1FVAP#IO--
1FVAP#NO--
1FVAPEN#EO--

Manuale d'istruzioni
Instruction manual

BARAZZA
taste of design

Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura 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

\+ Informazioni generali

\+ Il Fabbricante 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 Fabbricante.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie 2014/35/UE per la bassa tensione, 2014/30/UE per la compatibilità elettromagnetica.
Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
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

\+ General information

\+ 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.

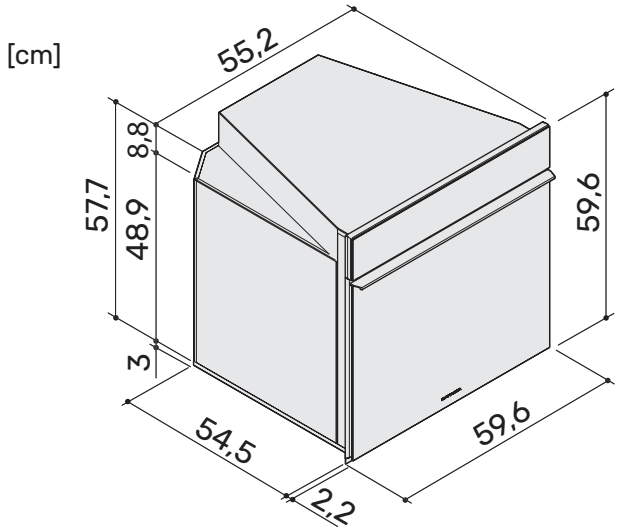
The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

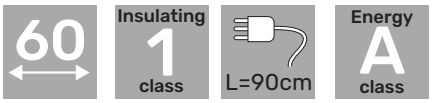
The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance is compliant with the EU Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

		Pag.
1	**DATI TECNICI** TECHNICAL DATA	4
2	**AVVERTENZE DI SICUREZZA** SAFETY WARNINGS	5
3	**CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE** CHECKS AND HANDLING	6
4	**SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI** DISPOSAL OF THE PACKAGING	6
5	**COLLEGAMENTO ELETTRICO** CONNECTION TO THE POWER MAINS	7
6	**INCASSO APPARECCHIATURA** BUILT-IN UNIT INSTALLATION	8
7	**AVVERTENZE DI SICUREZZA** SAFETY WARNINGS	9
8	**CONOSCERE L'APPARECCHIATURA** UNDERSTANDING THE APPLIANCE	11
9	**QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA** SOME COOKING SUGGESTIONS	13
10	**USO DELL'APPARECCHIATURA** USING THE APPLIANCE	14
11	**IMPOSTAZIONI GENERALI** GENERAL SETTINGS	15
12	**COTTURA AUTOMATICA** AUTOMATIC COOKING	17
13	**COTTURA MANUALE** MANUAL COOKING	20
14	**TABELLA CONSIGLI PER COTTURE** COOKING SUGGESTIONS TABLE	24
15	**TABELLA SIMBOLOGIE PER TIPO DI FUNZIONE** FUCTION TYPE SYMBOLS TABLE	25
16	**POSSIBILI CAUSE DI INSUCCESSO** TROUBLESHOOTING	26
17	**RICETTARIO** COOKBOOK	27
18	**SANIFICAZIONE** AIR SANIFICATION SYSTEMS	28
19	**ACCESSORI** ACCESSORIES	30
20	**MANUTENZIONE** MAINTENANCE	31
21	**MANUTENZIONE ORDINARIA** ROUTINE MAINTENANCE	32
22	**SOSTITUZIONE LAMPADINA** LAMP REPLACEMENT	34
23	**PERIODO DI INATTIVITÀ** PERIODS OF INACTIVITY	34
24	**SMALTIMENTO A FINE VITA** END-OF-LIFE DISPOSAL	35
25	**ASSISTENZA POST VENDITA** AFTER-SALES SERVICE	35

1 DATI TECNICI
TECHNICAL DATA





DATI TECNICI	TECHNICAL DATA		
Tensione	Voltage	V	220-240
Frequenza	Frequency	Hz	50-60
Potenza	Power		
Totale assorbita	Totale assorbita	kW	2,7
Resistenza cielo	Upper heating element	W	800
Resistenza grill	Grill heating element	W	1800
Resistenza suola	Lower heating element	W	1100
Resistenza circolare posteriore	Rear circular heating element	W	1600
Motoventilatore	Motor fan	W	20
Tangenziale	Tangential	W	18
Lampada	Light	W	25+25
Programmatore digitale	Digital programmer	W	3
Tipo cavo	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Sistema sanificazione UV-C Zefiro	UV-C sanification system Zefiro	W	1
Lunghezza cavo	Cable length	cm	90
Dimensioni forno	**Oven dimensions**		
Larghezza	Width	cm	59,6
Profondità	Depth	cm	55
Altezza	Height	cm	59,6
Volume cavità forno	Oven cavity	lt	65
Dotazioni	**Equipment**		
Padella leccarda	Drip tray	n°	2
Griglia	Rack	n°	1

2 AVVERTENZE DI SICUREZZA
SAFETY WARNINGS

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.

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.

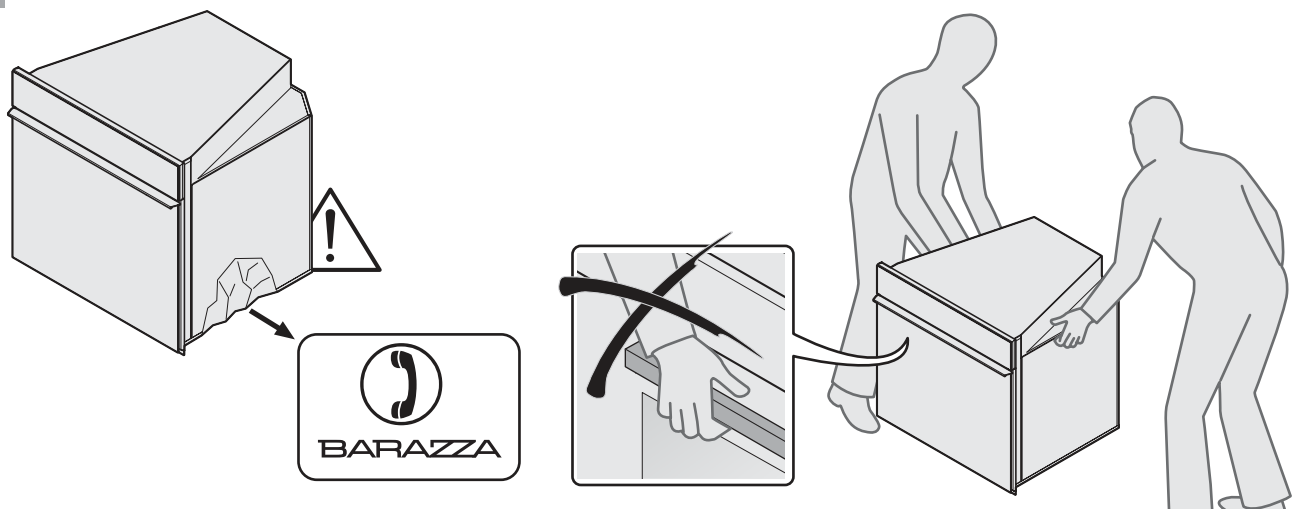
⚠ L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc..) vanno eseguiti solo da personale qualificato secondo quanto specificato nel presente libretto.
Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza 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.

⚠ 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.

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

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

3 CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE
CHECKS AND HANDLING



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.
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 e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

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

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.
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 and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

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

4 SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI
DISPOSAL OF THE PACKAGING

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.

Attention! 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.

5 COLLEGAMENTO ELETTRICO
CONNECTION TO THE POWER MAINS

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.In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione: 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.

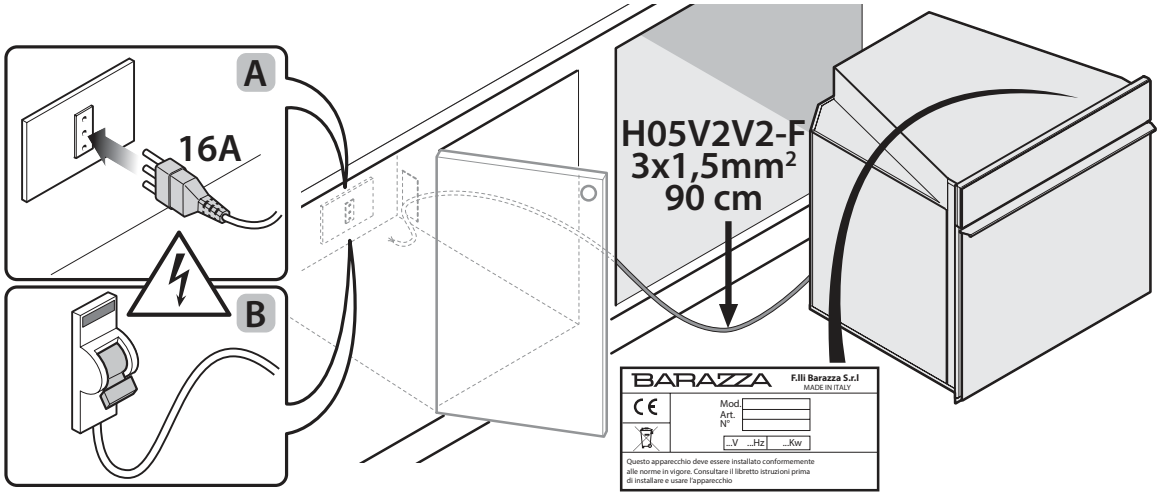
Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

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

Connect the cable directly to the electricity supply, 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 condictions. 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 similarty 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.



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" 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghe.

