

**1FEVGVC**  
**1FEVSVC**  
**1FEVEVCN**  
**1FEVVVCN**

Instruction manual  
Manuale d'istruzioni



**BARAZZA**  
taste of design

# Contents

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Safety Information.....           | 3  |
| Before first use.....             | 7  |
| Other important instructions..... | 7  |
| Description of the appliance..... | 7  |
| Control panel .....               | 8  |
| Oven Functions.....               | 8  |
| Initial Settings .....            | 9  |
| Cooking Settings.....             | 10 |
| Automatic Cooking.....            | 11 |
| General settings.....             | 14 |
| Timer settings .....              | 16 |
| Safety.....                       | 17 |
| Meat Probe .....                  | 17 |
| Descaling procedure .....         | 18 |
| Filling the water tank.....       | 19 |
| General oven functions.....       | 20 |
| Accessories .....                 | 21 |
| Cleaning and maintenance .....    | 22 |
| Troubleshooting .....             | 24 |
| Technical characteristics.....    | 25 |
| Environmental protection .....    | 26 |
| Installation.....                 | 26 |
| Tables and Suggestions .....      | 29 |

## Safety Information

 Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### Children and Vulnerable People Safety

#### **Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!
- **Warning!** Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. Failure to cover the socket will cause damages to the oven.
- Only use the food probe recommended for this oven.
- The tray and rack have a system for easy partial removal and handling of food. Always place these accessories inside the oven, as indicated in the Accessories section.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.

- Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.



## Installation

- The installation must comply with current regulations.
- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- **WARNING!** The oven must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

## Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

## Service and Repair

- **WARNING!** Cut the power supply before repair.
- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

## Before first use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

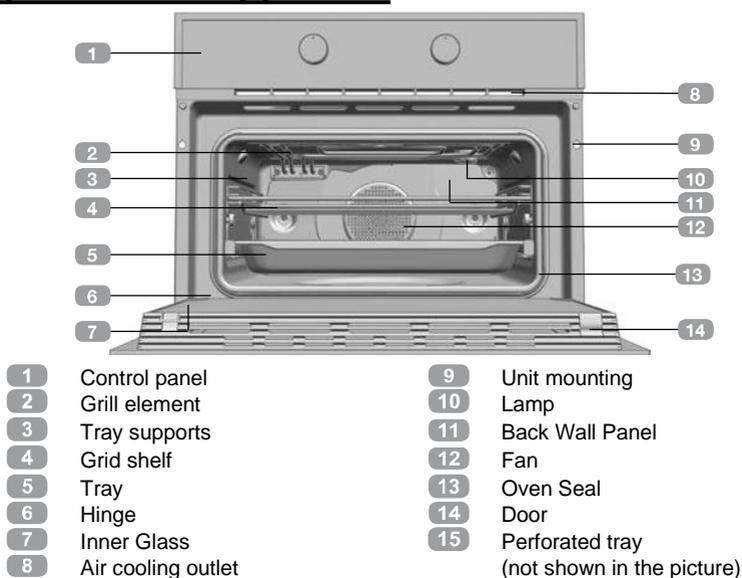
1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
2. Turn your oven to  or , at 200 °C for 1 hour.
3. Cool the oven with the door open so that it ventilates, and no odors remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

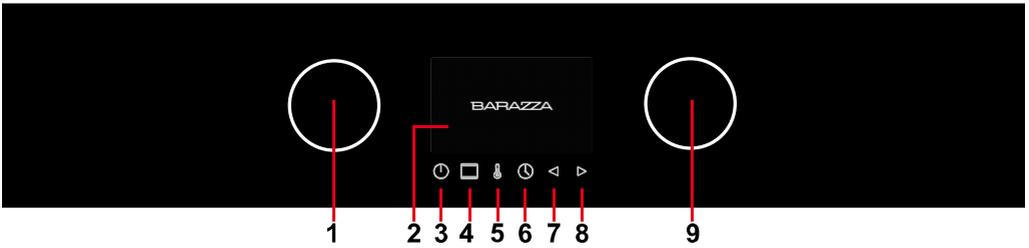
## Other important instructions

- Do not cover the bottom of the oven with aluminum foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.
- When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

## Description of the appliance



# Control panel



- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Left knob            | 6. Clock key                   |
| 2. Display              | 7. Backward key                |
| 3. On/Off key           | 8. Forward/ OK/ Panel open key |
| 4. Cooking function key | 9. Right knob                  |
| 5. Temperature key      |                                |

## Oven Functions

### Traditional functions

- |  |                         |   |                          |
|--|-------------------------|---|--------------------------|
|    | Top + Bottom            |    | Hot air + Bottom (Pizza) |
|    | Bottom                  |    | Hot air                  |
|    | Grill + Bottom          |    | Defrost                  |
|    | Double Grill            |    | Steam                    |
|   | Grill                   |   | Combi Steam              |
|  | Ventilated Top + Bottom |  | Slow Cooking             |
|  | Ventilated Grill        |  | Eco                      |

### Steam functions

- |  |                   |   |           |
|--|-------------------|---|-----------|
|  | Steam 100%        |  | Sous Vide |
|  | Regenerate manual |   |           |
|  | ▪ 50% Steam       |   |           |
|  | ▪ 50% Hot air     |   |           |

## Combi Steam functions



Steam + Grill



Steam + Hot Air



Steam + Top + Bottom



Steam + Grill + Hot Air

## Initial Settings

### Language Selection

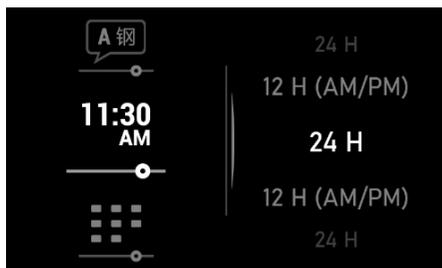
When plugging the oven in for the first time, the logo will appear followed by the language selection menu. You must set the desired language in order to use the oven.



- Rotate the Right knob to select the desired language.
- Press  to confirm.

### Setting the clock

Before setting the clock, you need to select the hour format.



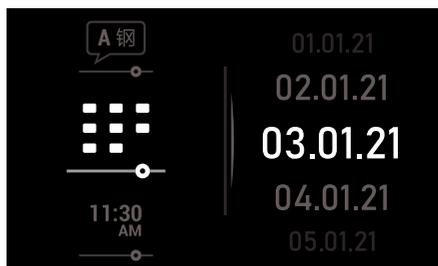
- Rotate the Right knob to select the desired format.
- Press  to confirm.

After this, the time needs to be set:

- Rotate the Right knob to set the clock.
- Press  to confirm.

### Setting the date

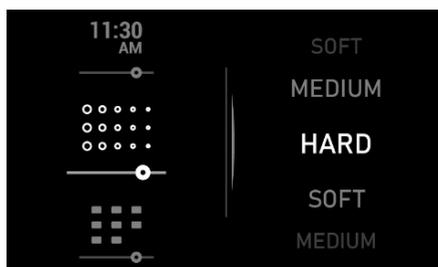
After setting the clock, you need to select the date.



- Rotate the Right knob to set the date.
- Press  to confirm.

### Water Hardness

After all the previous settings, you need to set the water hardness (see page 15):



- Rotate the Right knob to set the water hardness.
- Press  to confirm.

# Cooking Settings

## Manual Cooking



- Turn the oven on by pressing the  button.
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.
- Rotate the right knob to select the desired cooking function.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the desired temperature.
- Press  to confirm. The oven will begin cooking.

At any time during the cooking process, you can:

- **Change the cooking function** by pressing the  button.
- **Change the cooking temperature** by pressing the  button.
- **Program the cooking timer or a duration/ finish time** by pressing the  button.
- **Modify programmed timers or duration/ finish times** by pressing the  button.

**NOTE:** The cooking process can be canceled at any time by pressing the  key.

## Cooking with Steam

- Turn the oven on by pressing the  button.
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.

- Rotate the right knob to select the steam function .
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the desired steam program (see chapter “Steam Functions”).
- Press  to confirm.
- Rotate the left knob to select the temperature.
- Press  to confirm. The oven will begin cooking.

At any time during the cooking process, you can:

- **Program/ change the cooking time** by pressing the  button.
- **Change the cooking temperature** by pressing the  button.

**NOTE:** The cooking process can be canceled at any time by pressing the  key.

## Cooking with combi steam

- Turn the oven on by pressing the  button.
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.
- Turn the right dial until the  symbol has been reached.
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the desired function.
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the desired temperature.
- Press  to confirm. The oven will begin cooking.

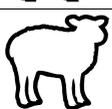
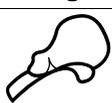
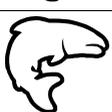
**NOTE:** The cooking process can be canceled at any time by pressing the  key.

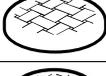
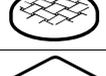
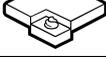
## Automatic Cooking

### Automatic cooking - Steam

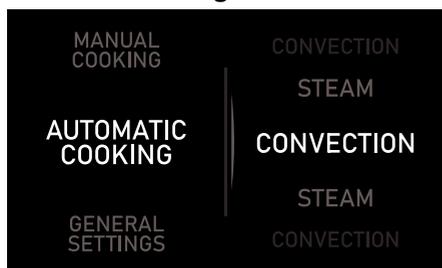
| Prog.   | Food         | Weight (kg) | Time (min) |
|---|--------------|-------------|------------|
|    | Salmon       | -           | 20         |
|    | Fish Fillets | -           | 20         |
|    | Potatoes     | -           | 30         |
|    | Asparagus    | -           | 20         |
|    | Broccoli     | -           | 25         |
|    | Carrots      | -           | 25         |
|    | Peas         | -           | 10         |
|   | Cauliflower  | -           | 25         |
|  | Milk Rice    | -           | 55         |
|  | Corn         | -           | 19         |

## Automatic cooking – Convection

| Prog.   | Food                  | Weight (kg) | Time (min) |
|---|-----------------------|-------------|------------|
|    | <b>Whole Chicken</b>  | 0.50 – 1.50 | 42 – 76    |
|    | <b>Whole Duck</b>     | 1.1 – 2.5   | 57 – 108   |
|    | <b>Whole Goose</b>    | 2 – 4.5     | 82 – 169   |
|    | <b>Whole Turkey</b>   | 4 - 10      | 142 – 294  |
|    | <b>Chicken Thighs</b> | 0.50 – 2    | 38 – 73    |
|    | <b>Pork Meat</b>      | 0.5 - 10    | 76 – 336   |
|    | <b>Ox Meat</b>        | 0.5 – 5     | 95 – 241   |
|    | <b>Lamb Meat</b>      | 0.5 – 6     | 66 – 210   |
|   | <b>Pork Chops</b>     | 0.5 – 4     | 38 – 84    |
|  | <b>White Fish</b>     | 0.5 – 5     | 28 – 94    |
|  | <b>Salmon</b>         | 0.5 – 5     | 28 – 94    |
|  | <b>White Bread</b>    | 0.5 – 2     | 28 – 63    |

| Prog.   | Food             | Weight (kg) | Time (min) |
|---|------------------|-------------|------------|
|  | Brown Bread      | 1 - 4       | 52 – 94    |
|  | Wholemeal Bread  | 1 – 3       | 85 – 157   |
|  | Thick Pizza      | –           | 11 – 13    |
|  | Thin Pizza       | –           | 8 – 9      |
|  | Pound Cake       | –           | 70         |
|  | Fruit Tart Big   | –           | 50         |
|  | Fruit Tart Small | –           | 35         |
|  | Sheet Cake       | –           | 35         |

## Automatic Cooking



- Turn the oven on by pressing the .
- Rotate the left knob to select the “Automatic cooking” menu.
- Turn the right knob to choose between convection or steam functions.
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the food you want to cook
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the desired weight.
- Press  to confirm.
- The programed parameters are displayed on the screen.
- Press  to confirm.
- The information regarding the level will appear on the display.
- Press  to continue.
- Rotate the left knob to select whether to start the cooking process immediately or to select another start option (see Timer Settings chapter).
- Press  to confirm.

# General settings

## Language Selection

The language can be changed at any time. To change the language, proceed as follows:



- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the language setting option.
- Press  to confirm.
- Rotate the Right Knob to choose the language.
- Press  to confirm.

## Setting the clock

If you wish to change the time, proceed as follows:

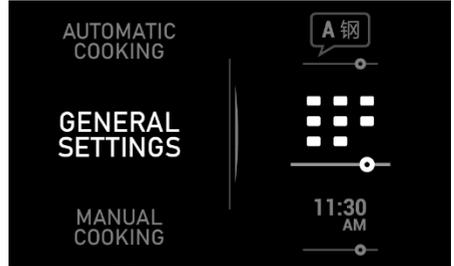


- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the time settings.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the time format.
- Press  to confirm.
- Rotate the Right Knob to set the time.

- Press  to confirm.

## Setting the date

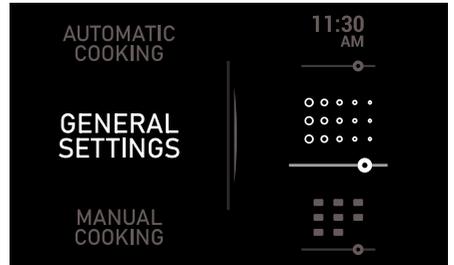
If you wish to change the date, proceed as follows:



- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the date setting.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the new date.
- Press  to confirm.

## Water Hardness

If you wish to change the water hardness settings, proceed as follows:



- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the water hardness menu.
- Press  to confirm.
- Rotate the Right knob to set the desired water hardness.
- Press  to confirm.

| Type | Water hardness |                    |                   |                   |
|------|----------------|--------------------|-------------------|-------------------|
|      | Ca + Mg (ppm)  | English deg. [°eH] | French deg. [°dF] | German deg. [°dH] |
| SOFT | 0 to 150       | 0 to 11            | 0 to 15           | 0 to 8            |
| MED  | 151 to 350     | 12 to 25           | 16 to 35          | 9 to 20           |
| HARD | 351 to 500     | 26 to 35           | 36 to 50          | 21 to 28          |

## Descale

On the descale menu you can select the descale option to do the descaling process or the Check % to see the percentage of lime in the oven.



- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the descale menu.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the desired option.
- Press  to confirm.

