

**FIBFT\***  
**FILBT**  
**FIWLT**

Touch Control

**BARAZZA**  
taste of design

Manuale d'installazione e uso  
Installation and use manual

## **Complimenti per aver acquistato un forno Barazza!**

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

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

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

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



Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura



Informazioni generali

## **Congratulations on purchasing a Barazza oven!**

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

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

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

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



*Important rules for personal safety and the safety of the appliance*



*General information*



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

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

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

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



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

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

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

*This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage. The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.*

# INDICE

DESCRIZIONE	PAG.
<b>DATI TECNICI</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>5</b>
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Collegamento elettrico	7
Incasso apparecchiatura	8
<b>USO</b>	<b>10</b>
Avvertenze di sicurezza	10
Uso dell'apparecchiatura	12
Conoscere l'apparecchiatura	12
É bene sapere che	13
Qualche consiglio di cottura	13
Uso comandi Touch Control	15
Simbologia	15
Impostazioni iniziali	16
Funzioni varie	16
Cottura manuale	17
Cottura automatica	21
Possibili cause di insuccesso	24
Accessori	25
<b>MANUTENZIONE</b>	<b>26</b>
Avvertenze di sicurezza	26
Manutenzione ordinaria	26
Pulizia	26
Sostituzione lampadina	28
Periodi di inattività	28
Smaltimento a fine vita	29
Assistenza post-vendita	29

# INDEX

DESCRIPTION	PAGE
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>5</b>
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	6
<i>Disposal of the packaging</i>	6
<i>Connection to the power mains</i>	7
<i>Built-in unit installation</i>	8
<b>USAGE</b>	<b>10</b>
<i>Safety warnings</i>	10
<i>Using the appliance</i>	12
<i>Understanding the appliance</i>	12
<i>Useful information</i>	13
<i>Some cooking suggestions</i>	14
<i>Touch control User Panel</i>	15
<i>Symbol</i>	15
<i>Initial settings</i>	16
<i>Various functions</i>	16
<i>Manual cooking</i>	17
<i>Automatic cooking</i>	21
<i>Troubleshooting</i>	24
<i>Accessories</i>	25
<b>MAINTENANCE</b>	<b>32</b>
<i>Safety warnings</i>	32
<i>Routine maintenance</i>	32
<i>Cleaning</i>	32
<i>Lamp replacement</i>	34
<i>Periods of inactivity</i>	34
<i>End-of-life disposal</i>	35
<i>After-sales service</i>	35

# DATI TECNICI

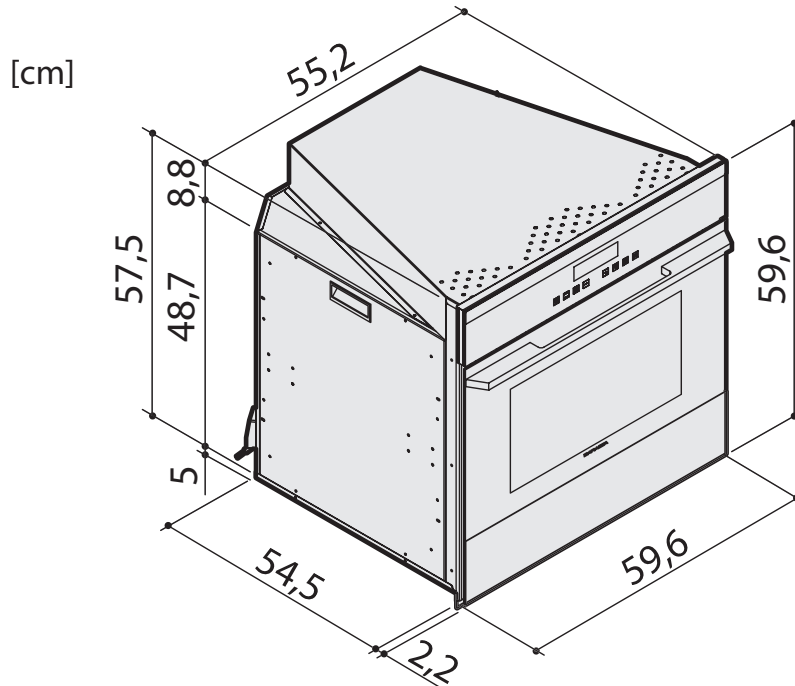
# TECHNICAL DATA

60  
↑ ↓

Insulating  
1  
class

L=90cm

Energy  
A  
class



Dati tecnici	Technical data		
Tensione	Voltage	V	220-240
Frequenza	Frequency	Hz	50
Potenza	Power		
Totale assorbita	Total power absorbed	kW	2,65
Resistenza cielo	Upper heating element	W	800
Resistenza grill	Grill heating element	W	1800
Resistenza suola	Lower heating element	W	840
Resistenza circolare posteriore	Rear circular heating element	W	1700
Motoventilatore	Motor fan	W	30
Tangenziale	Tangential	W	30
Lampada	Light	W	25+25
Tipo cavo	Cable type		H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>
Lunghezza cavo	Cable length	cm	90
Dimensioni forno	Oven dimensions		
Larghezza	Width	cm	59,6
Profondità	Depth	cm	55
Altezza	Height	cm	59,6
Volume cavità forno	Oven cavity	lt	65
Dotazioni	Equipment		
Padella leccarda	Drip tray	n°	1
Griglia	Rack	n°	2

# INSTALLAZIONE

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

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



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

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

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



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

# INSTALLATION

## SAFETY WARNINGS

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



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

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

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



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

## CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

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

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

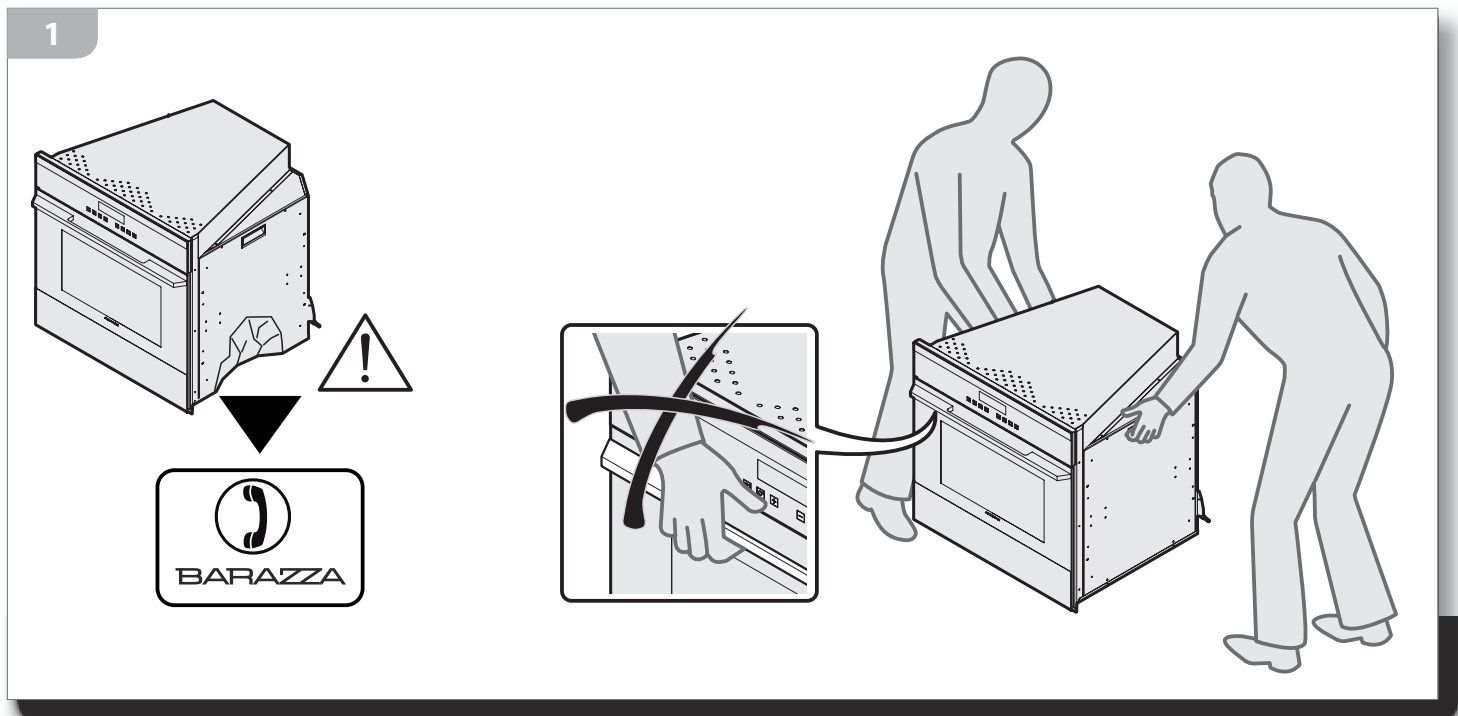
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione sollevandola per le apposite maniglie (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

## CHECKS AND HANDLING

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

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

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



## SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

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

Composizione imballo:

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

## DISPOSAL OF THE PACKAGING

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

Package composition:

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

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

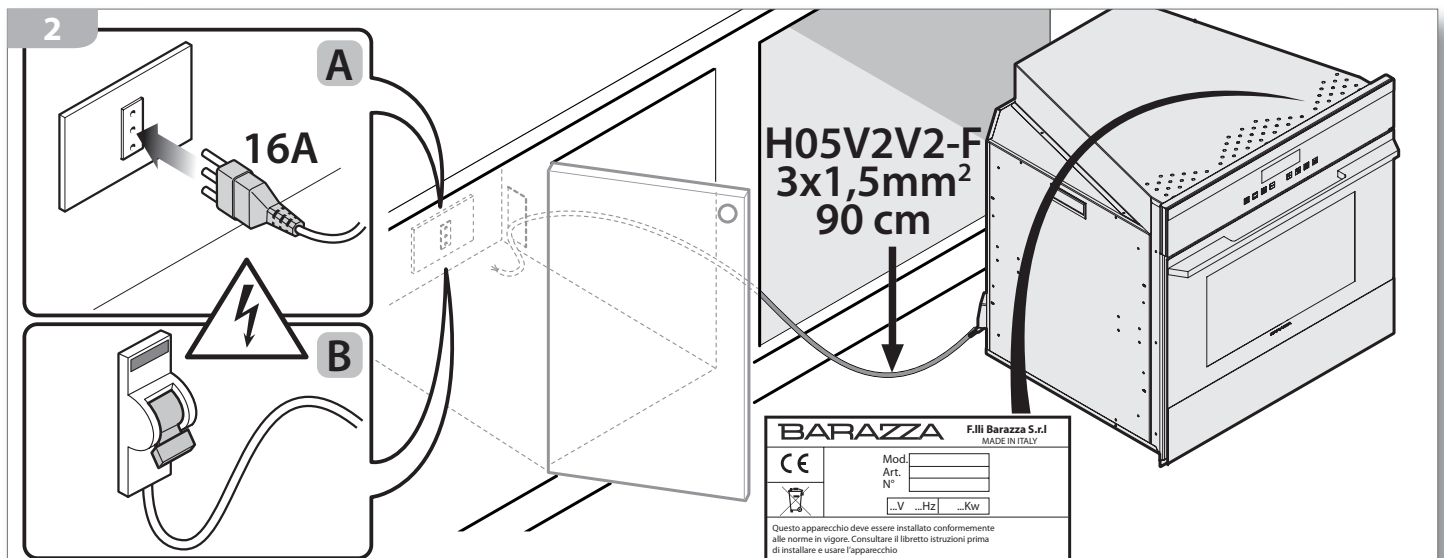
Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio di Assistenza Tecnica o comunque da una persona qualificata similare, in modo da prevenire ogni rischio.

