

1 FIXPN
1 FIXGP
1 FIXSP
1 FIXEPN

Manuale d'istruzioni
Instruction manual



BARAZZA
taste of design

Complimenti per aver acquistato un forno Barazza!

Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un'installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:



Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

Congratulations on purchasing a Barazza oven!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



Informazioni generali



General information



Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso. I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

É vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione. Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.



The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice. The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree dated 13/4/89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	4
INSTALLAZIONE	5
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Collegamento elettrico	7
Incasto apparecchiatura	8
USO	10
Avvertenze di sicurezza	10
Prima di cominciare	12
Conoscere l'apparecchiatura	12
È bene sapere che	13
Qualche consiglio di cottura	14
Uso dell'apparecchiatura	15
Utilizzo del programmatore digitale	16
Possibili cause di insuccesso	25
Accessori	26
MANUTENZIONE	27
Avvertenze di sicurezza	27
Manutenzione ordinaria	27
Pulizia	27
Sostituzione lampadina	29
Periodi di inattività	29
Smaltimento a fine vita	30
Assistenza post-vendita	30

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	5
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	6
<i>Disposal of the packaging</i>	6
<i>Connection to the power mains</i>	7
<i>Built-in unit installation</i>	8
USAGE	10
<i>Safety warnings</i>	10
<i>Before starting</i>	12
<i>Understanding the appliance</i>	12
<i>Useful information</i>	13
<i>Some cooking suggestions</i>	14
<i>Using the appliance</i>	15
<i>Using the digital programmer</i>	16
<i>Troubleshooting</i>	25
<i>Accessories</i>	26
MAINTENANCE	27
<i>Safety warnings</i>	27
<i>Routine maintenance</i>	27
<i>Cleaning</i>	27
<i>Lamp replacement</i>	29
<i>Periods of inactivity</i>	29
<i>End-of-life disposal</i>	30
<i>After-sales service</i>	30

DATI TECNICI

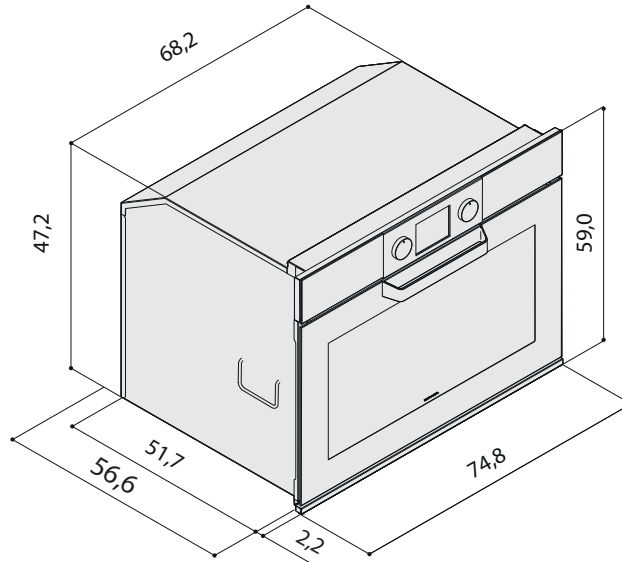
TECHNICAL DATA

75
L

Insulating
1
class

L=90cm

Energy
A
class



Dati tecnici	Technical data		
Tensione	Voltage	V	220-240
Frequenza	Frequency	Hz	50/60
Potenza	Power		
Totale assorbita	Total power absorbed	kW	3,5
Resistenza cielo	Upper heating element	W	1100
Resistenza grill	Grill heating element	W	1750
Resistenza suola	Lower heating element	W	1300
Resistenza circolare posteriore	Rear circular heating element	W	2300
Motoventilatore	Motor fan	W	30
Tangenziale	Tangential	W	30
Lampada	Light	W	25+25
Programmatore digitale	Digital programmer	W	3
Tipo cavo	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Lunghezza cavo	Cable length	cm	90
Dimensioni forno	Oven dimensions		
Larghezza	Width	cm	74,8
Profondità	Depth	cm	56,6
Altezza	Height	cm	59,0
Volume cavità forno	Oven cavity	lt	75
Dotazioni	Equipment		
Padella leccarda	Drip tray	n°	1
Griglia	Rack	n°	1
Guide estraibili	Telescopic rails	n°	2
Girarrosto	Rotisserie	n°	1

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.



L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc.) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.

Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).

Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.



Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance and keep it handy so that all the users can consult it; if you transfer or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.



*The installation and any interventions on the appliance (extraordinary maintenance, etc.) must be carried out **by qualified personnel only**, as specified in this booklet.*

The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).

The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.



During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).

Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).

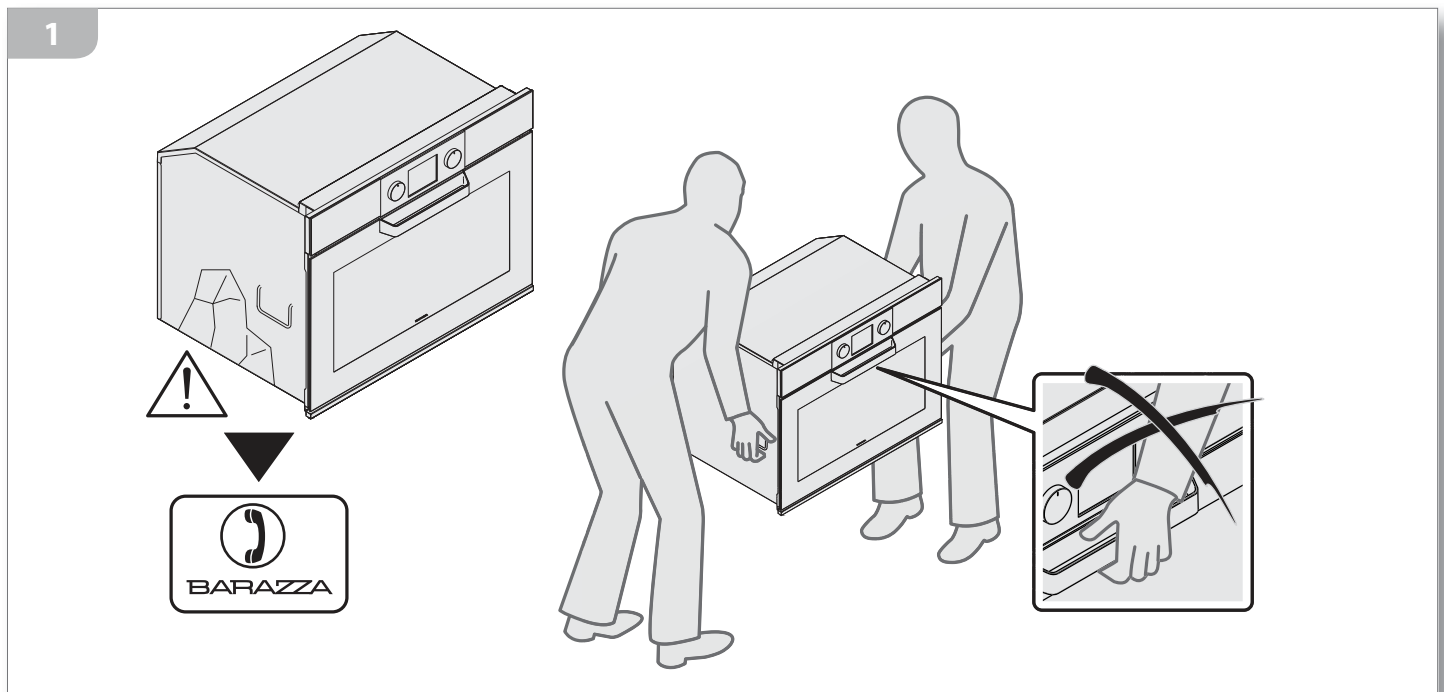
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione sollevandola per le apposite maniglie (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).

Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location by lifting it using the appropriate handles (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

Composizione imballo:

- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- cardboard
- polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag
- expanded polystyrene: impact protections.



Ricordarsi di rimuovere le maniglie in dotazione prima di incassare il prodotto per evitare rumori durante il funzionamento.



Remember to remove the supplied handles before encasing the product to avoid noise during operation.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

! Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.

Il forno viene fornito già provvisto di un cavo di alimentazione (H05V2V2-F) lungo 90 cm sul quale dovrà essere installata una spina che sopporti i 16 A (fig. 2a). In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione (fig. 2b): l'operazione deve essere fatta da una persona autorizzata in conformità alla normativa vigente nel Paese di installazione. L'impianto deve prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza tra i contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. L'interruttore deve essere dimensionato in funzione del carico sulla targhetta matricola e deve essere conforme alle normative vigenti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio di Assistenza Tecnica o comunque da una persona qualificata similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata.

Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un piano cottura, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

! Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "Dati tecnici" pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghie.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

! Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The oven is supplied with a 90 cm-long power cord (H05V2V2-F) (fig. 2a).

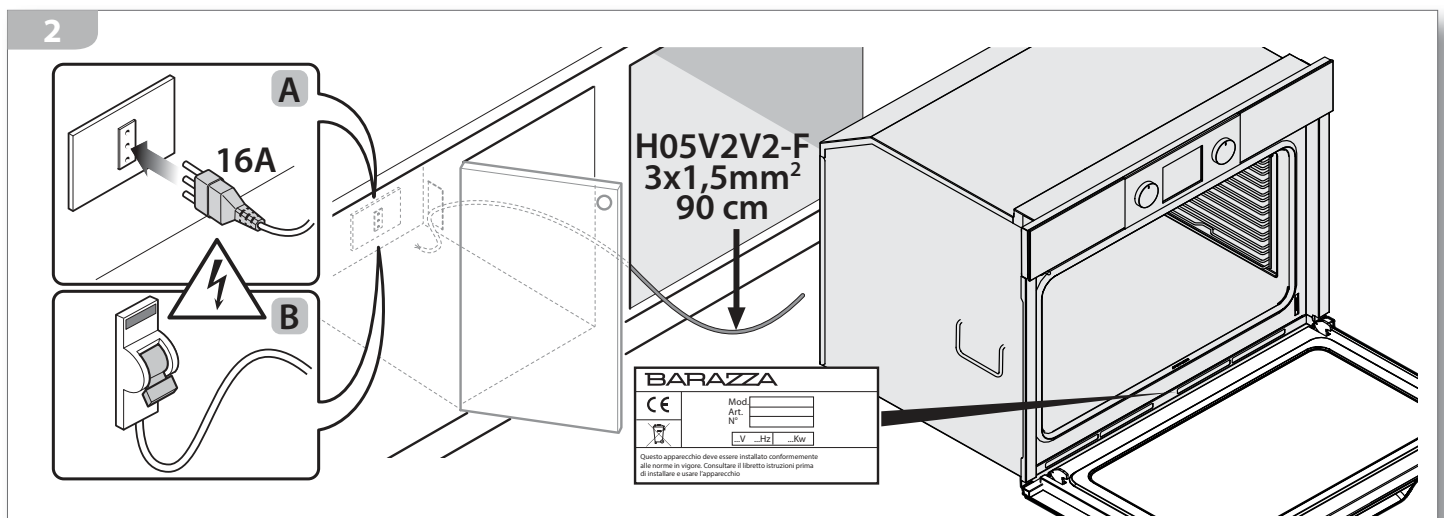
Connect the cable directly to the electricity supply (fig. 2b), which must be made by an authorized person in accordance with current regulations in the country where the appliance is installed. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.

The isolating switch must be located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with a hob, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

! The power cord must **NOT**:

- be crushed or rolled up;
- come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;
- reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;
- be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;
- be lengthened with extensions.



i Se le spie risultassero accese anche con manopola in posizione di 0, allora inserire la spina al contrario.

i If the indicator lights are on even with the knob in the 0 position, then insert the plug the other way around.