**NOTE: See chapter “Descale” further in this user manual to see a detailed explanation of the descaling procedure.**

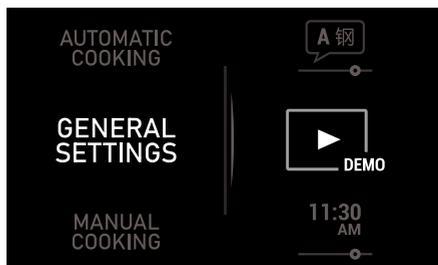
## Standby mode

When the oven is in Standby you can choose if you want the display to show the time or the Barazza logo.



- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the Standby mode setting.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to choose the clock or the logo.
- Press  to confirm.

## Demo mode

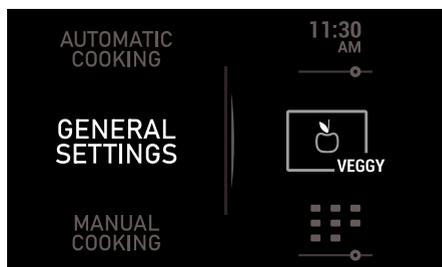


To activate/deactivate the Demo Mode, proceed as follows:

- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the Demo mode setting.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to activate/deactivate the demo mode.
- Press  to confirm.

## Veggy mode

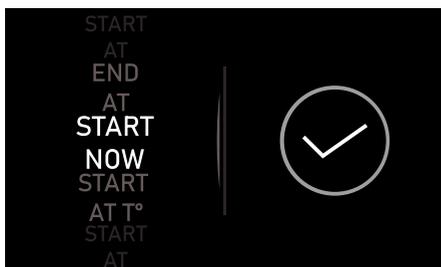
Veggy mode is suitable for vegetarians. This option hides the non-vegetarian recipes on the oven.



- Press to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the Veggy mode setting.
- Press to confirm.
- Rotate the right knob to activate/deactivate the Veggy mode.
- Press to confirm.

## Timer settings

The oven gives you the following options before you start the cooking process:



**START NOW** – This option allows you to program the cooking time.

**START AT T°** - With this option the cooking process starts when the oven reaches the selected temperature.

**START AT** – This option allows you to choose the time you want to start the cooking process.

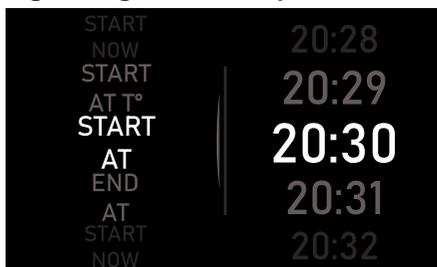
**END AT** – This option allows you to choose the time you want to finish the cooking process.

An audible signal will sound at the end of the programmed time and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

You can access the programming options at any time during cooking. Similarly, you can change an existing program.

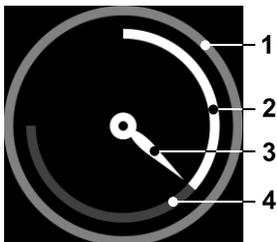
## Programming the timer options



After a cooking program is selected. The timer starts counting by increasing the time. To program one of the previous settings, proceed as follows:

- Press the button to access the timer options menu.
- Turn the left knob to select the desired cooking time.
- Press to confirm.
- Turn the left knob to select the desired program option.
- Turn the right knob to choose the duration, temperature or start/end time depending on the chosen option.
- Confirm your choice with the button.
- For some of the options, it will be required to program the start or end time.
- Press to confirm.
- The cooking screen will then be shown again.

## Cooking clock description



- 1 Outer Ring
- 2 Remaining Time
- 3 Clock Needle
- 4 Elapsed Time

## Safety

### Safety block

This function can be selected at any time while using the oven.

- **With the oven switched off.** The child lock will not allow the oven to be switched on when the  button is touched.
- **With the oven in use.** If the feature is activated while the oven is cooking or set to delay, the keypad will not respond and it will not be possible to use the dials or change the cooking settings.

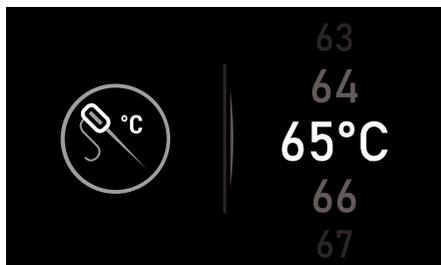
**To activate this feature** press and hold the  and  buttons simultaneously until you hear a beep and the  symbol appears on the screen. The control panel is now locked.

**To deactivate this feature** touch and hold the  and  buttons simultaneously again until you hear a beep and the  symbol disappears.

## Meat Probe

**WARNING! Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. Failure to cover the socket will cause damages to the oven.**

The food probe measures the inner temperature of the food being cooked and ends the active function when a selected temperature is reached.



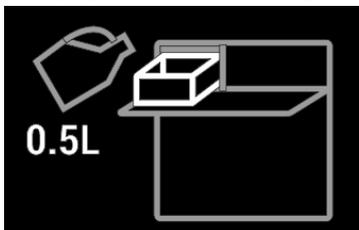
- Program the desired cooking function as previously described.
- At the end of the described steps, the food probe menu  will appear on the display.
- Rotate the right knob to select the desired temperature.
- Press  to confirm and start the cooking function.

**NOTE: Inserting or removing the probe during an ongoing cooking will stop it.**

**NOTE: Only use the food probe recommended for this oven.**

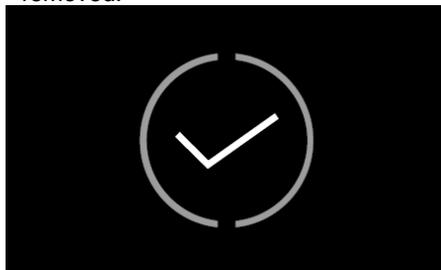
## Descaling procedure

1. Rotate the left knob to enter the “General Settings” menu.
2. Rotate the right knob until the descale symbol appears on the right side of the display.
3. Press the  to start the descaling function.
4. The display shows the following message



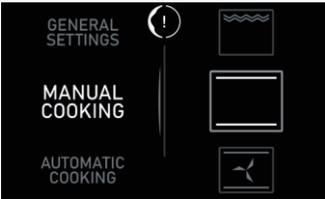
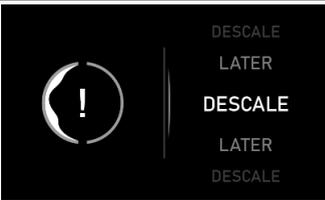
5. Remove the water tank. Pour 0.5 liters of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press . The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
7. The descaling process is silent and during this process, the display shows the percentage of the process.
8. The display shows the message  and the oven emits a beep.

9. Fill the water tank with 0,8 liters of fresh water and put the water tank back.
10. Close the panel The first rinsing cycle starts.
11. When the display shows the previous message again  and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
12. Fill the water tank with 0.8l of cold water and put the water tank back.
13. Close the panel. The second rinsing cycle starts.
14. When the rinsing cycle has finished the display shows the following message and emits a beep, until the water tank is removed.



15. Remove, empty and dry the water tank.

## Descale warnings

| Display   | Description  |
|---|--|
|  | <p><b>1<sup>st</sup> warning</b> - Appliance must be descaled.</p> <hr/> <p>The symbol will be shown on the display until the oven is descaled.</p>  |
|  | <p><b>2<sup>nd</sup> warning</b> – the oven shows the menu to start descaling or to do it later.</p> <hr/> <p>If the “Later” option is selected the oven will return to the previous screen. At this stage, the oven allows you to finish a cooking process.</p> |

| Display   | Description   |
|---|---|
|  | <p><b>Blocked</b> – the descaling symbol flashes on the display and all the steam related programs will be blocked.</p> |

## Filling the water tank

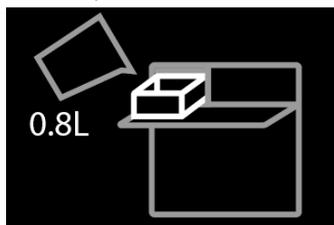
### Opening the front panel

- Press the  key for a few seconds.
- The front panel slightly opens (≈15°). This process is slow.
- Complete the panel opening manually.

**NOTE: The panel can be opened during the oven operation.**

### Filling the water tank

All functions require the water tank to be full. Fill the water tank up to the “MAX” mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located behind the front panel (maximum 0,8L).



**NOTE: Do not use sterilized or distilled water for cooking with the steam oven. The minerals in the water are essential for the cooking process to work.**

**NOTE: When filling the water tank, the top section of the tank does NOT fully seal. Overfilling the tank will potentially cause the tank to leak when moved.**

### Refilling the water

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled, the Water refill message shows.



Only fill the water tank up to a maximum of 0,5l to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. **RISK OF OVERFLOW.**

### Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

**WARNING! The water in the tank may be hot. Danger of burns!**

Depending on the temperature setting and length of the steam cooking functions, this can take up to 1 hour to complete. Always wait until the  appear on the display before removing the water tank, attempting to run a second steam function or switching off the power to the steam oven. If interrupted before finishing, the pumping will reset, which can cause the internal water pump to run dry and make a loud vibrating noise while it runs. Over time, this can cause damage to the pump.

After the water is pumped back to the water tank, the display will show  symbol requiring the following actions:

- Remove and empty the water tank.
- Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
- Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

## General oven functions

### Pausing a cooking cycle

You can pause the cooking process at any time by pressing  or opening the door.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the  key is pressed, to gradually release the steam from the cavity, so that there is less steam to flow out of the oven when the appliance door is opened.

**WARNING! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.**

At this point:

- The steam generation is paused.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

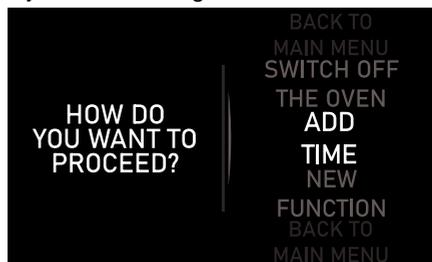
To restart the process, close the door and press the  key.

**INFORMATION! It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.**

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the  symbol.

### End of a cooking cycle

When cooking process finishes the oven will ask you the following:



- Turn the right knob to select an option.
- Press  to confirm.

**WARNING! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of heat and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns. Keep hands on the oven door until the door is fully opened to avoid being scalded.**

The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

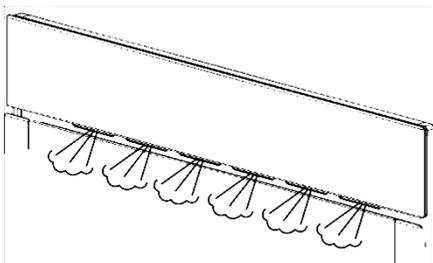
When the display shows the  symbol, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

## Steam Flow

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.

This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.



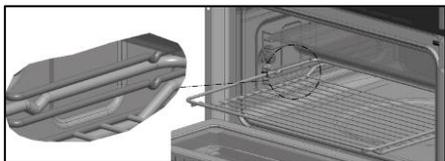
## Accessories

Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.

To prepare yoghurt, place the jars on the oven floor.

To cook any other food, insert the tray or rack into the runners inside the oven.

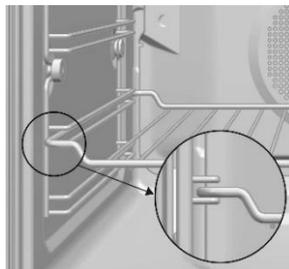
1. Between two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.
2. The rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing upwards.



3. The surface of the rack on which the container will rest must be below the side rails. This prevents the container from accidentally sliding.

## Residual water in the oven

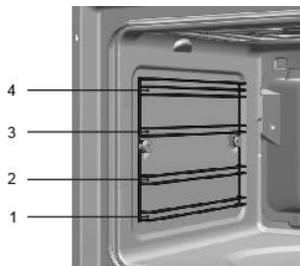
To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth. Take care the drip tray under the door is dried after every use. A build-up of liquid in this tray can quickly overflow and damage the surrounding cupboards. It is accessed through the opened door.



The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

- 1: Low.
  - 2/3: Medium.
  - 4: High
- Level 4 is suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.



## Use of the accessories

The perforated tray is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The tray is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

The grid shelf is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.

**NOTE: We recommend using the grid shelf together with the baking tray when cooking items on the grid which might drip.**

## Cleaning and maintenance

**WARNING! Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.**

### Cleaning the oven exterior and oven accessories

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Take great care when cleaning stainless steel or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

### Cleaning the oven interior

Clean the oven interior regularly to remove traces of fat or food, which can later give off smoke and odors and cause stains to appear. Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enameled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven cleaning products only on enameled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

**WARNING! Do not clean the oven interior with steam or pressurized-water cleaning equipment.**

Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

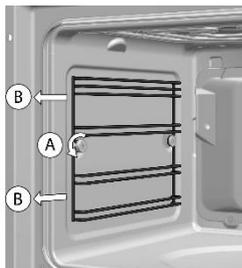
Over time, certain types of food such as tomatoes, vinegar and salt-baked dishes may cause the enamel to change color. This is normal and does not affect the functioning of the oven. Do not try to remove these stains using aggressive methods such as those described, as this could cause permanent damage to the surface.

Clean the oven seal regularly to eliminate all traces of fat or food. This will prevent the seal from becoming damaged and breaking during subsequent cooking operations.

It is advisable to clean this seal without removing it.

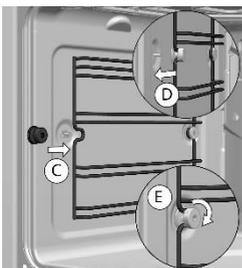
### Dismantling the side supports

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A), pull the supports forward (B) and remove them.



## Assembling the supports

3. Insert the rear notch into the rear fastening nut.
4. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support.
5. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E).



**WARNING! Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.**

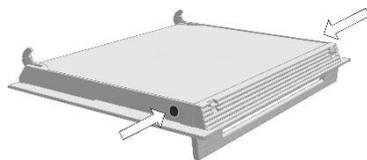
## Cleaning the oven door

### Dismantling/assembling the interior glass of the door

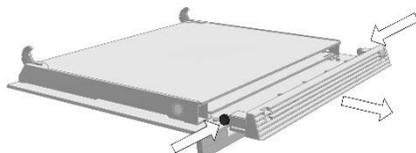
**WARNING! If dismantling the glass panes with the door fitted in the oven, always do it with the hinge in the locked position. If not, the door will close and the unmounted glass panes could break and cause injury.**

Depending on the model, your oven may have 1 or 3 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door.



