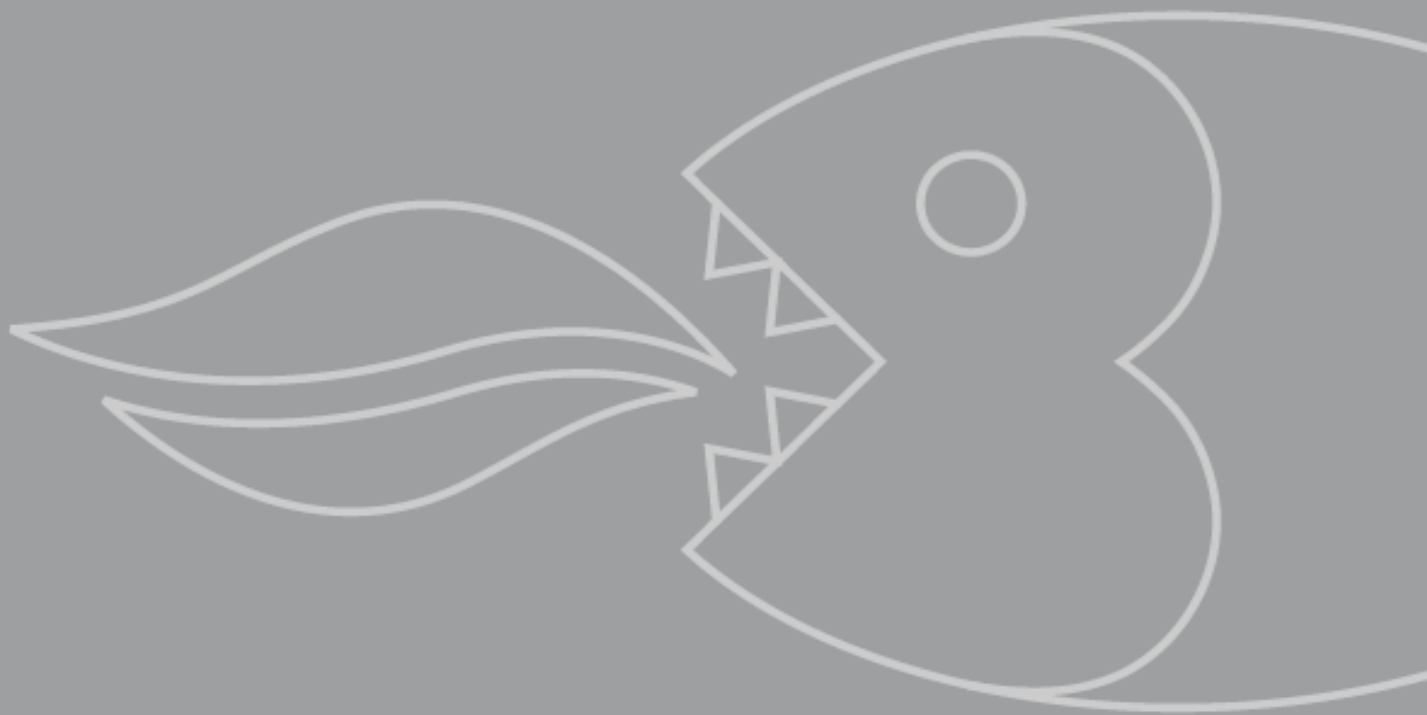


**Forni multifunzione
con touch control
P460SS 46cm
P660SS**

Manuale di istruzioni



Manuale di istruzioni del vostro forno
Baumatic P460SS 46cm /P660SS
Forni multifunzione con touch
control



NOTA: *Questo manuale d'istruzione per l'utente contiene informazioni importanti, comprese le norme di sicurezza che vi permetteranno di ottenere il miglior rendimento dal vostro apparecchio. Si consiglia di mantenerlo in un luogo sicuro in modo che sia facilmente disponibile per il futuro per voi o per chiunque non abbia familiarità con il funzionamento dell'apparecchio.*

DD 14/07/10

Note per l'ambiente	4
Importanti informazioni sulla sicurezza	5 – 7
Specifiche	8
Dimensioni del prodotto e dell'incasso	8
Specifiche del prodotto	9
Accessori standard	9
Accessori opzionali	9
Dettagli elettrici	9
Pannello di controllo	10
Il programmatore	10
Impostazione dell'ora e utilizzo del programmatore	11
Impostazione dell'ora e selezione della modalità manuale	11
Prima del primo avvio	11
Impostazione del timer	12
Impostazione della durata di una funzione	13
Impostazione della fine di una funzione	14
Impostazione dell'avvio e del termine di una funzione	15
Cancellare una funzione automatica	16
Regolare il livello dell'avviso acustico	16
Selezione di una funzione cottura e della temperature	16
Accensione del forno e selezione di una funzione cottura	16-17
Le 10 funzioni cottura	17-18
Consigli per la cottura	18
Avvisi	19
Funzione pre-riscaldamento	19
Blocco di sicurezza	20
Pulizia e manutenzione	21
Pannello a soffitto asportabile	22
Sostituzione della lampada	22
Rimozione della porta per la pulizia	23
Rimozione del vetro interno della porta per la pulizia	23
Installazione	24
Connessione elettrica	24
Installazione del forno in un incasso	25
Posizionamento dell'apparecchio	26
Requisiti per la ventilazione	27
Risoluzione dei problemi	28-29
Contatti	30

Nota: Prima di rimuovere l'apparecchio vecchio, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tagliare il cavo esterno direttamente dietro l'apparecchio per impedirne l'uso improprio. Questo dovrebbe essere fatto da una persona competente. Si consiglia di bloccare la serratura della porta per impedire che i bambini possano rimanere incastrati all'interno dell'apparecchio .

Questo apparecchio è contrassegnato secondo le direttive europee 2002/96/EC sugli sprechi delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Accertandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirete ad impedire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero essere causate dalla manipolazione inadeguata di questo prodotto residuo.

Il simbolo rappresentato sotto, se applicato ai prodotti o ai relativi documenti, indica che non possono essere smaltiti come rifiuti domestici ma che, invece, vanno conferiti in appositi siti attrezzati per il riciclo degli apparecchi elettrici ed elettronici.

L'eliminazione deve essere effettuata in conformità con le legislazioni ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate per il trattamento, il recupero ed il riciclo di questo prodotto si consiglia di contattare le proprie amministrazioni locali o il punto vendita presso cui è stato acquistato.



- I materiali per l'imballo utilizzati da Baumatic rispettano l'ambiente e possono essere riciclati.
- Si prega di smaltire i materiali per l'imballo secondo le leggi vigenti.



La vostra sicurezza è della massima importanza per Baumatic. Si consiglia di leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima di installare e usare l'apparecchio. Nel caso in cui non comprendiate le Istruzioni riportate potete mettervi in contatto con l'ufficio tecnico al numero verde gratuito **800-521444**

Informazioni generali

Questo apparecchio è progettato per un uso domestico e può essere installato in un vano di alloggiamento ad incasso.