INCASSO APPARECCHIATURA

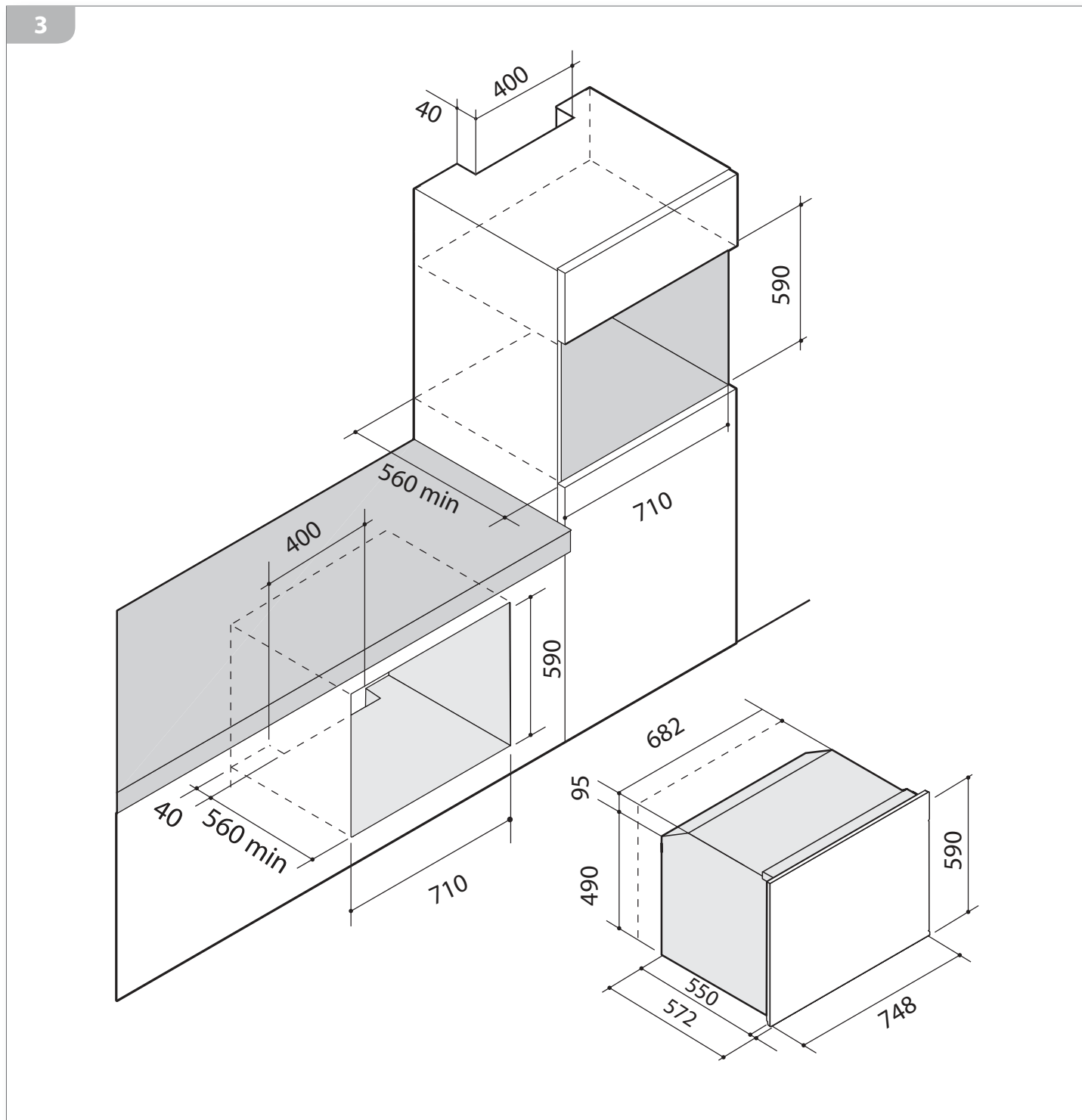
 **Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).**

È indispensabile garantire una adeguata ventilazione, si consiglia pertanto di prevedere delle prese di aerazione "A" (fig. 3).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

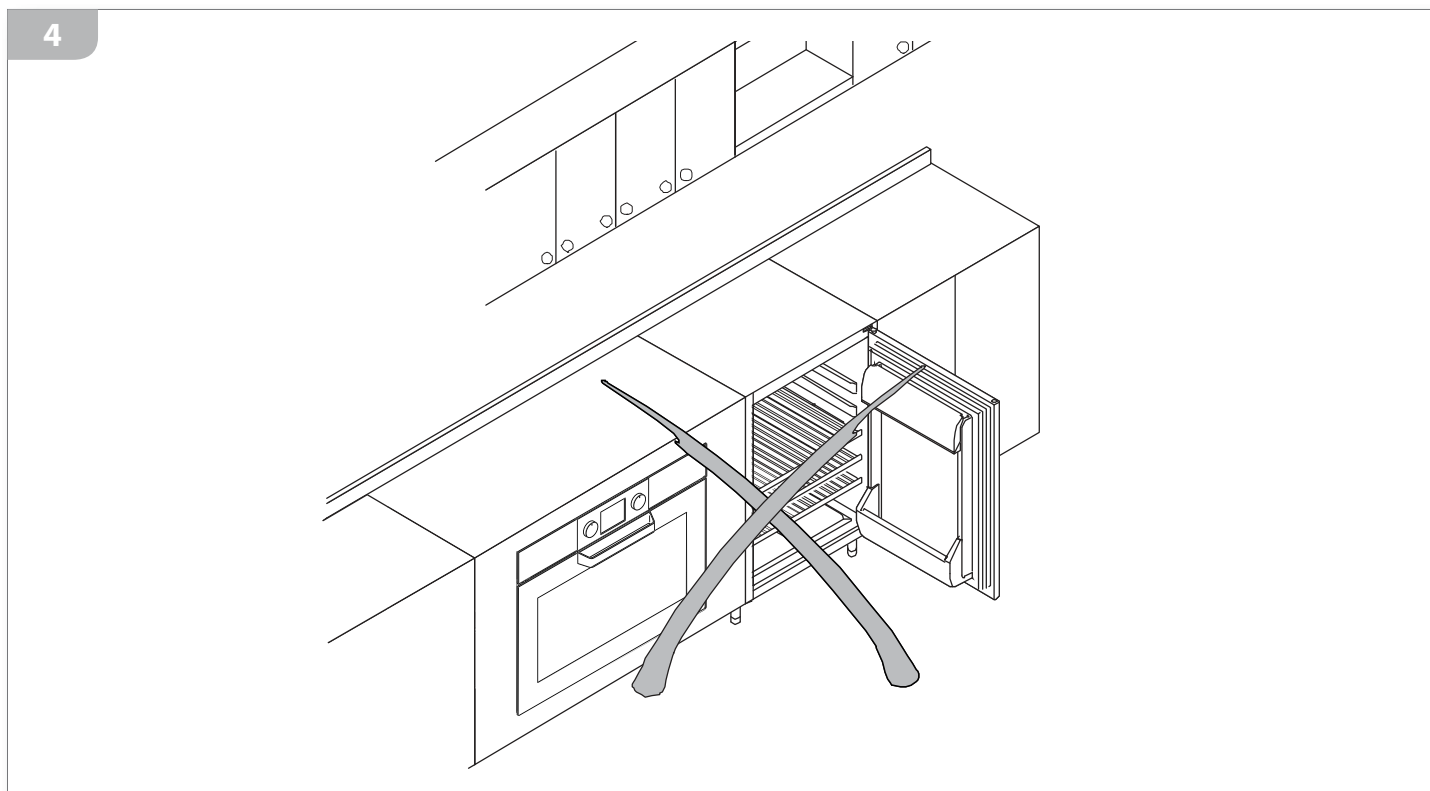
 **Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).**

It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs "A" (fig. 3).



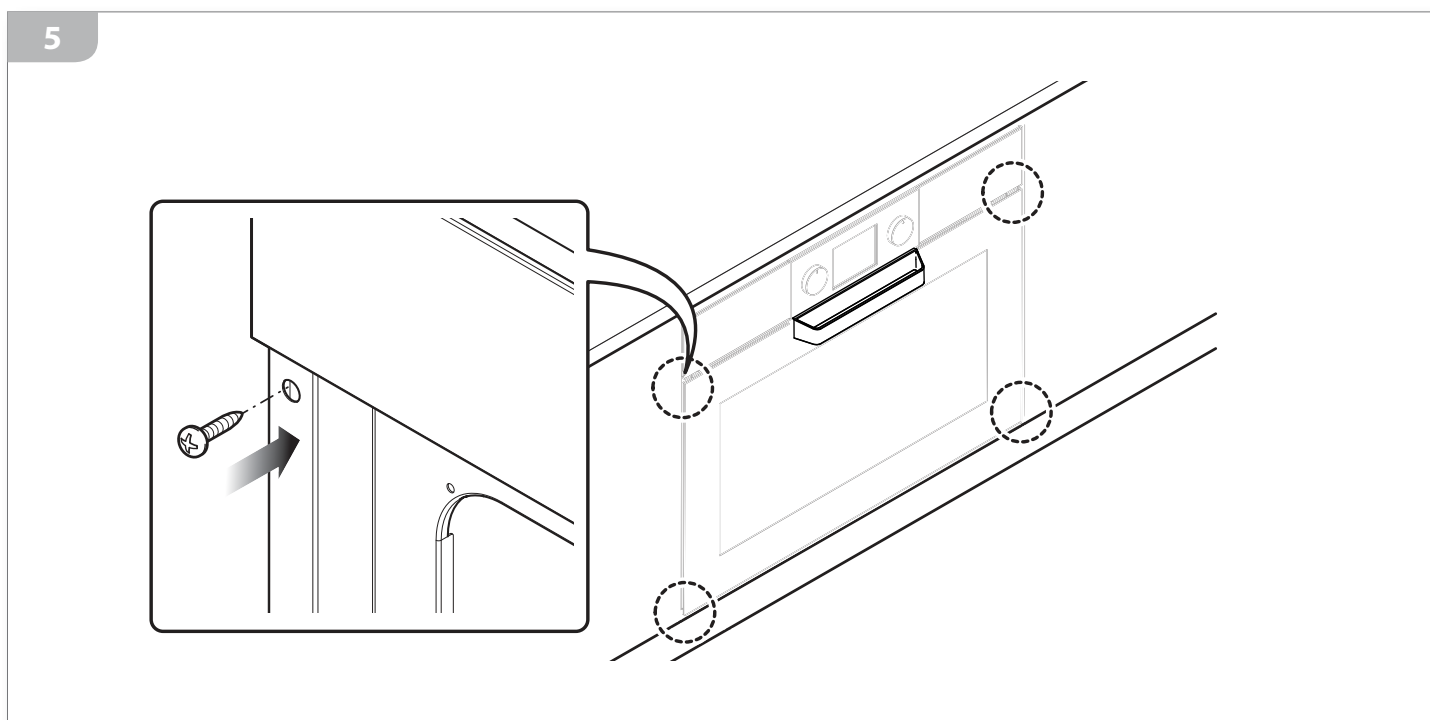
Si consiglia di installare l'apparecchiatura a una distanza da frigoriferi e congelatori tale che il calore non pregiudichi il buon funzionamento di questi ultimi (fig. 4).

It is recommended that you install the appliance far from refrigerators and freezers so that the heat produced does not compromise the good operation of these appliances (fig. 4).



Completare l'installazione fissando lateralmente l'apparecchiatura al mobile (fig. 5).

Complete the installation by laterally fastening the appliance to the cabinet (fig. 5).



USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO



Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura degli alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.



Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.



Assicurarsi che tutte le manopole siano a "zero" ("OFF" - chiuso) al termine dell'utilizzo.



Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.



Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.



I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.



Onde evitare pericolosi surriscaldamenti dovuti ad un uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un difetto dei componenti, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che, in caso di funzionamento anomalo, stacca l'alimentazione elettrica. Il ripristino del termostato, in funzione dell'abbassamento della temperatura del forno, è automatico. Pertanto in caso di intervento del termostato, per riutilizzarlo è sufficiente attendere il raffreddamento del forno. In caso contrario, se l'intervento è determinato da un difetto dei componenti, è necessario far intervenire l'Assistenza tecnica.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE



This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Warranty will be void.



Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.



Make sure that the knobs are turned to "zero" ("OFF") when you finish to use the oven.



If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.



This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.





Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.




