
Instruction Manual

EN

Istruzioni di uso

IT

1FVCFY



BARAZZA
taste of design

Safety Information	3
Description of your oven.....	6
Basic settings	8
Basic functions	11
Auto Cooking functions	14
Water feeding	17
When the oven is working.....	18
Usage, Tables and Tips	20
Care and maintenance	28
Oven Cleaning.....	31
What should I do if the oven doesn't work?.....	32
Technical characteristics	33
Environmental protection	34
Installation instructions	35
Installation.....	70

Dear Customer,

Thank you for choosing this **BARAZZA** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.barazzasrl.it

Safety Information



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

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

Safety Information

- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.
- Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation
- **Warning:** The oven must be earthed.

CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

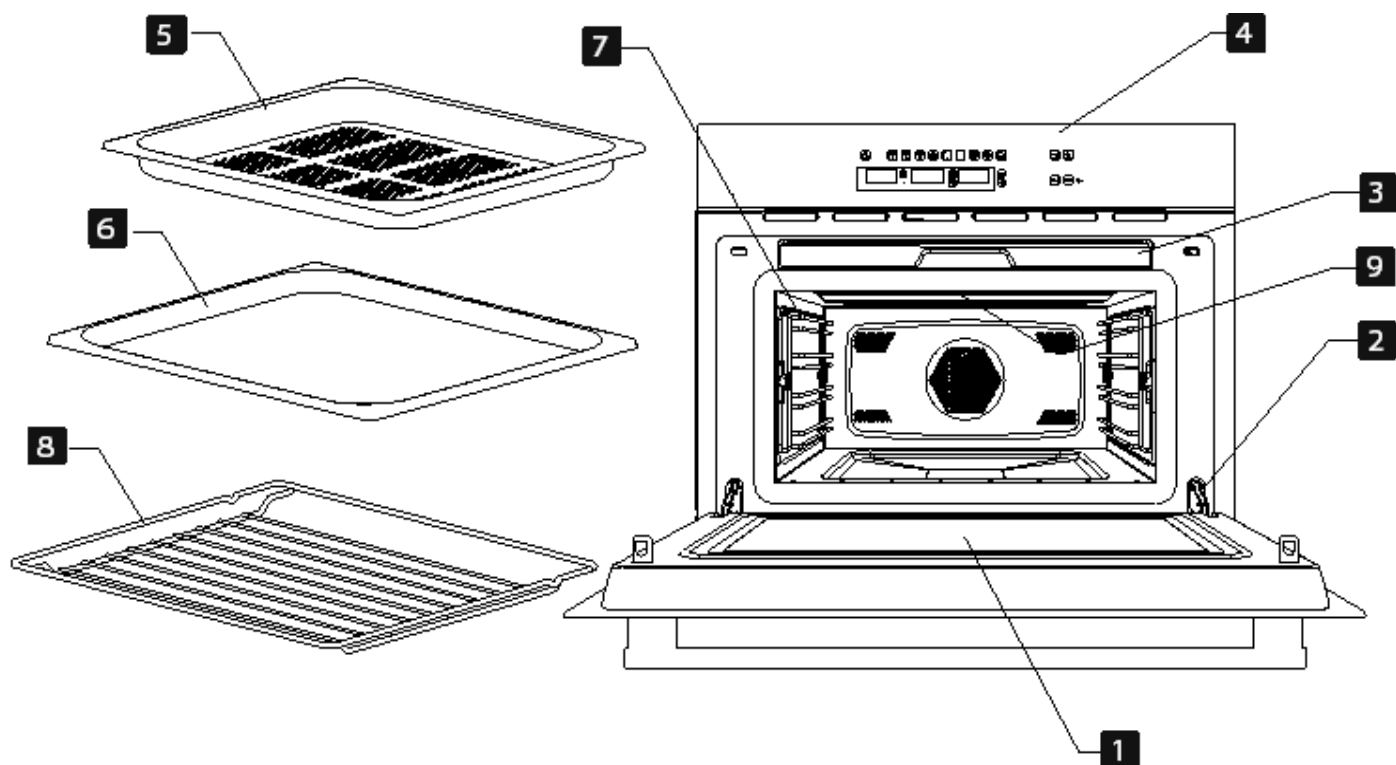
Safety Information

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

REPAIRS

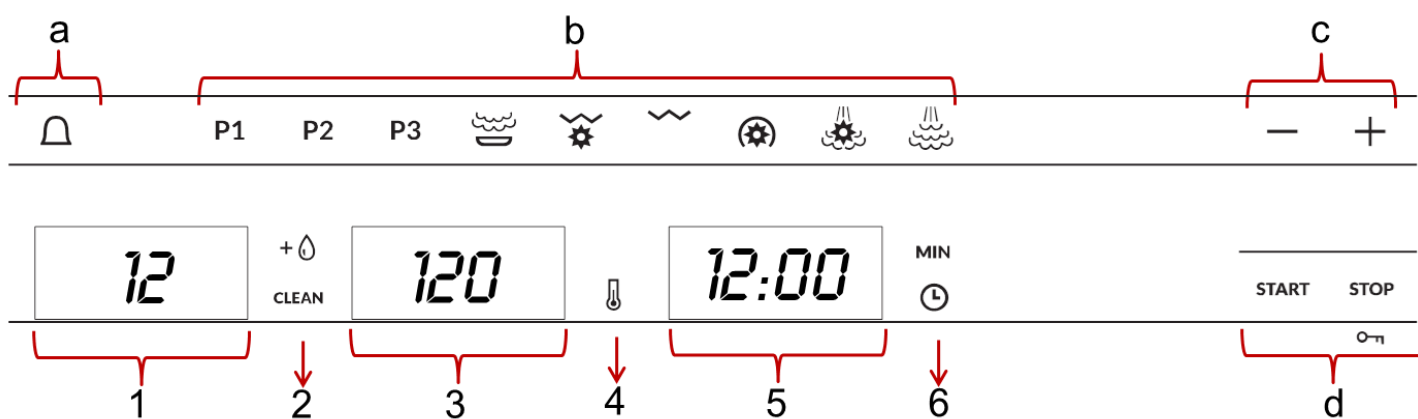
- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer

Description of your oven



- 1. – Door window glass
- 2. – Safety catches
- 3. – Water tank
- 4. – Control panel

- 5. – Baking tray
- 6. – Perforated baking tray
- 7. – Shelf guides
- 8. – Rack
- 9. – Lamp bulb









- a. – Timer light
- b. – Function lights
- c. – “+” and “-” keys
- d. – Start and Stop keys

- 1. – Water Level / Descal display and key
- 2. – Water Level / Descal lights
- 3. – Temperature display and key
- 4. – Temperature light
- 5. – Clock / Duration display and key
- 6. – Clock / Duration lights

Description of your oven

Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Hot Air	Roasting and baking.
	Hot Air + Steam	Cooking meals with hot damp circulating air. Cooking potatoes, rice. Moist garnishing.
	Grill	Grilling meat and fish Grilling Potatoes – deep frozen, defrosting and roasting.
	Grill + Fan	Grilling food, Roasting and Baking
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.

Initial Settings

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock, the water hardness parameter and the Calibration is set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

Setting the clock



To set the clock, proceed as follows:

1. Press the **Clock** key. The hour numbers will start to flash (not necessary if your Steam oven is first plugged in or after a power failure).
2. Press the “+” and “-” to set the correct hour value.

3. Press again the **Clock** key to set the minutes. The minute numbers will start to flash.
4. Press the “+” and “-” to set the correct minute value.
5. To finish, press the **Clock** key again.

Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the **Clock** setting key for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again, press the **Clock** setting key again for 3 seconds.

Water Hardness setting

The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale.

The system can be optimised for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).

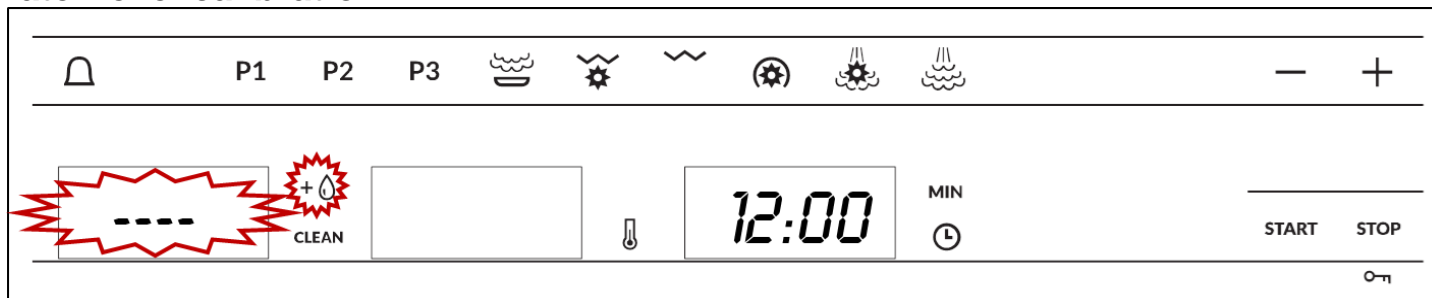
To set the water hardness parameter, proceed as follows:

1. After setting the clock the hardness number will start to flash on the Descale display (not necessary if your Steam oven is first plugged in or after a power failure).
2. Press the “+” and “-” to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
3. Press the **Descale** key to set the parameter. The Descale display switches off.

Type	Water hardness			Display	
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]		German deg. [°dH]
Soft water	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
Medium water	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
Hard water	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

Basic settings

Water level calibration



After setting the water hardness, appears **----** in the Display and the water level light shines.

Please take the Water tank completely off. Wait until the display and the Water tank light

disappears. Then place the water tank again in its position. The oven is ready to use.

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



1. To block the oven, press the **Stop** key for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the word "SAFE". The oven is blocked in this state and cannot be used.

2. To unblock the oven, press the **Stop** key again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the time again.

Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used at any time and independently of all other functions.



To set the Timer proceed as follows:

1. Press the **Timer** key. The function key lights up and the Clock display starts blinking.
2. Press the “+” and “-” keys to set the Timer value.
3. Press the **Timer** key to validate. The Timer will start counting-down.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds or until the **Timer** or **Stop** keys are pressed.

