



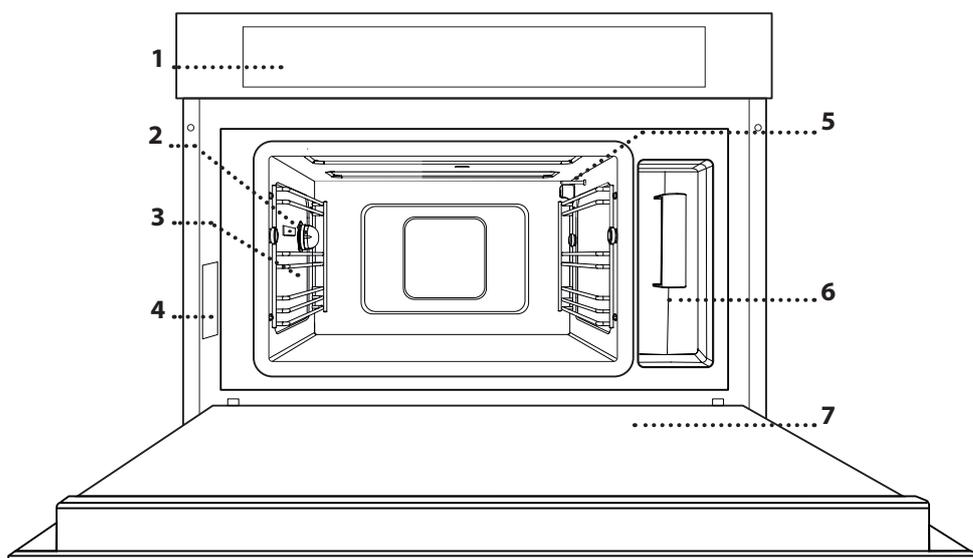
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



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

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi

2. Luce

3. Griglie laterali

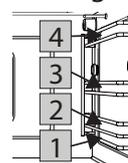
4. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)

5. Sensore di temperatura

6. Serbatoio

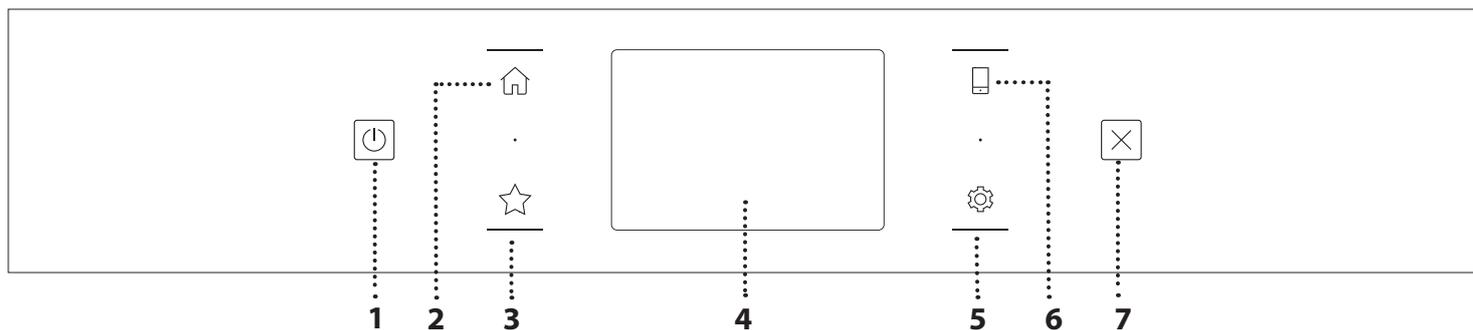
7. Porta

7. Porta



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

## 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

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

### 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

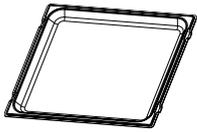
## GRIGLIA



Permette una circolazione ottimale dell'aria calda. Disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura

resistenti al calore. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la teglia al livello sottostante. La griglia può anche essere posta sopra la teglia o sopra la teglia per vapore.