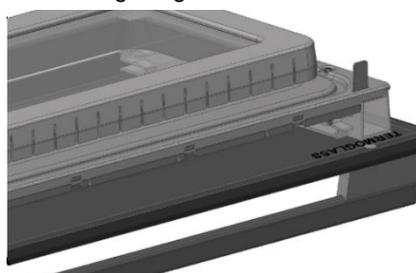
2. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door.



3. Remove the glass panes from the door. Clean them with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.

**WARNING! Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.**

4. Once clean, insert pane no. 3 into the same position so that the TERMOGLASS indication printed on it is visible as shown in following image.



5. Reattach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings.

**WARNING! Never switch the oven on if any of the glass panes on the door are missing.**

## Changing the oven light bulb

**WARNING! Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.**

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 °C. You can order them from the Technical Assistance Service Department.

## Changing the upper bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

1. Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
2. Loose and remove the glass light cover.



3. Remove the bulb.

**WARNING! The bulb may be very hot.**

4. Fit a new G9 230V / 25W bulb.

**WARNING! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.**

5. Tighten the glass light cover into place.
6. Connect the oven again to the power supply.

## Troubleshooting

This section describes some of the most frequent problems that can affect your oven, along with the most common causes and possible solutions.

## Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4x30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

| Water hardness | Descal after about |
|----------------|--------------------|
| Very soft      | 18 months          |
| Medium         | 9 months           |
| Very hard      | 6 months           |

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descal light stays on.

**IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.**

### Suitable descaling solutions

For descaling, use the descaling solution "durgol®".

This solution allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centres.

**WARNING! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven's internal circuit.**

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

### The oven stops working:

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker of your installation.

- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.

### **The inside light does not go on:**

- Change the bulb.
- Check it has been properly installed as set out in the Installation Instructions.

### **Nothing happens when the keys are pressed:**

- Check if the Safety Block is active.

### **Oven smoking during use:**

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of fat or oil in the tray.
- Do not cook at temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

### **The expected cooking results are not achieved:**

- Check the cooking charts for guidance on how your oven operates.

### **My accessories and shelf supports are damaged:**

- You must replace them and remove them during subsequent cleaning cycles.

### **The enamel color has changed or stains have appeared:**

- The chemical composition of some food-stuffs may cause changes in the enamel.
- This is normal and does not damage the properties of the enamel.

### **When the oven is operating I can hear some strange noises! This is not a problem:**

- It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g. by the water pumps in the steam generator.
- The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
- This noises are normal, there is no problem

### **The food doesn't heat up or heats very slowly:**

- Check if you have selected the correct operating times and temperature setting.
- Check if the food inside the oven is a larger amount or colder than it usually is.
- The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

### **The food is too hot, dried out or burnt:**

- Check if the correct operating time and power level has been selected.

### **There are some noises after the cooking process is finished:**

- This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

**WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.**

## **Technical characteristics**

### **Specifications**

- AC Voltage ..... (see characteristics plate)
- Power required ..... 3500 W
- Grill/ Maxigrill power ..... 1400 W/ 2500W
- Lower heater power ..... 1150 W
- Hot air power ..... 1800 W
- Steam power ..... 1200 W
- Exterior dimensions (W×H×D). ..... 455 x 595 x 562 mm

- Interior dimensions (W×H×D)..... 475 x 365 x 232 mm
- Oven capacity..... 40 l
- Weight ..... 38,2 kg

This appliance has been designed, tested and manufactured according to:

- **Safety:** EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- **Performance:** EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- **EMC:** EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## **Environmental protection**

### **Disposal of the packaging**

The packaging bears the Green Point mark. Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

### **Disposal of equipment no longer used**



According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind

people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

### **Energy Information**

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1.

Energy consumption measurements taken under different conditions may give different values from those indicated for your oven.

Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the energy consumption of your oven.

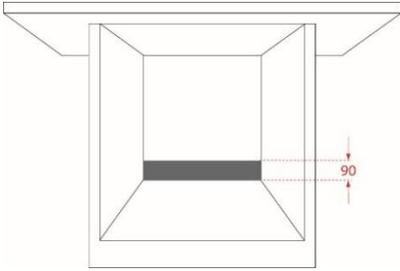
## **Installation**

This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

### **Before installation**

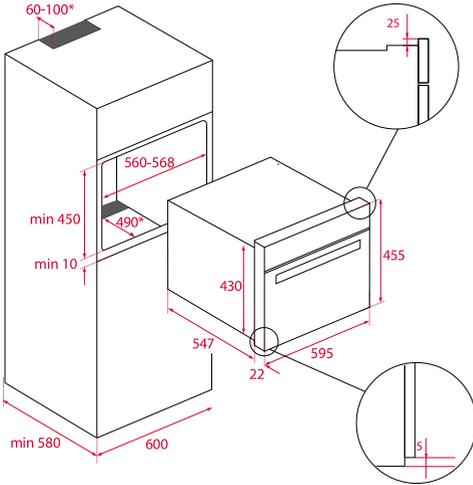
- To handle the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- Do not install the oven behind decorative doors. This can cause it to overheat.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- When the base of the main power socket is inside the unit in which the oven is

installed, this must be done in the shaded area.

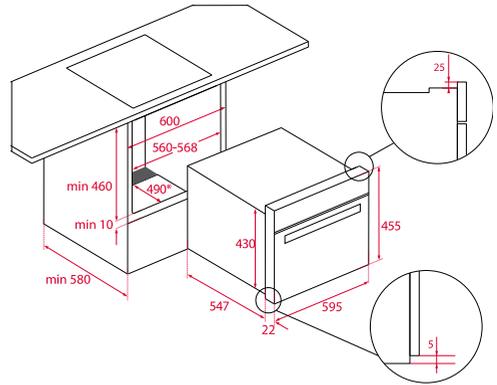


- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the following figures:

### Column Installation:



### Undercounter Installation:



### Electrical connection

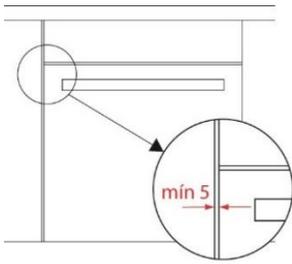
The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

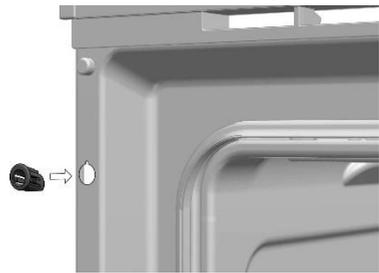
### Oven installation

For all ovens. After the electrical connection has been done:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it.



4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings.



5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.

**WARNING! Do not lean on the open door of the oven while executing steps 4 and 5, as the open is not secured to the unit and it could move forwards and fall to the floor.**

# Tables and Suggestions

## Poultry

|                 | Quantity    | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory  |
|-----------------|-------------|-------|---|------------------|-------------|------------|
| Duck            | 1,50kg      | 1     |    | 190-210          | 55-60       | Tray       |
|                 |             |       |    | 170-190          | 45-55       |            |
|                 |             |       |    |                  |             |            |
| Duck breast     | 0,40kg      | 4     |    | 180-190          | 10-12       | Grid       |
|                 |             |       |    | 200-210          | 8-10        |            |
|                 |             |       |    |                  |             |            |
| Duck thighs     | 2 pieces    | 2/3   |    | 170-190          | 45-50       | Tray       |
|                 |             |       |    | 160-180          | 55-60       |            |
|                 |             |       |    |                  |             |            |
| Chicken         | 1,20kg      | 1     |    | 190-210          | 55-60       | Tray       |
|                 |             |       |    | 170-190          | 50-55       |            |
|                 |             |       |    |                  |             |            |
| Chicken thighs  | 4 pieces    | 2/3   |    | 190-210          | 25-30       | Tray       |
|                 |             |       |    | 190-200          | 20-25       |            |
|                 |             |       |   |                  |             |            |
| Chicken leg     | 4-10 pieces | 2     |  | 100              | 40-45       | Perforated |
| Chicken breast  | 4-6 pieces  | 2     |  | 100              | 25-35       | Perforated |
| Turkey          | 4kg         | 1     |  | 190-200          | 70-75       | Tray       |
|                 |             |       |  | 180-200          | 65-70       |            |
|                 |             |       |  |                  |             |            |
| Turkey escalope | 4-8 pieces  | 2     |  | 100              | 20-25       | Perforated |

## Meat

|                   | Quantity     | Shelf | Function   | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory  |
|-------------------|--------------|-------|--|------------------|-------------|------------|
| Sausages          | --           | 2     |   | 80-100           | 10-15       | Perforated |
| Roast veal        | 2kg          | 1     |   | 190-210          | 85-90       | Tray       |
|                   |              |       | <br> | 180-200          | 80          |            |
| Roast beef        | 0,60kg       | 2/3   |   | 190-200          | 45-50       | Tray       |
|                   |              |       |   | 190-200          | 60-65       |            |
|                   |              |       |   | 180-200          | 35-40       |            |
| Beef chops        | 0,50kg       | 2/3   |   | 220              | 15          | Grid       |
| Beef steak        | 1kg          | 2/3   |   | 220              | 15          | Grid       |
|                   |              |       |   | 220              | 25-30       |            |
|                   |              |       |   |                  |             |            |
| Roast pork        | 1kg          | 2/3   |   | 180-190          | 50-55       | Tray       |
|                   |              |       |   | 170-190          | 45-50       |            |
|                   |              |       |   | 180-200          | 55-60       |            |
| Smoked pork loin  | 0,5 – 1kg    | 2     |   | 100              | 40-50       | Perforated |
| Pork filet, whole | 4 – 8 pieces | 2     |   | 100              | 20-30       | Perforated |
| Pork chops        | 0,50kg       | 2/3   |   | 200-220          | 15          | Grid       |
| Pork Shoulder     | 1,50kg       | 2/3   |   | 190-200          | 55-60       | Tray       |
|                   |              |       |    | 190-200          | 40-50       |            |
|                   |              |       |   |                  |             |            |
| Suckling pig      | 1,40kg       | 2/3   |   | 190-210          | 60-70       | Tray       |
|                   |              |       |   | 170-190          | 70-75       |            |
|                   |              |       |   |                  |             |            |
| Pork ribs         | 0,50kg       | 2/3   |   | 190-210          | 25-30       | Tray       |
|                   |              |       |   | 190-210          | 30          |            |
|                   |              |       |   |                  |             |            |
| Ham hock          | 1kg          | 2/3   |   | 190-210          | 50-55       | Grid       |
|                   |              |       |   | 180-200          | 45-50       |            |
|                   |              |       |   | 170-190          | 45-55       |            |

|                 | Quantity | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory |
|-----------------|----------|-------|---|------------------|-------------|-----------|
| Lamb            | 1kg      | 2/3   |  | 190-210          | 35-40       | Tray      |
|                 |          |       |  | 180-200          | 45-50       |           |
|                 |          |       |  | 190-200          | 45-50       |           |
| Boned leg joint | 0,60kg   | 2/3   |  | 170-190          | 45-55       | Tray      |
|                 |          |       |  | 180-190          | 35-40       |           |
|                 |          |       |  |                  |             |           |

## Fish

|                     | Quantity     | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory  |
|---------------------|--------------|-------|---|------------------|-------------|------------|
| Salt baked sea bass | 1kg          | 2/3   |    | 180-200          | 20-25       | Tray       |
|                     |              |       |    | 190-200          | 18-20       |            |
|                     |              |       |    |                  |             |            |
| Sea beam            | 1kg          | 2/3   |    | 190-200          | 20-25       | Tray       |
|                     |              |       |    | 190-200          | 10-15       |            |
|                     |              |       |    |                  |             |            |
| Gilthead sea bream  | 0,80 - 1,2kg | 2     |    | 80               | 30-40       | Perforated |
| Hake medallions     | 1,10kg       | 2/3   |    | 190-210          | 15-20       | Tray       |
|                     |              |       |    | 180-200          | 10-12       |            |
|                     |              |       |   |                  |             |            |
| Salmon medallions   | 1,10kg       | 2/3   |  | 190-200          | 15-20       | Tray       |
|                     |              |       |  | 200-210          | 10-15       |            |
|                     |              |       |  |                  |             |            |
| Salmon filet        | 0,5 – 1kg    | 2     |  | 80               | 15-25       | Perforated |
| Salmon trout        | 1 – 1,2kg    | 1/2   |  | 80               | 25-35       | Perforated |
| Trout               | 4 x 0,25kg   | 2     |  | 80               | 20-25       | Perforated |
| King prawns         | 0,5 – 1kg    | 2     |  | 80               | 15-20       | Perforated |
| Green-shell mussel  | 1 – 1,5kg    | 2     |  | 100              | 25-35       | Perforated |

|               | Quantity     | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory  |
|---------------|--------------|-------|---|------------------|-------------|------------|
| Halibut filet | 0,5 – 1kg    | 2     |  | 80               | 20-25       | Perforated |
| Cockles       | 0,5 – 1kg    | 2     |  | 100              | 10-20       | Perforated |
| Lobster       | 0,80 - 1,2kg | 1/2   |  | 100              | 25-30       | Perforated |
| Cod filet     | 1 – 1,2kg    | 2     |  | 80               | 20-25       | Perforated |
| Blue mussel   | 1 – 1,2kg    | 2     |  | 100              | 15-25       | Perforated |
| Lake trout    | 4 x 0,25kg   | 2     |  | 80               | 25-30       | Perforated |
| Haddock       | 1 – 1,2kg    | 2     |  | 80               | 20-25       | Perforated |
| Tuna filet    | 0,5 – 1kg    | 2     |  | 80               | 15-20       | Perforated |

## Eggs

|               | Quantity | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory |
|---------------|----------|-------|---|------------------|-------------|-----------|
| Eggs in Glass | -        | 2     |  | 100              | 10-15       | Grid      |
| Eggs, hard    | -        | 2     |  | 100              | 15          | Grid      |
| Eggs, soft    | -        | 2     |  | 100              | 10-12       | Grid      |

## Bread

|                 | Quantity | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory |
|-----------------|----------|-------|---|------------------|-------------|-----------|
| White bread     | 0,50kg   | 2/3   |  | 200-220          | 20-25       | Tray      |
| Rye bread       | 0,15kg   | 2/3   |  | 200-220          | 10-15       | Tray      |
| Wholemeal bread | 0,15kg   | 2/3   |  | 200-220          | 10-30       | Tray      |