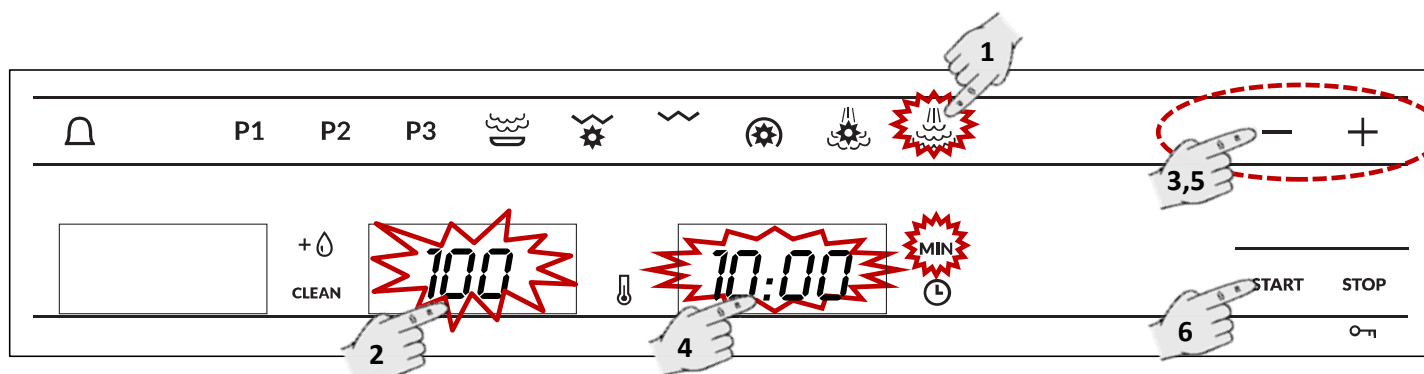
While the Timer is running the Timer light is on. The display and lights show the following:

1. If there is no function running, the Clock display shows the Timer counting-down.
2. If there is an active function, the displays and lights show the normal function parameters. To check the Timer’s remaining time press the Timer key. The Clock display will briefly show the Timer and resume the function indications after 10 seconds or once the Timer key is pressed again.

Basic functions

Steam function

Use this function to cook all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. It is also suitable for extracting juice from berries and for simultaneous defrosting and cooking of vegetables.



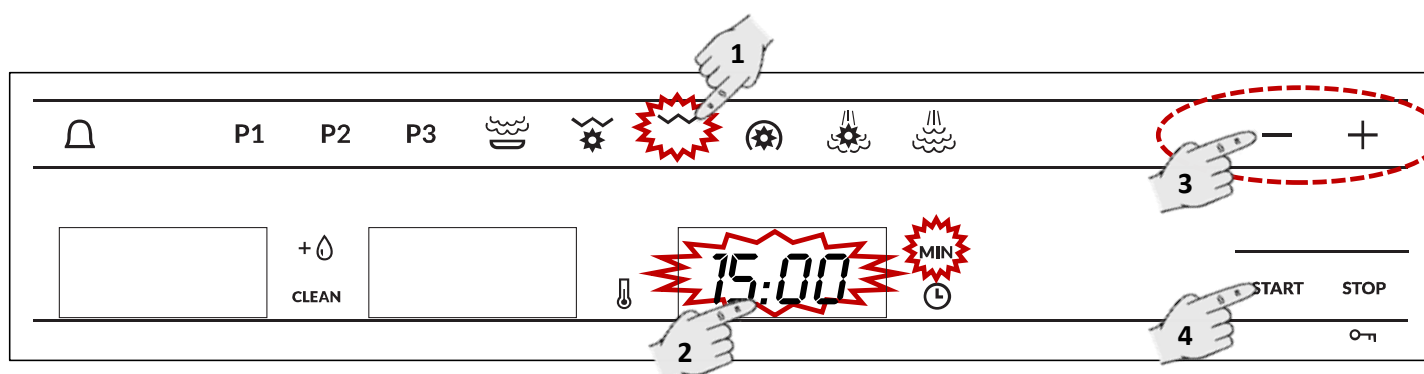
1. Press the **Steam Function** key. The function key lights up.
2. Press the **Temperature** key to set the desired value. The respective light will start to flash. If you do not press this key, the oven operates at 100 °C.
3. To change the Temperature press the “+” and “-” keys.
4. Press the **Duration** key to change the operating time. The respective light will start to flash. This setting is optional. Please jump to point 6 if you don't want to set duration.
5. Select the operating time you want by pressing the “+” and “-” (for example, to 20 minutes).
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Note 1: The time countdown only begins when the selected temperature is reached.

Note 2: Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.

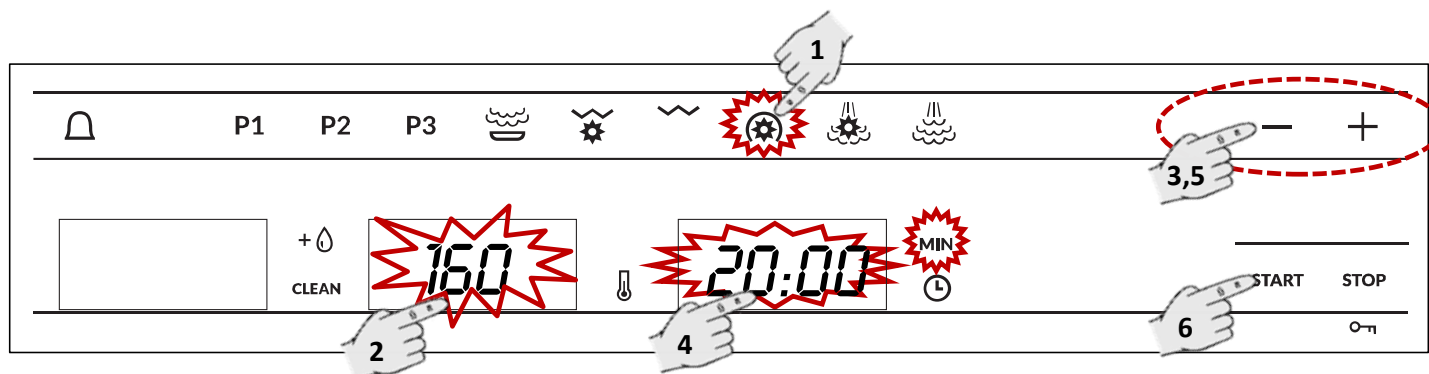


1. Press the function key **Grill**. The function key lights up.
2. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The correspondent light will start to flash.
3. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 15 minutes).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Basic functions

Hot air

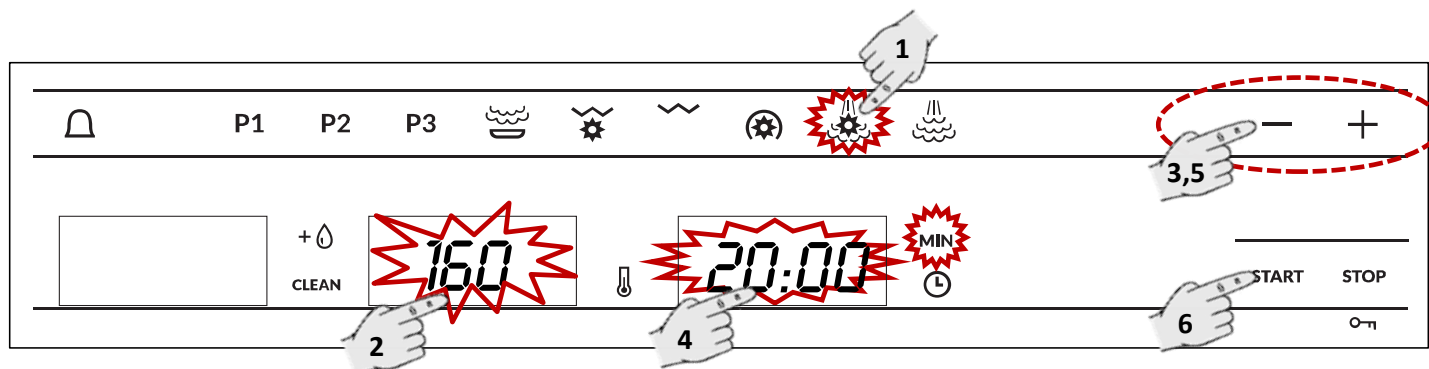
Use this function to bake and roast.



1. Press the function key **Hot air**. The function key lights up.
2. Press the temperature key to change the temperature. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 160°C.
3. To change the temperature press key “-” and “+”.
4. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The respective light will start to flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 12 minutes).
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Steam with Hot-Air

Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries

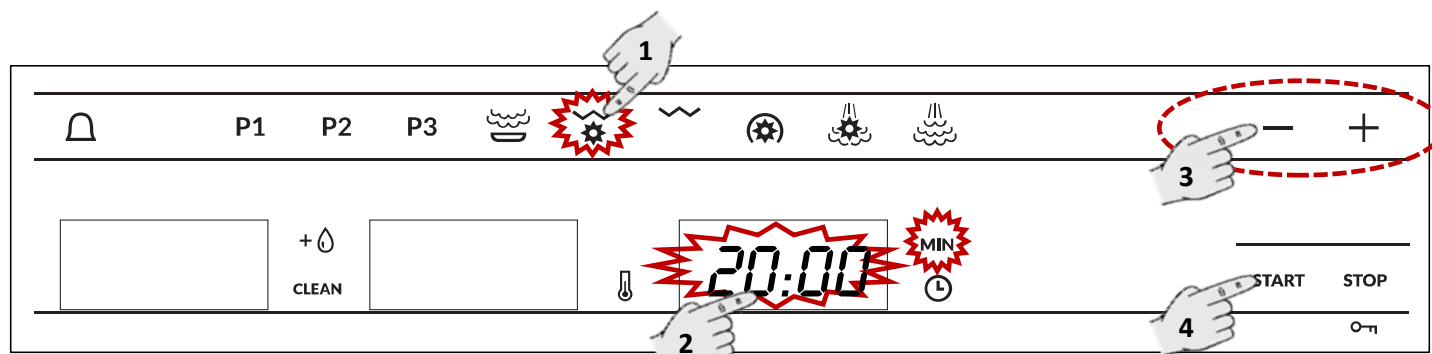


1. Press the function key **Steam with Hot-Air**. The function key lights up.
2. Press the temperature key to change the temperature. The respective light will flash.
3. To change the temperature press key “-” and “+”.
4. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The respective light will start to flash
5. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 12 minutes).
6. Press the Start key. The oven will start to operate.

Basic functions

Grill with Fan

Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries

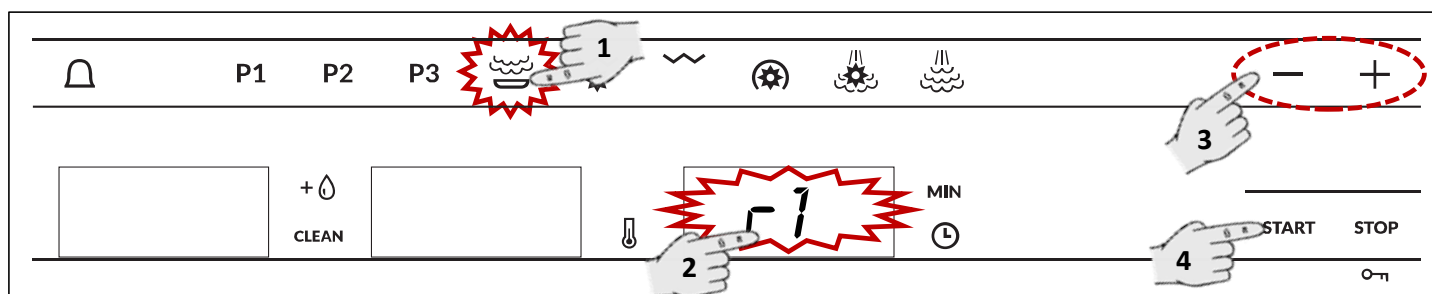


1. Press the function key **Grill with Fan**. The function key lights up.
2. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The respective light will start to flash
3. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 12 minutes).
4. Press the Start key. The oven will start to operate.

