

Specifiche tecniche
Technical Specifications

FEEL 1FFYPI

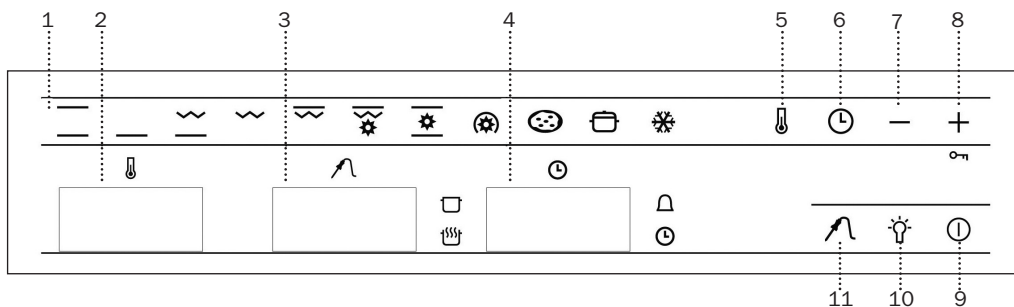


BARAZZA



- 1 Pannello di comando
- 2 Guarnizione
- 3 Resistenza del grill
- 4 Sonda carne
- 5 Impugnatura per l'estrazione dei vassoi
- 6 Griglia
- 7 Guide di scorrimento
- 8 Vassoio per pasticceria
- 9 Vassoio profondo
- 10 Interruttore sportello
- 11 Cerniera
- 12 Sportello a 3 vetri
- 13 Uscita dell'aria di raffreddamento
- 14 Fissaggio al mobile
- 15 Schermo del grill
- 16 Uscita dei fumi
- 17 Pannello posteriore
- 18 Luci laterali
- 19 Ventola
- 20 Vetro interno grande

Pannello di comando



- 1 Funzioni di cottura
- 2 Indicatore di temperatura
- 3 Indicatore di temperatura della sonda carne
- 4 Orologio elettronico
- 5 Sensore di temperatura
- 6 Sensore orologio elettronico
- 7 Sensore -
- 8 Sensore + / Funzione di sicurezza per i bambini
- 9 Accensione/Spegnimento
- 10 Luce interna
- 11 Sensore sonda carne

Funzioni del forno

Standard

Si utilizza per dolci e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme al fine di ottenere una consistenza morbida e spugnosa.

Inferiore

Il calore proviene solo dalla parte inferiore del forno. Adatto per riscaldare piatti o far lievitare impasti.

Grill e Inferiore

Particolarmente adatta per agli arrostiti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.

Grill

Gratinatura e cottura arrosto superficiale. Consente di dorare lo strato esterno degli alimenti senza modificarne la parte interna. Indicato per alimenti come bistecche, costine, pesce, pane tostato.

Maxigrill

Consente di gratinare superfici più estese rispetto al Grill, oltre a fornire una maggiore potenza di gratinatura, per ottenere una doratura più rapida degli alimenti.

MaxiGrill ventilato

Consente una cottura arrosto uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo a porzioni di alimenti di grandi dimensioni come pollame, cacciagione... Si consiglia di collocare il pezzo di carne sulla griglia del forno e il vassoio al di sotto, per raccogliere il liquido o i grassi di cottura.

Attenzione

Durante l'uso della funzione Grill, MaxiGrill o MaxiGrill ventilata, lo sportello deve essere tenuto chiuso.

Standard ventilato

Adatto per arrostiti e pasticceria. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno riducendo il tempo e la temperatura di cottura.

Turbo

La ventola distribuisce il calore proveniente da una resistenza situata nella parte posteriore del forno. Grazie all'uniformità di temperatura prodotta, consente di cucinare gli alimenti su due altezze contemporaneamente.

Pizza




Apposita funzione per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.

A fuoco lento

Indicata per cucinare carni in salsa, stufati, ecc... in modo tradizionale, e in generale per ricette che richiedono una cottura "a fuoco lento", con tempi di cottura particolarmente lunghi a bassa temperatura. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di impiegare casseruole da forno con coperchio.

Scongelamento

Raccomandazioni per scongelare gli alimenti

La funzione di scongelamento funziona con un sistema di aria calda su due livelli, il livello HI per la carne in generale e il livello LO per pesce, impasti vari e pane. Una volta selezionata la funzione di scongelamento, sul visore della temperatura è possibile selezionare il livello HI oppure LO, toccando il sensore  e successivamente i sensori  oppure .

- Gli alimenti non dotati di contenitore dovranno essere collocati sopra il vassoio del forno o su un piatto.
- Per scongelare pezzi grandi di carne o pesce, sistemarli sopra la griglia con un vassoio al di sotto per raccogliere il liquido.

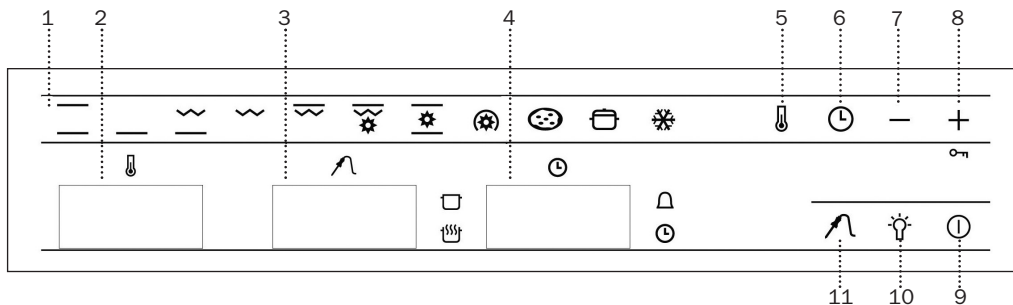
- La carne e il pesce non hanno bisogno di essere completamente scongelati per iniziare la cottura. Basta che la superficie sia morbida per poter aggiungere il condimento.
- Una volta scongelati, cucinare sempre gli alimenti.
- Non ricongelare un alimento scongelato.

Per i tempi di scongelamento e il livello da selezionare, fare riferimento alla tabella seguente:

ALIMENTO	LIVELLO LO		LIVELLO HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pane	1/2 Kg	35 min		
Torta	1/2 Kg	25 min		
Pesce	1/2 Kg	30 min		
Pesce	1 Kg	40 min		
Pollo			1 Kg	75 min
Pollo			1,5 Kg	90 min
Braciola grande			1/2 Kg	40 min
Spezzatino			1/2 Kg	60 min
Spezzatino			1 Kg	120 min

I tempi indicati nella tabella sono indicativi e il tempo di scongelamento dipenderà dalla temperatura ambiente, dal peso e dal livello di congelamento dell'alimento.

Comandi del forno



Regolazione dell'orologio elettronico

Attenzione

L'orologio elettronico dispone di tecnologia Touch-Control. Per impostarlo basta toccare i simboli sul vetro con il dito.

La sensibilità del Touch-Control si adatta continuamente alle condizioni ambientali. Quando si collega il forno all'alimentazione, verificare che la superficie del vetro della parte frontale contenente i comandi sia pulita e libera da qualsiasi ostacolo.

Se toccando il vetro con il dito, l'orologio non risponde correttamente, scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e dopo un istante ricollegarlo. In tal modo i sensori si regoleranno in modo automatico e reagiranno nuovamente al tocco del dito.

Regolazione dell'orologio elettronico

Una volta collegato il forno, sull'orologio compaiono gli indicatori lampeggianti 12:00 e . Toccando i sensori + oppure - si può impostare l'ora esatta; successivamente verranno emessi due beep di seguito che confermano l'ora scelta.

Per modificare l'ora, toccare più volte il sensore dell'orologio fino a quando non lampeggia l'indicatore . Toccando i sensori + oppure - è possibile modificare l'ora. Infine, verranno emessi due beep di seguito che confermeranno l'avvenuta modifica.

Funzionamento manuale

Una volta regolato l'orologio, il forno è pronto per essere utilizzato.

- 1 Toccare il sensore di accensione .
- 2 Toccare il simbolo della funzione di cottura selezionata.
- 3 L'indicatore di temperatura mostrerà una temperatura predefinita per il tipo di cottura scelto. Se si desidera modificarla, basterà toccare il sensore di temperatura e poi i sensori + o - per selezionare la temperatura desiderata.
- 4 La parte superiore del forno inizierà a riscaldarsi. Nelle funzioni si attiverà la funzione di preriscaldamento rapido per alcuni minuti. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, il forno emetterà un segnale sonoro.

Attenzione: questa funzione di preriscaldamento attiva il motore turbo situato sul retro della parte superiore del forno.

- 5 Durante il riscaldamento, l'indicatore o lampeggia indicando la trasmissione di calore all'alimento.
- 6 Per interrompere la cottura, basterà toccare il sensore di spegnimento .

Attenzione


Al termine della cottura, si noterà che la funzione di raffreddamento del forno continua a essere attiva fino a quando l'interno del forno avrà ridotto la temperatura.

Illuminazione del forno

La lampadina interna del forno si accende:

–Quando si apre lo sportello del forno. Dopo un tempo determinato in cui lo sportello del forno resta aperto, la luce si spegnerà per ridurre il consumo di elettricità.

–Quando si seleziona una qualsiasi funzione di cottura. Trascorso un tempo determinato la luce si spegne.

Se si desidera accendere la luce durante la cottura basterà toccare il sensore dell'illuminazione interna . Se si tocca il sensore per un tempo prolungato, la luce resterà accesa durante tutta la cottura.

Funzioni dell'orologio elettronico

Durata di cottura: consente di cuocere per il tempo impostato, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.



Ora di fine cottura: consente di cuocere fino a un orario definito, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.



Tempo di cottura e fine cottura: consente di programmare il tempo e l'ora di fine cottura. Con questa funzione il forno si accenderà automaticamente all'ora necessaria per cuocere per il tempo impostato (Tempo di cottura) e terminare la cottura in modo automatico all'ora indicata (Fine cottura).


Allarme acustico: genera un segnale acustico al termine del tempo impostato, indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso o spento.


Funzione di sicurezza per i bambini: blocca il forno evitando che possa essere messo in funzione da parte di bambini piccoli.

Programmazione dell'allarme acustico





1 Toccare più volte il sensore dell'orologio  fino a quando il simbolo  si illuminerà.

2 Selezionare il tempo dopo il quale si desidera che l'orologio emetta l'allarme acustico toccando i sensori  oppure .



3 Saranno emessi due segnali acustici di seguito, sarà visualizzato il tempo restante fino all'allarme acustico e il simbolo  lampeggerà lentamente per indicare che l'allarme acustico è programmato.



4 Trascorso il tempo impostato, il forno emetterà un allarme acustico e il simbolo  lampeggerà più rapidamente.


5 Toccare qualsiasi sensore della parte frontale dei comandi per silenziare il segnale acustico.

In qualsiasi momento è possibile modificare il tempo impostato toccando più volte il sensore dell'orologio  fino a quando lampeggia il simbolo  e poi toccando i sensori  oppure . Saranno emessi due segnali acustici di seguito a conferma della modifica.


Programmazione del tempo di cottura

1 Toccare il sensore dell'orologio , il simbolo  si illuminerà.




2 Selezionare il tempo di cottura toccando i sensori  oppure .

3 Saranno emessi due segnali acustici di seguito, sarà visualizzato il tempo di cottura rimanente e il simbolo  lampeggerà lentamente per indicare che il forno si spegnerà automaticamente.





4 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.



5 Trascorso il tempo di cottura, il forno si spegnerà, sarà emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggerà più rapidamente.

6 Toccare qualsiasi sensore della parte frontale dei comandi per bloccare il segnale acustico.

In qualsiasi momento è possibile modificare il tempo impostato toccando il sensore dell'orologio  e poi toccando i sensori  oppure . Saranno emessi due segnali acustici di seguito a conferma della modifica.






Programmazione dell'ora di fine cottura

- 1 Toccare più volte il sensore dell'orologio  fino a quando il simbolo  si illuminerà.
- 2 Selezionare l'ora di fine cottura toccando i sensori + oppure -.
- 3 Saranno emessi due beep di seguito, sarà visualizzato il tempo di cottura rimanente e il simbolo  lampeggerà lentamente per indicare che il forno si spegnerà automaticamente.
- 4 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
- 5 Raggiunta l'ora impostata il forno si spegnerà, sarà emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggerà più rapidamente.
- 6 Toccare qualsiasi simbolo della parte frontale dei comandi per bloccare il segnale acustico.


In qualsiasi momento è possibile modificare l'ora di fine cottura impostata toccando più volte il sensore dell'orologio  fino a quando lampeggia il simbolo  e poi toccando i sensori + oppure - . Saranno emessi due segnali acustici di seguito a conferma della modifica.