- o **IMPORTANTE:** *I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati per l'installazione **devono** poter resistere ad una temperatura di almeno 85°C superiore a quella dell'ambiente dove l'apparecchio viene installato..*
- o Alcuni tipi di laminati o polivinili sono particolarmente soggetti a deformazioni o decolorazioni dovute dal calore di temperature anche inferiori a quelle indicate precedentemente.
- o Qualsiasi danno provocato da un apparecchio installato senza il rispetto delle indicazioni riportate relativamente alle temperature o senza il rispetto della distanza minima di 4 mm dai materiali adiacenti, **sarà diretta responsabilità del proprietario.**
- o Per l'uso **in veicoli da viaggio**, si prega di fare riferimento alle specifiche informazioni riportate nelle istruzioni per l'installazione.
- o L'uso di questo apparecchio per scopi e in ambienti diversi da quelli indicati senza l'espressa autorizzazione di Baumatic Italia srl, invaliderà la garanzia e ogni diritto di reclamo.
- o Il vostro nuovo apparecchio è garantito contro ogni difetto funzionale e meccanico, salvo le eccezioni riportate nel certificato di garanzia. Le precedenti indicazioni non ledono i vostri diritti di consumatore.
- o **Le riparazioni e tutte le operazioni di assistenza tecnica devono essere svolte esclusivamente da personale qualificato e autorizzato da Baumatic Italia Srl.**

Consigli e istruzioni per la sicurezza

- Questo prodotto soddisfa tutte le norme vigenti in ambito Europeo riguardanti la sicurezza.
Baumatic desidera in ogni caso sottolineare che le superfici di questo apparecchio ***raggiungeranno alte temperature durante il suo utilizzo e anche per un certo tempo oltre il termine delle operazioni.***

Sicurezza per i bambini

- Baumatic consiglia fortemente che bambini e ragazzi vengano tenuti a distanza e che non venga loro permesso di toccare **MAI** l'apparecchio. Se si rende necessaria la presenza dei bambini e dei ragazzi nello stesso locale dove è installato l'apparecchio, si prega di tenerli costantemente sotto controllo .

Sicurezza generale

- **Non** appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno né appoggiarsi alla porta stessa, poiché questo potrebbe danneggiare le cerniere della porta del forno.
- **Non** lasciare incustoditi oli o grassi caldi, esiste il pericolo di incendio.
- **Non** posizionare teglie o pentole direttamente sulla base della cavità del forno, né coprirli con fogli di alluminio.
- **Non** permettere il contatto o la presenza di cavi elettrici con la zona che viene riscaldata dal forno in uso.
- **Non** utilizzare il forno per riscaldare l'ambiente o per asciugare panni.
- **Non** installare l'apparecchio vicino a tende o materiali morbidi.
- **Non** tentare di sollevare o spostare l'apparecchio utilizzando la porta del forno o la sua maniglia, questo potrebbe danneggiare l'apparecchio o ferire le persone che lo stanno sollevando.

Pulizia

- Svolgere le operazioni di pulizia del forno su una base regolare.
- Prestare attenzione durante l'uso del forno e durante le operazioni di pulizie indicate in seguito.

- o **IMPORTANTE:** *Disconnettere l'apparecchio durante le operazioni di pulizia.*

Installazione



Questo apparecchio deve essere installato da personale qualificato e in stretta osservanza delle istruzioni del produttore.

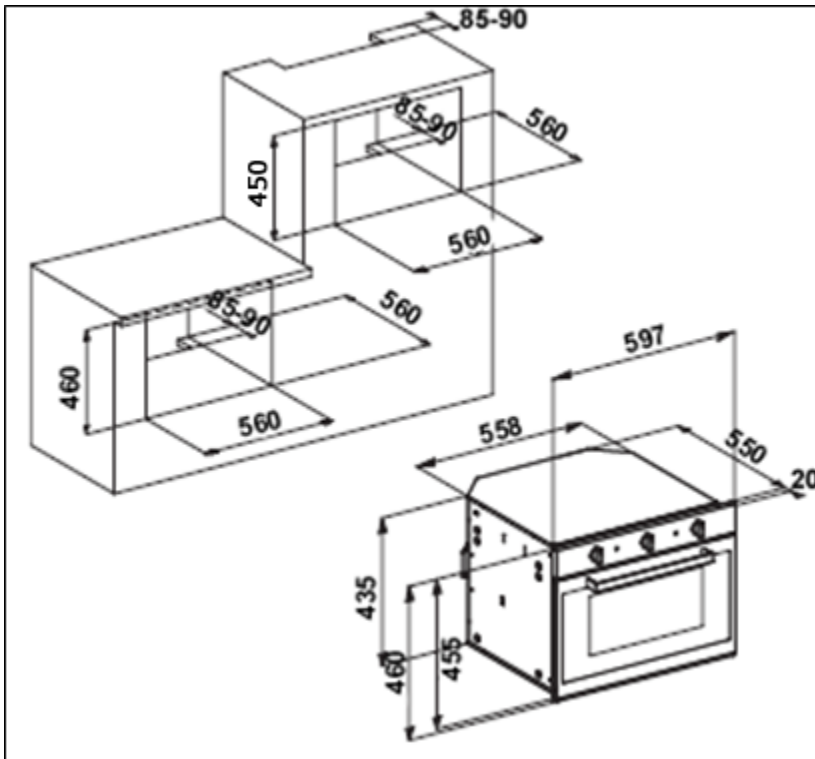
- o ***Baumatic Italia Srl declina ogni responsabilità per ferite e danni, a persone e oggetti, derivanti da un uso e una installazione impropri.***
- o Calore, vapore e condensa verranno prodotti durante l'uso dell'apparecchio, fare attenzione a non ferirsi e assicurare una corretta ventilazione al locale. Se si prevede un utilizzo prolungato dell'apparecchio potrebbe essere necessaria una ventilazione supplementare.
- o In caso di dubbi riguardanti la ventilazione necessaria si consiglia di consultare il vostro installatore qualificato.

Dichiarazione di conformità

- o Le superfici di questo apparecchio destinate ad entrare in contatto con gli alimenti soddisfano la direttiva europea 89/109 e la relativa trasposizione nel decreto legislativo italiano n. 108 di 25/0 1/92.
- o **CE:** Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC e successive revisioni, direttiva "RoHS" 2002/95/CE.*
- o Il produttore dichiara che il forno è costruito con materiali certificati e richiede l'installazione in conformità agli standard vigenti. Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale istruito ed esclusivamente per uso domestico.
- o La direttiva RoHS determina "le restrizioni d'uso di materiali pericolosi in apparecchi elettrici ed elettronici". Questa direttiva vieta l'applicazione del marchio EU in apparecchi elettrici ed elettronici che contengono quantità di piombo, cadmio, mercurio, cromo esavalente, bifenil polibrominato (PBB), difenil polibrominato(PBDE) e ritardanti di fiamma oltre determinate quantità stabilite per legge.