## Pizza and Pasta

|                      | Quantity | Shelf | Function | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory      |
|----------------------|----------|-------|----------|------------------|-------------|----------------|
| Thick crust pizza    | 0,60kg   | 2/3   |          | 190-210          | 30-35       | Grid           |
|                      |          |       |          | 190-200          | 20-25       |                |
| Thin crust pizza     | 0,60kg   | 2/3   |          | 190-200          | 15-20       | Grid           |
|                      |          |       |          | 200-210          | 10-15       |                |
| Lasagne              |          | 2/3   |          | 200-210          | 35-40       | Tray           |
| Sweet dumpling       | -        | 2     |          | 100              | 20-30       | Not perforated |
| Sweet yeast dumpling | -        | 2     |          | 100              | 15-20       | Not perforated |
| Yeast dumpling       | -        | 2     |          | 100              | 15-25       | Not perforated |
| Bread dumpling       | -        | 2     |          | 100              | 20-25       | Not perforated |
| Napkin dumpling      | -        | 2     |          | 100              | 25-30       | Not perforated |

## Side dishes

|                       | Quantity      | Shelf | Function | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory        |
|-----------------------|---------------|-------|----------|------------------|-------------|------------------|
| Pearl barley + Liquid | 200g + 400 ml | 2     |          | 100              | 30-35       | Grid, glass bowl |
| Semolina + Liquid     | 200g + 300 ml | 2     |          | 100              | 10-20       | Grid, glass bowl |
| Lentils + Liquid      | 200g + 375 ml | 2     |          | 100              | 20-50       | Grid, glass bowl |
| Rice + Liquid         | 200g + 250 ml | 2     |          | 100              | 25-440      | Grid, glass bowl |

## Vegetables

|                       | Quantity          | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory  |
|-----------------------|-------------------|-------|---|------------------|-------------|------------|
| Potatoes with skin    | whole, very small | 2     |    | 100              | 20-25       | Perforated |
| Potatoes with skin    | whole, very big   | 2     |    | 100              | 45-50       | Perforated |
| Potatoes without skin | in pieces         | 2     |    | 100              | 20-25       | Perforated |
| Baked potatoes        | 1,00              | 1     |    | 180-190          | 55-60       | Tray       |
|                       |                   |       |    | 180-200          | 40-45       |            |
|                       |                   |       |    |                  |             |            |
| Grilled vegetables    | 1,00              | 2/3   |    | 190-210          | 30-45       | Grid       |
| Mushrooms             | In quarters       | 2     |    | 100              | 12-15       | Perforated |
| Courgette             | In slices         | 2     |    | 100              | 12-18       | Perforated |
| Celery                | In stripes        | 2     |    | 100              | 15-20       | Perforated |
| Celery                | Stalks            | 2     |    | 100              | 25-30       | Perforated |
| Spinach               |                   | 2     |    | 100              | 12-15       | Perforated |
| Brussels sprouts      |                   | 2     |    | 100              | 25-35       | Perforated |
| Bell peppers          | in stripes        | 2     |   | 100              | 12-15       | Perforated |
| Eggplant/Aubergine    | In slices         | 2     |  | 100              | 15-20       | Perforated |
| Beans                 |                   | 2     |  | 100              | 35-45       | Perforated |
| Turnip                | In sticks         | 2     |  | 100              | 20-25       | Perforated |
| Leeks                 | In slices         | 2     |  | 100              | 10-12       | Perforated |

## Desserts

|                          | Quantity    | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory      |
|--------------------------|-------------|-------|---|------------------|-------------|----------------|
| Stewed apples            | 0,50-1,50kg | 2     |    | 100              | 15-25       | Not perforated |
| Stewed pears             | 0,50-1,50kg | 2     |    | 100              | 25-30       | Not perforated |
| Stewed peaches           | 0,50-1,50kg | 2     |    | 100              | 15-20       | Not perforated |
| Sponge cake              | 0,60kg      | 2/3   |    | 170-180          | 50-55       | Shallow dish   |
|                          |             |       |    | 165-170          | 45          |                |
| Leavened dough           | 0,50kg      | 2/3   |    | 170-190          | 20-25       | Shallow dish   |
|                          |             |       |    | 170-180          | 25-30       |                |
| Puff pastry              | 0,50kg      | 2/3   |    | 180-190          | 18-20       | Tray           |
| Cottage cheese pie       | 0,40kg      | 2/3   |    | 180              | 24          | Tray           |
|                          |             |       |    | 180-190          | 20          |                |
| Cheesecake               | 0,80kg      | 2/3   |    | 180              | 30-35       | Tray           |
|                          |             |       |    | 180-290          | 25-30       |                |
| Honey pastry             | 0,60kg      | 2/3   |   | 170-190          | 40-45       | Shallow dish   |
|                          |             |       |  | 180-190          | 35-40       |                |
| Meringues                |             | 2/3   |  | 100-110          | 190         | Tray           |
|                          |             |       |  | 100-110          | 170-180     |                |
| Almond meringue biscuits | 0,50kg      | 4     |  | 110-120          | 15-20       | Tray           |
| Cupcakes                 | 0,40kg      | 2/3   |  | 200-210          | 30          | Capsules       |
|                          |             |       |  | 200              |             |                |
| Dough                    | 0,40kg      | 1     |  | 200-220          | 25-30       | Tray           |
|                          |             |       |  | 200              | 25          |                |

|               | Quantity | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory   |
|---------------|----------|-------|---|------------------|-------------|-------------|
| Crème caramel |          | 2     |  | 80               | 25-30       | Grid - Bowl |
| Crème brûlée  |          | 2     |  | 80               | 25-30       | Grid - Bowl |
| Yogurt        |          |       |  | 40               | 4-6 hrs.    | Grid - Bowl |

### Fruit (Sterilising/Boiling down)

|          | Quantity       | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory |
|----------|----------------|-------|---|------------------|-------------|-----------|
| Pears    | 4-6 1l glasses | 1     |  | 100              | 30-35       | Grid      |
| Cherries | 4-6 1l glasses | 1     |  | 80               | 30-35       | Grid      |
| Peaches  | 4-6 1l glasses | 1     |  | 80               | 30-35       | Grid      |
| Plums    | 4-6 1l glasses | 1     |  | 80               | 30-35       | Grid      |

### Blanch

|                      | Quantity    | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory  |
|----------------------|-------------|-------|---|------------------|-------------|------------|
| Curly Kale           | 1000-2000 g | 2     |    | 100              | 12-16       | Perforated |
| Savoy cabbage        | 10-20       | 2     |    | 100              | 12-15       | Perforated |
| White cabbage, whole | 2000-2500 g | 1     |   | 100              | 30-45       | Perforated |
| Tomatoes, peeled     | -           | 2     |  | 80               | 12          | Grid       |

### Regenerate

|                  | Quantity | Shelf | Function  | Temperature (°C) | Time (Min.) | Accessory |
|------------------|----------|-------|---|------------------|-------------|-----------|
| Plate dishes     | 1-2      | 2     |  | 100              | 12-15       | Grid      |
| Plate dishes     | 3-4      | 2     |  | 100              | 15-20       | Grid      |
| Ready-made meals |          | 2     |  | 100              | 15-20       | Grid      |

# Indice

|  |    |
|--|----|
| Informazioni per la sicurezza .....        | 38 |
| Prima del primo utilizzo .....             | 43 |
| Altre istruzioni importanti.....           | 43 |
| Descrizione dell'apparecchio .....         | 43 |
| Pannello di controllo.....                 | 44 |
| Funzioni del forno .....                   | 44 |
| Impostazioni iniziali .....                | 45 |
| Impostazioni di cottura .....              | 46 |
| Cottura automatica .....                   | 47 |
| Impostazioni generali .....                | 50 |
| Impostazioni del timer.....                | 52 |
| Sicurezza .....                            | 53 |
| Sonda per la carne .....                   | 53 |
| Procedura di decalcificazione .....        | 54 |
| Riempimento del serbatoio dell'acqua ..... | 55 |
| Funzioni generali del forno.....           | 56 |
| Accessori .....                            | 58 |
| Pulizia e manutenzione.....                | 59 |
| Risoluzione dei problemi.....              | 61 |
| Caratteristiche tecniche .....             | 62 |
| Salvaguardia dell'ambiente .....           | 63 |
| INSTALLAZIONE .....                        | 63 |
| Tabelle e Suggerimenti .....               | 66 |

## Informazioni per la sicurezza

 Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

### Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

**AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.**

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'elettrodomestico.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le sue componenti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani a meno che non siano supervisionati su base continua.
- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchiatura viene usata in modalità combo, i bambini dovrebbero servirsi del forno unicamente sotto alla supervisione di una persona adulta dato che l'apparecchiatura genera temperature elevate.

- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

## Sicurezza generali

- Questa apparecchiatura è stata pensata per essere usata in applicazioni domestiche e non in hotel, negozi, uffici e altri ambienti simili.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!
- **AVVERTENZA!** Quando la sonda non è in uso, si dovrà coprire la presa all'interno della cavità. Ciò eviterà di danneggiare l'unità.

- Utilizzare solamente la sonda raccomandata per questo forno.
- Posizionare correttamente gli accessori del forno sui binari laterale (vedere la sezione Accessori).
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- **Il mancato avvvitamento della struttura con i dadi, potrebbe portare al surriscaldamento e a danni.**



## Installazione

- L'installazione deve rispettare le regolamentazioni correnti.
- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.

- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.
- **AVVERTENZA!** L'apparecchiatura è stata pensata per un'installazione a incasso. Rimandiamo alle ultime pagine del presente manuale utente per informazioni dettagliate sulle dimensioni dell'installazione.

## Pulizia e manutenzione

- **AVVERTENZA!** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno".
- **AVVERTENZA!** Verificare che l'apparecchiatura si spenta prima di sostituire la lampada al fine di evitare la possibilità di scosse elettriche. Rimandiamo al capitolo "SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO".

## Assistenza e riparazione

- **AVVERTENZA!** Prima di eseguire qualsiasi intervento di riparazioni, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

## Prima del primo utilizzo

Durante il processo di fabbricazione del forno potrebbero essersi depositati al suo interno resti di grasso o altri residui. Per eliminarli, procedere come indicato di seguito:

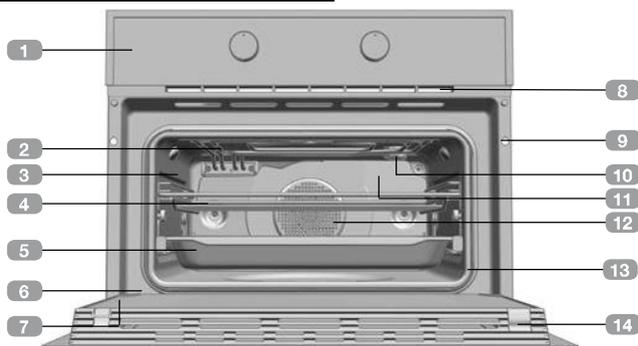
1. Rimuovere completamente l'imballaggio, compresa la protezione di plastica, se presente.
2. Attivare la funzione , o, le funzioni , e mantenere il forno a 200° C per un'ora.
3. Lasciarlo raffreddare aprendo lo sportello, in modo che l'interno del forno venga ventilato e gli odori si disperdano.
4. Una volta raffreddatosi, pulire il forno e gli accessori.

Durante il primo utilizzo vengono prodotti fumi e odori. Sarà quindi necessario ventilare adeguatamente la cucina.

## Altre istruzioni importanti

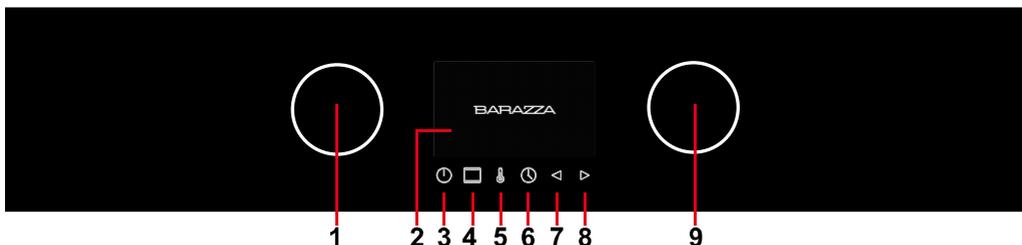
- Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio, poiché potrebbero alterare la cottura dei cibi oltre che danneggiare l'interno del mobile e lo smalto che riveste la cavità dell'apparecchio.
- Non versare acqua sul fondo del forno durante il suo funzionamento, poiché potrebbe danneggiarne lo smalto.
- Durante la cottura di cibi con alto contenuto di liquidi è normale che si generi uno strato di condensa sullo sportello.
- Il rumore della ventola del forno dovrebbe sentirsi anche con lo sportello chiuso. Ciò è del tutto normale ed è dovuto alla pressione esercitata dallo sportello chiuso per garantire l'ermeticità dell'interno dell'apparecchio.

## Descrizione dell'apparecchio



- |          |                                    |           |   |
|----------|------------------------------------|-----------|---|
| <b>1</b> | Pannello di controllo              | <b>9</b>  | Fissaggio al mobile                                   |
| <b>2</b> | Resistenza del grill               | <b>10</b> | Lampadina   |
| <b>3</b> | Supporto vassoi                    | <b>11</b> | Pannello posteriore                                   |
| <b>4</b> | Griglia                            | <b>12</b> | Ventola   |
| <b>5</b> | Vassoio                            | <b>13</b> | Guarnizione del forno                                 |
| <b>6</b> | Cerniera                           | <b>14</b> | Sportello   |
| <b>7</b> | Vetro interno                      | <b>15</b> | Leccarda fonda forata<br>(non mostrata nell'immagine) |
| <b>8</b> | Uscita dell'aria di raffreddamento |           |   |

## Pannello di controllo



1. Manopola sinistra
2. Display
3. Tasto On/Off
4. Tasto funzione cottura
5. Tasto temperatura
6. Tasto orologio
7. Tasto Indietro
8. Tasto Avanti/ OK/ Apertura del pannello
9. Manopola destra

## Funzioni del forno

### Funzioni tradizionale

|  |                                |  |                             |
|--|--------------------------------|--|-----------------------------|
|  | Superiore + Inferiore          |  | Ventola + Inferiore (Pizza) |
|  | Inferiore                      |  | Ventola                     |
|  | Grill + Inferiore              |  | Scongelare                  |
|  | Doppio grill                   |  | Vapore                      |
|  | Grill                          |  | Vapore Combi                |
|  | Ventola+ Superiore + Inferiore |  | Cottura lenta               |
|  | Ventola + Grill                |  | Eco                         |

### Funzioni Vapore

|  |   |  |           |
|--|---|--|-----------|
|  | Vapore 100%   |  | Sous-Vide |
|  | Rigenera manuale <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 50% Vapore</li><li>▪ 50% Ventola</li></ul> |  |           |

## Funzioni vapore combinato



Vapore + Grill



Vapore + Ventola



Vapore + Superiore + Inferiore



Vapore + Grill + Ventola

## Impostazioni iniziali

### Selezione della lingua

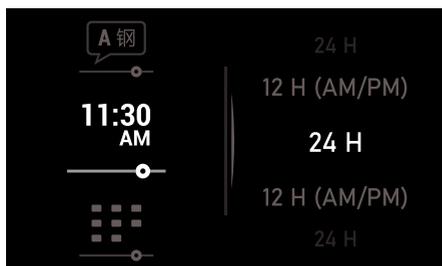
Quando si collega il forno per la prima volta, apparirà il logo seguito dal menu di selezione della lingua. Per utilizzare il forno è necessario impostare la lingua desiderata.