Questa funzione può essere utilizzata anche se il forno è già in funzione. A tal fine seguire le istruzioni indicate a eccezione della numero 4.



Programmazione del tempo di cottura e dell'ora di fine cottura

- 1 Toccare il sensore dell'orologio , il simbolo  si illuminerà.
- 2 Selezionare il tempo di cottura toccando i sensori + oppure -.
- 3 Saranno emessi due segnali acustici di seguito, sarà visualizzato il tempo di cottura rimanente e il simbolo  lampeggerà lentamente.
- 4 Toccare più volte il sensore dell'orologio  fino a quando il simbolo  si illuminerà.



5 Selezionare l'ora di fine cottura toccando i sensori + oppure - .

6 Saranno emessi due beep di seguito, sarà visualizzata l'ora corrente e il simbolo  resterà illuminato.



7 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura. 1

8 Il forno resterà spento e il simbolo  rimarrà illuminato mentre il simbolo  lampeggerà lentamente. L'orologio mostrerà l'ora corrente e la luce interna resterà spenta. Il forno adesso è programmato.



9 Quando si raggiunge l'ora di inizio cottura, il forno si accenderà e resterà in funzione per il tempo impostato. Nel display dell'orologio sarà visualizzato il tempo di cottura rimanente.


10 Raggiunta l'ora impostata il forno si spegnerà, sarà emesso un segnale acustico e i simboli  e  lampeggeranno.

11 Toccare qualsiasi sensore della parte frontale dei comandi per bloccare il segnale acustico.

Se durante la cottura si desidera modificare l'ora di fine cottura, toccare più volte il sensore dell'orologio  fino a quando il simbolo  lampeggerà. A questo punto è possibile modificare l'ora impostata toccando i sensori + o - . Si sentiranno due beep di seguito a conferma della modifica.

Funzione di sicurezza per i bambini

Blocca il forno evitando che possa essere messo in funzione da parte di bambini piccoli. Per attivare questa funzione, toccare il simbolo  per un tempo prolungato, sarà emesso un beep prolungato e saranno visualizzati dei punti intermittenti intercalati tra le cifre dell'indicatore di temperatura  . Il forno a questo punto è bloccato.

Per disattivare la funzione di sicurezza per i bambini, toccare per un tempo prolungato il simbolo  fino a quando viene emesso un segnale acustico lungo.

Attenzione

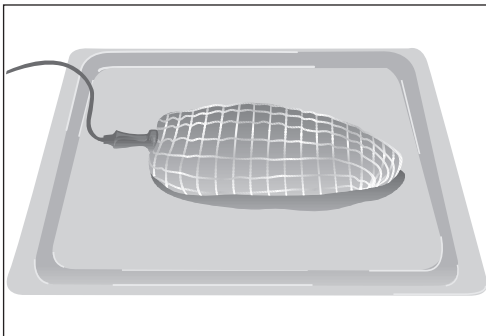
In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, la programmazione dell'orologio elettronico sarà cancellata e sull'orologio sarà visualizzata l'indicazione 12:00. Sarà quindi necessario procedere a una nuova regolazione e programmazione.

Utilizzo della sonda per carne

La sonda per carne misura la temperatura all'interno dell'arrosto. Quando la sonda raggiunge una temperatura precedentemente selezionata, il forno si scollega automaticamente. Cucinando con la sonda per carne garantiamo un risultato di cottura ottimale indipendentemente dal tipo di carne o dal peso dell'arrosto.

Come posizionare la sonda per carne?

- Usare esclusivamente la sonda per carne originale.
- Inserire la sonda prima di iniziare la cottura.
- Infilare la sonda su un lato dell'arrosto affinché la punta raggiunga il centro del pezzo di carne.
- Inserire completamente la sonda fino all'impugnatura.

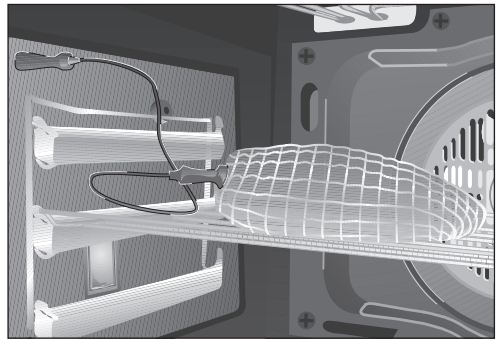



- Si raccomanda di girare l'arrosto a metà cottura; tenerne conto per non avere problemi con la sonda.

- La punta della sonda non deve toccare l'osso o altre zone di grasso. Non deve neanche toccare zone cave, come può succedere nel caso del pollame o della selvaggina.

Utilizzo della sonda per carne

- Inserire nel forno l'arrosto preparato con la sonda per carne.
- Collegare la spina della sonda nella presa ubicata sul lato superiore sinistro del forno.
- Quando si collega la sonda, sull'indicatore di temperatura della sonda (3) ubicato sul pannello di comando verrà visualizzato un valore raccomandato di temperatura (65 °C).



- Per modificare la temperatura raccomandata toccare il sensore  e poi i sensori + o -.
- Si avvertiranno due beep di seguito a conferma della temperatura selezionata.


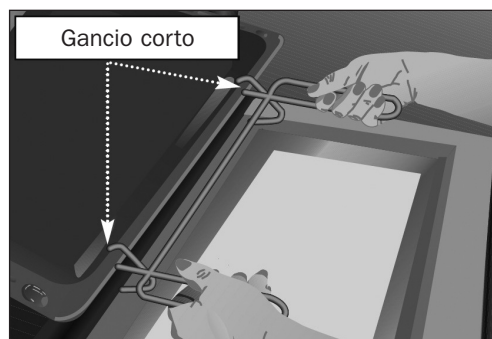
- Selezionare una funzione e una temperatura per la cottura dell'arrosto (consultare le tabelle di cottura).
 - Una volta raggiunta la temperatura selezionata all'interno dell'arrosto, il forno si spegnerà e verrà emesso un segnale acustico per alcuni istanti.
 - Toccare qualsiasi sensore della parte frontale dei comandi per bloccare il segnale acustico.
 - L'arrosto è cotto secondo il gusto e pronto per essere servito.
- In qualsiasi momento è possibile modificare la temperatura selezionata per l'arrosto toccando il sensore  e poi i sensori + e - .

Tabella con valori indicativi di cottura con la sonda per carne

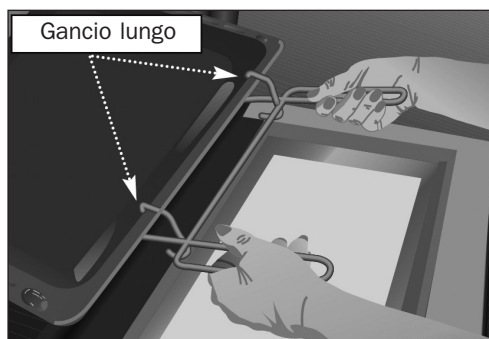
COTTURA	Temperatura Sonda	Osservazioni
Roast-Beef	35 - 40 °C	AL SANGUE
Roast-Beef	45 - 50 °C	MEDIA COTTURA
Roast-Beef	55 - 60 °C	BEN COTTO
Cosciotto di agnello	65 - 70 °C	
Cosciotto di maiale	80 - 85 °C	
Lombata	65 - 70 °C	
Prosciutto	80 - 85 °C	
Pollo	75 - 80 °C	
Tacchino arrosto	80 - 85 °C	

Impugnatura per l'estrazione dei vassoi

L'impugnatura per l'estrazione dei vassoi viene utilizzata quando serve spostare il vassoio per verificare lo stato della cottura. Fare riferimento ai disegni. Per maneggiare il vassoio fuori dal forno usare dei guanti protettivi.



Posizione per il vassoio per pasticceria. Il gancio corto sopra il vassoio.



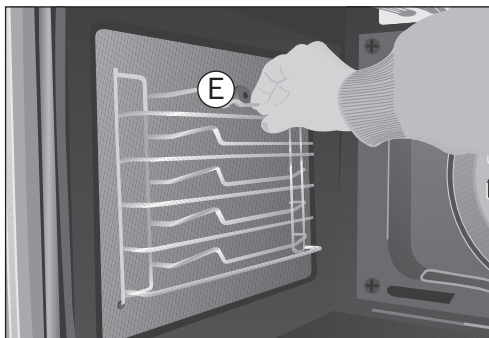
Posizione per il vassoio profondo. Il gancio lungo sopra il vassoio.

Sostituzione della lampadina del forno

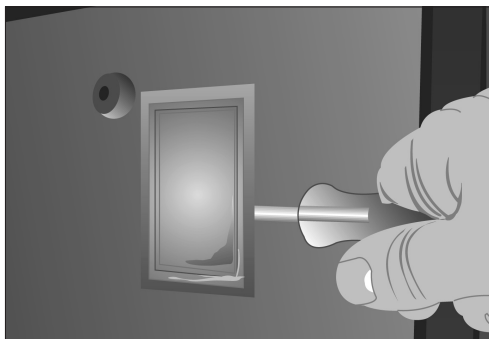
Attenzione

Per sostituire la lampadina, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

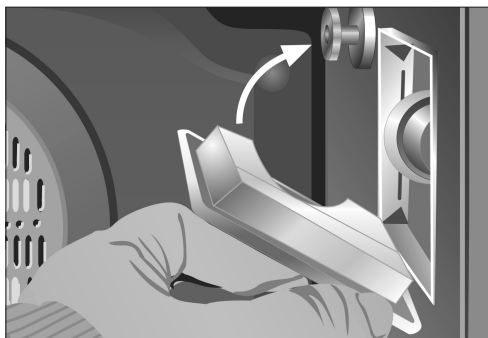
- Smontare i supporti cromati allentando il dado (E).



- Estrarre la lente del portalampada servendosi di un cacciavite.



- Sostituire la lampadina.
- Rimontare la lente, verificando che si inserisca nella posizione corretta.



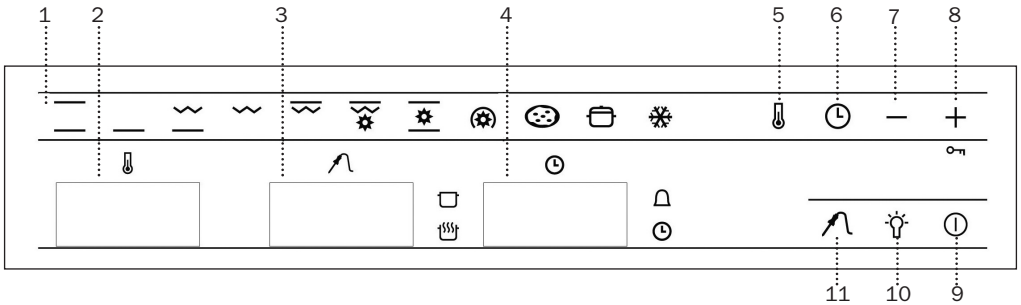
La lampadina da sostituire deve resistere alle alte temperature (fino a 300 °C); richiedere il ricambio al servizio di assistenza tecnica.

1FFYPI



- 1** Control Panel
- 2** Oven Seal
- 3** Grill Element
- 4** Meat Probe
- 5** Tray removing handle
- 6** Grid tray
- 7** Telescopic guides
- 8** Cake tray
- 9** Deep tray
- 10** Door switch
- 11** Hinge
- 12** Triple glazed door
- 13** Air outlet
- 14** Cabinet Mounting
- 15** Grill Screen
- 16** Smoke Outlet
- 17** Back Wall Panel
- 18** Side lights
- 19** Fan
- 20** Full size interior glass

Control Panel



- 1** Cooking Functions
- 2** Temperature Indicator
- 3** Meat probe temperature indicator
- 4** Electric Clock
- 5** Temperature Sensor
- 6** Electric Clock Sensor
- 7** Sensor -
- 8** Sensor + / Child Safety Function
- 9** On / Off
- 10** Inside Light
- 11** Meat probe sensor

Oven Functions

Convencional

This function is for use when baking cakes, where the heat should be even to give a spongy texture.

Lower Element

Heat only comes from beneath. Suitable for warming plates or letting dough rise.

Grill and Lower Element

Ideal for roasts. This function can be used with any size joints of meat.

Grill

Toasting and browning. This function allows the surface to be cooked without affecting the inside of the food. Suitable for flat pieces such as steaks, ribs, fish and toasts.

Maxigrill

For toasting larger surfaces than possible with the Grill function, in addition to greater toasting power for faster food browning.

MaxiGrill with Fan

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the oven grid with the tray below to collect meat juices.

Caution

The door must be closed during use with Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with Fan.