## TEGLIA



Può essere usata con le funzioni "Termoventilato" e "Termoventilato + Vapore" per cuocere carni, pesci, verdure o prodotti di panetteria e pasticceria. E' utile anche come

piano di appoggio per recipienti resistenti al calore evitando di posizionarli direttamente sul fondo del forno. Inserita sotto la griglia o la teglia per vapore, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

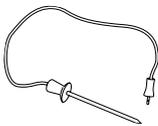
## TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Si consiglia di disporre la teglia al

livello sottostante per raccogliere i liquidi di cottura.

## TERMOSONDA



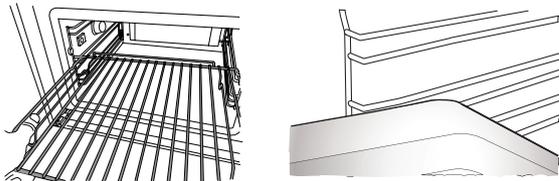
Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

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

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

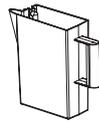
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la teglia o la teglia per vapore, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.



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

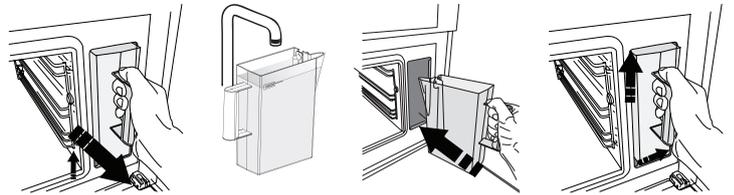
## SERBATOIO



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

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

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



## SPUGNA

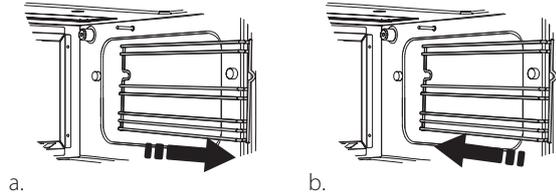


Per rimuovere la condensa residua formata durante la cottura. Non lasciarla all'interno del serbatoio.

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

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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



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

# FUNZIONI



## FUNZIONI MANUALI

### • VAPORE

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

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

### • TERMOVENTILATO

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

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

Nota: per impostazione predefinita, la funzione Termoventilato si avvia senza preriscaldamento. Per aggiungere il preriscaldamento è sufficiente toccare l'angolo superiore destro del display. Vedere le istruzioni al paragrafo corrispondente.

### • TERMOVENTILATO+VAPORE

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

Alimento	Tempo (min)	Griglia	Tempo (min)	Griglia
Pane	180 - 190	Basso - Medio	35 - 40	2
Petto di tacchino	200 - 210	Medio	50 - 60	2 1
Costine	160 - 170	Basso	80 - 90	2 1
Pesce arrosto	190 - 200	Basso	15 - 25	2 1
Verdure arrostiti	200 - 210	Medio - Alto	20 - 30	2 1

### • FUNZIONI SPECIALI

#### » SCONGELA A VAPORE

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

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

#### » RISCALDA A VAPORE

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

#### » 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.

#### » CONSERVAZIONE

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

Inserire la griglia al 2° livello, con la teglia al livello inferiore, e appoggiarvi i recipienti. In alternativa, appoggiare i recipienti direttamente sulla teglia.

Avviare la funzione. Una volta terminata, usando guanti da forno o un panno resistente al calore, avvitare a fondo i coperchi sui recipienti, lasciandoli in seguito raffreddare fino a temperatura ambiente.

#### » YOGURT

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

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

Versare il composto in recipienti resistenti al calore, coprirli con il coperchio o pellicola termoresistente e disporli sulla griglia, inserita a livello 2. Selezionare la funzione e impostare la durata a cinque ore (non sarà possibile modificare la temperatura). Terminata la funzione, lasciare raffreddare per alcune ore lo yogurt in frigorifero prima di servirlo.