Auto Cooking functions

Regenerating & Sterilising

Use this function to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.



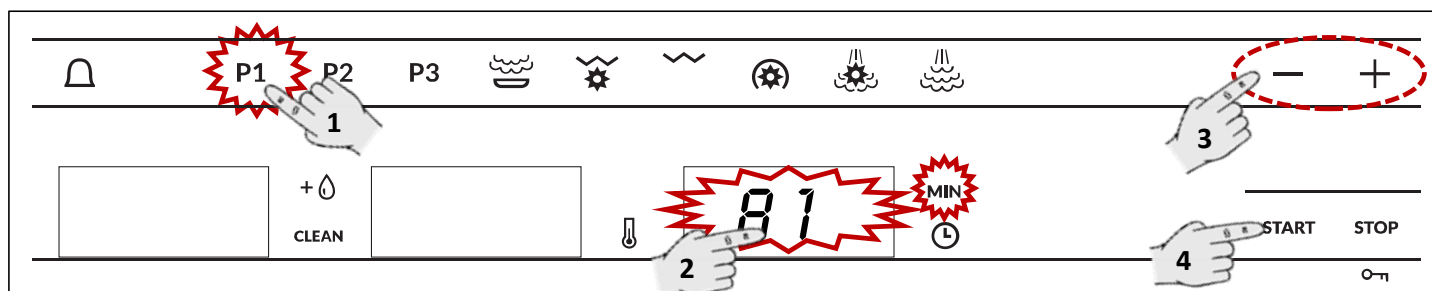
1. Press the **Regenerating Function** key. The function key lights up.
2. Press the **Clock / Duration display and key** to change the food type. The respective light will start to flash.
3. To change the Programme press the “+” and “-” keys, e.g. “r 01” (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Note: The time countdown only begins when the selected temperature is reached.

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)	Instructions
r 1	Plate dishes	100°C	13	
r 2	Ready-made meals / frozen	100°C	18	Remove lid from container and put on rack.
r 3	Beans	100°C	35	Sterilising:
r 4	Cherries	80°C	35	The times and temperatures refer to 1L preserving jars.
r 5	Plums	90°C	35	

Auto cooking function P1 (Vegetables, Fish and Side Dishes)

Use this function to cook vegetables, fish and side dishes as described in the table below.



1. Press the **Auto cooking** function key **P1**. The function key lights up.
2. Press the **Clock / Duration display and key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press “+” and “-” keys to change the programme, e.g. “A 1” (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Note: The time countdown only begins when the selected temperature is reached.

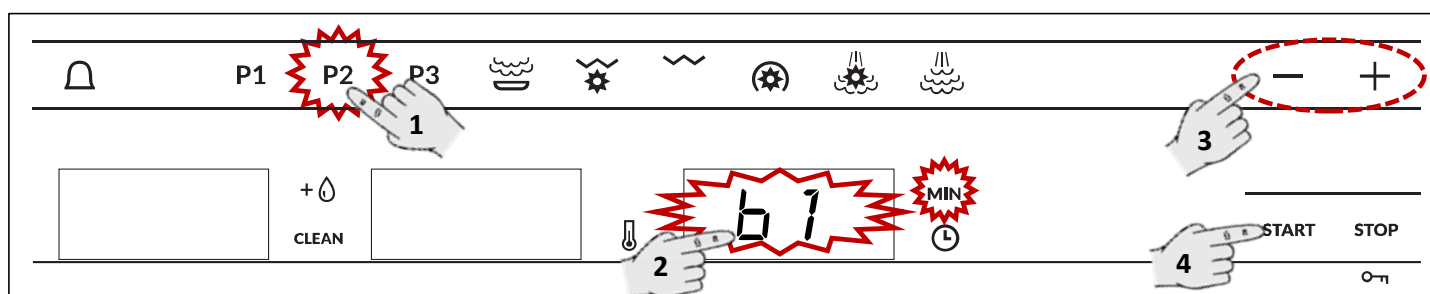
Auto Cooking functions

The following table shows the Cooking Vegetables programmes, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)
A 1	Broccoli / florets	100°C	20
A 2	Cauliflower / florets	100°C	25
A 3	Potatoes / pieces	100°C	15
A 4	Trout	80°C	25
A 5	Shrimp	90°C	15
A 6	Fish filet	80°C	18
A 7	Sweet yeast dumpling	100°C	20
A 8	Yeast dumpling	100°C	25
A 9	Napkin dumpling	100°C	30

Auto cooking function P2 (Bread)

Use this function to bake bread types as described in the table below.



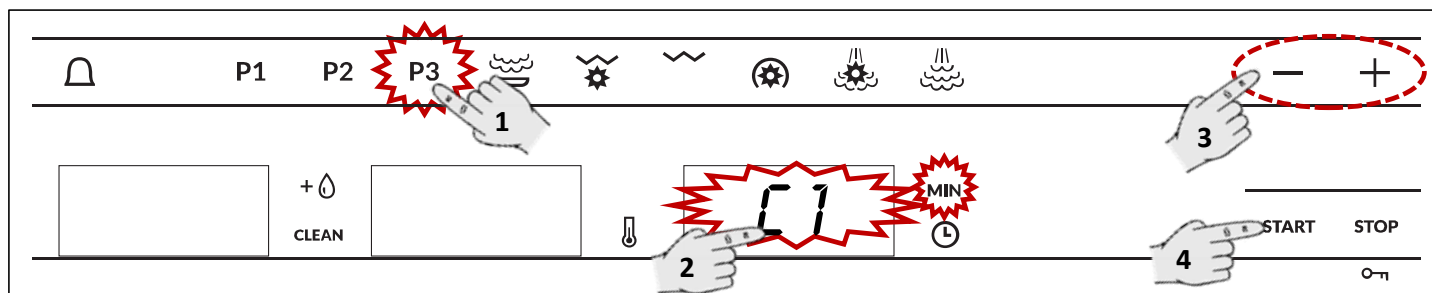
1. Press the **Cooking Bread** function key **P2**. The function key lights up.
2. Press the **Clock / Duration display and key selection** key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press “+” and “-” keys to change the programme, e.g. “b 1” (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)
b 1	Baking Buns	200	15
b 2	Frozen Buns	200	20
b 3	Fresh Dough	180	25
b 4	White Bread	190	40
b 5	Braided Bread	200	30

Auto Cooking functions

Auto cooking function P3 (Gratin / Pizza)

Use this function to cook fresh and precooked food as described in the table below.



1. Press the **Gratin/Pizza** function key **P3**. The function key lights up.
2. Press the **Clock / Duration display and key selection** key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press “+” and “-” keys to change the programme, e.g. “C 1” (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)
C 1	Gratin, Fresh	160	50
C 2	Gratin, Precooked	160	50
C 3	Casserole, Fresh	180	35
C 4	Casserole, Precooked	180	30
C 5	Fresh Pizza	220	15
C 6	Frozen Pizza	220	20

Water feeding

Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up with cold, fresh drinking water (approximately 1L) and introduce it into the slot located above the cavity.

If the indication “**RES**” appears, it means that the water tank was not properly inserted.



Water level indication

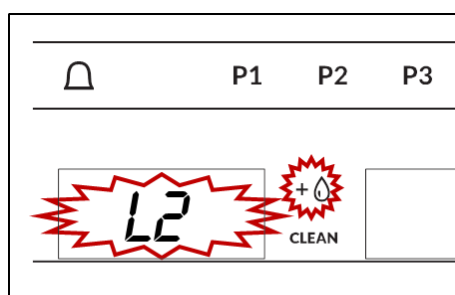
The water tank level is indicated in three levels:

“-L0-“ 0%-20%

“-L1-“ 20%-60%

“-L2-“ 60%-100%

These indications are shown in the leftmost display.



Remark: To fill up take the water tank completely off. Wait approximately 20 seconds before reinstate the full water tank.

Refilling the water

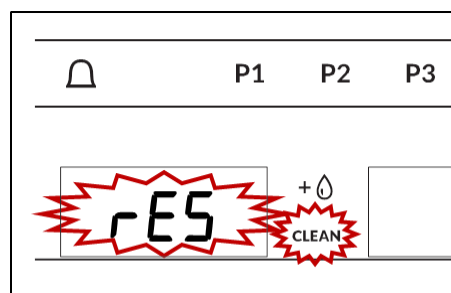
The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled this is signalled by the message “- **LD** -” meaning that the water tank is empty.

Warning! Only fill the water tank up to a maximum of 0.5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. **RISK OF OVERFLOW.**

Water tank message

When the water tank is removed or misplaced, the Water Level display shows the message “**RES**”.



To clear the message, correctly insert the water tank.

Emptying the water tank

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

While the water is being pumped the display shows “**PUMP**”.

This message stays on until the temperature of the water reaches 65° C before it can be pumped back to the water tank.

Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message “**DEP**” requiring the following actions:

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

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

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the warning “**DEP**”.

This warning can be cleared by pressing the **Stop** key and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **Stop** key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word "VAP".

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

At this point:

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

If you wish, at this point you can:

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

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

Altering parameters

The operating parameters (time and temperature) can only be altered when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press "+" and "-" keys. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the temperature, press the Temperature Selection key and the display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the "+" and "-" keys and confirm by pressing the Temperature Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

You will then hear 3 beeps and the message "End" will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word "VAP".

At the end of this process you will hear three beeps and the display will show the word "**PUMP**" (you might hear the pumps during this process, because they will be pulling the water back into the water tank).

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

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

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

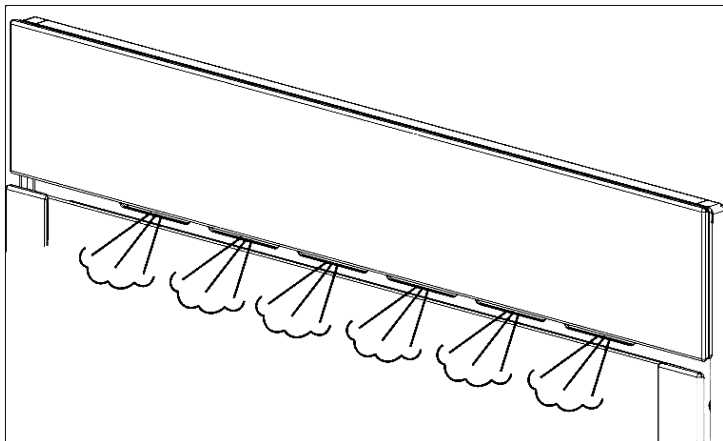
Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

When the oven is working...