To avoid dangerous overheating of the appliance due to incorrect use or a defect in the components, the oven is provided with a safety thermostat that disconnects the power supply in case of a malfunction. The thermostat starts working again automatically when the temperature of the oven drops. Therefore, if the thermostat is activated, it can be reused after waiting for the oven to cool. Otherwise, if the activation occurred due to a component defect, contact our technical service.


Nelle apparecchiature provviste di programmatore digitale, l'intervento del termostato di sicurezza provoca lo spegnimento del programmatore. Al riavvio deve essere quindi riprogrammato.

 Non appoggiare pesi sulla porta aperta del forno e non utilizzare la cavità di cottura per conservare cibi umidi o oggetti di qualsiasi natura.

 L'area nelle vicinanze della cavità del forno potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

In the case of equipment with a digital programmer, the activation of the safety thermostat shuts off the programmer. It must be reprogrammed when the oven is restarted.

 *Do not rest heavy objects on the oven's open door and do not use the cooking cavity to store moist food or any other type of object.*

 *The area near the oven cavity may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.*

PER LA COTTURA

 **Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, l'interno del forno ed alcune parti esterne raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

 **Pericolo di scottature!**


Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno!


 **Pericolo di scottature!**


Essendo accessibili elementi caldi quando in uso, per evitare ustioni e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.


 **Pericolo di incendio!**


Non immettere nella cavità di cottura liquidi e/o ingredienti alcolici durante il funzionamento.

 Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.

 Non rivestire la cavità del forno con fogli di alluminio o simili.

 Per la cottura utilizzare soltanto recipienti, teglie e accessori espressamente concepiti per tale utilizzo, realizzati in materiali resistenti alle alte temperature e idonei al contatto con gli alimenti.

 Lo sgocciolamento di alcune sostanze nella cavità del forno (es. acidi della frutta) provocano macchie che non è possibile rimuovere ma che non pregiudicano le prestazioni dell'apparecchiatura.

 Non versare liquidi freddi sulle pareti della cavità quando il forno è in funzione: lo sbalzo termico potrebbe creare danni alle pareti interne.

FOR COOKING

 **Burn hazard!**

During operation and for a few minutes after use, the interior of the oven and some outer parts reach very high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protections.

 **Burn hazard!**


Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.


 **Burn hazard!**


Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, children should be kept away.


 **Fire hazard!**


Do not introduce liquids and/or alcoholic ingredients into the cooking cavity during operation.

 **Monitor the appliance during the entire time it is in operation.**

 *Do not cover the oven cavity with aluminium foil or similar material.*

 *For the cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods.*

 *The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.*

 *Do not splash or pour cold liquids on the walls of the cavity when the oven is operating: the thermal stress may damage the interior walls.*

PRIMA DI COMINCIARE

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

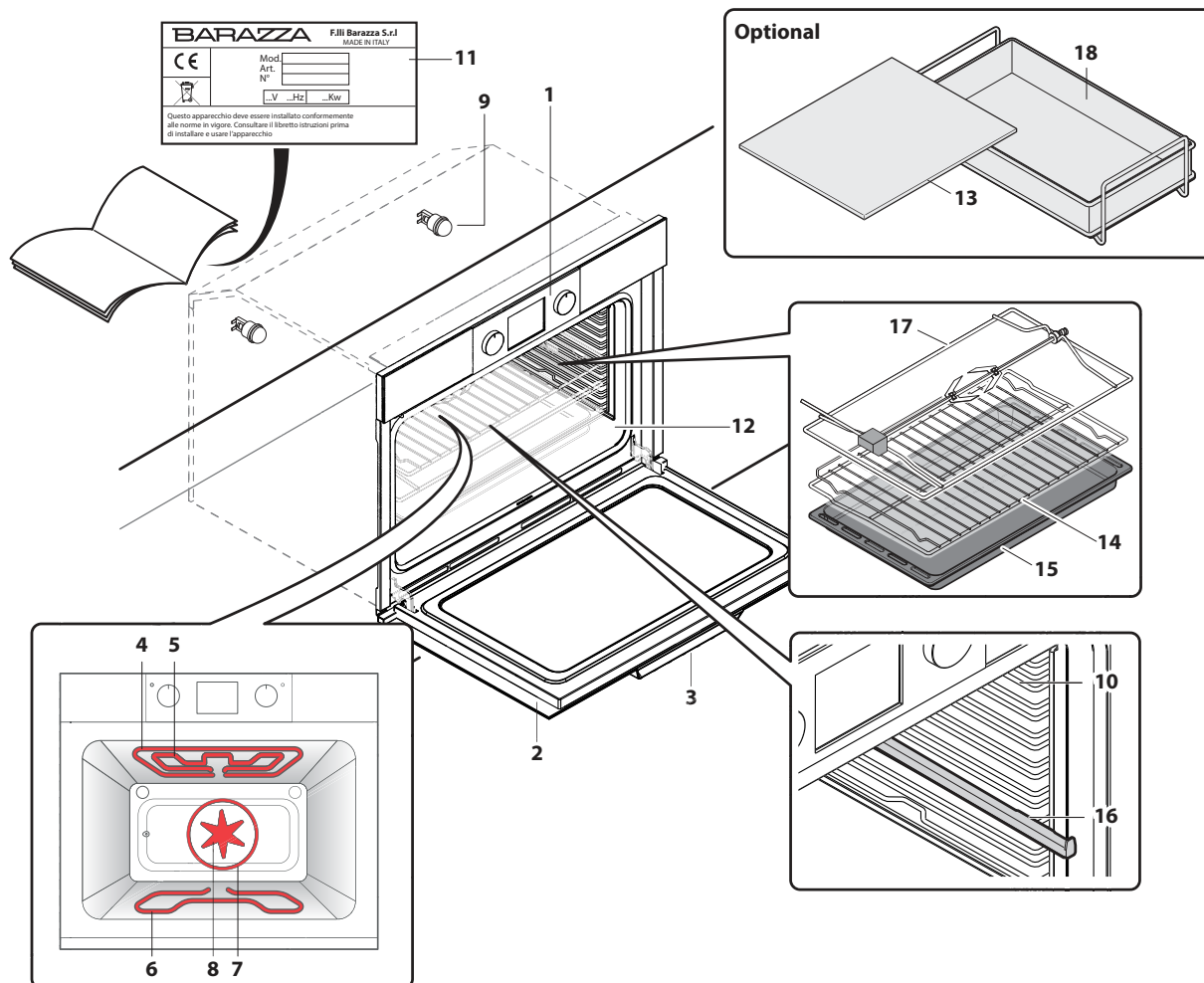
- 1 frontale comandi (per dettagli consultare pag. 15)
- 2 porta del forno
- 3 maniglia
- 4 resistenza superiore
- 5 resistenza grill
- 6 resistenza inferiore
- 7 resistenza circolare
- 8 ventola posteriore
- 9 lampadina
- 10 griglie per livelli di cottura
- 11 targhetta matricola
- 12 cavità (interno forno)
- 13 piastra per pizza (optional)
- 14 griglia: per l'appoggio di contenitori (pirofile, stampi, ecc...) e pietanze da grigliare;
- 15 leccarda: per la cottura di arrosti o l'appoggio di biscotti, prodotti di panificazione o similari.
- 16 guide estraibili
- 17 girarrosto
- 18 cestello frittura (optional)

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

- 1 control panel (for details see page 15)
- 2 oven door
- 3 handle
- 4 Upper heating element
- 5 Grill heating element
- 6 lower heating element
- 7 circular heating element
- 8 rear fan
- 9 lamp
- 10 cooking level racks
- 11 data plate
- 12 cavity (oven interior)
- 13 pizza plate (optional)
- 14 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
- 15 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
- 16 telescopic oven rails
- 17 rotisserie
- 18 fryer basket (optional)

6



É BENE SAPERE CHE

i Il presente libretto fornisce indicazioni sul funzionamento e la manutenzione di diversi modelli di forno; seguire quelle specifiche per il modello in Vostro possesso.

Esso è facilmente riconoscibile in base all'estetica del frontale comandi (vedi fig. 9 pag. 15) oppure è rilevabile dalla targhetta matricola (per il suo posizionamento vedi fig. 6 pag. 12).

i La prima accensione deve avvenire con il forno vuoto, alla massima temperatura per circa 60 minuti.

Durante questo tempo il forno potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica dello stesso, arieggiare i locali.

Lasciare raffreddare completamente la cavità a porta chiusa e pulire accuratamente il frontale, gli accessori e l'interno della cavità con le modalità indicate nel capitolo dedicato.

i Un ventilatore tangenziale di raffreddamento si avvia automaticamente durante la cottura: esso ha la funzione di raffreddare le superfici del forno e di eliminare la normale formazione di vapore all'interno della cavità. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura il ventilatore rimane in funzione finché il forno si raffredda evitando così il surriscaldamento del mobile.

USEFUL INFORMATION

i *This booklet provides information about the operation and maintenance of various oven models; follow the ones specific to your oven.*

It can be easily recognised based on the appearance of the control panel (see fig. 9 on page 15) or can be seen on the data plate (for its position see fig. 6 on page 12).

i *The oven must be empty when turned on for the first time, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes.*

During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation.

Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.

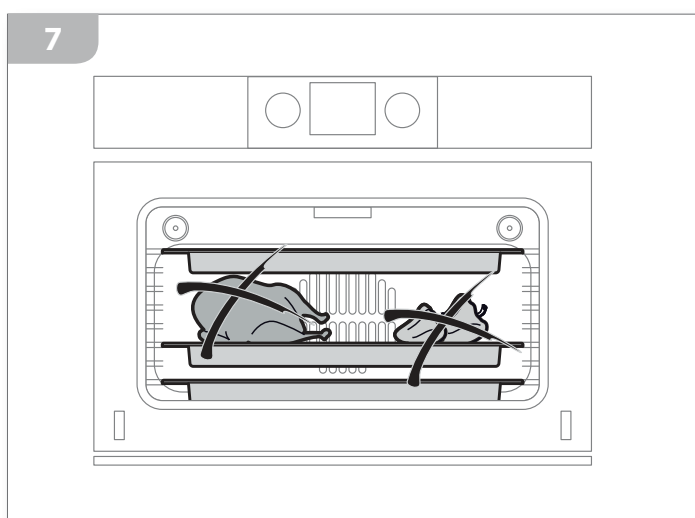
i *A tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.*

QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA

- Disporre all'interno dei recipienti o della leccarda i cibi da cuocere in modo uniforme e ben distribuito senza eccedere nelle quantità. In caso di utilizzo di più griglie/leccarde tenerle ben distanziate l'una dall'altra per permettere una buona circolazione dell'aria (fig. 7): in questo caso utilizzare la tipologia di cottura "Multilivello" e prevedere un tempo di cottura superiore (circa 15 minuti in più).
- Durante la cottura aprire il meno possibile la porta del forno.
- Si consiglia di infornare con il forno in temperatura.
- Scegliere con attenzione la durata di cottura, la temperatura e il livello (fig. 8) sul quale posizionare la griglia o la leccarda.
Anche la scelta del tipo di cottura influisce molto sul risultato finale.



Per avere qualche indicazione consultare la tabella "Tabella simbologie per tipo di cottura" a pag. 21.



- Impostare sempre la temperatura al valore più basso e, in caso di bisogno, aumentarlo durante la cottura.
- Il peso degli alimenti da arrostiti deve essere uguale o superiore a 1 kg.
- Nel caso di carne molto magra, disporla all'interno di teglie coperte per mantenere maggior morbidezza. Si consiglia inoltre di aggiungere un po' d'acqua nella teglia di cottura.
- A metà cottura girare l'arrosto e ricoprirlo di tanto in tanto con il sugo di cottura.