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

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

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

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



## CONNECTION TO THE POWER MAINS

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

The oven is supplied with a 90 cm long power cord (H05V2V2-F), to which a 16 A plug must be attached (fig. 2a). Alternatively, it is possible to connect the cord directly to the electrical supply system (fig. 2b): the operation must be carried out by an authorised person in compliance with legislation currently in force within the country where the appliance is installed. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.

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

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

**!** The power cord must **NOT**:


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

## INCASSO APPARECCHIATURA

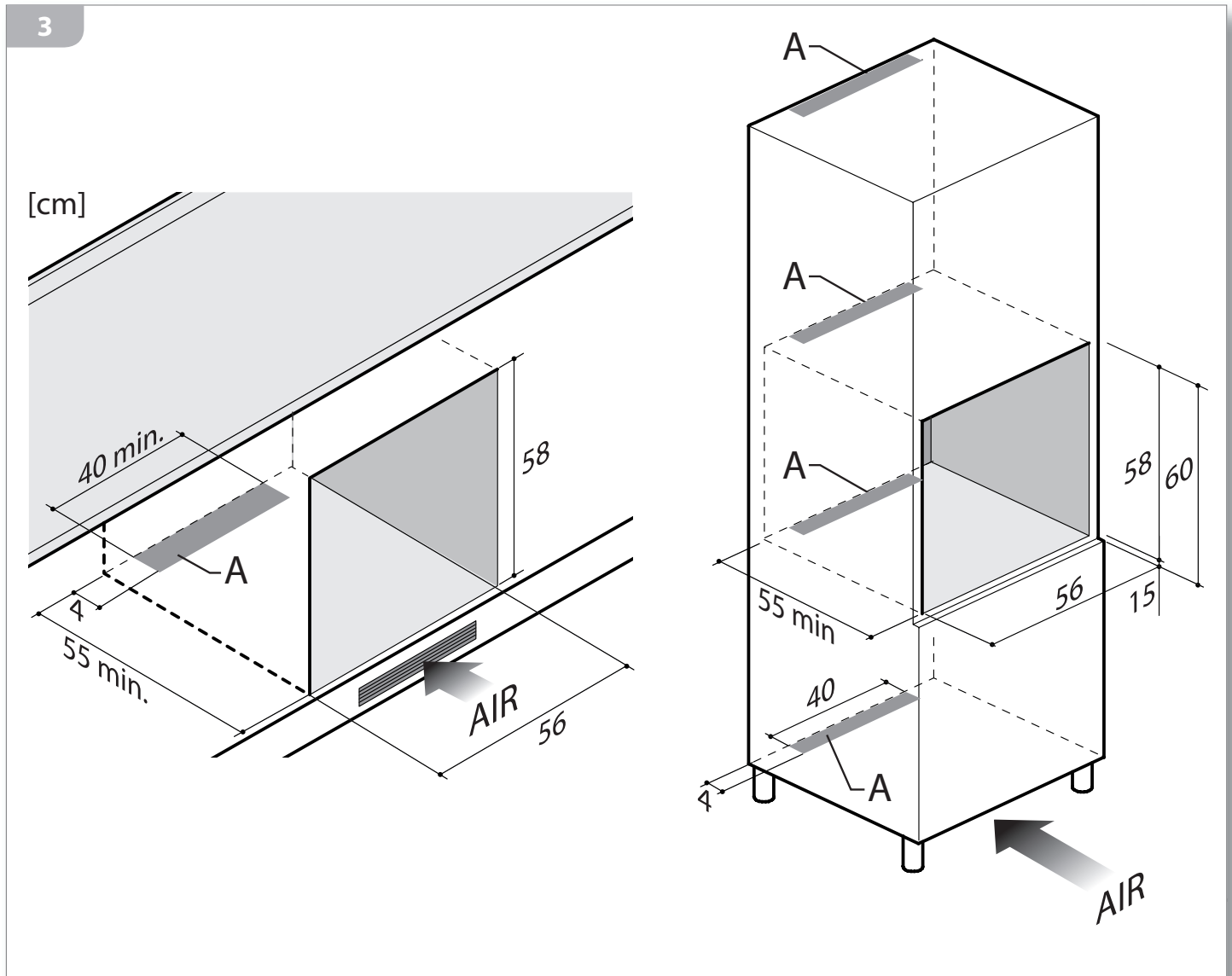
 **Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).**

Il mobile da incasso deve avere le caratteristiche indicate nella figura sottostante, compresa la feritoria posteriore di aerazione (A) (minimo 4x40 cm) (fig. 3).

## BUILT-IN UNIT INSTALLATION

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

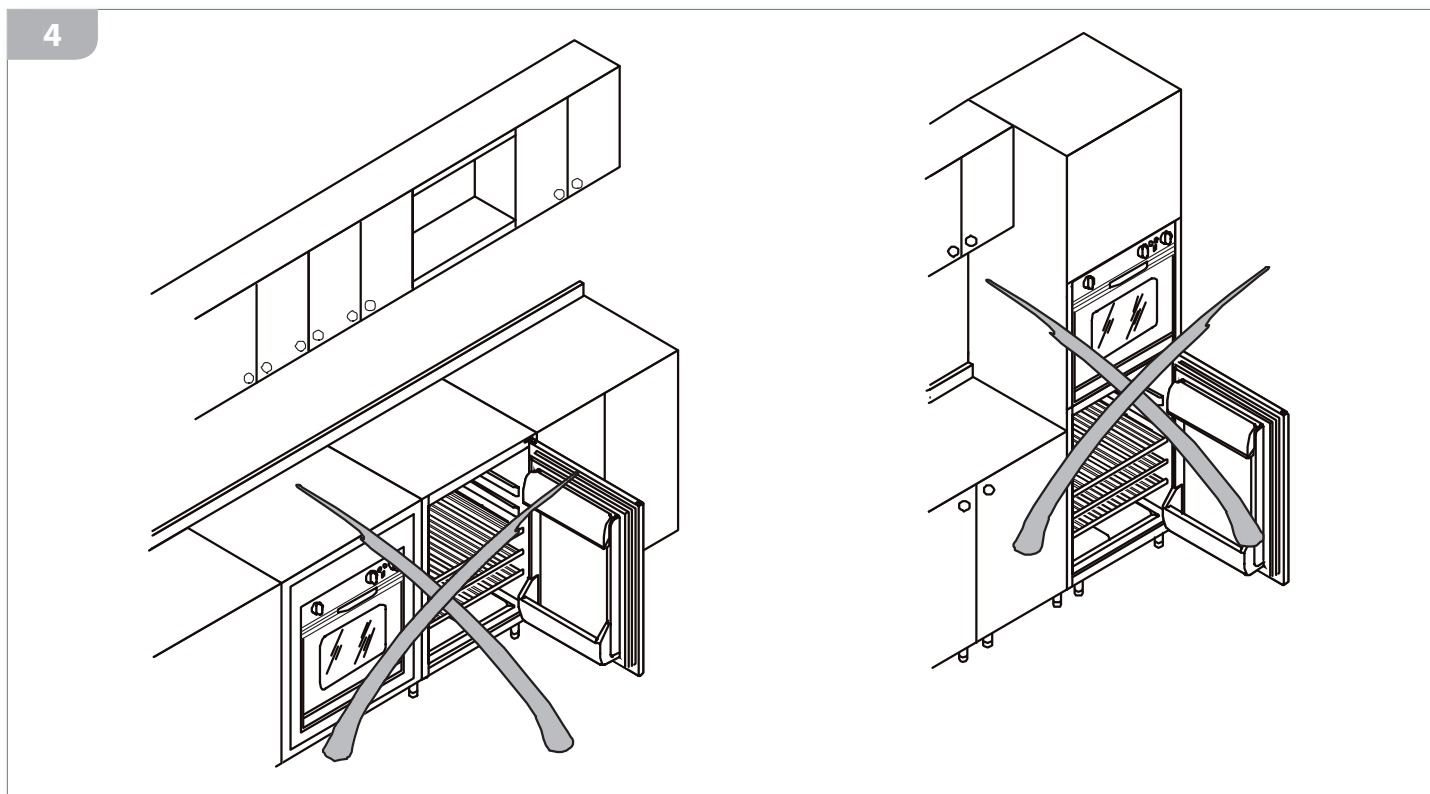
The built-in cabinet must have the characteristics shown in the figure below, including the rear ventilation opening (A) (minimum 4x40 cm) (fig. 3).





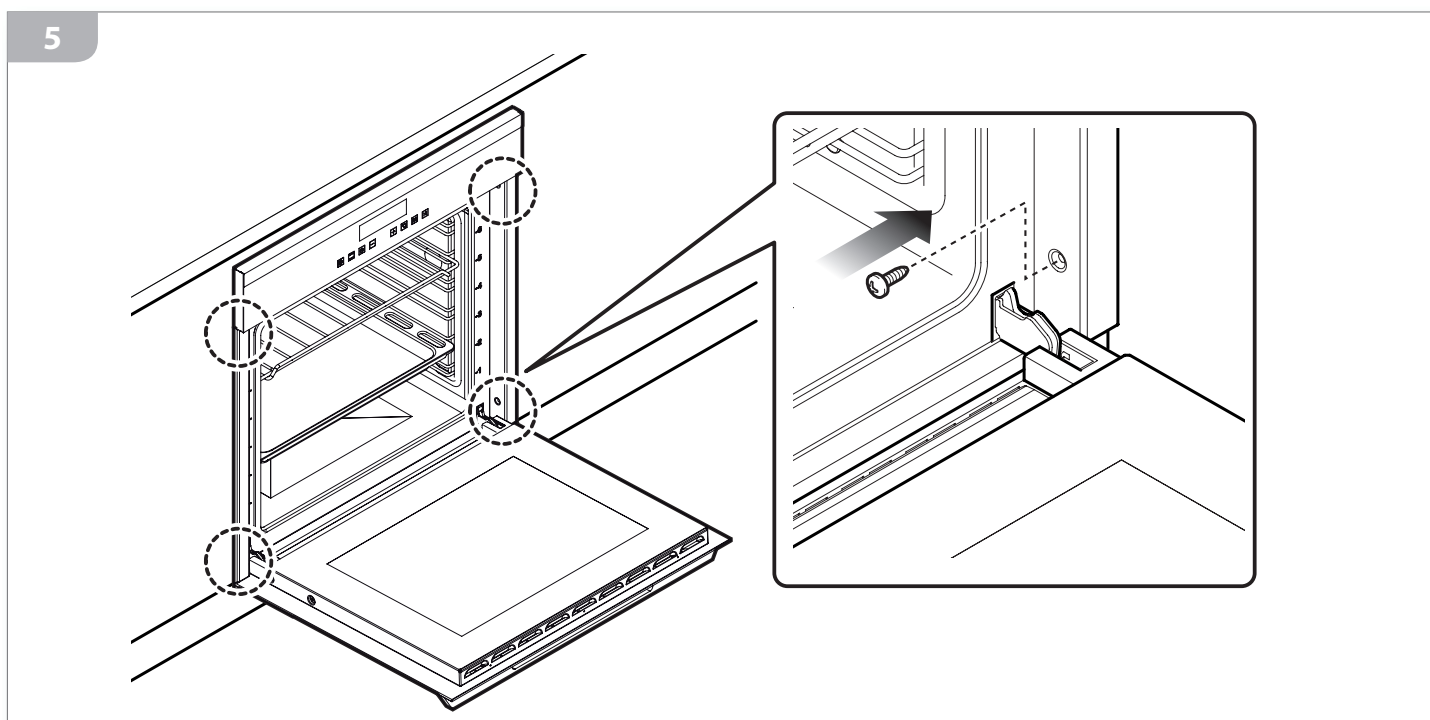
Si consiglia di installare l'apparecchiatura a una distanza da frigoriferi e congelatori tale che il calore non pregiudichi il buon funzionamento di questi ultimi (fig. 4).