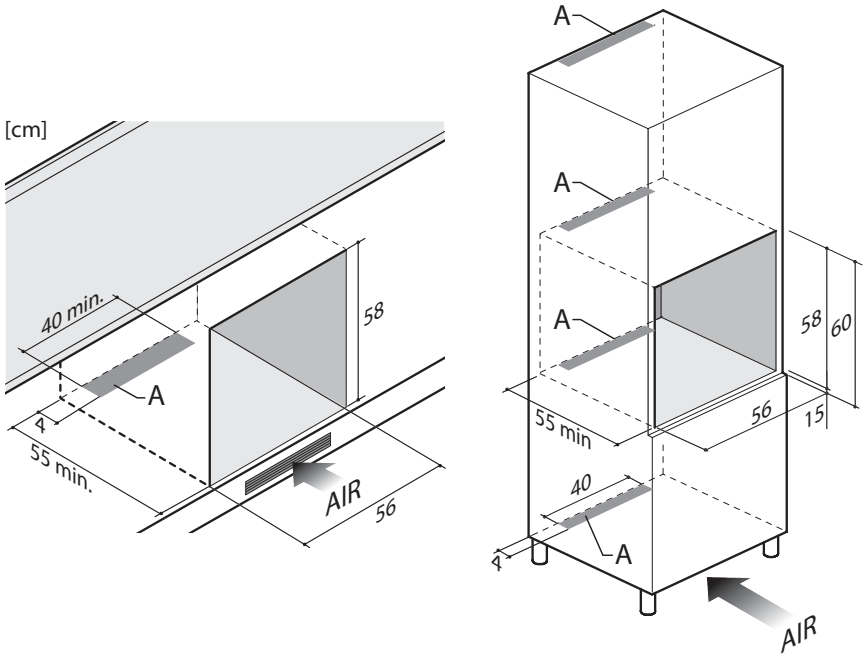
The power cord must NOT:

- 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.

6 INCASSO APPARECCHIATURA
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

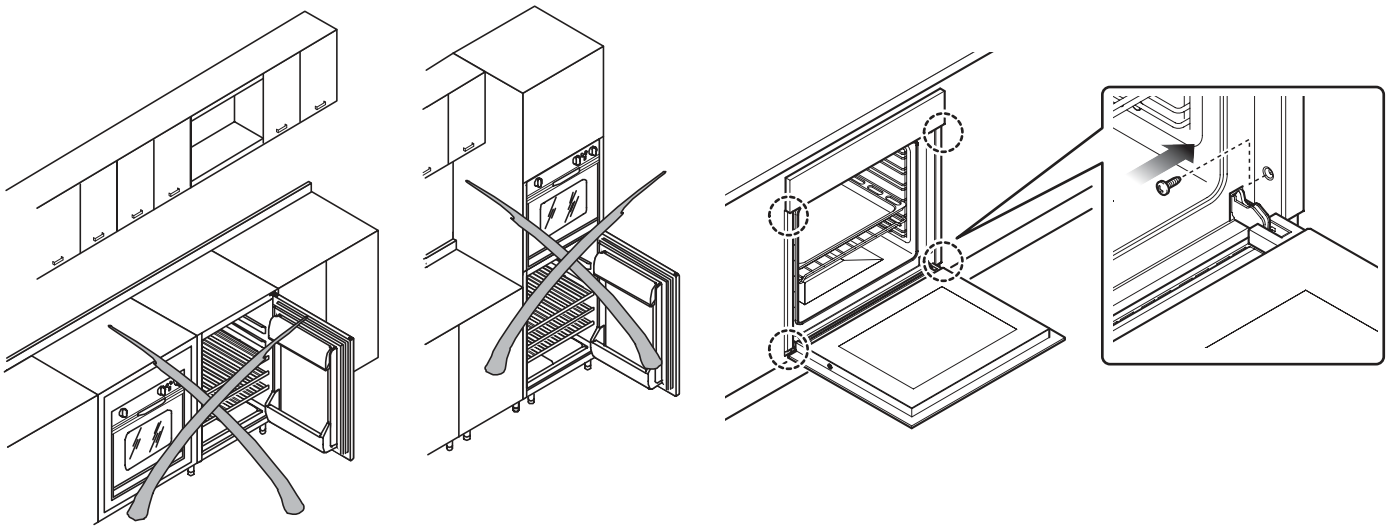
Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).
Il mobile da incasso deve avere le caratteristiche indicate nella figura sottostante, compresa la feritoria posteriore di aerazione (A) (minimo 4x40 cm).

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
The built-in cabinet must have the characteristics shown in the figure below, including the rear ventilation opening (A) (minimum 4x40 cm).



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.
Completare l'installazione fissando lateralmente l'apparecchiatura al mobile.

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.
Complete the installation by laterally fastening the appliance to the cabinet.



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.

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

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.

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.
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.

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.

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.

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.

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.

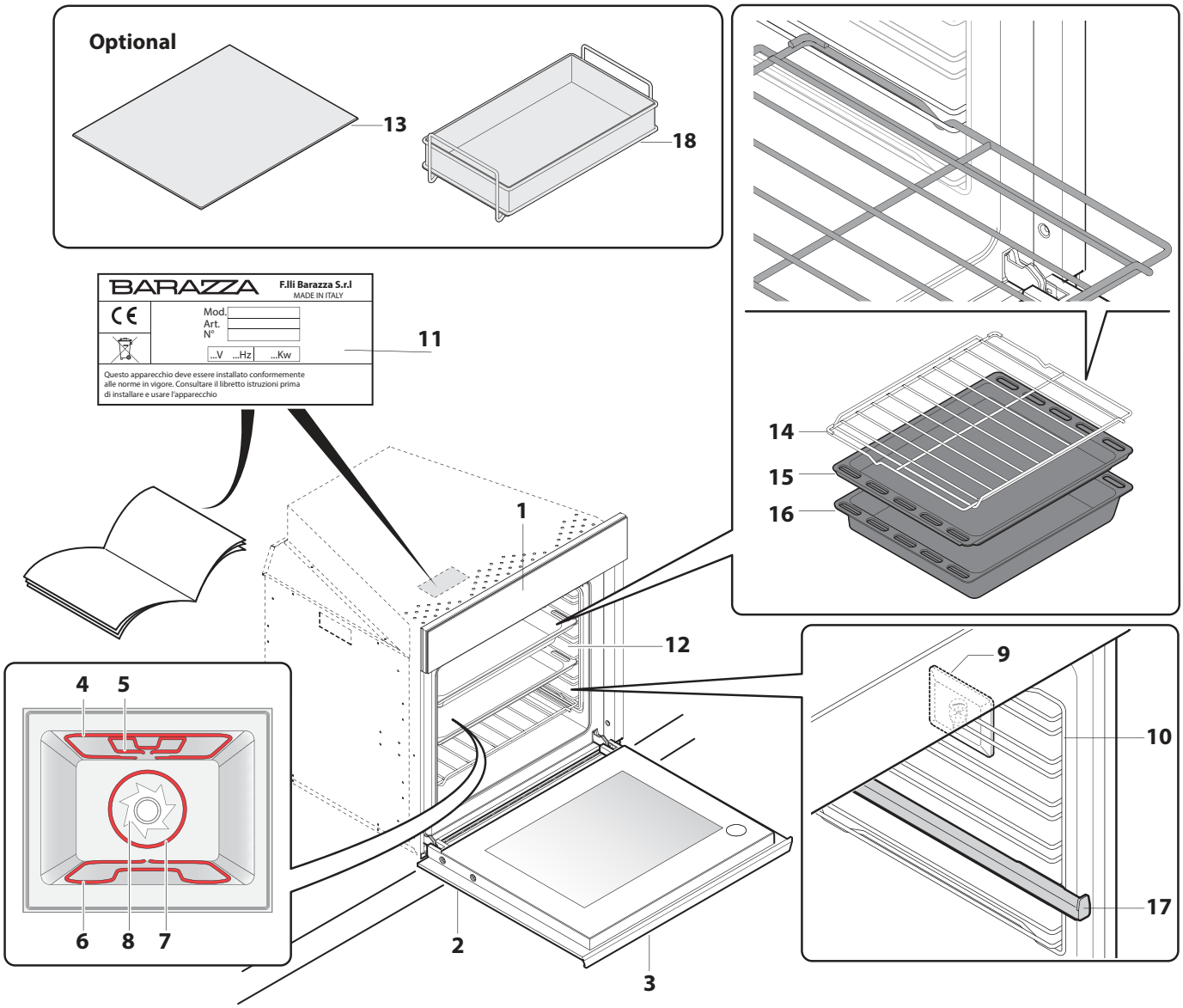
The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.

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.

8 CONOSCERE L'APPARECCHIATURA
UNDERSTANDING THE APPLIANCE

1 frontale comandi
2 porta del forno
3 maniglia
4 resistenza superiore basculante
5 resistenza grill basculante
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 leccarda fonda: per la cottura di carni o verdure.
17 guide estraibili.
18 cestello frittura (optional)

1 control panel
2 oven door
3 handle
4 drop-down upper heating element
5 drop-down 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 deep pan: to cook meat or vegetables.
17 telescopic oven rails
18 fryer basket (optional).



É BENE SAPERE CHE
USEFUL INFORMATION

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 oppure è rilevabile dalla targhetta matricola (per il suo posizionamento vedi pag. 11).

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.

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 finchè il forno si raffredda evitando cosi il surriscaldamento del mobile.

Trascorse 4 ore dall'inizio della cottura manuale, a condizione che quest'ultima non sia stata interrotta, il forno si spegne automaticamente a meno che l'utente non voglia proseguire la cottura

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 or can be seen on the data plate (for its position see page 11).

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.

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.