Steam Flow

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

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



Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth.

Use of accessories

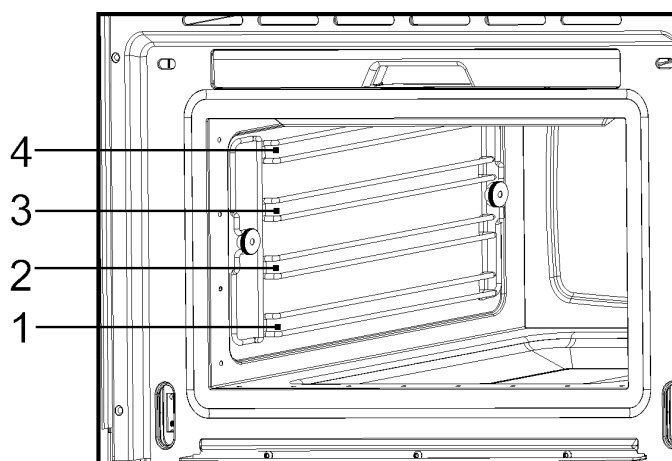
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container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

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

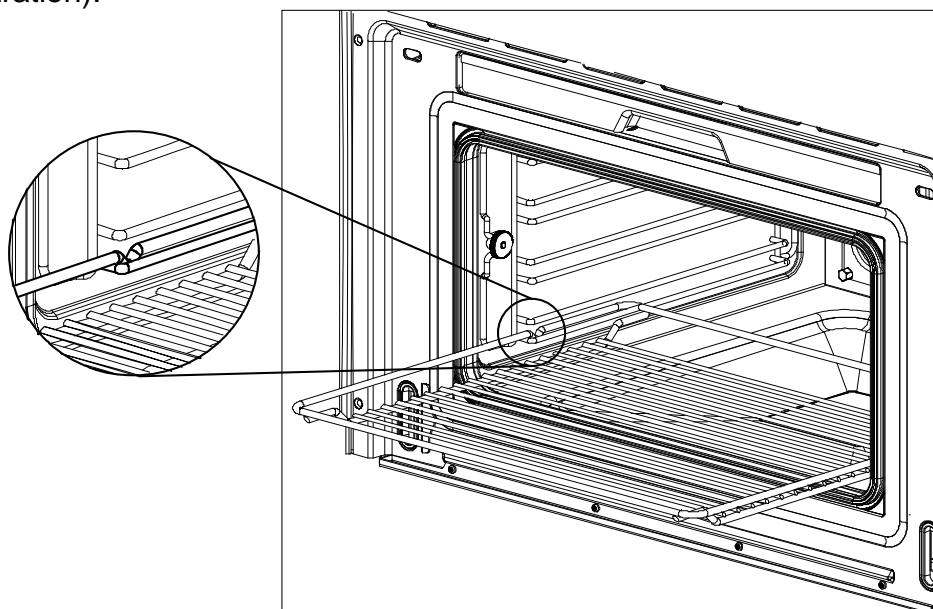
The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

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



To remove the rack, lift it upwards slightly at the front when the safety notches connect with the sides of the oven (see illustration).



We recommend using the rack together with the baking tray when cooking items on the rack which might drip.

Cooking with Steam

Steam cooking - Fish

Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Gilthead sea bream	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
Trout	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
Salmon filet	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
Salmon trout	1000-1200 g	80	25-35	Perforated	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Green-shell mussel	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
Halibut filet	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
Cockles	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
Lobster	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
Cod filet	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Blue mussel	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
Lake trout	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Tuna filet	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Pike perch	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

Steam cooking - Meat

Meat	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Chicken leg	4-10	100	40-45	Perforated	2
Chicken breast	4-6	100	25-35	Perforated	2
Smoked pork loin	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
Turkey escalope	4-8	100	20-25	Perforated	2
Pork filet, whole	4-8	100	20-30	Perforated	2
Sausages		80-100	10-15	Perforated	2

Steam cooking - Eggs

Eggs	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggs in Glass	100	10-15	Rack	2
Eggs, hard	100	15	Rack	2
Eggs, soft	100	10-12	Rack	2

Steam cooking - Vegetables

Vegetables		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
Beans		100	35-45	Perforated	2
Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
Peas		100	30-35	Perforated	2
Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
Snow peas		100	15-20	Perforated	2
Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Asparagus		100	20-35	Perforated	2
Spinach		100	12-15	Perforated	2
Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

Steam cooking - Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Cooking with Steam

Steam cooking - Side dishes

Side dishes	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pearl barley + Liquid	200g + 400 ml	100	30-35	Rack, glass bowl	2
Semolina + Liquid	200g + 300 ml	100	10-20	Rack, glass bowl	2
Lentils + Liquid	200g + 375 ml	100	20-50	Rack, glass bowl	2
Rice + Liquid	200g + 250 ml	100	25-40	Rack, glass bowl	2

Steam cooking - Desserts

Desserts	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Stewed apples	500-1500 g	100	15-25	Not perforated	2
Stewed pears	500-1500 g	100	25-30	Not perforated	2
Crème brûlée		80	20-25	Rack - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

Steam cooking - Fruit (Sterilising/Boiling down)

Fruit	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pears	4-6 1l glasses	100	30-35	Rack	1
Cherries	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Peaches	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Plums	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1

Steam cooking - Regenerate

Warming-up	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Plate dishes	1-2	100	12-15	Rack	2
Plate dishes	3-4	100	15-20	Rack	2
Ready-made meals		100	15-20	Rack	2

Steam cooking - Blanch

Vegetables	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
e.g. Beans, Leek		100	10-12	Perforated	2
Curly Kale	1000-2000 g	100	12-16	Perforated	2
Savoy cabbage	10-20	100	12-15	Perforated	2
White cabbage, whole	2000-2500 g	100	30-45	Perforated	1
Tomatoes, peeled		80	12	Rack	2

Steam cooking - Defrost

Vegetables / Side dish		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Broccoli	florets with stalk	100	15-20	Perforated	2
Mixed vegetables		100	15-20	Perforated	2
Spinach leaves	portions	100	10-15	Not perforated	2
Cauliflower	florets	100	15-20	Perforated	2
Peas		100	15-25	Perforated	2
Curly kale	bigger portion	100	25-35	Not perforated	2
Carrots	in slices	100	15-20	Perforated	2
Brussels sprouts		100	20-25	Perforated	2
Asparagus		100	25-30	Perforated	2
Ready-made meals		100	as required	Rack	2
Bread		100	10-25	Rack	2
Rice		100	15-25	Not perforated	2
Lentils		100	15-20	Not perforated	2
Noodles		100	15-20	Not perforated	2

Two level cooking

Some suggestions:

When cooking with two levels the grill always belongs to the 2nd or 3rd level of insertion from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The container of cooking perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two grills.

Different cooking times are controlled this way:

Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven. Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

One example: Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the rack inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Type of food	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/Gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	After half of cooking time, baste and turn.
Bread			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting.
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Roasting and baking

Type	Quantity (g)	Power (Watt)	Temperature °C	Time (min)	Standing Time (min)	Comments
Beef stew	1000	200	160/170	80/90	10	Do not put lid on container
Pork loin	500/600	200	180/190	35/40	10	Do not put lid on container
Whole chicken	100/1200	400	200	30/40	10	Put lid on container. Breast facing upwards. Do not turn.
Chicken portions	800	400	200	25/35	10	Do not put lid on container. Arrange portions with skin facing upwards. Do not turn.
Duck	1500/1700	200	200	70/80	10	Put lid on container. Do not turn.

Advice for roasting meat

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 10 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

Add 2 to 3 soup spoons of gravy or similar liquid to lean meat and 8 to 10 soup spoons to stews, depending on the amount of meat in question.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Cooking with Hot Air

Cooking – Cakes

Type	Container	Level	Temperature	Time (min)
Walnut cake	Spring-form type tin	1	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin	2	150/160	35/45
Fruit cakes	Cake tin with central hole	1	170/190	30/45
Savoury tarts	Spring-form type tin	2	160/180	50/70
Simple cake (sponge cake)	Spring-form type tin	1	160/170	40/45
Almond cakes	Cake tray	2	110	35/45
Puff pastry	Cake tray	2	170/180	35/45

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the oven.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the

baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

If the cake is very dark on the outside

Next time choose a lower temperature and let the cake bake for a longer time.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10°C and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Cleaning the cooking space

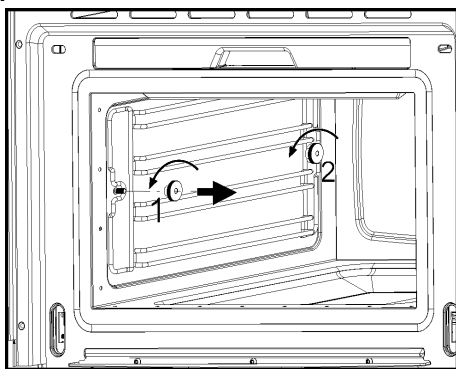
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.

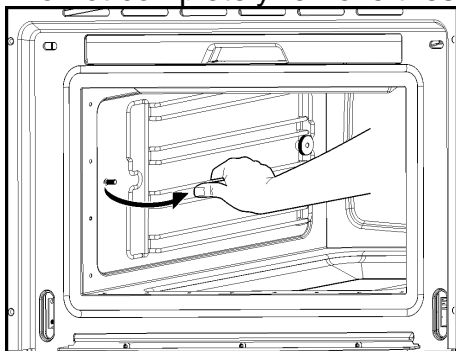
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

Removing the shelf guides

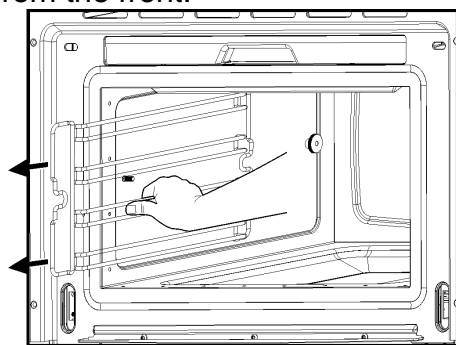
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.