Specifiche

P460SS dimensioni dell'apparecchio e dell'incasso



Dimensioni

prodotto

Altezza: 460mm

Larghezza: 597mm

Profondità: 550mm

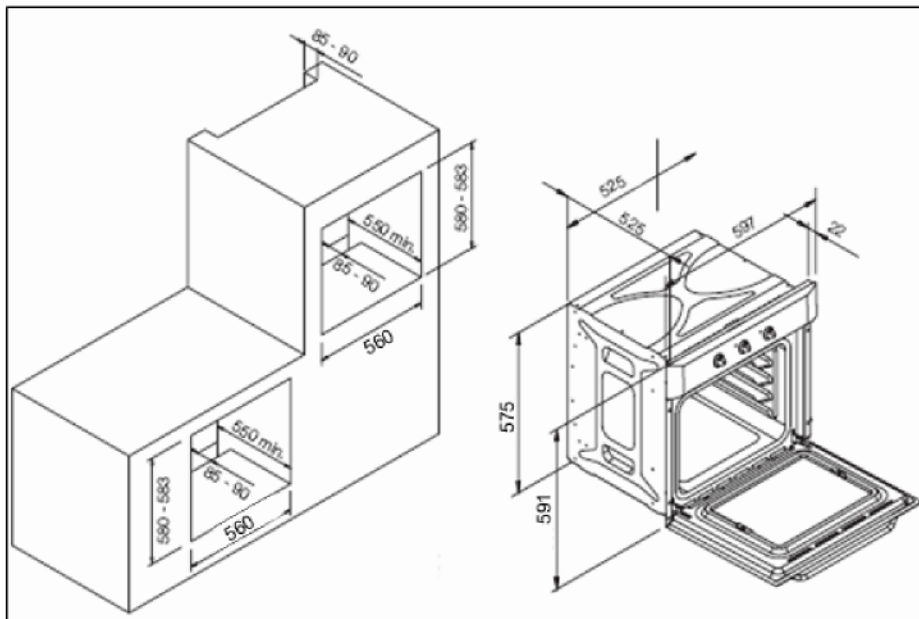
Dimensioni dell'incasso

Altezza: 450-460mm

Larghezza: 560mm

Profondità: 560mm

P660SS dimensioni dell'apparecchio e dell'incasso



Dimensioni prodotto

Altezza: 591 mm

Larghezza: 597 mm

Profondità: 525 mm

Dimensioni incasso

580 mm – 583 mm

560 mm

550 mm

Ventola di raffreddamento

- L'apparecchio è dotato di una ventola tangenziale interna, serve per mantenere stabile la temperatura dell'apparecchio e delle superfici esterne.

Specifiche del prodotto

- 10 funzioni
- Classe di efficienza energetica: A
- Capacità: 45 litri **(P460SS)**
- Capacità: 57 litri **(P660SS)**
- Operazioni touch control con personalizzazione delle ricette
- Ventola di raffreddamento
- Grill controllato con termostato
- Porta asportabile a triplo vetro
- Rivestimento anti macchia
- Funzione pre-riscaldamento
- Blocco di sicurezza

Accessori standard

- Guide telescopiche
- Pannello a soffitto asportabile **(solo P660SS)**
- Griglie laterali asportabili
- 1 x griglie di sicurezza **(solo P460SS)**
- 2 x griglie di sicurezza **(solo P660SS)**
- Leccarda smaltata con maniglia
- Trivet

Accessori opzionali

BPS2 Piatto pizza

Dettagli elettrici

Voltaggio:	220 - 240 Vac 50 - 60 Hz
Connessione (UK):	16 A (con fusibile a due poli contatto di 3 mm)
Input massimo:	3.05 – 3.65 kW (P460SS) 3.20 – 3.80 kW (P660SS)
Cavo di alimentazione:	3 x 1.5 mm ²
Lampada interna:	25 W/300°C E14

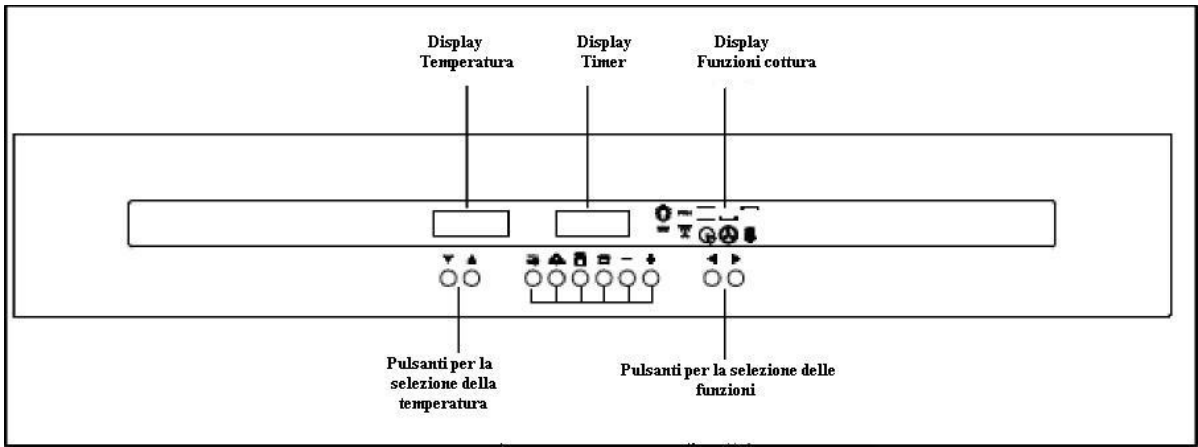
Per utilizzi futuri si consiglia di riportare le seguenti informazioni che possono essere rilevate sulla targhetta informativa e la data di acquisto dell'apparecchio. La targhetta informativa si trova aprendo la porta del forno e guardando sul lato destro del telaio.

Modello

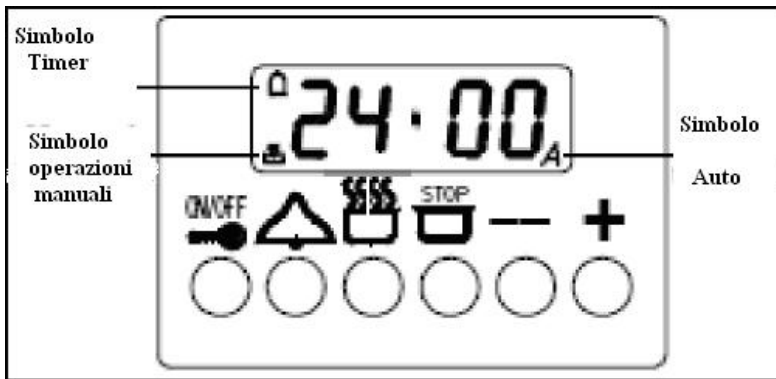
Numero seriale

Data di acquisto

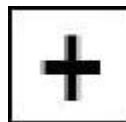
Pannello di controllo



Il programmatore



Pulsante ON-OFF



Pulsante più



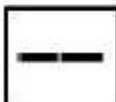
Pulsante timer



Pulsante operazioni manuali



Pulsante fine cottura



Pulsante meno

Impostazione dell'ora e selezione della modalità manuale

Alla prima connessione all'impianto elettrico, i numeri del display lampeggeranno. Prima di poter selezionare una funzione di cottura o una temperatura è necessario impostare l'ora e la modalità manuale.

