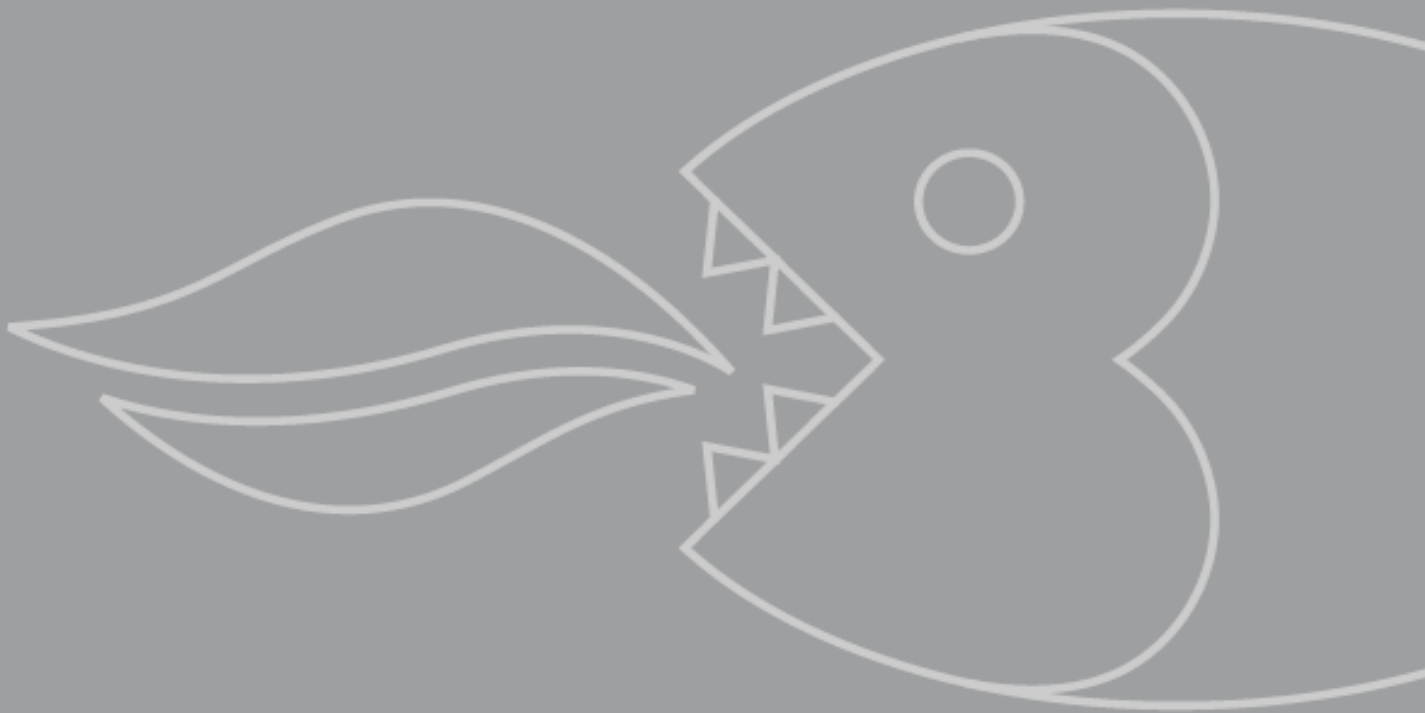


**B501BS/B501SS
B501.1BS/B501.1SS
Forno ad incasso**

INSTRUCTION MANUAL



**Istruzioni per l'uso del vostro
apparecchio Baumatic
B501SS, B501BS
B501.1SS, B501.1BS
Forno multifunzione in acciaio
inox (60 cm)**



You will be mine ...

NOTA: Queste istruzioni d'uso contengono informazioni importanti, compreso le informazioni di sicurezza e di installazione che vi permetteranno di godere completamente delle qualità del vostro apparecchio. Conservate questo manuale in un posto sicuro, facilmente accessibile anche per un futuro utilizzo vostro e delle persone che non sono istruite sul funzionamento di questo apparecchio.

Istruzioni inerenti alla protezione dell'ambiente

Eliminazione dell'imballaggio

L'imballaggio reca il marchio Green Dot (punto verde). Utilizzare gli appositi cassonetti per gettare via tutti i materiali di imballaggio, come ad esempio il cartone, il polistirolo e le pellicole di plastica. In tal modo si avrà la certezza che i materiali dell'imballaggio verranno riciclati.



Smaltimento degli elettrodomestici in disuso

La direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) impone che gli elettrodomestici in disuso non debbano essere smaltiti nei normali flussi di rifiuti urbani indifferenziati. Gli elettrodomestici in disuso devono essere sottoposti a raccolta differenziata al fine di ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali in essi contenuti e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del "cassonetto con le ruote" barrato da una croce riportato sul prodotto segnala l'obbligo di raccolta differenziata dell'elettrodomestico al momento dello smaltimento.

I consumatori devono rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per richiedere informazioni circa le corrette modalità di smaltimento dell'elettrodomestico in disuso.

Prima di procedere allo smaltimento dell'elettrodomestico, staccare il cavo di alimentazione elettrica, tagliarlo e smaltirlo.

Sommario

Istruzioni inerenti alla protezione dell'ambiente	1
Importanti informazioni di sicurezza	3
Descrizione	6
Dimensioni del prodotto	6
Dimensioni dell'apertura	6
Specificazione del prodotto	6
Accessori standard	6
Ventola di raffreddamento	6
Dettagli di collegamento elettrico	7
Pannello di controllo	8
Display del dispositivo di programmazione/temporizzatore del forno	8
Impostazione e utilizzo del dispositivo di programmazione/temporizzatore del forno	8
Selezione modalità manuale	8
Impostazione orario	9
Temporizzatore del forno	9
Impostazione della funzione cronometro	9
Impostazione della funzione durata	9
Impostazione della funzione di fine cottura	10
Impostazione della funzione di inizio e fine cottura	11
Selezione della funzione e della temperatura di cottura	12
Selezione modalità manuale	12
Selezione della funzione del forno	12
L'apparecchio è dotato di sette funzioni di cottura	12
Pulsante di regolazione termostato	14
Spia di funzionamento del forno	14
Indicazioni per la cottura	14
Accessori	16
Pulizia e manutenzione	16
Rivestimento removibile del soffitto del vano forno	17
Sostituzione della lampadina di illuminazione del forno	17
Installazione	18
Collegamento all'alimentazione elettrica	18
Installazione del forno nella cucina	19
Posizionamento dell'apparecchio	19
Requisiti di ventilazione	19
L'apparecchio non funziona correttamente	20
Tabelle di cottura per il forno B501	23
Come cuocere	23
Tabelle di cottura	24

Importanti informazioni di sicurezza



Per Baumatic la vostra sicurezza è la cosa piú importante. Si prega di leggere attentamente il presente manuale **prima** di procedere all'installazione o all'utilizzo dell'apparecchio. In caso di qualsiasi dubbio sulle informazioni contenute in questo manuale si prega di contattare l'Ufficio tecnico di Baumatic.

