

# ELECTRIC BUILT-IN OVENS

**TG1-MG1-POM9440SS  
SB1-B270M-B275M**



## USER AND INSTALLATION INSTRUCTIONS



**Baumatic®**

For future reference please record the following information which can be found on the Rating Plate and the date of purchase which can be found in the invoice:

Model Number .....

Serial Number .....

Date of Purchase .....

Supplier .....

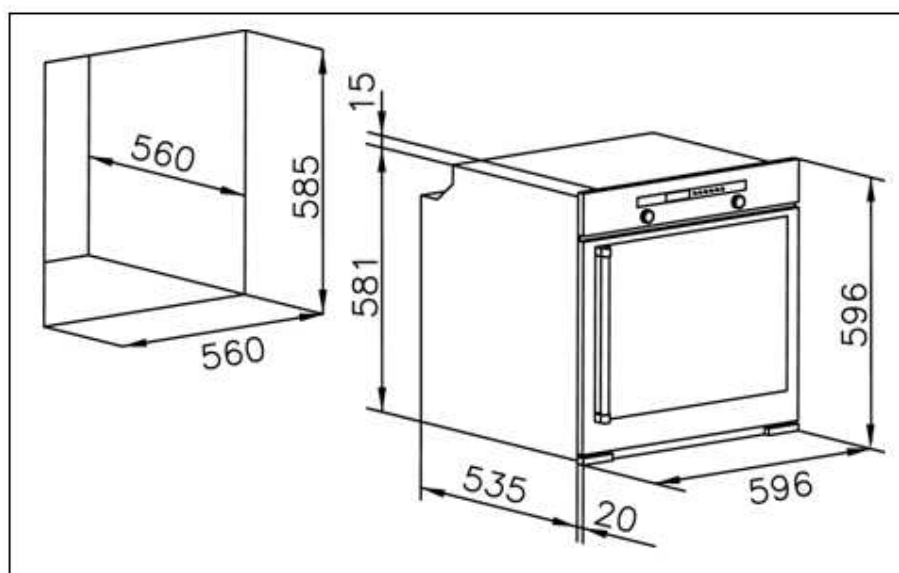
LIB30112(V4)

## 1. TECHNICAL DATA

| MODELS                                    | TG1<br>MG1 SB1 | B270M<br>B275M POM9440SS |
|---|----------------|--------------------------|
| Rating voltage                            | 220-240V       | 220-240V                 |
| Fun heating element (2300W)               | •              | •                        |
| Lower heating element (1000W)             | •              | •                        |
| Traditional upper heating element (900W)  | •              | •                        |
| Traditional grill heating element (1900W) | •              | •                        |
| Current                                   | 16 A           | 16 A                     |
| Maximum power                             | 2800 W         | 2800 W                   |
| Dimensions                                | 596 x 596 x600 | 596 x 596 x600           |

**TG1  
MG1  
SB1**

**B270M  
B275M  
POM9440SS**



## 2. PRELIMINARY REMARKS

Please read this booklet thoroughly before you install and use this appliance. It is important that you understand all the control functions before commencing to cook with this oven.

### Warnings

- This oven is intended to be used only for baking purposes, therefore improper use is not permitted. This oven must be used only by adult persons in good physical conditions. Please ensure that children are kept under close supervision at all times.
- Always use the oven door handle for opening the door of the oven.
- Avoid contact with inner surfaces and the door of the oven, as they can reach high temperatures during baking and remain hot also after appliance has been turned off.
- Cleaning operations must be carried out only when the temperatures is cold.
- In the event of any malfunctions with the oven and if no explanations are found in the fault analysis section of this manual, please turn off the appliance and call the customer services department.
- The appliance must be disconnected from the mains before executing cleaning operations.
- Repairs may only be carried out by Baumatic service engineers or their authorized agent.

- Packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.
- Cleaning of the oven should be carried out on a regular basis.
- Keep this instruction manual safe for persons not familiar with the operation.

### 3. DECLARATION OF CONFORMITY

In the parts destined to come into contact with foodstuffs, this appliance is in accordance with the requirements of the EC directive 89/109 transposed in the Italian Legislative Decree N° 108 of 25/01/92.

**CE** Appliance conforming to the European directives 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC and subsequent revisions.

The manufacturer declares that the oven is built using certified materials and requires the appliance to be installed in accordance with the standards currently in force. This appliance must be used by trained person for domestic purposes only.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on waste Electrical and electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a europeanwide validity of return and recycling on Waste electrical and electronic Equipment

### 4. INSTALLATION

The installation must be carried out by qualified personnel according to:

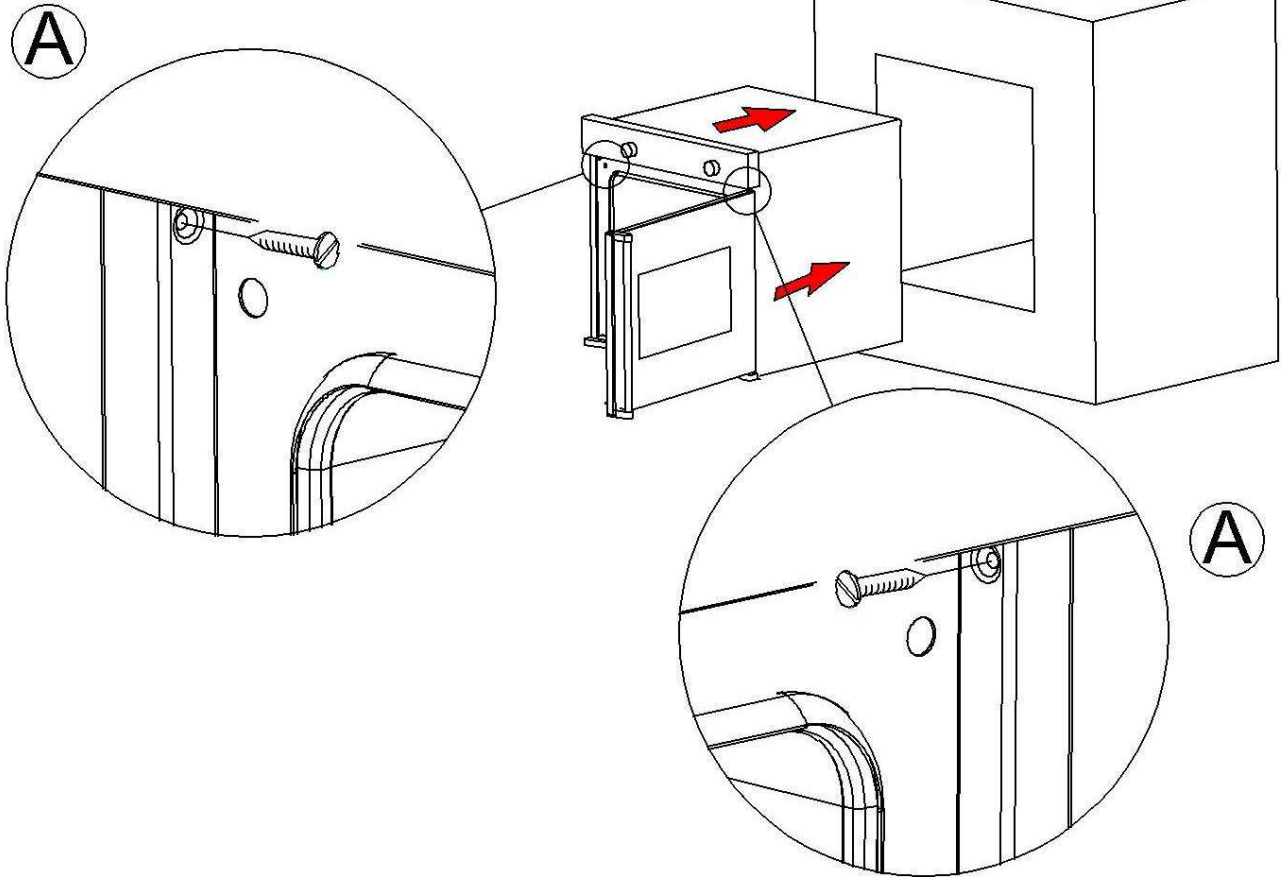
- Safety standards in force.
- Local electricity supply company advice.

#### Electric connections



- Check the details given on the rating plate situated on the oven making sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation. The data plate is placed on the bottom of the control panel.
- Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the oven is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.
- For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord's earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.
- This appliance should be wired into a suitably rated double pole switch with 3mm contact gap and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance.
- To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.
- If you have to change the cord, the earthing (yellow / green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- If damaged, the cable must be replaced with one supplied by the technical assistance service.

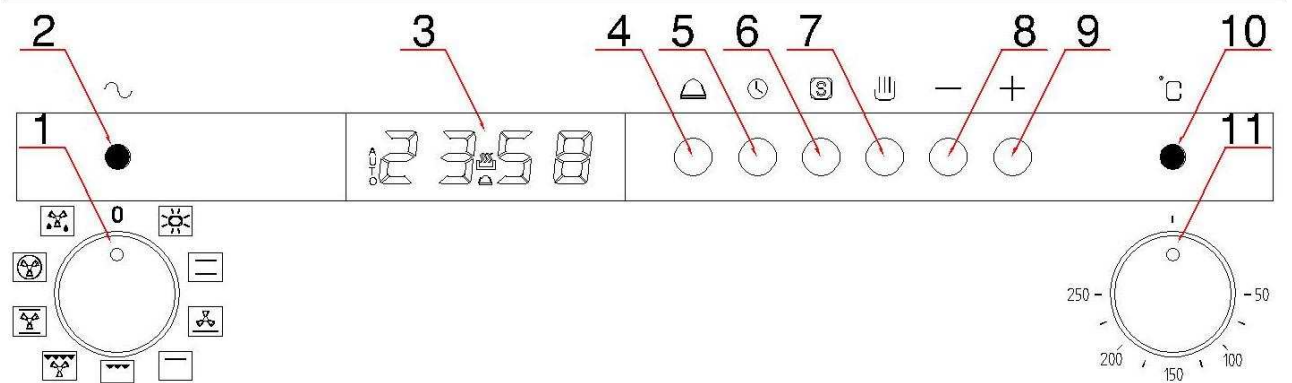
**Fixing the oven to the unit**



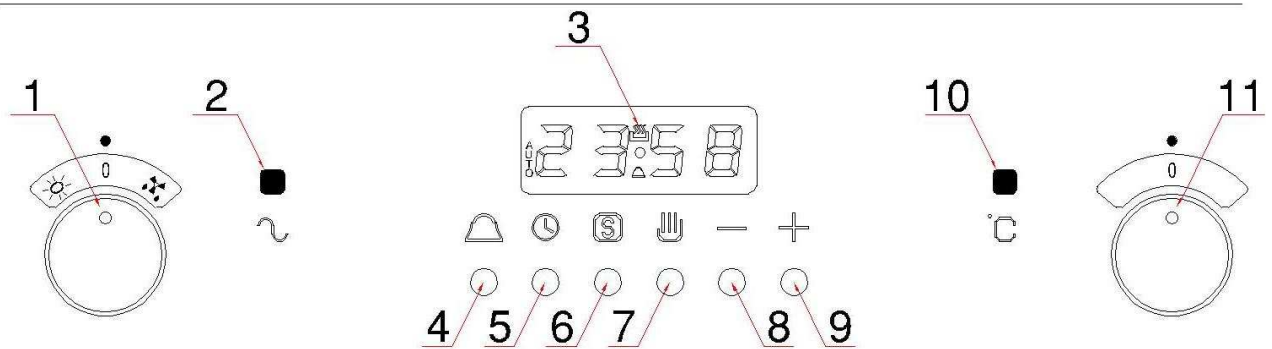
- Place the oven into the piece of kitchen furniture it is to be installed in.
- The holes of the holding screws are: top right and top left the frontal frame of the oven.
- Secure the oven with the fixing screws.

## 5. OVEN DESCRIPION

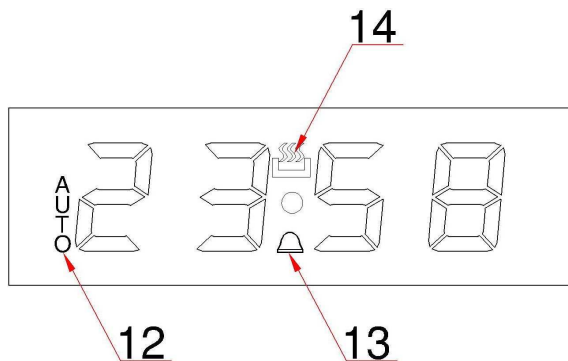
### Command button



B260.1SS - TG1 - MG1 - SB1 CONTROL PANEL



B270M-B275M-POM9440SS CONTROL PANEL



### DISPLAY DETAIL

- 1) Oven function selector knob - set the oven operating mode depending on the type of cooking required.
- 2) Oven tension light - displays that a function has been selected.
- 3) Timer display.
- 4) Timer Minder button – set the minute minder function.
- 5) Timer “Duration” button – set the duration function.
- 6) Timer “End of cooking” button – set the end of cooking button.
- 7) Timer “Manual function” button – set the oven cooking mode without timer.
- 8) Timer Minus regulating button – decrease the value showed into the display.
- 9) Timer Plus Regulating button – increase the value showed into the display.
- 10) Oven operating light - displays that the heating elements are in operation.
- 11) Thermostat control knob
- 12) “Auto” function symbol – displays that a timer operation has been selected

- 13) Bell symbol – displays that the minute minder has been selected
- 14) Heating symbol– displays that a oven function has been set

### Oven Mode selector switch

The oven switch selects the desired cooking function. (turn the knob anti-clockwise).  
The available cooking functions combine the different heating element with the cavity cooling.