Four (4) hours after manual cooking has been started, provided that the manual cooking has not been interrupted, the oven switches off automatically unless the user desires to continue cooking

9 QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA
SOME COOKING SUGGESTIONS

- 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: 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 sul quale posizionare la griglia o la leccarda.
  Anche la scelta del tipo di cottura influisce molto sul risultato finale.
  Esempio: se a fine cottura, si desidera cuocere maggiormente la parte superiore della pietanza, posizionare il selettore sul simbolo , per la parte inferiore sul simbolo della cottura .

Per avere qualche indicazione consultare le tabelle "Tabella consigli per cotture" a pag. 24 e "Tabella simbologie per tipo di funzione" a pag. 25.

- Impostare sempre la temperatura al valore più basso e, in caso di bisogno, aumentarlo durante la cottura.
- Il peso degli alimenti da arrostire 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.

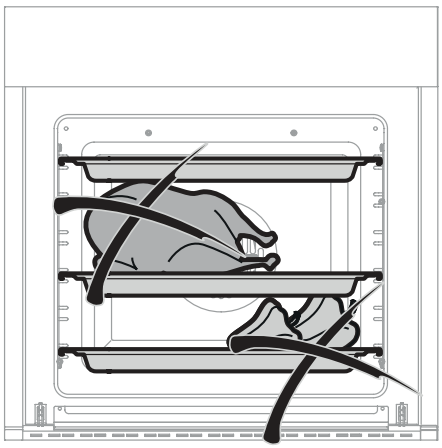
Per un maggior rendimento durante la funzione grill, si consiglia di impostare una temperatura inferiore ai 200°C.

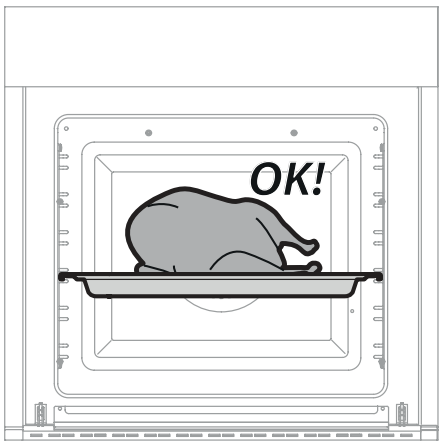
- Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to ensure good air circulation: in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (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 on which you position the rack or drip tray.
  Also the type of cooking selected has a great influence on the final result.
  For example: If at the end of the cooking time you want to cook the upper part of the dish more, turn the knob to , for the lower part to .

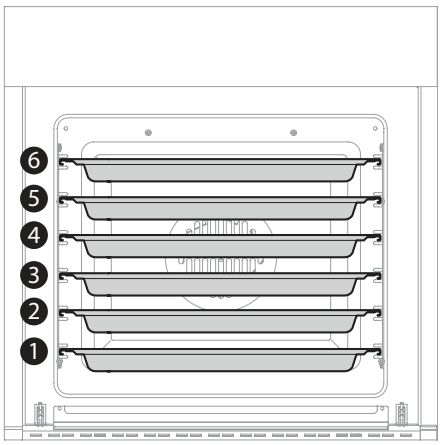
For additional suggestions, see the "Cooking suggestions table" on page 24 and the "Fuction type symbols table" on page 25.

- 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.



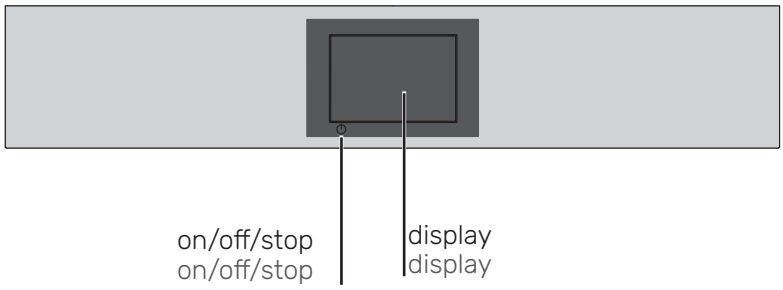




10 USO DELL'APPARECCHIATURA
USING THE APPLIANCE

In questo tipo di forno è possibile navigare all'interno dei menu con il touch screen, per farlo scorrere tra le le opzioni toccare lo schermo e per confermare o tornare indietro premere le frecce

In this type of oven it is possible to navigate within the menus with the touch screen, to scroll through the options touch the screen and to confirm or go back press the arrows



Tendendo premuto il tasto per circa 3'' si accenderà e si spegnerà il forno.
Ad ogni accensione comparirà sul display la schermata visibile qui sotto, da qui toccando il touchscreen sarà possibile accedere al menù delle funzioni spiegate nei capitoli successivi.

By keeping the key pressed for about 3'', the oven will switch on and off.
Each time it is switched on, the screen shown below will appear on the display, from here by turning the left knob it will be possible to access the menu of the functions explained in the following chapters.

Le schermate di seguito illustrano l'uso delle principali funzioni del forno.

The screens below illustrate the use of the oven main functions.

Con questo forno è possibile effettuare cotture:
- **manuali** - impostando la temperatura, la durata e il tipo di cottura desiderati (vedi pag 20)
- **automatiche** - utilizzando le ricette già presenti e quelle personalizzate (vedi pag 17).

In entrambi i casi è possibile programmare quando iniziare la cottura o l'orario in cui si vuole la pietanza pronta da servire.
Nella cottura manuale inoltre è possibile programmare l'inizio cottura al raggiungimento in camera della temperatura impostata.

With this oven it is possible to cook:
- **manually**- setting the desired temperature, duration and type of cooking (see page 20)
- **automatically** - using the recipes already present and the customized ones (see page 17).

In both cases it is possible to program when to start cooking or when you want the dish ready to be served.
In manual cooking it is also possible to program the start of cooking when the set temperature is reached in the chamber.

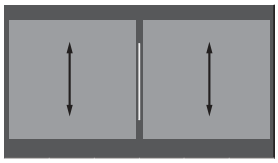
LUCE INTERNA FORNO

All'interno della camera del forno è presente una luce.
La luce si accende nel momento in cui inizia una cottura e si spegne dopo due minuti.
Per accenderla nuovamente interagire con i comandi.
La luce si accende automaticamente all'apertura della porta e si spegne con la chiusura.

LUCE INTERNA FORNO

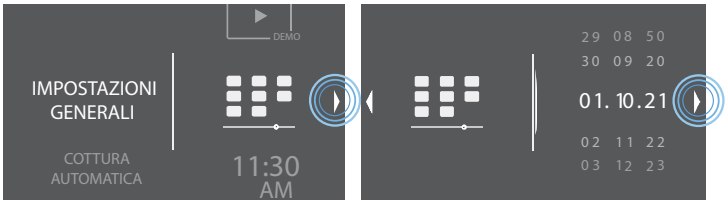
All'interno della camera del forno è presente una luce.
La luce si accende nel momento in cui inizia una cottura e si spegne dopo due minuti.
Per accenderla nuovamente interagire con i comandi.
La luce si accende automaticamente all'apertura della porta e si spegne con la chiusura.