- Premere contemporaneamente i pulsanti per modalità manuale e fine cottura e rilasciarli. Sul display lampeggeranno due punti.
- Entro 3 secondi utilizzare i pulsanti meno e più per visualizzare l'ora corrente.
- Una volta impostata l'ora corrente, attendere 3 secondi e i due punti smetteranno di lampeggiare, adesso l'ora è impostata.
- Il simbolo di modalità manuale apparirà sul display.

Prima del primo avvio

- Per rimuovere eventuali residui di fabbricazione, selezionare la cottura ventilata e impostare il termostato al massimo.
- E' assolutamente normale l'emissione di cattivo odore durante questa prima operazione.
- Durante questa prima fase accertarsi che le finestre del locale siano aperte.
- Si sconsiglia di rimanere nel locale durante questo processo.
- Si consiglia di far funzionare l'apparecchio al settaggio massimo per almeno 30-40 minuti.

Impostazione del timer

E' possibile impostare una sveglia in qualsiasi momento, indipendentemente dalla funzione selezionata. E' possibile impostare un periodo di tempo al termine del quale verrà emesso un avviso acustico.

- Premere una volta il pulsante ON-OFF, verrà emesso un avviso acustico. Il display visualizzerà "ON" e la luce interna si accenderà.
- Premere il pulsante dei minuti e il display si resetterà a zero con i due punti lampeggianti.
- Entro 3 secondi utilizzare i pulsanti più e meno per visualizzare il tempo del conto alla rovescia .
- Una volta rilasciati i pulsanti più e meno, dopo 3 secondi I due punti smetteranno di lampeggiare. Sul display apparirà il simbolo del timer.
- Trascorso il conto alla rovescia verrà emesso un avviso acustico e il simbolo del timer lampeggerà. Per spegnere l'avviso acustico e resettare il forno alla modalità manuale, premere un tasto qualsiasi (escluso il pulsante ON/OFF).
- ***Importante:*** Il forno, continuerà a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'avviso acustico. Se si è giunti al termine della cottura, è necessario spegnere manualmente l'apparecchio utilizzando il pulsante ON-OFF.

Impostare la durata delle funzioni del forno

E' possibile impostare un altro conto alla rovescia simile alla sveglia del precedente paragrafo. In questo caso il forno non continuerà a scaldare al termine del tempo impostato.

- Premere una volta il pulsante ON-OFF, verrà emesso un avviso acustico. Il display visualizzerà "ON" e la luce interna si accenderà.
- Premere una volta il pulsante della modalità manuale, sul display apparirà il simbolo **A**. Entro 3 secondi utilizzare i pulsanti più e meno per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura massimo impostabile è di 10 ore.
- Dopo aver impostato il tempo di cottura attendere l'avviso acustico e il display visualizzerà l'ora corrente.
- Utilizzare il pulsante per la selezione delle funzioni per selezionare la funzione cottura desiderata. Si illuminerà il simbolo relativo alla funzione cottura impostata e sul display apparirà il simbolo della modalità manuale.
- Il forno suggerirà una temperatura pre-impostata, è comunque possibile modificarla utilizzando i relative pulsanti.
- Alla fine della cottura verrà emesso un avviso acustico; il display della temperatura e il simbolo della funzione cottura si spegneranno. Il display visualizzerà l'ora corrente, il simbolo di modalità manuale e il simbolo **A** lampeggeranno. Il forno smetterà di scaldare.
- Per spegnere l'avviso acustico e resettare il forno alla modalità manuale, premere un tasto qualsiasi (escluso il pulsante ON/OFF). Il display visualizzerà ON e la luce interna si accenderà. È possibile impostare una nuova funzione cottura oppure spegnere l'apparecchio con il pulsante ON/OFF.

Impostazione della fine di una funzione di cottura

Questa impostazione è simile alla durata delle funzioni, ma invece di impostare la durata di una funzione di cottura è possibile impostare l'ora in cui il forno smetterà di riscaldare.

- Premere una volta il pulsante ON-OFF, verrà emesso un avviso acustico. Il display visualizzerà "ON" e la luce interna si accenderà.
- Premere una volta il pulsante di fine cottura, sul display apparirà il simbolo **A**. Entro 3 secondi impostare con i pulsanti più e meno l'ora del giorno in cui si desidera che il forno si spenga.
- Dopo aver impostato il tempo di cottura attendere l'avviso acustico e il display visualizzerà l'ora corrente.
- Utilizzare il pulsante per la selezione delle funzioni per selezionare la funzione cottura desiderata. Si illuminerà il simbolo relativo alla funzione cottura impostata e sul display apparirà il simbolo della modalità manuale.
- Il forno suggerirà una temperatura pre-impostata, è comunque possibile modificarla utilizzando i relative pulsanti.
- Raggiunta l'ora del giorno impostata, verrà emesso un avviso acustico; il display della temperatura e il simbolo della funzione cottura si spegneranno. Il display visualizzerà l'ora corrente, il simbolo di modalità manuale e il simbolo **A** lampeggeranno. Il forno smetterà di scaldare.
- Per spegnere l'avviso acustico e resettare il forno alla modalità manuale, premere un tasto qualsiasi (escluso il pulsante ON/OFF). Il display visualizzerà ON e la luce interna si accenderà. È possibile impostare una nuova funzione cottura oppure spegnere l'apparecchio con il pulsante ON/OFF.

Impostazione dell'avvio e del termine di una funzione cottura

- *Questa funzione permette di programmare un tempo in avanti in cui il forno inizierà a scaldare e un tempo successivo in cui terminerà la funzione di cottura.*
- Premere una volta il pulsante ON-OFF, verrà emesso un avviso acustico. Il display visualizzerà "ON" e la luce interna si accenderà.
- Premere una volta il pulsante della modalità manuale, sul display apparirà il simbolo **A**. Entro 3 secondi impostare con i pulsanti più e meno il tempo di cottura.
- Verrà emesso un avviso acustico e il display visualizzerà l'ora corrente. Premere il pulsante di fine cottura ed entro 3 secondi impostare con i pulsanti più e meno l'ora del giorno in cui si desidera che il forno si spenga. Al rilascio dei pulsanti verrà emesso nuovamente un avviso acustico e i due punti smetteranno di lampeggiare.
- Utilizzare il pulsante per la selezione delle funzioni per selezionare la funzione cottura desiderata. Si illuminerà il simbolo relativo alla funzione cottura impostata e sul display apparirà il simbolo della modalità manuale.
- Il forno suggerirà una temperatura pre-impostata, è comunque possibile modificarla utilizzando i relativi pulsanti.
- Il forno calcolerà automaticamente il tempo mancante all'accensione. Durante la cottura è possibile modificare la temperatura o la funzione cottura premendo i relativi pulsanti.
- Raggiunta l'ora precedentemente impostata come l'ora di spegnimento, verrà emesso un avviso acustico; il display della temperatura e il simbolo della funzione cottura si spegneranno. Il display visualizzerà l'ora corrente, il simbolo di modalità manuale e il simbolo **A** lampeggeranno. Il forno smetterà di scaldare.
- Per spegnere l'avviso acustico e resettare il forno alla modalità manuale, premere un tasto qualsiasi (escluso il pulsante ON/OFF). Il display visualizzerà ON e la luce interna si accenderà. È possibile impostare una nuova funzione cottura oppure spegnere l'apparecchio con il pulsante ON/OFF.