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



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

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



## USO

### AVVERTENZE DI SICUREZZA

#### PER UN USO CORRETTO E SICURO



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



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



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



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



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



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



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

## USAGE

### SAFETY WARNINGS

#### FOR SAFE AND CORRECT USE



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



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



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



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



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



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



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

## PER LA COTTURA



### **Pericolo di scottature!**

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



### **Pericolo di scottature!**

Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno!



### **Pericolo di scottature!**

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



### **Pericolo di incendio!**

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



Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.



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



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



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



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

## FOR COOKING



### **Burn hazard!**

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



### **Burn hazard!**

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



### **Burn hazard!**

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



### **Fire hazard!**

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



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



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



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



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



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

# USO DELL' APPARECCHIATURA

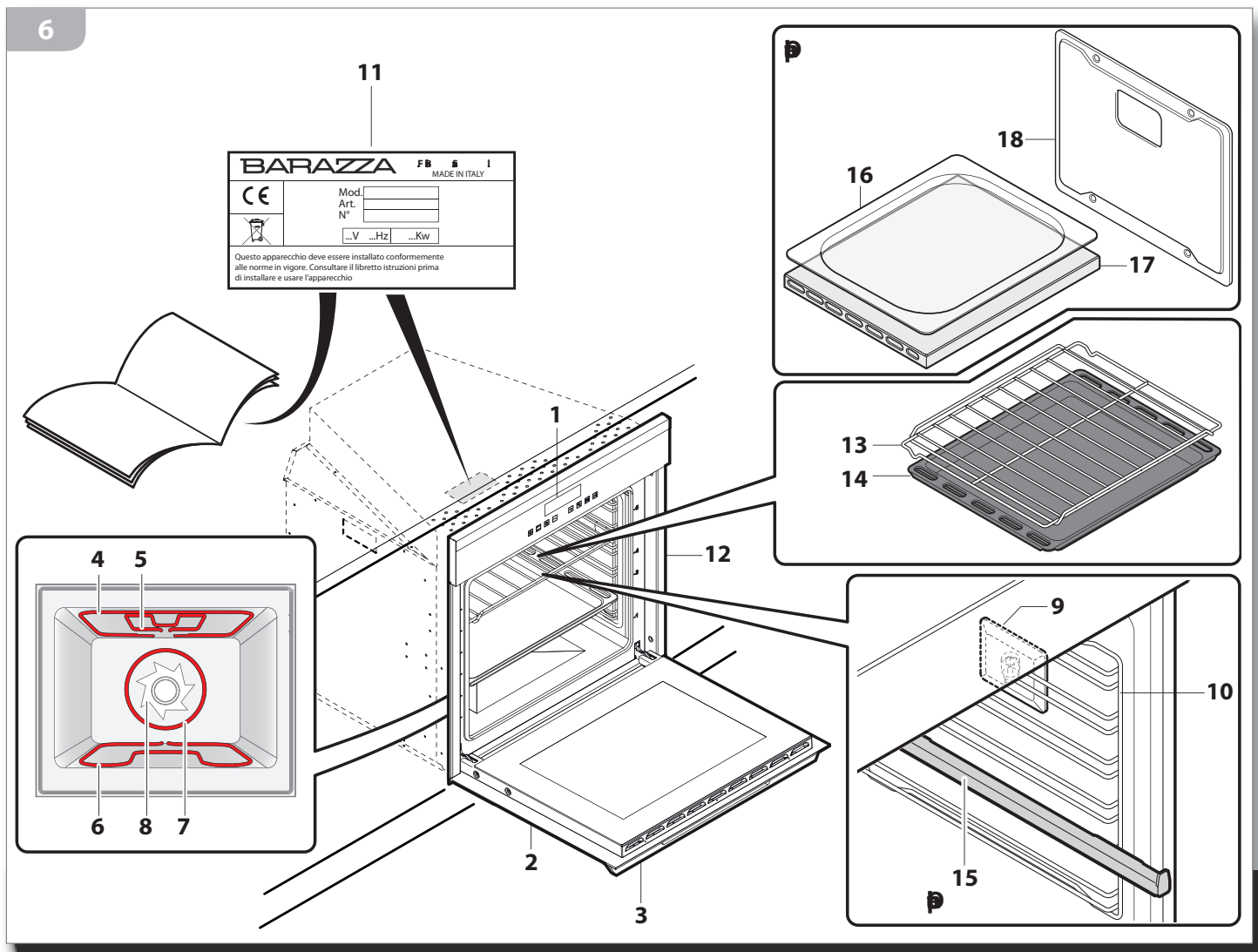
# USING THE APPLIANCE

## CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

## UNDERSTANDING THE APPLIANCE

- 1 display Touch Control
- 2 porta del forno
- 3 maniglia
- 4 resistenza superiore basculante
- 5 resistenza grill basculante
- 6 resistenza inferiore
- 7 resistenza circolare
- 8 ventola posteriore
- 9 lampadina
- 10 griglie per livelli di cottura
- 11 targhetta matricola
- 12 cavità (interno forno)
- 13 griglia: per l'appoggio di contenitori (pirofile, stampi, ecc...) e pietanze da grigliare;
- 14 leccarda: per la cottura di arrosti o l'appoggio di biscotti, prodotti di panificazione o similari.
- 15 guide estraibili (optional)
- 16 teglia in Pyrex® (optional)
- 17 piastra per pizza (optional)
- 18 pannelli autopulenti (optional)


- 1 Touch Control display
- 2 oven door
- 3 handle
- 4 drop-down upper heating element
- 5 drop-down grill heating element
- 6 lower heating element
- 7 circular heating element
- 8 rear fan
- 9 lamp
- 10 cooking level racks
- 11 data plate
- 12 cavity (oven interior)
- 13 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
- 14 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
- 15 telescopic oven rails (optional)
- 16 Pyrex® baking tray (optional)
- 17 pizza plate (optional)
- 18 self-cleaning panels (optional)



## È BENE SAPERE CHE

**i** La prima accensione deve avvenire con il forno vuoto, alla massima temperatura per circa 60 minuti. Durante questo tempo il forno potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica dello stesso, arieggiare i locali. Lasciare raffreddare completamente la cavità a porta chiusa e pulire accuratamente il frontale, gli accessori e l'interno della cavità con le modalità indicate nel capitolo dedicato.

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

**i** Dopo circa un minuto di inutilizzo l'apparecchiatura entra automaticamente in modalità stand-by (display con luminosità attenuata) riducendo in modo significativo i consumi (valori energetici inferiori a 0,5 kW). Per ritornare in modalità operativa premere due volte il tasto , si illuminano i tasti e appare la schermata iniziale (fig. 10).

## QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA


- Disporre all'interno dei recipienti o della leccarda i cibi da cuocere in modo uniforme e ben distribuito senza eccedere nelle quantità. In caso di utilizzo di più griglie/leccarde tenerle ben distanziate l'una dall'altra per permettere una buona circolazione dell'aria (fig. 7): in questo caso utilizzare la tipologia di cottura "Multilivello" e prevedere un tempo di cottura superiore (circa 15 minuti in più).
- Durante la cottura aprire il meno possibile la porta del forno.
- Nelle cotture MANUALI, si consiglia di infornare con il forno in temperatura.
- Se si desidera cucinare in modalità "cottura MANUALE" è importante scegliere con attenzione il tipo di cottura, la durata di cottura, la temperatura e il livello (fig. 8) sul quale si posiziona la griglia o la leccarda.

**i** Per avere qualche indicazione consultare le tabelle "Tabella consigli per cotture manuali" a pag. 19 e "Tabella simbologie per tipo di cottura" a pag. 20.

## USEFUL INFORMATION

**i** *The oven must be empty when lit for the first time, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes. During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation. Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.*

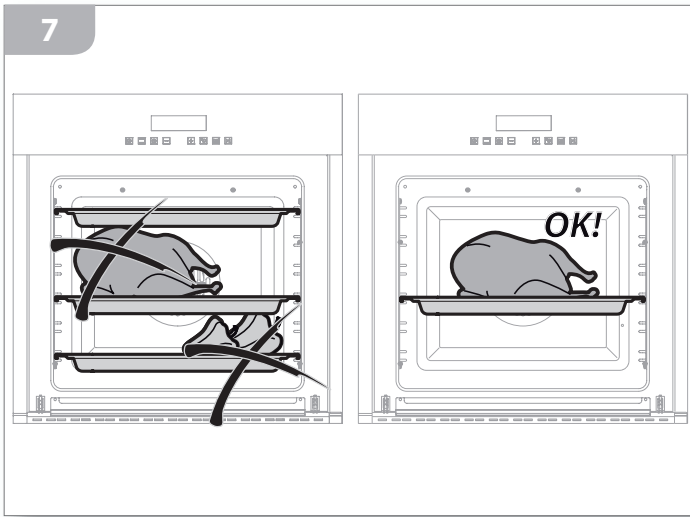
**i** *A tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.*

**i** *The appliance will automatically enter stand-by mode after being left unused for approximately one minute (dimmed display), therefore significantly reducing consumption (energy values lower than 0.5 kW). To revert to operation mode, press the key  twice; the keys will light up and the start screen will appear (fig. 10).*

