



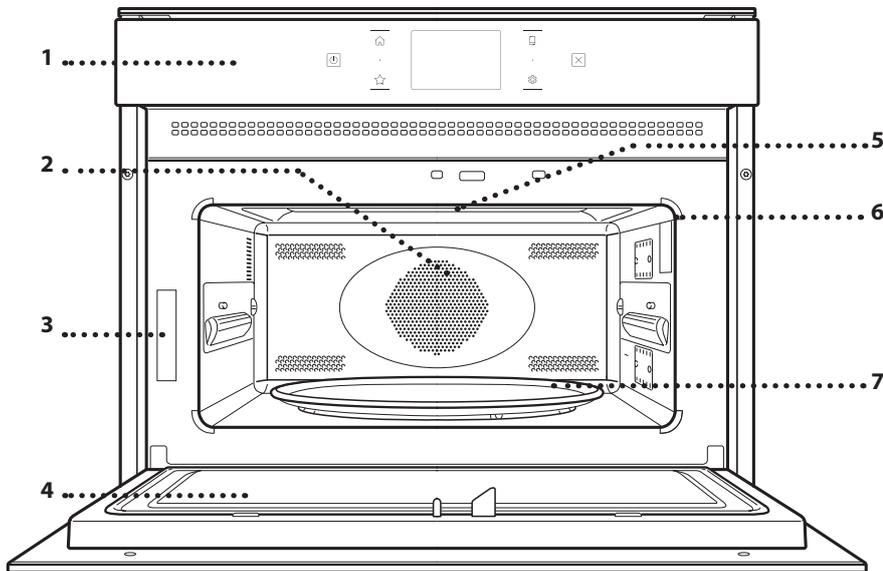
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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



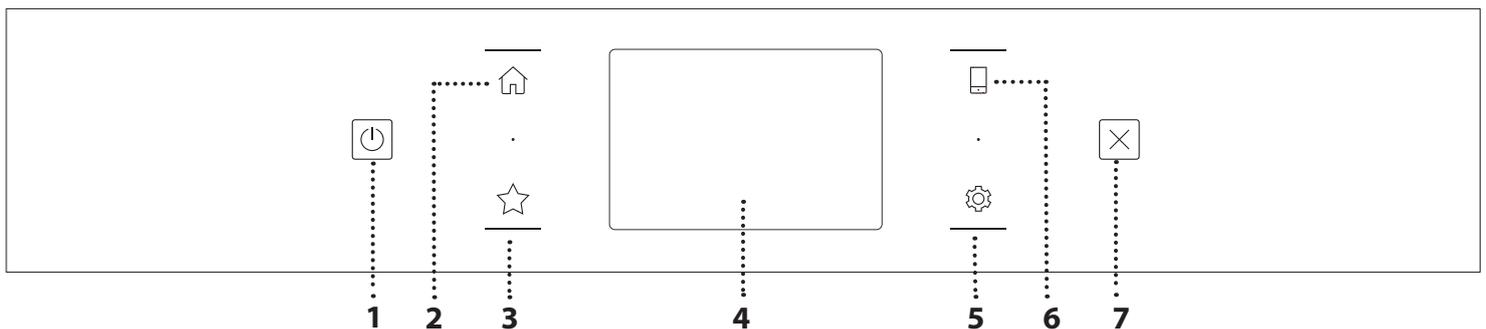
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

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

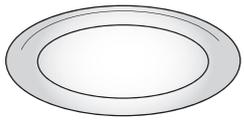
Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.

7. ANNULLA

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

ACCESSORI

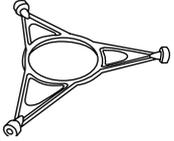
PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia.