Cancellare una funzione cottura automatica

Se è stata impostata una funzione cottura automatica e si desidera tornare alla modalità manuale, è necessario cancellare la funzione di cottura automatica.

- Per selezionare la modalità manuale, premere contemporaneamente il pulsante della modalità manuale e di fine cottura.
- Il forno continuerà a riscaldare con la funzione cottura e la temperatura precedentemente impostate.
- Per modificare la funzione cottura o la temperatura utilizzare i relative pulsanti. Oppure è possibile spegnere l'apparecchio utilizzando il pulsante ON/OFF.

IMPORTANTE: Non è possibile utilizzare alcuna funzione (ad eccezione della funzione timer) del programmatore quando sono attive le funzioni scongelamento o pre-riscaldamento.

Regolare il livello dell'avviso acustico

Spegnere l'apparecchio con il pulsante ON/OFF premere quindi il pulsante meno. Ad ogni pressione del pulsante meno corrisponde un diverso livello dell'avviso acustico, raggiunto il livello desiderato, rilasciare il pulsante.

Selezione di una funzione cottura e della temperatura

Accensione del forno e selezione di una funzione cottura

Premere una volta il pulsante ON/OFF, verrà emesso un avviso acustico. Il display visualizzerà la parola ON, la luce interna si accenderà.

- Selezionare una funzione cottura utilizzando i relativi pulsanti. Si illuminerà il simbolo relativo alla funzione selezionata. Sul display apparirà il simbolo di modalità manuale.
- Il forno suggerirà una temperature pre-impostata, è comunque possibile modificarla utilizzando i relative pulsanti.
- Selezionando una funzione cottura, la luce interna si accenderà.

- Il forno inizierà a riscaldare e il simbolo dei gradi centigradi (°) inizierà a lampeggiare sul display della temperatura.
- Quando il forno raggiungerà la temperatura impostata, il simbolo (°) smetterà di lampeggiare e verrà emesso un avviso acustico.
- ***Si sconsiglia di introdurre gli alimenti da cuocere prima che sia raggiunta la temperatura impostata.***

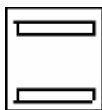
Le 10 funzioni di cottura



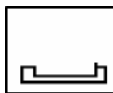
LUCE INTERNA: La luce interna si accende all'accensione del forno. La luce rimarrà accesa durante la cottura alla temperatura impostata e per i tre minuti successivi. Per accendere la luce interna premere un pulsante qualsiasi (eccetto il pulsante ON/OFF) , la luce rimarrà accesa per 1 minuto.

PRH

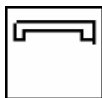
PRE-RISCALDAMENTO: Questa funzione utilizza il grill, la griglia inferiore e la ventola. Serve per un rapido raggiungimento della temperatura di 210°C.



FONRO CONVENZIONALE (elementi inferiore e superiore): E' il metodo di cottura tradizionale con le resistenze superiore e inferiore. Questa funzione è adatta per arrostitire e cuocere su una sola griglia.



ELEMENTO INFERIORE: Questo metodo di cottura utilizza un elemento riscaldante inferiore che direziona il calore verso l'alto. Questa funzione è adatta per arrostitire o cuocere con ricette a cottura lenta o per riscaldare alimenti.



ELEMENTO SUPERIORE: Questo metodo di cottura utilizza la parte esterna dell'elemento riscaldante superiore che direziona il calore verso il basso. Adatto per dorature e cotture delicate.



GRILL: Questo metodo di cottura utilizza l'elemento riscaldante superiore che direziona il calore verso il basso. Adatto per grigliare pancetta, toast, carne, etc.



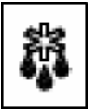
GRILL VENTILATO: Questo metodo di cottura prevede l'uso dell'elemento riscaldante superiore unitamente alla ventilazione forzata per una veloce circolazione del calore. Adatto per veloci dorature o per "asciugare" sughi, carni, verdure etc.



PIZZA: Questo metodo di cottura viene utilizzato l'elemento inferiore e circolare, mentre il calore è distribuito dalla ventola, riproducendo le stesse condizioni dei tradizionali forni di argilla a legna.



VENTILAZIONE: Questo metodo di cottura utilizza un elemento riscaldante centrale e una ventola che ne distribuisce il calore. E' un metodo di cottura veloce ed economico che permette la cottura simultanea dei cibi in diverse griglie evitando che odori e sapori passino da un alimento all'altro.



SCONGELAMENTO: La ventola entra in funzione senza la produzione di calore per ridurre il tempo di scongelamento degli alimenti. Il tempo di scongelamento dipende dalla temperatura del locale, dalla quantità di alimenti e dalla loro natura. Controllare sempre le istruzioni sulle confezioni.

Consigli per la cottura

- Si prega di fare riferimento alle indicazioni riguardanti i tempi e le temperature riportate sulle confezioni. Dopo aver preso familiarità con l'apparecchio, sarà possibile personalizzare questi parametri.
- Per la cottura ventilata si consiglia di fare riferimento alle indicazioni riportate sulle confezioni per questo particolare metodo di cottura.
- Si consiglia di pre-riscaldare il forno e di introdurre gli alimenti solo dopo che si sia spenta la spia di funzionamento. La cottura ventilata non necessita di pre-riscaldamento; ma può essere opportuno prolungare il tempo di cottura di 10 minuti rispetto alle indicazioni riportate sulle confezioni.
- Assicurarsi di aver scongelato gli alimenti congelati prima di cuocerli, a meno che le istruzioni riportate indichino espressamente "da cuocere congelato".
- Posizionare le griglie al centro del forno e lasciare spazio tra le griglie per permettere la circolazione dell'aria.
- Cercare di aprire la porta il meno possibile per controllare gli alimenti.
- Durante la cottura la luce interna rimarrà accesa.

Avvisi

- Mantenere la porta del forno chiusa quando si utilizzano le funzioni grill.
- Non utilizzare fogli di alluminio per coprire la padella o per cuocere alimenti avvolti in carta stagnola sotto il grill. L'alta riflettività della pellicola potrebbe potenzialmente danneggiare la resistenza del grill.
- Non coprire mai la base del forno con fogli di alluminio.
- Durante la cottura, non posizionare mai le pentole sulla base del forno, devono essere sempre posizionate sulle griglie fornite.
- Durante il funzionamento tutti gli elementi riscaldanti e i componenti interni del forno raggiungono alte temperature. Evitare di entrare in contatto inavvertitamente durante le operazioni di inserimento o estrazione degli alimenti.
- **Importante:** Prestare molta attenzione durante l'apertura della porta per evitare contatti con le parti roventi del forno e con i vapori.
- La maniglia della leccarda deve essere utilizzata solo per il suo riposizionamento e **NON** per estrarla dal forno. Per estrarre la leccarda dal forno usare **SEMPRE** i guanti.
- Non lasciare in posizione la maniglia della leccarda quando si spegne l'apparecchio.

Funzione pre-riscaldamento

Utilizzare questa funzione per un rapido riscaldamento del forno prima di introdurre gli alimenti.