Informazioni

- Questo apparecchio è progettato per l'utilizzo domestico e può essere inserito in una normale cucina o nell'arredamento di casa.
- **Importante**
I mobili posti in prossimità dell'apparecchio e tutti i materiali utilizzati nell'installazione **devono** essere in grado di resistere durante l'utilizzo ad un'innalzamento della temperatura di 85°C sulla temperatura ambiente della stanza in cui è installato il forno.
- I materiali e i collanti utilizzati devono essere resistenti agli aumenti di temperatura, conformemente alla norma ČSN – EN60335-2-6. I materiali e i collanti non conformi alla norma citata potrebbero deformarsi o scollarsi. In caso di inosservanza di queste avvertenze, la Baumatic non si assumerà alcuna responsabilità per i danni causati.
- Alcune tipologie di mobili da cucina, in vinile o in laminato, sono specialmente soggette al danneggiamento da calore o a cambiare colore a temperature minori di quelle sopra specificate.
- Per qualsiasi danno causato da un'installazione dell'apparecchio realizzata senza osservare questo limite di temperatura, o dal posizionamento dei mobili circostanti ad una distanza minore di 4 mm, **sarà responsabile il proprietario dell'apparecchio.**
- L'utilizzo di questo apparecchio per qualsiasi altro scopo o in qualsiasi altro ambiente, senza espressa approvazione della Baumatic, annullerà la validità di ogni diritto di garanzia.
- La garanzia dell'apparecchio copre i difetti elettrici e meccanici, salvo alcune eccezioni specificate nelle Condizioni di garanzia Baumatic. Quanto specificato sopra non influisce sui vostri diritti di legge.
- **Le riparazioni potranno essere eseguite solo da tecnici dell'assistenza Baumatic, o da personale dell'assistenza autorizzata.**

Avvertenze e istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è conforme alla normativa europea in vigore in materia di sicurezza. La Baumatic sottolinea come ciò non escluda che la superficie dell'apparecchio si surriscaldi **durante il funzionamento e che rimanga surriscaldata anche dopo la fine del funzionamento.**

Sicurezza dei bambini

- Baumatic consiglia espressamente di evitare la presenza di neonati e bambini piccoli nelle vicinanze dell'apparecchio e di non permettere loro di toccare **in qualsiasi momento** l'apparecchio.
- In caso non si possa evitare la presenza in cucina di membri più giovani della famiglia, li si dovrà sorvegliare attentamente.

Sicurezza generale

- **Non appoggiare** oggetti pesanti sullo sportello del forno e non appoggiarvi sopra quando è aperto, si potrebbero danneggiare le cerniere dello sportello stesso.
- **Non lasciare** senza sorveglianza olio o grasso in cottura - pericolo d'incendio.
- **Non appoggiare** padelle o teglie direttamente sul fondo del vano forno.
- **Evitare** che i cavi o i componenti elettrici entrino in contatto con parti dell'apparecchio soggette a surriscaldamento.
- **Non utilizzare** l'apparecchio né per riscaldare l'ambiente circostante, né per asciugare indumenti.
- **Non installare** l'apparecchio in prossimità di tendaggi o di mobili tappezzati.
- **Non tentare** di sollevare o di spostare utensili da cucina con l'aiuto dello sportello del forno o della maniglia, onde evitare il rischio di danni all'apparecchio o di infortuni alle persone.

Pulizia

- È necessario eseguire regolarmente la pulizia del forno.
- Utilizzare l'apparecchio ed eseguirne la pulizia con estrema cautela.
- **Importante**
Prima di procedere alla pulizia è necessario scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Installazione



L'installazione di questo apparecchio dovrà essere effettuata da personale adeguatamente qualificato, in conformità alle istruzioni della casa costruttrice.

- Baumatic non si assume alcuna responsabilità per la salute o il danno alle persone o cose nel caso dell'utilizzo scorretto o installazione errata di questo apparecchio.
- Durante il suo utilizzo l'apparecchio produrrà calore, vapore e umidità. Usare dunque la massima cautela e assicurare un'adeguata ventilazione dell'ambiente. Un utilizzo prolungato dell'apparecchio richiede una ventilazione ulteriore.
- In caso di dubbi sul volume di ventilazione necessario, contattare il tecnico qualificato che ha installato l'apparecchio.

Dichiarazione di conformità

- Riguardo alle parti che entrano in contatto con i cibi, l'apparecchio soddisfa le richieste della direttiva europea 89/109, rispettivamente il decreto 108 del 25/01/92 della legislazione italiana.
 - **CE:** L'apparecchio è conforme alle direttive europee 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC con le loro ulteriori modifiche, nonché alla direttiva „RoHS” 2002/95/CE.*
 - La casa produttrice dichiara che il forno è stato prodotto utilizzando materiali omologati e ne richiede un'installazione conforme alle norme vigenti. Questo apparecchio è destinato al solo utilizzo domestico e da parte di persona esperta.
- * La direttiva RoHS si riferisce alle „limitazioni nell'utilizzo di determinati materiali pericolosi in dispositivi elettrici ed elettronici”. Questa direttiva impedisce l'introduzione sul mercato UE di nuovi prodotti elettrici ed elettronici contenenti piombo, cadmio, mercurio, cromo esavalente e gli additivi autoestinguenti bifenile polibromato (PBB) e difenilettere polibromato (PBDE).



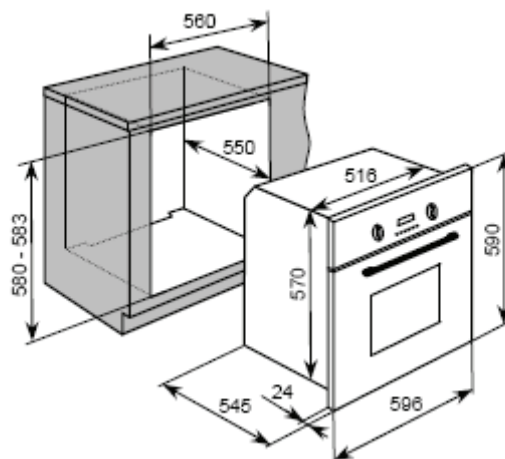
Descrizione

Dimensioni del prodotto

Altezza: 590 mm
Larghezza: 596 mm
Profondità: 545 mm

Dimensioni dell'apertura

Altezza: 580 mm
Larghezza: 560 mm
Profondità: 550 mm



Specificazione del prodotto

- 7 funzioni
- Classe dell' efficienza energetica: A
- Capacità del forno: Lorda 59 litri - Netta 50 litri
- Temporizzatore completamente programmabile con il display (LED)
- La griglia comandata nel modo termostatico
- Ventola di raffreddamento
- Lo sportello estraibile con il vetro
- Mantello resistente al graffio (danneggiamento)

Accessori standard

- Inclusa estraibile nella parte superiore del forno
- La guida laterale estraibile
- 2 x mensola di sicurezza
- Treppiede
- Il vassoio smaltato per il gocciolamento, con la maniglia

Ventola di raffreddamento

All' interno di questo apparecchio è installata una ventola di raffreddamento tangenziale che assicura una temperatura stabile all' interno del forno e abbassa la temperatura della superficie

esterna. Terminato il funzionamento del forno, la ventola di raffreddamento rimarrà ancora in funzione fin quando l'apparecchio non si sarà raffreddato a sufficienza.