11 IMPOSTAZIONI GENERALI
GENERAL SETTINGS

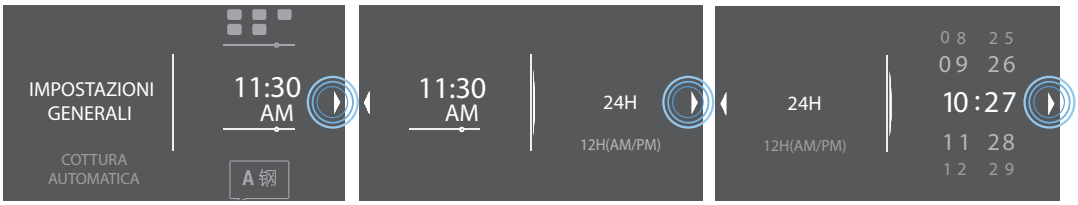


FUNZIONE DEMO
DEMO FUNCTION

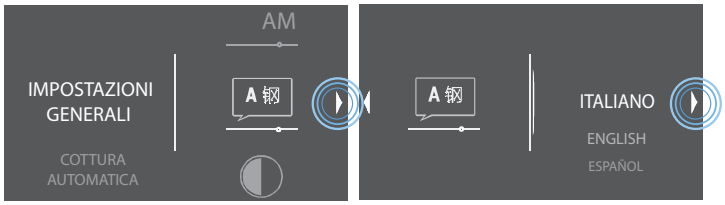
FUNZIONE CALENDARIO
CALENDAR FUNCTION



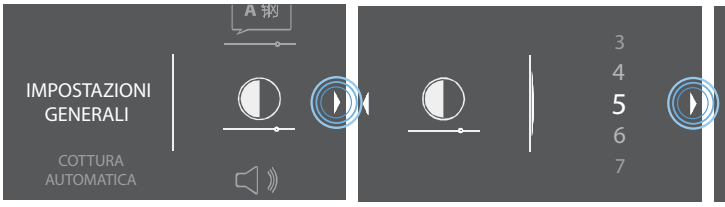
FUNZIONE OROLOGIO
CLOCK FUNCTION



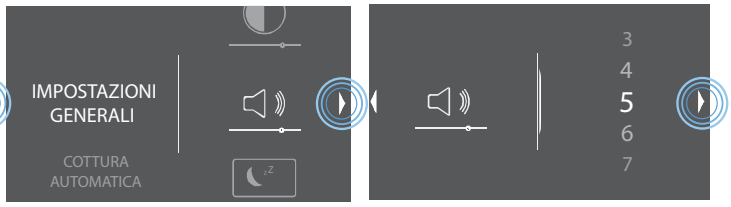
IMPOSTAZIONE LINGUA
LANGUAGE SETTING

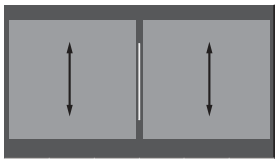


IMPOSTAZIONE LUMINOSITÀ
BRIGHTNESS SETTING

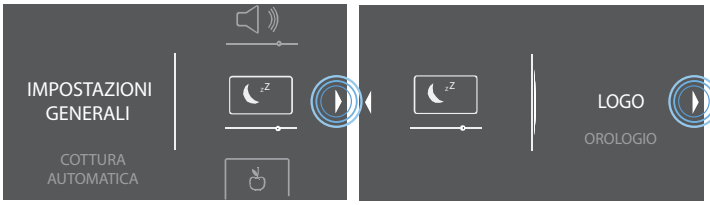


IMPOSTAZIONE VOLUME
VOLUME SETTING

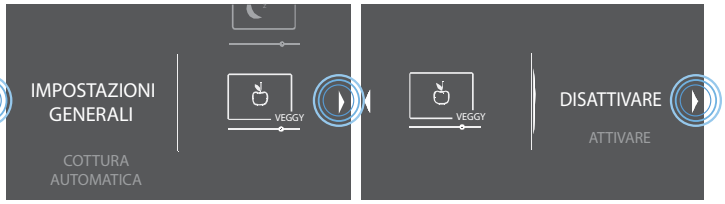




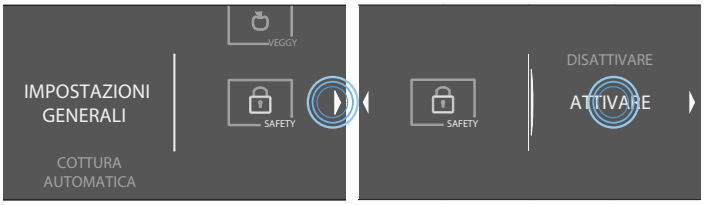
FUNZIONE STANDBY
STANDBY FUNCTION

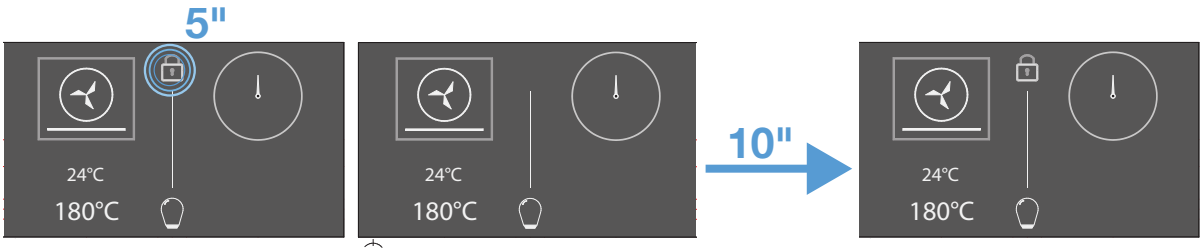


FUNZIONE VEGGY
VEGGY FUNCTION

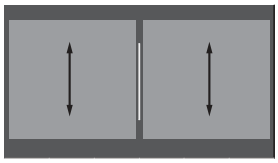


BLOCCO TASTI
KEY LOCK

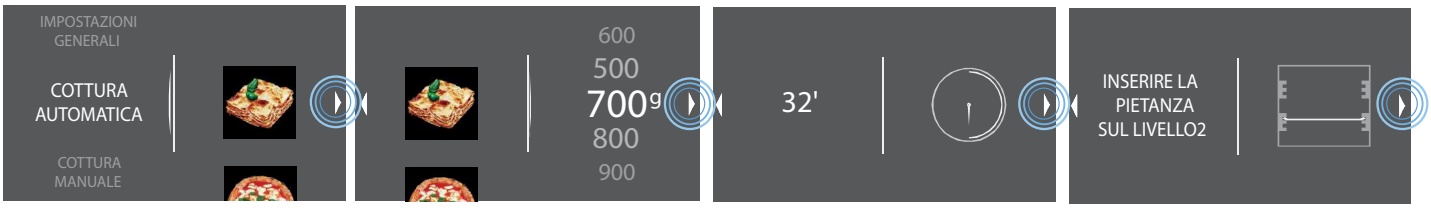


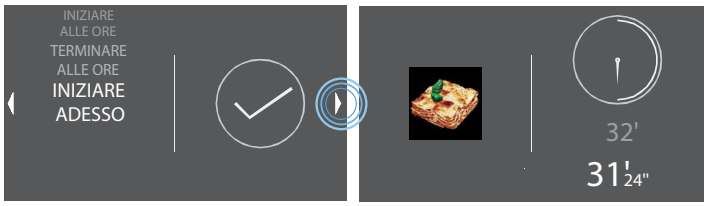


12 COTTURA AUTOMATICA
AUTOMATIC COOKING

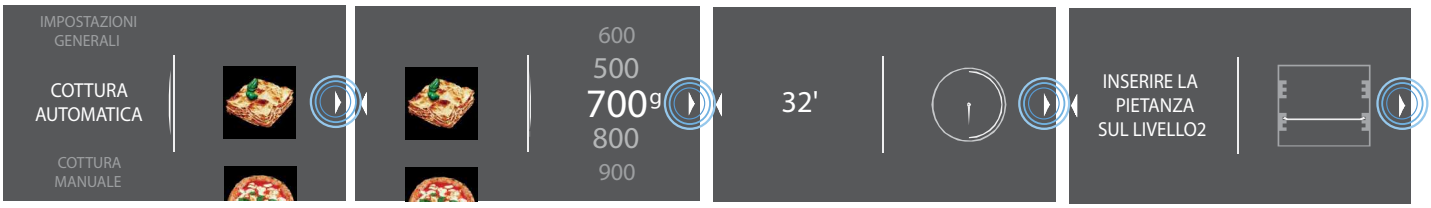


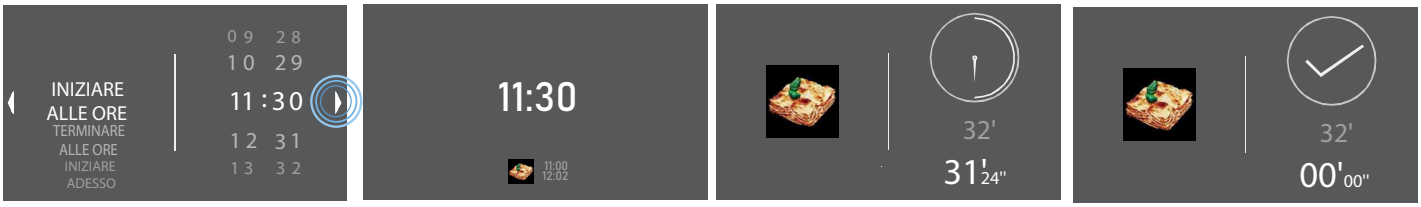
AVVIO RAPIDO
QUICK LAUNCH





PROGRAMMAZIONE "INIZIARE ALLE ORE"
"START AT" PROGRAMMING



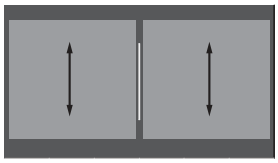


PROGRAMMAZIONE "TERMINARE ALLE ORE"
"END AT" PROGRAMMING

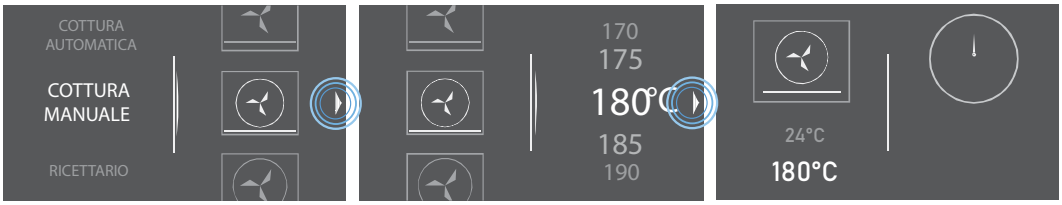
TABELLA INDICATIVA DELLE COTTURE AUTOMATICHE
RAPRESENTATIVE TABLE OF AUTOMATIC COOKING FUNCTIONS

TIPO PIETANZA	FOOD TYPE	Durata Cooking time	Temperatura Temperature		Livello Level
			Aria Air	Cuore Core	
Sformati	**Flans**				
Lasagne (0,5 kg)	Lasagne (0,5 kg)	50	180°C	-	2
Torte salate (0,25 kg)	Pies (0,25 kg)	40	200°C	-	2
Verdure	**Vegetables**				
Patate arrosto (0,5 kg)	Roast potatoes (0,5 kg)	60	180°C	-	2
Verdure grigliate (0,25 kg)	Grilled vegetables (0,5 kg)	30	180°C	-	3
Pomodori gratinati (0,5 kg)	Tomatoes au gratin (0,5 kg)	10	180°C	-	3
Carne e Pesce	**Meat and Fish**				
Pollo (1 kg)	Chicken (1 kg)	60	190°C	80-95°C	2
Arrosto di maiale (1 kg)	Roast pork (1 kg)	90	170°C	80-85°C	3
Arrosto di vitello (1 kg)	Roast veal (1 kg)	100	190°C	75-80°C	2
Arrosto di agnello (1 kg)	Roast lamb (1 kg)	90	180°C	75-80°C	3
Pesce intero (0,5 kg)	Whole fish (0,5 kg)	30	180°C	-	2
Pesce gratinato (0,5 kg)	Fish au gratin (0,5 kg)	25	180°C	-	2
Pane e pizza	**Bread and Pizza**				
Pizza lievitata (0,25 kg)	Handmade pizza (0,25 kg)	20	230°C	-	2
Pizza surgelata (0,25 kg)	Frozen pizza (0,25 kg)	20	230°C	-	2
Pane (0,25 kg)	Bread (0,25 kg)	53	110°C 200°C	-	2
Dolci	**Cakes**				
Crostate (0,25 kg)	Tarts (0,25 kg)	20	170°C	-	2
Torta Margherita (0,25 kg)	Sponge cake (0,25 kg)	40	170°C	-	2