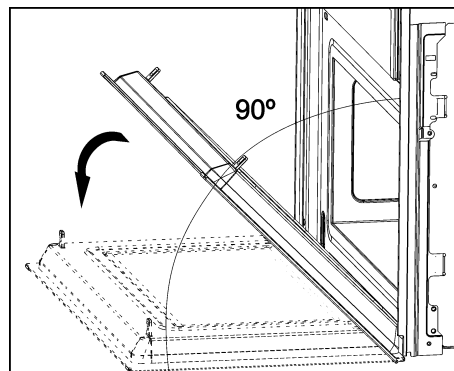


To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the

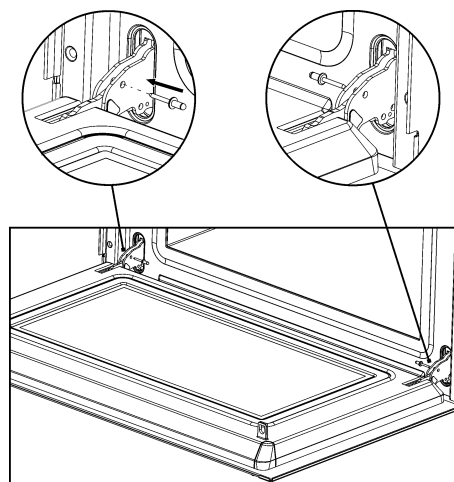
screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

Removing the appliance door

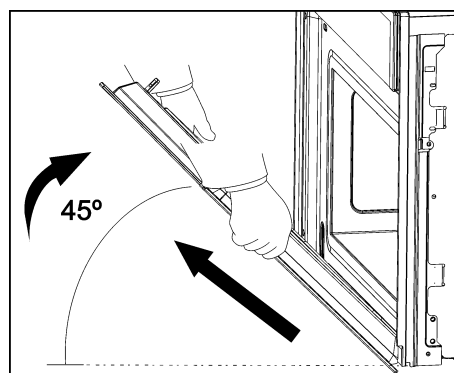
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Close the appliance door just enough that it can be lifted out.



4. To reassemble, push the hinges into the holes from the front.

5. Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

Care and maintenance

Descaling

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

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

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

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descal light stays on. If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the Descal light starts to flash. If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked, the Descal light stays on and the display shows "CAL" blinking.

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

Suitable descaling solutions

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

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

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

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

Descaling procedure



Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted.

The appliance has to be descaled with the appliance door closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the **Descal** key during 5 seconds. The display shows “**CAL**” and there is an intermittent beep. (In case you don't want to go ahead with the descaling procedure press the **Stop** key, or just wait for about 5 seconds without pressing any key).
2. Press the **Start** key.
3. When the display shows “**0.5L**”, remove the water tank.
4. Pour 0.5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
5. Press the **Start** key. The Descal cycle is initiated and takes about 30 minutes.
6. When the Descal display shows “**1L**” flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
7. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
8. Press the **Start** key. The first rinsing cycle starts.
9. When the Descal display shows again “**1L**” flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
10. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the **Start** key. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows “**End**”.
14. Remove, empty and dry the water tank.

Oven cleaning

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

For your safety, never turn on the oven if the back panel that covers the fan is not in place.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a mild glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

What should I do if the oven doesn't work?

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

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

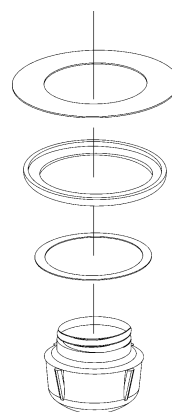
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.
 - It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g. by the water pumps in the steam generator.
 - The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
 - These noises are normal, there is no problem.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have selected the correct operating times and temperature setting.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **If the message "Err_" appears in the display, please contact the Customer Care.**

- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** This is not a problem.
 - The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**
 - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the light bulb **(2)**. Warning! **The bulb may be very hot.**
- Fit a new E14 230-240V/15W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Displays

Displays			Description
Display 1	Display 2	Display 3	
Descaling			
1		(clock)	Soft water.
2	---		Medium water.
3	---		Hard water.
CAL	---		Appliance must be descaled. Flashing – descaling starts.
0.5L	---	(clock)	Feed 0.5 litre descaling solution into the water tank.
1.0L	---	(clock)	Feed 1 litre cold water into the water tank for rinsing.
Water level			
-L0-	---	(Clock or time setting)	Insufficient water in water tank.
-L0- to -L2	---	(Clock or time setting)	Water level indication: -L4- for a complete tank and -L1- for low tank level.
Water tank			
rES	---/(Temperature or foodstuff group)	(Clock or time setting)	Indication that water tank is missing.
dEP	---	(Clock)	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Special functions			
(Water level)	A1 to A5	(Time setting)	Special functions with predefined temperatures and times.
	b1 to b5		
	c1 to c5		
	d1 to d5		
Heating up			
(Water level)	r1 to r5	(Time setting)	Special functions with predefined temperatures and times.
Steam reduction			
VAP	---	(Clock)	Indication that steam reduction process is ongoing.
PUMP	---	(Clock)	Indication that cold water is entering the boiler and hot water is being pumped to the water tank.
FULL	---	(Clock)	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
System warnings			
---	LAMP	(Clock)	Damaged lamp.
---	HOT	(Clock)	Temperature in the PCB is too high.
	Err1	(Clock)	Error in the pressure sensor.
	Err2	(Clock)	Error in the oven's temperature sensor.
	Err3	(Clock)	Error in the boiler's temperature sensor.
	Err4	(Clock)	Boiler and Cavity temperature sensors swapped.
	Err5	(Clock)	Error in the water tank's level detectors.
	Err6	(Clock)	Error in the water pump.

Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage (see characteristics plate)
- Power required 2900 W
- Steam power 1500 W
- Grill power 1200 W
- Hot air power 1600 W
- Exterior dimensions (W×H×D) 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D) 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. 35 l
- Weight 35 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Dot mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used. Keep all packaging away from small children as it may present suffocation/choking hazard.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances

should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

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

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

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

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Warning! The front surface of the oven may be covered in a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230-240V ~ 50Hz.

If the oven is to be installed on a permanent basis it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the "Oven cleaning" section.

During installation, follow the instructions supplied separately.

Informazioni per la sicurezza.....	37
Descrizione del forno	40
Messa in servizio	42
Funzioni di cottura.....	45
Funzioni speciali.....	48
Riempimento acqua.....	51
Mentre il forno è in funzione... ..	52
Utilizzo, tabelle e suggerimenti	54
Cuocere con Vapore.....	55
Cuocere con il Grill.....	59
Cuocere con Aria Calda	60
Cura e manutenzione.....	62
Pulizia del forno	65
Cosa fare se il forno non funziona?	66
Specifiche tecniche	67
Istruzioni per l'installazione.....	69
Installazione	70

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **BARAZZA**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.barazzasrl.it

Informazioni per la sicurezza

 Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

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

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- **AVVERTENZA!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.
- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- fattorie;
- da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- nei bed and breakfast.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!
- "Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

Installazione:

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

Informazioni per la sicurezza

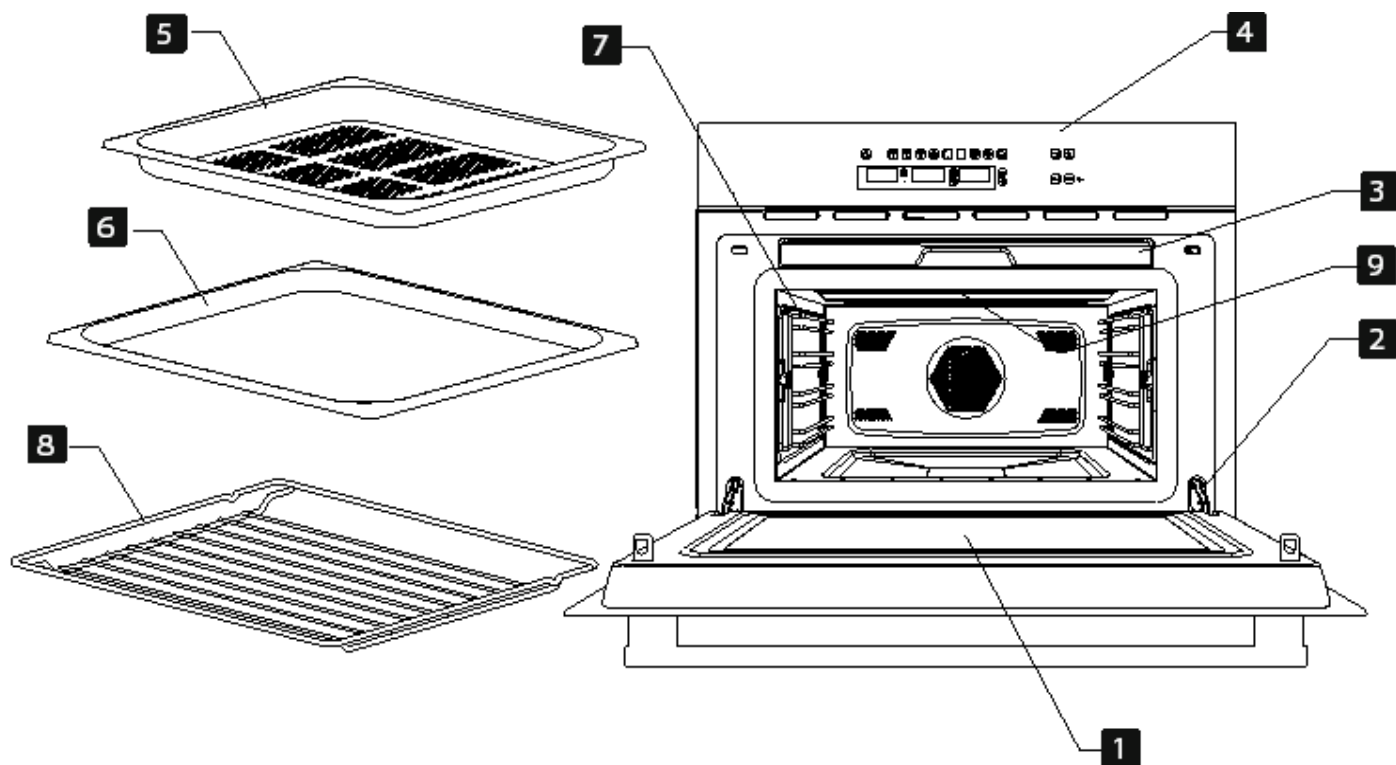
- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

Pulizia:

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno".

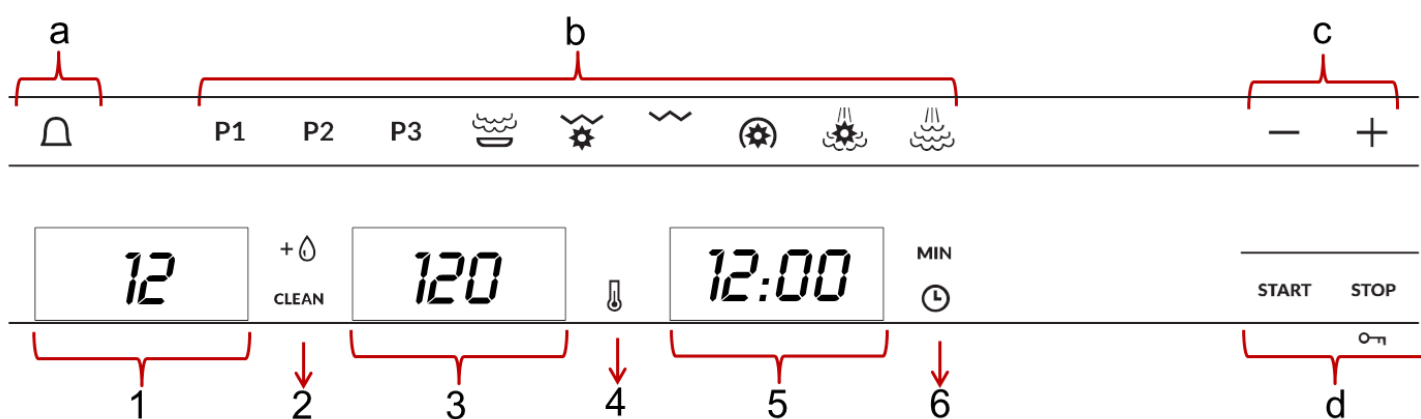
Riparazioni:

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.