Dettagli di collegamento elettrico

Tensione nominale: 230 V 50 Hz

Collegamento all'alimentazione elettrica: 16 A

Entrate nominali (massimo): 2400W

Cavo di alimentazione dalla rete elettrica: 3 x 1.5mm²

Lampadina del forno: Lampadina filettata sigma 25 W/300°C

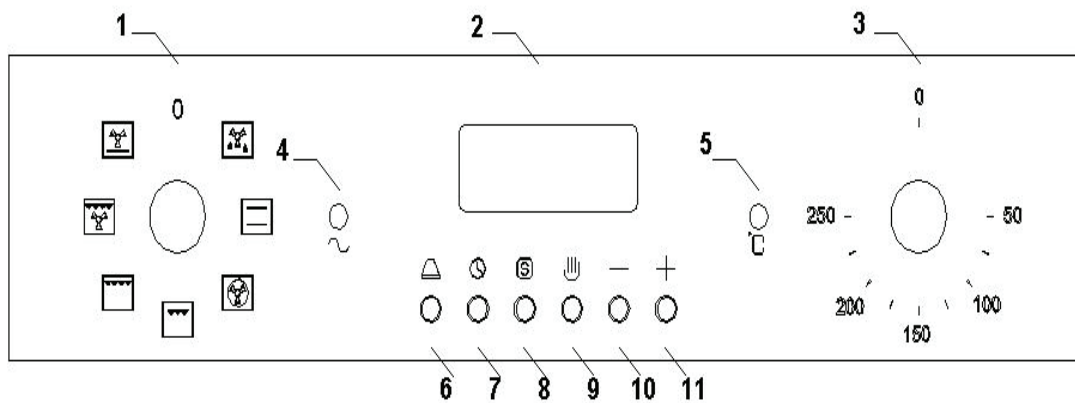
Per il futuro utilizzo, registrate per favore le seguenti informazioni, specificati sulla targhetta di identificazione e la data dell'acquisto, citato sulla fattura di vendita.

Modello

Numero di matricola

Data della vendita

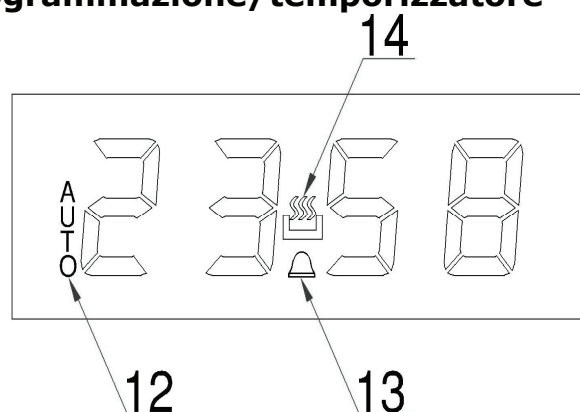
Pannello di controllo



1. Selettore delle funzioni del forno
2. Display del dispositivo di programmazione/temporizzatore del forno
3. Pulsante di regolazione termostato
4. Spia di accensione
5. Spia di funzionamento del forno
6. Pulsante temporizzatore "cronometro"
7. Pulsante temporizzatore "durata"
8. Pulsante temporizzatore "fine cottura"
9. Pulsante temporizzatore "controllo manuale"
10. Pulsante temporizzatore "meno"
11. Pulsante temporizzatore "più"

Display del dispositivo di programmazione/temporizzatore del forno

12. Simbolo funzione "auto"
13. Simbolo "cronometro"
14. Simbolo "controllo manuale"



Impostazione e utilizzo del dispositivo di programmazione/temporizzatore del forno

Selezione modalità manuale

Dopo il primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica cominceranno a lampeggiare i numeri del display del temporizzatore. Prima di poter selezionare la funzione di cottura o di regolare la temperatura, è necessario impostare l'apparecchio in modalità „controllo manuale“.

- Per selezionare la modalità manuale, premere il pulsante „controllo manuale“ (**9**) sul pannello di controllo.

Impostazione orario

Dopo aver attivato la modalità manuale si consiglia di impostare anche l'orario.

- Una volta premuto il tasto „controllo manuale“ **(9)** impostare l'orario sul display per mezzo dei tasti „meno“ **(10)** e „più“ **(11)**. Una volta impostato l'orario corretto sul display, rilasciare i pulsanti „meno“ e „più“. Dopo alcuni secondi l'orario sul display smetterà di lampeggiare e sarà possibile utilizzare il forno.

Temporizzatore del forno

- Per la funzione di scongelamento è possibile utilizzare solo il cronometro, poiché non sarà attiva nessun'altra modalità di temporizzazione.

Impostazione della funzione cronometro

Il cronometro può essere impostato in qualsiasi momento, indipendentemente dal fatto che sia accesa qualsiasi altra funzione del forno. Grazie ad esso è possibile impostare un tempo determinato, trascorso il quale suonerà l'allarme.

- Premere il pulsante „cronometro“ **(6)** e il display visualizzerà il valore 00:00. Impostare per mezzo dei pulsanti „più“ **(10)** e „meno“ **(11)** l'arco di tempo che dovrà essere conteggiato a ritroso dal cronometro.
- Una volta che il display avrà raggiunto il tempo di conteggio desiderato, rilasciare i pulsanti „meno“ e „più“. Sul display del temporizzatore sarà visualizzato il simbolo del cronometro **(13)**.
- Una volta impostato il tempo di conteggio lo si potrà accorciare o prolungare per mezzo dei tasti „più“ o „meno“.
- Una volta trascorso il tempo impostato suonerà l'allarme; per interromperlo è sufficiente premere il pulsante „cronometro“.
- **Importante**
Interrotto l'allarme il forno continuerà a scaldare. Una volta terminata la cottura è necessario riportare il selettore delle funzioni del forno e il controllo del termostato sullo 0.

Impostazione della funzione durata

Questa funzione permette di impostare il tempo di conteggio, come per la funzione cronometro. Il forno smetterà però di scaldare una volta trascorso il tempo impostato.

- Impostare la manopola di regolazione del termostato **(3)** sulla temperatura desiderata. Sul display comparirà il simbolo della modalità di funzionamento manuale **(14)**.

- Per selezionare la modalità di cottura desiderata, utilizzare il selettore delle funzioni del forno **(1)**.
- Dopo di ciò è possibile impostare la durata di cottura desiderata.
- Premere il pulsante „durata“ **(7)** e il display visualizzerà il valore 00:00. Impostare per mezzo dei pulsanti „più“ **(10)** e „meno“ **(11)** l’arco di tempo che dovrà essere conteggiato a ritroso dalla funzione durata.
- Una volta che il display avrà raggiunto il tempo di conteggio desiderato, rilasciare i pulsanti „meno“ e „più“. Il conteggio inizierà immediatamente e sul display del temporizzatore comparirà la parola AUTO.
- Una volta impostato il tempo di conteggio lo si potrà accorciare o prolungare per mezzo dei tasti „più“ o „meno“.
- Una volta trascorso il tempo impostato suonerà l’allarme e il forno si spegnerà. La parola AUTO comincerà a lampeggiare e il simbolo del riscaldamento sparirà. Per interrompere l’allarme è sufficiente premere il tasto „durata“.
- Terminato l'utilizzo della funzione durata è necessario riportare il forno alla modalità di funzionamento manuale. Per fare ciò premere il pulsante „controllo manuale“; la parola AUTO sparirà dal display e al suo posto comparirà il simbolo del funzionamento manuale.
- **Importante**
Se non si regolano il comando del termostato e il selettore della funzione del forno sullo 0, l’apparecchio rimarrà in funzione fin quando non verrà premuto il pulsante di „controllo manuale“.

Impostazione della funzione di fine cottura

Questa funzione è simile alla funzione durata, ma, invece di selezionare l’arco di tempo dopo il quale si desidera che il forno si spenga, si seleziona l’orario in cui se ne desidera lo spegnimento.

- Impostare la manopola di regolazione del termostato **(3)** sulla temperatura desiderata. Sul display comparirà il simbolo della modalità di funzionamento manuale **(14)**.
- Per selezionare la modalità di cottura desiderata, utilizzare il selettore delle funzioni del forno **(1)**.
- Premere il pulsante „durata“ **(8)** e il display visualizzerà il valore 00:00. Impostare per mezzo dei pulsanti „più“ **(10)** e „meno“ **(11)** l’orario in cui si desidera che il forno si spenga. Il temporizzatore calcolerà la durata della cottura sulla base

dell'orario selezionato e sul display ne comparirà l'indicazione.

