

FORNI ELETTRICI DA INCASSO

**B272M-A-B262SS
POM9540SS**



ISTRUZIONI DI UTILIZZO E MANUTENZIONE



Baumatic®

Per consultazioni future si consiglia di riportare le seguenti informazioni che possono essere ricavate dalla targhetta tecnica mentre la data di acquisto si può trovare sul documento di:

Codice prodotto

Numero di serie

Data di acquisto

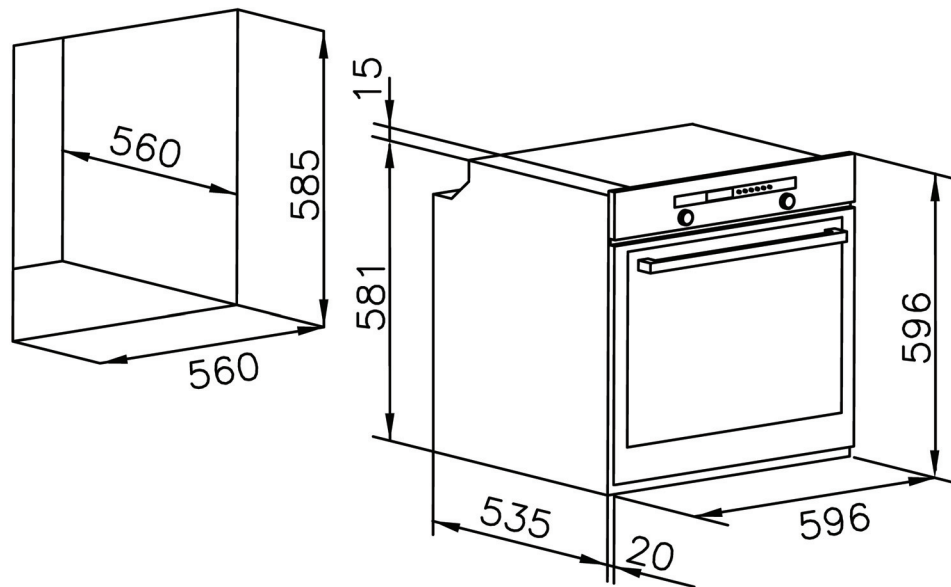
Fornitore

1. DATI TECNICI

I

MDELLI	B272M-A	B262SS	POM9540SS
Tensione di alimentazione	220-240V	220-240V	220-240V
Resistenza ventilato (2300W)	•	•	•
Resistenza suola (1000W)	•	•	•
Resistenza cielo (900W)	•	•	•
Resistenza grill (1900)W	•	•	•
Corrente	16 A	16 A	16 A
Massima potenza assorbita	2800 W	2800 W	2800 W
Dimensioni	596 x 596 x600	596 x 596 x600	596 x 596 x600

B272M-A
B262SS
POM9540SS



2. PREMESSA

Per ottimizzare l'uso del vostro nuovo forno, vi invitiamo a leggere con attenzione tutte le istruzioni contenute nel presente manuale prima di procedere all'installazione e alla messa in funzione della macchina.

Attenzione

- Questo forno deve essere destinato solo per la cottura di alimenti, pertanto non sono ammessi usi impropri.
- Questo forno deve essere usato soltanto da persone adulte in buone condizioni fisiche e deve essere tenuto fuori della portata dei bambini.
- Utilizzare sempre l'apposita maniglia per l'apertura della porta del forno.
- Evitare il contatto diretto con le superfici interne e la porta del forno, poichè possono raggiungere temperature elevate durante l'utilizzo e rimangono tali anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- Effettuare periodicamente le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Le operazioni di pulizia devono essere effettuate ad apparecchiatura fredda.
- Disinserire l'alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia.
- Utilizzare solo la sonda carne ammessa per questo forno.
- Nel caso in cui il forno non funzioni correttamente e le istruzioni qui contenute non diano spiegazioni in merito, vi preghiamo di spegnere l'apparecchiatura e di contattare il servizio di assistenza tecnica.
- Le riparazioni devono essere effettuate soltanto da tecnici specializzati.
- I materiali per l'imballo impiegati sono eco-compatibili e possono essere riciclati. Eliminate i materiali di imballaggio rispettando le norme sull'ambiente.
- Conservare il presente manuale per consultazione o per altre persone non addestrate all'uso.

3. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

L'apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, risulta conforme alla prescrizione della dir.CEE89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche. Il costruttore dichiara che questa apparecchiatura è stata costruita utilizzando materiali conformi e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle normative vigenti. L'utilizzo della stessa deve essere effettuato da personale addestrato per gli usi al quale tale apparecchiatura è destinata.



Questo apparecchio è marcato secondo la direttiva europea 2002/96/CE riguardante i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE) questa direttiva contiene i principi e le regole europee riguardanti il ritorno e il riciclaggio dei rifiuti degli apparecchi elettrici ed elettronici.

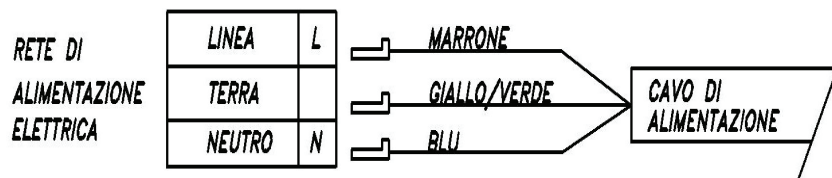
4. INSTALLAZIONE

Predisposizioni per l'installazione

Le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato con particolare riferimento a:

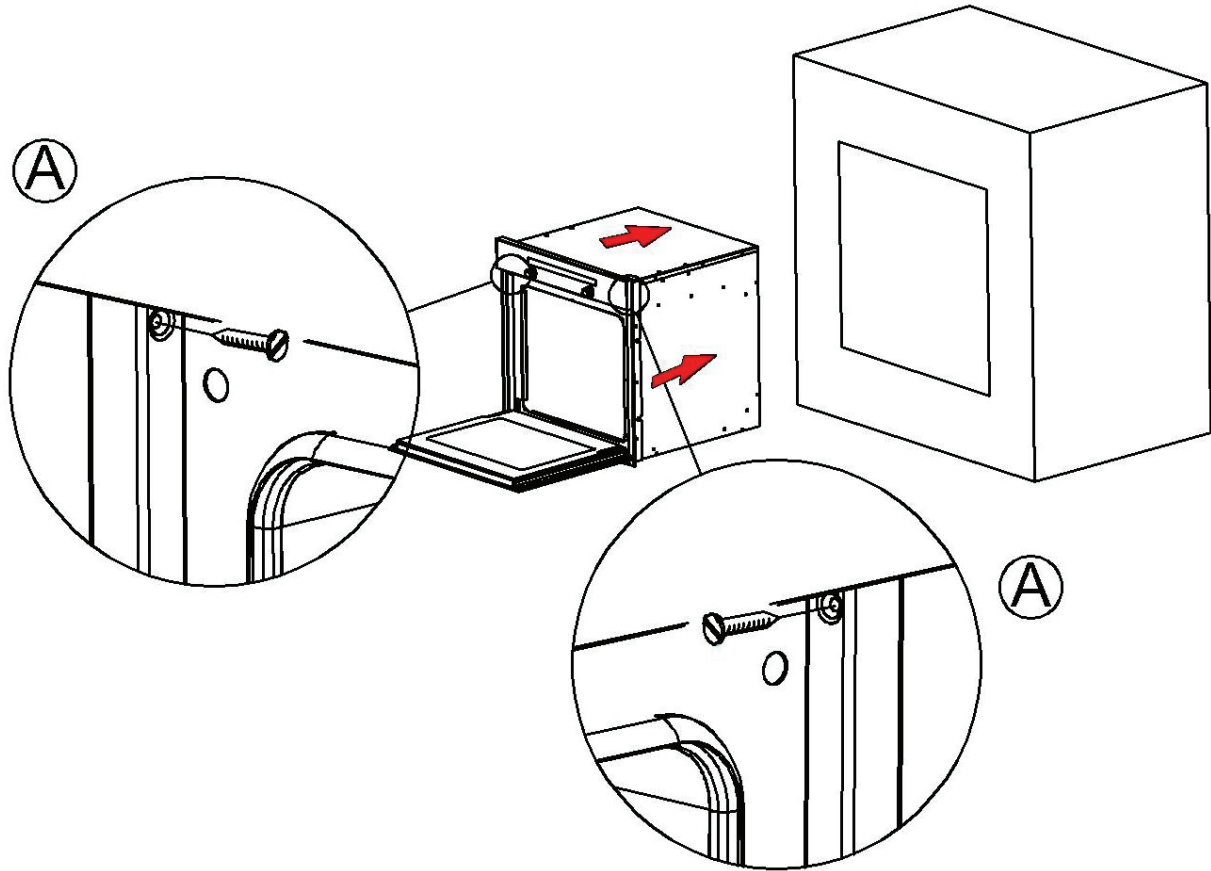
- Normative di sicurezza vigenti.
- Disposizioni dell'ente erogatore di energia

