

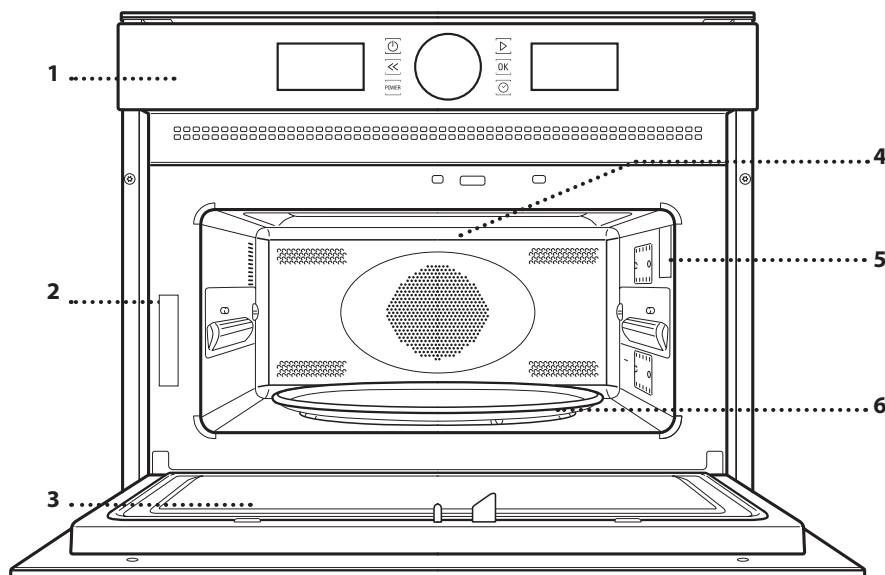

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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



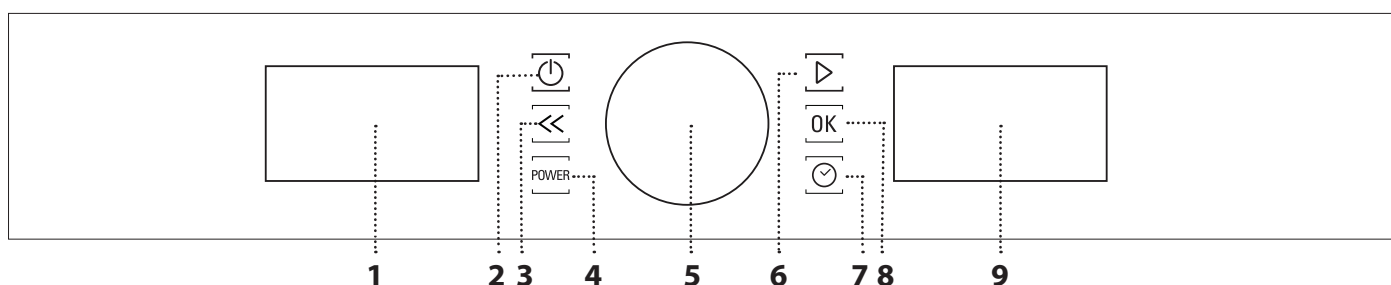
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

4. POTENZA

Per impostare la potenza delle microonde.

5. MANOPOLA

Per selezionare le varie funzioni e per impostare l'ora e il tempo di cottura.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

7. TEMPO

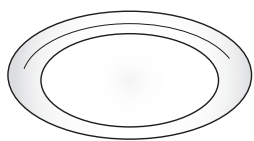
Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

8. CONFERMA

Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

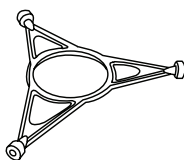
PIATTO ROTANTE



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

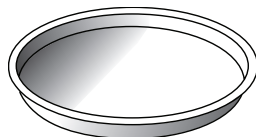
Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PIATTO ROTANTE



Il supporto va utilizzato solo per il piatto rotante di vetro, e non come appoggio per gli altri accessori.

PIATTO CRISP

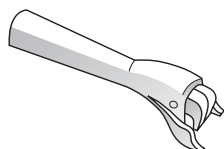


Da utilizzare solo con la funzione designata.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto,

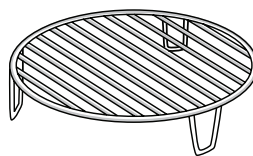
utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



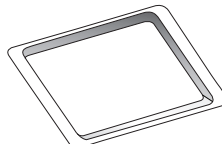
Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

TEGLIA RETTANGOLARE

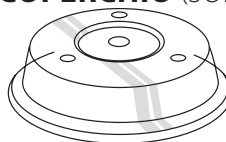


Utilizzare la teglia soltanto con le funzioni che consentono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla

orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

COPERCHIO (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli

alimenti e può essere utilizzato anche per creare due livelli di cottura. Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Dynamic Crisp").

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

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

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 AUTOMATICHE**

Con le funzioni automatiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di preriscaldamento.

**REHEAT DYNAMIC**

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.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	PIATTI PRONTI	250 - 500 g
2*	SURGELATI MONOPORZIONE	250 - 500 g
3*	LASAGNE SURGELATE	250 - 500 g
4	MINESTRE	200 - 800 g
5	BEVANDE	1 - 5 dl

**COOK DYNAMIC**

Per ottenere una rapida e ottimale cottura degli alimenti. Utilizzare un contenitore resistente al calore e adatto alla cottura a microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg
2	VERDURE FRESCHE (tagliare a pezzi di pari dimensioni e aggiungere da 2 a 4 cucchiaini di acqua. Coprire)	200 - 800 g
3*	VERDURE SURGELATE (girare quando richiesto. Coprire)	200 - 800 g
4	VERDURE IN SCATOLA	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g

**CRISP DYNAMIC**

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	200 - 600 g
2*	PIZZA, CROSTA SOTTILE	200 - 500 g
3*	PIZZA, CROSTA SPESSA	300 - 800 g
4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	200 - 600 g
5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 600 g

Accessorio suggerito: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

**MICROONDE**

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	CONSIGLIATA PER
900 W	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
750 W	Cottura di vegetali
650 W	Cottura di carne e pesce
500 W	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno
350 W	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato
160 W	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi
90 W	Ammorbidire il gelato

**VENTILATO**

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

Accessorio suggerito: Teglia/ griglia rettangolare.