Conventional with Fan

Suitable for roasts and cakes. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

Turbo

The fan spreads the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly distributed temperature, food can be cooked on two levels at the same time.

Pizza

Ideal for baking pizzas, pies, and fruit tarts or sponges.


Slow cooker

Designed to cook casseroles, stews, etc, in the traditional way, and for all recipes specifying long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure that they can be used in the oven.

Defrosting

Recommendations for Defrosting Food

The defrost function works by means of a 2-level system of hot air. HI is for meats in general and LO is for fish, cakes, pastries and bread. When selecting the defrost function, select HI or LO on the temperature display by pressing on the temperature sensor  and then the + or - sensors.

- Unpackaged food should be placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large pieces of meat or fish by placing them over the grid with a tray underneath to collect any liquid.

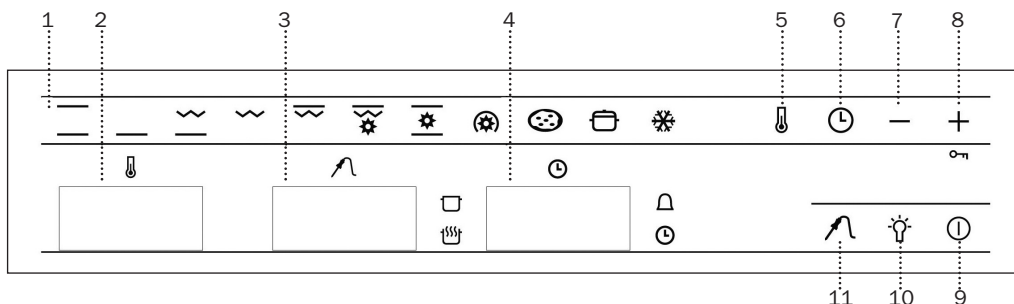
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. Condiments can be added once the surface is soft.
- Food should always be cooked after defrosting.
- Do not refreeze defrosted food.

See the following chart for defrosting times and temperature levels:

FOOD	LO LEVEL		HI LEVEL	
	Weight	Time	Weight	Time
Bread	1/2 Kg	35 mins		
Cake	1/2 Kg	25 mins		
Fish	1/2 Kg	30 mins		
Fish	1 Kg	40 mins		
Chicken			1 Kg	75 mins
Chicken			1,5 Kg	90 mins
Rib steak			1/2 Kg	40 mins
Minced meat			1/2 Kg	60 mins
Minced meat			1 Kg	120 mins

The times shown in the chart are a guide. The time needed for defrosting will depend on the temperature of the room, weight of the food and how frozen it is.

Oven Use



Use of the electronic timer

Caution

The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Ensure that the glass front of the control panel is clean and free of any obstacles when turning on the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the glass, you will need to turn off the oven for a few seconds and then turn it back on. By doing this, the sensors adjust automatically and will react once more to your fingertip control.

Setting the Electronic Clock

When turning your oven on, you will see the clock flashing 12:00 🕒. Set the clock by touching the + or - symbols on the glass. You will hear 2 beeps confirming the time has been set.

If you want to change the time, touch the clock sensor 🕒 until the indicator flashes 🕒. Change the time by touching the + or - sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Manual Operation

After setting the clock, the oven is ready for use:

- 1 Press the On sensor Ⓚ.
- 2 Press on the desired cooking function symbol.
- 3 The temperature display 🌡️ will show the preset temperature for that cooking function. Press on the temperature sensor 🌡️ to change it. Select the desired temperature by pressing on the + or - sensors.
- 4 The top oven cavity will start to heat up. Functions 🍳, 🔥, 🔥, 🔥, 🔥 and 🔥 will start the fast preheating function for a few minutes. The oven will beep when it reaches the selected temperature.

Caution: this preheating function turns on the turbo motor at the back of the top oven cavity.

- 5 During oven heating, the ° display will flash to show that the food is being heated.
- 6 Press on the Off sensor Ⓛ to stop cooking.

Caution


When cooking has finished, you will notice that oven cooling feature will work until the temperature inside the oven has been suitably lowered.

Oven Lighting

The inside light will go on:

–When the oven door is open. If the door is not closed after a certain time, the light will turn off to reduce power consumption.

–When any cooking function is selected. The light will turn off after a certain time.

If you want to turn the light on during cooking, just touch the Oven Light sensor . If you keep your finger on this sensor for a few seconds, the light will stay on throughout cooking.

Electronic Clock Functions

Cooking Time: This function allows you to programme cooking time length, after which the oven will turn off automatically.



Cooking Stop Time: This function allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.



Cooking Time and Cooking Stop Time: This function allows both cooking time length and the stop time to be programmed. With this function, the oven switches on automatically at the set time and operates for the cooking time it has been programmed for. It switches itself off automatically at the entered stop time.


Timer Alarm: A beep will go sound when the set time has finished, whether the oven is on or off.


Child safety: This function locks the oven, preventing small children from playing with it.

Programming the Timer Alarm





1 Press on the clock sensor  several times until the symbol  lights up.

2 Select the length of time after which you want the alarm to sound by pressing on the  or  sensors.



3 You will then hear two beeps, the display will show the time left before the alarm sounds and the symbol  will flash slowly, indicating that the timer has been set.



4 Once the programmed time has passed, an alarm will sound and the symbol  will begin to flash more quickly.


5 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed time whenever you want by touching the clock sensor  until the symbol  flashes, and then touching the  or  sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.


Programming Cooking Time

1 Press on the clock sensor . The symbol  will light up.




2 Select the cooking time by pressing the  or  sensors.

3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The symbol  will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically.





4 Select a cooking function and temperature.



5 Once the cooking time is complete, the oven will turn off, an alarm will sound and the  symbol will flash more quickly.

6 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed time whenever you want by touching the clock sensor  and then on the  or  sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.






Programming the Cooking Stop Time






- 1 Press on the clock sensor  several times until the symbol  lights up.
- 2 Select the cooking stop time by pressing the $+$ or $-$ sensors.
- 3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The  symbol will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically.
- 4 Select a cooking function and temperature.
- 5 Once it is the set time, the oven will turn off, an alarm will sound and the  symbol will flash more quickly.
- 6 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.



You can change the programmed cooking stop time at any moment by pressing on the clock sensor  until the  symbol flashes and then by pressing on the $+$ or $-$ sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

You can use this function even if you are already cooking with the oven. If this is the case, follow all of the above instructions except No. 4.



Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

- 1 Press on the clock sensor . The symbol  will light up.
- 2 Select the cooking time by pressing the $+$ or $-$ sensors.
- 3 Two consecutive beeps will then sound, and the display will show the remaining cooking time. The  symbol will flash slowly.
- 4 Press on the clock sensor  several times until the symbol  lights up.

- 5 Select the cooking stop time by pressing the $+$ or $-$ sensors.
- 6 This will be confirmed by two beeps. The current time will show on the display and the  symbol will remain lit.
- 7 Select a cooking function and temperature.
- 8 The oven will remain off, with the  symbol lit and the  symbol flashing slowly. The clock will show the current time and the inside light will remain off. The oven is now programmed.
- 9 When it is time to start cooking, the oven will switch on and will operate for the programmed cooking time. The clock display will show the remaining cooking time.
- 10 Once the set time is reached, the oven will turn off, an alarm will sound and the  and  symbols will flash.
- 11 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

If you wish to change the cooking stop time while cooking is in progress, press on the clock sensor  until the  symbol flashes. You can then change the cooking stop time by pressing on the $+$ or $-$ sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Child Safety Function

This function locks the oven, preventing small children from playing with it. To turn on the function, press on the  symbol until you hear a long beep and see several flashing dots between the digits of the temperature display . The oven is now locked.

To turn off the child lock, keep the \oplus symbol pressed until a long beep sounds.

Caution

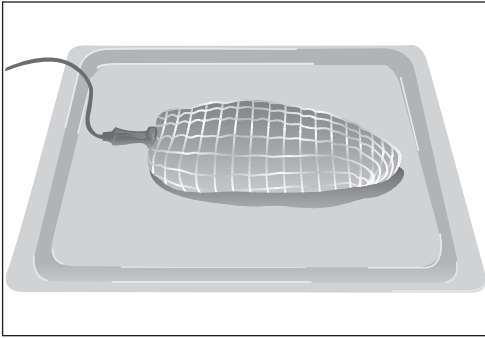
In the event of power failure, your electronic clock timer settings will be erased and 12:00 will flash on the clock display. Reset the clock and your programme again.

Use of the meat probe

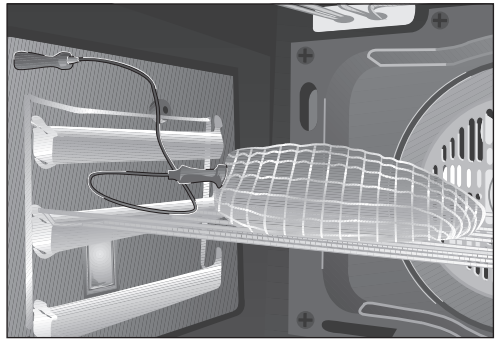
The meat probe measures the temperature inside the roast. When this temperature reaches a previously set level, the oven will turn off automatically. Cooking with the meat probe ensures optimum results for any type of meat or size of roast.

Placing the meat probe

- Use only the original meat probe.
- Place the probe before roasting begins.
- Insert the probe into the side of the roast so that the point reaches its centre.
- Insert the entire probe, up to the handle.



- It is recommended to turn the roast over half-way through cooking. Bear this in mind when placing the probe to avoid problems with it later.




- The point of the probe must not be touching the bone or fatty areas. Also, it should not be in a hollow area, which could happen with poultry.

Use of the meat probe

- Put the roast with the probe already in it into the oven.
- Plug the probe into the socket in the upper left side of the oven.
- When you plug it in, you will see a recommended temperature (65 °C) on the probe temperature display (3) on the control panel.

- If you want to change the recommended temperature, touch the sensor \curvearrowright and then the sensors \oplus or \ominus .
- You will hear two beeps confirming the new temperature selected.

- Select a function and a temperature for cooking the roast in the Cooking Chart.
- When the internal temperature of the roast reaches the selected temperature, the oven will turn off and an alarm signal will sound for a few seconds.
- Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.
- The roast is cooked to your taste and ready to serve.

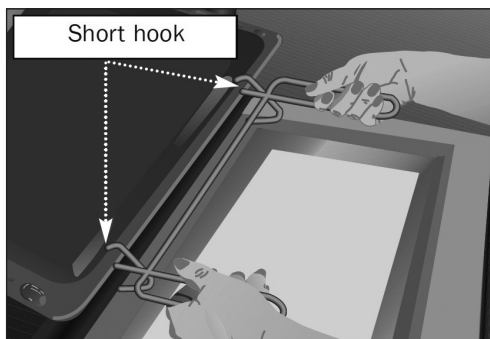
You can change the selected temperature for your roast whenever you want by touching the sensor  and then sensors + and - .

Cooking chart: suggested temperatures for cooking with the meat probe.

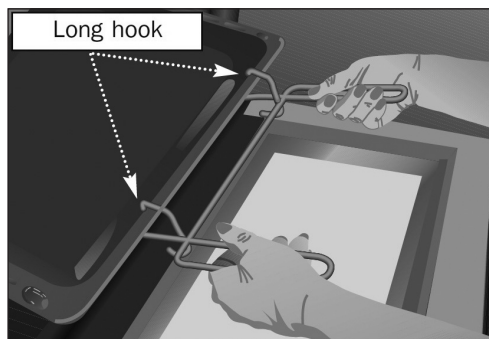
COOKING	Probe temperature	Notes
Roast-Beef	35 - 40 °C	RARE
Roast-Beef	45 - 50 °C	MEDIUM
Roast-Beef	55 - 60 °C	WELL DONE
Leg of lamb	65 - 70 °C	
Ham hock	80 - 85 °C	
Loin of pork	65 - 70 °C	
Roast ham	80 - 85 °C	
Chicken	75 - 80 °C	
Turkey	80 - 85 °C	

Tray removing handle

The handle for removing trays is used when you need to slide the shelf out and check what's cooking. See drawings. To take the shelf out of the oven, use oven gloves.



Position for cake tray. The short hook over the tray.



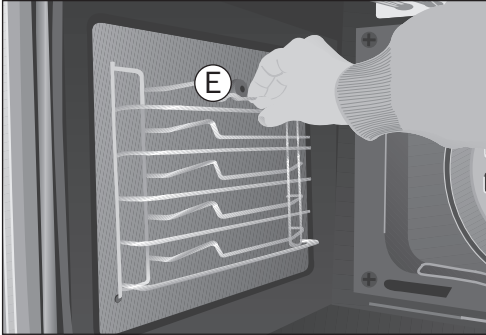
Position for deep tray. The long hook over the tray.