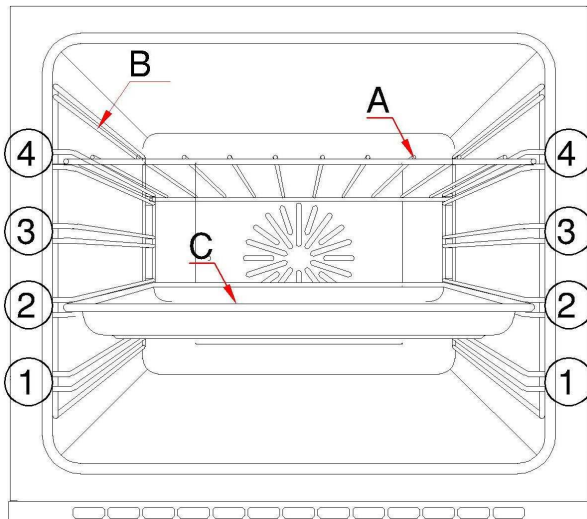
### Oven thermostat

The oven thermostat sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature value within the range of 50-250°C. (turn the knob anti-clockwise).

### Oven operating light

It informs that the oven heating elements are in operation. The light turns off as soon as the temperature set has been reached, and it is turned back on every time the oven is in a heating phase. It is a useful aid to check that the correct temperature has been reached before you place a dish in the oven.

### Accessories



In order to provide a better cooking, the ovens are equipped with the following elements:

- 2 Safety grill shelves (A);
- Removable side racks which allow cooking on 4 different levels (B);
- 1 drip tray (C);
- 1 trivet;
- 1 handle for tray;

## 6. TIME SET

After the first connection of the oven to the mains supply the numbers on the display (3) flash meaning that time is not set.

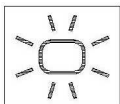
Press the “manual function” button (7).

Set the time in order to use the timer cooking mode, by pressing the buttons (8) and (9).

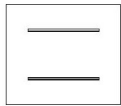
## 7. USING THE OVEN

The oven is thermostatically controlled between 50°C and 250°C according to the required temperature of cooking.

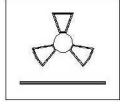
The desired cooking function is selected by turning the relating switch knob (1). There are 9 cooking functions available



**OVEN LIGHT:** When this function is set, it turns on only the light inside of the oven. It is especially useful for cleaning the oven when the same is turned off as it illuminates the appliance interior.



**CONVECTION MODE:** The oven is heated both from above (top heating element) and from below (bottom heating element). This is the traditional cooking mode that allows food to be cooked evenly, using one rack height only.



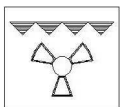
**FAN ASSISTED BOTTOM HEATING:** The oven is heated only from the below with the aid of fan. This is suited for delicate dishes.



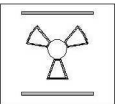
**TOP ELEMENT MODE:** This cooking function is suited for gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm



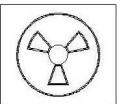
**GRILL MODE:** This cooking function is suited for grilling the dishes from above. It provides the quick browning of the surface. The grill mode can also be used to toast up slices of bread.



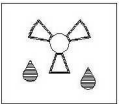
**FAN ASSISTED FULL GRILL MODE :** The top heating element and the grill are turned on along with the fan. This combination increases the heating through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent foods on burning on the surface, allowing the heat to penetrate into it



**FAN ASSISTED CONVECTION MODE:** The top and bottom heating elements are turned on, as well as the fan inside the oven. Compared with the "convection mode", an even more even distribution of heat is obtained thanks to the fan, and 2 different racks heights can be used at the same time



**FAN OVEN MODE:** The circular heating element and the fan are turned on. The constant even heat cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperature are the same. It is ideal for baking cakes and pastries in general.



**DEFROST MODE:** Only the fan is working. In this mode the air circulated by the motor action throughout the interior of the oven affects the food and speeds up the natural thawing process.

## Warnings

- Keep the oven door closed when using the grill modes
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill – the high reflectivity of the foil can damage the grill element.
- The grill heating element becomes extremely hot during operation; avoid touching it inadvertently when handling the food to be grilled.

## Helpful hints

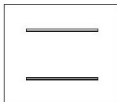
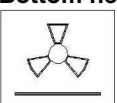


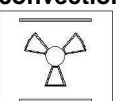

- Before cooking, check that any unused accessories are removed from the oven.
- Pre heat the oven at cooking temperature before use.
- Place cooking trays in the centre of the oven and allow gaps when using more than one tray for air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to view the dishes (the oven light remains on during cooking).
- Be careful when opening the door to avoid contact with hot parts and steam

## Cooking guidelines

- During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. This should be placed on the shelves or the trays provided.
- Please refer to the information on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preferences.
- Make sure that frozen foods are thoroughly thawed before cooking, unless instructed otherwise.

## SUGGESTED COOKING TABLE

The following table contains an advise of how to set the oven. The cooking times are approximate and may vary according to personal taste.

| Selector knob setting  | Type of food         | Weight<br>[kg] | Rack height | Preheating time | Thermostat Knob setting [°C] | Cooking time [min] |
|--|----------------------|----------------|-------------|-----------------|------------------------------|--------------------|
| <b>Convection mode</b><br>               | Pork Roast           | 1,5            | 3           | 10              | 180                          | 120                |
|  | Beef                 | 1,5            | 2           | 10              | 190                          | 70                 |
|  | Cod-Sea bream turbot | 1,0            | 2           | 9               | 180                          | 40                 |
|  | Plain Bread          | 1,0            | 2           | 9               | 175                          | 30                 |
|  | Pies                 | 1,0            | 2           | 10              | 180                          | 40                 |
| <b>Fan assisted Bottom heating</b><br>  | Fruit cakes          | 1,5            | 2           | 8               | 165                          | 45                 |
|  | Cheese cake          | 1,0            | 2           | 10              | 165                          | 90                 |
|  | Cake                 | 1,5            | 2           | 10              | 170                          | 40                 |
| <b>Grill mode</b><br>                   | Chicken Wings        | 1,0            | 3           | 7               | 200                          | 25                 |
|  | Sliced pork belly    | 1,0            | 3           | 7               | 200                          | 25                 |
|  | Roast potatoes       | 0,5            | 3           | 7               | 200                          | 25                 |
|  | Tomatoes au gratin   | 0,4            | 2           | 7               | 210                          | 20                 |
|  | Toast                | 0,5            | 3           | 5               | 200                          | 5                  |
| <b>Fan assisted grill mode</b><br>      | Chicken tights       | 1,0            | 3           | 10              | 200                          | 25                 |
|  | Spare ribs           | 0,5            | 3           | 14              | 220                          | 40                 |
|  | Sea-bream parcels    | 0,3            | 2           | 8               | 190                          | 20                 |
|  | Chicken              | 1,5            | 3           | 14              | 220                          | 35                 |
|  | Vegetables           | 1,0            | 3           | 14              | 210                          | 15                 |
| <b>Fan assisted convection Mode</b><br> | Oven-baked Rabbit    | 1,0            | 2           | 9,5             | 190                          | 55                 |
|  | Oven-baked crayfish  | 0,5            | 3           | 10              | 200                          | 30                 |
|  | Cod-Sea bream turbot | 2,0            | 2-4         | 7,5             | 150                          | 25                 |
|  | Fruit cakes          | 1,5            | 2           | 9               | 175                          | 30                 |
|  | Savoury pies         | 2,0            | 2-4         | 9               | 180                          | 40                 |
| <b>Fan oven mode</b><br>                | Lamb                 | 1,2            | 2           | 10              | 180                          | 45                 |
|  | Flaky pastry         | 1,0            | 1-4         | 8               | 190                          | 30                 |
|  | Vegetable pies       | 1,0            | 3           | 7               | 180                          | 55                 |
|  | Dry cakes            | 0,5            | 2           | 7               | 180                          | 25                 |
|  | Trout parcels        | 0,3            | 3           | 9               | 195                          | 15                 |

## 8. TIMER MODES

### Minute minder / alarm clock

This function is available at all times, independent of the mode set, and can therefore be activated in any operating mode, including when the oven is switched off. **The minute minder does not control any of the oven cooking functions.**

- Press the related button (4). The display (3) will show the value 00:00. Set the desired time with the +/- buttons (9) and (8).
- As soon as the time is set, it will start the countdown for the minute minder and the bell symbol (13) will appear on the display.
- If you have set a minute minder alarm, it can be modified accessing by pressing the the +/- buttons (9) and (8).
- An alarm will sound when the minute minder time has elapsed – this can be stopped by pressing the related button (4).

### Duration (hrs/min)

Set the oven to the required temperature. The Heating symbol (14) will illuminate. Once selected the operating mode via the selector knob (1), it is possible to set the duration of cooking time.

- Press the Duration mode button (5). The display (3) will show the value 00:00. Set the desired time for the duration of cooking with the +/- buttons (9) and (8).
- As soon as the time is set, it will start the countdown and the word AUTO (12) will appear in the display. It can be modified accessing by pressing the the +/- buttons (9) and (8).
- When the set time has elapsed the oven will switch off and an alarm will be heard, the word AUTO (12) will flash and the Heating symbol (14) will disappear.
- The alarm can be stopped by pressing the Duration mode button (5). Touching the Manual Button (7) the memory of the timer will be erased and the word Auto will disappear
- As the oven is now set for manual operation, ensure that the oven controls are in the OFF position.

### End of operating period

Set the oven to the required temperature. The Heating symbol (14) will illuminate. Once selected the operating mode via the selector knob (1), it is possible to set the end of operating period.

- Press the “End of cooking” mode button (6). The display (3) will show the value 00:00. Set the desired time of end of cooking with the +/- buttons (9) and (8). The clock will calculate the running time and show it in the display.
- As soon as the time is set, it will start the countdown and the word AUTO (12) will appear in the display. It can be modified accessing by pressing the the +/- buttons (9) and (8).
- When the time of day equals the cooking end time, the oven will switch off. An alarm will be heard, the word AUTO (12) will flash and the Heating symbol (14) will disappear.
- The alarm can be stopped by pressing the “End of cooking” mode button (6). Touching the Manual Button (7) the memory of the timer will be erased and the word Auto will disappear
- As the oven is now set for manual operation, ensure that the oven controls are in the OFF position

### Delayed start time

Set the oven to the required temperature. The Heating symbol (14) will illuminate. Once selected the operating mode via the selector knob (1), it is possible to set the pre selected operating period. This function is obtained using both the “duration” and “end of cooking” modes

- Press the Duration mode button (5). The display (3) will show the value 00:00. Set the desired time for the duration of cooking with the +/- buttons (9) and (8).

- The word AUTO (12) will appear in the display.
- Press the “End of cooking” mode button (6). The display (3) will show the value 00:00. Set the desired time of end of cooking with the +/- buttons (9) and (8). The clock will calculate the running time and show it in the display.
- Based on the difference between the set end of cooking period and the set duration, the oven will turn on at the time chosen.
- When the time of day equals the cooking end time, the oven will switch off. An alarm will be heard, the word AUTO (12) will flash and the Heating symbol (14) will disappear.
- The alarm can be stopped by pressing either the “End of cooking” mode button (5) or the Duration mode button (6). Touching the Manual Button (7) the memory of the timer will be erased and the word Auto will disappear
- As the oven is now set for manual operation, ensure that the oven controls are in the OFF position

## Notes

- If a setting is made, this will be indicated by an audible signal and the word AUTO (12) will flash. This requires to cancel the time setting Touching the Manual Button (7)
- The audible signal that is emitted at the end of a timer program will continue for seven minutes unless Touching the Manual Button (7). At the end of this seven minutes, the word AUTO (12) will continue to flash until cancelled
- The audible signal has three pitch settings, low, medium and high. To adjust the pitch, ensure the timer is in manual mode, then press and hold the ? button to hear the selected pitch. Releasing the ? button, then pressing again and holding will select another pitch

## 9. CLEANING AND MAINTENANCE

Thoroughly clean the oven before operating it for the first time and after every use, thus avoiding baking in of residual food stuffs. After residues have baked in several times, they are then difficult to remove. Never clean the oven surfaces by steam cleaning.