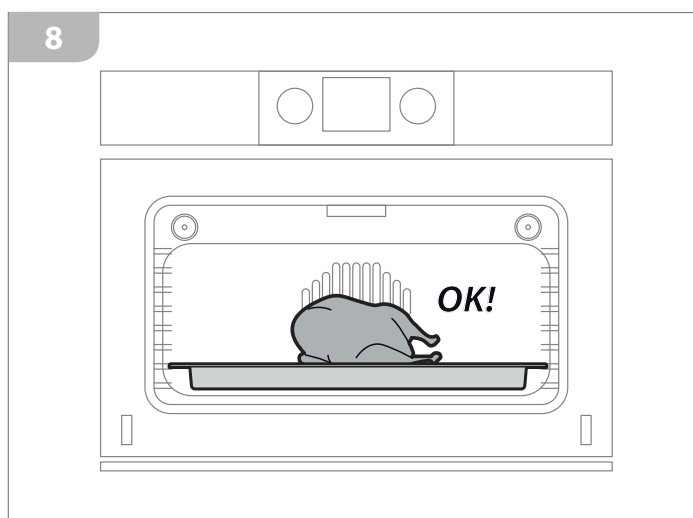
Per un maggior rendimento durante la funzione grill, si consiglia di impostare una temperatura inferiore ai 200°C.

SOME COOKING SUGGESTIONS

- Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to ensure good air circulation (fig. 7): in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).
- Open the oven door as little as possible when cooking.
- It is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.
- Carefully select the cooking time, temperature and the level (fig. 8) on which you position the rack or drip tray.



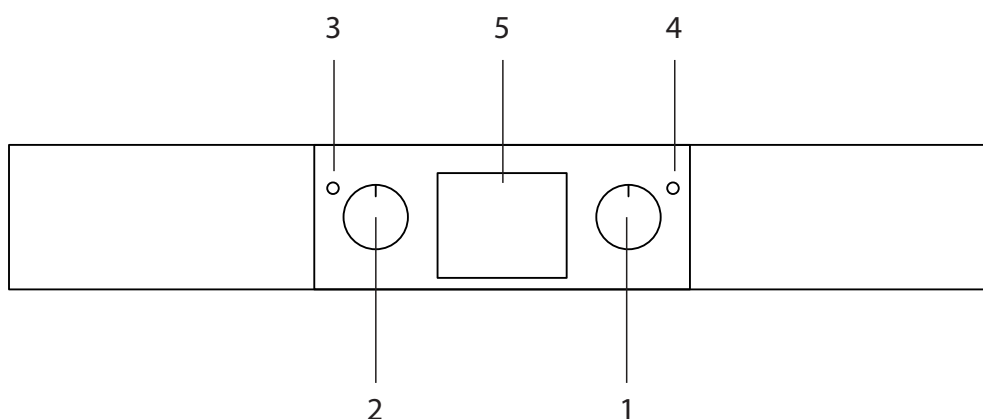
For additional suggestions, see the "Cooking type symbols table" on page 21.



- Always set the temperature at the lowest value and increase it during the cooking, if necessary.
- The weight of the food to be roasted must be at least 1 kg.
- If the meat is very lean, arrange it in a covered oven dish in order to keep it as tender as possible. It is also recommended that you add a bit of water to the cooking pan.
- Halfway through the cooking, turn the roast over and coat it with the gravy every now and then.



For a good result using grill function, it is recommended to set the temperature at a value lower than 200°C.



- 1 manopola termostato: permette di impostare la **temperatura** desiderata
- 2 manopola selettore: permette di scegliere il **tipo di cottura** desiderata
- 3 spia funzionamento generale: indica che l'apparecchiatura è accesa
- 4 spia funzionam. collegata al termostato: allo spegnimento, indica che è stata raggiunta la temperatura desiderata
- 5 programmatore digitale: permette di programmare una cottura

- 1 *thermostat knob: used to set the desired **temperature***
- 2 *selector knob: used to select the desired **cooking type***
- 3 *main operation indicator light: indicates that the equipment is on*
- 4 *operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached*
- 5 *digital programmer: used to program cooking*

TIPO DI COTTURA: attraverso la manopola selettore (2) si attivano le diverse resistenze della cavità del forno per ottenere risultati di cottura diversi a seconda della pietanza da cuocere (consultare la "Tabella simbologie per tipo di cottura" pag. 21).

TEMPERATURA: attraverso la manopola termostato (1) si imposta la temperatura all'interno della cavità del forno: un termostato provvederà a mantenerla costante durante tutta la cottura.

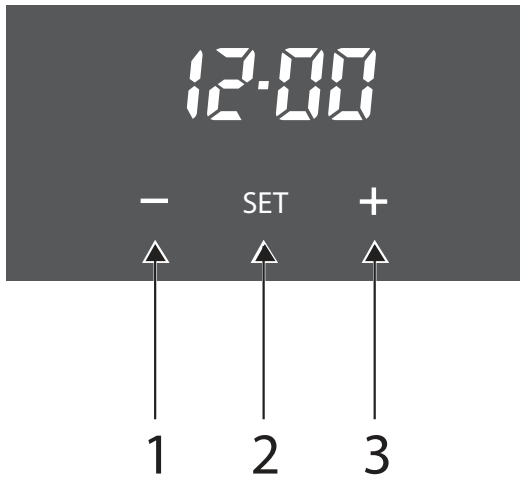
DURATA CON FINE COTTURA: la durata della cottura si imposta il programmatore digitale (5).

COOKING TYPE: the selector knob (2) is used to activate the various heating elements in the oven cavity to obtain different cooking results depending on the dish to be cooked (see the "Cooking type symbols table" on page 21).

TEMPERATURE: the thermostat knob (1) is used to set the temperature inside the oven cavity: a thermostat will keep it constant while cooking.

COOKING END TIME: the cooking time is set using the digital programmer (5).

10

**Descrizione comandi**

- 1 - Tasto regolazione -
- 2 - Tasto SET
- 3 - Tasto regolazione +

Description commands

- 1 - Regulating button -
- 2 - SET button
- 3 - Regulating button +


**Prima di iniziare è bene sapere che**

- Quando si utilizzano i tasti “+” o “-” è possibile aumentare/diminuire di una unità alla volta con veloci e ripetuti tocchi sui simboli oppure, per avanzare più velocemente, tenere continuamente premuto il tasto.
- Se durante il funzionamento del forno dovesse mancare la corrente, al ripristino, i parametri programmati NON saranno tenuti in memoria e quindi il programmatore va nuovamente impostato.

**Before starting, you should know that**

- You can use the “+” or “-” buttons to increase/decrease one unit at a time touching the symbols quickly and repeatedly or, to advance quicker, keep the button pressed down.
- If there is a power failure while the oven is operating, when it is restored the programmed parameters will NOT be kept in the memory, therefore the programmer must be set again.


**Impostare l'ora (fig.11)**

Alla prima accensione appariranno i simboli “Auto” e “0:00” lampeggianti. Per la prima regolazione dell'orologio, premere il tasto “SET” per 3 secondi circa. Quando appare il simbolo  premere il pulsante “+” o “-” per regolare l'ora desiderata.

Attendere, e un segnale acustico segnalerà che l'ora è stata impostata (figura 11).

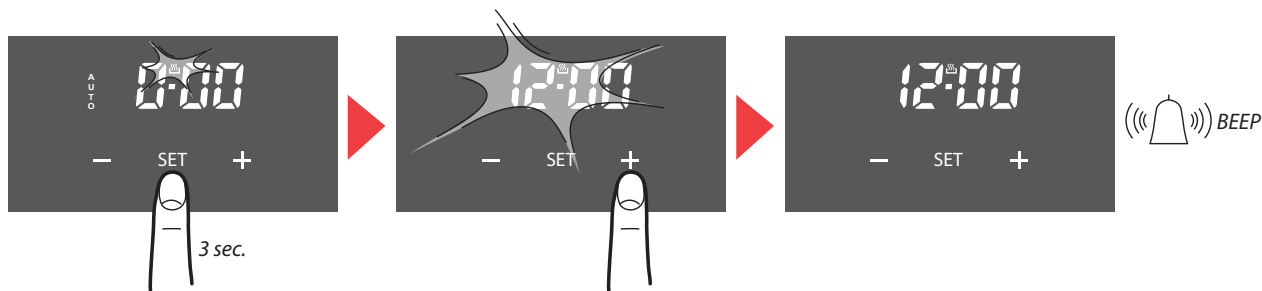
La modifica dell'ora impostata può essere eseguita successivamente tenendo premuti contemporaneamente i tasti “+” e “-” per 3 secondi e procedendo quindi alla regolazione dell'ora come precedentemente spiegato.

**Setting the time (fig.11)**

When the oven is turned on for the first time, the “Auto” and “0:00” symbols will flash. To set the time for the first time, press the “SET” button for approximately 3 seconds. When the  symbol is displayed, press the “+” or “-” button to set the correct time.

Wait until you hear an acoustic signal to indicate the time has been set (figure 11).

The time set can be modified at a later date by holding down the “+” and “-” buttons concurrently for 3 seconds and then setting the time as explained above.

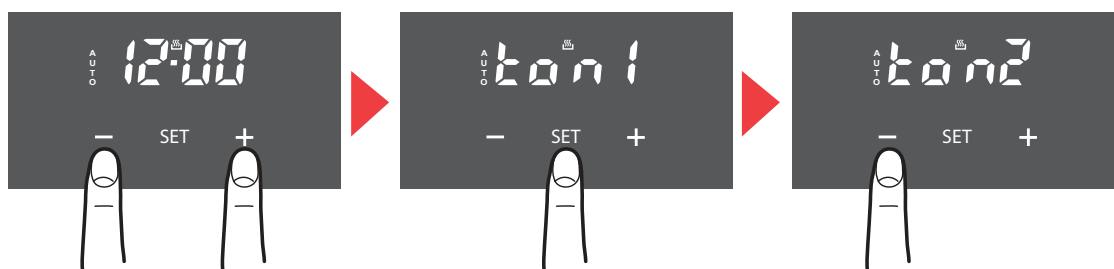


i Impostare il volume del segnale acustico (fig.12)

Per regolare l'intensità sonora del segnale acustico, premere contemporaneamente i tasti "+" o "-". Quindi premere il tasto "SET", ed apparirà la scritta "ton1" (tonalità alta) lampeggiante. Premere quindi ripetutamente il tasto "-" per selezionare "ton2" (tonalità media) o "ton3" (tonalità bassa). Premere il tasto "SET" per impostare la tonalità selezionata.


i Setting the volume of the acoustic signal (fig.12)

To adjust the loudness of the acoustic signal, press the "+" and "-" buttons concurrently. Then press the "SET" button and the wording "ton1" (high tone) flashes. Press the "-" button repeatedly to select "ton2" (medium tone) or "ton3" (low tone). Press the "SET" button to set the desired tone.




i Impostare il Timer (fig.13)

A) Impostare il Timer


Per la regolazione premere il tasto "SET" per 3 secondi, fino a che appare il simbolo  (figura 13). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il tempo desiderato. Un segnale acustico segnalerà il termine del conteggio. Per disattivarlo, premere un qualsiasi tasto.

B) Attivazione impostazione


5 secondi dopo aver impostato il valore, il conto alla rovescia inizia a steps di secondi fino a **00:00 min:sec**. Il display mostra il simbolo **TIMER**  non lampeggiante. Durante l'impostazione di altre funzioni viene temporaneamente nascosto.

i Setting the Timer (fig.13)

A) Setting the Timer

To set the timer, press the "SET" button for 3 seconds, until the  symbol is displayed (figure 13). Set the desired time using the "+" and "-" buttons. An acoustic signal indicates the countdown has been completed. Press any button to disable it.


B) Settings activation

5 seconds after setting the value, the countdown begins in seconds down to **00:00 min:sec**. The **TIMER**  symbol is displayed, not flashing. It is temporarily hidden when other functions are being set.

C) Modifica /Disattivazione impostazioni

Il tempo rimanente può essere modificato in ogni momento premendo il tasto "SET" per 3 secondi e usando i tasti "+" o "-". Il conto alla rovescia può essere disattivato portando il valore a **00:00 min:sec**.


Il tempo impostato scade quando il valore raggiunge **00:00 min:sec**. Il simbolo del TIMER lampeggia, ed un SEGNALE ACUSTICO viene emesso.