- Un simbolo in movimento apparirà sul display della temperatura.
- Il grill, resistenza inferiore e la ventola sono accesi ed è impostata una temperatura di 210 ° C . **IMPORTANTE:** questa temperatura non può essere modificata, è pre-impostata.
- Quando vengono raggiunti i 210 ° C, il forno emette un segnale acustico. Il simbolo di luce si accende e la luce del forno si accende.
- È possibile quindi scegliere la funzione del forno desiderata utilizzando i pulsanti di selezione della funzione cottura.

Blocco di sicurezza

Questa funzione impedisce la manomissione delle impostazioni selezionate.

- Per attivare il blocco di sicurezza, premere e mantenere premuto per circa 5 secondi il pulsante ON/OFF. Sul display apparirà il simbolo **n—0** seguito dalla parola ON.
- Da questo momento vengono bloccate tutte le funzioni dell'apparecchio, eccetto la funzione timer.
- Se il blocco di sicurezza viene attivato con il forno in funzione, le uniche operazioni possibili saranno l'impostazione della funzione timer o lo spegnimento dell'apparecchio con il pulsante ON/OFF.
- Se viene premuto un qualsiasi pulsante diverso, il display visualizzerà il simbolo **n—0** per segnalare la presenza del blocco di sicurezza attivo.
- **IMPORTANTE:** *Se si spegne il forno con il blocco di sicurezza attivo non sarà possibile accenderlo senza aver prima disinserito il blocco di sicurezza.*
- Per disattivare il blocco di sicurezza, premere e mantenere premuto per circa 5 secondi il pulsante ON/OFF. Sul display apparirà il simbolo **n—0** seguito dalla parola OFF. Ora è possibile utilizzare il forno normalmente.



Le operazioni di pulizia devono essere svolte quando il forno è freddo.

Sarebbe opportuno disconnettere l'apparecchio prima di iniziare le operazioni di pulizia.

- Il forno va accuratamente pulito prima del suo primo utilizzo e dopo ogni successivo utilizzo. Questo eviterà che residui di cibo vengano cotti all'interno del forno. Dopo ripetute cotture, i residui di cibo diventano molto difficili da asportare.
- ***Mai*** pulire il forno utilizzando il vapore.
- La cavità interna del forno andrebbe pulita solo con acqua tiepida e sapone, utilizzando spugne o tessuti morbidi. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Le macchie che dovessero comparire sul fondo dell'apparecchio sono dovute a spruzzi o gocciolamenti di cibo che avvengono durante la cottura. Questo può accadere quando si imposta una temperatura eccessivamente alta o quando i contenitori degli alimenti sono troppo piccoli.
- E' necessario accertarsi che la temperatura impostata sia quella più adatta per gli alimenti in cottura. Accertarsi anche che i recipienti utilizzati abbiano una dimensione adeguata e utilizzare la leccarda quando è opportuno.
- Le parti esterne dell'apparecchio devono essere pulite con acqua calda e sapone, utilizzando spugne o tessuti morbidi. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Quando si utilizza un qualsiasi prodotto pulente per l'apparecchio, accertarsi con il produttore che sia un prodotto adatto alla pulizia del vostro forno.
- ***Eventuali danni all'apparecchio provocati da prodotti pulenti non saranno riparati da Baumatic a titolo gratuito, anche se l'apparecchio risulta ancora nel periodo di garanzia.***

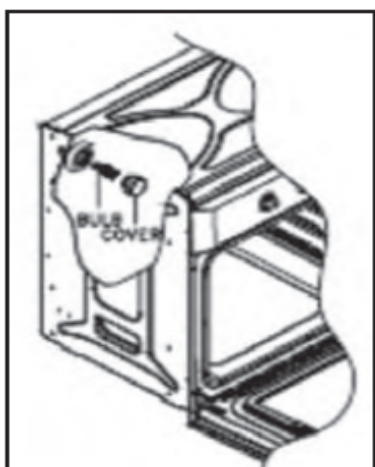
Pannello a soffitto asportabile

- Il vostro apparecchio è dotato di un pannello a soffitto posizionato sopra l'elemento riscaldante superiore e può essere asportato.
- Al termine di ogni cottura e a forno freddo, il pannello andrebbe asportato e pulito .
- **Non** Permettere l'accumulo di grasso sul pannello poiché potrebbe dare luogo a pericolo di incendio.

Sostituzione della lampada

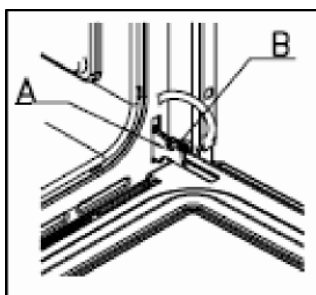


IMPORTANTE: Per la sostituzione della lampada interna è necessario prima disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.



- Rimuovere le griglie, la leccarda e la griglia laterale dal lato della lampada.
- Rimuovere il copri lampada ruotandolo in senso anti-orario.
- Svitare la lampada dalla base.
- Sostituire la lampada con una nuova 25 W/300°C, E14.
- **Non** utilizzare lampade di diverso tipo.
- Riposizionare il copri lampada.

Rimozione della porta per la pulizia



Per facilitare la pulizia dell'interno del forno e della cornice esterna, è possibile rimuovere la porta seguendo questa procedura: -

- Le cerniere **(A)** hanno dei fermi mobili **(B)**.
- Se si sollevano i fermi **(B)** è possibile disinserire le cerniere **(A)** dal telaio del forno.

- Afferrare la porta ai lati e inclinarla in avanti delicatamente fino a sganciarla dal forno. **ATTENZIONE: I profili del telaio interno della porta potrebbero essere molto affilati.**
- **IMPORTANTE:** Tenere con presa salda la porta per tutto il tempo e appoggiarla su un piano solido con una superficie morbida.
- La porta del forno e i vetri vanno puliti con un panno morbido e una piccola quantità di detergente. Il panno **NON** deve essere stato in contatto precedentemente con altri agenti chimici.
- Per assemblare la porta, inserire le cerniere nei propri alloggiamenti e aprire la porta completamente.
- **IMPORTANTE:** I fermi (**B**) devono essere chiusi prima di chiudere la porta.



- **Fare attenzione a non sbloccare le cerniere con la porta estratta poiché sono mantenute sotto una forte tensione dalle proprie molle.**
- **No immergere mai la porta in acqua.**

INSTALLAZIONE



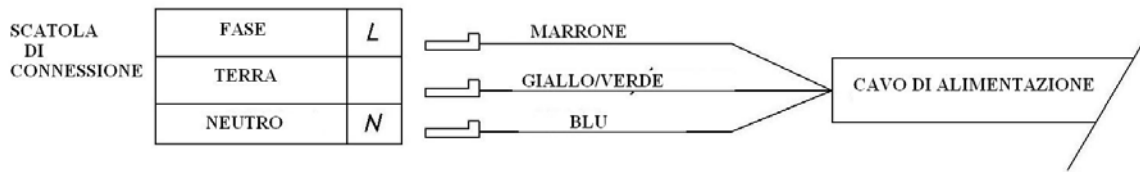
L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita da personale qualificato in osservanza delle norme riportate in seguito.