Changing the oven light bulb

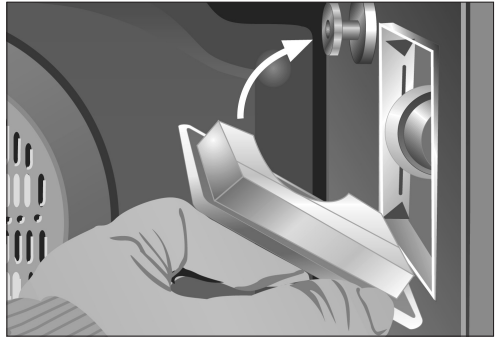
Caution

Make sure the oven is unplugged before changing the bulb.

- Detach the chrome supports by loosening the screw (E).

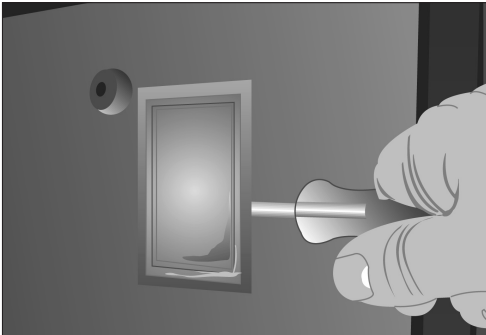


- Change the bulb.
- Reassemble the glass cover and ensure that everything fits in the correct position.



The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300 °C. You can order one from Technical Service.

- Release the bulb-holder glass cover with a tool.






ENERG Y IJA
 енергия · ενεργεια IE IA


BARAZZA 1FFYPI




57 L



0.84 kWh/cycle*



0.81 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zykus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · eiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	102,5
Nº cav *	1
M	36,5 kg

* затв.отдел. · onvrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

Desideriamo anche noi dare il nostro contributo all'ambiente; per questo la carta che utilizziamo è riciclata.
 Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
 Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
 O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir benutzen Recyclingpapier.
 Onze bijdrage aan de bescherming van het milieu: wij gebruiken kringlooppapier.
 Cod.: 83172891/3172891-000



Manuale generale di installazione e manutenzione

FORNO

Maintenance and Installation Generic Manual

OVEN

ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni per ottenere un funzionamento ottimale del forno. Conservare questo manuale in modo da poterlo rendere consultabile da parte di un eventuale nuovo proprietario.

Sicurezza elettrica

- Per collegare il forno alla rete elettrica l'installatore deve usare un cavo di alimentazione tipo H05RR-F, H05SS-F o H07RN-F. Lo schema di collegamento è riportato nella figura 23.
- Il forno deve disporre sempre di una buona messa a terra nel rispetto della normativa vigente.
- Il collegamento dovrà essere effettuato tramite un interruttore onnipolare, adeguato all'intensità cui è sottoposto l'apparecchio e con un'apertura minima tra contatti di 3 mm per lo scollegamento in caso di emergenza, per le operazioni di pulizia o sostituzione della lampadina. In nessun caso il cavo di terra potrà passare da questo interruttore.
- L'interruttore può essere sostituito da una spina di innesto a condizione che sia accessibile in condizioni di normale utilizzo.
- Qualsiasi manipolazione o riparazione dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, dovrà essere effettuata dal personale del Servizio di assistenza tecnica autorizzato con l'impiego di ricambi originali. Le riparazioni o gli interventi realizzati da terzi

potrebbero danneggiare l'apparecchio o causarne un funzionamento scorretto con conseguenti pericoli per la sicurezza degli utenti.

- Scollegare il forno in caso di guasto.
- Nei forni combinati dotati di ripiano sarà possibile montare esclusivamente quelli raccomandati dal produttore.

Sicurezza per i bambini

- Impedire ai bambini di avvicinarsi al forno durante le operazioni di cottura poiché vengono raggiunte temperature elevate.
- I minori di 8 anni devono restare lontano dall'apparecchio, a meno che non siano sottoposti a costante supervisione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso del forno è riservato ai bambini di età pari o superiore agli 8 anni e alle persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano state loro garantite supervisione o istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e comprendendo i pericoli che tale uso implica.

Sicurezza nell'uso del forno

- Il forno deve funzionare sempre con lo sportello chiuso.
- Utilizzare il forno solo quando è installato all'interno del mobile (cfr. la sezione dedicata all'installazione del forno).

- Il vassoio e la griglia dispongono di un sistema per facilitarne l'estrazione parziale e consentire la manipolazione degli alimenti.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda; usare guanti di protezione per effettuare le manovre all'interno del forno ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- All'interno del forno usare esclusivamente l'apposita sonda fornita per la misurazione della temperatura (modelli applicabili).

Pulizia e manutenzione



- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per effettuare qualsiasi intervento.
- Non usare detergenti abrasivi né apparecchi per la pulizia a vapore o con acqua a pressione.
- Non affidare ai bambini le operazioni di pulizia e manutenzione senza un'attenta supervisione.
- Prima di sostituire la lampadina, accertarsi che il forno sia scollegato dall'alimentazione per evitare il rischio di choc elettrici.

ATTENZIONE

Per conoscere le prestazioni e le dotazioni specifiche del proprio forno, consultare la Guida Rapida in dotazione con il presente manuale.

Prima del Primo Utilizzo

Durante il processo di produzione all'interno del forno potrebbero essersi accumulati grassi e altre impurità. Per eliminarli procedere nel modo seguente:


- Eliminare tutti gli imballaggi, compresa la plastica di protezione se presente.
- Accendere il forno sulla funzione  o, in mancanza di questa, sulla funzione , a 200 °C per un'ora. A tal fine consultare la Guida rapida allegata al presente manuale.
- Far raffreddare il forno aprendo lo sportello e consentendo quindi la ventilazione e l'eliminazione di odori all'interno dell'apparecchio.
- Una volta raffreddato, pulire il forno e gli accessori.

Durante la prima messa in funzione, vengono prodotti fumi e odori; quindi fare in modo che ci sia una buona ventilazione della cucina.

Imballaggio Ecologico

L'imballaggio è realizzato con materiali totalmente riciclabili che possono essere riutilizzati. Contattare le autorità locali per informarsi sulle procedure previste per il ritiro di questi materiali.

ATTENZIONE

Il simbolo  presente sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo apparecchio non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Dovrà essere consegnato al punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. In tal modo si potrà contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e della salute pubblica evitando una manipolazione incorretta dell'apparecchio. Per informazioni più dettagliate su come riciclare l'apparecchio, contattare le autorità preposte nella propria città di residenza, il servizio di raccolta rifiuti o l'azienda presso cui è stato acquistato il prodotto.

Altre Istruzioni Importanti

- Il forno deve funzionare sempre con lo sportello chiuso.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità nel caso si utilizzi il forno per fini diversi dalla preparazione di alimenti per uso domestico.
- Non conservare oli, grassi né materiali infiammabili all'interno del forno poiché potrebbe essere pericoloso qualora questo venga messo in funzione.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto del forno poiché questo potrebbe danneggiarsi oltre che rappresentare un pericolo per la sicurezza.
- Non ricoprire la base del forno con fogli di alluminio poiché potrebbe avere conseguenze sulla cottura degli alimenti, oltre a danneggiare lo smalto del forno e l'interno del mobile della cucina.
- Per cucinare qualsiasi alimento, inserire il vassoio o la griglia sulle guide laterali del vano interno.
- Non depositare recipienti né alimenti sulla base del forno, utilizzare sempre i vassoi o la griglia forniti.
- Non versare acqua sulla base del forno durante il funzionamento poiché potrebbe danneggiarsi lo smalto.
- Durante la cottura aprire lo sportello del forno il meno possibile; in tal modo si ridurrà il consumo di energia.
- Nelle cotture con un alto contenuto di liquidi è normale che si produca della condensa sullo sportello.
- Pulire l'interno del forno per eliminare i residui di grasso o di alimenti che altrimenti nelle cotture successive emanerebbero fumo e odori oppure provocherebbero la comparsa di macchie.

Pulizia e Manutenzione

Attenzione:

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per effettuare qualsiasi intervento.

Pulizia dell'Interno del Forno

1 Forni con smalto di facile pulizia

Con il forno freddo e per pulire le superfici smaltate (ad esempio la base del forno), utilizzare spazzole di nylon o spugne con acqua tiepida saponata. Se si utilizzano prodotti per la pulizia del forno, applicarli solo sulle superfici smaltate attenendosi alle istruzioni del produttore.

2 Forni con smalto speciale adatto ad altri sistemi di pulizia

Consultare la scheda delle caratteristiche del proprio forno.

Attenzione

Non pulire l'interno del forno con apparecchi di pulizia a vapore o con acqua a pressione. Non utilizzare neanche spugne o spazzole metalliche, né utensili che possano danneggiare lo smalto.

- Altri modelli di forno dispongono di un sistema di pulizia tramite catalisi (funzione autopulente). Tale sistema elimina i piccoli residui di grasso che si producono durante la cottura utilizzando temperature elevate.

Uso del grill apribile (in base ai modelli)

Per pulire la parte superiore del forno,

- Attendere che il forno sia freddo.
- Ruotare la vite (A) e abbassare al massimo la resistenza del grill. Figura 1
- In altri modelli di forno è necessario spingere con entrambe le mani la serpentina della resistenza del grill (B) fino a sganciarla dal supporto superiore. Figura 2
- Ruotare la resistenza e pulire la parte superiore del forno.
- Infine risistemare la resistenza del Grill nella posizione iniziale.

Pulizia dei Pannelli Catalitici

Se i residui di alimenti presenti sullo smalto non vengono eliminati con la normale pulizia (funzione autopulente), procedere nel modo seguente:

- 1 Smontare i pannelli e lasciarli in ammollo per il tempo necessario ad ammorbidire i residui di cibo.
- 2 Pulire i pannelli con una spugna e acqua pulita.
- 3 Asciugare i pannelli e rimontarli nel forno.
- 4 Lasciare il forno acceso per un'ora a 200 °C.

Attenzione

Non applicare detersivi commerciali né polveri abrasive sulla superficie dei pannelli catalitici.

Istruzioni per lo smontaggio dei supporti e dei pannelli catalitici piatti

- 1 Estrarre gli accessori dall'interno del forno.
- 2 Estrarre i supporti (C) allentandone il dado (D). Figura 3
- 3 Svitare il dado (D) lasciando liberi i pannelli catalitici piatti. Figura 4
- 4 Per smontare il pannello alla base, estrarre la vite (E). Figura 5
- 5 Per il montaggio, procedere in senso inverso.

Attenzione

Per la sicurezza degli utenti, si raccomanda di non mettere mai in funzione il forno senza il pannello della base, che protegge la ventola.

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.

Per le superfici inossidabili, operare con attenzione e utilizzare solo spugne o panni che non graffino.

Pulizia dello Sportello del Forno

Non utilizzare spugne o spazzole metalliche, né polveri pulenti o prodotti abrasivi per pulire lo sportello del forno poiché la superficie potrebbe rigarsi e il vetro potrebbe rompersi.

In base al modello di forno, è possibile smontare lo sportello per facilitarne la pulizia. Procedere nel modo seguente:

- 1 Aprire lo sportello.
- 2 Ruotare completamente le due levette (F).
Figura 6
- 3 Chiudere lo sportello fino al punto di innesto con due levette. Figura 7
- 4 Afferrando lo sportello sui lati con entrambe le mani, sollevarlo e staccarlo fino a estrarre completamente le cerniere (G). Figura 8

Per il montaggio dello sportello, procedere nel modo inverso.

Per gli altri modelli di forno, seguire le seguenti istruzioni:

- 1 Aprire completamente lo sportello del forno.
- 2 Inserire dei passanti di sicurezza nei fori visibili nelle cerniere dello sportello. Figura 9
- 3 Afferrare lateralmente lo sportello con entrambe le mani e chiuderlo quasi totalmente.
- 4 Sollevare lo sportello ed estrarre le cerniere dalle scanalature frontali del forno tirando verso l'esterno. Figura 8

Attenzione

Non estrarre mai i passanti di sicurezza poiché la cerniera è sotto tensione e potrebbe causare lesioni. Inoltre, se i passanti non sono inseriti non è possibile montare lo sportello.

Per sistemare nuovamente lo sportello, afferrarlo con entrambe le mani e inserire le cerniere nelle apposite aperture della parte frontale del forno. Aprire lentamente e completamente lo sportello del forno.

Pulizia dello Sportello con Vetro Interno di Grandi Dimensioni

Istruzioni di smontaggio / montaggio del vetro interno

- 1 Aprire lo sportello del forno.
- 2 Tirare il vetro verso l'esterno dalla parte inferiore (H). Figura 10
- 3 Il vetro interno a questo punto è libero. Estrarlo.