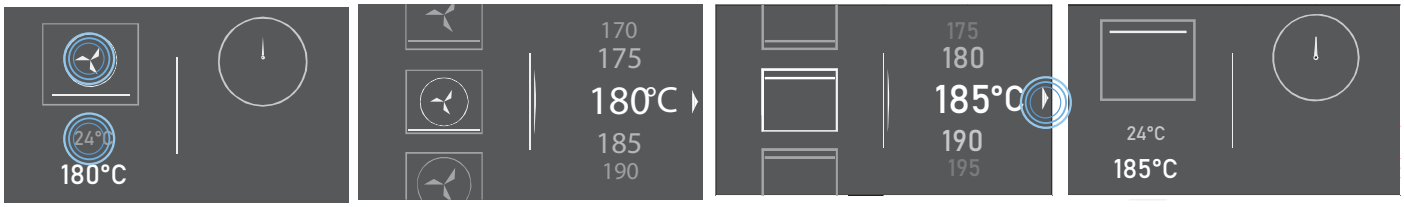
13 COTTURA MANUALE
MANUAL COOKING



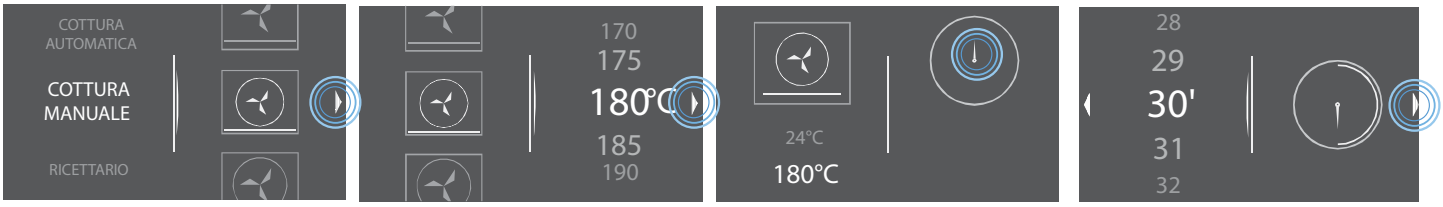
AVVIO RAPIDO
QUICK LAUNCH

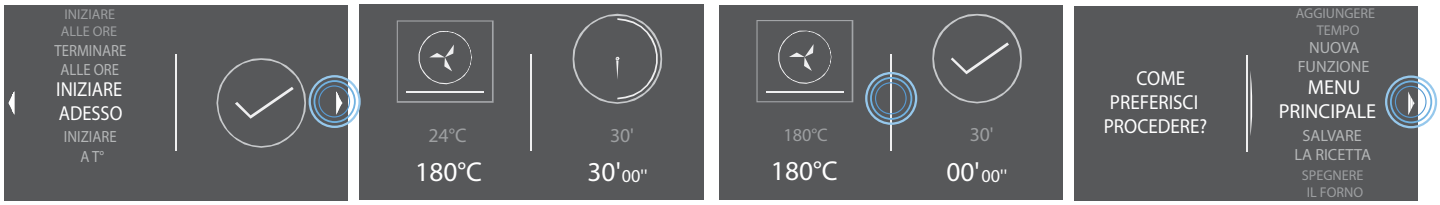


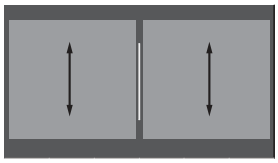
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI DI COTTURA
CHANGING THE COOKING SETTINGS