- Una volta che il display avrà raggiunto l'orario in cui si desidera che il forno smetta di cuocere, rilasciare i pulsanti „meno“ e „più“. Il conteggio incomincerà immediatamente e sul display del temporizzatore comparirà la parola AUTO.
- Una volta impostato l'orario è possibile modificarlo attraverso i pulsanti „meno“ e „più“.
- Quando l'orario attuale raggiungerà la fine del tempo di cottura impostato il forno si spegnerà e suonerà l'allarme. La parola AUTO comincerà a lampeggiare e il simbolo del riscaldamento sparirà. Per interrompere l'allarme è sufficiente premere il tasto „fine cottura“.
- Terminato l'utilizzo della funzione di fine cottura è necessario riportare il forno alla modalità di funzionamento manuale. Per fare ciò basta premere il pulsante „controllo manuale“; la parola AUTO sparirà dal display e al suo posto comparirà il simbolo del funzionamento manuale.
- **Importante**
Se non si regola il comando del termostato e il selettore della funzione del forno sullo 0 l'apparecchio rimarrà in funzione fin quando non verrà premuto il pulsante di „controllo manuale“.

Impostazione della funzione di inizio e fine cottura

Questa funzione permette impostare l'arco di tempo in cui il forno si dovrà accendere e quello in cui si dovrà spegnere.

- Impostare la manopola di regolazione del termostato **(3)** sulla temperatura desiderata. Sul display comparirà il simbolo della modalità di funzionamento manuale **(14)**.
- Per selezionare la modalità di cottura desiderata, utilizzare il selettore delle funzioni del forno **(1)**.
- Premere il pulsante „durata“ **(7)** e il display visualizzerà il valore 00:00. Impostare per mezzo dei pulsanti „più“ **(10)** e „meno“ **(11)** l'arco di tempo per cui si desidera che si svolga la cottura. Sul display del temporizzatore comparirà la scritta „AUTO“.
- Premere **immediatamente** il pulsante „fine cottura“ **(8)** e il display visualizzerà il valore 00:00. Impostare per mezzo dei pulsanti „più“ **(10)** e „meno“ **(11)** l'orario in cui si desidera che il forno si spenga.
- Il forno calcolerà entro quanto dovrà spegnersi per cuocere il cibo per l'arco di tempo da voi impostato e si spegnerà automaticamente da solo una volta raggiunto l'orario

calcolato.

- Quando l'orario attuale raggiungerà la fine del tempo di cottura impostato il forno si spegnerà e suonerà l'allarme. La parola AUTO comincerà a lampeggiare e il simbolo del riscaldamento sparirà. Per interrompere l'allarme è sufficiente premere il tasto „fine cottura“ o „durata“.
- Terminato l'utilizzo della funzione di inizio e fine cottura è necessario riportare il forno alla modalità di funzionamento manuale. Per fare ciò basta premere il pulsante „controllo manuale“; la parola AUTO sparirà dal display e al suo posto comparirà il simbolo del funzionamento manuale.
- **Importante**
Se non si regola il comando del termostato e il selettore della funzione del forno sullo 0 l'apparecchio rimarrà in funzione fin quando non verrà premuto il pulsante di „controllo manuale“.

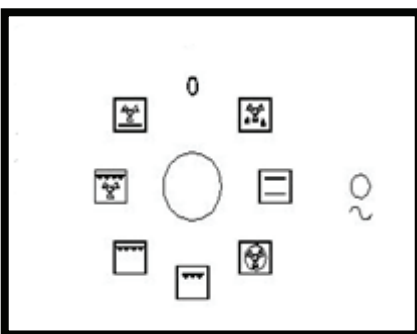
Selezione della funzione e della temperatura di cottura

Selezione modalità manuale

Dopo il primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica cominceranno a lampeggiare i numeri del display del temporizzatore. Prima di poter selezionare la funzione di cottura o regolare la temperatura, è necessario impostare l'apparecchio in modalità „controllo manuale“.

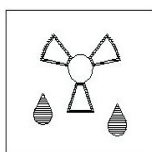
- Per selezionare la modalità manuale, premere il pulsante „controllo manuale“ (**9**) sul pannello di controllo.

Selezione della funzione del forno



Per selezionare una precisa modalità di cottura utilizzare il selettore delle funzioni del forno. L'apparecchio utilizzerà i diversi elementi all'interno del forno in relazione alla funzione selezionata. Quando sarà stata selezionata una delle funzioni, si accenderà la spia di accensione.

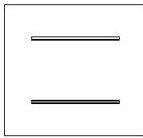
L'apparecchio è dotato di sette funzioni di cottura



Scongelamento

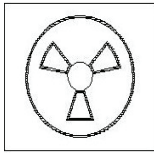
La ventola gira in assenza di calore, per abbreviare il tempo di scongelamento dei cibi congelati. Il tempo necessario per lo scongelamento dei cibi dipende dalla temperatura dell'ambiente, nonché dalla quantità e dal tipo di cibi. Leggere sempre le istruzioni per lo

scongelamento sulle confezioni dei cibi stessi.



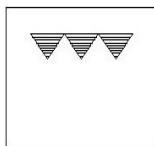
Forno convenzionale (elemento superiore ed inferiore)

Questa modalità assicura una cottura tradizionale, a diffusione di calore dall' elemento superiore e da quello inferiore. Questa funzione è adatta ad arrostitire e a cuocere su un unico ripiano.



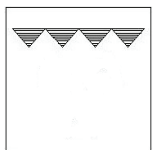
Pulizia del forno

Questa modalità di cottura sfrutta l'elemento circolare e il calore è distribuito dalla ventola. Il forno ventilato permette la cottura su più ripiani contemporaneamente ma non impedisce il passaggio di odori e sapori da un cibo all'altro; si consiglia dunque di utilizzarla per la preparazione di cibi dello stesso tipo. Per la cottura ad aria calda utilizzare le apposite teglie da forno provviste di fori laterali.



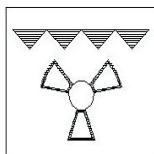
Grill (medio)

Questa modalità di cottura sfrutta solo la parte interna dell'elemento superiore, che dirige il calore in basso sui cibi, ed è adatta a cuocere al grill piccole porzioni di prosciutto, pane tostato, carne etc.



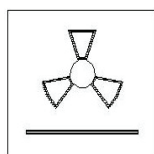
Grill (completo)

Questa modalità di cottura sfrutta entrambe le parti dell'elemento superiore, che dirige il calore in basso sui cibi, ed è adatta a cuocere al grill porzioni medie o grandi di salumi, prosciutto, bistecche, pesce etc.



Grill ventilato

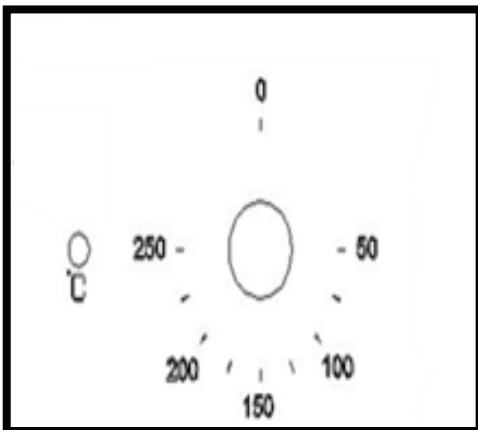
Questa modalità di cottura sfrutta l'elemento superiore insieme alla ventola, che aiuta a garantire una rapida circolazione del calore; è adatta alla doratura veloce e a trattenere i liquidi in cibi come bistecche, hamburger, in alcuni tipi di verdura e simili.