## SOME COOKING SUGGESTIONS

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

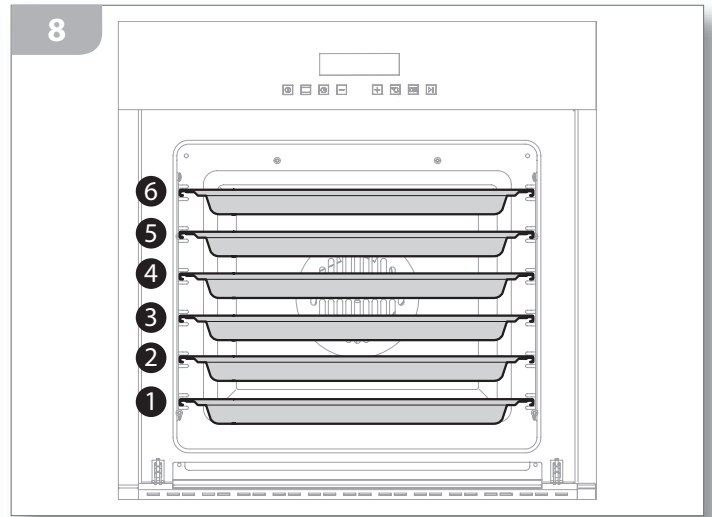
**i** *For additional suggestions, see the "Manual cooking suggestions table" on page 19 and the "Cooking type symbols table" on page 20.*



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



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



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



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

## SIMBOLOGIA

## SYMBOL

**9**

Indicatore cottura manuale  
*Manual cooking indicator*

Indicatore cottura automatica  
*Automatic cooking indicator*

Display "B":  
visualizzazione durata/  
fine cottura  
*Display "B":  
presentation of  
duration/cooking  
end time*

Indicatore funzione  
"blocco tasti" attiva  
*"Key lock" active  
indicator*

Indicatore funzione  
"durata cottura" attiva  
*"Cooking duration"  
active indicator*

Accensione/  
spegnimento/torna  
indietro  
*Switch on/off,  
return to previous*

Selezione cottura  
manuale  
*Manual cooking  
selection*

Tasto impostazione  
ora/durata cottura/fine cottura  
*Time/cooking duration/cooking end  
time settings key*

Display "C":  
visualizzazione  
temperatura int. forno  
*Display "C":  
presentation of  
internal oven  
temperature*

Indicatore funzione "fine  
cottura" attiva  
*"Cooking end time" active  
indicator*

Tasti "-" e "+"  
impostazione parametri  
spegnimento/accensione luce  
*Keys "-" and "+" setting  
parameters governing light  
on/off*

Display "D":  
visualizzazione temperatura impostata (cottura  
manuale) o tipo programma (cottura automatica)  
*Display "D":  
Presentation of set temperature (manual cooking) or  
programme type (automatic cooking)*

Display "E":  
visualizzazione  
elementi riscaldanti  
*Display "E":  
Presentation of  
heating elements*

Indicatore timer  
attivo  
*Timer active  
indicator*

Display "A": visualizzazione  
ora corrente / timer (se impostato)  
*Display "A": presentation of current  
time/timer (where set)*

Start/pausa/blocco  
tasti  
*Start/pause/key lock*

Selezione cottura  
automatica  
*Automatic cooking  
selection*

Selezione temperatura  
*Temperature selection*

**i** Per attivare le funzioni del display Touch Control è sufficiente una leggera e veloce pressione sulle icone corrispondenti. Nei campi numerici (es. l'impostazione dell'ora) è possibile aumentare/diminuire di una unità alla volta con veloci e ripetuti tocchi sui simboli "+" o "-" oppure, per avanzare più velocemente, tenere continuamente premuto il tasto.

**i** To activate Touch Control display functions, simply lightly and rapidly, press the relative icon. In the numerical fields (e.g.: time setting) you can increase/decrease the value one unit at a time by rapidly and repeatedly acting on the symbols "+" or "-"; to advance more quickly, hold the button down.

**10**





STAND - BY

Schermata iniziale / Start screen

## IMPOSTAZIONI INIZIALI



### Impostare l'ora

Alla prima accensione il forno entra subito nella schermata di impostazione dell'ora.

- 1) inserire l'orario desiderato utilizzando i tasti  e ;
- 2) confermarlo con il tasto , sul display apparirà la schermata iniziale (fig. 10) con l'orario impostato. Qualora sia necessario reimpostare o variare l'orario, premere due volte il tasto  e ripetere i punti 1) e 2).

### Attivare le resistenze

La modalità dimostrativa "DEMO" permette di far funzionare il forno senza che le resistenze siano attive. Può essere utile conoscere come attivare o disattivare questa modalità; in entrambi i casi la procedura risulta essere la medesima:

- 1) impostare l'ora su "00.00" (consultare cap. precedente "impostare l'ora");
- 2) confermare il valore con il tasto , sul display apparirà la schermata iniziale (fig. 10).
- 3) tenere premuto per 8 sec. il tasto .



## FUNZIONI VARIE

### Blocco tasti

Tenendo premuto il tasto  per 5 secondi si bloccano i comandi dell'apparecchiatura, impedendo che qualcuno accidentalmente attivi o modifichi le impostazioni.





Per sbloccare i comandi basta ripetere la procedura. E' una sicurezza utile quando in casa ci sono bambini. E' possibile utilizzare la funzione in qualunque momento.

### Accensione luce

La luce interna del forno si accende automaticamente all'avvio di una cottura e si spegne quando questa è terminata. Se si desidera spegnere la luce durante la cottura premere l'icona , per riaccenderla premere l'icona .

### Timer/Contaminuti




La funzione "timer" permette di impostare, in qualsiasi momento, un tempo, al termine del quale l'apparecchiatura emetterà un segnale acustico.


- 1) Premere una volta il tasto ;
- 2) utilizzare i tasti  e  per impostare il valore desiderato;
- 3) confermarlo con il tasto : apparirà sul display "A" il conto alla rovescia del contaminuti.

## INITIAL SETTINGS

### Setting the time

When used for the first time, the oven will immediately display the time setting screen.



- 1) enter the desired time using keys  and ;
- 2) confirm the entry using the  key, the start screen featuring the set time will appear on the display (fig. 10).

Should you need to re-set or change the time, press the  key twice and repeat points 1) and 2).

### Activate the heating elements


The demonstrative mode, "DEMO" allows the oven to work without activating the heating elements. It is useful to be aware of how to activate or deactivate this mode; in both cases,

the procedure is identical:

- 1) set the time to "00.00" (see the previous Chapter, "setting the time");
- 2) confirm the value using the  key; the start screen will appear on the display (fig. 10).
- 3) press down on the  key for 8 seconds.



## VARIOUS FUNCTIONS

### Key lock

The appliance controls can be locked by keeping the  key pressed down for 5 seconds, which stops persons from accidentally activating or modifying settings.





To unlock the controls, you simply have to repeat this procedure. It represents a useful safety device where children are present. The function can be used at any time.

### Light activation

The internal oven light automatically illuminates when cooking starts and it goes out when cooking terminates. Should you wish to turn the light off during cooking, press the  icon; to turn the light back on, press the  icon.

### Timer

The "timer" function allows for the setting, at any given time, of a time period; upon expiry of this time period, the appliance will emit an acoustic signal.

- 1) Press the  key once;
- 2) use the keys  and  to set the desired value;
- 3) confirm using the  key: the timer countdown will appear on display "A".



## COTTURA MANUALE

I parametri della cottura MANUALE devono essere completamente impostati dall'utente:

- tipo di cottura
- temperatura
- durata della
- fine della cottura

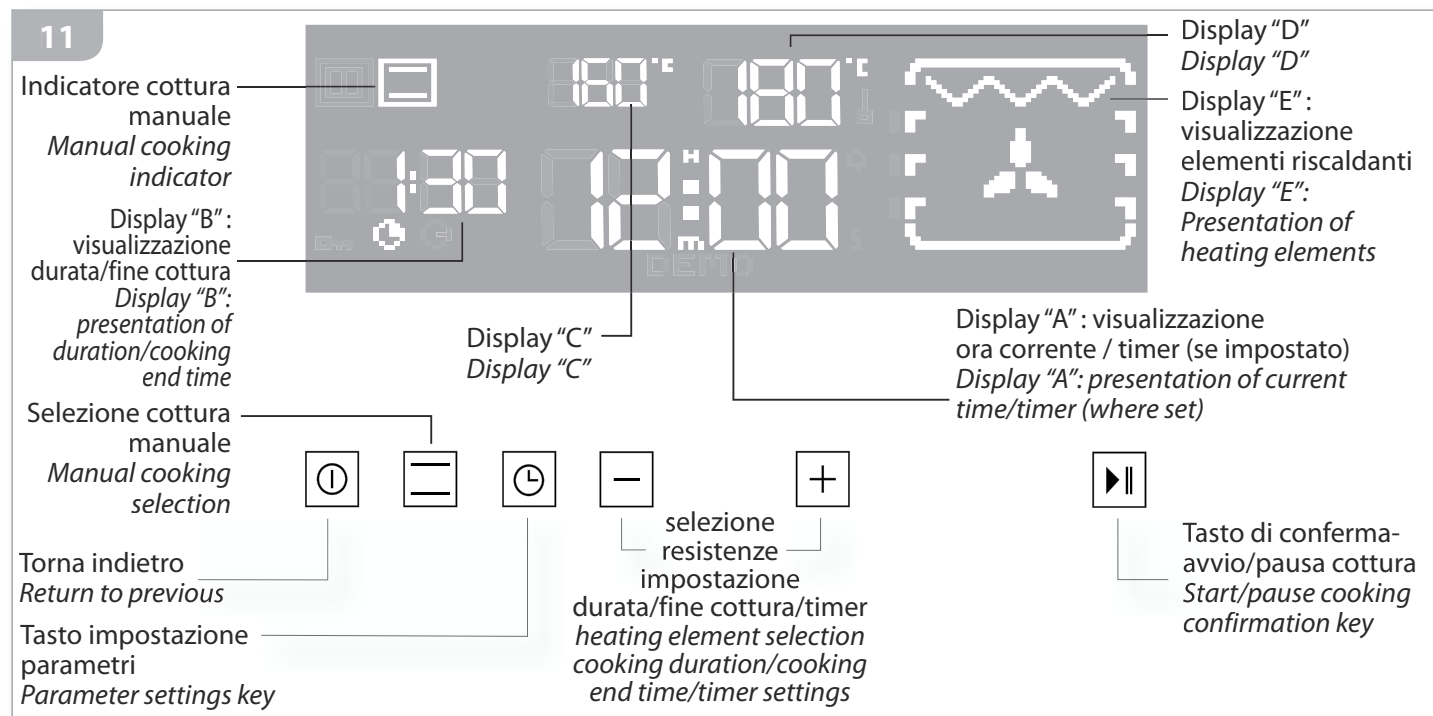
**i** A pag. 19 è disponibile una tabella con temperature e tempi di cottura indicativi.

## MANUAL COOKING

The MANUAL cooking parameters must be completely set by the user:


- cooking type
- temperature
- cooking duration time
- cooking end time

**i** On page 19 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.









### Procedura di utilizzo




#### A) Selezionare la cottura manuale


Premere il tasto  per selezionare la modalità "cottura manuale", si accenderà l'indicatore corrispondente (fig. 11).