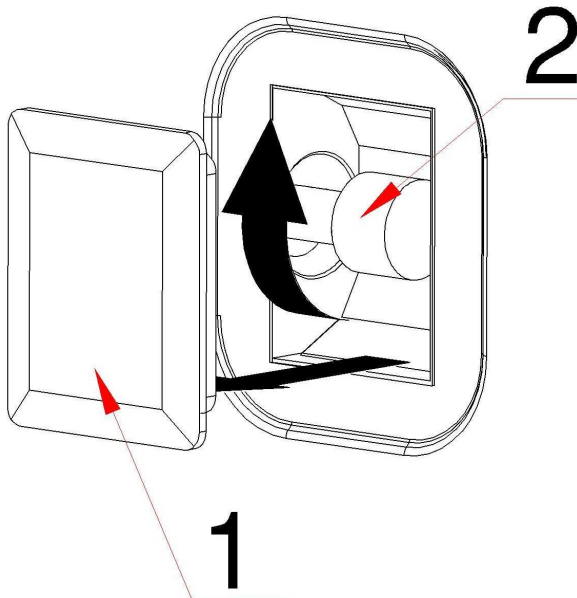
### **Cleaning operations must be carried out only when the equipment is cold.**

Any stains that may appear on the bottom of the oven always originate from splashes or overflowed food. These splashes occur during cooking and are due to the use of excessively high temperature. The overflowed food is due to the use of a cookware which is too small or to an erroneous evaluation of the increase in volume of the dish during cooking. These two inconveniences can be averted by using deep cookware or using the oven tray provided.

Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.

### **Removable roof liner**

These models are supplied with traditional grill it has been set a removable roof liner which allows a better cleaning of the upper part of the oven. It is possible to extract it from the cavity as it slides over the grill element. When this liner is cleaned it is advisable to place it back on its housing.



### **Replacing the lamp**

The oven must always be disconnected from the mains when you're going to replace an oven part. With a tool remove the lamp cover (A) Unscrew the lamp (B) from the holder and replace with a new one. At the end of this operation place the cover again on its centre.

## 10. ACCESSORIES

In order to provide a better cooking, the ovens are equipped with the following elements:

- 2 Safety grill shelves;
- Removable side racks;
- 1 drip trays;
- 1 handle trivet;

## 11. TECHNICAL SERVICE

**The appliance must always be disconnected from the mains when being repaired.**

If you cannot find any reason for the malfunction:

Turn off the appliance and do not attempt any repairs this should only be conducted by suitably qualified personnel. Call the Baumatic customer service department.

The appliance comes with a guarantee certificate that entitles you to use the Baumatic service department.

The guarantee must be duly completed, and sent to the Baumatic service department, a valid document issued by the retailer at the time of purchase (delivery bill, invoice, cash register receipt, etc.) indicating the name of the retailer, the date of delivery, details for identifying the product and the purchase price should be retained and shown to any Baumatic engineer should the need arise.

## Baumatic Ltd. Conditions of Guarantee

Dear Customer,

Your new Baumatic appliance comes complete with a free 12 month guarantee covering both parts and labour costs resulting from defective materials or workmanship.

Baumatic also gives you the opportunity to automatically extend the guarantee period for a further 12 months at no extra cost, giving an initial guarantee period of 24 months. The extended guarantee period applies to England, Scotland, Wales and Northern Ireland only.

To qualify for your full 24 months guarantee you **must** register your appliance within 28 days of purchase to be covered under this guarantee. This can be done online via: [www.baumatic.co.uk](http://www.baumatic.co.uk) or through returning the guarantee card which can be found in each new Baumatic appliance.

\* In addition, your appliance is covered by a 5 year parts warranty. Baumatic Ltd will provide free of charge the parts required to repair the appliance, only if they are fitted by a Baumatic engineer, for any defect that arises due to faulty materials or workmanship within a period of 5 years from the original purchase date.

\* An additional 1 to 3 year insurance scheme for labour is available should you wish to extend the warranty period.

Should any person other than an authorised representative of Baumatic Ltd interfere with the appliance, the policy is negated and Baumatic Ltd will be under no further liability.

The guarantee covers the appliance for normal domestic use only, unless otherwise stated.

Any claims made under the terms of the guarantee must be supported by the original invoice/bill of sale issued at the time of purchase.

This guarantee is transferable only with the written consent of Baumatic Ltd.

If the appliance fails and is considered either not repairable or uneconomical to repair during the manufacturer warranty period, a free of charge replacement will not be offered.

The guarantee for any replacement will only be for the remainder of the guarantee on the original product purchased.

The guarantee does not cover:

- Sinks and taps
- Failure to comply with the manufacturers instructions for use.
- The replacement of cosmetic components of accessories
- Accidental damage or wilful abuse.
- Subsequent loss or damage owing to the failure of the appliance or electrical supply
- Incorrect installation
- Losses caused by Acts of God, civil war, failure to obtain spare parts, strikes or lockouts
- Filters, fuses, light bulbs, external hoses, damage to bodywork, paintwork, plastic items, covers, baskets, trays, shelves, burner bases, burner caps, decals, corrosion, rubber seals.

In the course of the work carried out it may be necessary to remove the appliance from its operating position. Whilst all reasonable care will be taken, Baumatic Ltd cannot accept responsibility for damage sustained to any property whatsoever in this process.

This guarantee is in addition to and does not diminish your statutory or legal rights.

### Contacting Baumatic Ltd

| Sales              | Service            | Spares             | Technical/Advice |
|--------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| TEL: 0118 933 6900 | TEL: 0118 933 6911 | TEL: 0118 933 6922 | 0118 933 6933    |
| FAX: 0118 931 0035 | FAX: 0118 986 9124 | FAX: 0118 933 6942 | 0118 933 6942    |

Thanks you for buying Baumatic.

\* Applies to UK, Scotland, Wales & Northern Ireland only (Republic of Ireland has 1 year labour & 1 year parts warranty only)

# Instrukcja obsługi urządzenia Baumatic

## MG1, POM9440SS, SB1, TG1

Wielofunkcyjny piekarnik elektryczny do zabudowy dużej pojemności



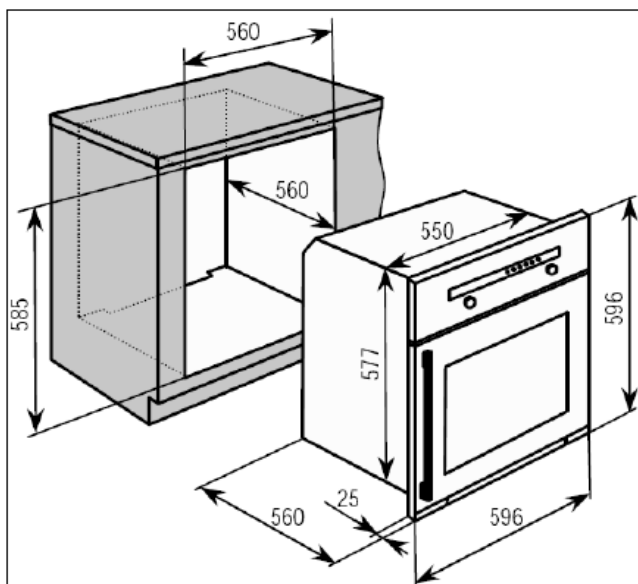
  
**Baumatic®**

*You will be mine ...*

**UWAGA: Niniejsza instrukcja z zaleceniami dla użytkownika zawiera ważne informacje łącznie z punktami o bezpieczeństwie i instalacji, które umożliwią jak najlepsze wykorzystanie urządzenia. Należy ją przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby była łatwo dostępna również dla osób, które nie są zapoznane z użytkowaniem tego urządzenia.**

|  |    |
|--|----|
| <b>Specyfikacja (MG1, SB1, TG1)</b>  | 15 |
| Wymiary wyrobu   | 15 |
| Wymiary otworu   | 15 |
| Specyfikacja wyrobu  | 15 |
| Standardowe wyposażenie  | 15 |
| Wyposażenie opcjonalne   | 15 |
| <b>Specyfikacja (POM9440SS)</b>  | 16 |
| Wymiary wyrobu   | 16 |
| Wymiary otworu   | 16 |
| Specyfikacja wyrobu  | 16 |
| Standardowe wyposażenie  | 16 |
| Szczegóły o podłączeniu elektrycznym                                       | 17 |
| <b>Panel do obsługi</b>  | 18 |
| <b>Panel do obsługi (POM9440SS)</b>  | 18 |
| Wyświetlacz zegara i programatora  | 19 |
| <b>Nastawienie i używanie programatora/wyłącznika czasowego piekarnika</b> | 19 |
| Nastawienie czasu i wybór trybu pracy „Praca ręczna”                       | 19 |
| Nastawienie zegara   | 19 |
| Przed pierwszym użyciem  | 19 |
| Nastawienie funkcji „Sygnał dźwiękowy”                                     | 20 |
| Nastawienie funkcji „Czas pieczenia”                                       | 20 |
| Nastawienie funkcji „Koniec pieczenia”                                     | 21 |
| Nastawienie funkcji „Czas początku i końca”                                | 22 |
| <b>Wybranie funkcji gotowania i temperatury</b>                            | 23 |
| Nastawienie czasu i wybór trybu pracy „Praca ręczna”                       | 23 |
| Wybranie funkcji piekarnika  | 23 |
| Urządzenie ma do dyspozycji dziewięć funkcji pieczenia                     | 23 |
| Pokrętko do nastawiania termostatu   | 24 |
| Kontrolka działającego piekarnika  | 25 |
| Zalecenia dotyczące pieczenia  | 25 |
| <b>Czyszczenie i utrzymanie</b>  | 27 |
| Wysuwana pokrywa grilla  | 27 |
| Wymiana żarówki w piekarniku   | 28 |
| <b>Instalacja</b>  | 28 |
| Podłączenie do sieci   | 28 |
| Zmiana kierunku otwierania drzwi piekarnika                                | 29 |
| Instalacja piekarnika do zestawu kuchennego                                | 32 |
| Umocowanie piekarnika do szafki  | 33 |
| Wymagania co do wentylacji   | 33 |

## Specyfikacja (MG1, SB1, TG1)



### Wymiary wyrobu

Wysokość: 596 mm  
Szerokość: 596 mm  
Głębokość: 560 mm

### Wymiary otworu

Wysokość: 585 mm  
Szerokość: 560 mm  
Głębokość: 560 mm

### Specyfikacja wyrobu

- 9 funkcji piekarnika
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Pojemność piekarnika: 65 litrów
- Drzwi z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Programator LED
- Sterowanie za pomocą pokręteł push/pull (chowane pokręta)
- Obieg chłodzący
- Termostatycznie sterowany grill
- Wykończenie powierzchni emalią Wipeclean
- Możliwość zabudowania
- Demontowalne drzwi z podwójną szybą

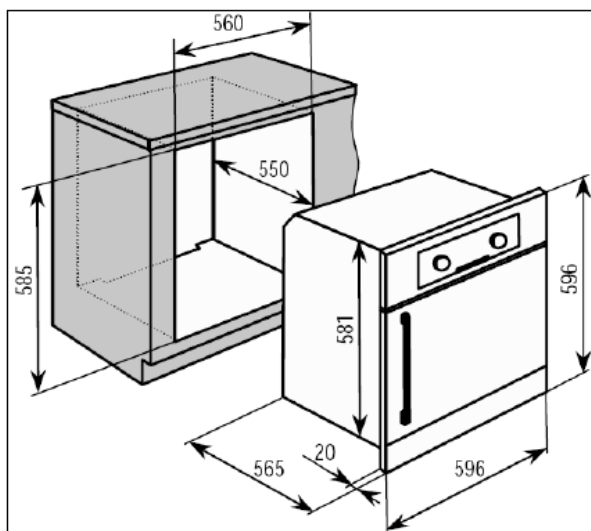
### Standardowe wyposażenie

- Demontowalna górna płyta piekarnika
- Demontowalne drabinki boczne piekarnika
- 2 x bezpiecznie wysuwana półka
- Emaliowana brytfanna z uchwytem
- Podkładka pod gorące naczynia

### Wyposażenie opcjonalne

- BPS1 PizzaStone
- TEL4KIT Prowadnice teleskopowe

## Specyfikacja (POM9440SS)



### Wymiary wyrobu

Wysokość: 596 mm  
Szerokość: 596 mm  
Głębokość: 565 mm

### Wymiary otworu

Wysokość: 585 mm  
Szerokość: 560 mm  
Głębokość: 550 mm

### Specyfikacja wyrobu

- 9 funkcji piekarnika
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Pojemność piekarnika: 65 litrów
- Drzwi z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Programator LED
- Obieg chłodzący
- Termostatycznie sterowany grill
- Wykończenie powierzchni emalią Wipeclean
- Możliwość zabudowania
- Demontowalne drzwi z podwójną szybą

### Standardowe wyposażenie

- Demontowalna górna płyta piekarnika
- Demontowalne drabinki boczne
- 2 x bezpiecznie wysuwana półka
- Emaliowana brytfanna z uchwytem
- Podkładka pod gorące naczynia
- Prowadnice teleskopowe
- PizzaStone