Ventola combinata all'elemento inferiore

Questa modalità di cottura sfrutta l'elemento inferiore insieme alla ventola, che contribuisce alla circolazione del calore, ed è adatta alla sterilizzazione e alla conservazione in recipienti di vetro.

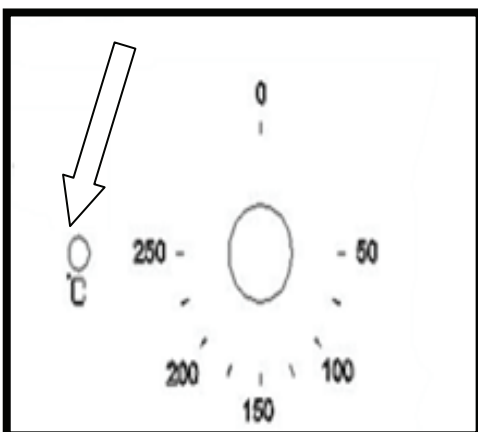
Pulsante di regolazione termostato



La temperatura può essere impostata tra i 50 e i 250°C.

Ruotare la manopola di regolazione in senso orario.

Spia di funzionamento del forno



Questa spia si accende per indicare che gli elementi ad incandescenza sono in funzione e si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata sul termostato. Durante la cottura si accende e si spegne alternativamente.

Non inserire cibi nel forno fin quando non sarà stata raggiunta la corretta temperatura di cottura al suo interno.

Indicazioni per la cottura

- Controllare temperatura e tempo di cottura sulle confezioni dei cibi. Una volta acquisita dimestichezza con le prestazioni dell'apparecchio è possibile modificare a piacimento temperatura e tempo di cottura.
- Per utilizzare la funzione forno ventilato, seguire le indicazioni riportate sulla confezione dei cibi per questa precisa modalità di cottura.
- Preriscaldare il forno e non inserire cibi al suo interno fin quando non si sarà spenta la spia di funzionamento.
- **Importante**
Preriscaldare il forno indipendentemente dall'utilizzo della funzione di cottura convenzionale o di forno ventilato.
- In caso sulla confezione dei cibi non siano riportate indicazioni specifiche per la cottura in forno ventilato, si possono ridurre tempo e temperatura di cottura del 10% rispetto a quanto specificato per la cottura convenzionale dei cibi stessi in forno.

- I cibi congelati dovranno essere completamente scongelati prima della cottura, a meno che la confezione non indichi la possibilità di „cuocere senza scongelare“ previamente gli stessi.
- Prima di iniziare la cottura controllare che siano stati rimossi dal forno tutti gli accessori non necessari.
- Sistemare le teglie al centro del forno e lasciare tra loro lo spazio per la circolazione dell'aria.
- Evitare il più possibile di aprire lo sportello durante il funzionamento.
- L'illuminazione del forno rimarrà accesa durante la cottura.

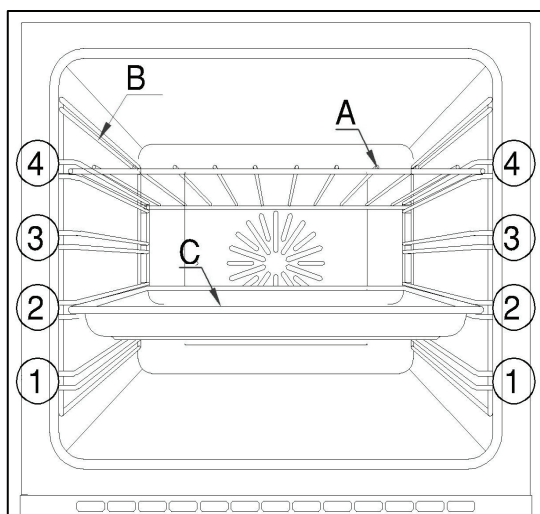
Avvertenza

- Durante l'utilizzo delle funzioni grill lo sportello dovrà rimanere chiuso.
- Non coprire la griglia sottostante il grill con alluminio e non collocare sotto di esso oggetti incandescenti avvolti in alluminio. L'alta riflessione termica dell'alluminio potrebbe danneggiare l'elemento del grill.
- Non foderare il fondo del forno con alluminio.
- Durante la cottura dei cibi non collocare mai teglie o pentole direttamente sul fondo del forno, ma posizionarle sugli appositi ripiani a griglia.
- L'elemento del grill e gli altri componenti interni del forno diventano incandescenti durante il funzionamento; fare attenzione a non toccarli inavvertitamente nel manipolare i cibi in cottura.
- **Importante**
Aprire lo sportello con cautela, per evitare di entrare in contatto con le parti incandescenti del forno e con il vapore.
- Utilizzare la maniglia del vassoio di gocciolamento solo per inserire lo stesso nel forno e **mai** per estrarlo. Per estrarre il vassoio di gocciolamento dal forno utilizzare **sempre** una presina da cucina.
- Non lasciare la maniglia del vassoio di gocciolamento sul posto mentre l'apparecchio è acceso.
- **Attenzione**
I componenti appositi potranno diventare incandescenti nell'utilizzo, è quindi necessario impedire l'accesso al forno ai

bambini piccoli durante il suo funzionamento.

Accessori

Il forno è fornito dei seguenti accessori:



- 2 griglie di sicurezza del grill **(A)**
- Guide laterali per permettere una cottura su quattro livelli distinti **(B)**
- 1 vassoio di gocciolamento **(C)**
- 1 maniglia del vassoio di gocciolamento

I punti 1-4 indicano le diverse posizioni delle griglie utilizzabili nel forno.

Pulizia e manutenzione



La pulizia va effettuata quando il forno è freddo.

Prima di iniziare qualsiasi tipo di pulizia è necessario scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

- Pulire accuratamente il forno prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, onde evitare l'incrostazione di residui di cibo al suo interno. Se si torna a cuocere i residui per diverse volte la loro rimozione sarà molto più difficoltosa.
- Non pulire **mai** le superfici del forno con il vapore.
- Pulire l'interno del forno solo con acqua calda e detergente, servendosi di una spugna o di un panno morbido. Non utilizzare mai detersivi abrasivi.
- Sul fondo del forno potrebbero comparire macchie causate dallo schizzare o dal colare dei cibi durante il processo di cottura. Nella maggior parte dei casi ciò avviene quando i cibi vengono cotti a temperature eccessivamente alte o collocati in recipienti troppo piccoli.
- Regolare la temperatura e la modalità di cottura adeguata per i cibi da preparare. Assicurarsi che i cibi siano stati collocati in recipienti sufficientemente grandi e, se necessario, utilizzare il vassoio di gocciolamento.

- Pulire l'esterno del forno solo con acqua calda e detergente, servendosi di una spugna o di un panno morbido. Non utilizzare mai detersivi abrasivi.
- In caso si voglia utilizzare un qualsiasi detergente specifico per forni, è necessario consultare la casa produttrice del detergente per accertarsi che lo stesso sia adatto all'apparecchio.
- Per la pulizia del vetro dello sportello non utilizzare detersivi abrasivi o pezzette di alluminio, onde evitare di graffiare la superficie e la conseguente rottura del vetro.
- **La Baumatic non provvederà alla riparazione gratuita di alcun danno causato dall'utilizzo di prodotti detersivi, neanche durante il periodo di validità della garanzia.**

Rivestimento removibile del soffitto del vano forno

- L'apparecchio è fornito di un rivestimento removibile del soffitto del vano forno, che dovrebbe essere infilato nell'elemento grill.
- Terminata la cottura estrarre il rivestimento e pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.
- Impedire l'accumulo di depositi di grasso sul rivestimento del soffitto del vano forno, onde evitare il pericolo di incendio.