- Ruotare la manopola destra per selezionare la lingua desiderata.
- Premere  per confermare.

### Impostazione dell'orologio

Prima di impostare l'orologio selezionare il formato dell'ora.



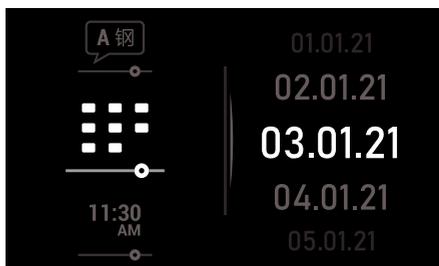
- Ruotare la manopola destra per selezionare il formato desiderato.
- Premere  per confermare.

Successivamente impostare l'ora:

- Ruotare la manopola dx per impostare l'orologio.
- Premere  per confermare.

### Impostazione della data

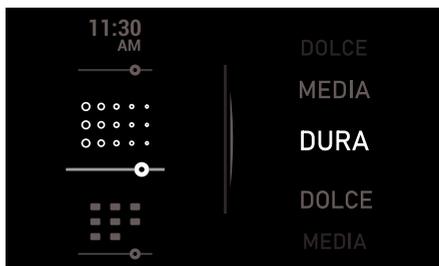
Dopo aver impostato l'orologio, è possibile selezionare la data.



- Ruotare la manopola dx per impostare la data.
- Premere  per confermare.

### Durezza dell'acqua

Una volta concluse le impostazioni precedenti, è possibile impostare la durezza dell'acqua (vedi pag. 15):



- Ruotare la manopola destra per impostare la durezza dell'acqua.
- Premere  per confermare.

# Impostazioni di cottura

## Cottura manuale



- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".
- Ruotare la manopola destra per selezionare la funzione di cottura desiderata.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata.
- Premere  per confermare. Il forno inizierà la cottura.

Durante la cottura, in qualsiasi momento è possibile:

- **Cambiare la funzione di cottura** premendo il pulsante .
- **Cambiare la temperatura di cottura** premendo il pulsante .
- **Programmare il timer di cottura o una durata/termine** premendo il pulsante .
- **Modificare i timer programmati o la durata/termine** premendo il pulsante .

**NOTA:** Il processo di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo .

## Cucinare con il vapore

- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".

- Ruotare la manopola destra per selezionare la funzione vapore .
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il programma di vapore desiderato (vedi capitolo "Funzioni di vapore").
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare la temperatura.
- Premere  per confermare. Il forno inizierà la cottura.

Durante la cottura, in qualsiasi momento è possibile:

- **Programmare/modificare il tempo di cottura** premendo il pulsante .
- **Cambiare la temperatura di cottura** premendo il pulsante .

**NOTA:** Il processo di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo .

## Cucinare con il vapore combi

- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".
- Ruotare il quadrante destro fino a raggiungere il simbolo .
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la funzione desiderata.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata.
- Premere  per confermare. Il forno inizierà la cottura.

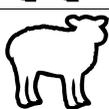
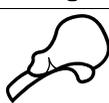
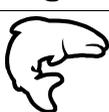
**NOTA:** Il processo di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo .

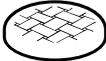
## Cottura automatica

### Cottura automatica - Vapore

| Progr.  | Cibo             | Peso (kg) | Tempo (min) |
|---|------------------|-----------|-------------|
|    | Salmone          | -         | 20          |
|    | Filetti di pesce | -         | 20          |
|    | Patate           | -         | 30          |
|    | Asparagi         | -         | 20          |
|    | Broccoli         | -         | 25          |
|    | Carote           | -         | 25          |
|    | Piselli          | -         | 10          |
|   | Cavolfiore       | -         | 25          |
|  | Risolate         | -         | 55          |
|  | Mais             | -         | 19          |

## Cottura automatica - Convezione

| Progr.  | Cibo                        | Peso (kg)   | Tempo (min) |
|---|-----------------------------|-------------|-------------|
|    | <b>Pollo intero</b>         | 0.50 – 1.50 | 42 – 76     |
|    | <b>Anatra intera</b>        | 1.1 – 2.5   | 57 – 108    |
|    | <b>Oca intera</b>           | 2 – 4.5     | 82 – 169    |
|    | <b>Tacchino intero</b>      | 4 - 10      | 142 – 294   |
|    | <b>Cosce di pollo</b>       | 0.50 – 2    | 38 – 73     |
|    | <b>Carne di maiale</b>      | 0.5 - 10    | 76 – 336    |
|    | <b>Carne di manzo</b>       | 0.5 – 5     | 95 – 241    |
|    | <b>Carne di agnello</b>     | 0.5 – 6     | 66 – 210    |
|   | <b>Costolette di maiale</b> | 0.5 – 4     | 38 – 84     |
|  | <b>Pesce bianco</b>         | 0.5 – 5     | 28 – 94     |
|  | <b>Salmone</b>              | 0.5 – 5     | 28 – 94     |
|  | <b>Pane bianco</b>          | 0.5 – 2     | 28 – 63     |

| Progr.  | Cibo                       | Peso (kg) | Tempo (min) |
|---|----------------------------|-----------|-------------|
|  | Pane nero                  | 1 - 4     | 52 – 94     |
|  | Pane integrale             | 1 – 3     | 85 – 157    |
|  | Pizza alta                 | –         | 11 – 13     |
|  | Pizza bassa                | –         | 8 – 9       |
|  | Torta quattro quarti       | –         | 70          |
|  | Crostata di frutta grande  | –         | 50          |
|  | Crostata di frutta piccola | –         | 35          |
|  | Sheet Cake                 | –         | 35          |

## Cottura automatica



- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Cottura automatica”.
- Ruotare la manopola destra per scegliere tra le funzioni convezione o vapore.
- Premere  per confermare.

- Ruotare la manopola destra per selezionare il cibo che si desidera cucinare
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il peso desiderato.
- Premere  per confermare.
- Sullo schermo verranno visualizzati i parametri programmati.
- Premere  per confermare.
- Sul display appariranno le informazioni relative al vassoio.
- Premere  per continuare.
- Ruotare la manopola sinistra per scegliere se avviare subito la cottura o selezionare un'altra opzione di avvio (vedi il capitolo Impostazioni del timer).
- Premere  per confermare.

# Impostazioni generali

## Selezione della lingua

La lingua può essere cambiata in qualsiasi momento. Per cambiare la lingua, procedere come segue:



- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l’opzione di impostazione della lingua.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per scegliere la lingua.
- Premere  per confermare.

## Impostazione dell’orologio

Se si desidera cambiare l’ora, procedere come segue:



- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l’impostazione dell’ora.
- Premere  per confermare.

- Ruotare la manopola destra per selezionare il formato dell’ora.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per impostare l’ora.
- Premere  per confermare.

## Impostazione della data

Se si desidera cambiare la data, procedere come segue:



- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l’impostazione della data.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la nuova data.
- Premere  per confermare.

## Durezza dell’acqua

Se si desidera cambiare l’impostazione della durezza dell’acqua, procedere come segue:



- Premere  per accendere il forno.

- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il menu della durezza dell'acqua.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per impostare la data.
- Premere  per confermare.

| Tipo  | Durezza dell'acqua |                     |                      |                      |
|-------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
|       | Ca + Mg (ppm)      | Gradi inglesi [°eH] | Gradi francesi [°dF] | Gradi tedeschi [°dH] |
| DOLCE | 0 - 150            | 0 - 11              | 0 - 15               | 0 - 8                |
| MEDIA | 151 - 350          | 12 - 25             | 16 - 35              | 9 - 20               |
| DURA  | 351 - 500          | 26 - 35             | 36 - 50              | 21 - 28              |

## Decalcificazione

Nel menu di decalcificazione è possibile selezionare l'opzione di decalcificazione per effettuare il processo di decalcificazione o il Controllo % per verificare la percentuale di calcare nel forno.



- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il menu di decalcificazione.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l'opzione desiderata.
- Premere  per confermare.

**NOTA:** Per una spiegazione dettagliata sulla procedura di decalcificazione fare riferimento al capitolo “Decalcificazione” del presente manuale

## Modalità Standby

Quando il forno è in Standby si può scegliere se si preferisce che il display mostri l'ora o il logo Barazza.



- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il menu della modalità Standby.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per scegliere l'ora o il logo.
- Premere  per confermare.

## Modalità Demo



Per attivare/disattivare la modalità Demo, procedere come segue:

- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.

- Ruotare la manopola destra per selezionare il menù della modalità modalità Demo.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per attivare/disattivare la modalità Demo.
- Premere  per confermare.

## Modalità Veggy

La modalità Veggy è adatta ai vegetariani. Questa opzione nasconde le ricette non vegetariane dal forno.



- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Impostazioni generali".
- Ruotare la manopola destra per selezionare il menù della modalità modalità Veggy.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per attivare/disattivare la modalità Veggy.
- Premere  per confermare.

## Impostazioni del timer

Prima di iniziare la cottura, il forno propone le seguenti opzioni:



**INIZIA ORA** - Questa opzione permette di programmare il tempo di cottura.

**INIZIA A T°** - Con questa opzione la cottura inizia quando il forno raggiunge la temperatura selezionata.

**INIZIA A** - Questa opzione permette di scegliere l'ora in cui si desidera iniziare la cottura.

**FINISCE A** - Questa opzione permette di scegliere l'ora in cui si desidera terminare la cottura.

Alla fine del tempo programmato si sentirà un segnale acustico e il forno smetterà di riscaldarsi automaticamente.

Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e spegnere il forno.

È possibile accedere alle opzioni di programmazione in qualsiasi momento durante la cottura. Allo stesso modo, è possibile cambiare un programma esistente.

## Opzioni di programmazione del timer



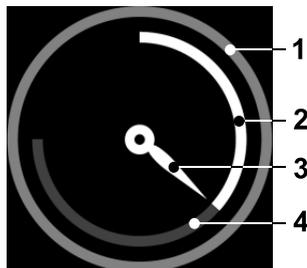
Dopo aver selezionato un programma di cottura, Il timer inizia il conteggio in maniera crescente. Per programmare una delle

impostazioni precedenti, procedere come segue:

- Premere il pulsante  per accedere al menu delle opzioni del timer.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il tempo di cottura desiderato.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il programma desiderato.
- Ruotare la manopola destra per scegliere la durata, la temperatura o il tempo di inizio/fine a seconda dell'opzione selezionata.
- Confermate la scelta con il pulsante .
- Per alcune opzioni sarà necessario programmare l'ora di inizio o di fine.
- Premere  per confermare.

- La schermata di cottura apparirà nuovamente.

### Descrizione dell'orologio da cucina



- 1 Anello esterno
- 2 Tempo rimanente
- 3 Lancetta dell'orologio
- 4 Tempo trascorso

## Sicurezza

### Blocco di sicurezza

Questa funzione può essere selezionata in qualsiasi momento durante l'utilizzo del forno.

- **Con il forno spento.** Se si clicca  quando il blocco è attivato, il forno non si accende.
- **Con il forno in funzione.** Se l'opzione viene attivata mentre il forno è in funzione o impostato per la partenza ritardata, la tastiera non risponderà e non sarà possibile utilizzare i quadranti o cambiare le impostazioni di cottura.

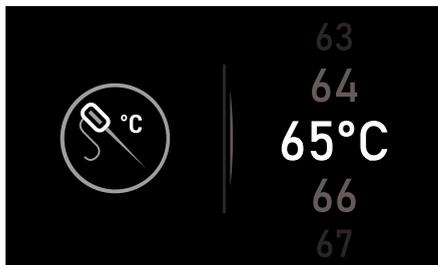
**Per attivare questa funzione,** tenere premuti contemporaneamente i pulsanti  e  finché non si sente un bip e sullo schermo appare il simbolo . Il pannello di controllo ora è bloccato.

**Per disattivare questa funzione,** toccare e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti  e  finché non si sente un bip e il simbolo  scompare.

## Sonda per la carne

**ATTENZIONE! Quando la sonda non è in uso, si dovrà coprire la presa all'interno della cavità. Ciò eviterà di danneggiare l'unità.**

La sonda misura la temperatura interna del cibo in cottura e termina la sua funzione quando viene raggiunta la temperatura selezionata.



- Programmare la cottura desiderata come descritto in precedenza.
- Alla fine della procedura descritta, apparirà sul display il menu della sonda .
- Ruotare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata.

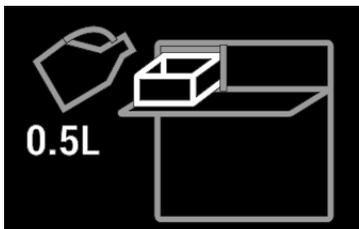
- Premere  per confermare e avviare la cottura.