#### » DISINFEZIONE

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

Prima di usare la funzione, lavare tutti i componenti e sciacquare con acqua corrente. Asciugare accuratamente con un panno pulito prima di riassemblare i componenti.

#### » COMPLETAMENTO

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

#### » SCARICO ACQUA

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

#### » DECALCIFICAZIONE

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

#### » DIAMOND CLEAN

Per facilitare la pulizia della cavità.

Usata regolarmente, evita la formazione di incrostazioni che potrebbero danneggiare la superficie.



#### MY MENU

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

#### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene:

pietanza , preriscaldamento , temperatura , livello vapore , peso , tempo di cottura , tempo di riposo , accessorie e livello  consigliati per la cottura.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

 Griglia,  tortiera su griglia,  teglia,

 teglia per vapore,  teglia con acqua

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

## 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".

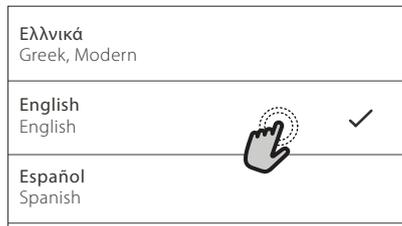
### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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 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), il numero di identificazione riportato dopo la parola SERVICE 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 "Termoventilato".

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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

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

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.



- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

## 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

### TEMPERATURA / LIVELLO VAPORE

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



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



### DURATA

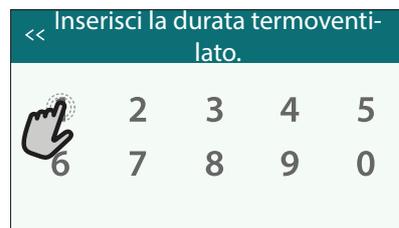
Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si

imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà 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.
- Selezionare una funzione.

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.

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

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

## 4. IMPOSTARE 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.

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente

- 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 avviare la cottura.

Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

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

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

## 7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni My Menu richiederanno di eseguire alcune operazioni durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

## 8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano che la cottura è terminata. In alcune funzioni, al termine della cottura è possibile salvare le impostazioni tra i preferiti, per poterle richiamare velocemente in futuro per lo stesso tipo di ricetta, oppure prolungare la cottura.



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

## 9. PREFERITI

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

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

### COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

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

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.



- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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



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

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente



Inoltre, toccando 7 è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.

- Scorrere l'elenco visualizzato.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

#### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

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

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



#### ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

#### CONTAMINUTI

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

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

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.

#### LUCE

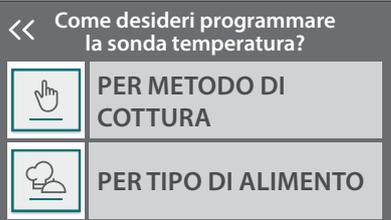
per accendere e spegnere la luce del forno.

#### TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

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



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

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

### USO DELLA TERMOSONDA

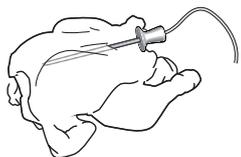
La sonda permette di misurare la temperature interna del cibo durante la cottura.

Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse.

Pollame: la sonda deve essere inserita al centro del petto, avendo cura di evitare le parti cave.

Arrosti o cosciotti di carne: inserire la punta nella parte più spessa.

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



### AUTO PULIZIA

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo.

### SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nella caldaia. Si raccomanda di eseguirla dopo ogni utilizzo del forno. Il display indicherà quando è necessario vuotare completamente la caldaia. Questa operazione dovrà essere obbligatoriamente eseguita dopo un certo numero di cicli di cottura, diversamente non sarà possibile avviare una nuova funzione a vapore.

Dopo avere selezionato la funzione "Scarico acqua", o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, toccare "AVVIO" ed eseguire le operazioni indicate.

Al termine, vuotare il serbatoio e sciacquarlo con acqua potabile.

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

### DECALCIFICAZIONE

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

La durata media della funzione è di circa 240 minuti.