- 1. – Vetro dello sportello
- 2. – Ganci di sicurezza
- 3. – Serbatoio dell'acqua
- 4. – Pannello di controllo







- 5. – Vassoio di cottura perforato
- 6. – Vassoio di cottura
- 7. – Guide ripiano
- 8. – Ripiano
- 9. – Lampadina



- a. – Spia timer
- b. – Spie funzione
- c. – Tasti “+” e “-”
- d. – Tasti Start e Stop
- 1. – Display e tasto livello dell'acqua / disincrostazione
- 2. – Spie livello dell'acqua / disincrostazione
- 3. – Tasto e display temperatura / peso
- 4. – Tasto temperatura / gruppo cibi
- 5. – Display e tasto orologio / durata / tipo di cibo
- 6. – Spie orologio / durata / tipo di cibo

Descrizione del forno

Descrizione delle funzioni

Simbolo	Funzione	Cibi
	Vapore	Cottura di tutti i tipi di verdure, riso, cereali e carne. Estrazione del succo da bacche. Scongelamento e cottura simultanea delle verdure.
	Aria calda	Arrostire e cuocere.
	Aria calda + Vapore	Cucinare i pasti con circolazione d'aria calda umida. Cuocere patate e riso. Guarnizione umida.
	Grill	Grigliare pesce e carne Grigliare patate – surgelati, scongelamento e tostatura.
	Grill + Aria Calda	Cuocere/ grigliare il cibo e l'arrostimento Dorare il cibo.
	Rigenerazione e sterilizzazione	Riscaldamento di piatti e pasti pre-cotti. Sterilizzazione/bollitura frutta.

Dopo aver collegato per la prima volta il forno a vapore o dopo un'interruzione di corrente, il display dell'orologio lampeggerà per indicare che l'ora visualizzata non è corretta. Il dispositivo non funzionerà fino a che non verranno impostati

correttamente l'orologio, il parametro di durezza dell'acqua e la Calibrazione.

Per impostare l'orologio e il valore di durezza dell'acqua, si prega di procedere seguendo le istruzioni fornite nei capitoli successivi.

Impostazione dell'orologio



Per impostare l'orologio, procedere come segue:

1. Premere il tasto **Orologio**. I numeri che indicano l'ora inizieranno a lampeggiare (operazione non necessaria se il forno a microonde viene collegato per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente).
2. Premere i tasti “+” and “-” per impostare l'ora esatta.

3. Premere nuovamente il tasto **Orologio** per passare a impostare i minuti. I numeri che indicano i minuti cominceranno a lampeggiare.
4. Premere i tasti “+” and “-” per impostare i minuti esatti.
5. Per concludere, premere nuovamente il tasto **Orologio**.

Nascondere o visualizzare l'orologio

Qualora il display dell'orologio fosse una fonte di disturbo, è possibile nascondere premendo il tasto di impostazione **Orologio** per 3 secondi. I punti che separano le ore dai minuti continueranno a lampeggiare, mentre il resto del display dell'orologio verrà nascosto.

Per ripristinare la visualizzazione dell'ora, premere nuovamente il tasto impostazione **Orologio** per 3 secondi.

Impostazione della Durezza dell'Acqua

Il dispositivo è dotato di un sistema che indica in modo automatico quando è ora di procedere a una disincrostazione.

È possibile ottimizzare il sistema per l'utilizzo domestico con acqua molto morbida (anche servendosi di un dispositivo di addolcimento dell'acqua) e acqua molto dura, modificando le impostazioni dell'utente relativamente alla gamma di durezza di interesse (cfr tabella più sotto).

Per impostare il parametro di durezza dell'acqua, procedere come segue:

1. Premere il tasto **Livello dell'acqua / Disincrostazione**. Il valore di durezza inizierà a lampeggiare sul display Disincrostazione (operazione non necessaria se il forno a vapore viene collegato per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente).
2. Premere il tasto “+” e “-” per impostare il valore corretto di durezza dell'acqua, attenendosi alla tabella di seguito riportata.
3. Premere il tasto **Livello dell'acqua / Disincrostazione** per impostare il parametro. Il display **Livello dell'acqua / Disincrostazione** si spegnerà.

Messa in servizio

Tipo	Durezza dell'acqua				Display
	Ca + Mg (ppm)	Gradi inglesi [°eH]	Gradi francesi [°dF]	Gradi tedeschi [°dH]	
Acqua poco dura	0-150	0-11	0-15	0-8	1
Acqua mediamente dura	151-350	12-25	16-35	9-20	2
Acqua dura	351-500	26-35	36-50	21-28	3

Calibrazione



Dopo aver impostato la durezza dell'acqua, sul display apparirà **---** e si accenderà la spia del livello dell'acqua.

1) Estrarre il serbatoio e chiudere la porta.

2) Aspetta fino a quando il display e la spia del serbatoio si spegne.

3) Aprire la porta e posizionare il serbatoio finché non si blocca in posizione.

Il forno a vapore è pronto per l'uso.

Bloccaggio di sicurezza

È possibile bloccare il funzionamento del forno (per evitare, ad esempio, che venga utilizzato dai bambini).



1. Per bloccare il forno, premere per 3 secondi il tasto **Stop**. Si sentirà un segnale e il **display** visualizzerà la dicitura "SICURO" (SAFE). In questo modo il forno è bloccato e non può essere utilizzato.

2. Per sbloccare il forno, premere nuovamente il tasto **Stop** per 3 secondi. Si sentirà un segnale e il **display** visualizzerà nuovamente l'ora.

Timer

Il timer funziona secondo lo stesso principio di un contaminuti per uova. Può essere utilizzato in qualsiasi momento e indipendentemente da tutte le altre funzioni.



Per impostare il Timer, procedere come segue:

1. Premere il tasto **Timer**. La spia di funzionamento si accende e il display Orologio inizierà a lampeggiare.
2. Premere i tasti "+" and "-" per impostare il Timer
3. Premere il tasto **Timer** per confermare. Il Timer inizierà il conto alla rovescia

Allo scadere del tempo impostato il forno emetterà tre bip distinti che verranno ripetuti a intervalli di 30 secondi o fino a che non viene premuto il tasto **Timer** o **Stop**.

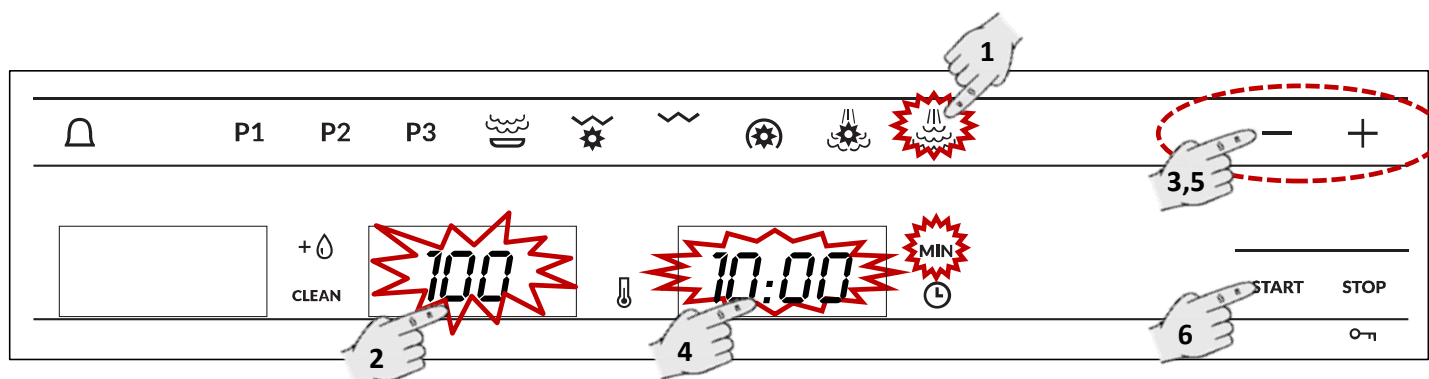
Mentre il Timer è in funzione la relativa spia Timer è accesa. Il display e le spie indicano quanto segue:

1. Se non ci sono funzioni attive, il display Orologio (Clock) visualizza il conto alla rovescia del Timer.
2. Se c'è una funzione attiva, i display e le spie indicano i normali parametri di funzionamento. Per verificare il tempo rimanente del Timer, premere il tasto Timer. Il display dell'Orologio visualizzerà per qualche secondo il Timer e passerà poi alle indicazioni delle funzioni dopo 10 secondi oppure dopo che viene premuto nuovamente il tasto Timer.

Funzioni di cottura

Funzione vapore

Utilizzare questa funzione per cucinare tutti i tipi di verdura, riso, cereali e carne. Questa funzione è particolarmente adatta per l'estrazione del succo dalle bacche oltre per scongelare e cuocere nello stesso momento le verdure.



1. Premere il tasto **Funzione Vapore**. La spia del tasto funzione si accenderà
2. Premere il tasto **Temperatura** per impostare il valore desiderato. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare. Se non viene premuto questo tasto, il forno funziona a una temperatura di 100°C.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti "+" e "-".
4. Premere il tasto **Durata** per modificare la durata di funzionamento. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 6.

5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-" (ad esempio, 20 minuti).

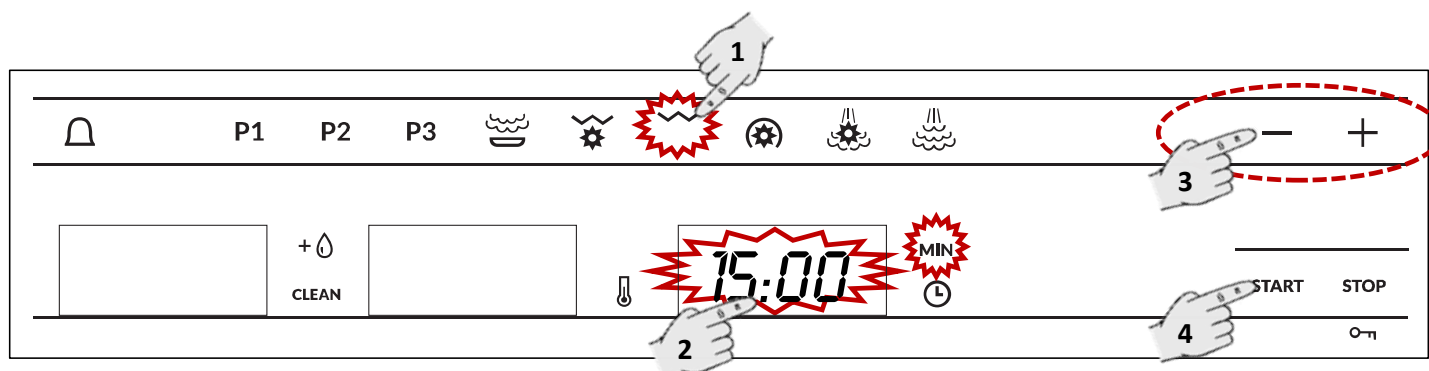
6. Premere il tasto Start. Il forno comincerà a funzionare.