#### B) impostare i parametri

**TIPO DI COTTURA (DISPLAY "E"):** selezionare con i tasti  e  le diverse resistenze della cavità per ottenere risultati di cottura diversi a seconda della pietanza da cuocere.


**TEMPERATURA:** premere il tasto  e impostare la temperatura di cottura con i tasti  e  (range 50°-250°C). Confermare il valore immesso con il tasto : il valore impostato sarà visualizzato sul display "D" (il display "C" visualizza la reale temperatura nella cavità del forno).

**DURATA:** premere una volta il tasto  e impostare la durata di cottura desiderata con i tasti  e  (fig.11).



Confermare il valore immesso con il tasto  che sarà visualizzato sul display "B".





### Usage Procedure




#### A) Manual cooking selection


Press the  key to select "manual cooking" mode; the relative indicator will illuminate (fig. 11).


#### B) setting parameters

**COOKING TYPE (DISPLAY "E"):** select using the keys  and  the different cavity heating elements in order to achieve different cooking results based upon the food to be cooked.





**TEMPERATURE:** press the  key and set the cooking temperature using keys  and  (range 50°-250°C). Confirm the value entered : the set value will appear on display "D" (display "C" will provide the actual oven cavity temperature).





**DURATION:** press the  key once and set the desired cooking duration time using keys  and  (fig.11).



Confirm the entered value using the  key, which will appear on display "B".

**FINE COTTURA:** indica l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. Se impostiamo un orario, il forno non si avvierà alla pressione del tasto  ma successivamente, in base alla durata di cottura impostata e all'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta.

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


Per impostare l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto, premere due volte il tasto  e agire sui tasti  e  (il valore è variabile a piacere da un minimo di 1 minuti dopo a un massimo di 24 ore). Confermare il valore immesso con il tasto  che sarà visualizzato sul display "B".

**TIMER:** premere tre volte il tasto  e impostare il valore desiderato con i tasti  e  (fig.11). Confermare il valore immesso con il tasto  che sarà visualizzato sul display "A".

 La pressione del tasto  cancella i valori immessi e riporta alla schermata iniziale.

### C) Avviare la cottura

Per avviare la cottura:

- 1) se è stata impostata la funzione di "fine cottura" il forno partirà automaticamente all'ora stabilita senza bisogno di premere nessun tasto;
- 2) se NON è stata impostata la funzione di "fine cottura" premere l'icona , la cottura partirà immediatamente e verrà effettuata secondo la programmazione impostata precedentemente.

I simboli sul display che identificano il tipo di cottura si animano e l'icona della temperatura inizia a lampeggiare.



Per mettere in pausa la cottura:

premere il tasto , i simboli sul display si fermano.




Per far ripartire la cottura:



premere nuovamente il tasto .


Per cancellare una cottura in corso:

- 1) mettere in pausa la cottura, poi premere il tasto  oppure
- 2) premere per 2 secondi il tasto .





### Cambio impostazioni





In qualunque momento della cottura è possibile modificare i parametri di cottura impostati, selezionando i relativi tasti ,  e .



 La pressione del tasto  cancella i valori immessi e riporta alla schermata precedente.

**COOKING END TIME:** indicates the desired time at which food should be ready. Where a time is set, the oven will not turn itself on upon pressing the key ; it will turn on at a later stage based upon the set cooking duration time and the desired time at which food should be ready.

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


To set the time at which you would like the food to be ready, press the  key twice and use keys  and  (the value is variable at will ranging from a minimum of one minute following setting to a maximum of 24 hours). Confirm the entered value using the  key, which will appear on display "B".

**TIMER:** press the  key three times and set the desired value using keys  and  (fig.11). Confirm the entered value using the  key, which will appear on display "A".

 Upon pressing the key , the entered values will be deleted and the start screen will appear..

### C) Cooking activation

To start cooking:

- 1) in the instance where the "cooking end time" function has been activated, the oven will automatically start up at the established time without the need to press any keys;
- 2) if the "cooking end time" function has NOT been set, press the  icon, cooking will start immediately and will be carried out according to the previously set programme.

The symbols on the display used to indicate the cooking type will light up and the temperature icon will start to flash.



To pause cooking:

press the  key; the symbols on the display will disappear.




To restart cooking:



press the  key once again.

To cancel cooking in progress:

- 1) pause cooking, then press the  key or
- 2) press the  key for 2 seconds.

### Modifying settings

The set cooking parameters can be changed at any time during cooking by selecting the relative keys ,  and .






















 Upon pressing the key , the entered values will be deleted and the previous screen will appear.

## Tabella consigli per cotture manuali

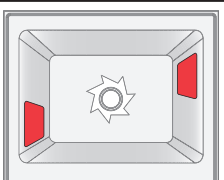
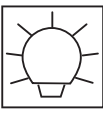
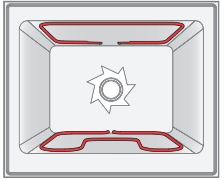

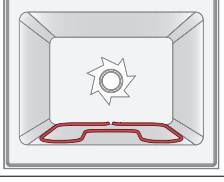
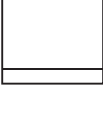
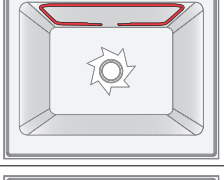
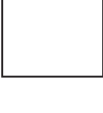
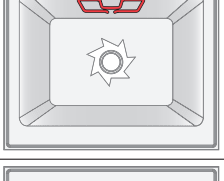

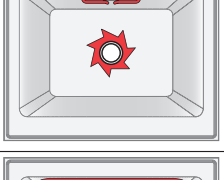
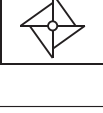
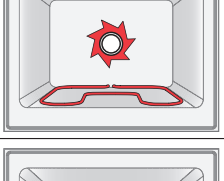
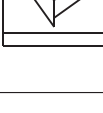
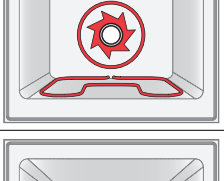


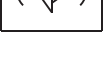
La seguente tabella è indicativa: i tempi di cottura possono essere influenzati da fattori molteplici. Nel caso di cotture su più livelli contemporaneamente, i tempi potrebbero allungarsi di circa 15 minuti.

## Manual cooking suggestions table

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

TIPO PIETANZA FOOD TYPE			Durata Cooking time	Temperature Aria Air	Cuore Core	Livello Level (fig.8)
<b>Primi piatti / First courses</b>						
Lasagne (0,5 kg)	Lasagne (0,5 kg)		50'	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)	Cannelloni (0,5 kg)		45'	180°C	-	2
<b>Verdure / Vegetables</b>						
Patate, zucchine (0,5 kg)	Potatoes, zucchini (0,5 kg)		50' ÷ 60'	170°C	-	2
<b>Pesce / Fish</b>						
Dentice, filetto di trota (0,5 kg)	Dentex, fillet of trout (0.5 kg)		25'	180°C	-	3
Filetto di salmone (0,5 kg)	Fillet of salmon (0.5 kg)		30'	190°C	-	2
Filetto di tonno, cefalo (0,5 kg)	Fillet of tuna, mullet (0.5 kg)g)		25' ÷ 35'	180°C	-	2
<b>Prodotti di panificazione / Bread products</b>						
Focaccia salata, panzerotti (0,25 kg)	Salted focaccia, folded stuffed pizza (0.25 kg)		20'	210°C	-	2
Pane (0,25 kg)	Bread (0.25 kg)		25'	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)	Pizza (0,25 kg)	 	15'+10'	230°C	-	2
Torta salata (0,25 kg)	Pies (0.25 kg)		35'	200°C	-	2
<b>Dolci / Cakes</b>						
Crostata (0,25 kg)	Tart (0.25 kg)		20'	170°C	-	2
Torta di mele, Torta Margherita (0,25 kg)	Apple cake, Sponge cake (0.25 kg)		35' ÷ 40'	170°C	-	1-2
Biscotti, Focaccina (0,25 kg)	Biscuits, Small focaccia (0.25 kg)		15'	170°C	-	2
Plum cake (0,25 kg)	Plum cake (0.25 kg)		60'	170°C	-	2
<b>Carni / Meat</b>						
Maiale arrosto (1 kg)	Roast pork (1 kg)		90'	170°C	75°C 80°C	2
Vitello, agnello arrosto (1 kg)	Roast lamb, veal (1 kg)		90' ÷ 100'	190°C		2
Pollame arrosto (1 kg)	Roast chicken (1 kg)		60'	190°C		2
Polpettone (1 kg)	Meatloaf (1 kg)		70'	180°C		2
Costicine (1 kg)	Ribs (1 kg)	 	25'+15'	200°C	-	4

**Tabella simbologie per tipo di cottura / Cooking type symbols table**

		<b>Contatti generali e lampada forno</b>	<b>Main contacts and oven light</b>
		<b>Cottura tradizionale</b> Resistenza superiore + resistenza inferiore. Cottura di qualsiasi tipo di piatto, ideale per torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.	<b>Static oven</b> <i>Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.</i>
		<b>Cottura finale/riscaldare</b> Sola resistenza inferiore. Completamento cottura di biscotti, crostate e torte salate e per riscaldare le vivande.	<b>Warming oven</b> <i>Lower heating element only. Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.</i>
		<b>Rosolatura</b> Sola resistenza superiore. Doratura della superficie delle pietanze (es. lasagne, sformati di pasta o verdure).	<b>Browning oven</b> <i>Upper heating element only. Browning the surfaces of foods (e.g.: lasagne, pasta or vegetable flans).</i>
		<b>Grill tradizionale</b> Sola resistenza superiore centrale. Cottura di carni di medio/piccolo spessore e tostatura del pane.	<b>Traditional grill</b> <i>Central upper heating element only. Cooking meats with small/medium thickness and toasting of bread.</i>
		<b>Grill ventilato</b> Sola resistenza superiore centrale + ventola. Cottura di carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.	<b>Fanned grill</b> <i>Fan + central upper heating element only. Cooking of thick meat and high-volume foods.</i>
		<b>Cottura intensiva</b> Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotte rapide e uniformi anche per preparazioni delicate come biscotti e pasticceria.	<b>Fan assisted oven</b> <i>Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.</i>
		<b>Attivazione rapida o preriscaldamento</b> Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola. Cottura combinata e quindi più rapida. Riscaldamento del forno in pochi minuti.	<b>Rapid heat up or preheating</b> <i>Circular heating element + lower heating element + fan. Combined and thus quicker cooking. Heating of the oven in just a few minutes</i>
		<b>Multilivello</b> Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze dalle caratteristiche simili o diverse, poste su più ripiani (fino a 3 livelli contemporaneamente).	<b>Fan assisted multilevel oven</b> <i>Circular heating element + fan. Cooking of similar or different foods placed on different shelves (up to 3 levels at a time).</i>