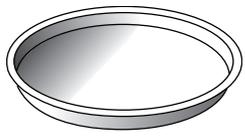
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

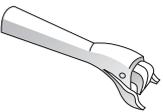


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere

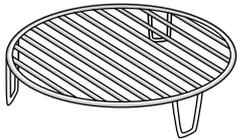
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

Deve essere utilizzata come base per

il piatto crisp in alcune funzioni "Dynamic Crisp Fry".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

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

TEGLIA RETTANGOLARE

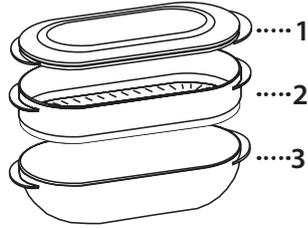


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto quando si utilizza la teglia rettangolare.

VAPORIERA



1 Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato anche per essere usato con la speciale funzione di pulizia a vapore.

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

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

• MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

Potenza (W)	Consigliata per
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

Azione	Alimento	Potenza (W)	Durata (min.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongela	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cuoci	Pan di spagna	750	7 - 8
Cuoci	Crema all'uovo	500	16 - 17
Cuoci	Polpettone	750	20 - 22

• DYNAMIC CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

Alimento	Durata (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Ruotare il cibo a metà cottura.

Accessori richiesti: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

• TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Nota: se si sceglie 250°C, dopo 30 minuti il forno regola automaticamente la temperatura a 200°C per evitare che le pietanze brucino o cuociano eccessivamente e per ridurre il consumo di energia.

Alimento	Temp. (°C)	Durata (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortini al formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

• TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

Alimento	Potenza (W)	Temp. (°C)	Durata (min.)
Arrosti	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimento	Potenza grill	Durata (min.)
Pane tostato	Alto	6 - 7
Gamberetti	Medio	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Alimento	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Gratin di patate	650	Medio	20 - 22
Patate al cartoccio	650	Alto	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimento	Potenza grill	Durata (min.)
Kebab di pollo	Alto	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Alimento	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Cannelloni surgelati	650	Alto	20-25
Costolette di maiale	350	Alto	30-40

Accessori consigliati: Griglia

• PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per scaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura.

• FUNZIONI SPECIALI

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

» LIEVITAZIONE IN CORSO

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.



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.

- **DYNAMIC DEFROST**

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

CRISP SCONGELAMENTO PANE

Questa funzione esclusiva di Bauknecht è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

Alimento	Peso
SCONGELAMENTO GALLETTE 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
POLLAME	100 - 3000 g
PESCE	100 - 2000 g
VERDURE	100 - 2000 g
PANE	100 - 2000 g

- **DYNAMIC REHEAT**

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

- **DYNAMIC STEAM**

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. Il forno procede quindi alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

Si raccomanda di impostare 1-4 minuti per le verdure tenere, come broccoli e porri, e 4-8 minuti per quelle più dure, come carote e patate.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

Accessori richiesti: Vaporiera

- **DYNAMIC CRISP FRY**

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati*).

Alimento	Peso / Porzioni
FILETTO DI PESCE FRITTO PANATO Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g
POLPETTE Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	1 - 3 porzioni
GAMBERETTI PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
ANELLI DI CALAMARO PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
BASTONCINI DI PESCE PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto	100 - 500 g
PATATE FRITTE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	200 - 500 g
PATATE FRITTE Pelare e tagliare a spicchi. Lasciare a bagno in acqua salata per 30 min. Asciugare con un panno e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 500 g
CROCCHETTE DI PATATE Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 600 g
MELANZANE Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 600 g
PEPERONE Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
ZUCCHINE Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
FRITTELLE DI PATATE Pelare e affettare. Lasciare a bagno in acqua salata per 30 min. Asciugare con un panno e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Aggiungere e girare quando viene richiesto	100 - 600 g
BOCCONCINI DI POLLO * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 600 g
FORMAGGIO GRATTUGIATO * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 400 g
FELAFEL Ungere leggermente il piatto Crisp. Aggiungere e girare quando viene richiesto	100 - 400 g
FRITTURA MISTA DI PESCE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
ANELLI DI CIPOLLE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g

- **MY MENU COOK**

Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

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 un'impostazione o passare 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".

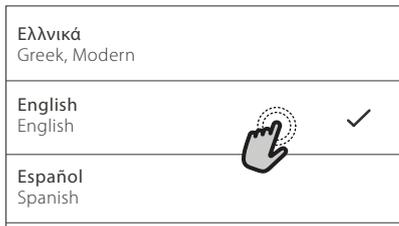
1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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 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 stabilire la 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 4.3 (o superiore) con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS 8 (o superiore).