Sostituzione della lampadina di illuminazione del forno



Importante

Prima di estrarre o sostituire la lampadina del forno accertarsi che quest'ultimo sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

- Svitare il coperchio della lampadina girando in senso antiorario.
- Svitare la lampadina in senso antiorario ed estrarla dal portalampada.
- Sostituire la lampadina.
- **Non utilizzare** nessun altro tipo di lampadina.
- Riavvitare il coperchio della lampadina nella sua sede e ricollegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

La lampadina è un componente soggetto ad usura e non è coperto dalla garanzia.

Installazione



L'installazione deve essere eseguita da personale adeguatamente qualificato, in conformità alle versioni delle seguenti prescrizioni attualmente in vigore.

Collegamento all'alimentazione elettrica

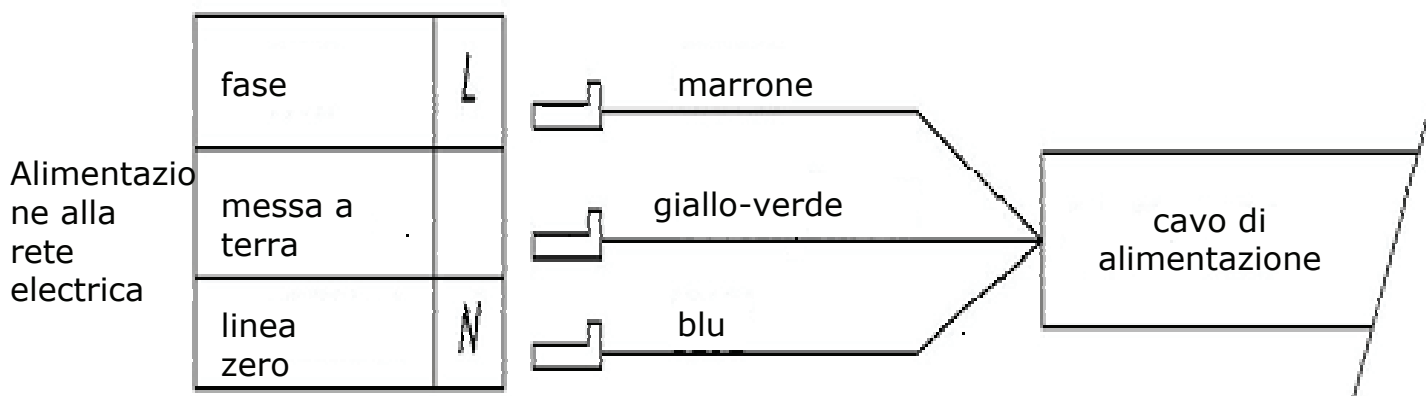
- Le prescrizioni in vigore, le norme di sicurezza o norme europee che le sostituiscono.
- Le indicazioni di fabbricazione.
- Le prescrizioni per l'installazione elettrica.
- Le prescrizioni sull'alimentazione elettrica durante il lavoro.

Prima di collegare l'apparecchio controllare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta di identificazione corrisponda alla tensione della rete di fornitura elettrica.

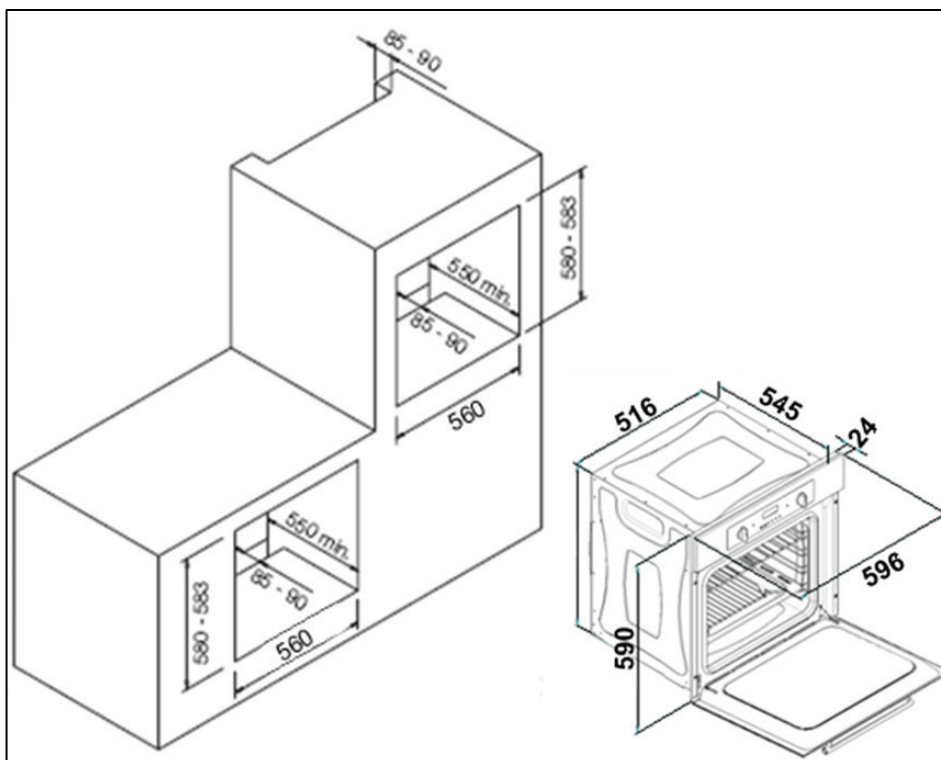
Avvertenza

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa a terra.

- Questo apparecchio dovrebbe essere collegato ad una presa o ad una scatola di distribuzione, protetta da un fusibile da 16A, situata in luogo facilmente accessibile e in prossimità dell'apparecchio. L'attacco deve essere accessibile anche se l'apparecchio è incorporato in un mobile.
- Se fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, il conduttore della messa a terra (giallo/verde) dovrà essere sempre di 10 cm più lungo dei conduttori di rete.
- È necessario assicurarsi che la temperatura del cavo di alimentazione non superi i 50°C.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione sarà necessario sostituirlo con un cavo adatto, disponibile tramite il reparto ricambi Baumatic.