CRISP DYNAMIC

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



DEFROST DYNAMIC

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
 2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
 3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 1,5 kg
 4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 1,5 kg
 5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 1 kg



FUNZIONI MANUALI



RISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.



VENTILATO + MICR.

Per preparare pietanze al forno in breve tempo.

Accessorio suggerito: griglia



GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessorio suggerito: griglia



GRILL + MICROONDE

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

Accessorio suggerito: griglia



TURBO GRILL

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

Accessorio suggerito: griglia



TURBO GRILL + MICROONDE

Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessorio suggerito: griglia

PRIMO UTILIZZO

. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK** per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto **OK** per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte. dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la *manopola* per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la *manopola* per selezionare le sottofunzioni disponibili sul display di destra e premere  per confermare.

2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI AUTOMATICHE / DYNAMIC DEFROST CATEGORIA DI ALIMENTO

Dopo avere selezionato una funzione automatica, occorre selezionare la categoria di alimenti appropriata.



Quando l'  icona lampeggia, ruotare la *manopola* per selezionare la categoria desiderata e premere  per confermare.

PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche (e Dynamic Defrost), è necessario inserire il peso degli alimenti scegliendo tra le impostazioni predefinite: il forno calcolerà la durata ideale della funzione per la categoria di alimenti selezionata.



Quando sul display compaiono le impostazioni predefinite e l'  icona lampeggia, ruotare la *manopola* per impostare il peso e premere  per confermare.

. FUNZIONI MANUALI

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

POTENZA / TEMPERATURA MICROONDE



W Quando l'icona lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per regolare le impostazioni e premere  per confermare e continuare a modificare le impostazioni che seguono (se possibile).

Nota: dopo avere attivato la funzione, la potenza può essere modificata premendo  per accedere al menu delle impostazioni e ruotando la *manopola* per cambiare il valore impostato.

DURATA



 Quando l'icona lampeggia sul display, utilizzare la *manopola* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere  per confermare e avviare la funzione.

Nota: dopo l'avvio del forno, il tempo di cottura può essere modificato ruotando la *manopola*; ad ogni pressione di  il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

RISCALDAMENTO RAPIDO

Selezionare la funzione, quindi utilizzare la *manopola* per impostare la temperatura richiesta e premere  per confermare e avviare la funzione selezionata.



Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.

Nota: è consigliabile non sistemare il cibo nel forno prima che la funzione selezionata sia conclusa.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  per avviare la funzione.

Ogni pressione successiva del tasto  aumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi.

Nota: Premere  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

. AVVIO RAPIDO

A forno spento, premere  per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (1000 W) per 30 secondi.

.BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, poi premere  per avviare la funzione.

4. PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere lo sportello e premere .

PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni prevedono una pausa per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate, quindi chiuderla e premere  per riprendere la cottura.

Nota: durante la funzione "Dynamic defrost", dopo 2 minuti, anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati la funzione riprenderà automaticamente.

5. TEMPO DI FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare una nuova durata, quindi premere .

. RAFFREDDAMENTO

Al termine di una funzione con aria calda, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Sul display viene visualizzato "Raffreddamento attivato".



Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Nota: la procedura di raffreddamento può essere interrotta aprendo lo sportello e, all'occorrenza, può essere riattivata richiudendo lo sportello.

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo a lungo .

TABELLA DI COTTURA

CIBO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMP. (°C)	POTENZA (W)	DURATA	ACCESSORI
Torte a lievitazione		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di mele)		Si	160-190	-	35-70	
Biscotti		Si	170-180	-	10-20	
Meringhe		Si	100-120	-	40-50	
Panini		Si	210-220	-	10-12	
Pagnotta		Si	180-200	-	30-35	
Pizza / Focaccia		Si	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 Kg)		-	-	-	14-16	
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine)		Si	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 Kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne / Pasta al forno		-	-	350-500	15-40	
Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Roastbeef - media cottura (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	40-60*	
Pollo arrosto / coniglio / anatra (intera 1-1,2 Kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Pollo/Coniglio/Anatra (filetti/pezzi 0,4-1 Kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Pesce al forno (intero)		-	-	160-350	20-40	
Filetti di pesce / tranci		Si	-	-	15-30*	
Verdure ripiene (pomodori, zucchini, melanzane ...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	-	-	20-40*	
Salsicce / hamburger (0,2-1 Kg)		Si**	-	-	6-16	
Patate al forno		-	-	350-500	20-40*	
Patate a spicchi (0,3-0,8 Kg)		-	-	-	10-20	
Frutta cotta		-	-	160-350	15-25	
Verdure gratinate		-	-	-	15-25	
Verdure fritte (0,3-0,8 Kg)		Si**	-	-	8-18	

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito **docs.bauknecht.eu** per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350

FUNZIONI	Crisp 	Ventilato 	Ventilato + Micr. 	Grill 	Grill + Microonde
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia 	Teglia rettangolare 	Piatto Crisp 	

PULIZIA

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detergenti 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.
- 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 detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da **docs.bauknecht.eu**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto  .
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

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