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 la data 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. 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 a 200 °C, possibilmente usando la funzione "Preriscaldamento veloce".

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

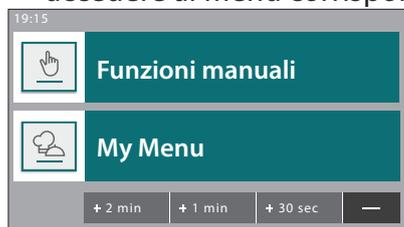
USO QUOTIDIANO

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.

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



Nella funzione "Termoventilato", è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Nelle funzioni a microonde o combinate con le microonde, è sempre necessario impostare un tempo di cottura.

- Impostare la durata di cottura desiderata toccando



- Toccare "AVANTI" per confermare.

Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".



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.
- Selezionare una funzione.

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.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

Prima di avviare una funzione senza microonde è possibile impostare un ritardo nella cottura: 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 subito la funzione 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.

Per le funzioni a microonde è prevista una protezione per l'avvio. Prima di avviare una funzione è perciò necessario aprire e chiudere lo sportello.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare "AVVIO".

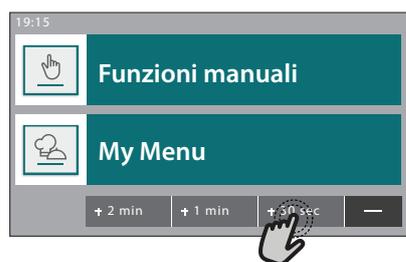
I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

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

6. JET START

Nella parte inferiore della schermata iniziale è presente una barra che mostra tre durate differenti. Toccare una di queste durate per avviare la cottura con la funzione a microonde alla massima potenza (900 W).

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare il tempo di cottura che si desidera utilizzare.



7. 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.

8. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6th Sense richiedono di girare gli alimenti 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.

9. FINE COTTURA

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

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



- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

10. 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 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.

11. 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.



PIATTO ROTANTE

Questa opzione blocca la rotazione del piatto per permettere di usare contenitori resistenti alle microonde rettangolari e di grandi dimensioni che potrebbero non ruotare liberamente all'interno dell'apparecchio.



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.

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

Il conteggio alla rovescia continua e 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

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

Accessori richiesti: Vaporiera



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.



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.

CONSIGLI UTILI

COTTURA MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili.

Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

DOLCI E PANE

Per i dolci e i prodotti di panetteria si consiglia di utilizzare la funzione "Termoventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura, selezionare la funzione "Termoventilato + microonde" impostando la potenza delle microonde non oltre 160 W per mantenere soffici e fragranti gli alimenti.

Con la funzione "Termoventilato" utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la teglia rettangolare o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Utilizzare solo recipienti adatti alle microonde se si utilizza la funzione "Termoventilato + microonde", e appoggiarli sulla griglia in dotazione.

Per capire se la cottura è ottimale, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale dell'alimento: se lo stuzzicadenti rimane asciutto, la cottura è terminata.

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.

Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

PIZZA

Per ottenere una cottura uniforme e una base croccante della pizza in breve tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Crisp" in abbinamento allo speciale accessorio in dotazione.

In alternativa, per pizze di grandi dimensioni è possibile utilizzare la teglia rettangolare selezionando la funzione "Termoventilato": in questo caso, preriscaldare alla temperatura di 200° C e distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

CARNE E PESCE

Per ottenere in breve tempo una perfetta doratura della superficie e mantenere succoso e morbido l'interno della carne o del pesce, si consiglia di utilizzare le funzioni che abbinano la cottura termoventilata alle microonde, come "Turbo grill + Microonde" o "Termoventilato+Microonde".

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde al valore di 350 W.



TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna		4 - 10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagna*		500 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Cannelloni*		400 - 1500 g		
RISO, PASTA & CEREALI	RISO E PASTA		Riso	100 - 400 g	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso.
			Porridge di riso	2 - 4 porzioni	Versare l'acqua e il riso sul fondo della vaporiera e coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto. Per 2 porzioni usare 75 ml di riso, 200 ml di acqua e 300 ml di latte.
			Pasta	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta
	SEMI E CEREALI	Burghul		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di burghul
		Quinoa			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa
		Miglio			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di miglio
		Amaranto			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'amaranto
		Farro			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro
		Orzo			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo
		Grano saraceno			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di grano saraceno
		Cous cous			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous cous
		Porridge di avena			

* Surgelati Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
CARNE	MANZO	Roast Beef	800 - 1500 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		Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Bistecca	2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Hamburger	2 - 6 pezzi	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
		Hamburger *	100 - 500 g	Ungerne leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	MAIALE	Maiale arrosto	800 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Costolette		Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Costine	700 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
		Bacon	50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	AGNELLO	Agnello arrosto	1000 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e aglio tritato. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Cotoletta	2 - 8 pezzi	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia
	POLLO	Pollo arrosto	800 - 2500 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
		Pollo in pezzi	400 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetti/petto di pollo	300 - 1000 g	Ungerne leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	ANATRA	Anatra arrosto	800 - 2000 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e paprika. Infornare con il petto verso il basso
		Anatra in pezzi	400 - 1400 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
	CARNE A VAPORE	Filetti di pollo	300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Filetti di tacchino		
		Hot Dog	4 - 8 pezzi	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
	PIATTI DI CARNE	Polpettone	4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
Pasticcio di carne		1 teglia	Preparare un composto di carne sufficiente per una teglia da 6-9 porzioni. Foderare la teglia imburrata con l'impasto, farcire con il composto di carne e chiudere con un altro strato di impasto	
Kebab		400 - 1200 g	Spennellare con olio e aromatizzare a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia	
Filetto di pesce fritto panato		100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
Salsicce e wurstel		200 - 800 g	Ungerne leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva	
Polpette		200 - 800 g	Preparare il composto secondo la ricetta preferita e dividerlo in polpette da circa 30-40 g l'una. Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	

ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
PESCE E FRUTTI DI MARE	PESCE INTERO	Pesce intero arrosto	+	600 - 1200 g	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		Pesce intero al vapore		600 - 1200 g	
	FILETTI E BISTECCHES A VAPORE	Bistecca di tonno		300 - 800 g ∞•	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Trancio di salmone			
		Bistecca di pesce spada			
		Filetto di spigola			
		Filetto di orata			
		Altri filetti			
		Filetto di trota			
	GRATIN DI PESCE	Gratin di pesce	+	500 - 1200 g	Cospargere di pangrattato e fiocchetti di burro
		Gratin di pesce *		600 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	PESCE A VAPORE	Capesante		1 - 6 pezzi	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cozze		400 - 1000 g	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
		Gamberetti		100 - 600 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	PESCE E FRUTTI DI MARE FRITTI	Fish and Chips *		1 - 3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate
		Gamberetti panati *		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Anelli di calamaro panati *			
		Bastoncini di pesce panati *			
		Frittura mista di pesce *			
	Trancio di pesce		300 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Condire con olio e cospargere con semi di sesamo	

* Surgelati ∞• Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
VERDURE ARROSTITE	Patate		300 - 1200 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
	Verdure ripiene		600 - 2200 g	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.
	Burger vegetale *		2 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp
	Patate al cartoccio		200 - 1000 g	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e coprire con panna e spezie.
	Patate a fette		300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
VERDURE GRATINATE	Patate		4 - 10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Broccoli		600 - 1500 g	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Cavolfiori		600 - 1500 g	
	Frittelle di patate		100 - 500 g	Pelare e affettare. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Asciugare con un panno e scolare l'acqua in eccesso. Condire con sale, pepe nero, pepe di cayenna e paprika. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Verdure *		400 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
VERDURE A VAPORE	Patate in pezzi		300 - 1000 g ∞•	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
	Piselli		200 - 500 g ∞•	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Carote		200 - 500 g ∞•	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Broccoli			
	Cavolfiori			
	Asparagi		200 - 500 g ∞•	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Zucca			
	Cavoletti di Bruxelles			
	Pannocchia di granturco			
	Peperoni		200 - 500 g ∞•	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Altre verdure			
VERDURE SURGELATE A VAPORE	Piselli *		300 - 800 g ∞•	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Broccoli *			
	Cavoletti di Bruxelles *			
	Carote *			
	Asparagi *			
	Altre verdure *			

ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
VERDURE	VERDURE FRITTE	Patate fritte *	200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Patate fritte	 200 - 500 g	Pelare e tagliare a spicchi. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di patate asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Crocchette di patate	100 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Melanzana	200 - 600 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Peperone	 +  200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di peperoni asciutti. Aggiungere sale. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Zucchine	200 - 500 g	Affettare, pesare e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
TORTE SALATE	Quiche lorraine	 1 teglia	Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni	
	Quiche lorraine *	200 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Torta salata	 +  1 teglia	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita	
	Strudel di verdure	 800 - 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	
PANE	Panini	 1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini*	1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Pancarrè in stampo	 1 - 2 pezzi	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	
	Panini precotti	1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Focaccine	 1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole	
	Panini confezionati	 1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
PIZZA	Pizza	 2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto	
	Pizza sottile *	 250 - 500 g ◦•	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Pizza alta *	 300 - 800 g ◦•		
	Pizza preconfezionata da cuocere	200 - 500 g	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
TORTE E DOLCI	TORTE LIEVITATE	Pan di spagna	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta alla frutta	 +  900 - 1900 g	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta al cioccolato	600 - 1200 g	Preparare un impasto per torta al cioccolato secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata

* Surgelati ◦• Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE E DOLCI	PASTE E TORTE RIPIENE	Biscotti		1 teglia	Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Dividere in 10-12 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburrata
		Biscotti al cioccolato		1 teglia	Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
		Croissant *		1 teglia	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Lasciar raffreddare prima di servire
		Meringhe		1 teglia	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Dividere in 20-24 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburrata
		Torta ripiena alla frutta		800 - 1500 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
		Torta ripiena alla frutta		1 teglia	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Torta ripiena alla frutta *		300 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	MUFFIN E CUPCAKE	Muffin		1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
		Soufflé		2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per il soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in uno stampo da forno a bordo alto
Tortini al formaggio			1 teglia	Preparare un composto per 12-15 pezzi mescolando un formaggio morbido grattugiato con pancetta o prosciutto a dadini. Versare il composto in pirottini da muffin.	
DESSERT	Composta di frutta		300 - 800 ml	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera	
	Mele al forno		4 - 8 pezzi	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro	
	Cioccolata calda		2 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare	
	Brownie		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno	
UOVA	Strapazzate		2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente	
	Uova fritte		1 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno	
	Omelette		1 teglia		
	Crema all'uovo		1 - 2 composti	Preparare un composto con mezzo litro di latte, 4 tuorli, 100 g di zucchero e 40 g di farina. Versare il latte in un recipiente e introdurlo nel forno. Quando il forno lo richiede, versare delicatamente il latte caldo nel composto di tuorli, farina e zucchero e continuare la cottura	
SPUNTINI	Popcorn	-	90 - 100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta	
	Alette di pollo *		300 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Bocconcini di pollo *		200 - 600 g		
	Formaggio impanato *		100 - 400 g	Spennellare le crocchette con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Felafel		100 - 400 g	Ungere leggermente il piatto crisp. Spennellare d'olio il felafel prima di informare	
	Anelli di cipolle *		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Frutta secca tostata		50 - 200 g		

ACCESSORI

Contenitore per microonde/forno

Vaporiera (completa)

Vaporiera (fondo + coperchio)

Vaporiera (fondo)

Griglia

Teglia rettangolare

Piatto Crisp

PULIZIA

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

Non usare pulitrici a getto di vapore.
Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Auto pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

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, disabilitare 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 6th Sense Live 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 per 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  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
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.



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.