Attenzione

Fare attenzione poiché, una volta estratto il vetro interno, lo sportello del forno si chiuderà.

- 4 Pulire il vetro interno e l'interno dello sportello del forno.
- 5 Quindi inserire i supporti del vetro interno nelle scanalature superiori dello sportello (I).
Figura 11
- 6 Rivolgere il vetro verso lo sportello (K).
- 7 Facendo pressione con entrambe le mani sui due supporti inferiori (L) e spingendo contemporaneamente il vetro verso lo sportello (M), il vetro sarà nuovamente fissato a questo. Figura 12

Istruzioni di smontaggio / montaggio dei vetri interni. Forno 90 cm

- 1 Aprire lo sportello del forno.
- 2 Ruotare totalmente le due levette (N) per bloccare il movimento dello sportello. Fig. 13
- 3 Esercitare pressione con le dita sul punto 1 posto nella parte superiore di entrambi i lati dello sportello del forno. Fig. 14
- 4 Continuando a mantenere la pressione sul punto 1, tirare la chiusura superiore dello sportello. Fig. 15
- 5 I vetri interni dello sportello potranno così essere estratti e facilmente puliti con un apposito prodotto e un panno morbido.

Attenzione

Se non è stato bloccato il movimento dello sportello con l'apposita levetta (N), fare attenzione perché quando si estraggono i vetri interni lo sportello del forno si chiuderà.

6 Una volta puliti, inserire i vetri seguendo lo stesso ordine in modo tale che la dicitura **TERMOGLASS** stampigliata sulla superficie risulti leggibile.

7 Sistemare nuovamente la chiusura superiore dello sportello verificando che le linguette laterali si inseriscano nel punto 1.

Sostituzione della Lampadina del Forno

Attenzione

Per sostituire la lampadina, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

- Svitare la lente del portalampadina.
- Sostituire la lampadina e montare nuovamente la lente.

La lampadina da sostituire deve resistere alle alte temperature (fino a 300 °C); richiedere il pezzo al servizio di assistenza tecnica. Figura 16
Per gli altri modelli di forno, seguire le seguenti istruzioni:

- Allentare la lente del portalampadina con l'aiuto di un utensile. Fig. 17
- Sostituire la lampadina.
- Rimontare la lente, verificando che si inserisca nella posizione corretta. Fig. 18

Risoluzione dei Problemi

Il forno non funziona

Verificare la connessione alla rete.
Controllare i fusibili e il limitatore dell'impianto.
Verificare che l'orologio si trovi in modalità manuale o programmata.
Verificare la posizione del selettore delle funzioni e delle temperature.

La lampadina interna del forno non si accende

Sostituire la lampadina.
Verificare il corretto montaggio in base al manuale di istruzioni.

La spia pilota di riscaldamento non si accende

Selezionare una temperatura.
Selezionare una funzione.
Questa dovrà illuminarsi solo mentre il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata.

Produzione di fumi durante il funzionamento del forno

Si tratta di un processo normale durante la prima messa in funzione.
Pulire periodicamente il forno.
Ridurre la quantità di grasso od olio presenti nel vassoio.
Non usare temperature superiori a quelle indicate nelle tabelle di cottura.

Non si ottengono i risultati di cottura desiderati

Rivedere le tabelle di cottura per indicazioni sul funzionamento del forno.

Attenzione

Qualora, dopo aver consultato le tabelle, il problema persista, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Scheda Tecnica

Se l'apparecchio non funziona, comunicare al Servizio di Assistenza Tecnica il tipo di anomalia riscontrata indicando:

- 1 Numero di Serie (S-No)
- 2 Modello (Mod.)

incisi sulla targa delle specifiche tecniche. Questa si trova nella parte inferiore del forno, visibile aprendo lo sportello.

Installazione

Queste informazioni sono riservate esclusivamente all'installatore poiché questi è responsabile del montaggio e del collegamento alla rete elettrica. Qualora il cliente installi il forno da solo, il produttore non sarà responsabile per eventuali danni.

Prima dell'Installazione

- Per disimballare il forno, tirare la linguetta che si trova nella parte inferiore della scatola; per spostarlo, sostenerlo dalle maniglie laterali e mai dalla maniglia dello sportello del forno.
- Predisporre un'apertura nel mobile delle dimensioni indicate nella figura considerando che le dimensioni minime della base del mobile sono 550 mm (cfr. figura 19, 20 e 21).
- Per l'incasso dei forni multifunzione, la parte posteriore del mobile, corrispondente alla zona ombreggiata (A) nella figura 22, non deve presentare sporgenze (ribattiture del mobile, tubature, basi di innesto, ecc...).
- La pellicola adesiva utilizzata per il rivestimento dei mobili deve essere in grado di sopportare temperature superiori a 85 °C.

Collegamento Elettrico

L'installatore dovrà verificare quanto segue:

- La tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quanto indicato nella targa delle caratteristiche.
- L'installazione elettrica deve essere in grado di sopportare la potenza massima indicata nella targa delle caratteristiche.
- Una volta effettuato il collegamento elettrico, verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici del forno.

Installazione del Forno

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

- 1 Inserire il forno nel mobile verificando che il cavo di alimentazione non resti schiacciato né a contatto con parti calde del forno.
- 2 Fissare il forno al mobile tramite le due viti comprese nella fornitura, avvitandole al mobile tramite i fori visibili quando si apre lo sportello.
- 3 Verificare che il telaio del forno non sia in contatto diretto con i pannelli laterali del mobile e che vi siano almeno 2 mm di distanza dai mobili contigui.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read this Instruction Manual carefully to obtain the best performance from your oven. Keep this manual so that it can be read by a new owner.

Electrical Safety

- To connect the oven to the power supply, the technician should use an H05RR-F, H05SS-F or H07RN-F power cable. The connection diagram is shown in Figure 23.
- The oven should always have a good earth connection in line with current regulations.
- Connection must be made by means of an omnipolar switch that is suitable for the current drawn and with a minimum aperture between contacts of 3 mm for disconnection in case of emergency, cleaning or bulb changing. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.
- This switch may be replaced by a plug, provided it is accessible for normal use.
- Any handling or repair to the appliance, including replacement of the power cable, should be carried out by authorised Technical Service Personnel using original spare parts. Repairs or handling by others may damage the appliance or cause malfunctioning that could be hazardous to your safety.
- Unplug your oven if it malfunctions.
- In ovens combined with hobs, only those recommended by the manufacturer may be fitted.

Child Safety

- Do not allow children to come near the oven while in use as it can reach very high temperatures.
- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless they are under permanent supervision. Children should not be allowed to play with the appliance.
- The appliance may be used by children over the age of 8 and people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience or know-how, provided they have been given appropriate instructions or supervision on how to use the appliance safely and understand the dangers involved.

Safety in the use of the oven

- The oven must always be operated with the door closed.
- Only use the oven after it has been installed inside the kitchen unit (See Installing the Oven).
- The tray and grill have a system for easy part removal and handling of food.
- The oven heats up when in use, so please use oven gloves when performing operations inside the oven and avoid touching the heating elements.
- Only use the temperature probe supplied to measure the temperature inside the oven (in models that come with this feature).

Cleaning and Maintenance



- Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.
- Do not use abrasive cleaning products, or steam or pressurised water cleaning equipment.
- Cleaning and maintenance tasks to be carried out by the user should not be done by children without supervision.
- Before replacing a bulb, first make sure that the oven has been disconnected from the mains to avoid the possibility of receiving an electric shock.

CAUTION

For the specific features and performance of your oven, please consult the Quick Start Guide that comes with this Manual.

Before First Use

There may be traces of grease and other substances in the oven as a result of its manufacturing process. These should be removed by means of the following procedure:


- Remove all of the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
- Turn the oven to setting , or else place it on the defect setting , at 200°C, for 1 hour. Consult the Quick Start Guide accompanying this manual on how to do this.
- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven and accessories.

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

Environmentally Friendly Packaging

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the necessary procedures for disposing of these materials.

CAUTION

The  symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided. Contact your local council, household waste disposal service or the establishment you bought the product from for more information on recycling the appliance.

Other important instructions

- The oven must always be operated with the door closed.
- The manufacturer takes no responsibility for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. You could damage it, as well as endanger your own safety.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- To cook any food, insert the tray or grill in the side rails in the oven.
- Do not place containers or food on the bottom surface of the oven. Always use the trays and grill.
- Do not pour water on the bottom surface of the oven when in use; this may damage the enamel.
- Open the oven door as little as possible during cooking. This will reduce power consumption.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking dishes with a high liquid content.
- Clean the oven interior to remove traces of grease or food, which could later give off smoke and odours and cause stains to appear.

Cleaning and Maintenance

Caution:

Disconnect the appliance from mains power supply before any operation.

Cleaning the Oven Interior

1 Easy-to-clean enamel ovens

Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enamelled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven-cleaning products only on enamelled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

2 Ovens coated in special enamel adapted to other cleaning systems

Please consult the Specifications Sheet for your oven.

Caution

Do not clean the oven interior with steam or pressurised water cleaning equipment. Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

- Other oven models have a catalytic (self-cleaning) cleaning system. This system removes small traces of grease while cooking at high temperatures.

Use of Fold-down Grill (depending on Model)

To clean the top part of the oven:

- Wait until the oven is cold.
- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible. Figure 1
- In other oven models, push the rod of the grill element (B) with both hands until it is released from the upper fastening point. Figure 2
- Turn the element round and clean the upper part of the oven.
- Finally, return the grill element to its original position.

Cleaning the Catalytic Panels

If the remains of food on the enamel cannot be cleaned off using normal (self-cleaning) methods, then:

- 1 Dismantle the panels and leave them to soak long enough to soften the remains.
- 2 Clean the panels with a sponge and clean water.
- 3 Dry the panels and mount them in the oven again.
- 4 Connect the oven for an hour at 200 °C.

Caution

Do not use commercial cleaning products or abrasive powder cleansers on the surface of the catalytic panels.

Instructions for Dismantling the Flat Catalytic Panels and their Supports.

- 1 Remove all accessories from inside the oven.
- 2 Pull on the supports (C), releasing them from the nut (D). Figure 3
- 3 Unscrew the nut (D) to release the flat catalytic panels. Figure 4
- 4 To dismantle the panel at the back, remove the screw (E). Figure 5
- 5 To assemble, proceed in reverse order.

Caution

For your own safety, never turn the oven on without the rear panel in position since this protects the fan.

Cleaning the Oven Exterior and 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 surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

Cleaning the Oven Door

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available abrasive powder cleansers to clean the oven door as they could scratch the surface and cause the glass to break.

In some oven models the door may be removed to make them easier to clean, by proceeding as follows:

- 1 Open the door.
- 2 Turn the two clamps (F) right round. Figure 6
- 3 Close the door until it fits in the two clamps. Figure 7
- 4 Holding the door at the sides with both hands, raise and remove the door from the oven until the hinges (G) have been completely removed. Figure 8

To mount the door, proceed in reverse order.

For other oven models, follow these instructions:

- 1 Open the oven door completely.
- 2 Insert the safety pins in the visible slots in the door hinges. Figure 9
- 3 Hold the door at the sides with both hands and close it almost completely.
- 4 Now lift the door and remove the hinges from the slots in the front of the oven by pulling them out. Figure 8

Caution

Do not remove the safety pins at any time since the hinge is taut and may cause injury. It would also be impossible to mount the door without the pins being in place.

To mount the door, hold it with both hands and insert the hinges in the appropriate openings in the front of the oven. Slowly open the door until it is fully open.

Cleaning the Large Inner Glass Door

Instructions for Removing / Replacing Inner Glass

- 1 Open the oven door.
- 2 Pull the glass outwards by the bottom (H). Figure 10
- 3 The inside glass will become loose. Remove it.

Caution

Be very careful when removing the inner glass, as the oven door will close.

- 4 Clean the inner glass and the inner surface of the oven door.
- 5 Return the glass supports to the upper door slots (I). Figure 11
- 6 Turn the glass towards the door (K).
- 7 Attach the glass to the door again by pushing the two lower supports (L) with both hands while pushing the glass towards the door (M). Figure 12

Instructions to remove / replace inside glass panels. 90 cm oven

- 1 Open the oven door.
- 2 Fully rotate the two clamps (N) to stop the door from closing. Fig 13
- 3 Squeeze point 1 located on the upper part of both sides of the oven door. Fig 14
- 4 Continue squeezing point 1 and pull out the upper clasp of the door. Fig 15
- 5 The inside glass panels will now be loose and can be easily cleaned with window cleaning liquid and a soft cloth.