## COTTURA AUTOMATICA

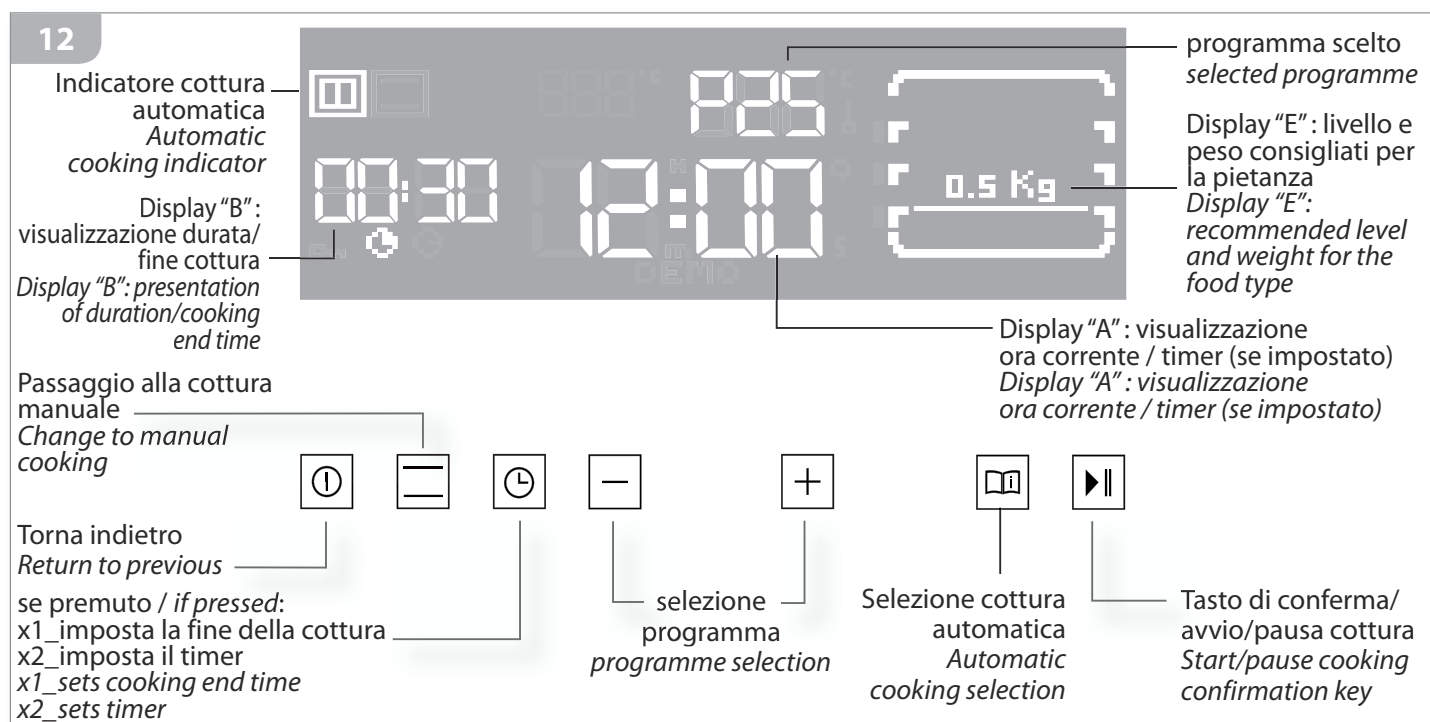
La cottura AUTOMATICA permette di accedere a diversi procedimenti di cottura già pronti semplicemente scegliendo il programma corrispondente al cibo da cuocere, senza preoccuparsi di impostare nessun parametro.

**i** I procedimenti di cottura sono completamente automatici, tuttavia, per completezza, nella tabella di pag. 23 si forniscono alcune indicazioni sui parametri che il forno imposta automaticamente.

## AUTOMATIC COOKING


The AUTOMATIC Cooking function allows you to access various already set up cooking procedures simply by selecting the icon corresponding to the food to be cooked, without worrying about setting any parameters.

**i** Cooking procedures are completely automatic; full details are provided in the table on page 23, where indications on parameters automatically set by the oven are provided.





### Procedura di utilizzo


#### A) Selezionare la cottura automatica

Premere il tasto  per selezionare la modalità "cottura automatica", si accenderà l'indicatore corrispondente (fig. 12).

#### B) Selezionare il programma desiderato

Selezionare con i tasti  e  i programmi in memoria per ottenere risultati di cottura diversi a seconda della pietanza da cuocere (vedi tabella a pag. 23).


#### C) Impostare il fine cottura o il timer (facoltativo)

**FINE COTTURA:** indica l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. Se impostiamo un orario, il forno non si avvierà alla pressione del tasto  ma successivamente, in base alla durata di cottura prevista dal programma scelto e all'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta.



*Es. durata di cottura prevista dal programma: 1 ora e 30 minuti, fine cottura impostata: 13:00*

### Usage Procedure


#### A) Automatic cooking selection

Press the  key to select "automatic cooking" mode; the relative indicator will illuminate (fig. 12).

#### B) Select the desired programme





Using the keys  and , select the saved programmes in order to achieve various cooking results according to the food to be cooked (see table on page 23).





#### C) Setting the cooking end time or timer (optional)

**COOKING END TIME:** indicates the time at which you would like the food to be ready. Where a time is set, the oven will not turn itself on upon pressing the key ; it will turn on at a later stage based upon the selected programme and the desired time at which you would like the food to be ready.

*Example: cooking time set as part of programme: 1 hour and 30 minutes, cooking end*


(ora in cui si desidera pronta la pietanza) -> il forno inizierà automaticamente la cottura alle ore **11:30**.

Per impostare l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto, premere una volta il tasto  e agire sui tasti  e  (il valore è variabile a piacere da un minimo di 1 minuti dopo a un massimo di 24 ore). Confermare il valore immesso con il tasto  che sarà visualizzato sul display "B".


**TIMER:** premere due volte il tasto  e impostare il valore desiderato con i tasti  e  (fig.12). Confermare il valore immesso con il tasto  che sarà visualizzato sul display "A".

## D) Avviare la cottura

Per avviare la cottura:

- 1) se è stata impostata la funzione di "fine cottura" il forno partirà automaticamente all'ora stabilita senza bisogno di premere nessun tasto;
- 2) se NON è stata impostata la funzione di "fine cottura" premere l'icona , la cottura partirà immediatamente e verrà effettuata secondo i parametri previsti dal programma scelto: l'icona della temperatura inizia a lampeggiare.



Per mettere in pausa la cottura:



premere il tasto , i simboli sul display si fermano.



Per far ripartire la cottura:


premere nuovamente il tasto .

Per cancellare una cottura in corso:

- 1) mettere in pausa la cottura, poi premere il tasto  oppure
- 2) premere per 2 secondi il tasto .




 La pressione del tasto  cancella i valori immessi e riporta alla schermata precedente.


 In qualsiasi momento della cottura è possibile passare in modalità "cottura manuale" con la pressione del tasto . In questo caso è necessario impostare manualmente tutti i parametri come descritto nel capitolo dedicato.




 Il display "E" dà delle indicazioni sul livello a cui posizionare la leccarda o la griglia con il cibo e il suo peso ottimale.


Se l'alimento da cuocere ha un peso molto diverso da questa indicazione è preferibile cucinarlo utilizzando la modalità "cottura manuale".

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

To set the time at which you would like the food to be ready, press the  key once and use keys  and  (the value is variable at will ranging from a minimum of one minute following setting to a maximum of 24 hours).


Confirm the entered value using the  key, which will appear on display "B".

**TIMER:** press the  key twice and set the desired value using keys  and  (fig.12).


Confirm the entered value using the  key, which will appear on display "A".

## D) Cooking activation

To start cooking:

- 1) in the instance where the "cooking end time" function has been activated, the oven will automatically start up at the established time without the need to press any keys;
- 2) if the "cooking end time" function has NOT been set, press the  icon, cooking will start immediately and will be carried out according to the parameters set as part of the selected programme: the temperature icon will begin to flash.



To pause cooking:



press the , the symbols on the display will disappear.



To restart cooking:


press the .

To cancel cooking in progress:

- 1) pause cooking, then press the  key or
- 2) press the  key for 2 seconds.

 Upon pressing the key , the entered values will be deleted and the previous screen will appear.

 It is possible to revert to "manual cooking" mode at any time during the cooking process by pressing the  key. In such an instance, all parameters must be manually set as described in the respective chapter.

 The display "E" provides instructions on the tray and rack levels on which to place food and its optimal weight.

If the weight of the food type to be cooked varies greatly from those values provided in the instructions, it is best to cook it in "manual cooking" mode.

TIPO PIETANZA FOOD TYPE		Durata Cooking time	Temperature		Livello Level	
			Aria Air	Cuore Core		
<b>Sformati / Flans</b>						
P51	Lasagne (0,5 kg)	<i>Lasagne (0.5 kg)</i>	50'	180°C	-	2
P52	Torte salate (0,25 kg)	<i>Pies (0.25 kg)</i>	40'	200°C	-	2
<b>Verdure / Vegetables</b>						
P31	Patate arrosto (0,5 kg)	<i>Roast potatoes (0.5 kg)</i>	60'	180°C	-	2
P32	Verdure grigliate (0,25 kg)	<i>Grilled vegetables (0.25 kg)</i>	30'	180°C	-	3
P33	Pomodori gratinati (0,5 kg)	<i>Tomatoes au gratin (0.5 kg)</i>	10'	180°C	-	3
<b>Carne e Pesce / Meat and Fish</b>						
P21	Pollo (1 kg)	<i>Chicken (1 kg)</i>	60'	190°C	80-85°C	2
P22	Arrosto di maiale (1 kg)	<i>Roast pork (1 kg)</i>	90'	170°C	80-85°C	3
P23	Arrosto di vitello (1 kg)	<i>Roast veal (1 kg)</i>	100'	190°C	75-80°C	2
P24	Arrosto di agnello (1 kg)	<i>Roast lamb (1 kg)</i>	90'	180°C	75-80°C	3
P25	Pesce intero (0,5 kg)	<i>Whole fish (0.5 kg)</i>	30'	180°C	-	2
P26	Pesce gratinato (0,5 kg)	<i>Fish au gratin (0.5 kg)</i>	25'	180°C	-	2
<b>Pane e pizza / Bread and Pizza</b>						
P11	Pizza lievitata (0,25 kg)	<i>Homemade pizza (0.25 kg)</i>	20'	230°C	-	2
P12	Pizza surgelata (0,25 kg)	<i>Frozen pizza (0.25 kg)</i>	20'	230°C	-	2
P13	Pane (1 kg)	<i>Bread (1 kg)</i>	53'	110°C÷ 200°C	-	2
<b>Dolci / Cakes</b>						
P42	Crostate (0,25 kg)	<i>Tarts (0.25 kg)</i>	20'	170°C	-	2
P41	Torta Margherita (0,25 kg)	<i>Sponge cake (0.25 kg)</i>	40'	170°C	-	2

## POSSIBILI CAUSE DI INSUCCESSO

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

## TROUBLESHOOTING

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



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

**Si consiglia pertanto, finchè non si acquisisce una certa esperienza, di attenersi alle indicazioni fornite dalla "Tabella consigli per cotture manuali a pag. 19".**

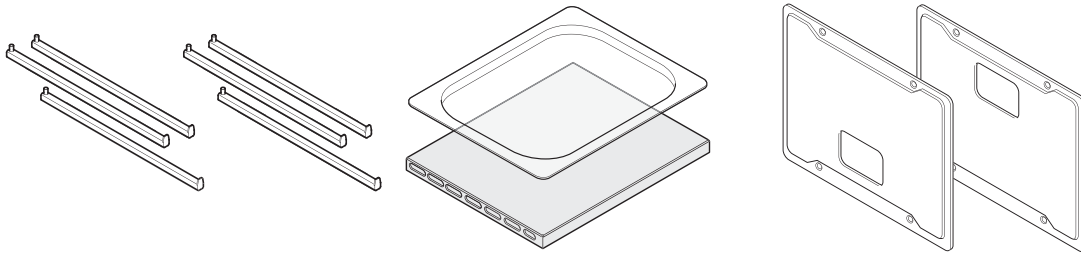


***With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different.***

***Therefore, until you gain adequate experience, it is recommended that you follow the instructions provided in the "Manual cooking suggestions table on page 19".***



13



### GRIGLIE ESTRAIBILI

La manipolazione e l'estrazione delle pietanze e degli strumenti di cottura sono facilitate da guide estraibili (fig. 13) rese sicure da un dispositivo di bloccaggio a fine corsa.