- Norme della comunità europea riguardanti gli standard di sicurezza.
- **Norme sull'edilizia** (rilasciate dai dipartimenti dell'ambiente).
- **Standard edilizi**
- **Norme europee sugli impianti elettrici.**
- **Norme sulla sicurezza sugli impianti elettrici.**

Prima della connessione accertarsi che le caratteristiche del vostro impianto elettrico siano conformi ai requisiti dell'apparecchio.

ATTENZIONE: L'APPARECCHIO DEVE AVERE LA MESSA A TERRA.

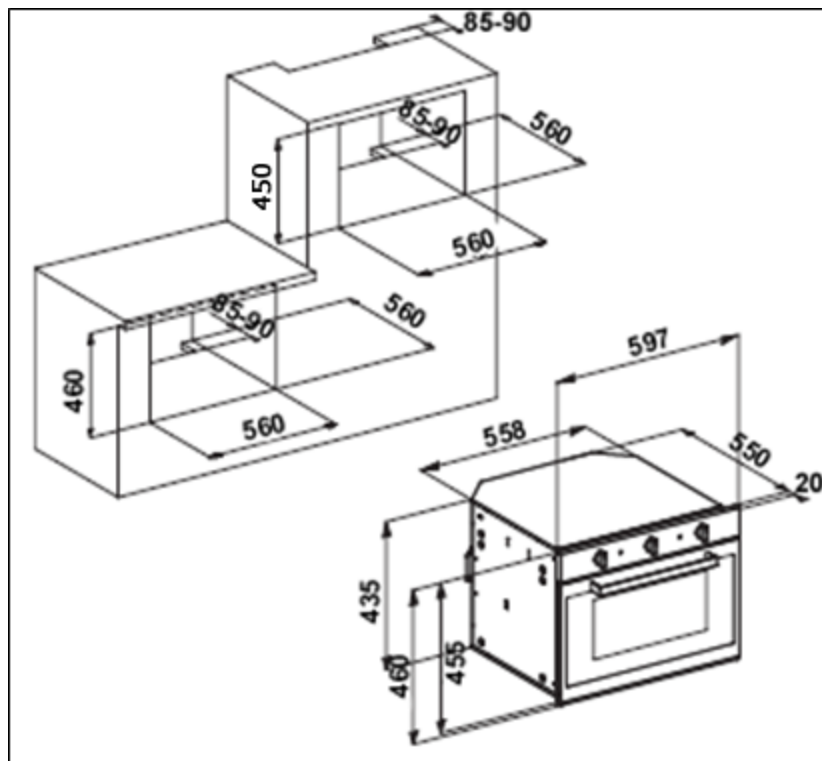
- Questo apparecchio deve essere connesso utilizzando una spina protetta da un fusibile da 16 A con contatti separati da almeno 3 mm (per UK) e posizionata in un luogo accessibile adiacente all'apparecchio. La presa deve risultare accessibile anche dopo l'inserimento dell'apparecchio nell'incasso.



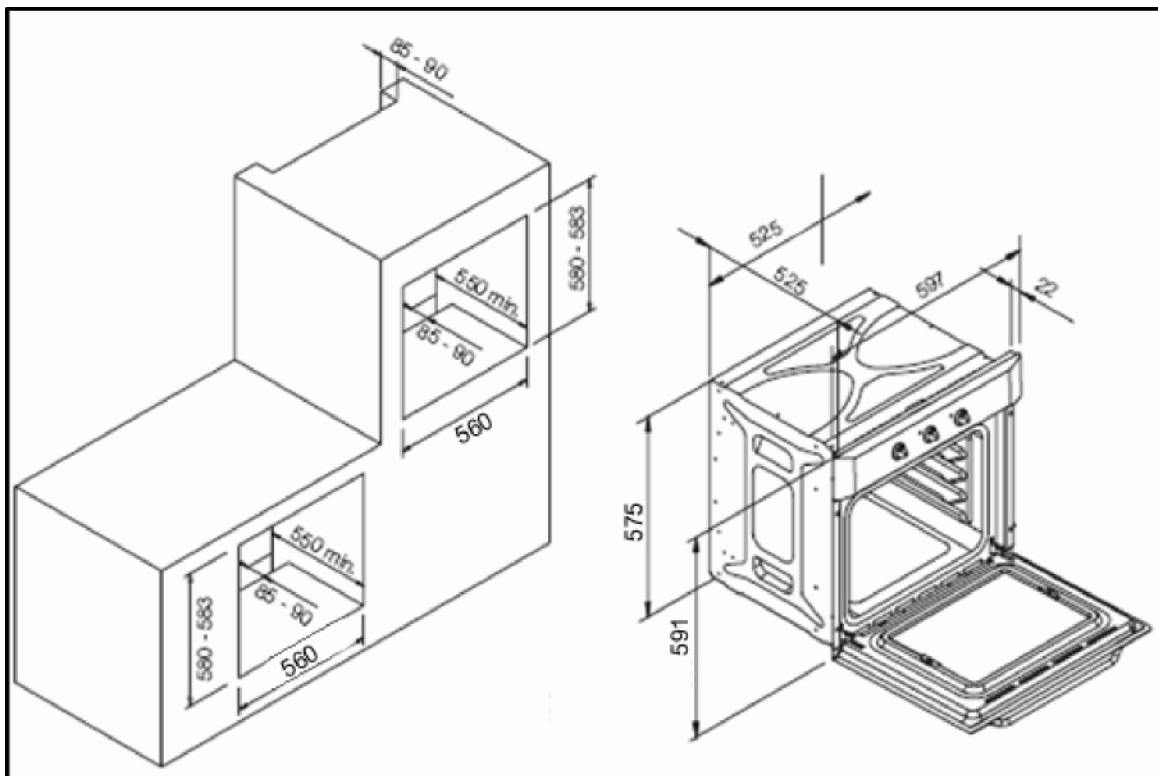
- Per connettere l'apparecchio al cavo di alimentazione, allentare e aprire la scatola di connessione per accedere ai contatti. Eseguire la connessione e assicurare il cavo alla scatola mediante l'apposito fermo, chiudere la scatola di connessione.
- Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione del forno, il cavo di terra (giallo/verde) deve essere sempre 10 mm più lungo degli altri due cavi.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non subisca mai temperature superiori ai 50°C.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è possibile ottenerlo dietro richiesta dal magazzino ricambi Baumatic.