### Szczegóły o podłączeniu elektrycznym

|   |   |
|---|---|
| <b>Napięcie znamionowe:</b>               | 230 V 50 Hz                                     |
| <b>Podłączenie do sieci elektrycznej:</b> | 16 A  |
| <b>Moc znamionowa:</b>                    | 2.8 kW  |
| <b>Przewody zasilania:</b>                | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>                         |
| <b>Żarówka w piekarniku:</b>              | 25 W/300 °C pigma<br>żarówka z oprawką gwintową |

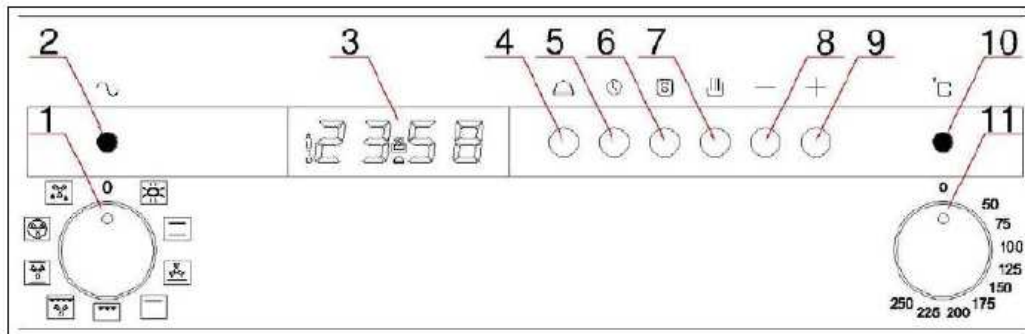
Prosimy zanotować poniższe informacje, które są podane na tabliczce znamionowej oraz datę sprzedaży podaną na paragonie/ fakturze:

**Model** .....

**Numer fabryczny** .....

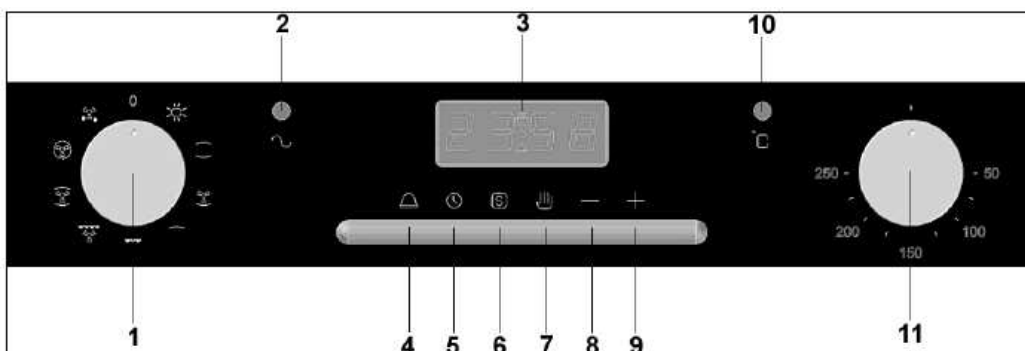
**Data sprzedaży** .....

## Panel do obsługi



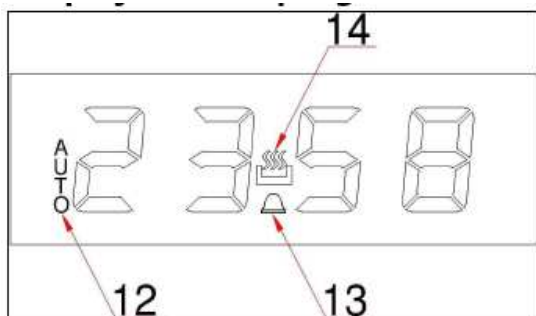
1. Przełącznik funkcji piekarnika
2. Kontrolka
3. Wyświetlacz zegara i programatora
4. Przycisk „Sygnał dźwiękowy”
5. Przycisk „Czas pieczenia”
6. Przycisk „Koniec pieczenia”
7. Przycisk „Praca ręczna”
8. Przycisk „Minus”
9. Przycisk „Plus”
10. Kontrolka piekarnika
11. Pokrętło termostatu

## Panel do obsługi (POM9440SS)



1. Przełącznik funkcji piekarnika
2. Kontrolka
3. Wyświetlacz zegara i programatora
4. Przycisk „Sygnał dźwiękowy”
5. Przycisk „Czas pieczenia”
6. Przycisk „Koniec pieczenia”
7. Przycisk „Praca ręczna”
8. Przycisk „Minus”
9. Przycisk „Plus”
10. Kontrolka piekarnika
11. Pokrętło termostatu

## Wyświetlacz zegara i programatora



12. Symbol funkcji „Auto”
13. Symbol dzwonka (funkcja „Sygnał dźwiękowy”)
14. Symbol „Praca ręczna”

## Nastawienie i używanie programatora/wyłącznika czasowego piekarnika

### Nastawienie czasu i wybór trybu pracy „Praca ręczna”

**Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci cyfry na wyświetlaczu programatora będą migać. Przed wybraniem funkcji gotowania lub nastawieniem temperatury należy nastawić czas i przełączyć urządzenie do trybu pracy „Praca ręczna”.**

- o Aby nastawić tryb pracy „Praca ręczna” nacisnąć przycisk „Praca ręczna” (**7**) na panelu do obsługi.

### Nastawienie zegara

**Aby nastawić piekarnik na tryb pracy ręcznej, trzeba również nastawić zegar.**

- o Za pomocą przycisków „minus” (**8**) i „plus” (**9**) nastawić czas na wyświetlaczu. Po pojawieniu się prawidłowego czasu na wyświetlaczu zwolnić przyciski „minus” lub „plus”. Po kilku sekundach czas na wyświetlaczu przestanie migać i będzie można korzystać z piekarnika.

### Przed pierwszym użyciem

- o Po usunięciu jakichkolwiek resztek z piekarnika, które tam mogły zostać z procesu produkcji, przełączyć funkcję piekarnika na pracę z wentylatorem lub konwekcyjny tryb pieczenia i nastawić termostat na maksymalną temperaturę.
- o Jest normalne, że z początku będą się wydzielać nieprzyjemne zapachy.
- o Podczas wypalania wskazane jest otwarcie wszystkich okien w pomieszczeniu.
- o Podczas wypalania nie zalecamy przebywania w pomieszczeniu, w którym proces przebiega.
- o Pozostawić piekarnik włączony z maksymalną nastawioną temperaturą na czas 30-40 minut.

## Nastawienie funkcji „Sygnał dźwiękowy”

***Funkcję sygnału dźwiękowego można nastawiać kiedykolwiek bez względu na to, czy już jest wybrana funkcja piekarnika. Z użyciem funkcji sygnału czasowego można nastawić czas, po upływie którego będzie sygnalizowany alarm dźwiękowy.***

- Nacisnąć przycisk „Sygnał dźwiękowy” **(4)**; na wyświetlaczu pojawi się informacja 00:00. Nastawić czas, który ma być odliczany za pomocą przycisków „minus” **(8)** i „plus” **(9)**.
- Po pojawieniu się prawidłowego czasu na wyświetlaczu zwolnić przyciski „minus” lub „plus”. Na wyświetlaczu pojawi się symbol sygnału dźwiękowego **(13)**.
- Jeżeli czas odliczania jest już nastawiony, można w trakcie pieczenia wydłużyć lub skrócić czas za pomocą przycisków plus i minus timera.
- Po upływie czasu odliczania odezwie się sygnalizacja akustyczna. Sygnalizację można wyłączyć naciśnięciem przycisku „Sygnał dźwiękowy”.
- **Ważne:**  
Piekarnik będzie kontynuować pieczenie, chociaż sygnał dźwiękowy wyłączy się. Po skończeniu pieczenia wyłączyć piekarnik ręcznie obracając przełącznikiem funkcji piekarnika i pokrętkiem termostatu do pozycji 0.

## Nastawienie funkcji „Czas pieczenia”

***Funkcja ta umożliwia nastawienie odliczanego czasu podobnie, jak funkcja „Sygnał dźwiękowy”. W tym przypadku piekarnik jednak po upływie tego czasu odliczania nie będzie dalej grzać.***

- Do nastawienia żądanej temperatury użyć pokrętki termostatu **(11)**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol pracy ręcznej **(14)**.
- Do wyboru trybu pieczenia użyć przełącznika nastawienia funkcji piekarnika **(1)**.
- Teraz można nastawić żądany czas pieczenia.
- Nacisnąć przycisk „Czas pieczenia” **(5)** a na wyświetlaczu pojawi się 00:00. Za pomocą przycisków „minus” **(8)** i „plus” **(9)** nastawić czas, który ma być odliczany.
- Po pojawieniu się prawidłowego czasu na wyświetlaczu zwolnić przyciski „minus” lub „plus”. Odliczanie zacznie się natychmiast a na wyświetlaczu timera pojawi się słowo AUTO.

- Jeżeli czas odliczania jest już nastawiony, można w trakcie pieczenia wydłużyć lub skrócić czas za pomocą przycisków plus i minus timera.
- Po ukończeniu odliczania odezwie się sygnał ostrzegawczy i piekarnik wyłączy się. Zacznie migać symbol AUTO a symbol ogrzewania zniknie. Sygnał dźwiękowy wyłączy się przyciskiem „Sygnał dźwiękowy”.
- Po użyciu funkcji „Czas pieczenia” należy ponownie piekarnik przełączyć do trybu pracy ręcznej. Dokonać tego naciskając przycisk „Praca ręczna”. Z wyświetlacza zniknie słowo AUTO a zamiast niego pojawi się symbol pracy ręcznej.
- **Ważne:**  
Jeżeli pokrętko termostatu i przełącznik wyboru funkcji piekarnika nie zostanie przełączony do pozycji **0**, urządzenie po naciśnięciu przycisku „Praca ręczna” będzie kontynuować pieczenie.

### **Nastawienie funkcji „Koniec pieczenia”**

**Funkcja ta jest podobna do funkcji „Czas pieczenia”, ale zamiast wyboru czasu, po którym piekarnik ma się wyłączyć, nastawia się wprost godzinę i minutę, kiedy piekarnik ma się wyłączyć.**

- Do nastawienia żądanej temperatury użyć pokrętki termostatu **(11)**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol pracy ręcznej **(14)**.
- Do wyboru trybu pieczenia użyć przełącznika nastawienia funkcji piekarnika **(1)**.
- Nacisnąć przycisk „Czas pieczenia” **(6)** a na wyświetlaczu pojawi się 00:00. Za pomocą przycisków „minus” i „plus” nastawić czas, po którym ma się wyłączyć piekarnik. Timer obliczy, o jaki czas chodzi na podstawie aktualnego i nastawionego czasu i wyświetli go na wyświetlaczu.
- Po pojawieniu się prawidłowego czasu na wyświetlaczu zwolnić przyciski „minus” lub „plus”. Odliczanie zacznie się natychmiast a na wyświetlaczu timera pojawi się słowo AUTO.
- Po nastawieniu czasu można go jeszcze zmienić za pomocą przycisków „minus” i „plus”.
- Po osiągnięciu nastawionego czasu końca pieczenia piekarnik wyłączy się i odezwie się sygnał ostrzegawczy. Zacznie migać symbol AUTO a symbol ogrzewania zniknie. Sygnał ostrzegawczy wyłączy się naciśnięciem przycisku „Koniec pieczenia”.

- Po użyciu funkcji „Koniec pieczenia” należy ponownie piekarnik przełączyć do trybu pracy ręcznej. Dokonać tego naciskając przycisk „Praca ręczna”. Z wyświetlacza zniknie słowo AUTO a zamiast niego pojawi się symbol pracy ręcznej.
- **Ważne:**  
Jeżeli pokrętko termostatu i przełącznik wyboru funkcji piekarnika nie zostaną przełączone do pozycji **0**, urządzenie po naciśnięciu przycisku „Praca ręczna” będzie kontynuować pieczenie.

### **Nastawienie funkcji „Czas początku i końca”**

***Funkcja ta umożliwi nastawienie czasu, kiedy piekarnik sam włączy się i czas, kiedy sam się wyłączy.***

- Do nastawienia żądanej temperatury użyć pokrętki termostatu **(11)**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol pracy ręcznej **(14)**.
- Do wyboru trybu pieczenia użyć przełącznika nastawienia funkcji piekarnika **(1)**.
- Nacisnąć przycisk „Czas pieczenia” **(5)** a na wyświetlaczu pojawi się 00:00. Za pomocą przycisków „minus” **(8)** i „plus” **(9)** nastawić czas, od którego chcemy zacząć piec. Na wyświetlaczu timera pojawi się słowo AUTO.
- **Natychmiast** nacisnąć przycisk „Koniec pieczenia” **(6)** a na wyświetlaczu pojawi się 00:00. Za pomocą przycisków „minus” **(8)** i „plus” **(9)** nastawić czas, kiedy piekarnik ma się wyłączyć.
- Piekarnik obliczy czas, kiedy ma się włączyć, aby czas pieczenia trwał tak długo, jak został nastawiony. Automatycznie włączy się w nastawionym czasie.
- Po osiągnięciu nastawionego czasu końca pieczenia piekarnik wyłączy się i odezwie się sygnał ostrzegawczy. Zacznie migać symbol AUTO a symbol ogrzewania zniknie. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć przyciskiem „Koniec pieczenia” lub „Czas pieczenia”.
- Po użyciu funkcji czasu początku i czasu końca należy ponownie piekarnik przełączyć do trybu pracy ręcznej. Dokonać tego naciskając przycisk „Praca ręczna”. Z wyświetlacza zniknie słowo AUTO a zamiast niego pojawi się symbol pracy ręcznej.
- **Ważne:**  
Jeżeli pokrętko termostatu i przełącznik wyboru funkcji piekarnika nie zostaną przełączone do pozycji **0**, urządzenie po naciśnięciu przycisku „Praca ręczna” będzie kontynuować pieczenie.