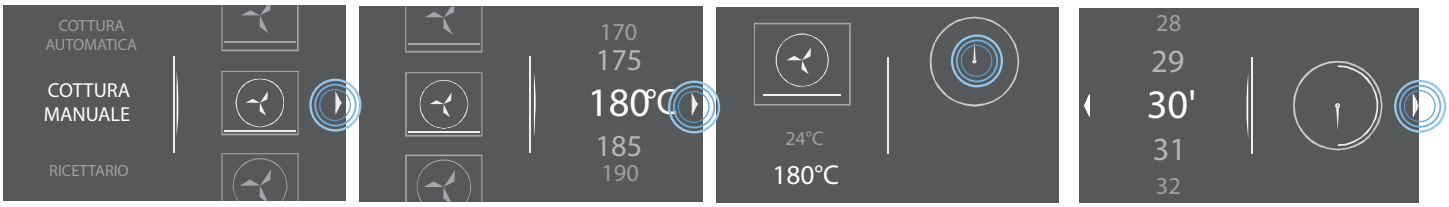
PROGRAMMAZIONE TIMER
TIMER PROGRAMMING

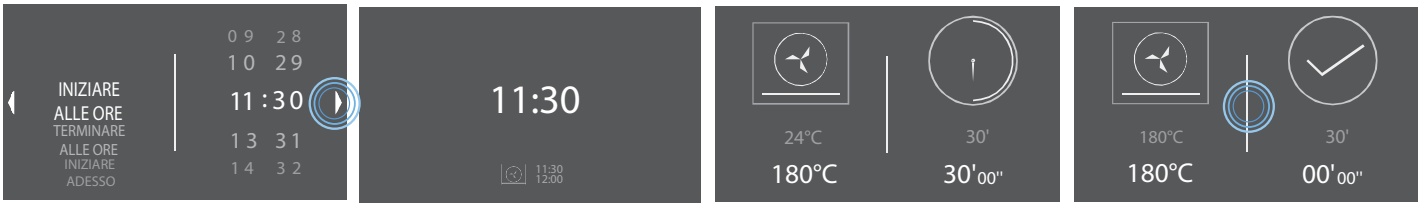


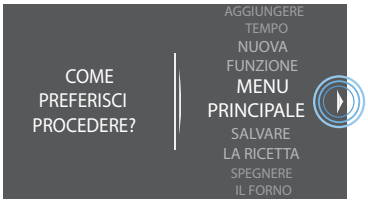




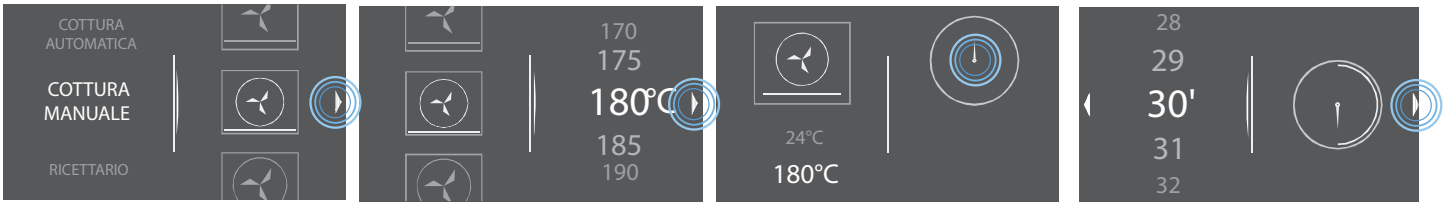
PROGRAMMAZIONE "INIZIARE ALLE ORE"
"START AT" PROGRAMMING

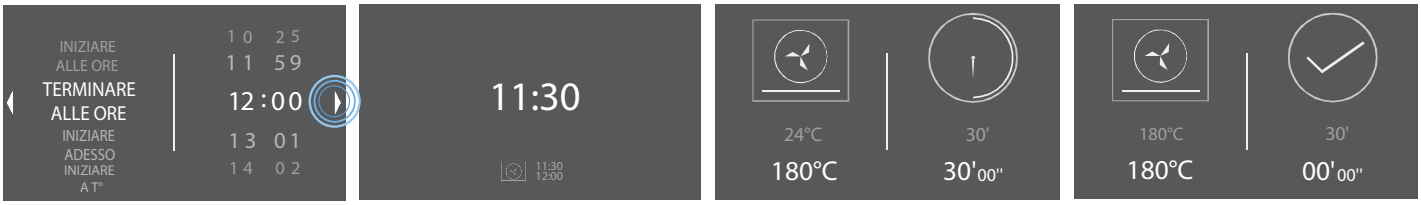


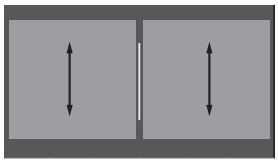




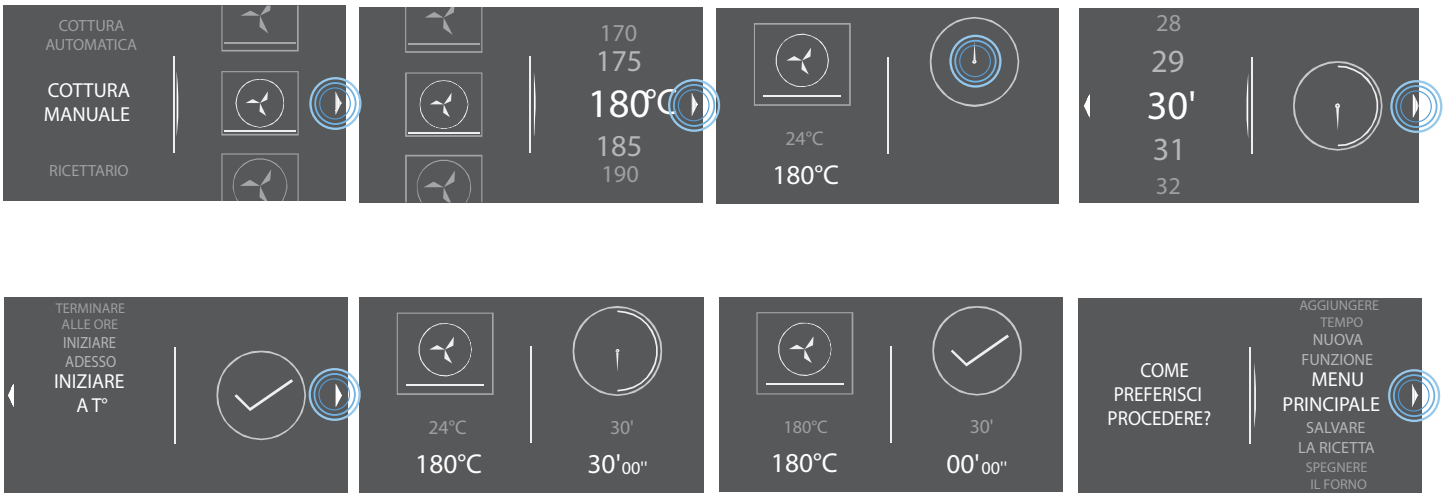
PROGRAMMAZIONE "TERMINA ALLE ORE"
"END AT" PROGRAMMING





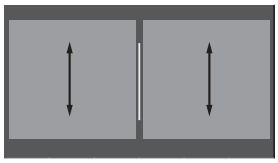


PROGRAMMAZIONE "INIZIARE A T°"
"START AT T°" PROGRAMMING

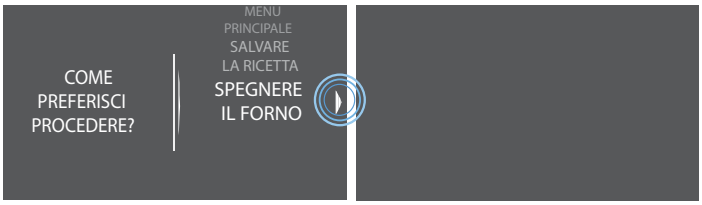


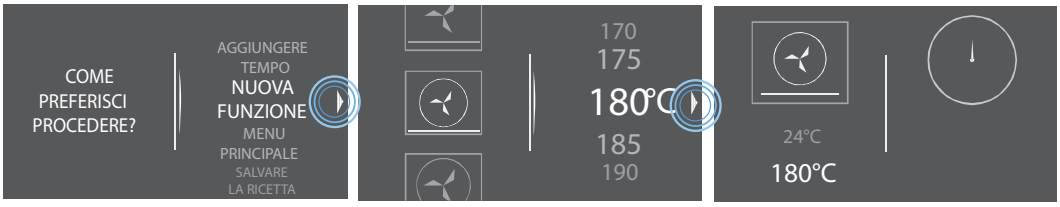
FERMARE LA COTTURA
STOP COOKING

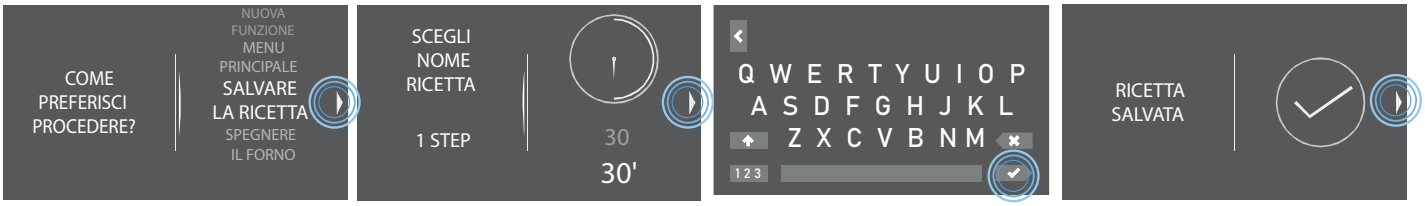
FERMARE LA PROGRAMMAZIONE
STOP PROGRAMMING



AL TERMINE DI OGNI COTTURA È POSSIBILE:
AT THE END OF EACH COOKING CYCLE IT IS POSSIBLE TO:







14 TABELLA CONSIGLI PER COTTURE
COOKING SUGGESTIONS TABLE

La seguente tabella è indicativa: i tempi di cottura possono essere influenzati da fattori molteplici.
Nel caso di cotture su più livelli contemporaneamente, i tempi potrebbero allungarsi di circa 15 minuti.

The following table is approximate: the cooking times may be affected by multiple factors.
If the cooking is being carried out on several levels simultaneously, the cooking times can be increased by about 15 minutes.

TIPO PIETANZA	FOOD TYPE		Durata/ Cooking time	Temperature		Livello/ Level
				Aria/Air	Cuore/ Core	
Primi piatti	**First courses**					
Lasagne (0,5 kg)	Lasagne (0,5 kg)		50'	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)	Cannelloni (0,5 kg)		45'	180°C	-	2
Verdure	**Vegetables**					
Patate, zucchine (0,5 kg)	Potatoes, zucchini (0,5 kg)		50'÷60'	170°C	-	2
Pesce	**Fish**					
Dentice, filetto di trota (0,5 kg)	Dentex, fillet of trout (0.5 kg)		25'	180°C	-	3
Filetto di salmone (0,5 kg)	Fillet of salmon (0.5 kg)		30'	190°C	-	2
Filetto di tonno, cefalo (0,5 kg)	Fillet of tuna, mullet (0.5 kg)		25'÷35'	180°C	-	2
Prodotti di panificazione	**Bread products**					
Focaccia salata, panzerotti (0,25 kg)	Salted focaccia, folded stuffed pizza (0.25 kg)		20'	210°C	-	2
Pane (0,25 kg)	Bread (0.25 kg)		25'	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)	Pizza (0,25 kg)		15'+10'	230°C	-	2
Torta salata (0,25 kg)	Pies (0.25 kg		35'	200°C	-	2
Dolci	**Cakes**					
Crostata (0,25 kg)	Tart (0.25 kg)		20'	170°C	-	2
Torta di mele, Torta Margherita (0,25 kg)	Apple cake, Sponge cake (0.25 kg)		35'÷40'	170°C	-	1-2
Biscotti, Focaccina (0,25 kg)	Biscuits, Small focaccia (0.25 kg)		15'	170°C	-	2
Plum cake (0,25 kg)	Plum cake (0.25 kg)		60'	170°C	-	2
Carni	**Meat**					
Maiale arrosto (1 kg)	Roast pork (1 kg)		90'	170°C	75°C 80°C	2
Vitello, agnello arrosto (1 kg)	Roast lamb, veal (1 kg)		90'÷100'	190°C		2
Pollame arrosto (1 kg)	Roast chicken (1 kg)		60'	190°C		2
Polpettone (1 kg)	Meatloaf (1 kg)		70'	180°C		2
Costicine (1 kg)	Ribs (1 kg)		25'+15'	200°C	-	4

15 TABELLA SIMBOLOGIE PER TIPO DI FUNZIONE
FUCTION TYPE SYMBOLS TABLE

		Sanificazione	**Sanification**
		Cottura tradizionale Resistenza superiore + resistenza inferiore. Cottura di qualsiasi tipo di piatto, ideale per torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.	**Static oven** Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.
		Cottura finale/riscaldare Sola resistenza inferiore. Completamento cottura di biscotti, crostate e torte salate e per riscaldare le vivande.	**Warming oven** Lower heating element only. Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.
		Rosolatura Sola resistenza superiore. Doratura della superficie delle pietanze (es. lasagne, sformati di pasta o verdure).	**Browning oven** Upper heating element only. Browning the surfaces of foods (e.g.: lasagne, pasta or vegetable flans).
		Grill tradizionale Sola resistenza superiore centrale. Cottura di carni di medio/piccolo spessore e tostatura del pane.	**Traditional grill** Central upper heating element only. Cooking meats with small/medium thickness and toasting of bread.
		Maxi grill Resistenza superiore e grill. Concentra un forte calore sulla superficie degli alimenti rendendoli croccanti più velocemente.	**Maxi grill** Top heating element and grill. Concentrates a strong heat on the surface of food making it crispy faster.
		Grill ventilato Sola resistenza superiore centrale + ventola. Cottura di carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.	**Fanned grill** Fan + central upper heating element only. Cooking of thick meat and high-volume foods.
		Cottura intensiva Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotture rapide e uniformi anche per preparazioni delicate come biscotti e pasticceria.	**Fan assisted oven** Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.
		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** Circular heating element + lower heating element + fan. Combined and thus quicker cooking. Heating of the oven in just a few minutes.
		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** Circular heating element + fan. Cooking of similar or different foods placed on different shelves (up to 3 levels at a time).
		Scongelamento rapido Consente di scongelare i cibi in tempi ridotti ed in modo ottimale.	**Defrost function** Food is defrosted quickly and optimally.
		Mantenimento calore cibi Mantiene una temperatura costante di 80-100-120°C.	**Keep warm function** Maintains a constant temperature of 80-100-120°C.
		Frittura Ventilata Consente di ottenere cibi dorati e croccanti senza l'aggiunta di olio. Ideale per la frittura di alimenti freschi e surgelati.	**Frittura Ventilata** Consente di ottenere cibi dorati e croccanti senza l'aggiunta di olio. Ideale per la frittura di alimenti freschi e surgelati.
	ECO	**Cottura Eco** Per una cottura con il minimo dispendio di energia	**Cotture Eco** Per una cottura con il minimo dispendio di energia

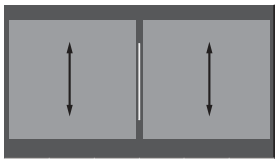
16 POSSIBILI CAUSE DI INSUCCESSO
TROUBLESHOOTING

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)