Warning

If the door has not been blocked with the clamp (N), please take care when removing the inside glass panels as the oven door will close.

- 6 Once clean, return the glass panels in the same order so that the word **TERMOGLASS** can be read.
- 7 Replace the upper clasp of the door, making sure that the side tabs fit in point 1.

Changing the Oven Light bulb

Caution

First make sure the oven is unplugged before proceeding to change the bulb.

- Unscrew the bulb-holder glass cover.
- Replace the bulb and reassemble the glass cover.

The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300°C. You can order one from the Technical Assistance Service. Figure 16

For other oven models, follow these instructions:

- Loosen the lens from the lampholder with the help of the appropriate tool. Fig 17
- Exchange the bulb.
- Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it. Fig 18

If Something Goes Wrong

The oven stops working

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker for your installation.
- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
- Check the position of the function and temperature setting.

The light inside the oven does not go on

- Change the bulb.
- Check that it has been properly inserted according to the Instruction Manual.

The heating pilot light does not turn on

- Select a temperature.
- Select a function.
- It should only come on while the oven is heating up to the temperature selected.

Oven smoking during use

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

The expected cooking results are not achieved

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

Caution

If these problems persist despite these tips, contact Technical Service.

Technical Specifications

If the appliance does not work, inform Technical Service of the kind of problem you are experiencing and give the:

- 1 Serial Number (S-No)
- 2 Model of Appliance (Mod.)

You will find this information engraved on the identification plate. This plate is on the bottom of the oven and can be seen when opening the door.

Installation

This information is exclusively for the installer, who is responsible for the oven's assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not accept liability for possible damage.

Prior to Installation

- To unpack the oven, pull on the tab located at the bottom of the box and hold it by the side handles, never by the oven door handle.
- The opening in the kitchen unit must be that indicated on the diagram. The minimum size of the unit base must be 550 mm. (See Figures 19, 20 and 21).
- With built-in multifunction ovens, the rear of the unit, corresponding to the shaded area (A) in Figure 22, must have nothing projecting out (unit reinforcement, pipes, sockets, etc.).
- The adhesive used in the plastic lining the kitchen units must be able to withstand temperatures over 85°C.

Electrical Connection

The installer must ensure that:

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

Oven Installation

For all ovens. after the power has been connected:

- 1 Position the oven inside the unit and ensure that the power cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
- 2 Anchor the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the holes that can be seen when the door is open.
- 3 Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a separation of at least 2 mm with the adjacent units.

Fig 1

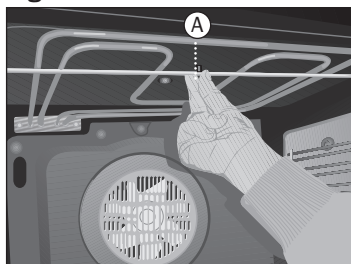


Fig 2

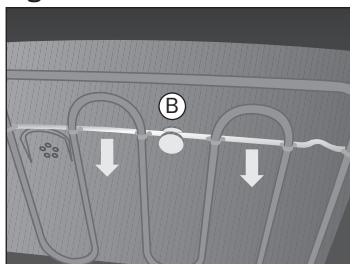


Fig 3

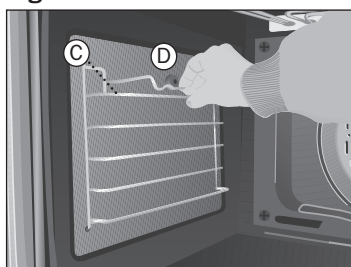


Fig 4

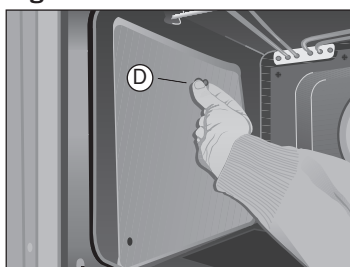


Fig 5

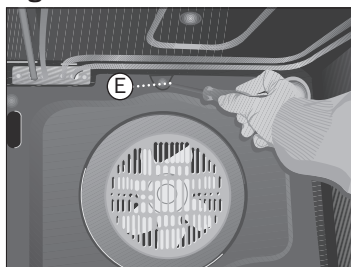


Fig 6

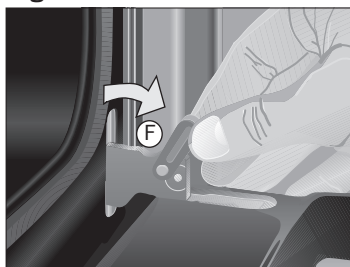


Fig 7

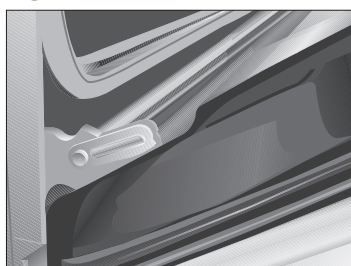


Fig 8

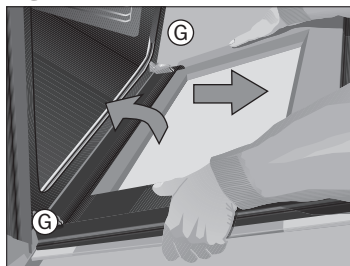


Fig 9

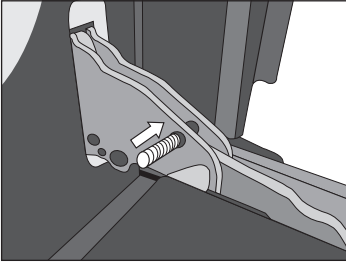


Fig 10

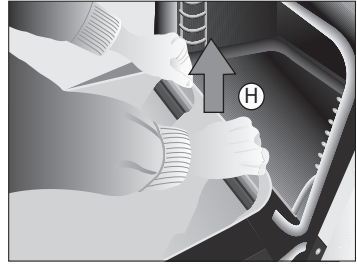


Fig 11

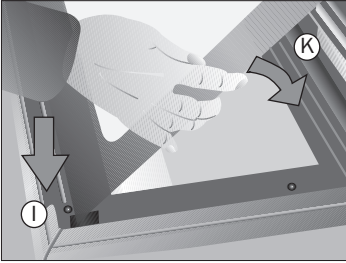


Fig 12

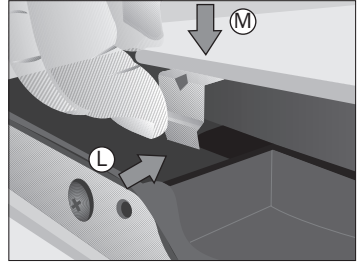


Fig 13

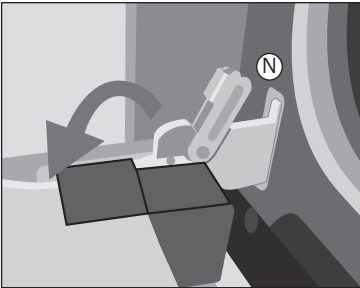


Fig 14

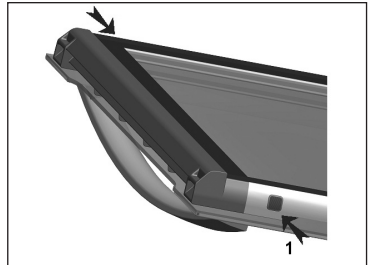


Fig 15

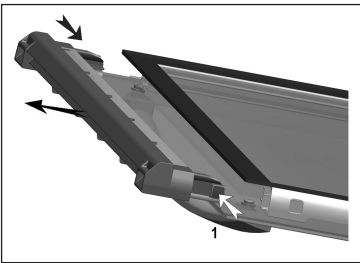


Fig 16

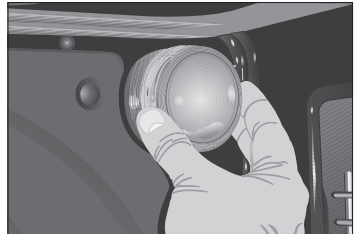


Fig 17

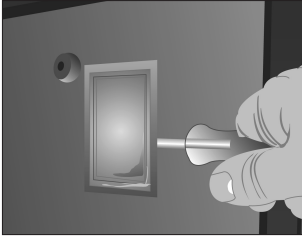


Fig 18

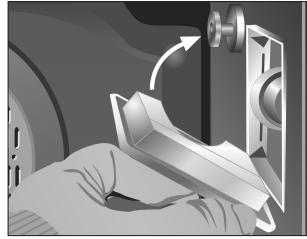
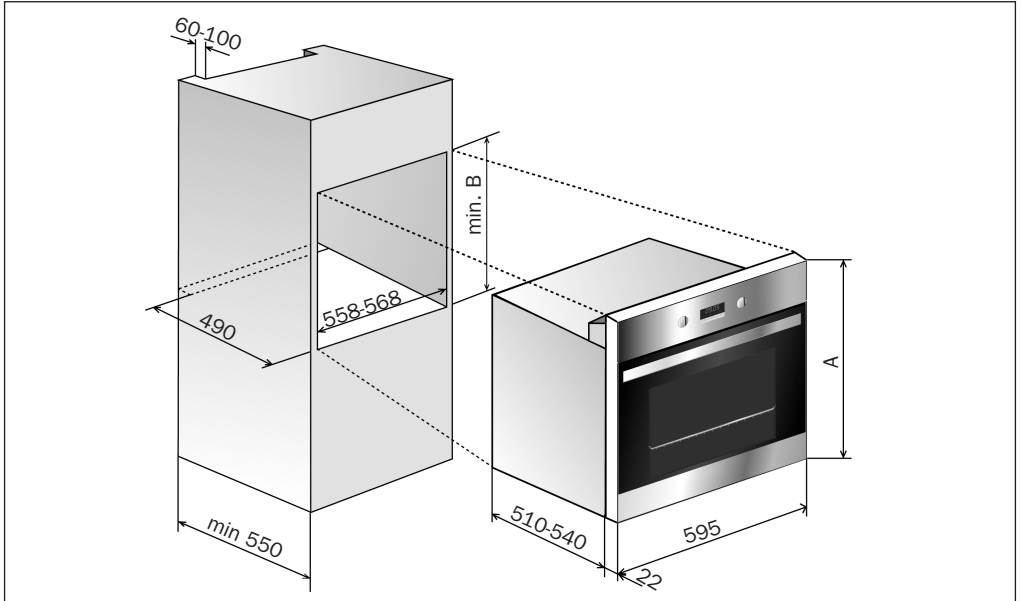