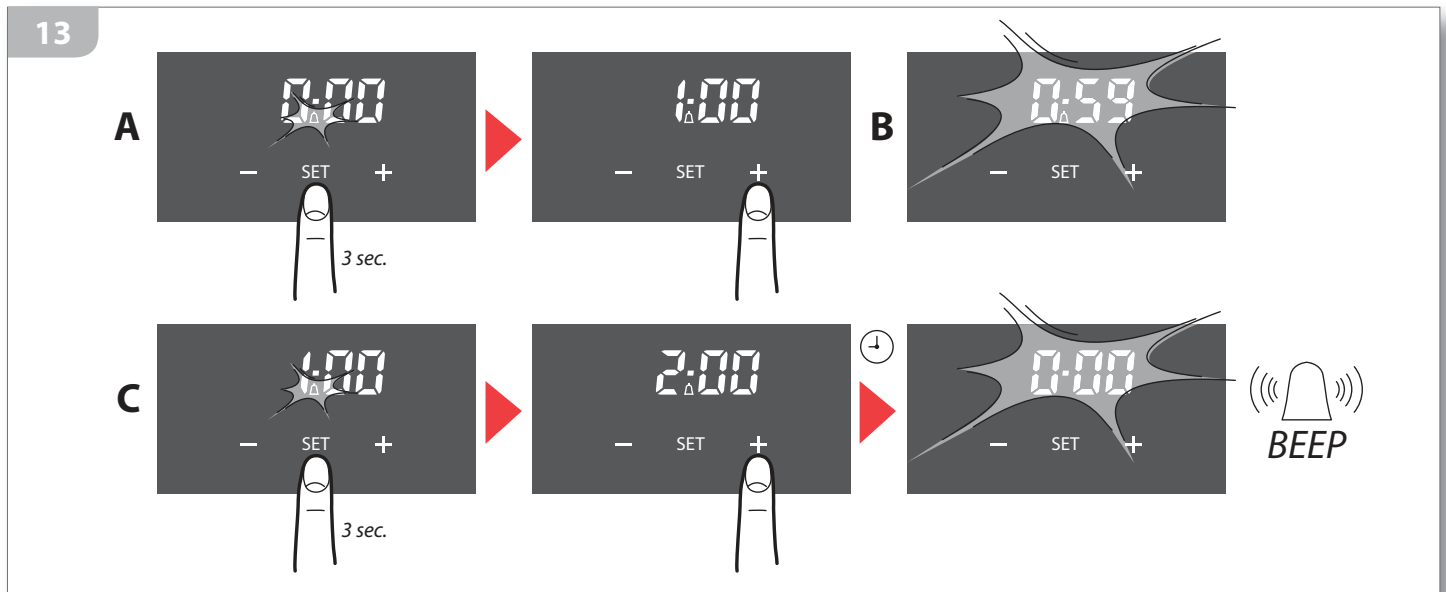
Dopo aver toccato il tasto "SET", la funzione TIMER termina automaticamente. Il display mostra la corrente ORA DEL GIORNO, il SEGNALE ACUSTICO ed il simbolo del TIMER  si disattivano.

C) Settings Changes/Deactivation

The amount of time left can be modified at any time by pressing the "SET" button for 3 seconds and using the "+" or "-" buttons. The countdown can be deactivated by lowering the value to **00:00 min:sec**.

The time set is up when the value reaches **00:00 min:sec**. The TIMER symbol flashes and an ACOUSTIC SIGNAL sounds.

The TIMER function is automatically deactivated if you touch the "SET" button. The display indicates the CORRECT TIME, the ACOUSTIC SIGNAL and the TIMER  symbol are deactivated.



Cominciare a cucinare

Impostare il programmatore scegliendo la modalità di cottura MANUALE, MANUALE CON IMPOSTAZIONE SEMIAUTOMATICA o MANUALE CON IMPOSTAZIONE AUTOMATICA.



Starting to cook

Set the programmer by selecting a cooking mode: MANUAL, MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS or MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS



Se si utilizzano le modalità di cottura MANUALE o MANUALE CON IMPOSTAZIONE SEMIAUTOMATICA, è consigliabile infornare le pietanze **quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata** (la spia termostato (4) deve essere spenta) scegliendo con attenzione il livello al quale posizionarle (fig. 8 pag. 14).



If you are using the MANUAL or MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS cooking mode, it is recommended that you place the food in the oven **once it has reached the set temperature** (the thermostat control light (4) must turn off) choosing the level on which you position it carefully (fig. 8 page 14).

MANUALE

(accensione e spegnimento manuale)

L'accensione e lo spegnimento del forno sono manuali e si ottengono semplicemente agendo sulle manopole che impostano la temperatura e tipo di cottura.

Se si desidera, in questa modalità è inoltre possibile utilizzare il programmatore come semplice contaminuti; al termine del tempo impostato un suono avviserà che la cottura è terminata e l'utente deciderà se proseguirla o interromperla.

MANUALE CON IMPOSTAZIONE SEMIAUTOMATICA

(accensione manuale e spegnimento automatico)

In questa modalità è possibile programmare lo spegnimento automatico in base alla durata di cottura o all'ora di fine cottura. Dopo aver impostato, tramite il programmatore uno dei due parametri, il forno parte manualmente agendo sulle manopole che impostano la temperatura e il tipo di cottura. Al termine del tempo impostato un suono avviserà che la cottura è terminata e il forno si spegnerà automaticamente.

A) Impostare la durata di cottura

Premere il tasto "SET" per 3 secondi.

Premere 1 volta il tasto "SET" ed apparirà la scritta "dur" (fig. 14) per impostare la DURATA COTTURA, oppure premere 2 volte il tasto "SET" ed apparirà la scritta "end" (fig. 15). Inserire i valori utilizzando i tasti "+" o "-". Poi ruotare le manopole (1) e (2) alla temperatura e tipo di cottura desiderata.

MANUAL

(the oven is turned on and off manually)

The oven is turned on and off manually and this is done by turning the knobs that set the temperature and the cooking type.

If you want, the programmer can be used in this mode as a simple timer; at the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the user can decide to continue or stop it.

MANUAL WITH SEMIAUTOMATIC SETTINGS

(the oven is turned on manually and turns off automatically)

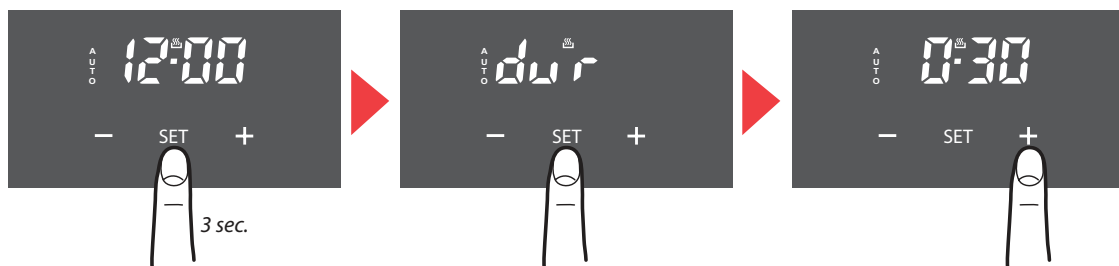
In this mode, you can programme the oven to turn off automatically based on the cooking time or on the end of cooking time. After setting one of the two parameters using the programmer, the oven is started manually using the knobs that set the temperature and the cooking type. At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

A) Setting the cooking time

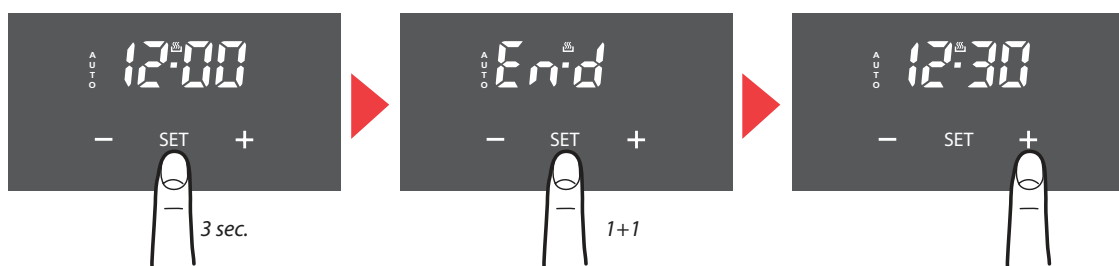
Press the "SET" button for 3 seconds.

Press the "SET" button once and the wording "dur" will be displayed (fig. 14) to set the COOKING TIME, or press the "SET" button twice and the wording "end" (fig. 15) will be displayed. Enter the values using the "+" or "-" buttons. Then turn the knobs (1) and (2) to the desired temperature and cooking time.

14



15



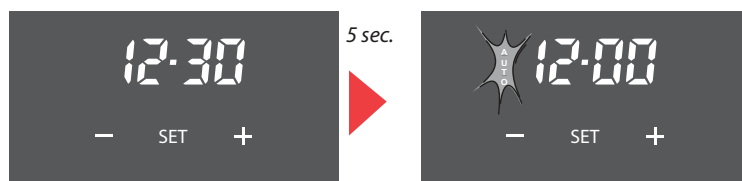
B) Attivazione impostazioni (fig. 16)

5 secondi dopo aver impostato il valore, il display mostra il simbolo "AUTO" e L'ORA DEL GIORNO. Il conto alla rovescia, anche se non visualizzato, inizia a steps di minuti.

B) Settings activation (fig. 16)

5 seconds after setting the value, the display indicates the "AUTO" symbol and the CORRECT TIME. Even though it is not displayed, the countdown begins, in minutes.

16



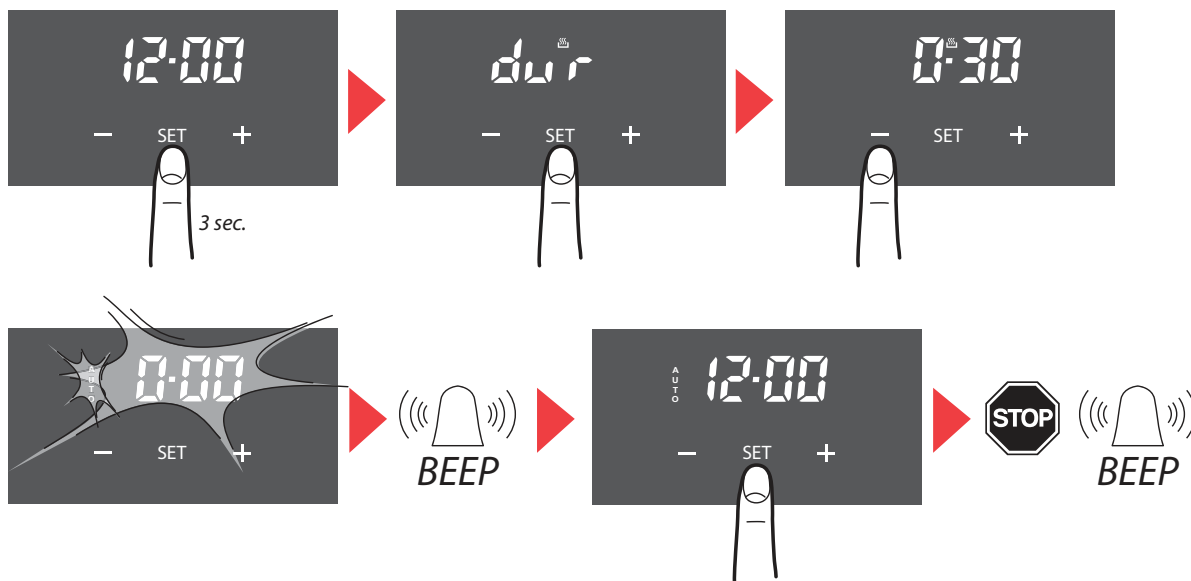
C) Modifica /Disattivazione impostazioni (fig.17)

Premere il tasto "SET" per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto "SET" apparirà la scritta "dur" oppure 2 volte per modificare la DURATA COTTURA utilizzando i tasti "+" o "-". Il conto alla rovescia può essere disattivato portando il valore a 00:00 h:min.

C) Settings Changes/Deactivation (fig.17)

Press the "SET" button for 3 seconds. Press the "SET" button again; the wording "dur" is displayed, or press it twice to change the COOKING TIME using the "+" or "-" buttons. The countdown can be deactivated by lowering the value to 00:00 h:min.

17



Il tempo impostato scade quando il valore raggiunge 00:00 h:min. Il simbolo AUTO lampeggia, ed un SEGNALE ACUSTICO viene emesso.