Installazione del forno in un incasso

P460SS



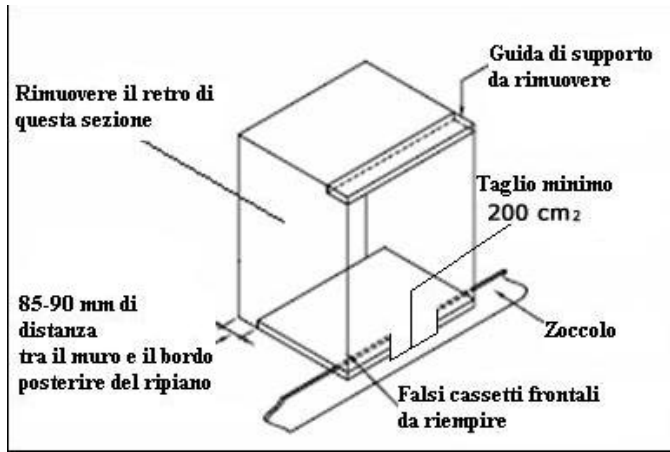
P660SS



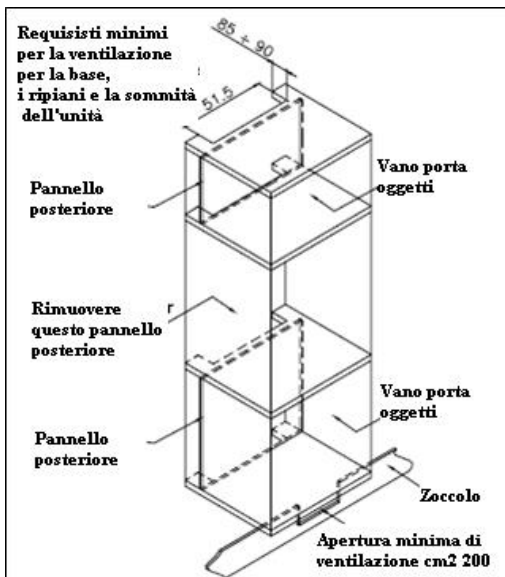
Posizionamento dell'apparecchio

- Assicurarsi che il vano che ospiterà il vostro forno sia conforme alle dimensioni indicate in figura (a seconda che si stia installando il modello P460SS o P660SS).
- Si prega di prestare attenzione ai dettagli sui requisiti per la ventilazione necessari per un corretto funzionamento del vostro apparecchio.
- Assicurarsi che il pannello posteriore del mobile sia stato rimosso.

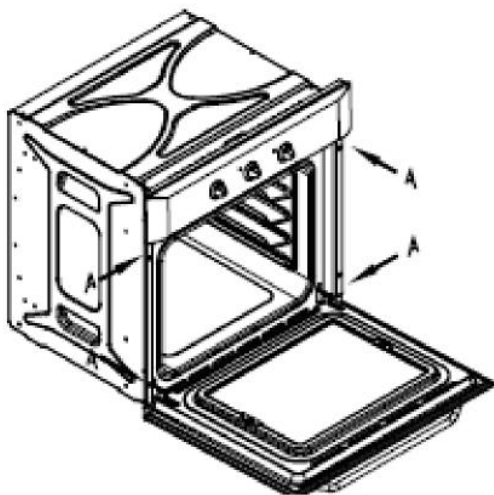
Requisiti per la ventilazione



(La figura mostra i requisiti per la ventilazione e relative prese per una installazione in una unità per cucina standard).



(La figura mostra i requisiti per la ventilazione e relative prese per una installazione in una unità alta).



- Accertarsi che il forno svenga fissato all'incasso utilizzando le viti e gli spessori forniti con il kit di installazione.
- Aprire la porta del forno e fissare le viti attraverso i 4 fori presenti ai lati del telaio del forno.

Risoluzione dei problemi

- ***Il forno non si avvia.***
 - * Controllare che il forno sia in modalità manuale.
 - * Controllare di aver selezionato una funzione di cottura e una temperatura di cottura.
- ***Sembra che non arrivi alimentazione al forno e al grill.***
 - * Controllare che apparecchio sia correttamente connesso alla rete elettrica.
 - * Controllare l'integrità dei fusibili.
 - * Controllare di aver eseguito le operazioni per l'impostazione dell'ora del giorno e della modalità manuale.
- ***Il grill funziona ma il forno no.***
 - * Controllare di aver selezionato la corretta funzione di cottura.
- ***Il grill non funziona o si disinserisce per lunghi periodi durante l'uso dell'apparecchio.***
 - * Lasciar raffreddare il forno per circa 2 ore. Una volta raffreddato, controllare se l'apparecchio funziona regolarmente.
- ***Il cibo non viene cotto bene***
 - * Assicurarsi di aver selezionato una funzione di cottura e una temperatura di cottura adeguate al cibo che si sta cucinando. Probabilmente è opportuno aumentare o diminuire di 10° C la temperatura impostata per ottenere una cottura ottimale.
- ***Il cibo non viene cotto in modo uniforme***
 - * Controllare che l'apparecchio si stato installato correttamente e livellato.
 - * Controllare la temperatura impostata e la posizione delle griglie.

- **La lampada interna non funziona**
- * Leggere a pagina 22 il capitolo "Sostituzione della lampada".
- **Si forma condensa nell'apparecchio**
- * Vapore e condensa sono naturali prodotti del processo di cottura di alimenti che contengono acqua, come cibi surgelati, pollo, carne etc.
- * E' possibile osservare la formazione di condensa nella cavità del forno e tra i vetri della porta. Questo non indica necessariamente un malfunzionamento dell'apparecchio.
- * Non lasciare raffreddare i cibi cotti nell'apparecchio all'interno del forno stesso dopo averlo spento.
- * Utilizzare contenitori con coperchio, quando è possibile, durante la cottura per ridurre la formazione di condensa.



IMPORTANTE: Se il vostro apparecchio non funziona correttamente, disconnetterlo dalla rete elettrica e contattare il servizio assistenza clienti Baumatic al numero verde gratuito 800-521444.

NON TENTARE DI RIPARARE AUTONOMAMENTE L'APPARECCHIO.

Dovete sapere che, se il tecnico chiamato per la riparazione in garanzia verificherà che il problema non è causato da un 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 stato installato in un modo tale per cui il tecnico ritiene ci sia la possibilità di danneggiare l'apparecchio o la vostra cucina, non eseguirà la riparazione.

Questo include situazioni in cui gli apparecchi siano stati rivestiti di ceramica o stucco o con posizionati di fronte dei listelli di legno o comunque installati in modo diverso da come specificato nel presente manuale.

Riferirsi anche alle condizioni di garanzia incluse nel presente prodotto.



United Kingdom

Baumatic Ltd.,
Baumatic Buildings,
6 Bennet Road,
Reading, Berkshire
RG2 0QX
United Kingdom

Sales Telephone

(0118) 933 6900

Sales Fax

(0118) 931 0035

Customer Care Telephone

(0118) 933 6911

Customer Care Fax

(0118) 986 9124

Spares Telephone

(01235) 437244

Advice Line Telephone

(0118) 933 6933

E-mail:

sales@baumatic.co.uk
customercare@baumatic.co.uk
spares@baumatic.co.uk
technical@baumatic.co.uk

Czech Republic

Baumatic CR s.r.o.
Lípová 665
460 01 Liberec 4
Czech Republic

+420 483 577 200

www.baumatic.cz

Slovakia

Baumatic Slovakia, s.r.o.
Galvániho 7/D
Slovakia

+421 255 640 618

Germany

Baumatic Gmbh
Lilienthalstrasse 1
320 52 Herford
Deutschland

+49 5221 694 99-0

www.baumatic.de

Italia

Baumatic Italia S.R.L.
Via Galvani N.3
35011 Campodarsego (PD)

+3904 9920 2297

www.baumatic.it

Holland

Baumatic Benelux B.V.
Grindzuigerstraat 22
1333 MS ALMERE
Nederland

+3136 549 1555

www.baumatic.nl