Fig 19



A: 595-455 / B: 590-450 / C: 600-460

Fig 20

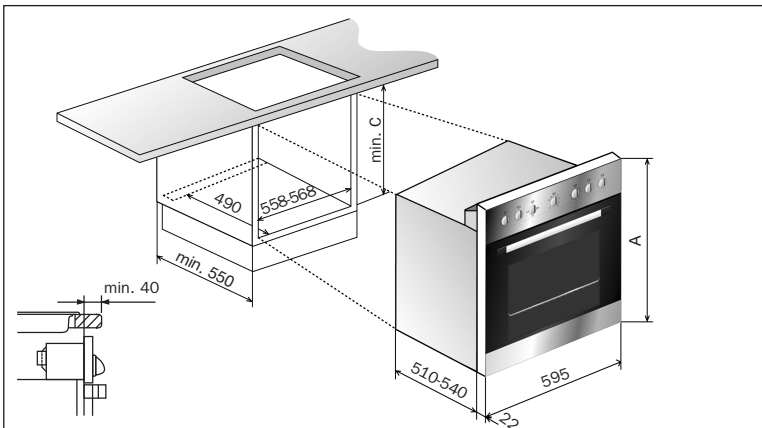


Fig 21

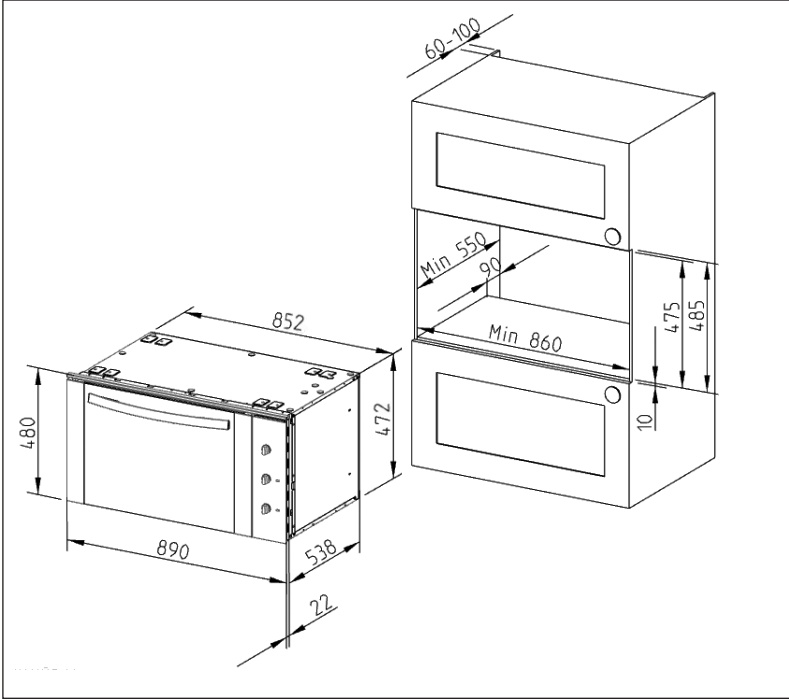


Fig 22

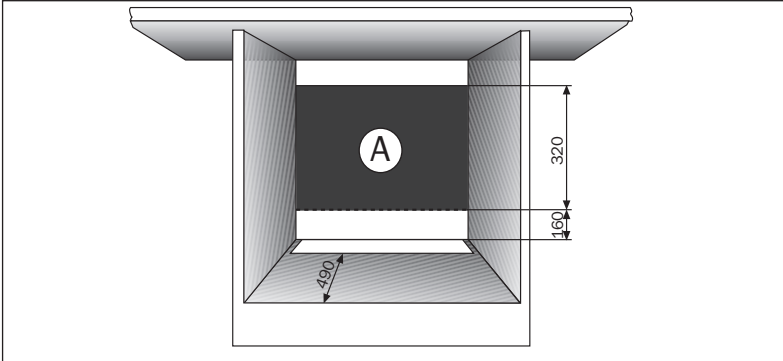
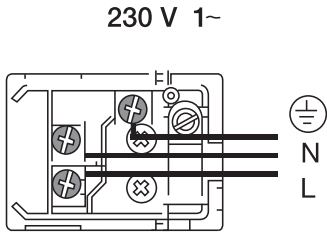
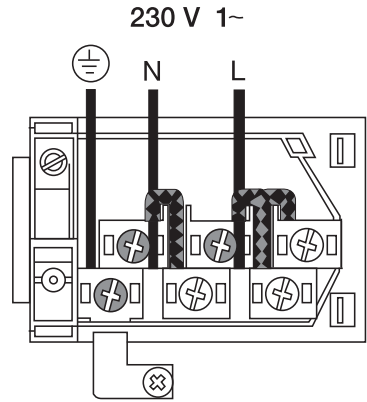


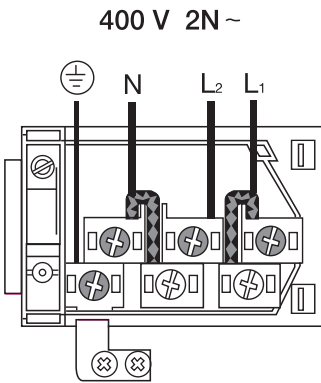
Fig 23



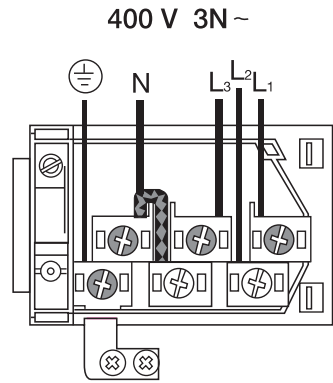
3 x 1,5mm²



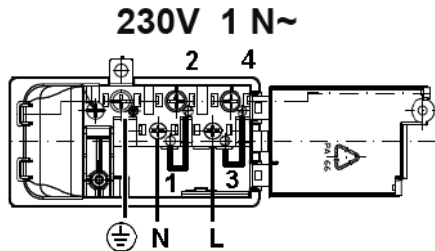
3 x 4mm²



4 x 2,5mm²



5 x 1,5mm²



3 x 4 mm²
P_{max} 6,6 KW ; 30 A



Tabelle di cottura

FORNO



Cooking Tables

OVEN






Italiano






















I tempi e le temperature riportati nelle tabelle sono indicativi. Le funzioni di cottura variano da modello a modello. In generale è raccomandabile preriscaldare il forno vuoto utilizzando la funzione  o . Il tempo di preriscaldamento termina quando si spegne la spia pilota di riscaldamento.









English

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function  or . The preheating time finish when the heating pilot light switches off.







ANTIPASTI VOORGERECHTEN	Peso Gewicht (Kg)	Altezza Hoogte π λ	Funzione Functie	Temp. Temperat. (°C)	Tempo Tijdsduur (min)	Recipiente Schaal
Riso al forno Gebakken rijst Ρύζι στο φούρνο Рис в духовке	0,35	Inferiore Laag Χαμηλότερο Нижний		180-200	45-50	Stampo/recipiente per la cottura del riso Paellera Ρηχό σκεύος Специальная сковорода (паэльбера)
				170-190	35-40	
				170-190	35-40	
Torta salata Pasteitje Πίτα Пирог	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	45-50	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
				170-190	25-30	
Sfoglìa di verdure Bladerdeeg met groentevulling Σφολιάτá με λαχανικά Слойка с овощами	1	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	35-40	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				170-190	30-35	
				170-190	35-40	
Tortino di verdure Groentetaart Πίτα με λαχανικά Овощной пирог	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	55-60	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Patate arrosto Gepofte aardappelen Πατάτες ψητές Запеченый картофель	1	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	60-65	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	
Pizza Pizza Πίτσα Пицца	0,65	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	20-25	Griglia Grill Σχάρα Решетка
				170-190	10-15	
				170-190	15-20	
				180-200	12-20	
Quiche Quiche Κίς Киш	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	45-50	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	

ANTIPASTI VOORGERECHTEN	Peso Gewicht (Kg)	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat. (°C)	Tempo Tijd (min)	Recipiente Schaal
Pomodori ripieni Gevulde tomaten Τομάτες γεμιστές Фаршированные помидоры	0,75	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	10-15	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Melanzane gratinate Gegratineerde aubergines Μελιτζάνες ογκρατέν Запеченные баклажаны	1	Superiore Hoog Υψηλότερο Верхний		200-220	15-20	Vassoio Plaat Ταψί Противень
Lasagne Lasagne Λαζάνια Лазанья	1	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	25-30	Stampo Vorm Φόρμα Форма

PESCE VISGERECHTEN	Peso Gewicht	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat.	Tempo Tijd	Recipiente Schaal
	(Kg)			(°C)	(min)	
Pagello Zeebrasem Φαγκρί Красноперый спар	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	30-35	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	25-30	
				170-190	25-30	
Orata al sale Goudbrasem in zout Τσιπούρα σε κρούστα αλατιού Дорада в соли	1	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	25-30	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				180-200	25-30	
				180-200	25-30	
Sfoglia di pesce Bladerdeeg met visvulling Σφολιάτα με ψάρι Слойка с рыбой	1	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	30-35	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				180-200	30-35	
				180-200	30-35	
Sogliola Zeetong Γλώσσα Камбала	1	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	15-20	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Spigola Zeebaars Λαυράκι Лаврак	1	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	20-25	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Merluzzo Heek Μπακαλιάρος Мерлан	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	25-30	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Tortino di pesce Vispastei Πίτα ψαριού Рыбный пирог	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	40-45	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				170-190	40-45	
				180-200	50-55	

PESCE VISGERECHTEN	Peso Gewicht (Kg)	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat. (°C)	Tempo Tijd (min)	Recipiente Schaal
Salmone al cartoccio Zalm in Papillot Σολομός σε λαδόχαρτο Лосось папильот	1	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	20-25	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	15-20	
				170-190	15-20	
Trotta Forellen Πέστροφες Форель	1	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	20-25	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				180-200	15-20	
				180-200	15-20	
Filetto di pesce Visfilet Φιλέτο ψαριού Филе рыбы	0,5	Superiore Hoog Υψηλότερο Верхний		170-190	15-20	Griglia Grill Σχάρα Решетка
Sardine Sardines Σαρδέλες Сардины	0,5	Superiore Hoog Υψηλότερο Верхний		180-200	15-20	Griglia Grill Σχάρα Решетка

CARNE VLEESGERECHTEN	Peso Gewicht	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat.	Tempo Tijd	Recipiente Schaal
	(Kg)			(°C)	(min)	
Lattonzolo Speenvarken Γουρουνόπουλο Поросенок	2	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	75-85	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Coniglio Konijn Κουνέλι Кролик	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	60-65	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
				170-190	35-40	
Agnello Lam Αρνί Ягненок	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	50-55	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Polpettone Vleeschotel Ρολό κιμά Мясной пирог	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	35-40	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Lombata al sale Lendenstuk in zout Χοιρινό φιλέτο σε κρούστα αλατιού Вырезка в соли	1	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	40-45	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Pollo Kip Κοτόπουλο Курица	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	50-55	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
				170-190	40-45	
Roast-beef Rosbief Ροστ μπιφ Ростбиф	1	Media Midden Μεσαίο Средний		190-210	35-40	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	




















CARNE VLEESGERECHTEN	Peso Gewicht	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat.	Tempo Tijd	Recipiente Schaal
	(Kg)			(°C)	(min)	
Filetto in pasta sfoglia Lendenstuk in bladerdeeg Φιλέτο σε σφολιάτα Филе в слоеном тесте	1	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	35-40	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
Spiedini Grillspiesen Σουβλάκια Шашлыки	0,5	Superiore Hoog Υψηλότερο Верхний	 *	190-210	5-10	Griglia Grill Σχάρα Решетка
Hamburger Hamburgers Μπιφτέκια Гамбургер	0,5	Superiore Hoog Υψηλότερο Верхний	 *	180-200	5-10	Griglia Grill Σχάρα Решетка
Salsicce Worstjes Λουκάνικα Сосиски	0,5	Superiore Hoog Υψηλότερο Верхний	 *	180-200	15-20	Griglia Grill Σχάρα Решетка




















* Si consiglia di collocare il pezzo di carne sulla griglia e il vassoio al di sotto, per raccogliere il liquido o i grassi di cottura.







* Wij raden aan om het vlees op de grill te leggen met de ovenplaat eronder om het sap of vet in op te vangen.

* Συνιστάται να τοποθετείτε το κρέας πάνω στη σχάρα με το ταψί από κάτω για να στραγγίζουν τα υγρά ή το λίπος.

* Рекомендуется уложить кусок мяса на решетку и поставить под нее специальный поднос для сбора стекающего жира и сока.

DOLCI NAGERECHTEN	Peso Gewicht (Kg)	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat. (°C)	Tempo Tijd (min)	Recipiente Schaal
Pandispagna Luchtige cake Κέικ αφράτο Воздушный бисквит	0,5	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	35-40	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
Tronchetto del gitano Opgerolde cake met vulling Ρολό πουτίγκα "Полено"	0,3	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	10-15	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
Latte alla portoghese Karamelpudding Τάρτα Флен	0,5	Inferiore Onder Χαμηλότερο Нижний		160-170	60-65	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				150-160	55-60	
				160-170	55-60	
Biscotti Koekjes Μπισκότα Печенье	0,5	Media Midden Μεσαίο Средний		160-180	20-25	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				150-160	20-25	
				150-170	15-20	
Pasta sfoglia Bladerdeeg Σφολιάτα Слойка	0,25	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	15-20	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				150-170	15-20	
				170-180	15-20	
Madeleine Muffins Ατομικά κέικ Булочки	0,5	Media Midden Μεσαίο Средний		160-180	25-30	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				150-170	20-25	
				150-170	25-30	
				160-180	20-25	

DOLCI NAGERECHTEN	Peso Gewicht (Kg)	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat. (°C)	Tempo Tijd (min)	Recipiente Schaal
Mele al forno Gepofte appel Μήλα ψητά Запеченные яблоки	1	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	35-40	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	25-30	
				170-190	30-35	
Meringa Schuimtaart Μαρέγκα Безе	0,2	Media Midden Μεσαίο Средний		100-120	70-75	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				100-120	65-70	
				100-120	60-65	
Banane al forno Gebakken bananen Μπανάνες ψητές Запеченный банан	0,5	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	20-25	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				160-180	15-20	
				160-180	15-20	
				170-190	10-15	
Ventagli di sfoglia Vlindergebak Μικρά γλυκά σφολιάτας Слойки	0,25	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	20-25	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				170-190	15-20	
				170-190	20-25	
Plum-cake Plumcake Plum-Cake (κέικ με φρούτα) Плюм-кейк	0,5	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	60-65	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				160-180	55-60	
				160-180	50-55	
Torta di mele Appeltaart Μηλόπιτα Яблочный пирог	1	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	50-55	Vassoio Plaat Ταψί Противень
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
























DOLCI NAGERECHTEN	Peso Gewicht (Kg)	Altezza Hoogte π π	Funzione Functie	Temp. Temperat. (°C)	Tempo Tijd (min)	Recipiente Schaal
Cheese cake Kwarktaart Τσιζκέικ Сырный торт	1	Media Midden Μεσαίο Средний		180-200	45-50	Stampo Vorm Φόρμα Форма
				170-190	40-45	
				170-190	35-40	
Torta di mele in sfoglia Appeltaart van bladerdeeg Μηλόπιτα με βάση σφολιάτας Шарлотка	1,5	Media Midden Μεσαίο Средний		170-190	55-60	Stampo Vorm Φόρμα Форма
Yogurt Yoghurt Γιαούρτι Йогурт	1 litro 1 liter 1 λίτρο 1 литр	(1)		50	8 ore 8 uur 8 ώρες 8 часов	Stampo Copos de iogurte Yoghurtpotten Βαζάκια γιαουρτιού Стаканчики для йогурта
						






(1) Sistemare i bicchierini di yogurt direttamente sulla base del forno.






