Collegamenti elettrici



- Controllate i dati sulla targhetta del forno accertandovi che corrispondano alla tensione di alimentazione e alla potenza impiegate per farla funzionare. Questa è situata sulla parte inferiore del cruscotto comandi.
- Prima di procedere ai collegamenti elettrici, verificare l'efficienza della messa a terra. La messa a terra del forno è obbligatoria per legge. Il Costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi lesione personale o danno materiale derivanti dalla mancata osservanza di tale requisito.
- Per i modelli senza spina, montare una spina standard in grado di sostenere il carico specifico del cavo elettrico. Il conduttore di terra è giallo e verde. La spina dev'essere accessibile dopo l'installazione.
- Se lo preferite, potete eseguire un collegamento elettrico fisso inserendo un interruttore automatico onnipolare con un intervallo di interruzione di almeno 3 mm tra il forno e la rete elettrica.
- Per collegare il cavo elettrico del forno, allentate e rimuovete il coperchio della morsettieria per avere accesso ai contatti posti internamente. Eseguite il collegamento bloccando il cavo in posizione con il serrafilo fornito a corredo e reinserte il coperchio sulla morsettieria.
- Nel caso sia necessario sostituire il cavo, i conduttori di terra (giallo/verde) devono sempre essere 10 mm più lunghi rispetto ai conduttori di linea.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito con un'altro fornito dal servizio di assistenza.

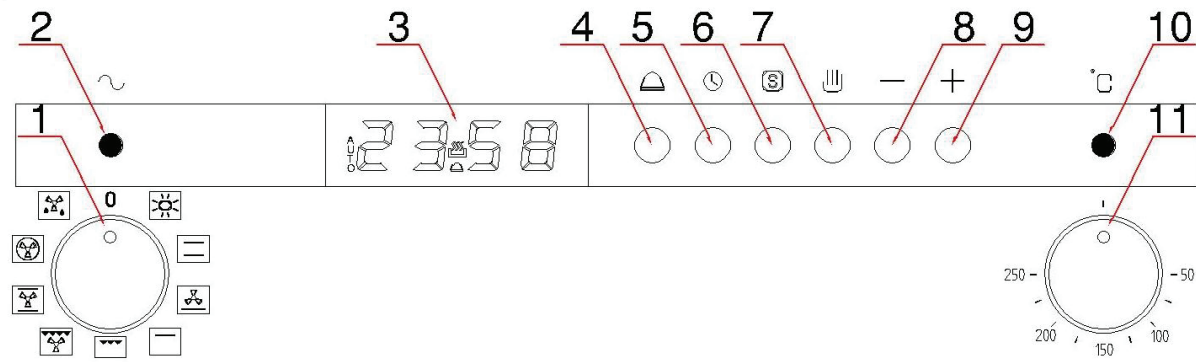
Fissaggio del forno al mobile



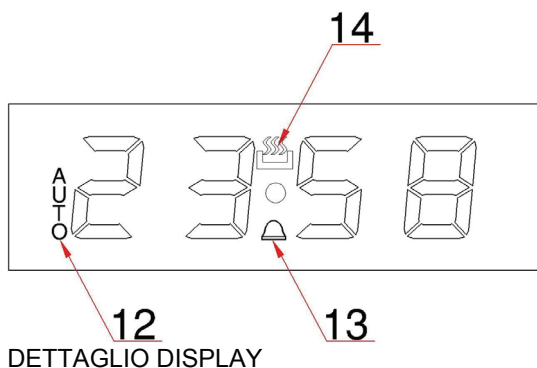
- Posizionate il forno sul mobile della cucina sul quale intendete installarla.
- I fori per le viti di fissaggio si trovano: Sulla parte interna della cornice frontale
- Fissate il forno con le viti.