**NOTA: Inserire o rimuovere la sonda durante una cottura in corso la interromperà.**

**NOTA: Utilizzare solo la sonda raccomandata per questo forno.**

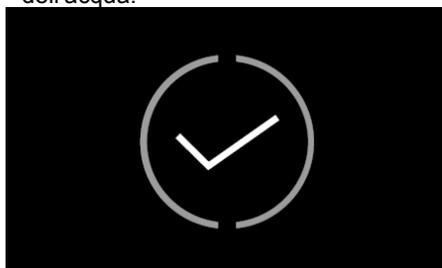
## Procedura di decalcificazione

1. Ruotare la manopola sinistra per entrare nel menu "Impostazioni generali".
2. Ruotare la manopola destra finché non appare "Decalcificazione" sul lato destro del display.
3. Premere  per avviare la decalcificazione.
4. Sul display compare il seguente messaggio



5. Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Versare 0,5 litri di una soluzione decalcificante adeguata nel serbatoio dell'acqua e poi reinserirlo.
6. Premere . Il ciclo di decalcificazione ha inizio e dura circa 30 minuti.
7. Il processo di decalcificazione è silenzioso. Durante il suo svolgimento sul display viene indicata la percentuale di completamento.
8. Sul display compare il messaggio  e il forno emette un segnale acustico.

9. Riempire il serbatoio dell'acqua con 0,8 litri di acqua fresca e poi reinserirlo.
10. Chiudere il pannello: ha inizio il primo ciclo di risciacquo.
11. Rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua quando sul display compare nuovamente il messaggio precedente  e il forno emette un segnale acustico.
12. Riempire il serbatoio dell'acqua con 0,8 litri di acqua fredda e poi reinserirlo.
13. Chiudere il pannello: ha inizio il secondo ciclo di risciacquo.
14. Quando il ciclo di risciacquo è terminato, sul display compare il seguente messaggio e viene emesso un segnale acustico, fino alla rimozione del serbatoio dell'acqua.



15. Rimuovere, svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.

## Avvertenze per la decalcificazione

| Display   | Descrizione  |
|---|--|
|   | <p><b>1° avviso</b> - L'apparecchio deve essere decalcificato.</p> <hr/> <p>Il simbolo sarà presente sul display fino a quando il forno non verrà decalcificato.</p>   |
|   | <p><b>2° avviso</b> - il forno mostra il menu per iniziare la decalcificazione o per posticiparla.</p> <hr/> <p>Se si seleziona l'opzione "Più tardi", il forno tornerà alla schermata precedente. In questa fase, il forno permette di terminare una cottura.</p> |
|  | <p><b>Bloccato</b> - il simbolo di decalcificazione lampeggia sul display e tutti i programmi che prevedono l'uso del vapore saranno bloccati.</p>   |

## Riempimento del serbatoio dell'acqua

### Apertura del pannello frontale

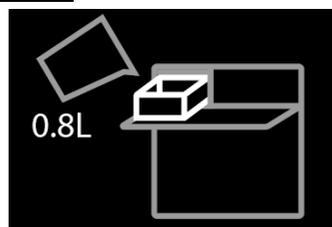
- Premere il tasto  per alcuni secondi.
- Il pannello frontale si apre leggermente ( $\approx 15^\circ$ ). È un processo lento.
- Completare manualmente l'apertura del pannello.

**NOTA:** È possibile aprire il pannello durante il funzionamento del forno.

### Riempire il serbatoio dell'acqua

Per tutti i programmi il serbatoio dell'acqua deve essere sempre pieno.

Riempire il serbatoio dell'acqua fredda fino al contrassegno "MAX", e inserirlo nella fessura (circa 0,8l).



**NOTA:** Non usare acqua sterilizzata o distillata per cucinare col forno a vapore. I minerali presenti nell'acqua sono essenziali per garantire il funzionamento del processo di cottura.

**NOTA:** In fase di riempimento del serbatoio dell'acqua la sezione superiore del serbatoio NON è completamente chiusa e sigillata. Un eccessivo riempimento del serbatoio potrebbe causare

**potenzialmente una perdita dal serbatoio in fase di spostamento.**

## Aggiungere acqua

La quantità d'acqua è sufficiente per una cottura di 50-60 minuti.

Se è necessario riempire il serbatoio dell'acqua, viene visualizzato il messaggio di aggiungere acqua.



Riempire sino a un massimo di 0,5 litri, per essere sicuri che l'acqua non fuoriesca quando viene pompata nuovamente nel deposito dell'acqua. **RISCHIO DI FUORIUSCITA!**

## Svuotare il deposito dell'acqua

Quando l'apparecchio è spento, l'acqua viene pompata di nuovo nel serbatoio dell'acqua.

**Avvertenza: l'acqua del deposito può essere molto calda. Rischio di ustioni!**

A seconda dell'impostazione di temperatura e della lunghezza delle funzioni di cottura a vapore, il completamento del procedimento potrebbe richiedere fino a 1 ora. Attendere

## Funzioni generali del forno

### Interruzione di un ciclo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo una volta il tasto  o aprendo la porta.

Il forno è dotato di una funzione di riduzione del vapore che viene attivata quando viene premuto il tasto  per far fuoriuscire il vapore in modo graduale dal comparto, di modo che non vi siano violente vampate di vapore quando viene aperto lo sportello del dispositivo.

sempre fino a che la dicitura  appare sul display prima di togliere il serbatoio o prima di cercare di mettere in funzione una seconda funzione vapore o ancora di spegnere l'alimentazione al forno a vapore. Se interrotta prima della fine, l'operazione di pompaggio si resetterà, il che può causare il funzionamento a secco della pompa dell'acqua ed emettere un rumore di vibrazione forte in fase di funzionamento. Nel corso del tempo ciò può causare danni alla pompa.

Dopo che l'acqua è stata pompata di nuovo nel serbatoio dell'acqua, il display mostra l'indicazione . A questo punto:

- Togliere e svuotare il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.
- Lasciar asciugare il deposito dell'acqua e rimetterlo nell'apparecchio. Bisogna far asciugare l'interno del forno.
- Lasciare lo sportello del forno aperto sino a che si raffredda ed è completamente asciutto.

**IMPORTANTE: alla fine di ogni funzione di cottura conviene rimuovere il serbatoio dell'acqua e pulirlo. In questo modo si evita l'accumularsi di batteri e di calcare.**

Se si vogliono fare due cotture di seguito, non bisogna svuotare il serbatoio dell'acqua. Nel display appare l'indicazione .

**AVVERTENZA! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampate di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni.**

A questo punto:

- La generazione di vapore è stata interrotta.
- Le pareti del comparto forno e il serbatoio sono ancora molto calde. Pericolo di ustione!

- Il timer si interrompe e il display visualizza il tempo di funzionamento restante (se è stato impostato).

A questo punto è possibile:

1. Girare o mescolare il cibo per assicurarne una cottura uniforme.
2. Modificare i parametri di cottura.

Per riavviare il processo, chiudere lo sportello e premere il tasto .

### Termine di un ciclo di cottura

Quando termina la cottura, il forno mostrerà il seguente messaggio:



- Ruotare la manopola destra per selezionare un'opzione.
- Premere  per confermare.

**AVVERTENZA! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampe di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni.**

Anche dopo lo spegnimento del dispositivo la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per alcuni minuti. Si tratta di una funzione normale il cui scopo è quello di ridurre la temperatura all'interno del forno.

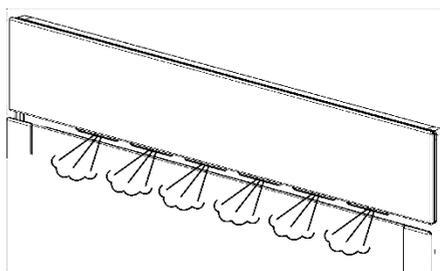
Quando il display visualizza l'icona , significa che l'acqua è stata ripompata e che è possibile estrarre il serbatoio dell'acqua.

Estrarre il serbatoio dell'acqua e asciugarlo completamente. Lasciar raffreddare lo spazio di cottura per alcuni istanti, quindi pulirlo servendosi di un panno. Lo sportello dovrebbe essere lasciato aperto per alcuni minuti di modo che il dispositivo possa asciugarsi completamente.

### Flusso di vapore

È normale che esca un flusso di vapore intermittente dalla parte frontale del forno.

Ciò è specialmente visibile in inverno o in ambienti molto umidi.



### Acqua residua nel forno

Per ridurre l'acqua residua nel forno, è consigliabile inserire una teglia sulla griglia inferiore. Il liquido gocciolerà dal cibo fino a condensarsi e si ridurrà in acqua residua nell'unità. L'acqua residua potrà essere facilmente asciugata con un panno. Fate attenzione che la vaschetta di raccolta sotto la porta sia asciugata dopo ogni uso. Un accumulo di liquido in questa vaschetta può traboccare rapidamente e danneggiare gli armadietti circostanti. Vi si accede attraverso lo sportello aperto.

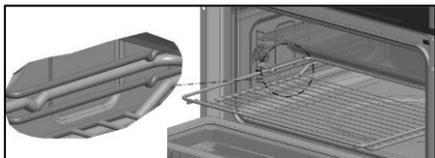
## Accessori

Non collocare recipienti né alimenti direttamente sul fondo del forno. Utilizzare sempre i vassoi e le griglie in dotazione con il forno.

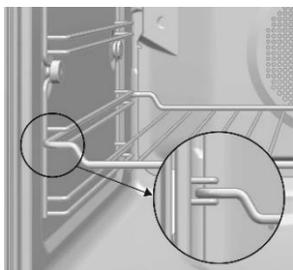
Per la preparazione di yogurt è tuttavia possibile collocare i recipienti direttamente sul fondo.

Per la cottura di qualsiasi altro alimento, introdurre il vassoio o la griglia nelle guide laterali come indicato di seguito:

1. Tra le due guide laterali o su una delle guide estraibili, se il forno ne è dotato.
2. La griglia e alcuni vassoi presentano delle tacche di blocco che evitano la loro estrazione accidentale. Queste tacche devono essere collocate nella parte posteriore del forno, rivolte verso il basso.



3. La superficie della griglia sulla quale verranno appoggiati i recipienti deve restare al di sotto delle guide laterali. In questo modo si eviterà che il recipiente scivoli accidentalmente.



Le altezze per il vassoio sono, cominciando dal basso:

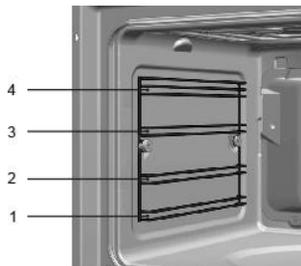
- 1: Inferiore.

2: Media.

3: Superiore

L'altezza 4 è adatte a gratinare e tostare.

Per un risultato più uniforme, collocare l'alimento quanto più centrato possibile sul vassoio o sulla griglia.



### Utilizzo degli accessori

La leccarda fonda forata è adatta alla cottura di verdure e ortaggi freschi o congelati, carne e pollame. Quando la si utilizza occorre assicurarsi che, su di un livello inferiore rispetto a quello in cui essa viene collocata, sia inserito il vassoio; in questo modo, eventuali liquidi che dovessero sgocciolare verrebbero raccolti, evitando di sporcare l'apparecchio.

Il vassoio viene utilizzato per cuocere a vapore alimenti delicati, ad esempio conserve e gnocchi.

La griglia è destinata alla cottura con piccoli contenitori, ad esempio coppette per dolci, e per rigenerare pietanze.

Per informazioni più precise, fare riferimento alle tabelle.

Le temperature e i tempi suggeriti sono puramente indicativi. Il tempo di cottura effettivo può variare in base al tipo e alla qualità degli alimenti.

**NOTA: Durante la cottura sulla griglia di cibi che potrebbero gocciolare, si consiglia di utilizzare la griglia insieme al vassoio di cottura.**

## Pulizia e manutenzione

**ATTENZIONE!** Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

### **Pulizia della parte esterna e degli accessori del forno**

Pulire la parte esterna del forno e gli accessori con acqua saponata tiepida o con un detergente neutro.

Le superfici inossidabili o verniciate devono essere pulite con particolare attenzione, utilizzando solo spugne o panni non abrasivi.

### **Pulizia dell'interno del forno**

Pulire regolarmente il forno per eliminare i resti di grasso o di alimenti, che possono provocare la comparsa di macchie e causare fumi e odori durante le cotture successive. Le superfici smaltate (ad esempio la base del forno) vanno pulite a forno freddo utilizzando spazzole di nylon o spugne con acqua tiepida saponata. Se si utilizzano prodotti specifici per la pulizia del forno, applicarli solo sulle superfici smaltate attenendosi alle istruzioni del fabbricante.

**ATTENZIONE!** Non pulire l'interno del forno con apparecchi a vapore o con acqua a pressione

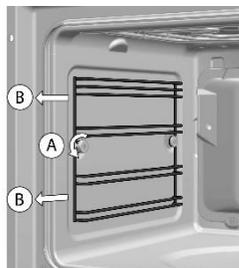
Non utilizzare neanche spugne o spazzole metalliche, né utensili che possano danneggiarne lo smalto.

Con il tempo, alcuni alimenti come pomodori, aceto, pietanze cotte al sale ecc.... possono causare alterazioni nella colorazione dello smalto. Queste variazioni non influiscono sulla sua funzionalità e sono da ritenersi normali. Non cercare di rimuovere queste macchie con detersivi o strumenti abrasivi come quelli già descritti, poiché la superficie potrebbe risultarne irreversibilmente danneggiata. Pulire regolarmente la guarnizione del forno per eliminare resti di grasso o di cibo. Questo eviterà il deterioramento e la rottura della guarnizione

durante cotture successive. Si raccomanda di pulire la guarnizione senza rimuoverla.

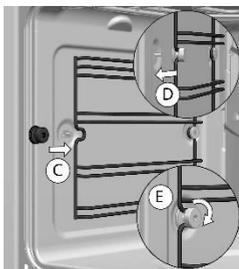
### **Smontare i supporti laterali**

1. Estrarre gli accessori dall'interno del forno.
2. Svitare completamente il dado di fissaggio anteriore (A), tirare i supporti verso l'esterno del forno (B) e rimuoverli.



### **Montare i supporti**

3. Inserire la rientranza che si trova sulla parte posteriore dei supporti nel dado di fissaggio posteriore.
4. Far coincidere la rientranza della parte anteriore con la sede del dado di fissaggio anteriore (C).
5. Assicurare il supporto con il dado (D) e stringerlo finché resti ben saldo (E).