Toccando il tasto "SET". Il display mostra L'ORA DEL GIORNO e il SEGNALE ACUSTICO si disattiva.

Ruotare le manopole (1) e (2) che impostano la temperatura e tipo di cottura a "0".

The time set is up when the value reaches 00:00 h:min. The AUTO symbol flashes, and an ACOUSTIC SIGNAL sounds.

Touching the "SET" button the display indicates the CORRECT TIME and the ACOUSTIC SIGNAL is deactivated.

Turn the knobs (1) and (2) to set the temperature and cooking type to "0".

MANUALE CON IMPOSTAZIONE AUTOMATICA (accensione e spegnimento automatici)

In questa modalità si possono programmare sia la durata di cottura che l'orario di fine cottura: una volta stabiliti questi due parametri il forno NON partirà subito ma successivamente, in modo automatico, in base alla durata di cottura impostata e all'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta.

Es. durata di cottura impostata: **1 ora e 30 minuti**, fine cottura impostata: **13:00** (ora in cui si desidera pronta la pietanza) -> il forno inizierà automaticamente la cottura alle ore **11:30**

Al termine del tempo impostato un suono avviserà che la cottura è terminata e il forno si spegnerà automaticamente.

A) Impostare la durata di cottura (fig. 18)

Premere il tasto "SET" per 3 secondi.

Premere nuovamente il tasto "SET", apparirà la scritta "dur", impostare la DURATA COTTURA utilizzando i tasti "+" o "-".

MANUAL WITH AUTOMATIC SETTINGS (the oven is turned on and off automatically)

In this mode, you can programme both the cooking time as well as the end of cooking time: once these two parameters are set the oven will NOT start immediately but later, in automatic mode, based on the set cooking time and the time you want the dish to be ready.

Example: cooking time set: **1 hour and 30 minutes**, cooking end time set: **13:00** (time at which you would like the food to be ready) -> the oven will automatically start cooking at **11:30**.

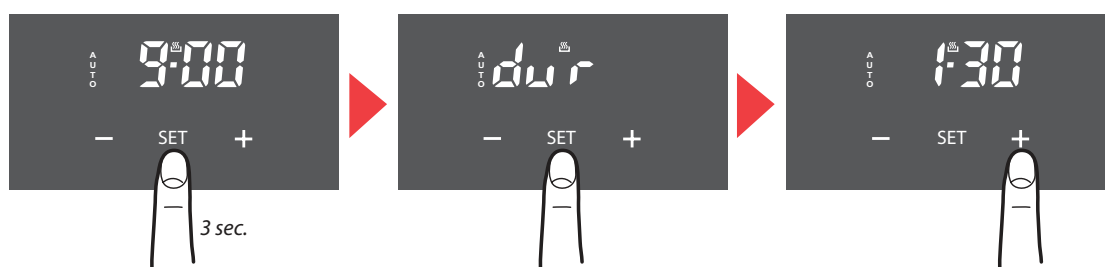
At the end of the set time, a bell will indicate that the cooking is complete and the oven will turn off automatically.

A) Setting the cooking time (fig. 18)

Press the "SET" button for 3 seconds.

Press the "SET" button again; the wording "dur" is displayed; set the COOKING TIME using the "+" or "-" buttons.

18



B) Impostare la fine cottura (fig. 19)

Premere nuovamente il tasto "SET" apparirà la scritta "end", per impostare la FINE COTTURA utilizzare i tasti "+" o "-".

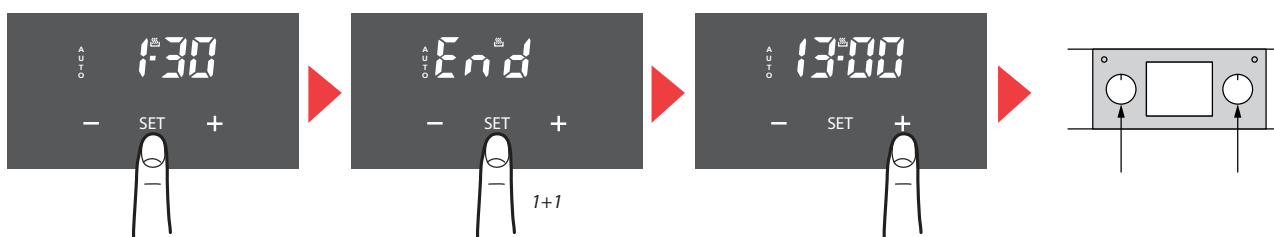
Ruotare le manopole (1) e (2) che impostano la temperatura e tipo di cottura a "0".

B) Setting the cooking end time (fig. 19)


Press the "SET" button again: the wording "end" is displayed; to set the COOKING END time, use the "+" or "-" buttons.

Turn the knobs (1) and (2) to set the temperature and cooking type to "0".


19



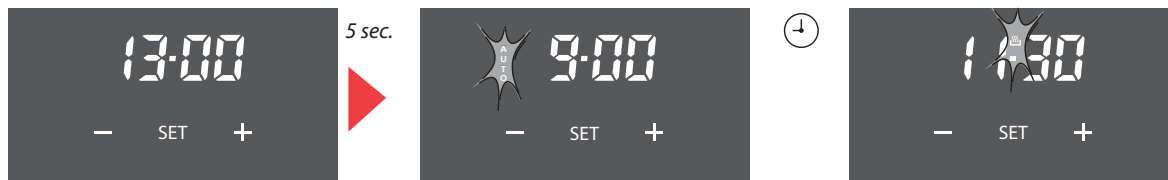
C) Attivazione impostazioni (fig. 20)

5 secondi dopo aver impostato il valore, il display mostra il simbolo "AUTO" e l'ORA DEL GIORNO. Il simbolo COTTURA IN CORSO  comparirà all'ora impostata.

C) Settings activation (fig.20)

5 seconds after setting the value, the display indicates the "AUTO" symbol and the CORRECT TIME. The COOKING IN PROGRESS  symbol will be displayed at the set time.

20



D) Modifica /Disattivazione impostazioni (fig. 21)

Premere il tasto "SET" per 3 secondi.

Premere nuovamente il tasto "SET", apparirà 1 volta la scritta "dur", 2 volte la scritta "end" impostare la DURATA COTTURA utilizzando i tasti "+" o "-".

Il conto alla rovescia può essere disattivato portando il valore corrispondente all'ORA DEL GIORNO.

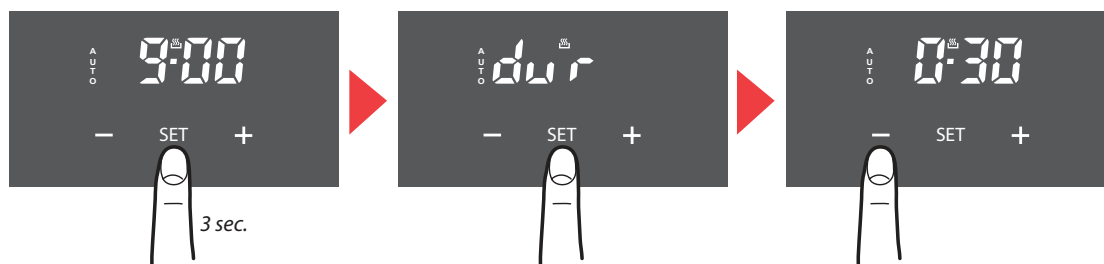
D) Settings Changes/Deactivation (fig. 21)

Press the "SET" button for 3 seconds.

Press the "SET" button once and the wording "dur" is displayed; press it twice and the wording "end" is displayed; set the COOKING TIME using the "+" or "-" buttons.

The countdown can be deactivated by adjusting the corresponding value to the CORRECT TIME.

21



Il tempo impostato scade quando il valore raggiunge **00:00 h:min.** ed un SEGNALE ACUSTICO viene emesso.

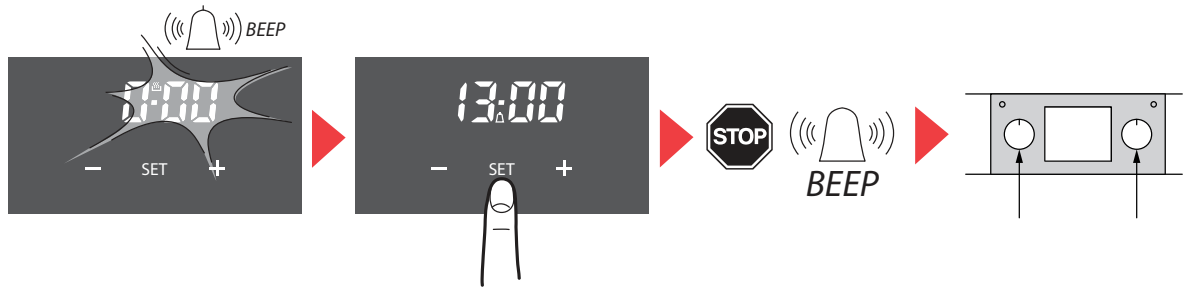
Toccando il tasto "SET" il display mostra la corrente ORA DEL GIORNO, il SEGNALE ACUSTICO si disattiva.

Ruotare le monopole (1) e (2) che impostano la temperatura e tipo di cottura a "0" (fig.22).

The time set is up when the value reaches **00:00 h:min** and an ACOUSTIC SIGNAL sounds.

Touching the "SET" button the display indicates the CORRECT TIME and the ACOUSTIC SIGNAL is deactivated.

Turn the knobs (1) and (2) to set the temperature and cooking type to "0" (fig.22).



USO DEL GIRARROSTO

HOW TO USE THE ROTISSERIE

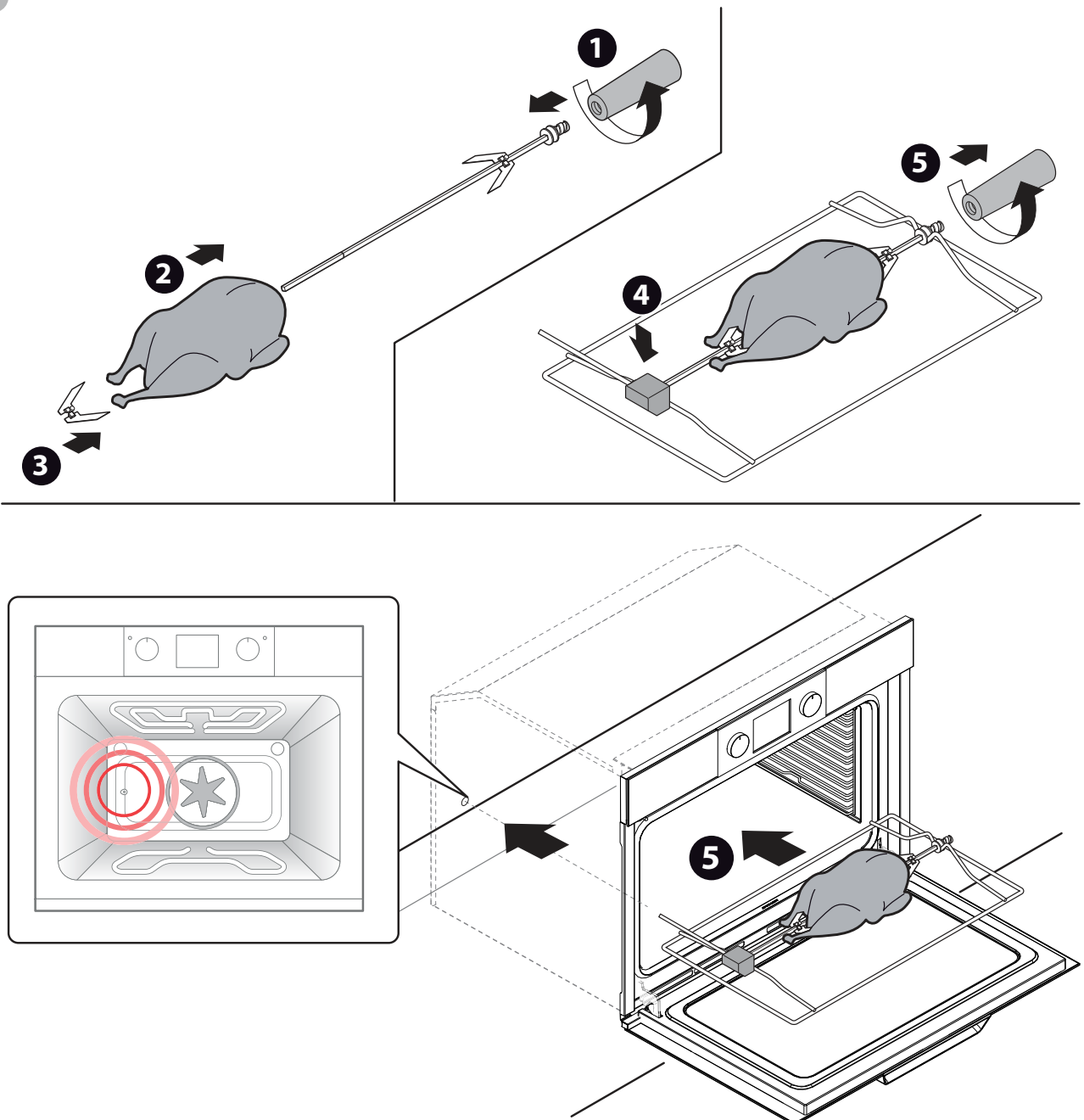
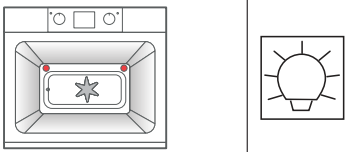