Nota 1: Il conto alla rovescia inizia solo quando viene raggiunta la temperatura selezionata.

Nota 2: Avvertenza! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampe di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni.

Grill

Utilizzare questa funzione per dorare velocemente gli alimenti.



1. Premere il tasto **Grill**. La spia del tasto funzione si accenderà.
2. Premere il tasto **Orologio / durata** per modificare la durata di funzionamento. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.

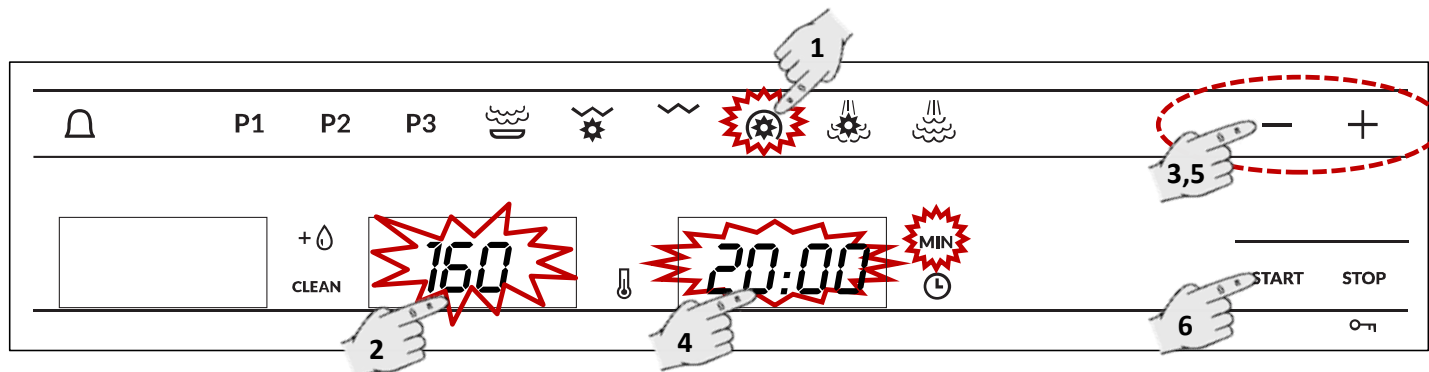
3. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-" (ad esempio, 20 minuti).

4. Premere il tasto Start. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni di cottura

Aria calda

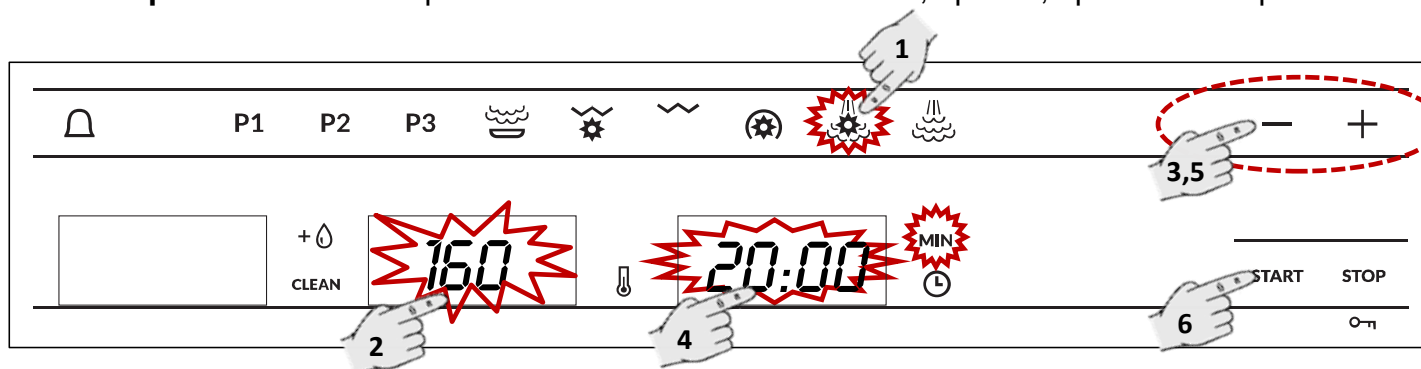
Utilizzare questa funzione per la cottura tradizionale degli alimenti.



1. Premere il tasto **Aria calda**. La spia del tasto funzione si accenderà.
2. Premere il tasto **Temperatura** per impostare il valore desiderato. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare. Se non viene premuto questo tasto, il forno funziona a una temperatura di 160°C.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti “+” e “-”.
4. Premere il tasto **Durata** per modificare la durata di funzionamento. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare. Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 6.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-” (ad esempio, 20 minuti).
6. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Vapore + Aria calda

Utilizzare questa funzione per la carne croccante arrosto, pesce, pollame o patatine fritte

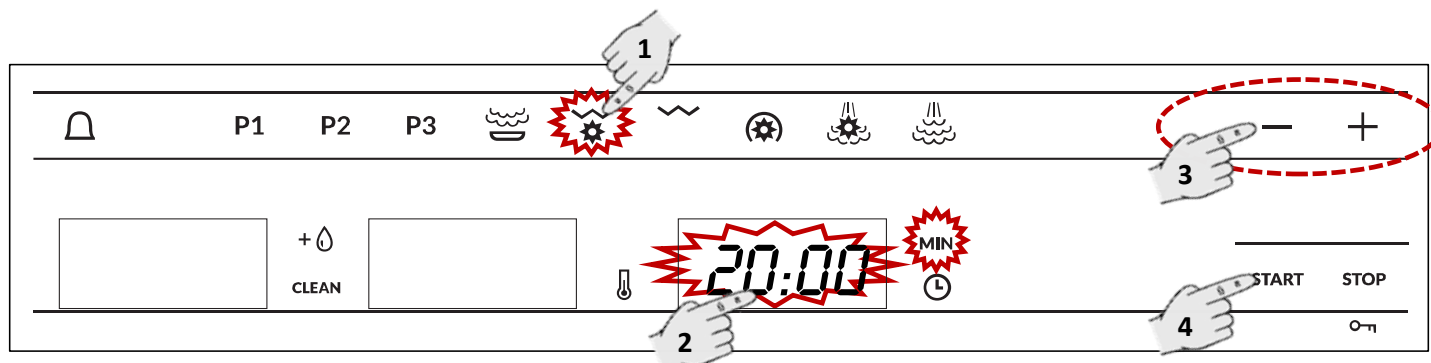


1. Premere il tasto **Vapore + Aria calda**. La spia del tasto funzione si accenderà.
2. Premere il tasto **Temperatura** per impostare il valore desiderato. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti “+” e “-”.
4. Premere il tasto **Durata** per modificare la durata di funzionamento. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-” (ad esempio, 20 minuti).
6. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni di cottura

Grill + Ventilatore

Utilizzare questa funzione per cuocere uniformemente gli alimenti e allo stesso tempo ottenere una doratura.

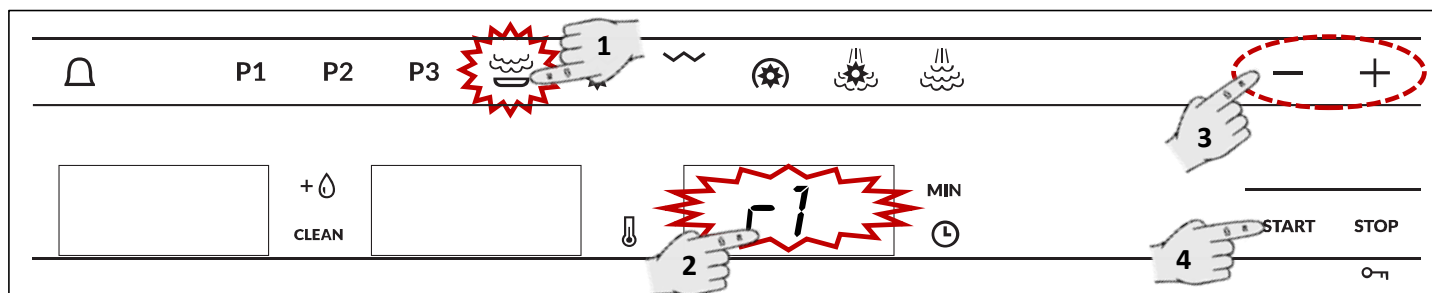


1. Premere il tasto **Grill + Ventilatore**. La spia del tasto funzione si accenderà.
2. Premere il tasto **Orologio/durata** per modificare la durata di funzionamento. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.
3. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti “+” e “-” (ad esempio, 20 minuti).
4. Premere il tasto Start. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni speciali

Rigenerazione & Sterilizzazione

Utilizzare questa funzione per riscaldare piatti e pasti pre-cotti oltre che per sterilizzare e bollire frutta.



1. Premere il tasto **Funzione Rigenerazione**.
2. Premere il **Display e tasto orologio/durata** per modificare il tipo di cibo. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.

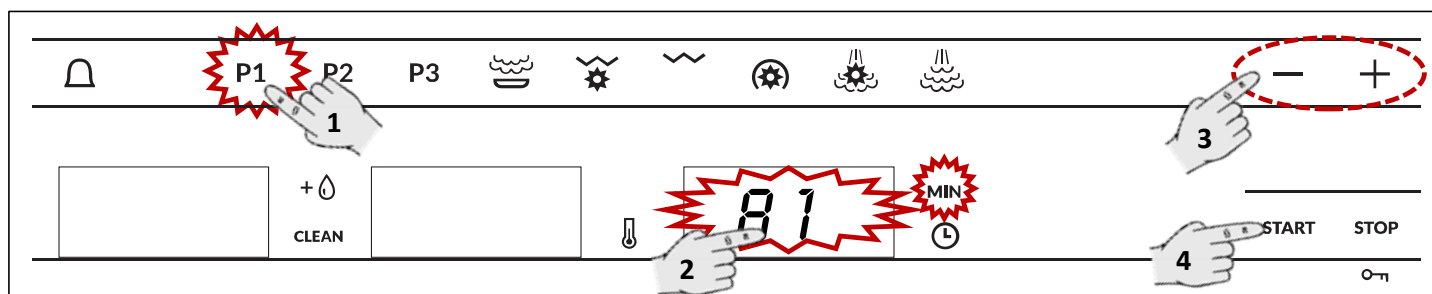
3. Per modificare il programma, premere i tasti “+” e “-”, ad esempio “r 01” (cfr tabella più sotto).
4. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Nota: Il conto alla rovescia inizia solo quando viene raggiunta la temperatura selezionata.