5. DESCRIZIONE FORNO

Tasti di comando



CRUSCOTTO B262SS- B272M-A -POM9540SS



DETTAGLIO DISPLAY

- 1) Manopola selettore forno – regola le funzioni di cottura del forno a seconda del tipo di cottura richiesto;
- 2) Spia tensione forno – Segnala che una funzione è stata selezionata
- 3) Display timer forno
- 4) Pulsante suoneria (tempo breve) – accede alla funzione suoneria;
- 5) Pulsante timer "Durata" – accede alla funzione di durata
- 6) Pulsante timer "Fine cottura" – accede alla funzione di fine cottura
- 7) Pulsante timer "Funzione manuale" – imposta la cottura del forno senza timer
- 8) Tasto di regolazione timer meno – diminuisce il valore visualizzato sul display
- 9) Tasto di regolazione timer più – incrementa il valore visualizzato sul display
- 10) Spia funzionamento forno - Segnala che le resistenze del forno sono accese.
- 11) Manopola termostato forno.
- 12) Simbolo funzione "Auto" – Segnala che una funzione di timer è stata selezionata
- 13) Simbolo Campanella – Segnala che la funzione suoneria è stata selezionata attivata
- 14) Simbolo cottura – Segnala che una funzione di cottura è stata attivata

Selettore del forno

Il selettore del forno accede alle modalità di cottura desiderata (ruotare la manopola in senso anti orario). Tali funzioni di cottura disponibili realizzano la combinazione delle varie resistenze riscaldanti e della ventola di raffreddamento.

Termostato (regolazione temperatura di cottura)

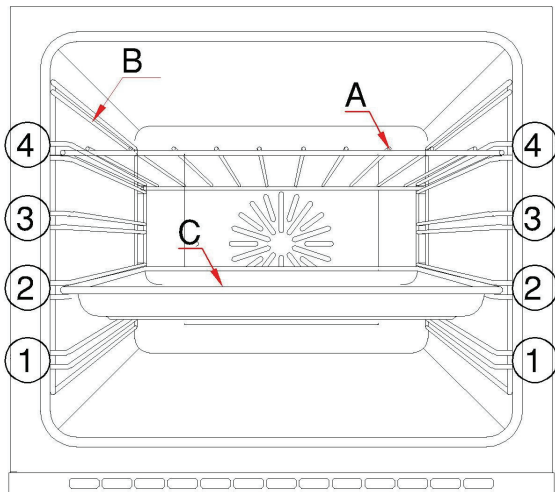
Permette di impostare la temperatura di cottura desiderato. E' possibile regolare il valore di temperatura all'interno del seguente intervallo 50-250°C.

La regolazione avviene ruotando la manopola in senso antiorario.

Spia di funzionamento forno

Segnala che una delle resistenze riscaldanti del forno è in funzione. La luce si spegne appena la temperatura impostata è stata raggiunta e si accende nuovamente ogni volta che il forno è in fase di riscaldamento. E' un ottimo aiuto per verificare che la temperatura corretta è stata raggiunta prima di inserire la pietanza nel forno.

Accessori



Allo scopo di garantire una migliore cottura, I forni sono forniti con I seguenti elementi:

- 2 griglie di sicurezza (A);
- Griglie laterali removibili che permettono la cottura su quattro livelli (B);
- 1 leccarda (C);
- 1 griglia per leccarda
- 1 presina per leccarda;

6. IMPOSTAZIONE ORA

- Dopo che il forno è stato connesso alla rete elettrica viene visualizzato “0:00” sul display Timer (5) a indicare che l’ora non è impostata.
- Premere contemporaneamente i pulsanti Durata (10) e Fine Cottura (11).
- Il simbolo “:”(17) lampeggia a indicare che è attiva la modalità di modifica.
- Impostare l’ora per poter utilizzare le funzioni di cottura con il timer, tramite i pulsanti di Selezione Timer (12) e (13).

7. UTILIZZO FORNO

Preparazione forno e pre-utilizzo

Prima di utilizzare il forno, pulire accuratamente l’interno con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle apposite corsie.

Una volta completata l’operazione, portare il forno alla temperatura massima per 20 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui di grassi, olio resine di fabbricazione che possono causare spiacevoli odori durante la cottura e arieggiare il locale.

Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto per effettuare la prima cottura.