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

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

Non spegnere il forno fino al termine del processo. Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

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

### 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.

### WIFI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

### INFO

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

---

## CONSIGLI UTILI

---

### DOLCI E PANE

Si consiglia di utilizzare la funzione "Termoventilato" per le torte e la funzione "Termoventilato + Vapore" per il pane.

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 o altri recipienti adatti alla cottura in forno.

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 imburrare 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

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo.

### LIEVITAZIONE

Coprire il recipiente che contiene l'impasto con un panno umido e disporlo sulla teglia. Introdurre il recipiente nel forno al 1° o al 2° livello.

La lievitazione in forno è consigliata perché permette di mantenere l'impasto a una temperatura più costante di quella dell'aria ambiente. In ogni caso, si consiglia di controllare l'impasto piuttosto presto (a circa un terzo del tempo di lievitazione totale) per evitare che si gonfi troppo.

È anche possibile far lievitare un impasto già steso o tagliato che sia già parzialmente aumentato di volume: Coprire la teglia con un panno e introdurla nel forno al 2° o al 3° livello. Il tempo richiesto sarà circa metà del tempo di lievitazione normale. Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

### RISPARMIO ENERGETICO

Controllare che la porta del forno sia ben chiusa prima di accendere l'apparecchio, e tenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Se possibile, disporre gli alimenti direttamente sugli accessori in dotazione e non usare altri recipienti.

Preriscaldare il forno solo se necessario.

Tagliando gli alimenti a pezzi piccoli e di uguale grandezza si potranno ridurre i tempi di cottura, con un conseguente risparmio energetico.

Per le cotture prolungate (oltre 30 minuti) si consiglia di abbassare la temperatura nella fase finale: il calore residuo del forno sarà sufficiente per terminare la cottura.

Lo stesso calore residuo potrà essere usato per riscaldare altre pietanze già cotte.



# TABELLA DI COTTURA

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori		Informazioni per la cottura
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna	2		Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Lasagna*	2		Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
RISO E CEREALI	Riso bianco	3		
	Riso integrale	3		Versare il riso in acqua salata nella teglia. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso
	Riso Basmati	3		
	Burghul	3		Versare i cereali in acqua salata nella teglia. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di burghul
	Cous cous	3		Versare i cereali in acqua salata nella teglia. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous cous
CARNE	Roast Beef	2	2	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Vitello arrosto	2	2	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Maiale arrosto	2	2	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Agnello arrosto	2	2	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
	Pollo arrosto	2	2	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	Pollo in pezzi	3	1	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore disponendo il lato con la pelle verso il basso
	Anatra arrosto	2	2	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e paprika. Infornare con il petto verso il basso
	Filetti di pollo al vapore	3	1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Hot dog	3	1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Polpettone	2		Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
PESCE E FRUTTI DI MARE	Pesce intero arrosto	2		
	Pesce intero al vapore	3	1	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
	Filetti di pesce al vapore	3	1	
	Cotolette di pesce al vapore	3	1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Gratin di pesce *	2		Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Cozze	3	3	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
	Gamberetti	3	3	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Teglia



Teglia per cottura a vapore



Termosonda

\*Surgelati

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori		Informazioni per la cottura
VERDURE	Verdure arrostiti	Patate arrosto	2 	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Patate fritte *	2 	Distribuire uniformemente sulla teglia
		Patate a spicchi	2 	Pelare le patate e tagliarle a tocchetti. 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 sulla teglia
		Peperoni ripieni	2 	Tagliare i peperoni a metà e rimuovere i semi interni. Riempirli con un composto di carne macinata, pangrattato e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
		Zucca ripiena	2 	Scavare la zucca e tagliare a pezzi la polpa interna. Mescolare i dadini di zucca con carne macinata, pangrattato e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
		Melanzana ripiena	2 	Scavare la melanzana e lessare la polpa interna finché non risulta molto morbida. Lasciar raffreddare. Mescolare la polpa lessata con carne macinata, uovo, pangrattato e formaggio grattugiato e farcire la melanzana. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
		Pomodori ripieni	2 	tagliare la calotta dei pomodori e tenerla da parte. Scavare i pomodori e cuocere il riso nella polpa. Aromatizzare con spezie o brodo, secondo il proprio gusto. Quando il riso è tenero, lasciarlo raffreddare e farcire abbondantemente i pomodori con il risotto. Chiudere con le calotte precedentemente tagliate e infornare
	Verdure gratinate	Gratin di patate	2 	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
		Verdure al gratin *	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Verdure a vapore	Patate intere	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Patate in pezzi	3  1 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Piselli	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Carote	3  1 	
		Broccoli	3  1 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cavolfiore	3  1 	
		Asparagi	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Zucca	3  1 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Carciofi	3  1 	Tagliare a metà. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
Cavoletti di Bruxelles		3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Pannocchia di granturco		3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Peperoni	3  1	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore		
Verdure a vapore *	3  1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore		