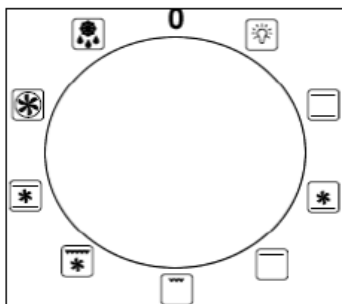
## Wybranie funkcji gotowania i temperatury

### Nastawienie czasu i wybór trybu pracy „Praca ręczna”

**Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci cyfry na wyświetlaczu programatora będą migać. Przed wybraniem funkcji gotowania lub nastawieniem temperatury należy nastawić czas i przełączyć urządzenie do trybu pracy „Praca ręczna”.**

- o Aby nastawić tryb pracy „Praca ręczna” nacisnąć przycisk „Praca ręczna” (7) na panelu do obsługi.

### Wybranie funkcji piekarnika



Do wyboru konkretnego sposobu pieczenia należy używać przełącznika funkcji piekarnika. Urządzenie będzie wykorzystywać różne elementy wewnątrz piekarnika w zależności od wybranej funkcji. Kiedy jest wybrana któraś z funkcji, zaświeci kontrolka piekarnika.

Należy zdać sobie sprawę z tego, że symbole podane na rysunku nie korespondują dokładnie z symbolami na przełączniku danego piekarnika.

### Urządzenie ma do dyspozycji dziewięć funkcji pieczenia



#### Oświetlenie piekarnika

Samodzielne włączanie światła w piekarniku, które można włączyć też w czasie, kiedy piekarnik jest wyłączony.



#### Tradycyjne pieczenie (grzałka górna i dolna):

Ten sposób pieczenia umożliwia tradycyjny sposób pieczenia z ogrzewaniem grzałką górną i dolną. Funkcja ta nadaje się do smażenia i pieczenia tylko na jednym ruszcie.



#### Pieczenie konwekcyjne i grzałka dolna

Ta metoda wykorzystuje dolną grzałkę i wentylator, który pomaga w cyrkulacji ciepła w piekarniku. Funkcja ta nadaje się do sterylizacji i konserwowania.



#### Tylko grzałka górna

Ten sposób pieczenia wykorzystuje zewnętrzną część grzałki górnej do bezpośredniego ogrzewania pokarmu w kierunku w dół. Do delikatnego pieczenia z chrupiącą skórką lub utrzymywania upieczonego pokarmu w ciepłym stanie.



### Tryb grilla

Ta metoda pieczenia wykorzystuje zewnętrzne i wewnętrzne części grzałki górnej, która ciepło kieruje w dół na pokarm. Ta funkcja nadaje się do opiekania średnio dużych i dużych porcji wędlin, słoniny, steaków, ryb itp.



### Wentylator i grill

W tym sposobie przygotowania pokarmu wykorzystuje się grzałkę okrągłą w kombinacji z wentylatorem, co pomaga w szybkiej cyrkulacji ciepła. Ta funkcja nadaje się do szybkiego karmelizowania lub, w razie potrzeby, aby pokarm „zamknął się” i utrzymał się w nim sok, na przykład steaki, hamburgery, niektóre jarzyny itp.



### Zwykły piekarnik i wentylator

Ta metoda pieczenia odpowiada tradycyjnemu pieczeniu, kiedy ciepło przychodzi od grzałki górnej i dolnej. Włączy się również wentylator, który pomaga w szybkim i równomiernym rozłożeniu ciepła. Funkcja ta nadaje się do lekkiego i delikatnego pieczenia, np.- słodkiego pieczywa. Można piec na kilku rusztach naraz, ale tylko pod warunkiem, że wszelkie pieczone pokarmy wymagają jednakowej temperatury pieczenia.



### Termoobieg

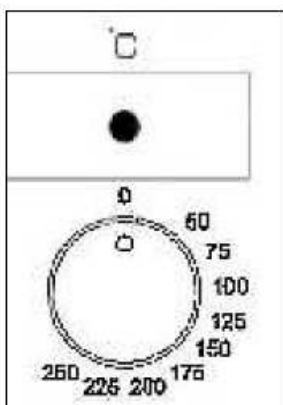
Ten sposób pieczenia wykorzystuje okrągłą grzałkę z jednoczesnym rozprawdaniem ciepła w piekarniku za pomocą wentylatora. Wynikiem jest szybszy i bardziej ekonomiczny proces pieczenia. Wentylator umożliwia pieczenie pokarmu na kilku rusztach jednocześnie i zapobiega przy tym przechodzeniu zapachów i aromatów między potrawami.



### Tryb rozmrażania

Wentylator pracuje bez włączonej grzałki w celu skrócenia czasu rozmrażania zamrożonego pokarmu. Czas potrzebny na rozmrożenie danego pokarmu będzie zależał od temperatury pomieszczenia, ilości i rodzaju pokarmu. Zawsze należy uważnie przeczytać informacje o rozmrażaniu podane na opakowaniu danego pokarmu.

### Pokrętko do nastawiania termostatu



Pokrętko termostatu służy do nastawiania żądanej temperatury w piekarniku. Temperaturę można regulować w zakresie 50 - 250°C.

**Obracać regulatorem w kierunku ruchu wskazówek zegara.**

Należy zdać sobie sprawę z tego, że pokrętko termostatu podane na rysunku nie koresponduje dokładnie z symbolami na przełączniku danego piekarnika.

### **Kontrolka działającego piekarnika**

Światło to włączy się, sygnalizując, że grzałki piekarnika działają. Jak tylko zostanie osiągnięta temperatura nastawiona pokrętkiem termostatu, światło wyłączy się. Podczas pieczenia światło będzie na przemian włączać się i wyłączać.

### **Nie należy wkładać pokarmu do piekarnika, dopóki nie osiągnie prawidłowej temperatury pieczenia.**

#### **Zalecenia dotyczące pieczenia**

- Co do czasu i temperatury pieczenia, patrz instrukcje podane przez producenta na opakowania danych pokarmów. Po zapoznaniu się z działaniem urządzenia można nastawiać temperatury według własnych preferencji smakowych.
- Używając funkcji termoobiegu należy dotrzymywać zaleceń podanych na opakowaniu pokarmu dla danego trybu pieczenia.
- Piekarnik należy wstępnie nagrzać a pokarmu w nim nie umieszczać wcześniej, niż zgaśnie kontrolka temperatury. Używając termoobiegu nie należy nastawiać nagrzewania wstępnego; należy przedłużyć czas pieczenia podany na opakowaniu pokarmu minimalnie o 10 minut.
- **Ważne**  
W przypadku pieczenia należy użyć nagrzewania wstępnego bez względu na to, czy jest używana funkcja tradycyjnego pieczenia, czy funkcja z termoobiegiem.
- Jeżeli na opakowaniu pokarmu nie są podane żadne informacje dotyczące nastawienia piekarnika z wentylatorem, można ogólnie skrócić czas pieczenia i temperaturę pieczenia o 10% w porównaniu z informacjami podanymi dla tradycyjnego pieczenia.
- Przed pieczeniem upewnić się, że zamrożone pokarmy są całkowicie rozmrożone. Nie trzeba tego dotrzymywać, jeżeli na opakowaniu jest podane „przed pieczeniem nie rozmrażać”
- Przed pieczeniem skontrolować, czy w piekarniku nie zostało niepotrzebne wyposażenie.
- Umieścić ruszty do pieczenia do środka piekarnika i pozostawić między nimi takie przerwy, które umożliwią cyrkulację powietrza.
- Kontrolując pokarmy należy się starać jak najmniej otwierać drzwiczki piekarnika.

- Podczas pieczenia światło w piekarniku będzie świecić.

### **Uwaga**

- Podczas grillowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
- Do zakrycia wanienki grilla nie używać folii aluminiowej ani nie ogrzewać pokarmów w niej zawiniętych. Silne odbijanie promieniowania ciepłego przez folię może uszkodzić grzałkę.
- Dno piekarnika również nie należy przykrywać folią aluminiową.
- Naczyn, w których pieczesz, nie kładź bezpośrednio na dno piekarnika. Zawsze kładź je na dostarczone ruszty.
- Grzałki grilla i inne wewnętrzne części piekarnika podczas jego pracy silnie się nagrzewają, dlatego należy unikać dotykania tych części podczas manipulacji z pokarmem opiekany na grillu.
- **Ważne**  
Przy otwieraniu drzwiczek zachowaj ostrożność, unikaj kontaktu z gorącymi częściami oraz parą.
- Uchwyt blachy na tłuszcz jest przeznaczony do jej przemieszczania, **nie** do wyjmowania blachy z piekarnika. Wyjmując blachę na tłuszcz należy **zawsze** używać rękawicy kuchennej.
- Jeżeli urządzenie pracuje, uchwyt blachy na tłuszcz należy wyjąć.
- **Ostrzeżenie**  
Dostępne części podczas pracy piekarnika są gorące. Kiedy piekarnik pracuje, utrzymywać dzieci w dostatecznej odległości od niego.



**Czyścić można tylko ostygnięty piekarnik.**

**Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czyszczenia najpierw odłączyć urządzenie od sieci.**

- Piekarnik należy przed pierwszym użyciem i po każdym następnym użyciu zawsze starannie wyczyścić. To zapobiegnie przypieczeniu resztek pokarmów wewnątrz piekarnika. Jeżeli resztki pokarmów kilkakrotnie przypieką się, będzie dużo trudniej je usunąć.
- **Nigdy** nie czyścić powierzchni piekarnika parą.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z mydłem z pomocą gąbki lub delikatnej tkaniny. Nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Jeżeli od spodu piekarnika pojawią się plamy, pochodzą od rozpryskanego pokarmu. Do rozpryskiwania dochodzi podczas pieczenia. Jest to prawdopodobnie skutek za wysokiej temperatury lub za małego naczynia.
- Należy nastawić temperaturę pieczenia i funkcję odpowiadającą danemu typowi pokarmu. Należy również upewnić się, że pokarm jest w dostatecznie dużym naczyniu i że naczynie na tłuszcz jest na swoim miejscu.
- Zewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z mydłem z pomocą gąbki lub delikatnej tkaniny. Nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Używając środka czyszczącego przeznaczonego wyłącznie do piekarników należy skontrolować, czy jego producent zaleca go również do danego urządzenia.
- Do czyszczenia drzwi piekarnika nie używać szorstkich narzędzi, które mogą łatwo porysować szybę drzwi ani metalowych skrobaków, które mogą szybę rozbić.
- **Jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem niewłaściwego środka czyszczącego nie może być uznane w ramach reklamacji.**

### **Wysuwana pokrywa grilla**

- Piekarnik posiada pokrywę, którą zasuwa się nad górną część grzałki grilla.
- Po ukończeniu przygotowania pokarmów pokrywę należy wyjąć i dokładnie oczyścić

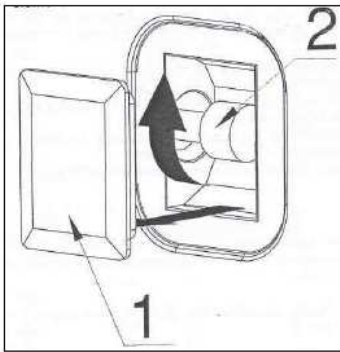
- Należy **dbać** o to, aby na pokrywie, ze względu na niebezpieczeństwo pożaru, nie pozostawał tłuszcz.

Jeżeli czyszczenie nie jest wykonywane zgodnie z instrukcją, istnieje ryzyko pożaru.

### Wymiana żarówki w piekarniku



**Ważne:**  
**Przed wyjęciem lub instalacją żarówki należy odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.**



- Wyjąć wszystkie ruszty, blachy i stojan boczny, który jest na stronie żarówki.
- Za pomocą śrubokrętu zdjąć szklany klosz żarówki.
- Odkręcić żarówkę obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć z oprawki

- Włożyć nową mini żarówkę 25W/300°C.
- **Nie używać** innego typu żarówki.
- Zamontować z powrotem klosz. Na jednej stronie klosza jest zagięcie, które musi być po prawej stronie.

**Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym nie objętym gwarancją.**

### Instalacja



**Instalację musi przeprowadzać wykwalifikowana osoba zgodnie z obowiązującymi wersjami następujących dokumentów.**

- Właściwe przepisy i normy bezpieczeństwa lub normy europejskie, które je zastępują.
- Przepisy budowlane.
- Przepisy dotyczące instalacji elektrycznej.
- Przepisy o energii elektrycznej w pracy.