IMPORTANTE: ogni qualvolta vogliate pulire il forno, assicuratevi che l’apparecchio sia perfettamente scollegato

Accensione del forno

- Premere il tasto “ON/OFF” (1).
- Sul display Timer (2) compare la scritta “On”.
- Se dopo un minuto non è stata scelta una funzione di cottura il forno entra in modalità “OFF”.
- Quando il forno non è in funzione, viene visualizzata l’ora sul display (2)

Selezione funzioni di cottura

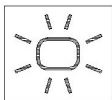
Le funzioni di cottura realizzano la combinazione delle varie resistenze riscaldanti e della ventola di raffreddamento.

La funzione di cottura desiderata viene selezionata attraverso i *Tasti selezione Funzioni Cottura* (3) e (4). Una volta selezionata una funzione, compare Il simbolo di riscaldamento (14) sul display timer (2).

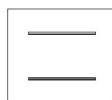
Sono disponibili 10 funzioni

I forno viene controllato termostaticamente tra 50°C e 250°C, a seconda della temperatura richiesta per la cottura.

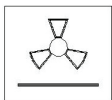
Le funzioni di cottura desiderate sono selezionate attraverso il selettore (1). Sono disponibili 9 funzioni



LUCE FORNO: Quando viene selezionata questa funzione, si accende solo la luce all'interno del forno. E' molto utile per la pulizia del forno quando è spento poiché illumina le superfici interne dell'elettrodomestico.



STATICO: Il forno viene riscaldato sia dall'alto (resistenza cielo) e dal basso (resistenza suola). Questo è il metodo di cottura tradizionale che permette di cuocere le pietanze uniformemente. Utilizzando un solo ripiano.



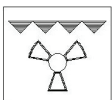
SUOLA VENTILATA: Il forno viene riscaldato dal basso con il supporto della ventola. E' adatto per cibi delicati.



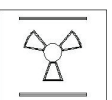
CIELO: Questa funzione di cottura è adatta per una cottura, la rosolatura o per mantenere i piatti caldi.



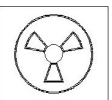
GRILL: Questa funzione di cottura è adatta per grigliare le pietanze dall'alto. Fornisce dall'alto una rosolatura veloce delle pietanze. La funzione grill può anche essere usata per tostare fette di pane.



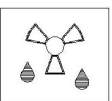
GRILL ESTESO VENTILATO :La resistenza cielo e il grill sono accese insieme con la ventola. Questa combinazione aumenta la cottura attraverso la ventilazione forzata. Questo aiuta a evitare che si bruci la superficie del cibo, permettendo al calore di penetrare in profondità.



STATICO VENTILATO:Le resistenze cielo e suola sono accesi insieme alla ventola. In confronto alla funzione "statico" si ottiene una migliore distribuzione del calore attraverso la ventola e si possono utilizzare due ripiani diversi allo stesso tempo.



VENTILATO: La resistenza circolare e la ventola sono accese. Il calore costante e uniforme cuoce il cibo in maniera uniforme su tutta la superficie. Con questa funzione è possibile cuocere varie pietanze allo stesso tempo, posto che le rispettive temperature di cottura siano uguali. E' ideale per cuocere torte e pasticcini.



SCONGELAMENTO: Solo la ventola è attivata. In questa funzione l'aria che viene fatta circolare forzatamente all'interno del forno lambisce il cibo accelerandone il processo di scongelamento naturale.

Avvertenze

- Mantenere la porta del forno chiusa quando si usano le funzioni di cottura.
- Utilizzando le funzioni di grigliatura non utilizzare fogli di alluminio per coprire le pietanze. Allo stesso modo non riscaldare cibi avvolti in fogli di alluminio – l'alta riflessività dei fogli può danneggiare la resistenza grill
- La resistenza grill diventa molto calda durante l'utilizzo; evitare di toccarla inavvertitamente quando si muove il cibo che deve essere grigliato

Consigli di utilizzo

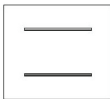
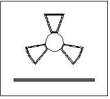

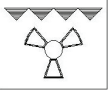
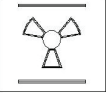
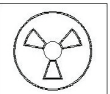
- Prima di cuocere, verificare che ogni accessorio non utilizzato sia rimosso dal forno.
- Preriscaldare il forno prima di inserire le pietanze.
- Posizionare le pietanze in posizione centrale del forno o provvedere uno spazio sufficiente se si utilizza una cottura su più ripiani per migliorare la circolazione dell'aria
- Durante la cottura aprire la porta forno per verificare la cottura il meno possibile (la luce del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione quando si apre la porta del forno per evitare di entrare in contatto con il vapore o le superfici calde.