ACCESSORI



Griglia

Profila o tortiera  
su griglia

Teglia

Teglia per cottura a  
vapore

Termosonda

\*Surgelati

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Informazioni per la cottura
TORTE SALATE	Quiche lorraine	2 	Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 6 porzioni
	Quiche lorraine*	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
PANE	Panini	2 	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Panini*	2 	
	Pancarrè in stampo	2 	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Panini precotti	2 	
	Focaccine	2 	Ungere la teglia e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
	Panini confezionati	2 	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
PIZZA	Pizza	2 	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza sottile *	2 	
	Pizza alta *	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Pizza preconfezionata da cuocere	2 	
TORTE DOLCI	Pan di spagna	2 	Preparare 700-800 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
	Biscotti	2 	Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sulla teglia
	Meringhe	2 	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburata
	Torta ripiena alla frutta	2 	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare una teglia con la base, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Torta ripiena alla frutta*	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Muffin	2 	Preparare un impasto per 10-12 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Soufflé	2 	Preparare l'impasto per il soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in uno stampo da forno a bordo alto
DESSERT	Mele al forno	2 	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Composta di frutta	3  1 	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Crème brûlée	3  1 	Mescolare 2 tuorli e 2 uova intere con 3 cucchiaini di zucchero e aroma di vaniglia. Riscaldare 100 ml di panna e 200 ml di latte e aggiungerli delicatamente alle uova. Versare il composto in 4 terrine monoporzione

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Teglia



Teglia per cottura a  
vapore



Termosonda

\*Surgelati

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Informazioni per la cottura
UOVA	Uovo media cottura	3  1 	Se le uova devono essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda
	Uovo sodo	3  1 	
	Uovo sodo con cuore morbido	3  1 	
SOTTOVUOTO	CUOCI	Carne in tranci	Distribuire uniformemente le confezioni sulla griglia. Controllare che le confezioni siano sotto vuoto
		Carne tritata	
		Pollame	
		Pesce	
		Molluschi	
		Frutti di mare	
		Verdure	
		Frutta	
		Crema dolce	
		Crema salata	
RISCALD.	Surgelati	2 	Distribuire uniformemente le confezioni sulla griglia
		Di frigorifero	

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Teglia



Teglia per cottura a  
vapore



Termosonda

\*Surgelati

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

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

Utilizzare guanti protettivi.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

### SUPERFICI ESTERNE

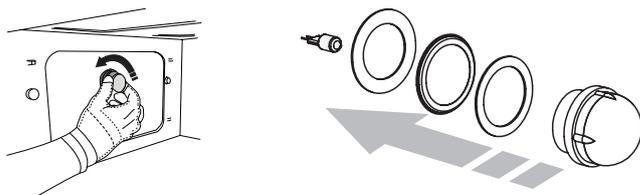
- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido.

### SUPERFICI INTERNE

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

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



### ACCESSORI

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

Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, T300°C. La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## 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 Bauknecht Home Net che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

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

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo, verificando che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

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".
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il forno non produce vapore.	Il serbatoio non è inserito correttamente. Serbatoio vuoto.	Verificare che il serbatoio sia inserito nella posizione corretta e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.
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](https://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.