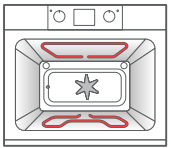

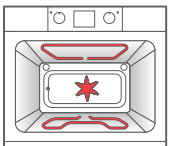

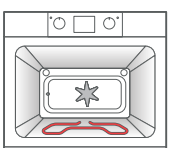

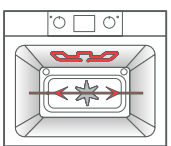

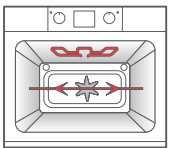

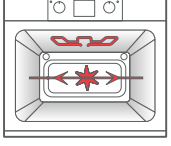

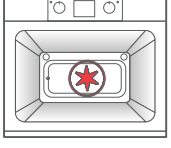

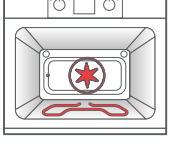

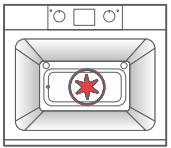



Tabella simbologie per tipo di cottura / Cooking type symbols table

		Contatti generali e lampada forno	Main contacts and oven light
		Cottura tradizionale Resistenza superiore + resistenza inferiore. Cottura di qualsiasi tipo di piatto, ideale per torte lievitate, pizze, arrostiti e sfornati.	Static oven <i>Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.</i>
		Cottura intensiva Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotte rapide e uniformi anche per preparazioni delicate come biscotti e pasticceria.	Fan assisted oven <i>Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.</i>
		Cottura finale/riscaldare Sola resistenza inferiore. Completamento cottura di biscotti, crostate e torte salate e per riscaldare le vivande.	Warming oven <i>Lower heating element only. Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.</i>
		Grill tradizionale - livello 1 Sola resistenza superiore centrale + girarrosto. Doratura della superficie delle pietanze.	Traditional grill - level 1 <i>Rotisserie + central upper heating element only. Browning the surfaces of foods.</i>
		Grill tradizionale - livello 2 Doppia resistenza superiore + girarrosto. Doratura della superficie delle pietanze.	Traditional grill - level 2 <i>Rotisserie + double upper heating elements. Browning the surfaces of foods.</i>
		Grill ventilato Sola resistenza superiore centrale + ventola + girarrosto. Cottura di carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.	Fanned grill <i>Fan + rotisserie + central upper heating element only. Cooking of thick meat and high-volume foods.</i>
		Multilivello Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze dalle caratteristiche simili o diverse, poste su più ripiani (fino a 3 livelli contemporaneamente).	Fan assisted multilevel oven <i>Circular heating element + fan. Cooking of similar or different foods placed on different shelves (up to 3 levels at a time).</i>
		Attivazione rapida o preriscaldamento Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola. Cottura combinata e quindi più rapida. Riscaldamento del forno in pochi minuti.	Rapid heat up or preheating <i>Circular heating element + lower heating element + fan. Combined and thus quicker cooking. Heating of the oven in just a few minutes</i>
		Cottura eco Tale modalità è intesa per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di pasti di grandi dimensioni.	Eco oven <i>This mode is intended to save energy. Ideal for frozen or precooked food, and small portions meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.</i>

POSSIBILI CAUSE DI INSUCCESSO

Risultato:	Possibile causa
Pietanze poco dorate/ cotte in superficie o bruciate nella parte inferiore	Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)
Torte poco lievitate, eccessivamente umide	Temperatura del forno troppo bassa Tempo di cottura troppo breve Impasto troppo liquido Troppe aperture della porta durante la cottura
Pietanze troppo asciutte e secche	Temperatura del forno troppo alta Tempo di cottura troppo lungo Contenitore utilizzato non adatto alla pietanza o alla tipologia di cottura scelta
Pietanze non cotte uniformemente	Disposizione errata delle pietanze nei contenitori Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)

TROUBLESHOOTING

Result:	Possible cause
<i>Food not browned/ cooked enough on the surface or burned on the lower part</i>	<i>Incorrect insertion height</i> <i>Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)</i>
<i>Cakes not leavened enough too moist</i>	<i>Oven temperature too low</i> <i>Cooking time too short</i> <i>Dough too runny</i> <i>Oven door opened too often during cooking</i>
<i>Food too dry</i>	<i>Oven temperature too high</i> <i>Cooking time too long</i> <i>Container used is unsuit- able for the food or the selected cooking type</i>
<i>Food not cooked evenly</i>	<i>Incorrect arrangement of the food in the containers</i> <i>Incorrect insertion height</i> <i>Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heat- ing element only)</i>

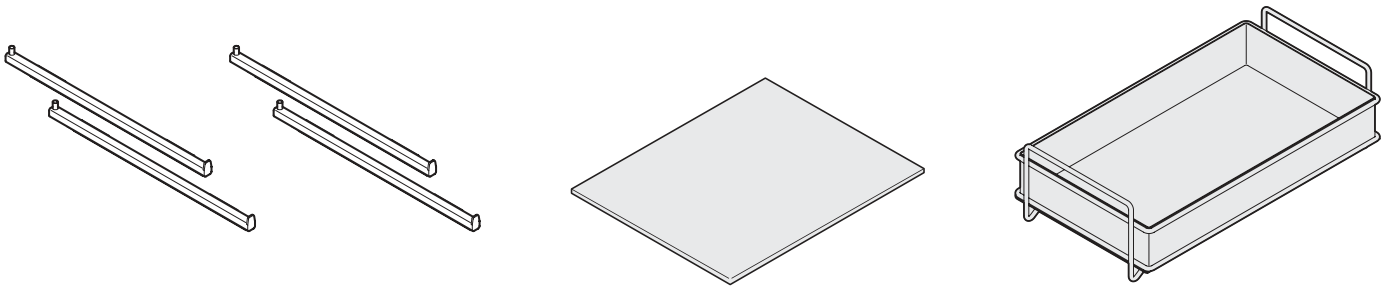


Rispetto ai forni posseduti in precedenza i tempi di cottura o le temperature da utilizzare per il Vostro nuovo forno potrebbero essere molto diversi.



With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different.

24



GUIDE ESTRAIBILI

La manipolazione e l'estrazione delle pietanze e degli strumenti di cottura sono facilitate da guide estraibili (fig. 25) rese sicure da un dispositivo di bloccaggio a fine corsa.

TELESCOPIC OVEN RAILS

The handling and extraction of the dishes and cooking tools is made easier by the telescopic oven rails (fig. 25) which are secured by a stop locking device.

PIASTRA PER PIZZA

La piastra in acciaio inox ha un alto coefficiente di conducibilità termica. Assorbe, immagazzina e trasferisce calore garantendo una cottura ottimale ed uniforme. La piastra è ideale per cuocere pizza e panificati in genere.

PIZZA PLATE

The stainless steel plate has a high thermal conductivity coefficient. It absorbs, stores, and transfers heat ensuring uniform and optimal cooking. The plate is ideal for cooking pizza and bread products in general.

CESTELLO PER FRITTURA

Il cestello garantisce una perfetta circolazione dell'aria attorno le pietanze, favorendo una cottura uniforme e superfici croccanti. Ideale per la frittura di alimenti freschi e surgelati.

FRYER BASKET

The basket ensures air can circulate perfectly around the food, for evenly cooked dishes that are crispy on the outside. Ideal for frying fresh and frozen food.

MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA



Chiudere sempre l'interruttore elettrico principale durante la manutenzione ordinaria o in caso di lunga inattività.



Effettuare la pulizia a forno freddo dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.



Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti).

Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.



Una variazione nella colorazione dell'interno della cavità del forno non pregiudica le prestazioni di quest'ultimo e non costituisce un difetto per il quale esercitare il diritto di Garanzia.

MANUTENZIONE ORDINARIA

PULIZIA

- **Superfici inox e in cristallo:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore. Non utilizzare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in cristallo del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- **Programmatore:** utilizzare un panno morbidissimo appena inumidito d'acqua e asciugare con cura. Attenzione! Evitare nel modo più assoluto infiltrazioni d'acqua tra la cornice e il programmatore.
- **Interno forno/griglie per livelli di cottura/griglie/leccarde:** utilizzare un panno morbido imbevuto di aceto tiepido, risciacquare e asciugare con cura. Per agevolare la pulizia dell'interno forno è possibile:
 - rimuovere le griglie laterali per i livelli di cottura (fig. 25): se sono comprensive di guide estraibili (optional) NON è consigliabile il loro lavaggio in lavastoviglie perchè esso potrebbe pregiudicarne il corretto funzionamento;
 - rimuovere la porta forno (fig. 26 e 27): per il suo riposizionamento vedi (fig. 28).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS



Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.



Clean the oven after each use once it has cooled: this facilitates the operation and prevents the burning of food residue.



Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct jets of water).

Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Warranty.