**ATTENZIONE!** Il mancato avvitaemento della struttura con i dadi, potrebbe portare al surriscaldamento e a danni.

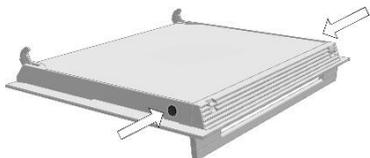
## Pulizia dello sportello del forno

### Smontaggio/montaggio dei vetri interni dello sportello

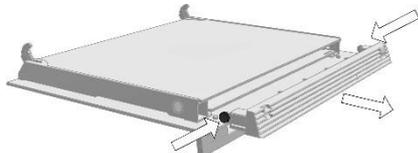
**ATTENZIONE! Se i vetri vengono rimossi senza smontare lo sportello, assicurarsi che le cerniere siano in posizione di blocco. In caso contrario lo sportello potrebbe chiudersi causando la rottura dei vetri con conseguente rischio di lesioni.**

A seconda del modello, il forno può avere 1 o 3 vetri. Seguire le istruzioni relative al tipo di sportello presente nel forno acquistato.

1. Premere con le dita i pulsanti che si trovano nella parte superiore di entrambi i lati dello sportello.



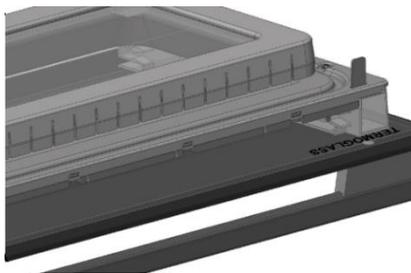
2. Mantenendo premuti i pulsanti, tirare la parte superiore dello sportello.



3. Rimuovere i vetri dallo sportello. Pulirli con un panno morbido utilizzando un detergente per vetri o acqua saponata.

**ATTENZIONE! È necessario tener presente la collocazione esatta dei vetri, poiché, una volta puliti, dovranno essere rimontati nello stesso ordine e posizione.**

4. Dopo averlo pulito, introdurre il vetro n.º 3 nella sua posizione originaria, in modo che la scritta TERMOGLASS sia visibile come mostrato nella figura.



5. Collocare di nuovo la chiusura superiore della porta, avendo cura che i pulsanti laterali entrino nelle rispettive sedi.

**ATTENZIONE! Il forno può essere messo in funzione solo se tutti i vetri sono stati ricollocati correttamente.**

### Sostituzione della lampada del forno

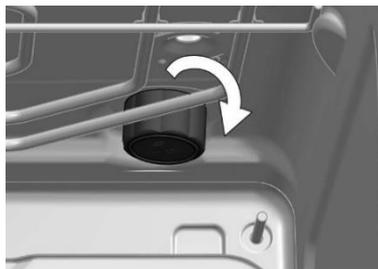
**ATTENZIONE! Per sostituire la lampada, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica**

La lampada da sostituire deve resistere alle alte temperature (fino a 300°C); richiedere il ricambio al servizio di assistenza tecnica.

### Sostituzione della lampada superiore

Per sostituire la lampadina superiore, procedere come segue:

1. Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
2. Svitare e smontare il coperchio in vetro del portalamпада.



3. Smontare la lampadina.

**ATTENZIONE! La lampadina potrebbe essersi surriscaldata**

- Inserire la nuova lampadina G9 230V/25W.

**ATTENZIONE! Non toccare la superficie della lampadina direttamente con le dita perché potrebbe danneggiare la lampadina stessa.** Seguire le istruzioni fornite dal produttore della lampadina

- Avvitare il coperchio in vetro del portalampada.
- Connettere nuovamente il forno all'alimentazione elettrica.

### Disincrostazione

Ogni volta che viene prodotto vapore, indipendentemente dalla durezza dell'acqua utilizzata (ossia dal contenuto di calcare nell'acqua), all'interno del generatore di vapore si deposita calcare.

L'intervallo di tempo tra una disincrostazione e l'altra dipende dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza di utilizzo dell'apparecchiatura. Se si effettua la cottura a vapore per 4x30 minuti alla settimana, l'elettrodomestico deve essere disincrostato (a seconda della durezza dell'acqua) con la frequenza indicativa riportata nella seguente tabella:

| Durezza dell'acqua | Frequenza di disincrostazione indicativa |
|--------------------|--|
| Poco dura          | 18 mesi                                  |
| Mediamente dura    | 9 mesi                                   |
| Molto dura         | 6 mesi                                   |

L'elettrodomestico rileva automaticamente la necessità di effettuare l'operazione di disincrostazione; in questo caso, il simbolo di disincrostazione rimane accesa.

**IMPORTANTE! la mancata disincrostazione può causare danni all'elettrodomestico o comprometterne il funzionamento.**

### Soluzioni di disincrostazione adatte

Per la disincrostazione, utilizzare la soluzione "durgol®".

Questa soluzione garantisce una disincrostazione professionale e accurata dell'elettrodomestico. Disponibile presso i Centri di assistenza clienti.

**ATTENZIONE! Non utilizzare aceto o prodotti a base di aceto, poiché potrebbero causare danni al circuito interno del forno.**

Le soluzioni di disincrostazione tradizionali non sono appropriate perché possono contenere agenti schiumogeni.

## Risoluzione dei problemi

In questa sezione vengono descritte le anomalie più frequenti indicandone le cause più comuni e le possibili soluzioni.

### Il forno non funziona:

- Controllare il collegamento alle rete elettrica.
- Controllare i fusibili e il limitatore dell'impianto.
- Verificare la posizione del selettore di funzioni e di temperatura.

### La lampada interna del forno non si accende:

- Sostituire la lampada.
- Verificare che sia stata installata correttamente, secondo le istruzioni riportate nel manuale.

### Quando i tasti sono premuti e non succede niente:

- Controllare che il blocco di messa in funzione sia attivato.

### **Produzione di fumi durante il funzionamento del forno:**

- Fenomeno normale durante la prima messa in funzione.
- Pulire periodicamente il forno.
- Ridurre la quantità di grasso o di olio presenti nel vassoio.
- Non impostare temperature superiori a quelle indicate nelle tabelle di cottura.

### **Non si ottengono i risultati di cottura desiderati:**

- Controllare le tabelle di cottura per indicazioni sul funzionamento del forno.

### **Gli accessori e i supporti dei vassoi sono danneggiati:**

- È necessario sostituirli con accessori nuovi e rimuoverli prima dei successivi cicli di pulizia.

### **Il colore dello smalto è cambiato o sono comparse delle macchie:**

- La composizione chimica di alcuni alimenti può causare questo tipo di cambiamenti nello smalto.
- Si tratta di un fenomeno normale che non altera le proprietà dello smalto.

### **In caso di rumorosità irregolare mentre il forno è in funzione:**

- Controllare che non si generino scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte" nell'opuscolo di cottura guidata).

- Assicurarsi che il contenitore non tocchi le pareti del forno.
- Assicurarsi che non ci sia nessun utensile da cucina o posate all'interno del forno.

### **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente:**

- Assicurarsi che delle stoviglie di metallo non siano state involontariamente utilizzate.
- Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- Controllare se la pietanza all'interno del forno è di quantità maggiore o è più fredda del solito.

### **La pietanza è troppo calda, secca o bruciata:**

- Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.

### **Ci sono rumori al termine del processo di cottura:**

- Non ci sono problemi. La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un pò di tempo. Se la temperatura si abbassa sufficientemente.

**ATTENZIONE! Qualunque tipo di riparazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato. Eventuali riparazioni eseguite da una persona non autorizzata dal fabbricante sono pericolose.**

## **Caratteristiche tecniche**

### **Specifiche**

- Tensione CA.....(vedere la targhetta delle caratteristiche)
- Potenza assorbita..... 3500 W
- Potenza Grill/ Doppio grill ..... 1400 W/ 2500W
- Potenza Riscaldatore Inferiore ..... 1150 W
- Potenza Aria calda..... 1800 W
- Potenza Vapore..... 1500 W
- Dimensioni esterne (LxAxP) ..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensioni interne (LxAxP)..... 475 x 365 x 232 mm
- Capacità del forno. .... 40 l
- Peso..... 38,2 kg

Questo apparecchio è stato progettato, testato e prodotto secondo le norme:

- **Sicurezza:** EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233.
- **Performance:** EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- **EMC:** EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## Salvaguardia dell'ambiente

### Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

### Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, **Waste Electrical and Electronic Equipment**) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

## Installazione

Queste informazioni sono rivolte esclusivamente all'installatore, in quanto responsabile dell'installazione e del collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivati da un'installazione eseguita da personale non qualificato.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

### Informazioni energetiche

L'apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti 66/2014 (Ecodesign) e 65/2014 (Etichettatura energetica), in conformità alla Normativa EN 60350-1.

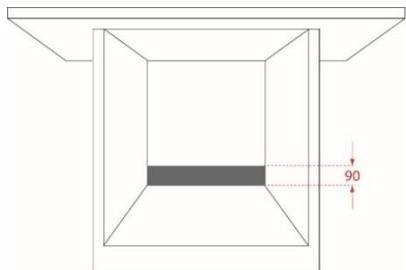
Misurazioni dei consumi effettuate in condizioni differenti da quelle di test possono far registrare valori diversi da quelli indicati per ciascun modello di forno.

Per conoscere i dati di consumo di questo apparecchio, consultare la Guida rapida allegata al presente manuale.

### Prima dell'installazione

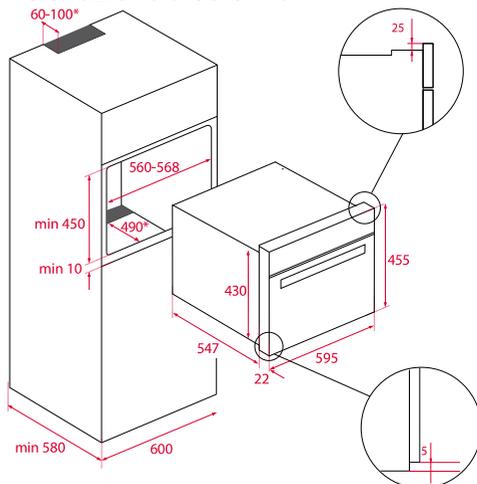
- Per spostare il forno utilizzare le maniglie laterali. Non utilizzare mai la maniglia dello sportello per sollevare il forno.
- Non installare il forno all'interno di un modulo coperto da un'anta decorativa. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- Se il forno viene incassato sotto piano, rispettare le istruzioni di installazione del piano cucina.
- In generale è preferibile collocare il forno contro superfici piane, evitando eventuali sporgenze (rinforzi dei mobili, tubature, placche delle prese, ecc...)
- Se la presa elettrica viene installata all'interno del mobile in cui viene incassato il forno, questa deve essere collocata all'interno dell'area ombreggiata.

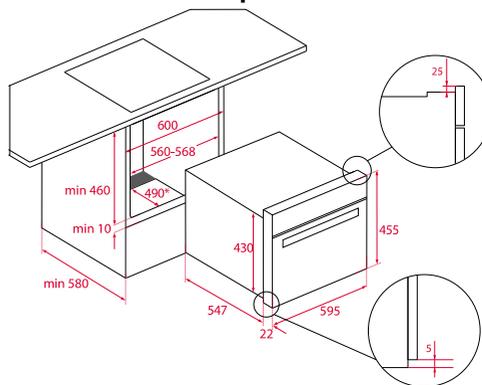


- Il mobile in cui viene incassato il forno e quelli adiacenti devono poter sopportare temperature superiori agli 85° C.
- Le istruzioni di installazione devono essere seguite scrupolosamente; in caso contrario potrebbe verificarsi l'ostruzione del circuito di ventilazione del forno, con conseguente surriscaldamento e danneggiamento dell'apparecchio e del mobile.
- Per evitare questo rischio, è importante assicurarsi che le misure del mobile e delle aperture da praticarvi corrispondano a quelle indicate nella seguente figura:

## Installazione a colonna:



## Installazione sottopiano:



## Collegamento elettrico

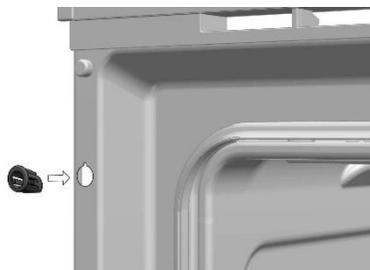
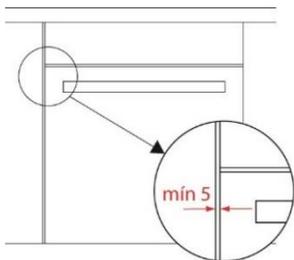
L'installatore dovrà verificare che:

- La tensione e la frequenza di rete corrispondano a quanto indicato nella targa delle specifiche tecniche.
- L'impianto elettrico sia in grado di sopportare la potenza massima indicata nella targa delle specifiche tecniche.
- Una volta effettuato il collegamento elettrico, tutti i componenti elettrici del forno funzionino correttamente.

## Installazione del forno

In tutti i forni, dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, si dovrà:

1. Incassare il forno nel mobile assicurandosi che il cavo di alimentazione non resti schiacciato e non si trovi a contatto con le parti calde del forno.
2. Controllare che la struttura del forno non sia a contatto con le pareti del mobile e che tra queste e quelle dei mobili adiacenti vi sia una separazione di almeno 2 mm.
3. Collocare il forno all'interno del mobile in modo da mantenere una distanza minima di 5 mm tra le pareti del forno e quelle dei moduli circostanti.
4. Aprire lo sportello e introdurre nelle rispettive sedi i tapini di gomma in dotazione.