### Podłączenie do sieci

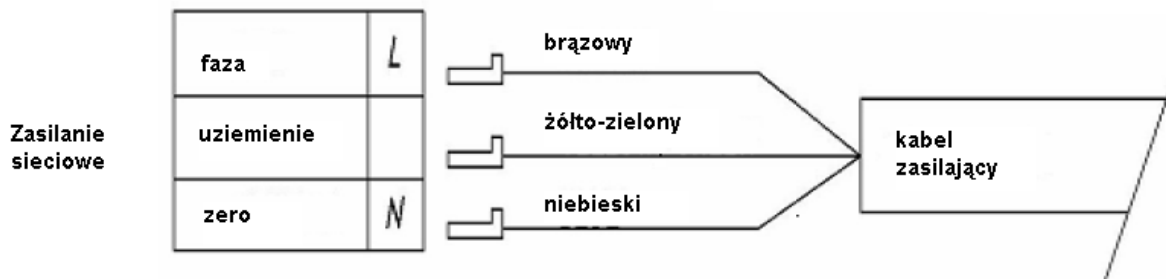
Przed właściwym podłączeniem urządzenia upewnić się, że wartość napięcia zasilania podana na tabliczce znamionowej jest taka sama, jak wartość napięcia w sieci.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

## Ostrzeżenie

### Urządzenie musi być uziemione.

- o Urządzenie należy podłączyć do gniazdka lub puszki instalacyjnej z bezpiecznikiem 16A, umieszczonej w łatwo dostępnym miejscu w pobliżu urządzenia. Podłączenie musi być dostępne również w przypadku wbudowania urządzenia do zestawu kuchennego.



- o W celu podłączenia kabla zasilania do piekarnika należy odkręcić i zdjąć pokrywę listwy zaciskowej, aby dostać się do zacisków (o ile kabel nie jest podłączony fabrycznie). Podłączyć i zabezpieczyć kabel obejmą, następnie zamknąć pokrywę listwy zaciskowej.
- o W razie konieczności wymiany kabla zasilającego przewód uziemiający (żółty/zielony) musi być zawsze o 10 mm dłuższy, niż pozostałe przewody zasilania.
- o Należy dbać o to, aby temperatura kabla zasilania nie przekroczyła 50 °C.
- o W razie uszkodzenia jest konieczna wymiana kabla i zastąpienie odpowiednim kablem, który można nabyć w dziale części zamiennych spółki Baumatic.

### Zmiana kierunku otwierania drzwi piekarnika

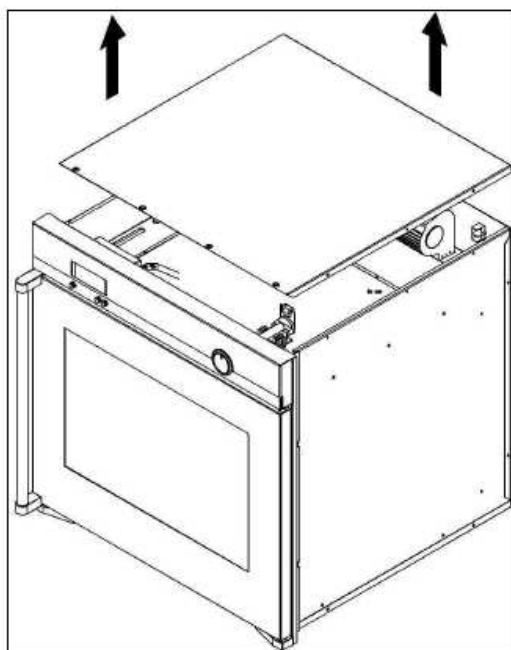


#### Ważne

**Operację musi przeprowadzać odpowiednio wykwalifikowana osoba.**

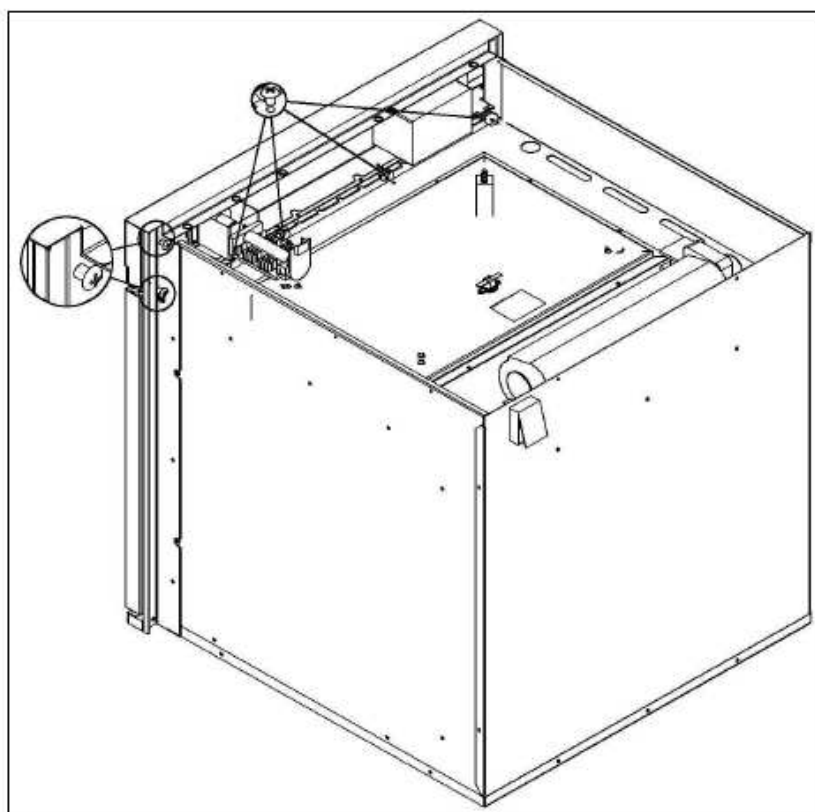
- o Przed rozpoczęciem pracy należy odłączyć piekarnik od sieci.
- o Przeczytać wszystkie instrukcje.
- o Kiedy zmiana kierunku otwierania drzwi jest dokończona, upewnić się, że piekarnik jest zamontowany prawidłowo i skontrolować podłączenie elektryczne.
- o W celu zmiany kierunku otwierania drzwi należy zdjąć pokrywę piekarnika. Jeżeli urządzenie już jest zainstalowane, poluzować śruby mocujące je w szafce i wyjąć z szafki.

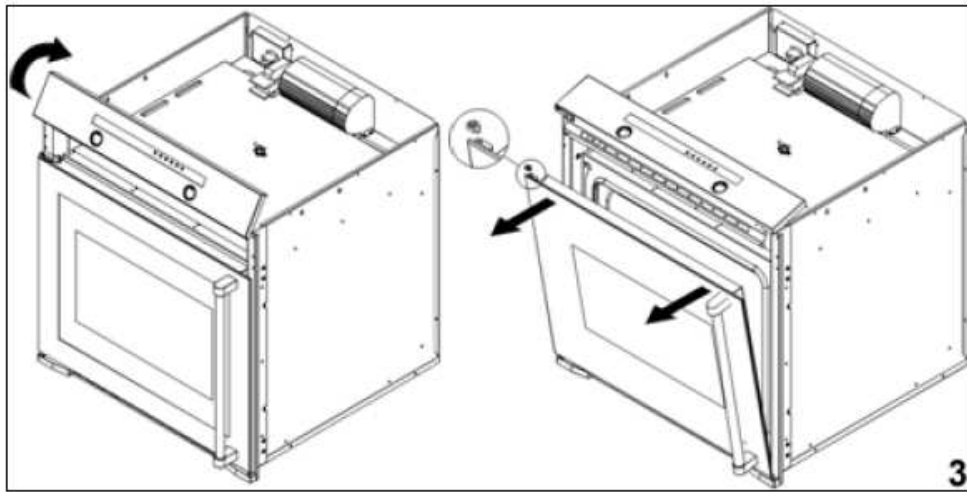
1. Poluzować śruby i usunąć górną pokrywę piekarnika.



2. Poluzować śruby mocujące panel do obsługi. Znajdziemy je:

- na stronie nierdzynnych profili piekarnika,
- W spodniej części panelu do obsługi (część z otworami do chłodzenia powietrzem).





**3. Ważne:**

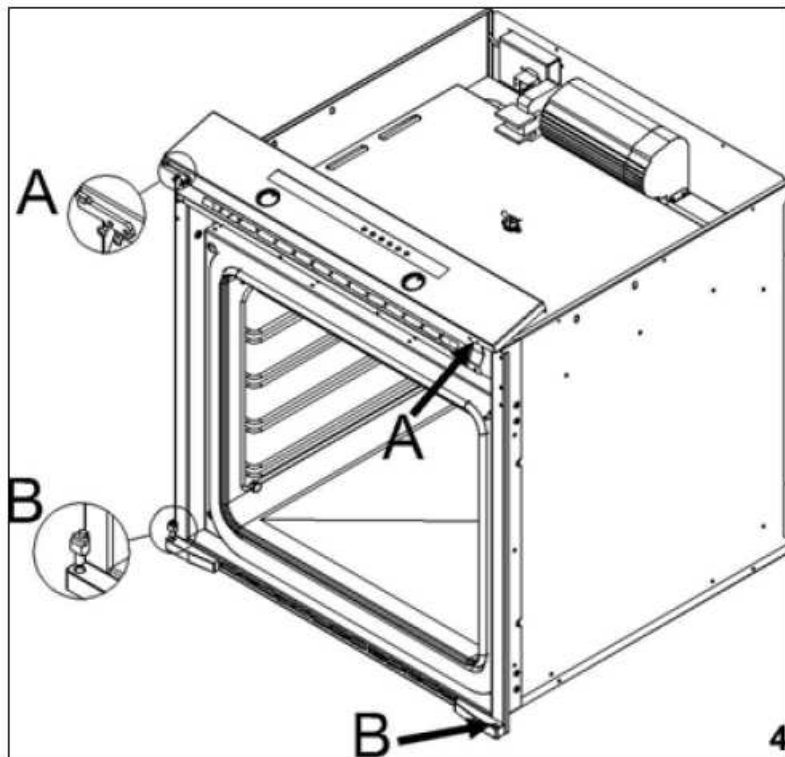
Przytrzymywać drzwi od spodu przed następnym krokiem demontażu.

- Odchylić panel do obsługi według rysunku i przytrzymać drzwi od spodu.
- Wyjąć górny czop.

**Ważne**

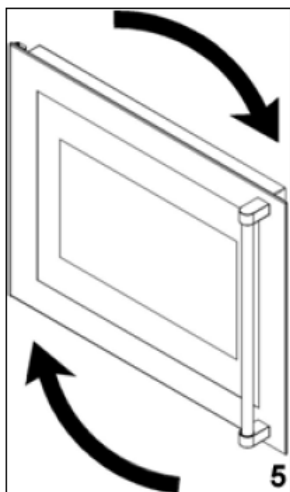
Górny czop musi powrócić na swoje miejsce po obróceniu drzwi..

- Wyjąć drzwi i położyć ostrożnie na miękkim podkład, co zapobiegnie uszkodzeniu drzwi lub szyby.



4. Poluzować śruby przytrzymujące **(A)** płytę mocującą i umieścić zwolnione części z wykorzystaniem zdemontowanych śrub. Nowa pozycja płyty jest przedstawiona za pomocą strzałki przy literze **A**.

- Poluzować dolny czop (**B**) z lewego dolnego uchwyty i umieścić do prawego dolnego uchwyty. Nowa pozycja uchwyty jest przedstawiona za pomocą strzałki przy literze **B**.



5. Obrócić drzwi i nasadzić do szafki piekarnika.

**Ważne**

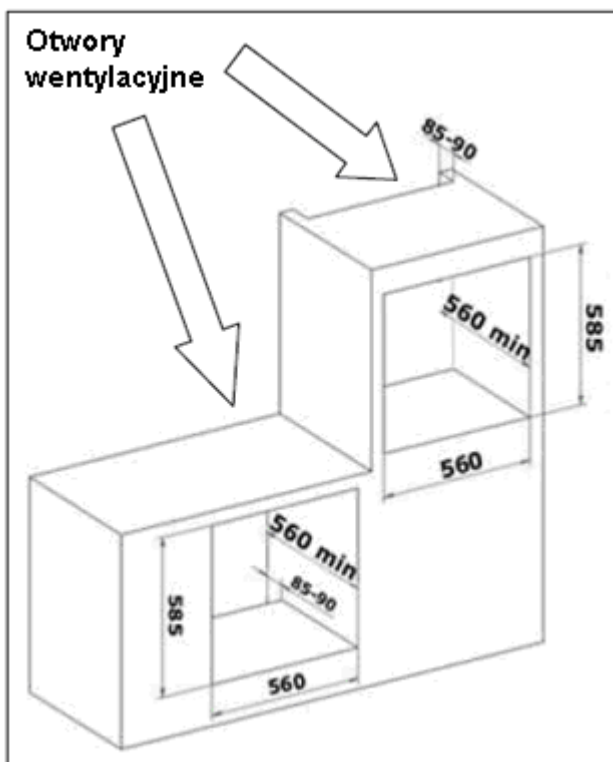
Upewnić się, że górny czop jest umieszczona na właściwej stronie drzwi. Teraz musi być umieszczony na prawej stronie drzwi.