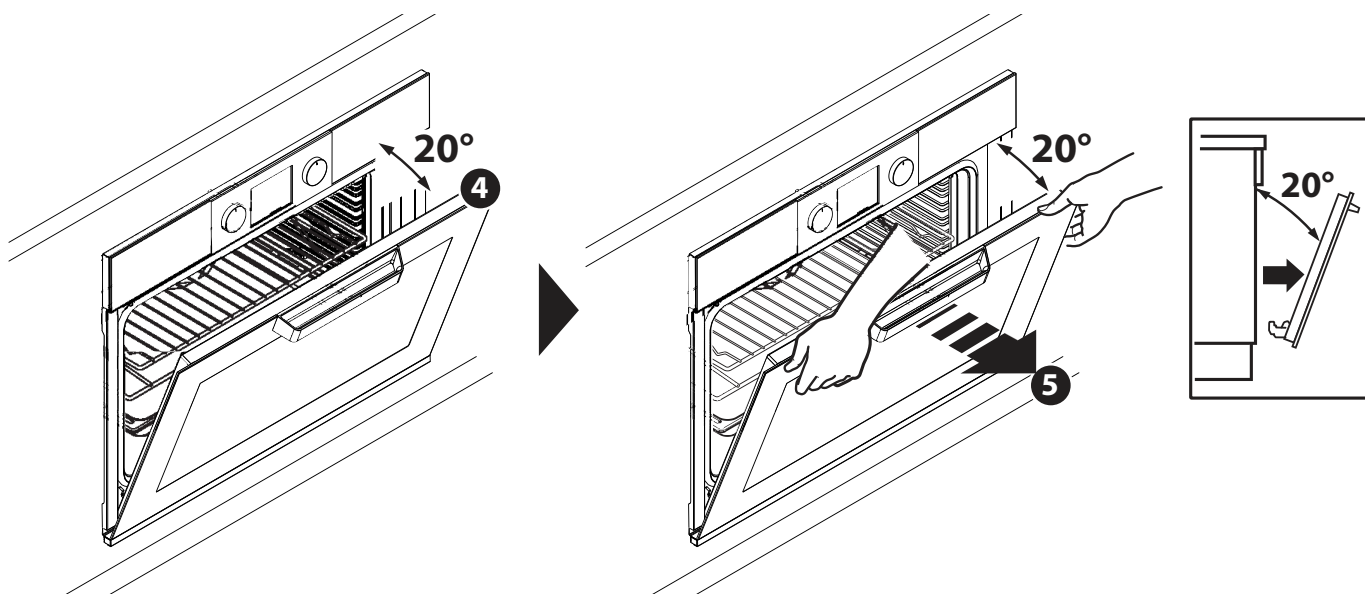
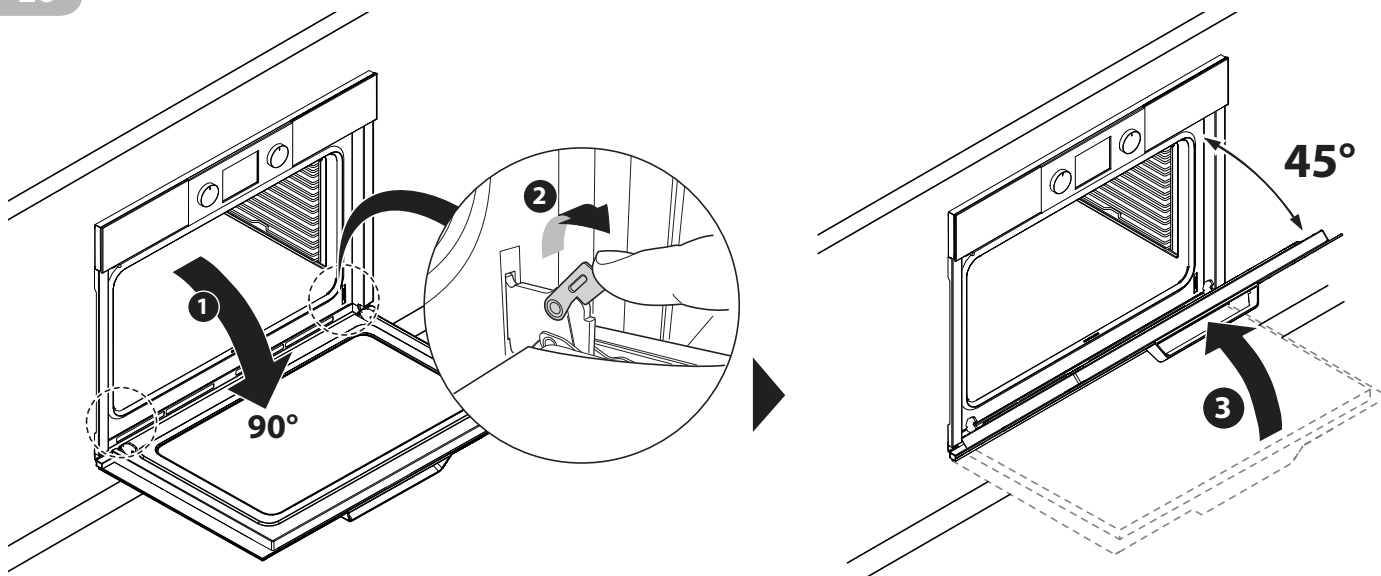
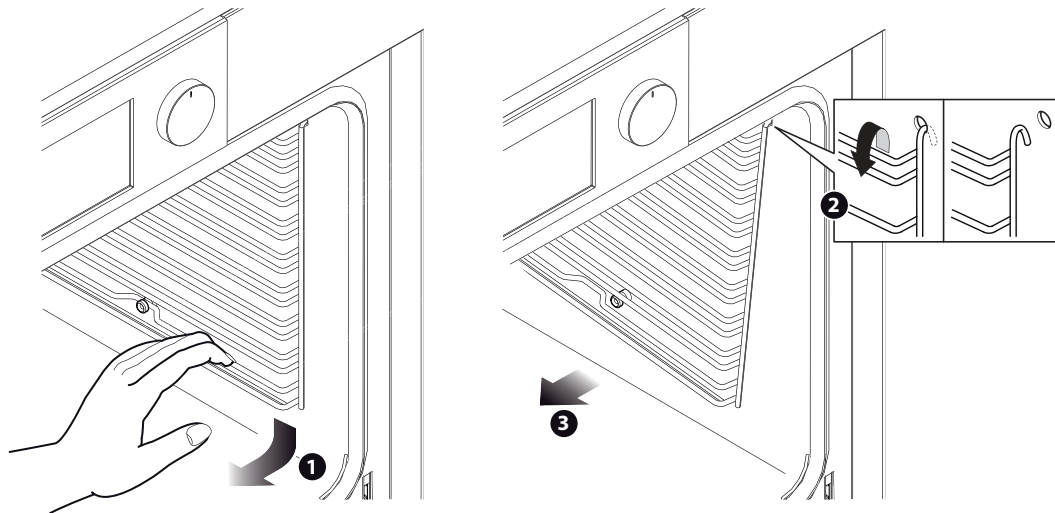


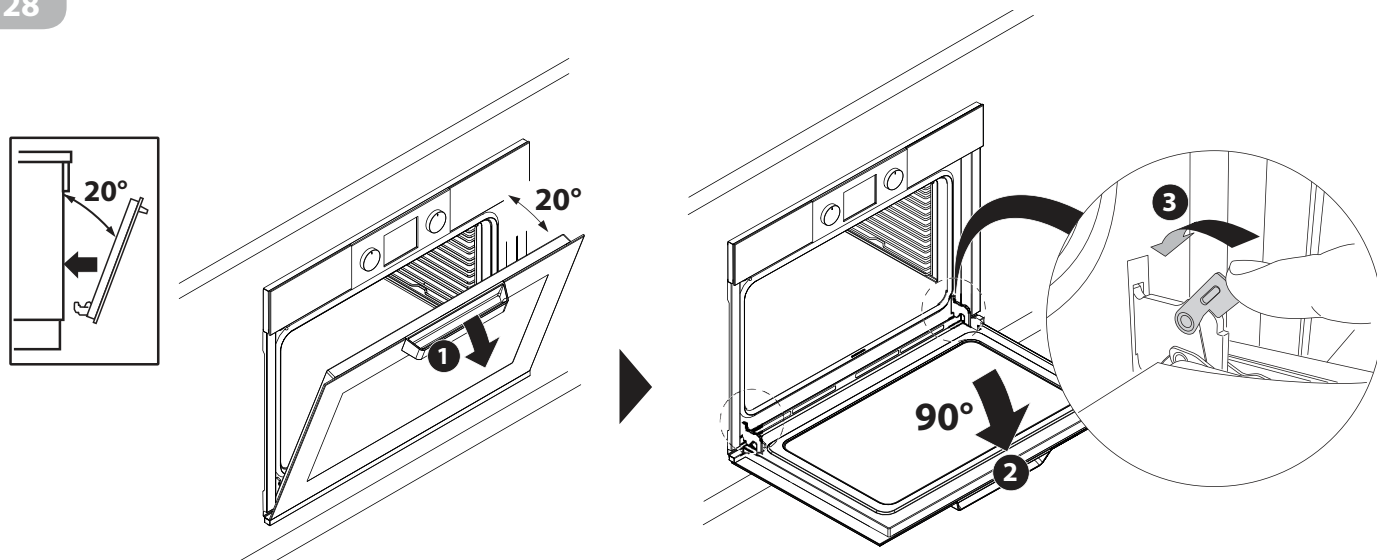
A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Warranty.

ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING

- **Stainless steel and glass surfaces:** use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.
Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.
- **Programmer:** use a very soft cloth slightly dampened in water, then dry carefully.
Caution! Do not allow water to infiltrate between the frame and the programmer.
- **Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:** use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.
To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:
 - remove the side cooking level racks (fig. 25): if they have telescopic oven rails (optional) it is NOT recommended to wash them in the dishwasher because it could compromise their correct operation;
 - remove the oven door (fig. 26 and 27): to reposition it, see (fig. 28).





SOSTITUZIONE LAMPADINA

! **Chiudere sempre l'interruttore elettrico principale durante la manutenzione ordinaria o in caso di lunga inattività.**

Dopo aver rimosso le griglie per livelli di cottura (fig. 25), sostituire la lampadina come indicato in (fig. 29) con una resistente alle alte temperature (minimo 300°C) di pari caratteristiche, tipologia e dimensioni.

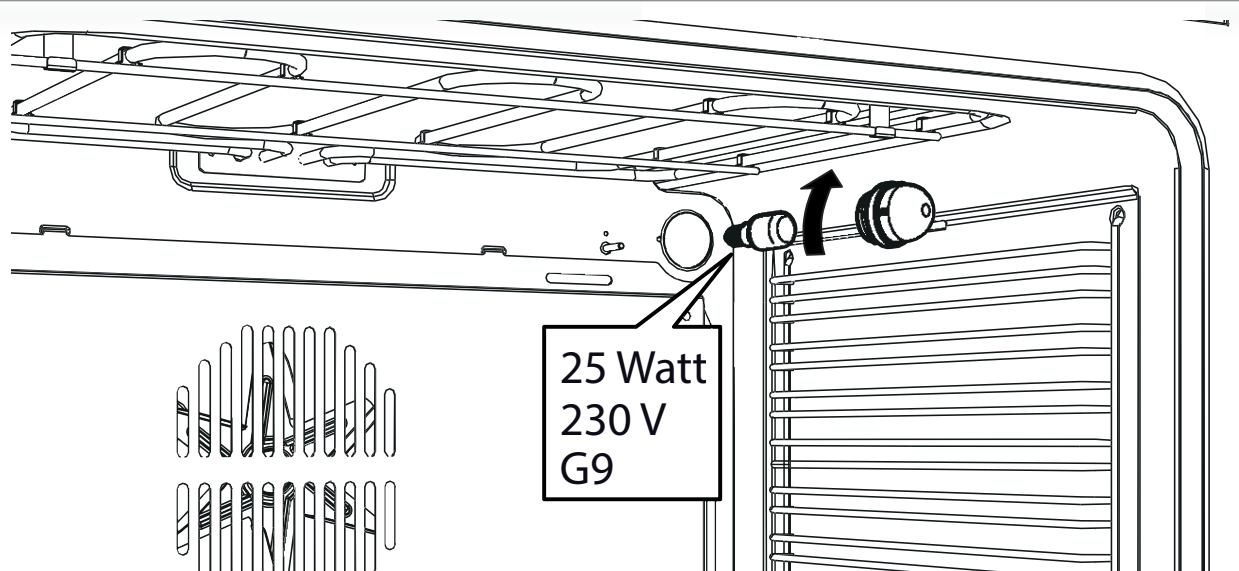
! **Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete di alimentazione prima di sostituire la lampadina per evitare scariche elettriche.**

LAMP REPLACEMENT

! **Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.**

After removing the cooking level racks (fig. 25), replace the lamp as indicated in (fig. 29) with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) with the same characteristics, typology and dimensions.

! **Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**



PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):

- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;
- 29 • disconnect the electric power supply plug.

SMALTIMENTO A FINE VITA



Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) devono essere gestiti separatamente dal rifiuto indifferenziato, così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere conferiti nei Centri di Raccolta dedicati. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente. Lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



Se il prodotto si trova in un paese diverso dall'Italia è necessario attenersi alle normative vigenti nel proprio paese.



Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

ASSISTENZA POST VENDITA

Barazza srl Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento

Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 12);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.



Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.



Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

END-OF-LIFE DISPOSAL



The crossed bin symbol on the product indicates that the waste arising from electrical and electronic equipment (WEEE) must be handled separately from undifferentiated waste, so that it can undergo special operations for re-use, or specific treatment to remove and safely discard any substances which may be harmful to the environment and extract any raw materials that can be recycled.

In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.



If the product is located in a country other than Italy, you must comply with the regulations in force in your country.



Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- check that the appliance is supplied with power;
- obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 12);
- find the appliance purchase date.



Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.



Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

BARAZZA
taste of design



Barazza srl
31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14

T +39 0438 62888F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it - barazzasrl.it