### TELESCOPIC OVEN RAILS

The handling and extraction of the dishes and cooking tools is made easier by the removable racks (fig. 13) which are secured by a stop locking device.

### PANNELLI AUTOPULENTI

Il forno può essere dotato di pannelli autopulenti (fig. 13), le cui superfici, trattate per sfruttare l'azione del calore, innescano automaticamente un processo di pulizia: i grassi vengono polverizzati e possono essere facilmente eliminati con un panno umido, senza ricorrere a detersivi. Per la loro rimozione è sufficiente sfilarli dai 4 perni superiori ed inferiori dopo aver rimosso le griglie laterali per i livelli di cottura (fig. 14).

### SELF-CLEANING PANELS

The oven can be equipped with self-cleaning panels (fig. 13), the surfaces of which have been treated to use the action of the heat to automatically trigger a cleaning process: the grease is pulverized and can be removed easily with a damp cloth, without having to use detergent. To remove the panels, just slip them off the 4 upper and lower pins after having removed the side racks for the cooking levels (fig. 14).

### TEGLIA IN PIREX®

La teglia in Pyrex® (fig. 13) può essere utilizzata come una normale leccarda ma essa, oltre a essere resistente agli urti e alle alte temperature, presenta forme eleganti che la rendono utilizzabile anche come piatto da portata. Per la pulizia utilizzare detersivi e spugne non abrasivi oppure lavarla in lavastoviglie: modalità di utilizzo o di pulizia non appropriati possono graffiarla senza tuttavia pregiudicarne la funzionalità.


### PYREX® BAKING TRAY


The Pyrex® baking tray (fig. 13) can be used as a normal drip tray and, in addition to being resistant to impacts and high temperatures, its elegant form allows it to be used as a serving tray as well. It can be cleaned using detergent and a non-abrasive sponge or washed in the dishwasher: inappropriate use or cleaning may scratch the tray but will not compromise its functionality.

### PIASTRA PER PIZZA

La piastra per pizza (fig. 13) è in materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.

#### Come utilizzarla:

- 1) A forno freddo, collocare la griglia sul livello 1 (vedi fig. 8) e su di essa appoggiare la piastra per pizza cosparsa di poca farina o semolino di grano duro.
- 2) Riscaldare il forno selezionando  (viene attivata la ventilazione abbinata alla resistenza cielo e alla resistenza suola).
- 3) Dopo circa 45 minuti spegnere il forno poiché la piastra per pizza ha raggiunto la temperatura giusta.
- 4) Posizionare la pizza sopra la piastra calda **facendo attenzione a non scottarsi**. Il tempo di cottura è indicativamente di circa 5 - 7 minuti: la pizza è comunque pronta quando la crosta attorno a essa sarà rialzata e croccante.


**Note:** se le pizze da cuocere sono due, al punto 3) non spegnere il forno ma lasciare accesa soltanto la resistenza suola selezionando .


Per la pulizia utilizzare delle spazzole. Non lavare in lavastoviglie.

### PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 13) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

#### How to use it:

- 1) When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 8) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.
- 2) Heat the oven by selecting  (which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).
- 3) After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.
- 4) Position the pizza on the hot pizza plate, **being careful not to burn yourself**. The cooking time is approximately 5 - 7 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.

**Note:** if you are cooking two pizzas, at point 3) do not switch off the oven but leave only the lower heating element on by selecting .

The pizza pan can be cleaned using brushes. Do not wash it in the dishwasher.

## MANUTENZIONE

### AVVERTENZE DI SICUREZZA



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



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



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

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



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

### MANUTENZIONE ORDINARIA

#### PULIZIA

- **Superfici inox e in cristallo:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore. Non utilizzare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in cristallo del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- **Interno forno/griglie per livelli di cottura/griglie/leccarde:** utilizzare un panno morbido imbevuto di aceto tiepido, risciacquare e asciugare con cura. Per agevolare la pulizia dell'interno forno è possibile:
  - rimuovere le griglie laterali per i livelli di cottura (fig. 14): NON è consigliabile il loro lavaggio in lavastoviglie perchè esso potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento delle guide estraibili;
  - abbassare la resistenza cielo basculante svitando i due perni "A" (fig. 15);
  - rimuovere la porta forno (fig. 16 e 17); per il suo riposizionamento vedi (fig. 18).

## MAINTENANCE

### SAFETY WARNINGS



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



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



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

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

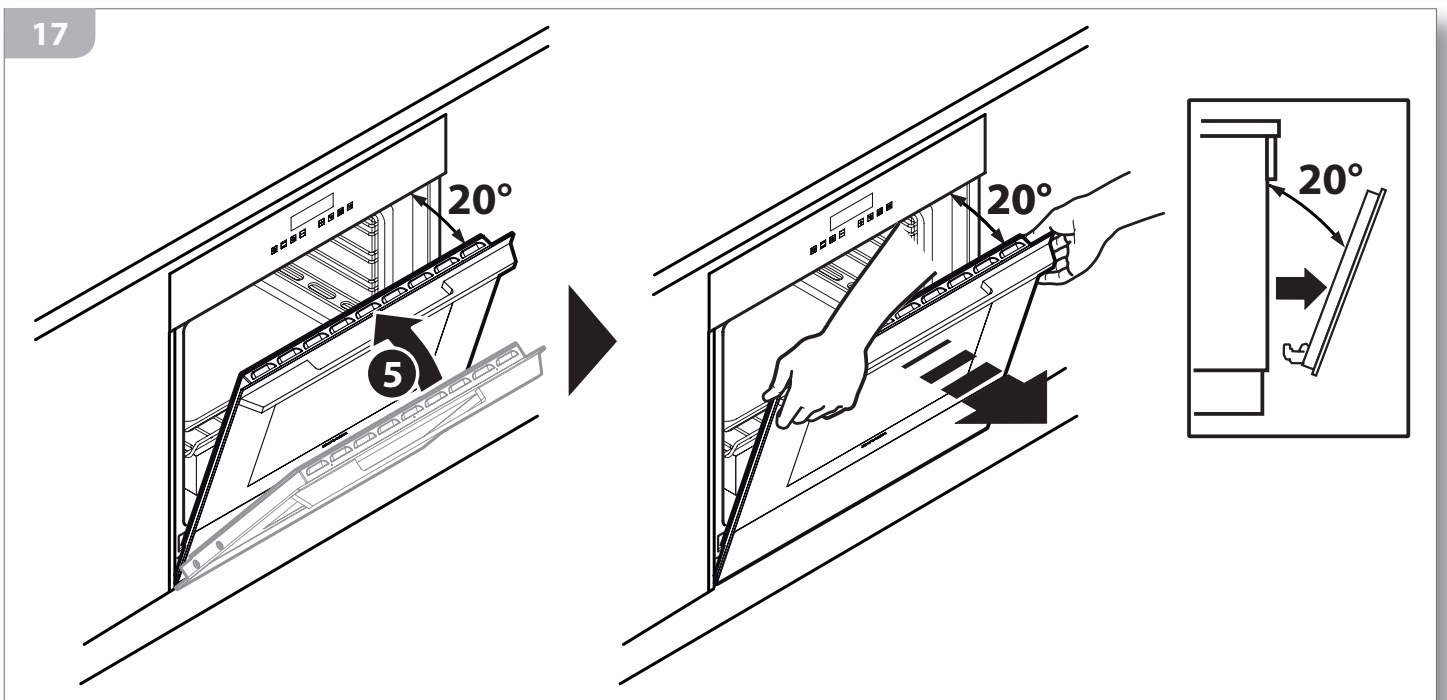
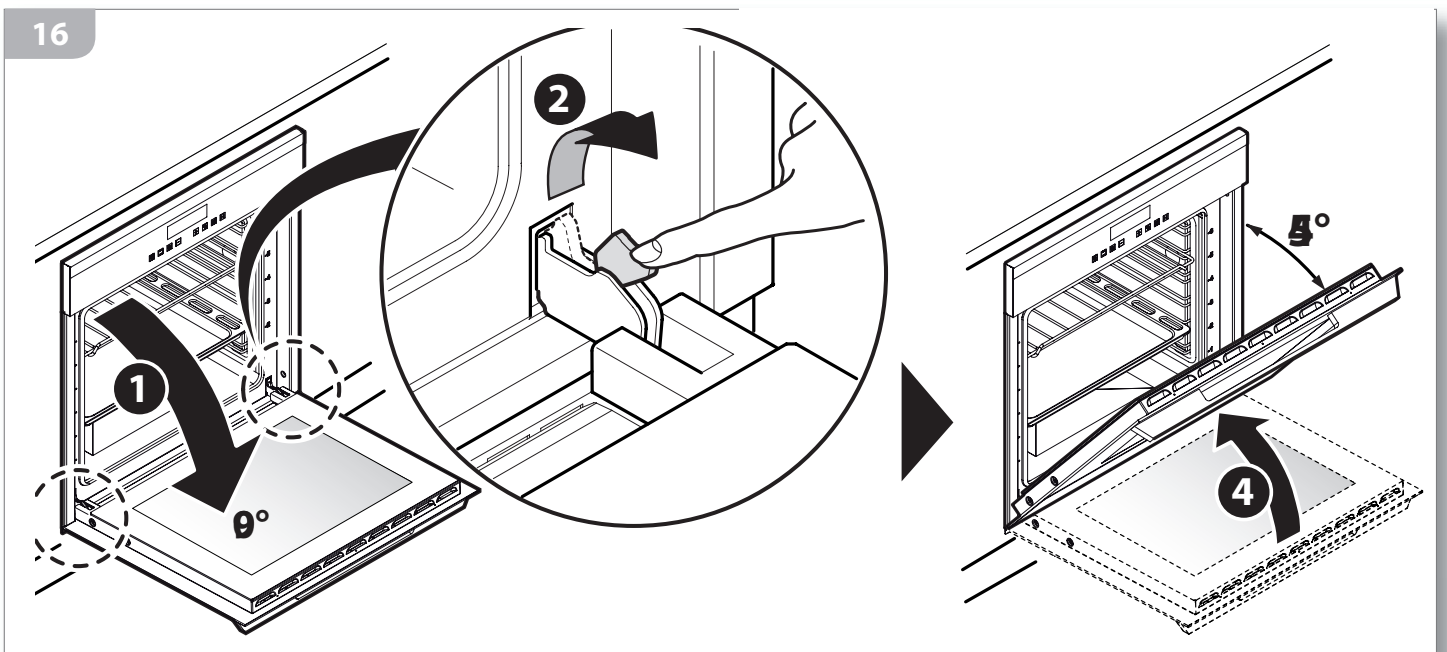
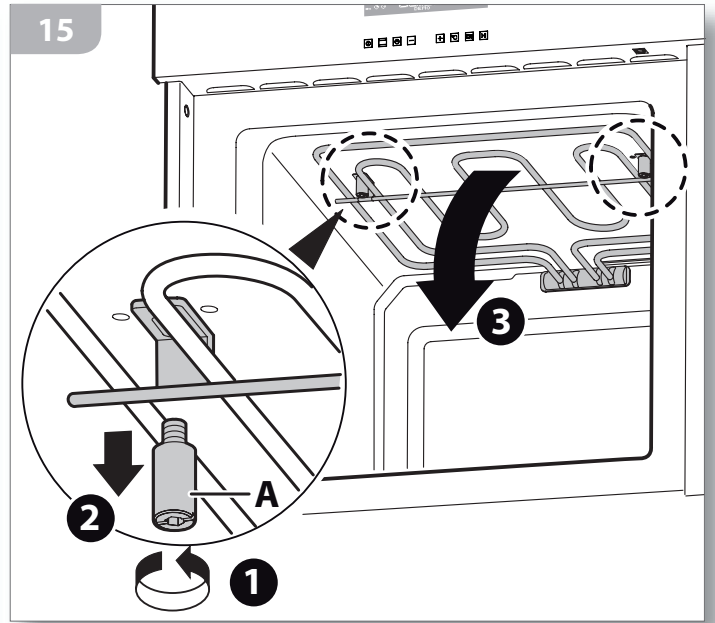
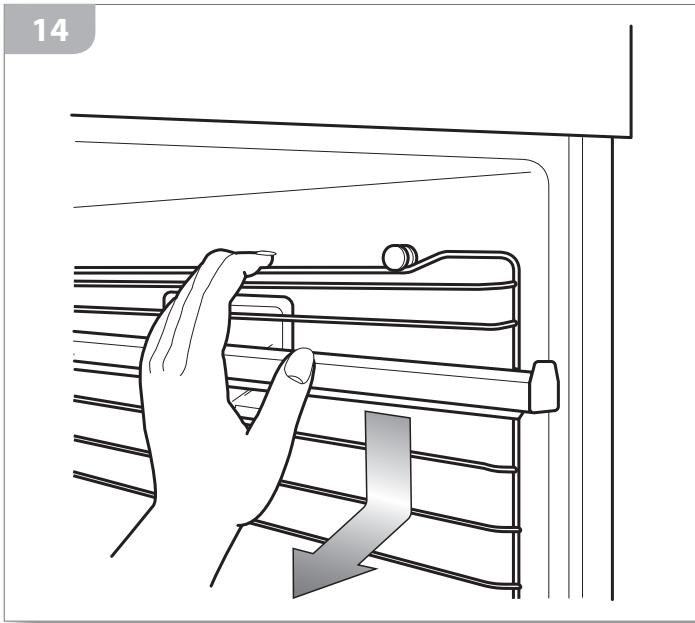