**Ważne:**

Po wykonaniu tej czynności można z powrotem zmontować wszystkie części.

- Należy uważać na podłączenie elektryczne i upewnić się, że żaden kabel nie został uszkodzony podczas montażu.
- Upewnić się, że wszystkie części elektryczne i programator piekarnika działają prawidłowo, jeszcze przed zainstalowaniem pokryw piekarnika.

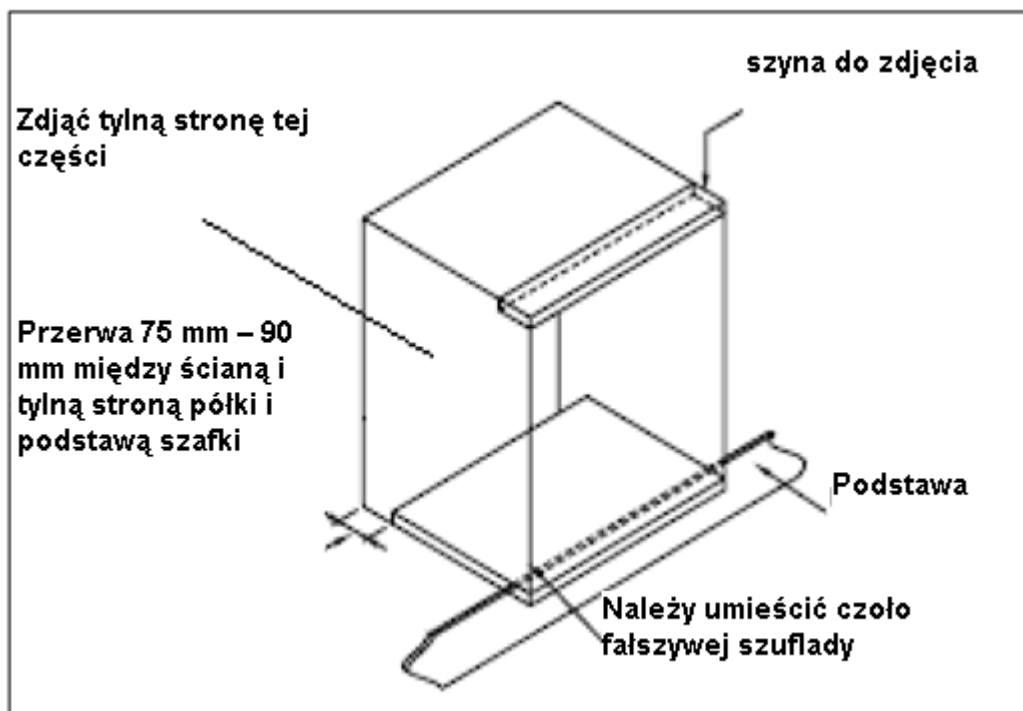
**Instalacja piekarnika do zestawu kuchennego**



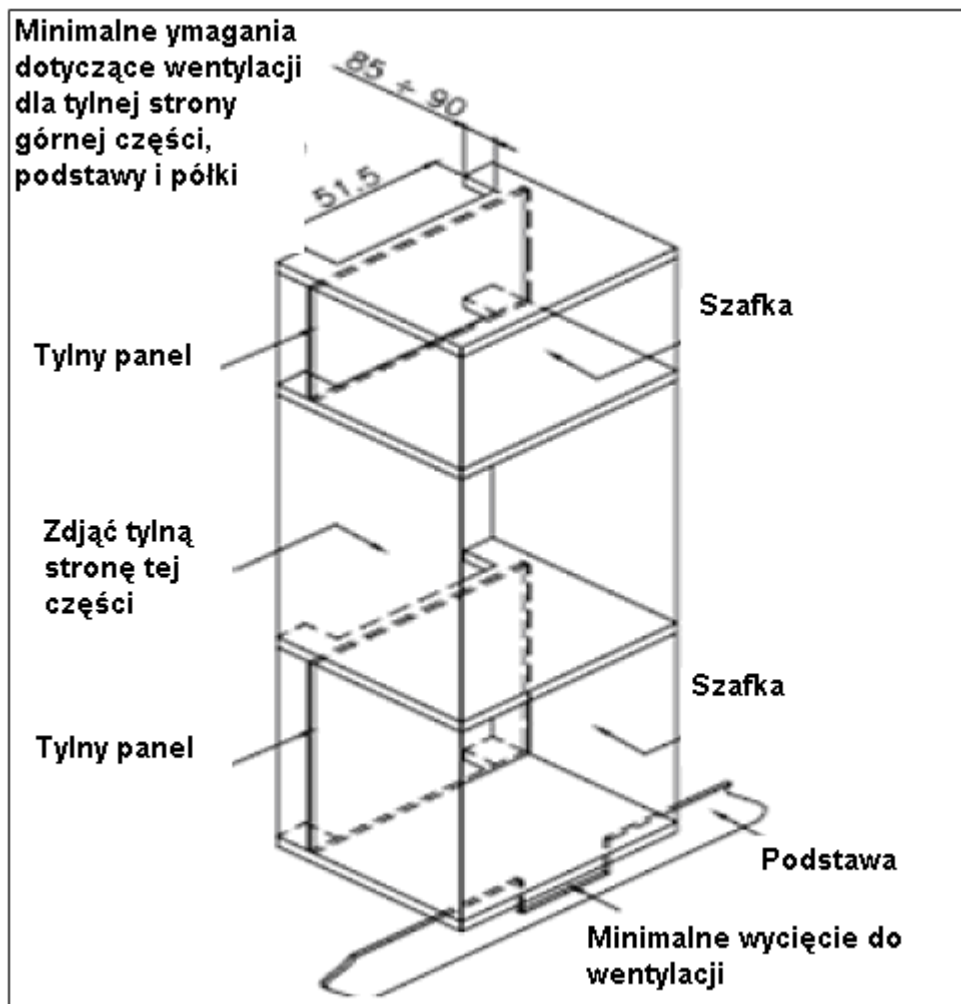
### Umocowanie piekarnika do szafki

- Upewnić się, że otwór, do którego ma być umieszczony piekarnik, ma wymiary podane na powyższym rysunku.
- Skontrolować, czy został usunięty tylny panel szafki, w której ma być umieszczony piekarnik.
- Piekarnik można instalować bez dodatkowych otworów wentylacyjnych w szafce. Otwór wentylacyjny, który na rysunku powyżej jest oznaczony strzałką, **musi** zostać wycięty, w przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania piekarnika. Dotyczy to wbudowania i wstawienia piekarnika.

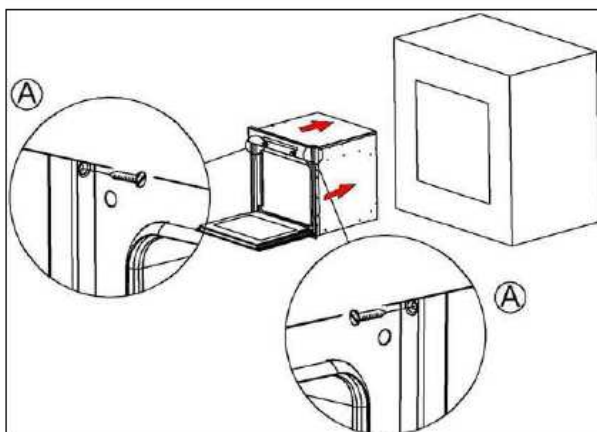
### Wymagania co do wentylacji



Na rysunku są przedstawione wymagania dotyczące wietrzenia i wycięcia na instalację urządzenia do standardowej szafki kuchennej.



Na rysunku są przedstawione wymagania dotyczące wietrzenia i wycięcia na instalację urządzenia do wysokiego zestawu kuchennego.



- Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo umocowany. Piekarnik w jednostce mocuje się czterema śrubami. Powinny być przykręcone przez szafkę piekarnika aż do właściwej jednostki.

Urządzenie jest zgodnie z Dyrektywą EU 2002/96/EC (WEEE).



Symbol przekreślonego kosza oznacza, że zużyty produkt musi zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki selektywnej odpadów elektrycznych i elektronicznych, bądź sprzedawcy w momencie zakupu takiego samego nowego urządzenia. Odpowiedni recykling lub złomowanie urządzeń z komponentami elektrycznymi i elektronicznymi zapobiega negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, a także ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których zbudowany jest produkt. W celu uzyskania dalszych informacji dotyczących systemu zbiórki selektywnej należy zwrócić się do lokalnych urzędów bądź sklepu, w którym urządzenie zostało zakupione.

Baumatic do produkcji opakowań używa jedynie materiałów przyjaznych środowisku naturalnemu, które mogą zostać poddane recyklingowi.

# FORNI ELETTRICI DA INCASSO

**B260IT.X-TG1**  
**B270IT.M-SB1**  
**B275IT.M-MG1**  
**POM9440SS**



## ISTRUZIONI DI UTILIZZO E MANUTENZIONE



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** .....

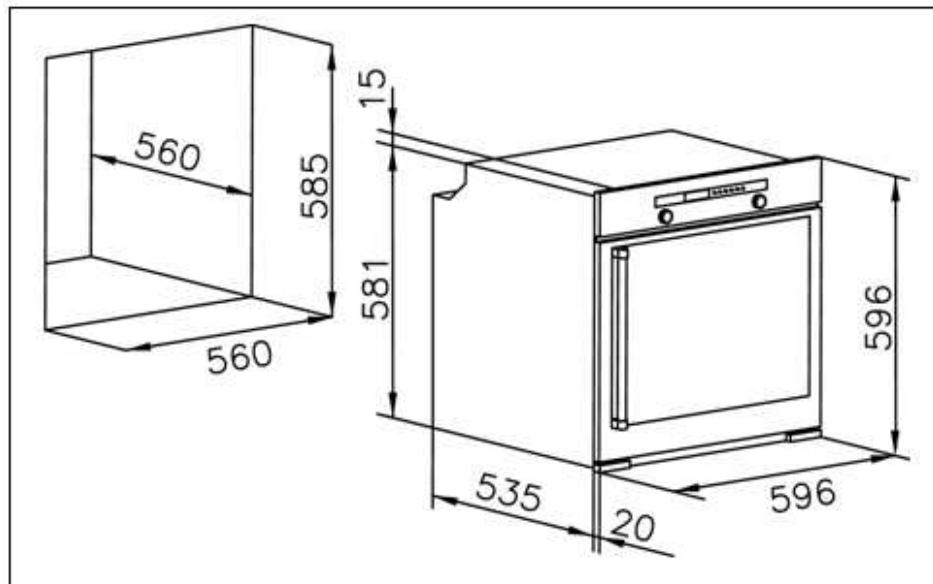
**Fornitore** .....

## 1. DATI TECNICI

I

| MODELLI                     | B260IT.X-SB1<br>TG1-MG1 | B270IT.M<br>B275IT.M |
|-----------------------------|-------------------------|----------------------|
| Tensione di alimentazione   | 220-240V                | 220-240V             |
| Reistenza ventilato (2300W) | •                       | •                    |
| Reistenza suola (1000W)     | •                       | •                    |
| Reistenza cielo (900W)      | •                       | •                    |
| Resistenza grill (1900)W    | •                       | •                    |
| Corrente                    | 16 A                    | 16 A                 |
| Massima potenza assorbita   | 2800 W                  | 2800 W               |
| Dimensioni                  | 596 x 596 x600          | 596 x 596 x600       |

**B260IT.X  
SB1  
TG1  
MG1**



**B270IT.M  
B275IT.M  
POM9440SS**

## 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 del forno.

### 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
- Le operazioni di pulizia devono essere effettuate ad apparecchiatura fredda.
- 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..