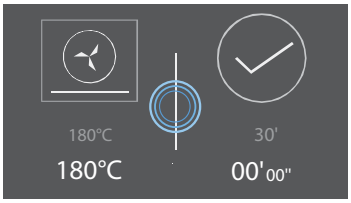
Result	Possible cause
Food not browned/cooked enough on the surface or burned on the lower part	• Incorrect insertion height • Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)
Cakes not leavened enough too moist	• Oven temperature too low • Cooking time too short • Dough too runny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

Rispetto ai forni posseduti in precedenza i tempi di cottura o le temperature da utilizzare per il Vostro nuovo forno potrebbero essere molto diversi.
Si consiglia pertanto, finchè non si acquisisce una certa esperienza, di attenersi alle indicazioni fornite dalla “Tabella consigli per cottura” a pag. 24“

With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different.
Therefore, until you gain adequate experience, it is recommended that you follow the instructions provided in the “Cooking suggestions table” on page 24“

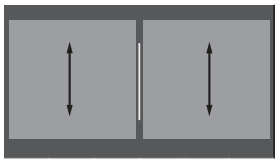


SELEZIONARE UNA RICETTA
SELECT A RECIPE



ELIMINARE UNA RICETTA
DELETE A RECIPE

18 SANIFICAZIONE
AIR SANIFICATION SYSTEMS



Zefiro è un sistema in grado di sanificare l'aria utilizzando la ventilazione tangenziale del forno.
L'aria viene aspirata attraverso dei fori presenti sul lato posteriore del forno, purificata attraverso un doppio fascio di luce ultravioletta germicida UV-C e reimmessa nell'ambiente attraverso la fessura anteriore del forno.

Per attivare il sistema di sanificazione è sufficiente selezionare la funzione Zefiro ed avviarla come da indicazioni di questo manuale.
La durata del ciclo di sanificazione dipende dal volume dell'aria che si intende purificare, il sistema Zefiro è in grado di sanificare 8 m3/h.
Per terminare il ciclo di sanificazione sarà sufficiente interrompere la funzione manualmente.
In alternativa è possibile assegnare una durata al ciclo di sanificazione; in questo caso allo scadere del tempo impostato, la funzione si interromperà automaticamente.

Il sistema può essere attivato quando non è in cottura e a forno freddo.

+ Durante la funzione di sanifcazione si consiglia di tenere porte e finestre chiuse per aumentarne l'efficacia.

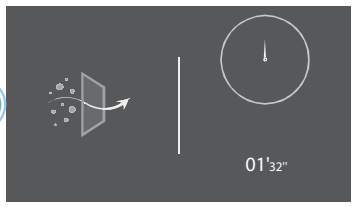
Zefiro is a system capable of sanitizing the air using the oven tangential ventilation.
The air is sucked in through the holes on the rear of the oven, purified through a double beam of UV-C germicidal ultraviolet light and reintroduced into the environment through the front slot of the oven.

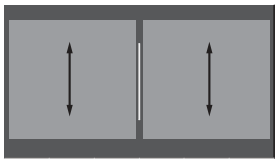
To activate the sanitation system, simply select the Zefiro function and start it as indicated in this manual.
The duration of the air sanification cycle depends on the volume of air to be purified, the Zefiro system can sanitize 8 m3/h.
To end the sanitization cycle, simply stop the function manually.
Alternatively, it is possible to assign a duration to the sanitation cycle; in this case, when the set time has elapsed, the function will stop automatically.

The system can be activated when it is not cooking and when the oven is cold.

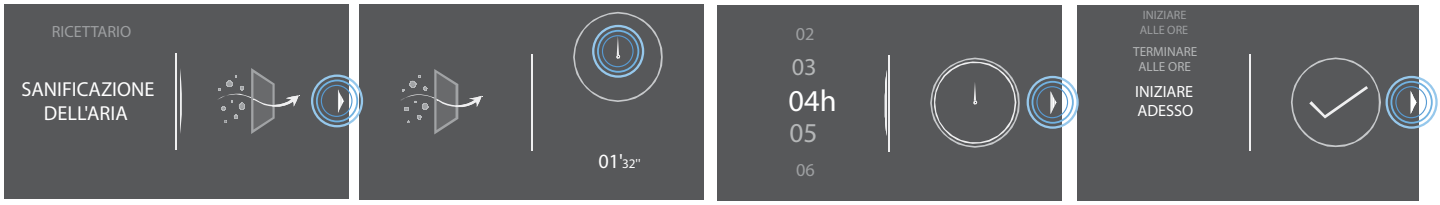
+ During the air sanification function it is recommended to keep doors and windows closed to increase effectiveness.

AVVIO RAPIDO
QUICK LAUNCH

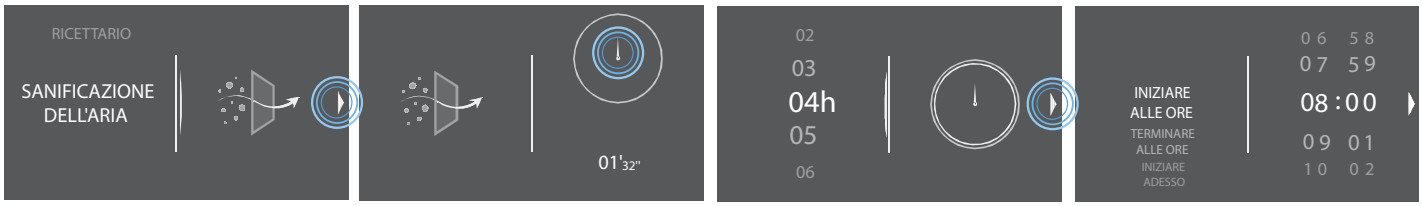


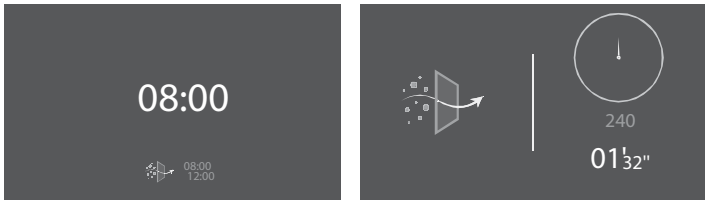


PROGRAMMAZIONE TIMER
TIMER PROGRAMMING

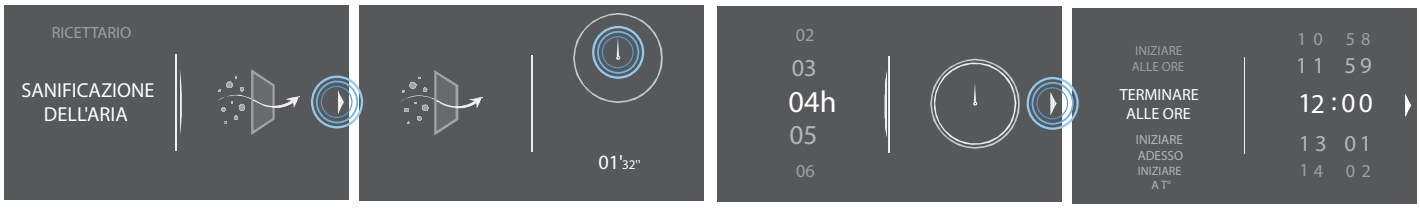


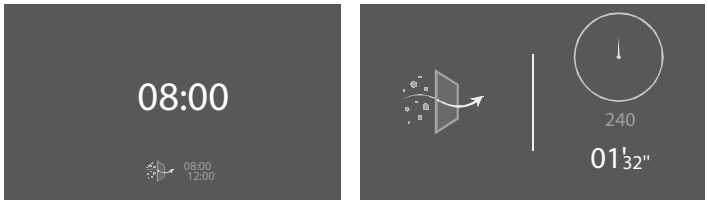
PROGRAMMAZIONE "INIZIARE ALLE ORE"
"START AT" PROGRAMMING



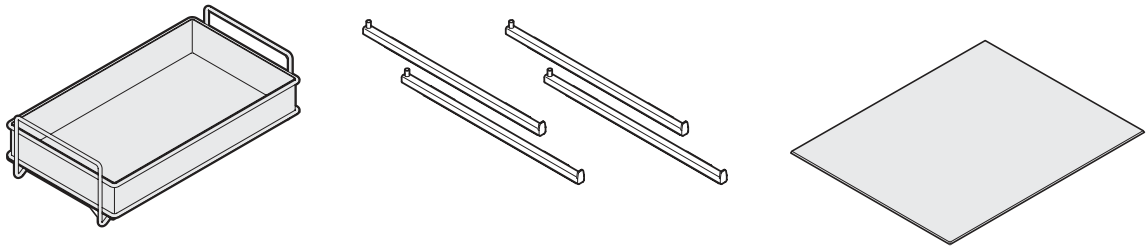


PROGRAMMAZIONE "TERMINARE ALLE ORE"
"END AT" PROGRAMMING





19 ACCESSORI
ACCESSORIES



GUIDE ESTRAIBILI

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

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.

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.

TELESCOPIC OVEN RAILS

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

PIZZA PLATE

The stainless steel plate has an 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.

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.

20 MANUTENZIONE
MAINTENANCE

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

La rimozione dell'involucro del forno per le operazioni di manutenzione espone le lampade UV-C.

Proteggere gli occhi dall'esposizione della luce UV-C indossando adeguate protezioni.

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.

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

Removing the oven casing for maintenance exposes the UV-C lamps.

Protect your eyes from exposure to UV-C light by wearing appropriate protection.

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.