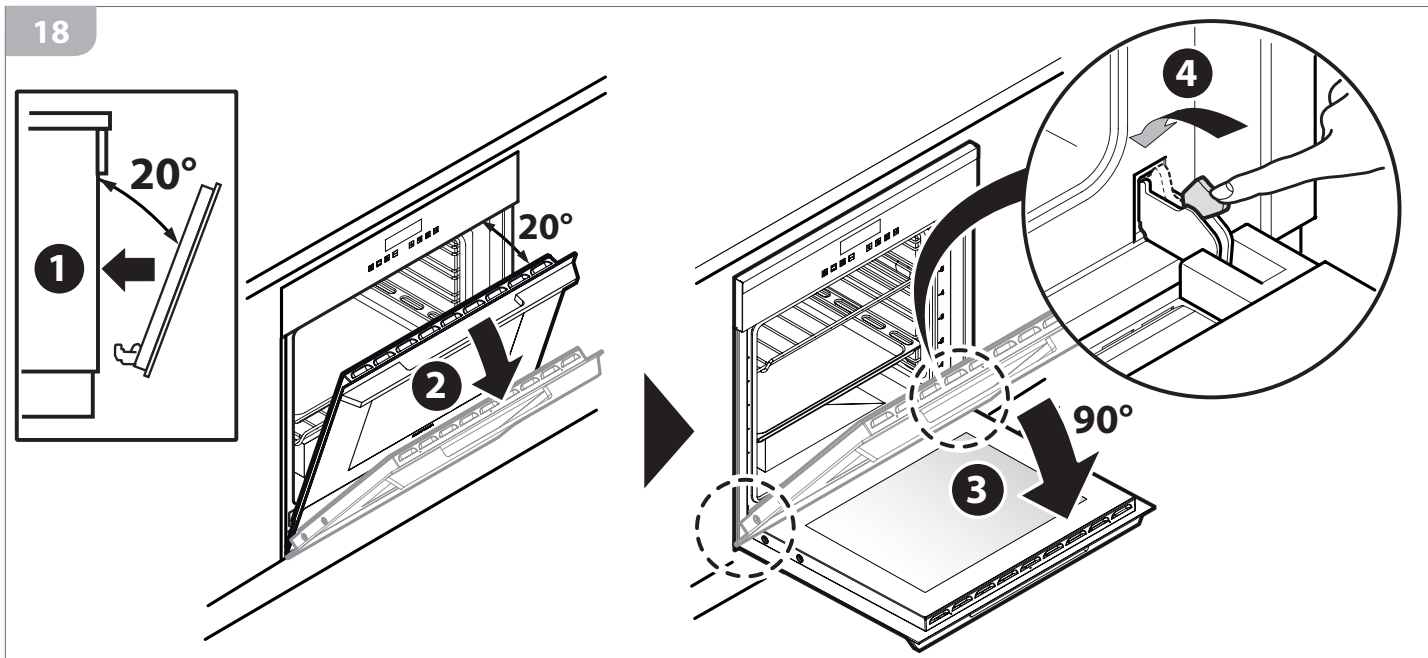
*A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Guarantee.*

### ROUTINE MAINTENANCE

#### CLEANING

- **Stainless steel and glass surfaces:** use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products. Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.
- **Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:** use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.
  - To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:*
    - remove the side cooking level racks (fig. 14): do NOT wash them in the washing machine as this may compromise the correct operation of the pull-out runners;
    - lower the drop-down upper heating element by unscrewing the two pins "A" (fig. 15);
    - remove the oven door (fig. 16 and 17); to reposition it, see (fig. 18).





### SOSTITUZIONE LAMPADINA

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

Dopo aver rimosso le griglie per livelli di cottura (fig. 14), sostituire la lampadina come indicato in (fig. 19) con una resistente alle alte temperature (minimo 300°C) di pari caratteristiche, tipologia e dimensioni.

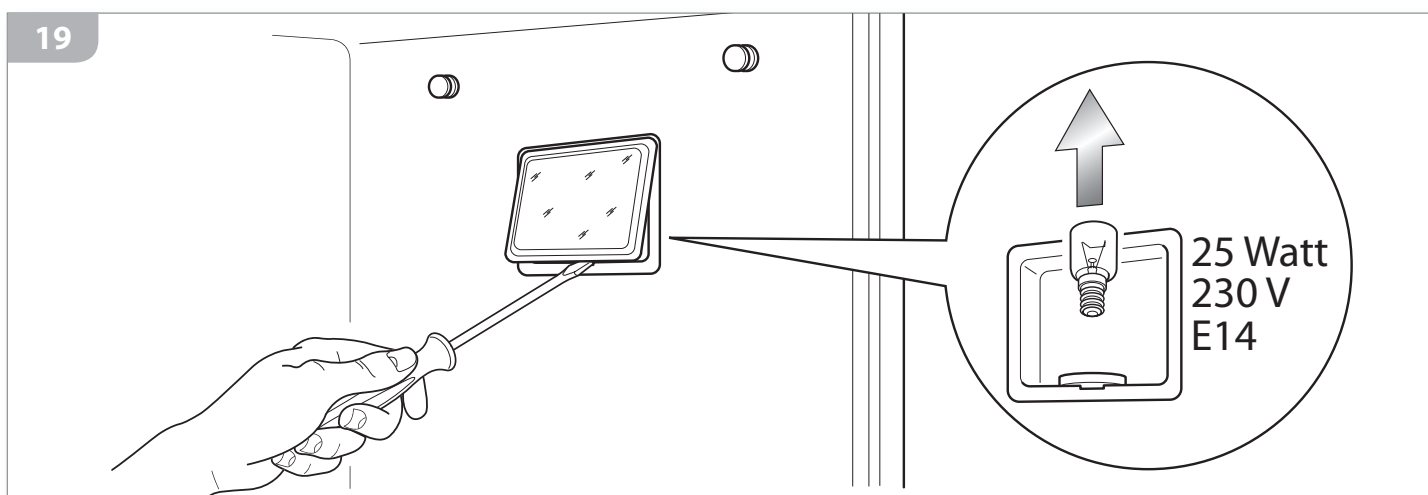
**!** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete di alimentazione prima di sostituire la lampadina per evitare scariche elettriche.

### LAMP REPLACEMENT

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

After removing the cooking level racks (fig. 14), replace the lamp as indicated in fig. 19 with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) having the same characteristics, typology and dimensions.

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



### PERIODI DI INATTIVITÀ

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

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

### PERIODS OF INACTIVITY

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

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

## SMALTIMENTO A FINE VITA



Il prodotto alla fine della propria vita utile **NON** deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente negli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici; lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.



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

## ASSISTENZA POST VENDITA

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

### Procedura in caso di malfunzionamento

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

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



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



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

## END-OF-LIFE DISPOSAL



At the end of its service life, the product **MUST NOT** be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.



For more information, contact your local waste disposal service.



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

## AFTER-SALES SERVICE

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

### Procedure to follow if your appliance is malfunctioning

Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

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



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



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





**BARAZZA**  
taste of design

***Fratelli Barazza srl***

*31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA*

*Via Risorgimento, 14*

*Tel. +39 0438 62888*

*Fax +39 0438 64901*

*info@barazzasrl.it*

*www.barazzasrl.it*