(1) Plaats de yoghurtpotten rechtstreeks op de bodem van de oven.









(1) Τοποθετείτε τα βαζάκια γιαουρτιού απευθείας στον πυθμένα του φούρνου.
























(1) Установить стаканчики для йогурта непосредственно на дно духовки.







ENTRANTES ENTRADAS STARTERS ENTRÉES VORSPEISEN	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Arroz al horno Arroz ao forno Baked rice Riz au four Gebackener Reis	0,35	Inferior Inferior Lower Inférieure Untere	  	180-200 170-190 170-190	45-50 35-40 35-40	Paellera Tacho para arroz Shallow oven dish Plat à paella Reispfanne
Empanada Empada Pasty Pâté en croûte Pasteten	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	   	170-190 160-180 160-180 170-190	45-50 30-35 30-35 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
Hojaldre de verduras Folhado de verduras Vegetable Pastry Feuilleté de légumes Blätterteig mit Gemüsefüllung	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	190-210 170-190 170-190	35-40 30-35 35-40	Molde Forma Shallow dish Moule Form
Pastel de verduras Pudim de verduras Vegetable Pie Gâteau de légumes Gemüsepastete	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	190-210 170-190 170-190	55-60 45-50 50-55	Molde Forma Shallow dish Moule Form
Patatas asadas Batatas assadas Baked potatoes Pommes de terre au grill Bratkartoffeln	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	180-200 180-200 180-200	60-65 50-55 50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
Pizza Pizza Pizza Pizza Pizza	0,65	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	   	190-210 170-190 170-190 180-200	20-25 10-15 15-20 12-20	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
Quiche Quiche Quiche Quiche Quiche	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	180-200 160-180 160-180	45-50 45-50 45-50	Molde Forma Quiche Mould Moule Form

ENTRANTES ENTRADAS STARTERS ENTRÉES VORSPEISEN	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Receptacle Réceptacle Gefäß
Tomates rellenos Tomates recheados Stuffed tomatoes Tomates farcies Gefüllte Tomaten	0,75	Media Media		170-190	10-15	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne		160-180	10-15	
		Mitte		160-180	10-15	
Berenjenas gratinadas Beringelas gratinadas Aubergines au gratin Aubergines gratinées Überbackenes Gemüse	1	Superior Superior Higher Supérieure Obere		200-220	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
Lasaña Lasanha Lasagne Lasagne Lasagne	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		180-200	25-30	Molde Forma Shallow dish Moule Form

PESCADOS PEIXES FISH POISSONS FISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Besugo Besugo Red Bream Daurade Graubarsch	1,5	Media Media		180-200	30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne		170-190	25-30	
		Mitte		170-190	25-30	
Dorada a la Sal Dourada no sal Salted Dorado Dorade au sel Goldbrassen mit Salz	1	Media Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne		180-200	25-30	
		Mitte		180-200	25-30	
Hojaldre de Pescado Folhado de Peixe Fish Pastry Feuilleté de poisson Blätterteig mit Fischfüllung	1	Media Media		190-210	30-35	Molde Forma Casserole dish Moule Form
		Intermediate Moyenne		180-200	30-35	
		Mitte		180-200	30-35	
Lenguado Linguado Sole Sole Seezunge	1	Media Media		170-190	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne		160-180	10-15	
		Mitte		160-180	10-15	
Lubina Robalo Sea-bass Bar Seebarsch	1	Media Media		190-210	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne		180-200	15-20	
		Mitte		180-200	15-20	
Merluza Pescada Hake Colin Seehecht	1,5	Media Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Intermediate Moyenne		180-200	20-25	
		Mitte		180-200	20-25	
Pastel de Pescado Pudim de Peixe Fish Pie Gâteau de poisson Fischpastete	1,5	Media Media		190-210	40-45	Molde Forma Casserole dish Moule Form
		Intermediate Moyenne		170-190	40-45	
		Mitte		180-200	50-55	

PESCADOS PEIXES FISH POISSONS FISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Receptacle Réceptient Gefäß
Salmón en Papillote Salmão em papel de alumínio Salmon in greased paper Saumon en papillote Lachs im Schlafrock	1	Media		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		170-190	15-20	
		Intermediate Moyenne Mitte		170-190	15-20	
Truchas Trutas Trout Truites Forellen	1	Media		190-210	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		180-200	15-20	
		Intermediate Moyenne Mitte		180-200	15-20	
Filete de pescado Filete de Peixe Fillet of Fish Filet de poisson Fischfilet	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere		170-190	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
Sardinhas Sardinas Sardines Sardinen	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere		180-200	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille Rost

CARNES CARNES MEAT VIANDES FLEISCHGERICHTE	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Cochinillo Leitão Suckling Pig Cochon de lait Spanferkel	2	Media		190-210	75-85	Bandeja
		Media		170-190	65-75	Bandeja
		Intermediate		180-200	80-85	Tray
Conejo Coelho Rabbit Lapin Kaninchen	1,5	Intermediate		180-200	60-65	Plateau
		Media		160-180	45-50	Schale
		Media		170-190	45-50	
		Intermediate	 *	170-190	35-40	
Cordero Borrego Lamb Mouton Lamm	1,5	Media		190-210	50-55	Bandeja
		Media		170-190	45-50	Bandeja
		Intermediate		180-200	50-55	Tray
Fiambre de carne Fiambre de carne Joint of Meat Viande hachée Fleischpastete	1,5	Intermediate		170-190	35-40	Plateau
		Media		160-180	30-35	Schale
		Media		170-190	30-35	
Lomo a la Sal Lombo no sal Salted Pork Loin Echine au sel Lendenstück mit Salz	1	Intermediate		170-190	40-45	Bandeja
		Media		160-180	30-35	Bandeja
		Media		170-190	30-35	Tray
Pollo Frango Chicken Poulet Hähnchen	1,5	Intermediate		190-210	50-55	Plateau
		Media		170-190	45-50	Schale
		Media		170-190	45-50	
		Intermediate	 *	170-190	40-45	
Roast-Beef Rost-Beef Roast-beef Rosbif Roastbeef	1	Intermediate		190-210	35-40	Bandeja
		Media		170-190	30-35	Bandeja
		Media		180-200	35-40	Tray
						Plateau
						Schale

CARNES CARNES MEAT VIANDES FLEISCHGERICHTE	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Solomillo en Hojaldre Lombo em Folhado Fillet Steak Pastry Feuilleté d'Aloyau Lendenstück im Blätterteig	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	180-200 160-180 160-180	35-40 30-35 30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
Brochetas Espetadas Brochettes Brochettes Medaillons	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere	 *	190-210	5-10	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
Hamburguesas Hamburguers Hamburguers Hamburger Hamburger	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere	 *	180-200	5-10	Parrilla Grelha Grid Grille Rost
Salchichas Salsichas Sausages Saucisse Würstchen	0,5	Superior Superior Higher Supérieure Obere	 *	180-200	15-20	Parrilla Grelha Grid Grille Rost




















* Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.




















* Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.







* It is recommended to put the piece of meat on a grid with a tray beneath to collect the stock and juices.

* Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille et la lèchefrite en-dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

* Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

REPOSTERIA CONFEITARIA CAKES AND DESSERTS PÂTISSERIE NACHTISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Bizcocho Esponjoso Bolo esponjoso Sponge Cake Biscuit moelleux Rührkuchen	0,5	Media		170-190	35-40	Molde Forma
		Media		160-180	30-35	Cake Mould
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	30-35	Moule Form
Brazo de Gitano Bolo com creme Swiss Roll Biscuit Roulé Gefüllte Blätterteigrolle	0,3	Media		170-190	10-15	Bandeja Bandeja
		Media		160-180	10-15	Tray
		Intermediate Moyenne Mitte		160-180	10-15	Plateau Schale
Flan Pudim Flan Flan Karamelpudding	0,5	Inferior		160-170	60-65	Molde Forma
		Inferior		150-160	55-60	Bread Mould
		Lower Inférieure Untere		160-170	55-60	Moule Form
Galletas Bolachas Biscuits Petits gâteaux Plätzchen	0,5	Media		160-180	20-25	Bandeja Bandeja
		Media		150-160	20-25	Tray
		Intermediate Moyenne Mitte		150-170	15-20	Plateau Schale
Hojaldre Folhado Vol-au-vents Feuilleté Blätterteig	0,25	Media		170-190	15-20	Bandeja Bandeja
		Media		150-170	15-20	Tray
		Intermediate Moyenne Mitte		170-180	15-20	Plateau Schale
Magdalenas Bolinhos de farinha, leite e ovos Cup Cakes Madeleines Bärentatzen	0,5	Media		160-180	25-30	Bandeja
		Media		150-170	20-25	Bandeja
		Intermediate		150-170	25-30	Tray
		Moyenne Mitte		160-180	20-25	Plateau Schale

REPOSTERIA CONFEITARIA CAKES AND DESSERTS PÂTISSERIE NACHTISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient Gefäß
Manzanas Asadas Maçãs assadas Baked Apples Pommes au four Backäpfel	1	Media		180-200	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		170-190	25-30	
		Intermediate		170-190	30-35	
Merengue Merengue Meringue Meringue Baiser	0,2	Media		100-120	70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		100-120	65-70	
		Intermediate		100-120	60-65	
Plátanos al horno Bananas ao forno Baked bananas Bananes au four Gebackene Bananen	0,5	Media		170-190	20-25	Molde Forma Casserole dish Moule Form
		Media		160-180	15-20	
		Intermediate		160-180	15-20	
		Media		170-190	10-15	
Palmeras de hojaldre Palmieas Puff-pastry biscuits Palmiers Schweinsohren	0,25	Media		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		170-190	15-20	
		Intermediate		170-190	20-25	
Plum-Cake Plum-Cake Plum-Cake Plum-Cake Plumcake	0,5	Media		170-190	60-65	Molde Forma Cake Mould Moule Form
		Media		160-180	55-60	
		Intermediate		160-180	50-55	
Tarta de Manzana Tarte de Maçã Apple Pie Tarte aux pommes Apfelkuchen	1	Media		170-190	50-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau Schale
		Media		160-180	45-50	
		Intermediate		160-180	45-50	

REPOSTERIA CONFEITARIA CAKES AND DESSERTS PÂTISSERIE NACHTISCH	Peso Peso Weight Poids Gewicht (Kg)	Altura Posição Tray Position Position Stellung	Función Função Cooking Mode Fonction Funktion	Temperat. Temperat. Temperat. Températ. Temperat. (°C)	Tiempo Tempo Time Temps Zeit (min)	Recipiente Recipiente Receptacle Réceptif Gefäß
Tarta de Queso Tarte de Queijo Cheesecake Tarte au fromage Quarktorte	1	Media Media Intermediate Moyenne Mitte	  	180-200 170-190 170-190	45-50 40-45 35-40	Molde Forma Cheesecake Mould Moule Form
Tarta de manzana al Hojaldre Tarte de Maçã com Massa Folhada Apple Pastry Tarte feuilletée aux pommes Apfelkuchen mit Blätterteig	1,5	Media Media Intermediate Moyenne Mitte		170-190	55-60	Molde Forma Cake Mould Moule Form
Yogur Iogurte Yoghurt Yaourt Joghurt	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre 1 Liter	(1)	 	50	8 horas 8 horas 8 hours 8 heures 8 Stunden	Vasos de yogur Copos de iogurte Yoghurt pots Pots de yaourt Joghurtbecher

(1) Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.

(1) Colocar os copos de iogurte directamente na base do forno.

(1) Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.

(1) Placer directement les pots de yaourt sur la sole du four.

(1) Die Joghurtbecher direkt auf den Boden des Ofens stellen.