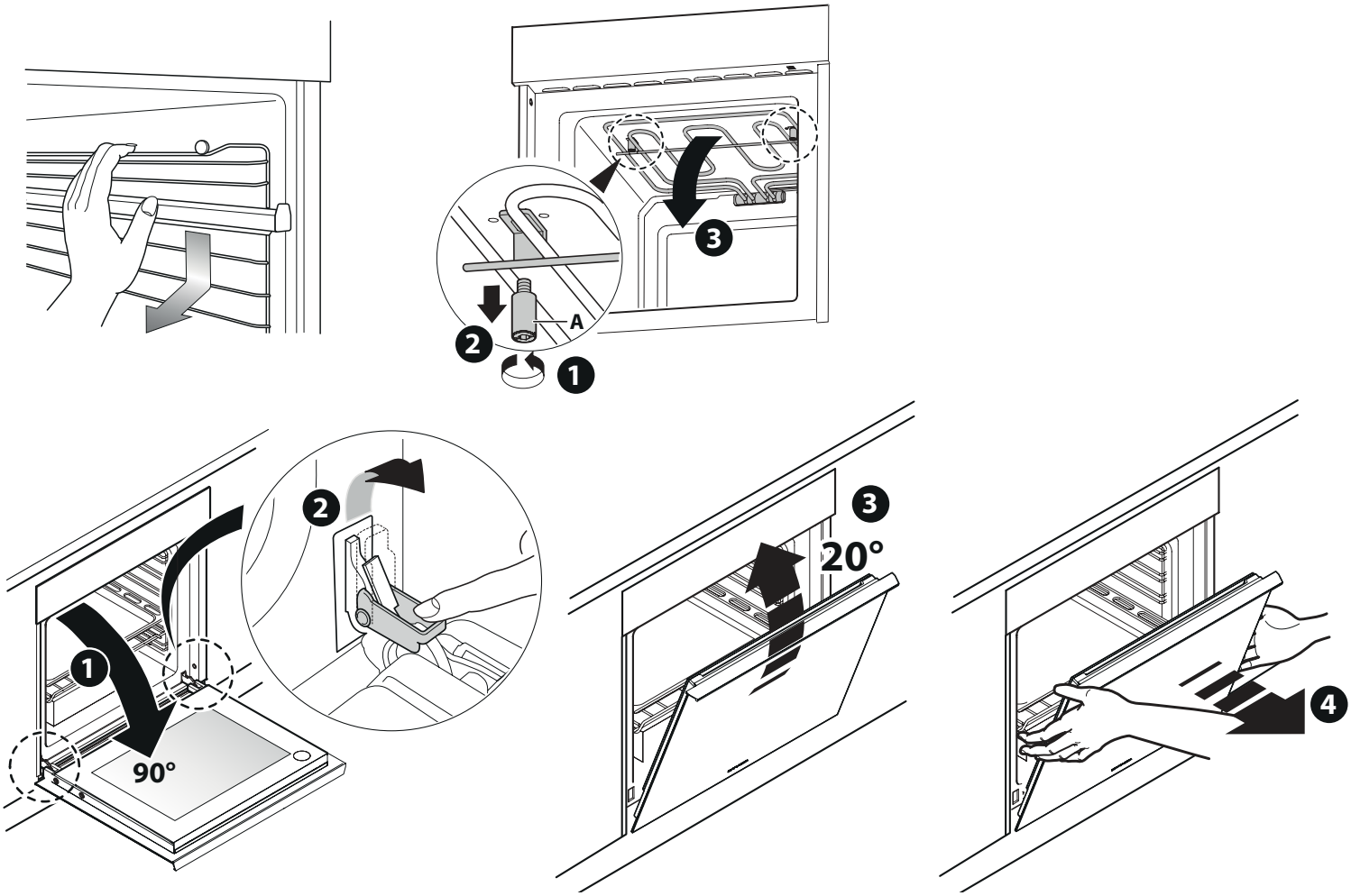
A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Warranty.

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.
- Interno forno/griglie per livelli di cottura/griglie/leccarde: utilizzare un panno morbido imbevuto di aceto tiepido, risciaquare e asciugare con cura.
  Per agevolare la pulizia dell'interno forno è possibile:
- rimuovere le griglie laterali per i livelli di cottura: se sono comprensive di guide estraibili (optional) NON è consigliabile il loro lavaggio in lavastoviglie perchè esso potrebbe pregiudicarne il corretto funzionamento;
- abbassare la resistenza cielo basculante svitando i due perni "A";
- rimuovere la porta forno seguire le operazioni da 1 a 4, per il suo riposizionamento esegui le operazioni nell'ordine inverso.

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.
- 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: if they have telescopic oven rails (optional) it is NOT recommended to wash them in the dishwasher because it could compromise their correct operation;
- lower the drop-down upper heating element by unscrewing the two pins "A";
- remove the oven door following operations from 1 to 4. to reposition it, follow the operations in reverse order.



PROGRAMMAZIONE "CLEANING"
"CLEANING" PROGRAMMING

La funzione utilizza il vapore per ammorbidire i residui di cibo all'interno della cavità, affinché ne faciliti la rimozione con un panno.

- Attendere che le superfici della cavità siano completamente fredde.
- Aggiungere 300/400 ml d'acqua distillata o potabile nel contenitore posizionato sul fondo della cavità.
- Avviare la funzione.
- Al termine del ciclo, pulire con uno straccio, ed asciugare le superfici.

All'apertura della porta, la condensa sviluppata potrebbe fuoriuscire dalla cavità, avere cura di asciugare anche le superfici esterne.

La funzione utilizza il vapore per ammorbidire i residui di cibo all'interno della cavità, affinché ne faciliti la rimozione con un panno.

- Attendere che le superfici della cavità siano completamente fredde.
- Aggiungere 300/400 ml d'acqua distillata o potabile nel contenitore posizionato sul fondo della cavità.
- Avviare la funzione.
- Al termine del ciclo, pulire con uno straccio, ed asciugare le superfici.

All'apertura della porta, la condensa sviluppata potrebbe fuoriuscire dalla cavità, avere cura di asciugare anche le superfici esterne.

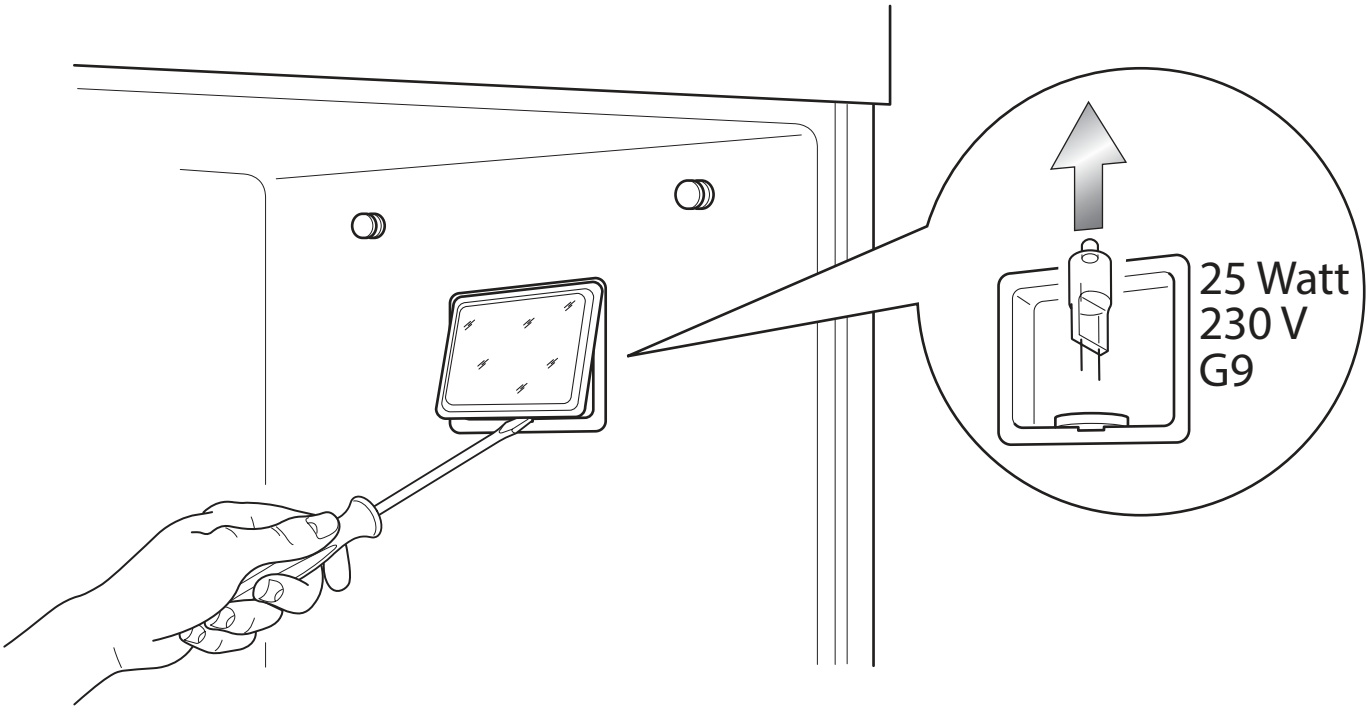
22 SOSTITUZIONE LAMPADINA
LAMP REPLACEMENT

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, sostituire la lampadina come indicato 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.

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, replace the lamp as indicated 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.



23 PERIODO DI INATTIVITÀ
PERIODS OF INACTIVITY

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.

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;
- disconnect the electric power supply plug.

24 SMALTIMENTO A FINE VITA
END-OF-LIFE DISPOSAL

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.

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.

25 ASSISTENZA POST VENDITA
AFTER-SALES SERVICE

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 - pag. 11);
• 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 Fabbricante fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

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 - pag. 11);
• find the appliance purchase data.

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 Guarantee, 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 Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.FVEA_01_0 rev.00-10.2024*

BARAZZA
taste of design

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

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