Consigli di cottura

- Durante la cottura, non posizionare le pentole o le casseruole direttamente sul fondo del vostro forno. Questo dovrebbe essere posizionato sulle griglie o sulla leccarda fornite.
- Riferirsi sempre alle informazioni riportate sulle etichette degli alimenti per riferimenti su indicazioni temperatura e tempi di cottura.
- Successivamente, quando è stata acquisita padronanza del forno, tali parametri possono essere variati a piacimento.
- Quando si utilizzano cibi congelati, accertarsi che siano effettivamente scongelati secondo le indicazioni del produttore
- **Per ottenere un buon preriscaldamento del forno si consiglia di impostare la funzione “ventilato” alla temperatura di 220°C per un tempo di 10 minuti**

TABELLA INDICATIVA DI COTTURA

La tabella seguente contiene dei suggerimenti su come impostare il forno. I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare a seconda dei gusti propri.

Impostazione manopola	Varietà di pietanza	Peso [kg]	Posizione del ripiano 1-2-3-4	Tempo di preriscaldamento	Impostazione manopola termostato [°C]	Durata della cottura [min]
Statico 	Arrosti di maiale	1,5	3	10	180	120
	Manzo	1,5	2	10	190	70
	Pesce	1,0	2	9	180	40
	Pane	1,0	2	9	175	30
	Torte	1,0	2	10	180	40
Suola ventilata 	Torte di frutta	1,5	2	8	165	45
	Torte di formaggio	1,0	2	10	165	90
	Torte secche	1,5	2	10	170	40
Grill 	Ali di pollo	1,0	3	7	200	25
	Pancetta di maiale	1,0	3	7	200	25
	Patate arrosto	0,5	3	7	200	25
	Pomodori gratinati	0,4	2	7	210	20
	Toast	0,5	3	5	200	5
Grill ventilato 	Coscie di pollo	1,0	3	10	200	25
	Costine di maiale	0,5	3	14	220	40
	Orata al cartoccio	0,3	2	8	190	20
	Pollo	1,5	3	14	220	35
	Verdure	1,0	3	14	210	15
Statico ventilato 	Coniglio al forno	1,0	2	9,5	190	55
	Gamberi al forno	0,5	3	10	200	30
	Merluzzo-orata-Rombo	2,0	2-4	7,5	150	25
	Torta di frutta	1,5	2	9	175	30
	Torte salate	2,0	2-4	9	180	40
Ventilato 	Agnello	1,2	2	10	180	45
	Paste sfoglie	1,0	1-4	8	190	30
	Torte di verdure	1,0	3	7	180	55
	Torte secche	0,5	2	7	180	25
	Trota al cartoccio	0,3	3	9	195	15

8. UTILIZZO DEL TIMER

Suoneria (tempo breve)

Questa funzione è disponibile in qualunque momento, è indipendente dalla funzione selezionata e può essere attivata anche quando il forno non è in funzione. **Non viene controllata nessuna funzione del forno**

- Premendo il relativo pulsante (4) il display (3) mostrerà il valore 00:00. Impostare il tempo desiderato tramite i pulsanti +/- (9) e (8).
- Appena il tempo è stato impostato, comincerà il conto alla rovescia per la suoneria e il simbolo della campanella (13) apparirà sul display.
- Se è stato selezionata la suoneria, il valore impostato può essere modificato premendo i pulsanti +/- (9) e (8)
- Trascorso il periodo di tempo impostato per la suoneria suona l'allarme. - può essere disattivato premendo il pulsante relativo (4) .

Durata

Impostare Il forno alla temperature richiesta. Il simbolo di riscaldamento (14) si accende Una volta selezionata la funzione di cottura attraverso la manopola del selettore (1), è possibile impostare la durata del tempo di cottura.

- Premere i pulsante funzione Durata (5). Il display (3) mostrerà il valore 00:00. Impostare il tempo desiderato per la durata della cottura tramite i pulsanti +/- (9) e (8).
- Appena il tempo è stato impostato, comincerà il conto alla rovescia e la parola AUTO (12) apparirà sul display. il valore impostato può essere modificato premendo i pulsanti +/- (9) e (8)
- Trascorso il periodo di tempo impostato il forno si spegnerà e suona l'allarme, la parola AUTO (12) lampeggia e il simbolo di cottura (14) scompare
- L'allarme può essere tacitato premendo il pulsante Durata (5). Premendo il pulsante funzione manuale (7) la memoria del timer sarà cancellata. E la parola AUTO scomparirà dal display.
- Poiché il forno è stato impostato in funzione manuale, assicurarsi che i comandi del forno siano in posizione OFF.

