (surgelati)	una teglia	—	 3
	Bignè	una teglia	-	 3
	Crostata	400 - 1600 g	-	 3
	Strudel	400 - 1600 g	-	 3
	Torta ripiena alla frutta	500 - 2000 g	-	 2
Torte salate	-	800 - 1200 g	-	 2
Pane	Panini 	60 - 150 g l'uno	-	 3
	Pancarrè 	400 - 600 g l'uno	-	 2
	Pagnotta 	700 - 2000 g	-	 2
	Baguette 	200 - 300 g l'uno	-	 3
Pizza	Sottile	Teglia rotonda	—	 2
	Alta	Teglia rotonda	-	 2
	Surgelati	Livelli 1 - 4	—	 2  4 2  5 3 1  5 3 2 1

Se il livello del serbatoio dell'acqua è troppo basso, il ciclo di vapore non si avvia. Per avviare tutte le funzioni del vapore, è necessario un serbatoio dell'acqua pieno, ovvero circa 1,7 litri. Quando il serbatoio dell'acqua raggiunge il livello massimo, il display indicherà "Water Tank is Full" (il serbatoio dell'acqua è pieno). Se in qualsiasi momento il livello dell'acqua è troppo basso, il ciclo verrà messo in pausa e il display indicherà "Refill Water" (Rabboccare l'acqua).

ACCESSORI



Griglia

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

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acquaTeglia per cottura a
vapore

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non coprire l'interno del forno con

pellicola di alluminio.

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

Utilizzare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

- Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

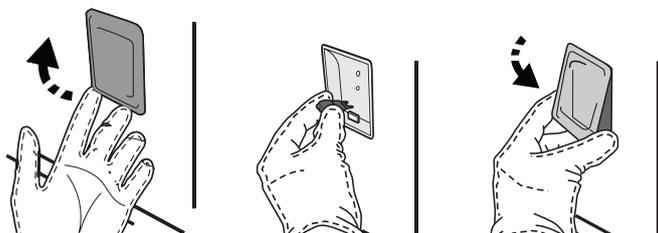
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Estrarre la protezione della lampadina.
4. Sostituire la lampadina.
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Riapplicare le griglie laterali.
7. 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 Tecnica.

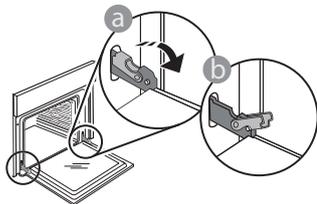
Non maneggiare le lampadine a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.



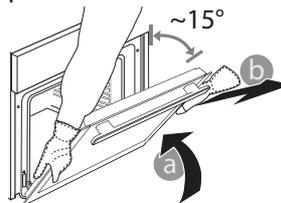
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

- 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.

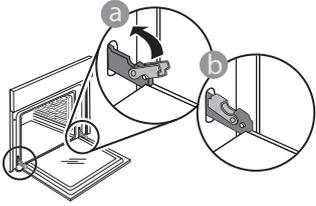


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

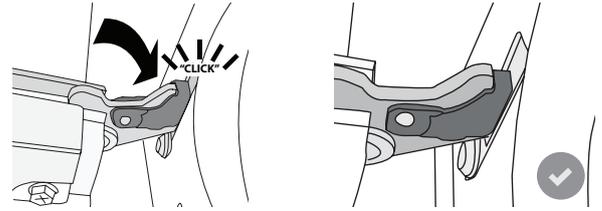


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- 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.



- 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.

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

WiFi non disponibile in Russia

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 Power-line (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.

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. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema 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  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".
Il forno non si riscalda.	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 proprietà di configurazione del router sono state modificate. 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.	Verificare 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 il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI" Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici.
Esce del vapore dal cassetto durante la cottura.	Il livello dell'acqua nel serbatoio è basso.	Aggiungere un bicchiere d'acqua potabile.



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.