5. Fissare il forno avvitandolo saldamente al mobile con le viti in dotazione.

**ATTENZIONE! Durante l'esecuzione delle operazioni 4 e 5, non appoggiarsi allo sportello aperto, poiché il forno, non essendo fissato, potrebbe scivolare in avanti e cadere.**

# Tabelle e Suggerimenti

## Pollame

|                        | Quantità   | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|------------------------|------------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Anatra                 | 1,50kg     | 1       |    | 190-210          | 55-60        | Vassoio    |
|                        |            |         |    | 170-190          | 45-55        |            |
|                        |            |         |    |                  |              |            |
| Petto d'anatra         | 0,40kg     | 4       |    | 180-190          | 10-12        | Griglia    |
|                        |            |         |    | 200-210          | 8-10         |            |
|                        |            |         |    |                  |              |            |
| Coscia d'anatra        | 2 pezzi    | 2/3     |    | 170-190          | 45-50        | Vassoio    |
|                        |            |         |    | 160-180          | 55-60        |            |
|                        |            |         |    |                  |              |            |
| Pollo                  | 1,20kg     | 1       |    | 190-210          | 55-60        | Vassoio    |
|                        |            |         |    | 170-190          | 50-55        |            |
|                        |            |         |    |                  |              |            |
| Cosce di pollo         | 4 pezzi    | 2/3     |    | 190-210          | 25-30        | Vassoio    |
|                        |            |         |    | 190-200          | 20-25        |            |
|                        |            |         |   |                  |              |            |
| Coscia di pollo        | 4-10 pezzi | 2       |  | 100              | 40-45        | Perforato  |
| Petto di pollo         | 4-6 pezzi  | 2       |  | 100              | 25-35        | Perforato  |
| Tacchino               | 4kg        | 1       |  | 190-200          | 70-75        | Vassoio    |
|                        |            |         |  | 180-200          | 65-70        |            |
|                        |            |         |  |                  |              |            |
| Scaloppina di tacchino | 4-8 pezzi  | 2       |  | 100              | 20-25        | Perforato  |

## Carne

|                              | Quantità    | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|------------------------------|-------------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Salsicce                     | --          | 2       |    | 80-100           | 10-15        | Perforato  |
| Arrosto di vitello           | 2kg         | 1       |    | 190-210          | 85-90        | Vassoio    |
|                              |             |         |    | 180-200          | 90-95        |            |
|                              |             |         |    | 180-200          | 80           |            |
| Roastbeef                    | 0,60kg      | 2/3     |    | 190-200          | 45-50        | Vassoio    |
|                              |             |         |    | 190-200          | 60-65        |            |
|                              |             |         |    | 180-200          | 35-40        |            |
| Costolette di vitello        | 0,50kg      | 2/3     |    | 220              | 15           | Griglia    |
| Entrecote di vitello         | 1kg         | 2/3     |    | 220              | 15           | Griglia    |
|                              |             |         |    | 220              | 25-30        |            |
|                              |             |         |    |                  |              |            |
| Arrosto di maiale            | 1kg         | 2/3     |    | 180-190          | 50-55        | Vassoio    |
|                              |             |         |    | 170-190          | 45-50        |            |
|                              |             |         |    | 180-200          | 55-60        |            |
| Lombata di maiale affumicata | 0,5 – 1kg   | 2       |    | 100              | 40-50        | Perforato  |
| Filetto di maiale, intero    | 4 – 8 pezzi | 2       |    | 100              | 20-30        | Perforato  |
| Costoletta di maiale         | 0,50kg      | 2/3     |   | 200-220          | 15           | Griglia    |
| Spalla di maiale             | 1,50kg      | 2/3     |  | 190-200          | 55-60        | Vassoio    |
|                              |             |         |  | 190-200          | 40-50        |            |
|                              |             |         |  |                  |              |            |
| Maialino da latte            | 1,40kg      | 2/3     |  | 190-210          | 60-70        | Vassoio    |
|                              |             |         |  | 170-190          | 70-75        |            |
|                              |             |         |  |                  |              |            |
| Costine di maiale            | 0,50kg      | 2/3     |  | 190-210          | 25-30        | Vassoio    |
|                              |             |         |  | 190-210          | 30           |            |
|                              |             |         |  |                  |              |            |
| Cosciotto di maiale          | 1kg         | 2/3     |  | 190-210          | 50-55        | Griglia    |
|                              |             |         |  | 180-200          | 45-50        |            |

|                     | Quantità | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|---------------------|----------|---------|---|------------------|--------------|------------|
|                     |          |         |  | 170-190          | 45-55        |            |
| Agnello             | 1kg      | 2/3     |  | 190-210          | 35-40        | Vassoio    |
|                     |          |         |  | 180-200          | 45-50        |            |
|                     |          |         |  | 190-200          | 45-50        |            |
| Cosciotto disossato | 0,60kg   | 2/3     |  | 170-190          | 45-55        | Vassoio    |
|                     |          |         |  | 180-190          | 35-40        |            |
|                     |          |         |  |                  |              |            |

## Pesce

|                          | Quantità     | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|--------------------------|--------------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Branzino al sale         | 1kg          | 2/3     |    | 180-200          | 20-25        | Vassoio    |
|                          |              |         |    | 190-200          | 18-20        |            |
|                          |              |         |    |                  |              |            |
| Pagello                  | 1kg          | 2/3     |    | 190-200          | 20-25        | Vassoio    |
|                          |              |         |    | 190-200          | 10-15        |            |
|                          |              |         |    |                  |              |            |
| Orata                    | 0,80 - 1,2kg | 2       |    | 80               | 30-40        | Perforato  |
| Merluzzo a fette         | 1,10kg       | 2/3     |    | 190-210          | 15-20        | Vassoio    |
|                          |              |         |   | 180-200          | 10-12        |            |
|                          |              |         |  |                  |              |            |
| Salmone a fette          | 1,10kg       | 2/3     |  | 190-200          | 15-20        | Vassoio    |
|                          |              |         |  | 200-210          | 10-15        |            |
|                          |              |         |  |                  |              |            |
| Filetto di salmone       | 0,5 – 1kg    | 2       |  | 80               | 15-25        | Perforato  |
| Trota salmonata          | 1 – 1,2kg    | 1/2     |  | 80               | 25-35        | Perforato  |
| Trota                    | 4 x 0,25kg   | 2       |  | 80               | 20-25        | Perforato  |
| Gamberoni                | 0,5 – 1kg    | 2       |  | 80               | 15-20        | Perforato  |
| Mitili dalle valve verdi | 1 – 1,5kg    | 2       |  | 100              | 25-35        | Perforato  |

|                     | Quantità     | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|---------------------|--------------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Filetto di halibut  | 0,5 – 1kg    | 2       |  | 80               | 20-25        | Perforato  |
| Frutti di mare      | 0,5 – 1kg    | 2       |  | 100              | 10-20        | Perforato  |
| Aragosta            | 0,80 - 1,2kg | 1/2     |  | 100              | 25-30        | Perforato  |
| Filetto di merluzzo | 1 – 1,2kg    | 2       |  | 80               | 20-25        | Perforato  |
| Cozze               | 1 – 1,2kg    | 2       |  | 100              | 15-25        | Perforato  |
| Trota di lago       | 4 x 0,25kg   | 2       |  | 80               | 25-30        | Perforato  |
| Nasello             | 1 – 1,2kg    | 2       |  | 80               | 20-25        | Perforato  |
| Filetto di tonno    | 0,5 – 1kg    | 2       |  | 80               | 15-20        | Perforato  |

## Uova

|                  | Quantità | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|------------------|----------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Uova in vetro    | -        | 2       |  | 100              | 10-15        | Griglia    |
| Uova, à la coque | -        | 2       |  | 100              | 15           | Griglia    |
| Uova, sode       | -        | 2       |  | 100              | 10-12        | Griglia    |

## Pane

|                | Quantità | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|----------------|----------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Pane bianco    | 0,50kg   | 2/3     |  | 200-220          | 20-25        | Vassoio    |
| Pane nero      | 0,15kg   | 2/3     |  | 200-220          | 10-15        | Vassoio    |
| Pane integrale | 0,15kg   | 2/3     |  | 200-220          | 10-30        | Vassoio    |

## Pizza e pasta

|                               | Quantità | Livello | Funzione   | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente    |
|-------------------------------|----------|---------|--|------------------|--------------|---------------|
| Pizza alta                    | 0,60kg   | 2/3     |   | 190-210          | 30-35        | Griglia       |
|                               |          |         | <br> | 190-200          | 20-25        |               |
| Pizza bassa                   | 0,60kg   | 2/3     |   | 190-200          | 15-20        | Griglia       |
|                               |          |         | <br> | 200-210          | 10-15        |               |
| Lasagne                       |          | 2/3     |   | 200-210          | 35-40        | Vassoio       |
| Gnocchi dolci                 | -        | 2       |   | 100              | 20-30        | Non perforato |
| Gnocchi dolci al lievito      | -        | 2       |   | 100              | 15-20        | Non perforato |
| Gnocchi al lievito            | -        | 2       |   | 100              | 15-25        | Non perforato |
| Gnocchi di pane               | -        | 2       |   | 100              | 20-25        | Non perforato |
| Gnocchi di pane al tovagliolo | -        | 2       |   | 100              | 25-30        | Non perforato |

## Contorni

|                        | Quantità      | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente                      |
|------------------------|---------------|---------|---|------------------|--------------|---------------------------------|
| Orzo perlato + liquido | 200g + 400 ml | 2       |  | 100              | 30-35        | Rastrelliera, scodella di vetro |
| Semolino + liquido     | 200g + 300 ml | 2       |  | 100              | 10-20        | Rastrelliera, scodella di vetro |
| Lenticchie + liquido   | 200g + 375 ml | 2       |  | 100              | 20-50        | Rastrelliera, scodella di vetro |
| Riso + liquido         | 200g + 250 ml | 2       |  | 100              | 25-440       | Rastrelliera, scodella di vetro |

## Verdure

|                        | Quantità              | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|------------------------|-----------------------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Patate con buccia      | intera, molto piccola | 2       |    | 100              | 20-25        | Perforato  |
| Patate con buccia      | intera, molto grande  | 2       |    | 100              | 45-50        | Perforato  |
| Patate senza buccia    | a pezzi               | 2       |    | 100              | 20-25        | Perforato  |
| Patate arrosto         | 1,00                  | 1       |    | 180-190          | 55-60        | Vassoio    |
|                        |                       |         |    | 180-200          | 40-45        |            |
|                        |                       |         |    |                  |              |            |
| Grigliata di verdure   | 1,00                  | 2/3     |    | 190-210          | 30-45        | Griglia    |
| Funghi                 | tagliati in quattro   | 2       |    | 100              | 12-15        | Perforato  |
| Zucchine               | a fette               | 2       |    | 100              | 12-18        | Perforato  |
| Sedano                 | a strisce             | 2       |    | 100              | 15-20        | Perforato  |
| Sedano                 | Gambi                 | 2       |    | 100              | 25-30        | Perforato  |
| Spinaci                |                       | 2       |    | 100              | 12-15        | Perforato  |
| Cavoletti di Bruxelles |                       | 2       |    | 100              | 25-35        | Perforato  |
| Peperoni               | a strisce             | 2       |   | 100              | 12-15        | Perforato  |
| Melanzane              | a fette               | 2       |  | 100              | 15-20        | Perforato  |
| Fagioli                |                       | 2       |  | 100              | 35-45        | Perforato  |
| Rapa                   | a bastoncini          | 2       |  | 100              | 20-25        | Perforato  |
| Porri                  | a fette               | 2       |  | 100              | 10-12        | Perforato  |

## Dolci

|                         | Quantità    | Livello | Funzione   | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente    |
|-------------------------|-------------|---------|--|------------------|--------------|---------------|
| Composta di mele        | 0,50-1,50kg | 2       |   | 100              | 15-25        | Non perforato |
| Composta di pere        | 0,50-1,50kg | 2       |   | 100              | 25-30        | Non perforato |
| Composta di pesche      | 0,50-1,50kg | 2       |   | 100              | 15-20        | Non perforato |
| Pan di Spagna           | 0,60kg      | 2/3     |   | 170-180          | 50-55        | Stampo        |
|                         |             |         |   | 165-170          | 45           |               |
| Impasto lievitato       | 0,50kg      | 2/3     |   | 170-190          | 20-25        | Stampo        |
|                         |             |         | <br>     | 170-180          | 25-30        |               |
| Pasta sfoglia lievitata | 0,50kg      | 2/3     |   | 180-190          | 18-20        | Vassoio       |
| Sfoglia al formaggio    | 0,40kg      | 2/3     |   | 180              | 24           | Vassoio       |
|                         |             |         | <br>     | 180-190          | 20           |               |
| Cheese cake             | 0,80kg      | 2/3     |   | 180              | 30-35        | Vassoio       |
|                         |             |         | <br>     | 180-290          | 25-30        |               |
| Torta al miele          | 0,60kg      | 2/3     |   | 170-190          | 40-45        | Stampo        |
|                         |             |         | <br>  | 180-190          | 35-40        |               |
| Meringa                 | -           | 2/3     |   | 100-110          | 190          | Vassoio       |
|                         |             |         | <br> | 100-110          | 170-180      |               |
| Biscotti alle mandorle  | 0,50kg      | 4       |   | 110-120          | 15-20        | Vassoio       |
| Madeleine               | 0,40kg      | 2/3     |   | 200-210          | 30           | Stampini      |
|                         |             |         |   | 200              |              |               |
| Impasto per dolci       | 0,40kg      | 1       |   | 200-220          | 25-30        | Vassoio       |
|                         |             |         |   | 200              | 25           |               |

|               | Quantità | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente             |
|---------------|----------|---------|---|------------------|--------------|------------------------|
| Crème caramel | -        | 2       |  | 80               | 25-30        | Rastrelliera, scodella |
| Crème brûlée  | -        | 2       |  | 80               | 25-30        | Rastrelliera, scodella |
| Yogurt        | -        |         |  | 40               | 4-6 hrs.     | Rastrelliera, scodella |

## Frutta (sterilizzazione, condensazione)

|         | Quantità            | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|---------|---------------------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Pere    | 4-6 vasi da 1 litro | 1       |  | 100              | 30-35        | Griglia    |
| Ciliege | 4-6 vasi da 1 litro | 1       |  | 80               | 30-35        | Griglia    |
| Pesche  | 4-6 vasi da 1 litro | 1       |  | 80               | 30-35        | Griglia    |
| Prugne  | 4-6 vasi da 1 litro | 1       |  | 80               | 30-35        | Griglia    |

## Sbollentamento

|                       | Quantità    | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|-----------------------|-------------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Cavolo verde          | 1000-2000 g | 2       |    | 100              | 12-16        | Perforato  |
| Verza                 | 10-20       | 2       |    | 100              | 12-15        | Perforato  |
| Cavolo bianco, intero | 2000-2500 g | 1       |  | 100              | 30-45        | Perforato  |
| Pomodori, pelati      | -           | 2       |  | 80               | 12           | Griglia    |

## Rigenerazione

|                       | Quantità | Livello | Funzione  | Temperatura (°C) | Tempo (Min.) | Recipiente |
|-----------------------|----------|---------|---|------------------|--------------|------------|
| Pietanze              | 1-2      | 2       |  | 100              | 12-15        | Griglia    |
| Pietanze              | 3-4      | 2       |  | 100              | 15-20        | Griglia    |
| Pasti preconfezionati |          | 2       |  | 100              | 15-20        | Griglia    |





**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