Fine cottura

Impostare Il forno alla temperature richiesta. Il simbolo di riscaldamento (14) si accende Una volta selezionata la funzione di cottura attraverso la manopola del selettore (1), è possibile impostare il tempo di fine cottura.

- Premere i pulsante funzione Fine cottura (6). Il display (3) mostrerà il valore 00:00. Impostare il tempo desiderato di fine cottura tramite i pulsanti +/- (9) e (8). L'orologio calcolerà il tempo di esecuzione (durata) e visualizza l'ora prevista per il termine della cottura.
- Appena il tempo è stato impostato, comincerà il conto alla rovescia e la parola AUTO (12) apparirà sul display. il valore impostato può essere modificato premendo i pulsanti +/- (9) e (8).
- Quando l'ora corrente equivale al tempo di fine cottura, il forno si spegnerà e suona l'allarme. La parola AUTO (12) lampeggia e il simbolo di cottura (14) scompare.
- L'allarme può essere tacitato premendo il pulsante Durata (6). Premendo il pulsante funzione manuale (7) la memoria del timer sarà cancellata. E la parola AUTO scomparirà dal display.
- Poiché il forno è stato impostato in funzione manuale, assicurarsi che i comandi del forno siano in posizione OFF.

Accensione ritardata del forno

Impostare Il forno alla temperature richiesta. Il simbolo di riscaldamento (14) si accende. Una volta selezionata la funzione di cottura attraverso la manopola del selettore (1), è possibile impostare l'accensione ritardata del forno. Questa funzione è ottenuta usando sia la funzione "durata" che la funzione "fine cottura".

- Premere i pulsante funzione Durata (5). Il display (3) mostrerà il valore 00:00. Impostare il tempo desiderato per la durata della cottura tramite i pulsanti +/- (9) e (8).
- parola AUTO (12) apparirà sul display.
- Premere i pulsante funzione Fine cottura (6). Il display (3) mostrerà il valore 00:00. Impostare il tempo desiderato di fine cottura tramite i pulsanti +/- (9) e (8). L'orologio calcolerà il tempo di esecuzione (durata) e visualizza l'ora prevista per il termine della cottura.
- Sulla base dello scarto calcolato tra il tempo di fine cottura e la durata impostata, Il forno entrerà automaticamente in funzione all'ora prevista dall'utente.

- Quando l'ora corrente equivale al tempo di fine cottura, il forno si spegnerà e suona l'allarme. La parola AUTO (12) lampeggia e il simbolo di cottura (14) scompare.
- L'allarme può essere tacitato premendo sia il pulsante Durata (5) o il pulsante Fine cottura (6). Premendo il pulsante funzione manuale (7) la memoria del timer sarà cancellata e la parola AUTO scomparirà dal display.
- Poiché il forno è stato impostato in funzione manuale, assicurarsi che i comandi del forno siano in posizione OFF.

Note

- Se è stato commesso un errore nelle impostazioni, questo verrà indicato da un segnale acustico e la parola AUTO (12) lampeggerà. È richiesto di cancellare l'impostazione del tempo premendo il pulsante manuale (7).
- L'allarme che viene udito al termine dei programmi impostabili con il timer continua per 7 minuti se non viene premuto il pulsante manuale (7). Al termine di questi sette minuti, la parola AUTO (12) continuerà a lampeggiare finché non viene cancellato.
- Il segnale acustico ha tre toni di suono, basso medio e alto. Per cambiare il tono, assicurarsi che il timer sia in funzione manuale e premere e mantenere premuto il pulsante (7) per sentire il tono selezionato. Rilasciando il tasto e premendo nuovamente il tasto selezionare un altro tono.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire attentamente le superfici della macchina in caso di primo utilizzo e dopo ogni uso, per evitare che la polvere o residui della cottura creino incrostazioni. Dopo che i residui sono stati scaldati varie volte, sono difficili da rimuovere. Evitare di pulire il forno utilizzando getti di vapore.