- Disinserire l'alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia.
- Le riparazioni devono essere effettuate soltanto da tecnici specializzati.
- I materiali per l'imballaggio impiegati sono eco-compatibili e possono essere riciclati. Eliminate i materiali di imballaggio rispettando le norme sull'ambiente.
- Effettuare periodicamente le operazioni di pulizia e manutenzione.
- 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 Dichiaro 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

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

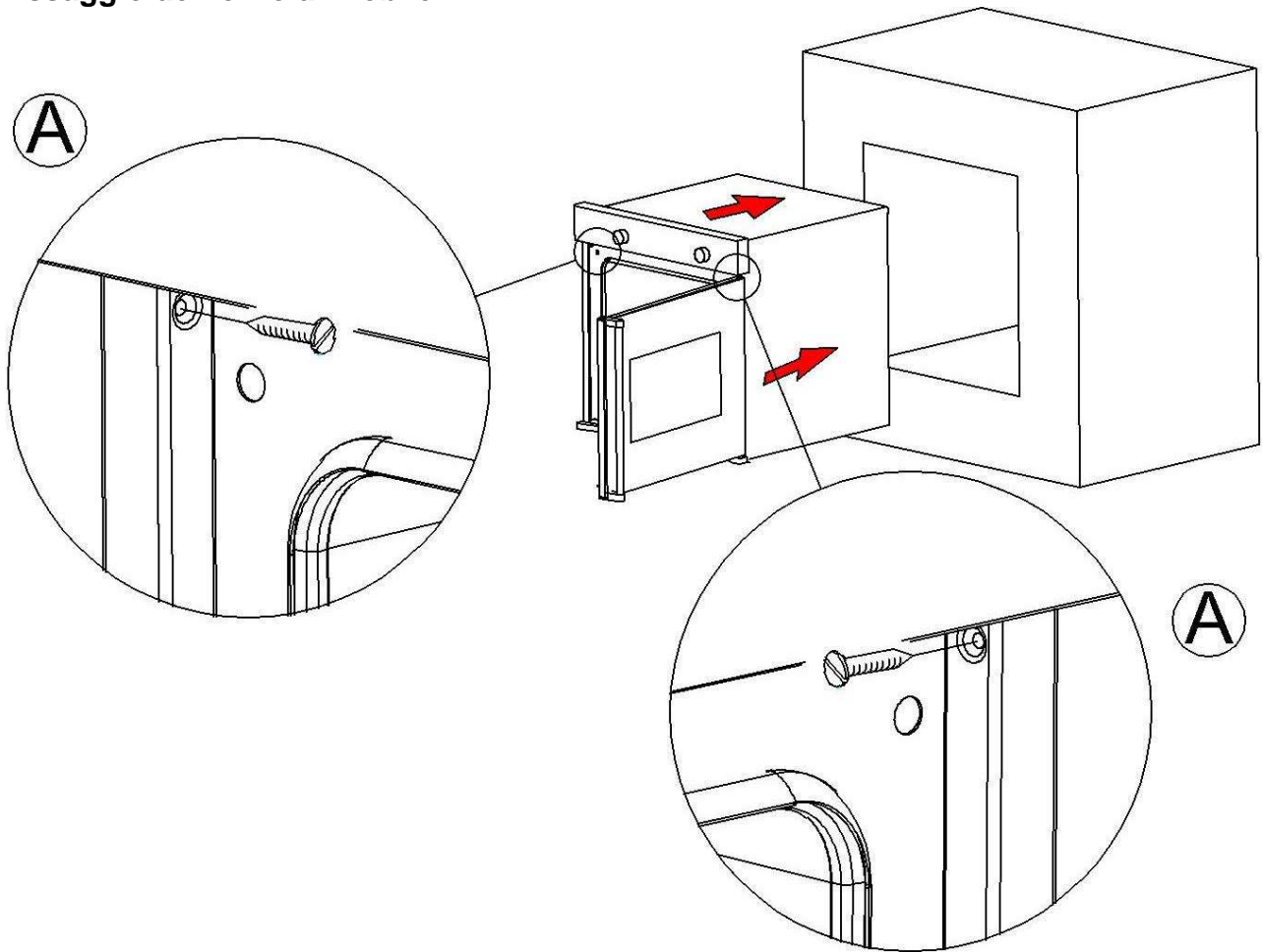
- Normative di sicurezza vigenti.
- Disposizioni dell'ente erogatore di energia

#### 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 morsettiera 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 morsettiera.
- 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.

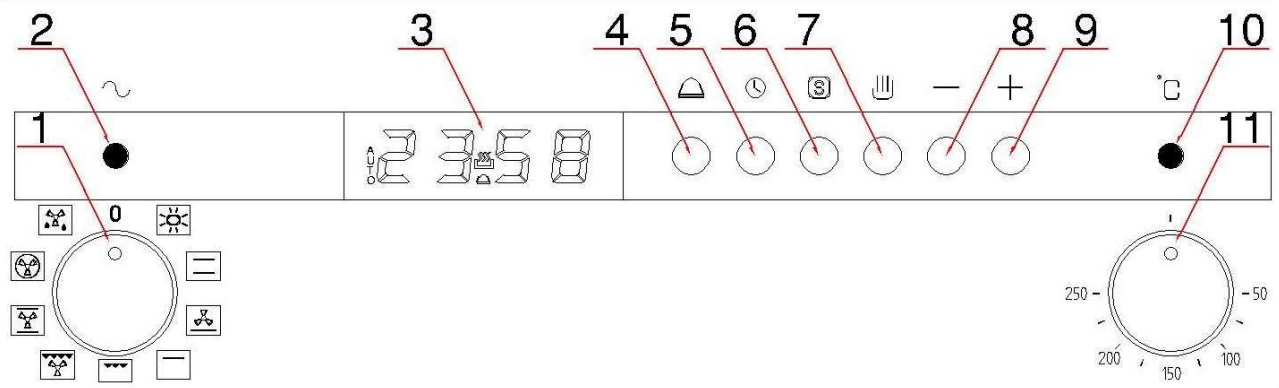
## Fissaggio del forno al mobile



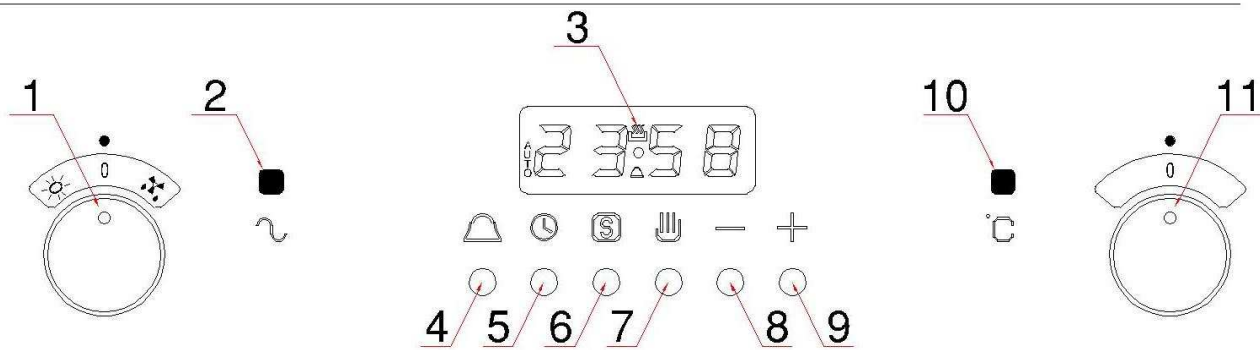
- Posizionate il forno sul mobile della cucina sul quale intendete installarla.
- I fori per le viti di fissaggio si trovano: Sulla parte interna della cornice frontale
- Fissate il forno con le viti.

## 5. DESCRIZIONE FORNO

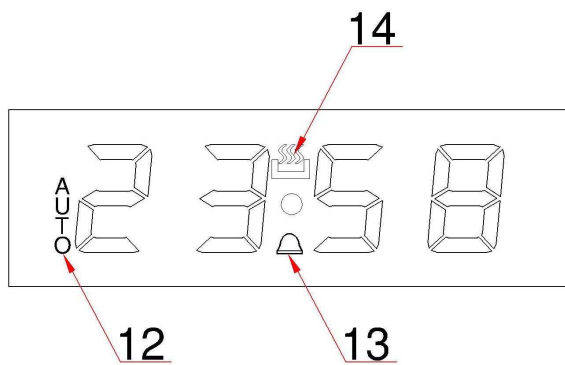
### Tasti di comando



CRUSCOTTO B260IT.X-TG1-MB1-SB1



CRUSCOTTO B270IT.M - B275IT.M - POM9440SS



DET TAGLIO 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)

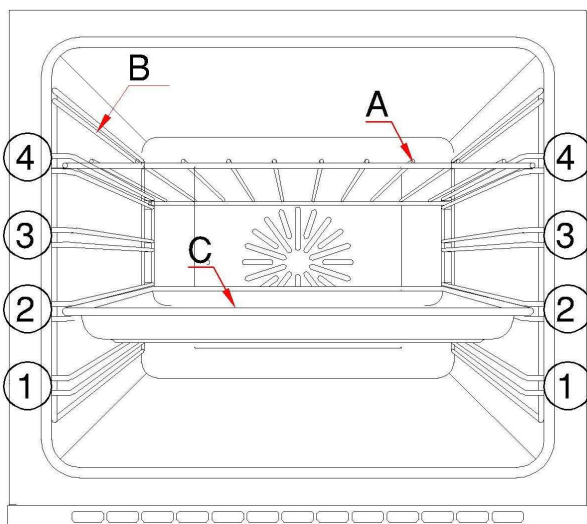
Permette di impostare la temperatura di cottura desiderato. E' possibile regolare il valore di temperatura all'interno del seguente intervallo 50-250°C.

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 i numeri visualizzati sul display lampeggiano a indicare che l'ora non è impostata.

Premere il pulsante "funzione manuale" (7).

Impostare l'ora per poter utilizzare le funzioni di cottura con il timer, tramite I pulsanti (8) e (9).

## 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 la luce spia sia spenta e l'apparecchio 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

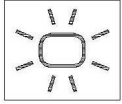
Le funzioni di cottura realizzano la combinazione delle varie resistenze riscaldanti e della ventola di raffreddamento.

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).

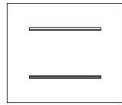
Sono disponibili 10 funzioni

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

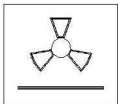
Le funzioni di cottura desiderate sono selezionate attraverso il selettore (1). Sono disponibili 9 funzioni



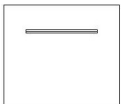
**LUCE FORNO:** Quando viene selezionata questa funzione, si accende solo la luce all'interno del forno. È molto utile per la pulizia del forno quando è spento poiché illumina le superfici interne dell'elettrodomestico.



**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.



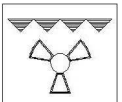
**SUOLA VENTILATA:** Il forno viene riscaldato dal basso con il supporto della ventola. È adatto per cibi delicati.



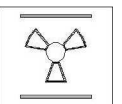
**CIELO:** Questa funzione di cottura è adatta per una cottura, la rosolatura o per mantenere i piatti caldi.



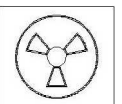
**GRILL:** Questa funzione di cottura è adatta per grigliare le pietanze dall'alto. Fornisce dall'alto una rosolatura veloce delle pietanze. La funzione grill può anche essere usata per tostare fette di pane.



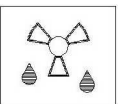
**GRILL ESTESO VENTILATO:** La resistenza cielo e il grill sono accese insieme con la ventola. Questa combinazione aumenta la cottura attraverso la ventilazione forzata. Questo aiuta a evitare che si bruci la superficie del cibo, permettendo al calore di penetrare in profondità.



**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. È ideale per cuocere torte e pasticci.



**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

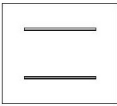
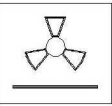
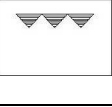
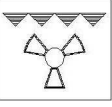
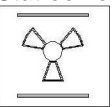

- Prima di cuocere, verificare che ogni accessorio non utilizzato sia rimosso dal forno.
- Preriscaldare il forno prima di inserire le pietanze.
- Posizionare le pietanze in posizione centrale del forno o provvedere uno spazio sufficiente se si utilizza una cottura su più ripiani per migliorare la circolazione 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<br>[kg] | Posizione del ripiano<br>1-2-3-4 | Tempo di preriscaldamento | Impostazione manopola termostato<br>[°C] | Durata della cottura<br>[min] |
|--|----------------------|--------------|----------------------------------|---------------------------|--|-------------------------------|
| <b>Statico</b><br>           | 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                            |
| <b>Suola ventilata</b><br>   | 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                            |
| <b>Grill</b><br>             | 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                             |
| <b>Grill ventilato</b><br>   | 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                            |
| <b>Statico ventilato</b><br> | 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                            |
| <b>Ventilato</b><br>         | 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.

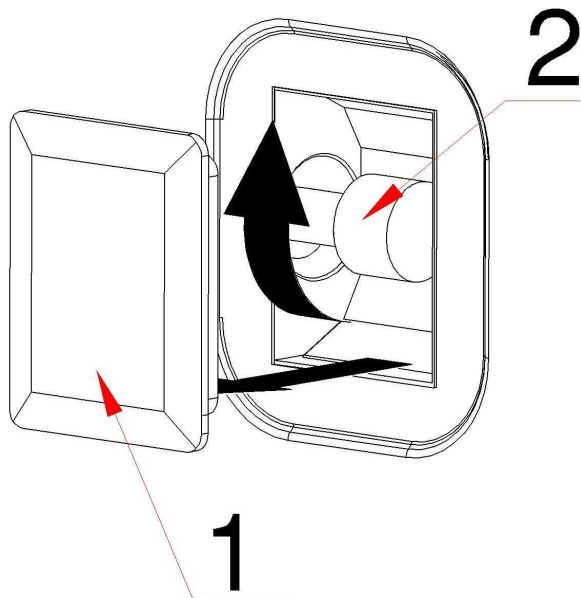
Il cibo traboccato è dovuto all'uso di casseruole che sono troppo piccole o a una valutazione errata della crescita di volume della pietanza durante la cottura.

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

## 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.