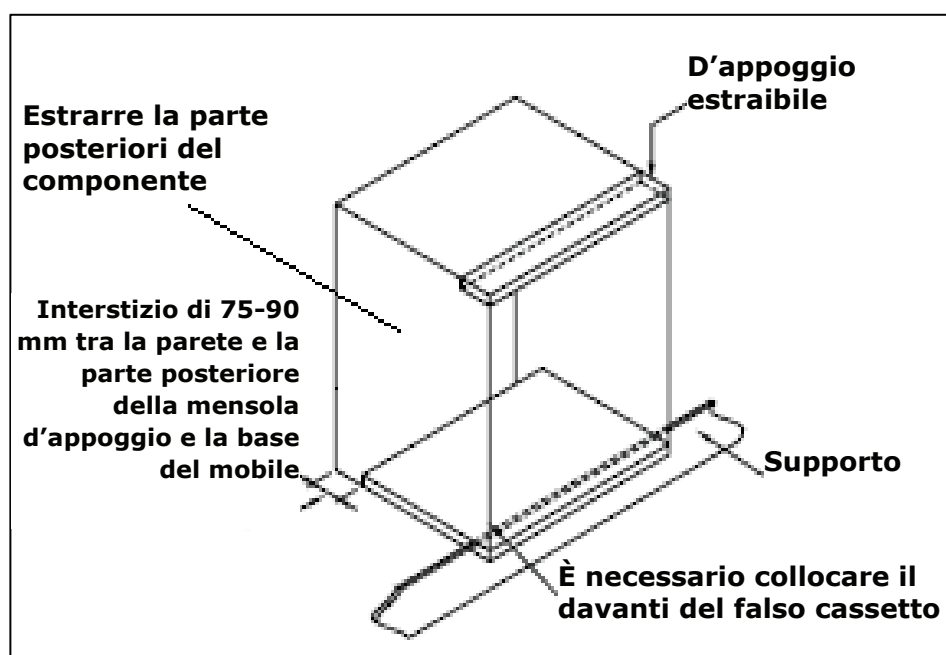
Installazione del forno nella cucina



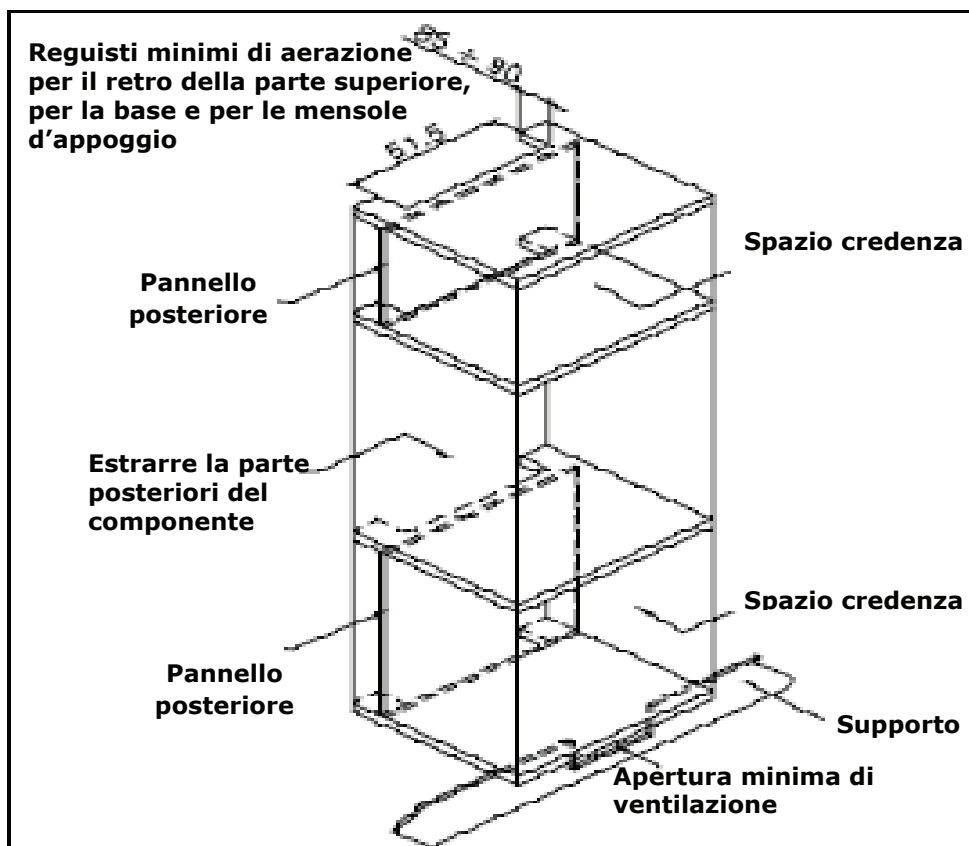
Posizionamento dell' apparecchio

- Controllare che il vano in cui verrà installato il forno abbia le dimensioni specificate nell'illustrazione sopra.
- Il forno andrà inserito in un incasso speciale dotato di aperture di ventilazione, come di seguito indicato nei "Requisiti di ventilazione".
- Controllare che sia stato rimosso il pannello posteriore dell'incasso della cucina.

Requisiti di ventilazione

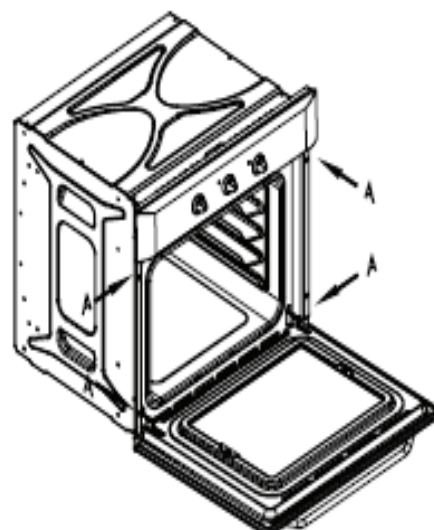


Nell'immagine sono raffigurati i requisiti di ventilazione e l'incasso per l'installazione dell'apparecchio in una cucina standard.



Nell'immagine sono raffigurati i requisiti di ventilazione e l'incasso per l'installazione dell'apparecchio in una grande cucina standard.

- Controllare che il forno sia installato nell'incasso in modo sicuro. Fissare il forno nell'incasso per mezzo di quattro viti che andranno avvitate nell'incasso stesso attraverso il corpo del forno.



L'apparecchio non funziona correttamente

Il forno non si riscalda.

- Controllare che il forno non sia in modalità manuale.
- Controllare di aver impostato modalità e temperatura di cottura.
- Verificare di aver seguito le istruzioni di regolazione dell'orario

e di impostazione dell'apparecchio sulla modalità di funzionamento manuale.

Sembra che non arrivi la corrente al forno e al grill.

- Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
- Controllare il funzionamento dei principali dispositivi di sicurezza.

La modalità grill funziona, ma non funziona il forno principale.

- Controllare di aver impostato la modalità corretta.

Il grill e l'elemento superiore del forno non funzionano, o smettono di funzionare per lungo tempo.

- Lasciar raffreddare il forno per circa 2 ore. Una volta raffreddatosi, controllare se l'apparecchio funziona di nuovo correttamente.

Il cibo non è cotto in modo uniforme

- Controllare di aver selezionato la temperatura corretta e la modalità di cottura adatta per il cibo che intendete preparare. Forse sarà necessario modificare la temperatura di 10°C in più o in meno per migliorare il risultato della cottura.

Il cibo non è cotto in modo uniforme

- Controllare che il forno sia installato correttamente e che sia messo a livello.
- Controllate che siano utilizzate le corrette temperature e i corretti livelli delle griglie nel forno.

L'illuminazione del forno non funziona

- Vedere le pagine 17 e le istruzioni per la "Sostituzione della lampadina di illuminazione del forno".

Nel forno si crea condensa

- Il vapore e la condensa sono i naturali effetti collaterali della cottura di tutti i cibi a maggior contenuto d'acqua, ad es. cibi congelati, pollame etc.
- La condensa si può produrre all'interno del forno ma anche tra i vetri dello sportello; ciò non significa automaticamente che il forno non funzioni correttamente.
- Terminata la cottura e dopo lo spegnimento del forno, non lasciar raffreddare i cibi al suo interno.
- Per ridurre la quantità di condensa utilizzare per la cottura recipienti con coperchio (quando sia appropriato).



IMPORTANTE: Nel caso di dubbio, scollegate l'apparecchio dalla rete e contattate l'ufficio di assistenza tecnica Baumatic sul numero del telefono 800 521 444.

Non tentate di riparare l'apparecchio da soli.

Dovete sapere che, se il tecnico chiamato per la riparazione in garanzia verificherà, che il problema non è causato dal difetto dell'apparecchio, le rispettive spese per questa uscita vi saranno fatturate.

È necessario rendere l'apparecchio accessibile al tecnico per l'esecuzione di qualsiasi riparazione. Se l'apparecchio è installato male e il tecnico ritiene ci sia la possibilità di danneggiare la vostra cucina non eseguirà la riparazione.