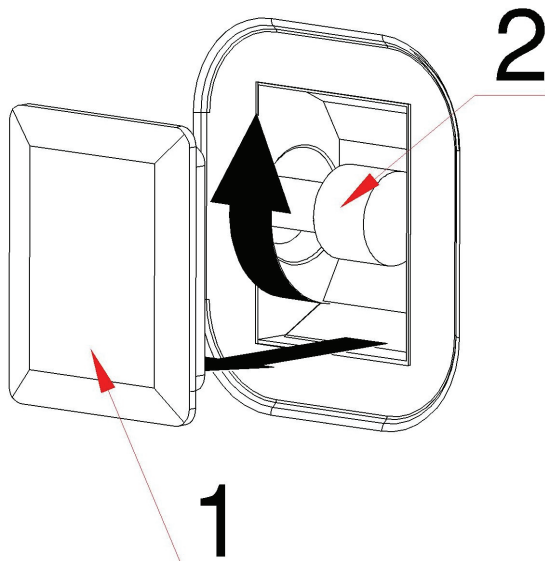
Le operazioni di pulizia devono essere svolte solo quando l'elettrodomestico si è raffreddato.

Qualsiasi macchia che appare sul fondo del forno è sempre causata da schizzi o da traboccamenti del cibo. Gli schizzi si creano durante la cottura e sono dovuti all'utilizzo di temperature eccessivamente alte. Il cibo traboccato è dovuto all'uso di casseruole che sono troppo piccole o a una valutazione errata della crescita di volume della pietanza durante la cottura. Questi due inconvenienti possono essere verificati utilizzando casseruole più profonde o utilizzando le leccarde fornite

Si consiglia di pulire le parti esterne della macchina soltanto con acqua calda e detersivo usando un panno morbido o una spugna. Non si devono usare detersivi abrasivi.

Tegolino estraibile

Questi modelli vengono equipaggiati con il grill tradizionale. È stato creato un tegolino estraibile che permette una migliore pulizia della parte superiore del forno. È possibile estrarlo dalla muffola poiché scorre sopra la resistenza grill. Quando questo componente è pulito è consigliabile riposizionarlo sul suo alloggiamento.



2 Sostituzione della lampada

Il forno deve sempre essere disconnesso dalla rete quando si sostituisce un componente del forno.

Con un attrezzo rimuovere la copertura della lampada (A).

Svitare la lampada (B) dal supporto e sostituirlo con uno nuovo.

Al termine di questa operazione Rimontare nuovamente la copertura della lampada

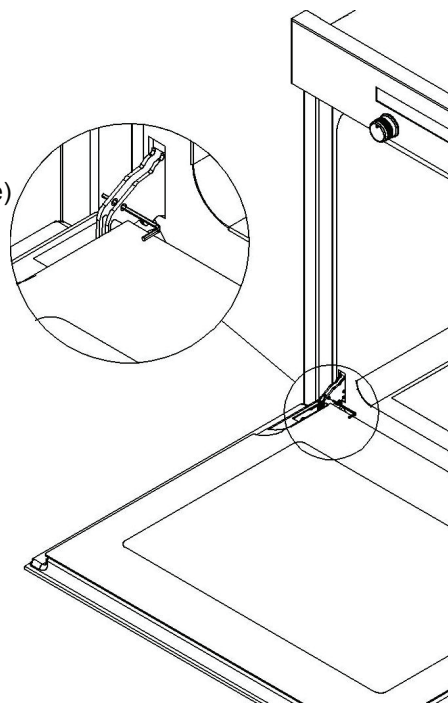
OVEN DOOR REMOVAL

Questa operazione dovrebbe essere effettuata da personale adeguatamente qualificato.

Aprire completamente la porta di forno, messo in appositi fori cerniera uno utensile (A) (una chiave a brugola o un cacciavite) che blocca movimento di rotazione, come mostrato in figura.

Tenere la porta da entrambi i lati e chiuderla lentamente fino a quando non si sente una sorta di resistenza, in questo momento, sollevare la porta, al fine di liberare la cerniera del forno.

Per il montaggio effettuare viceversa le indicazioni sopra descritte con attenzione la cerniera si inserisce nella propria sede.



10. ASSISTENZA TECNICA

Prima di effettuare qualsiasi intervento di assistenza assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica:

In caso di mancato funzionamento del forno vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non s'individui la causa del mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.