E' importante quando l'apparecchio è stato rivestito di ceramica, dei listelli di legno o stuccato, quando è stata eseguita l'installazione nel modo diverso di come è stato specificato dalla società Baumatic.

Troverete le informazioni dettagliate riguardanti le Condizioni di garanzia sulle pagine web della società Baumatic www.baumatic.it – www.baumatic.com oppure, rivolgetevi al Vostro venditore.

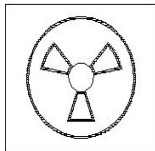
Tabelle di cottura per il forno B501



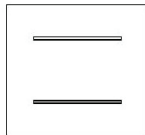
Come cuocere

Si consiglia di preriscaldare il forno con l'aiuto della „modalità ventilata“ a 200°C prima di iniziare la cottura.

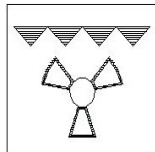
In questo modo si ridurrà il tempo di cottura e il consumo energetico, ottenendo risultati migliori nella cottura stessa.



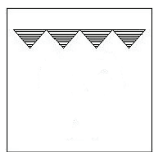
Questa modalità di cottura sfrutta l'elemento circolare e il calore è distribuito dalla ventola. In questo modo viene assicurato un procedimento di cottura più veloce ed economico. Il forno ventilato permette la cottura contemporanea di diversi cibi su piani diversi ed evita la trasmissione degli odori e dei sapori da un cibo all' altro.



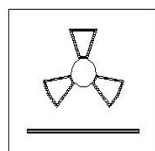
Questa modalità assicura una cottura tradizionale, a diffusione di calore dall' elemento superiore e da quello inferiore ed è adatta alla cottura su un unico ripiano.



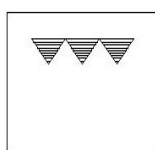
Questa modalità di cottura sfrutta l'elemento superiore insieme alla ventola, che aiuta a garantire una rapida circolazione del calore; è adatta alla doratura veloce e a trattenere i liquidi in cibi come bistecche, hamburger, in alcuni tipi di verdure e simili.



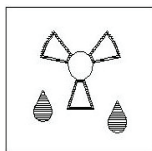
Questa modalità di cottura sfrutta entrambe le parti dell'elemento superiore, che dirige il calore in basso sui cibi, ed è adatta a cuocere al grill porzioni medie o grandi di salumi, prosciutto, bistecche, pesce etc.



Questa modalità di cottura sfrutta l'elemento inferiore insieme alla ventola, che contribuisce alla circolazione del calore, ed è adatta alla sterilizzazione e alla conservazione.



Questa modalità di cottura sfrutta solo la parte interna dell'elemento superiore, che dirige il calore in basso sui cibi, ed è adatta a cuocere al grill piccole porzioni di prosciutto, pane tostato, carne etc.

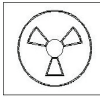
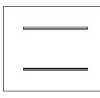


La ventola gira in assenza di calore, per abbreviare il tempo di scongelamento dei cibi congelati.

Il tempo necessario allo scongelamento dei cibi dipende dalla temperatura dell'ambiente, nonché dalla quantità e dal tipo di cibi. Leggere sempre le istruzioni per lo scongelamento sulle confezioni dei cibi.

Le temperature del forno e i tempi di cottura sono da considerarsi puramente orientativi. Si dovrà possibilmente aumentare o diminuire del 10% temperatura e tempo di cottura per adattarle alle preferenze e alle esigenze personali.

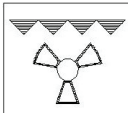
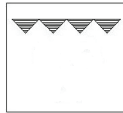
Tablelle di cottura

			Modalità di cottura				Tempo (min.)
							
			Cottura ventilata		Cottura convenzionale		
Cibi	Quantità (kg)	Preriscaldare (min.)	Livello della teglia	Temperatura (°C)	Livello della teglia	Temperatura (°C)	
Carne							
Bovino	1	15	2	200	2	220	40-50
Suino	1	15	2	200	2	220	70-60
Tacchino	1.5	15	2	200	2	220	70-80
Agnello	1.5	15	2	200	2	220	70-80
Pollo	1.2	15	2	200	2	220	50-60
Anatra	1.5	15	2	200	2	220	50-60
Coniglio	1	15	2	200	2	220	40-50
Pesce							
Filetto	0.8	10	2(1&3)*	180	2(1&3)*	200	20-30
Pasta							
Lasagna	1	15	2	200	2	220	20-30
Pasta al fornaggio	1	15	2	200	2	220	30-40
Pane e pizza							
Pane bianco	0.5	10	2(1 &3)*	200	2	220	35-45
Pane multicereal	0.5	10	2(1 &3)*	200	2	220	20-30
Pizza	0.5	15	2(1 &3)*	200	2	220	15-20
Dolci							
Dolci di farina lievitata	0.7	10	2(1&3)*	100	2	200	25-35

Torta di mele	1	15	2(1 &3)*	180	2	200	30-40
Rotolo	1	15	2(1 &3)*	180	2	200	40-50
Torta di	1.5	15	2(1 &3)*	130	2	200	35-45
Biscotti	0.7	15	1,2,4	180	2	200	25-35

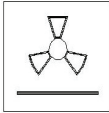
(¹) Preriscaldare il forno se possibile e non inserire cibi al suo interno fin quando non si sarà spenta la spia di funzionamento.

(*) In caso di cottura su più piani, utilizzare i ripiani a griglia in dotazione.

			Modalità di cottura				
							
			Ventola e grill (**)		Grill completo (*)		
Cibi	Quantità (kg)	Preriscaldare (min.)	Livello della teglia	Temperatura (°C)	Livello della teglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne							
Bistecca	0.8	10	3	200	3	250	20-25
Suino	0.8	10	3	200	3	250	25-30
Pollo (a pezzi)	1.2	10	3	200	3	250	40-15
Insaccati	0.8	10	3	200	4	250	15-20
Hamburger	0.6	10	3	200	4	250	15-20
Spiedini	0.6	10	3	200	4	250	20-25
Pesce							
Filetto	0.5	10	3	200	3	250	15-20
Verdure							
Verdure grigliate	0.5	10	4	200	4	250	15-20
Pomodori	0.5	10	4	200	4	250	20-25
Patate	0.6	10	3	200	3	250	25-30
Pannocchie	1.2	10	3	200	3	250	20-25
Pane							
Pane tostato (a fette)	n°6.9	10	I	200	4	250	3-5
Pane bianco (a fette)	n°6.9	10	4	200	4	250	5-3

⁽¹⁾ Preriscaldare il forno se possibile e non inserire cibi al suo interno fin quando non si sarà spenta la spia di funzionamento.

(**) In caso di utilizzo della modalità grill, girare i cibi a metà cottura.

			Modalità di cottura		
					
			Inferiore insieme alla ventola		
Cibi	Quantità (kg)	Preriscaldare (min.) ¹	Livello della teglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pasta					
Lasagne	1	15	2	200	40-45
Pasta al forno	1	15	2	200	45-50
Pane e pizza					
Pane bianco	0.5	10	1	200	10-15
Pane multicereali	0.5	10	1	200	15-20
Pizza	0.7	15	2	200	20-25
Dolci					
Dolci di farina lievitata	1.5	15	1	180	35-40
Torte di frutta e verdura	1	15	1	180	40-45
Biscotti	0.7	15	1,2,4	180	20-25
Dolci di pasta sfoglia	0.7	15	1,2,4	180	20-25

⁽¹⁾ preriscaldare il forno se possibile e non inserire cibi al suo interno fin quando non si sarà spenta la spia di funzionamento.