Programma	Tipo di cibo	Temperatura °C	Tempo (minuti)	Istruzioni
r 1	Piatti pronti	100°C	13	
r 2	Pasti pre-cotti / surgelati	100°C	18	Togliere il coperchio e posizionare sul ripiano.
r 3	Fagioli	100°C	35	Sterilizzazione:
r 4	Ciliegie	80°C	35	I tempi e le temperature si riferiscono a 1L: conservazione dei vasetti.
r 5	Uva secca	90°C	35	

Cottura automatica P1 (verdure, pesce e contorni)

Utilizzare questa funzione per cucinare verdure, pesce e contorni, come presentate nella tabella più sotto.



1. Premere il tasto **Cottura automatica P1**. La spia del tasto funzione si accenderà.
2. Premere il **Display e tasto orologio/durata** per modificare il tipo di cibo. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.

3. Per modificare il programma, premere i tasti “+” e “-”, ad esempio “A1” (cfr tabella più sotto).
4. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

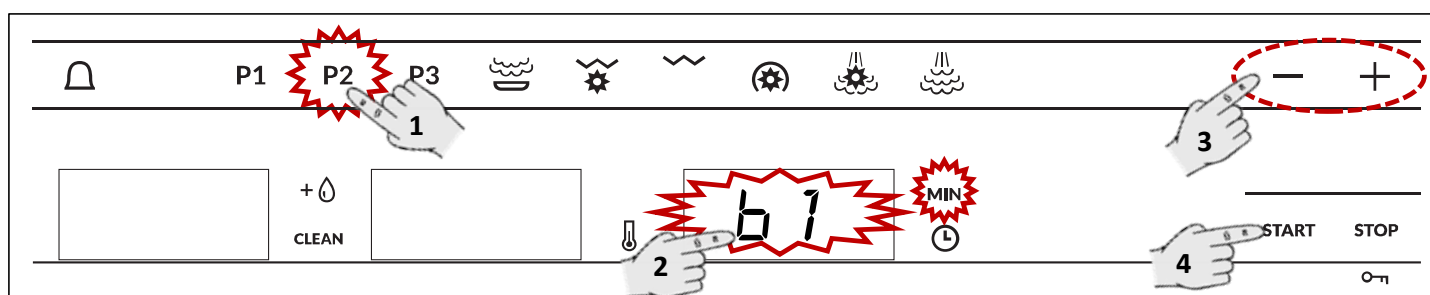
Nota: Il conto alla rovescia inizia solo quando viene raggiunta la temperatura selezionata.

Funzioni speciali

Programma	Tipo di cibo	Temperatura °C	Durata (min)
A 1	Broccoli / fiori	100°C	20
A 2	Cavolfiori / fiori	100°C	25
A 3	Patate / pezzi	100°C	15
A 4	Trota	80°C	25
A 5	Gamberi	90°C	15
A 6	Filetto di pesce	80°C	18
A 7	Gnocchi dolci di lievito	100°C	20
A 8	Gnocchi di lievito	100°C	25
A 9	Gnocchi di pane	100°C	30

Cottura automatica P2 (pane)

Utilizzare questa funzione per cuocere i tipi di pane, come presentate nella tabella più sotto.



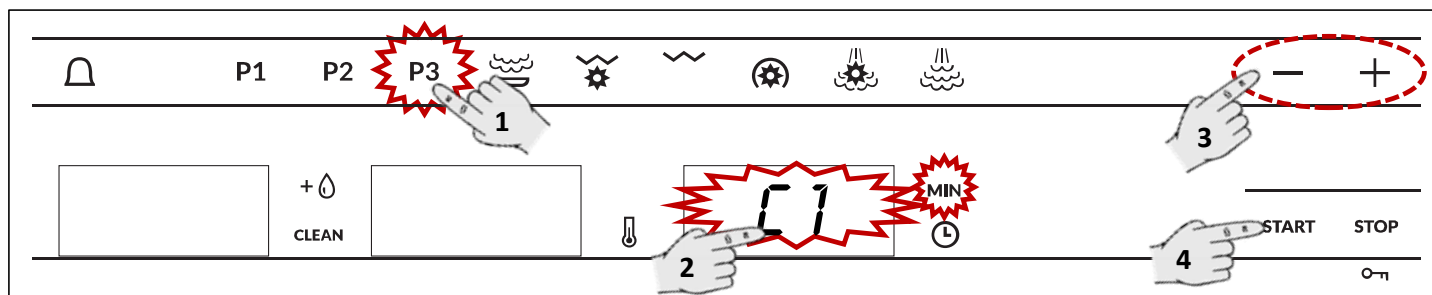
1. Premere il tasto **Cottura automatica P2**. La spia del tasto funzione si accenderà.
2. Premere il **Display e tasto orologio/durata** per modificare il tipo di cibo. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.
3. Per modificare il programma, premere i tasti “+” e “-”, ad esempio “b1” (cfr tabella più sotto)..
4. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Programma	Tipo di cibo	Temperatura °C	Durata (min)
b 1	Cottura panini	200	15
b 2	Panini surgelati	200	20
b 3	Impasto fresco	180	25
b 4	Pane bianco	190	40
b 5	Pane intrecciato	200	30

Funzioni speciali

Cottura automatica P3 (gratin / pizza)

Utilizzare questa funzione per cuocere cibi freschi e precotti, come presentate nella tabella più sotto.



1. Premere il tasto **Cottura automatica P3**. La spia del tasto funzione si accenderà.
2. Premere il **Display e tasto orologio/durata** per modificare il tipo di cibo. La rispettiva spia inizierà a lampeggiare.
3. Per modificare il programma, premere i tasti “+” e “-”, ad esempio “C1” (cfr tabella più sotto).
4. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Programma	Tipo di cibo	Temperatura °C	Durata (min)
C 1	Gratin, fresco	160	50
C 2	Gratin, precotto	160	50
C 3	Stufato, fresco	180	35
C 4	Stufato, precotto	180	30
C 5	Pizza fresca	220	15
C 6	Pizza surgelata	220	20

Riempimento acqua

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Tutte le funzioni richiedono che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda, potabile, e inserirlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno (versare all'incirca 1 litro di acqua). Se appare la dicitura "RES", significa che il serbatoio dell'acqua non è stato reinserito correttamente.

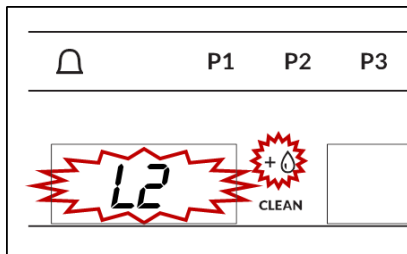


Indicazione del livello dell'acqua

Il livello dell'acqua all'interno del serbatoio è indicato secondo tre livelli:

- "-L0-" 0%-20%
- "-L1-" 20%-60%
- "-L2-" 60%-100%

Queste indicazioni vengono visualizzate nel display più a sinistra.



Per riempire il serbatoio estrarlo completamente dal dispositivo. Attendere almeno 20 secondi prima di reinserire il serbatoio dell'acqua riempito

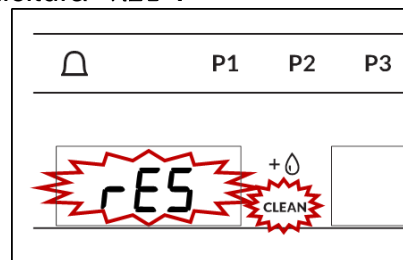
Rifornimento acqua

Il contenuto del serbatoio basta solitamente per una sessione di cottura della durata di 50-60 minuti. Ad ogni modo, se il serbatoio necessita di essere riempito, ciò verrà segnalato dal messaggio "-L0-", per indicare che il serbatoio dell'acqua è vuoto.

Riempire il serbatoio solo fino a un massimo di 0,5 litri per fare in modo che l'acqua non fuoriesca quando viene pompata nel serbatoio. RISCHIO DI FUORIUSCITA.

Messaggio serbatoio

Quando il serbatoio viene tolto o posizionato non correttamente, il display del Livello dell'Acqua indica la dicitura "RES".



Per eliminare il messaggio, inserire correttamente il serbatoio dell'acqua fino allo scatto.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Allo spegnimento del dispositivo, l'acqua residua verrà pompata all'interno del serbatoio. Mentre l'acqua sta tornando nel serbatoio, il display visualizzerà la dicitura " PUMP ". Il messaggio rimarrà sul display fino a che la temperatura dell'acqua raggiungerà i 65° C; sarà solo in questo momento che l'acqua potrà essere pompata all'interno del serbatoio.

A seconda della quantità di acqua presente processo può richiedere +/- 30 minuti.

Avvertenza: l'acqua all'interno del serbatoio potrebbe essere calda. Pericolo di ustione!

Dopo che l'acqua è stata pompata all'interno del serbatoio, il display visualizzerà il messaggio "DEP", per indicare che è necessario eseguire le seguenti azioni:

1. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
2. Asciugare il serbatoio e riposizionarlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno. Pulire e asciugare lo spazio di cottura
3. Lasciare aperto lo sportello del dispositivo per consentire allo spazio di cottura di asciugarsi e raffreddarsi completamente.

NOTA IMPORTANTE: Al termine di ogni ciclo di cottura, si consiglia di estrarre il serbatoio dell'acqua e di svuotarlo. Così facendo sarà possibile evitare la formazione di batteri e calcare all'interno del dispositivo

Se il serbatoio dell'acqua non è stato estratto dal forno ed è stato avviato un nuovo ciclo di cottura, il forno visualizzerà il messaggio " DEP ".

È possibile eliminare questo avvertimento premendo il tasto **Stop** e continuando con il nuovo ciclo di cottura senza estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.

Interruzione di un ciclo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo una volta il tasto **Stop**.

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

L'esecuzione di questa funzione dura all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione il display visualizza la dicitura "VAP".

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

A questo punto:

- La generazione di vapore è stata interrotta.
- Le pareti del comparto forno e il serbatoio sono ancora molto calde. **Pericolo di ustione!**
- Il timer si interrompe e il display visualizza il tempo di funzionamento restante (se è stato impostato).

A questo punto è possibile:

1. Girare o mescolare il cibo per assicurarne una cottura uniforme.
 2. Modificare i parametri di cottura.
- Per riavviare il processo, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start**.

Modifica dei parametri

I parametri di funzionamento (tempo e temperatura) solo possono essere modificati quando il processo di cottura è stato interrotto da una delle seguenti azioni:

1. Per modificare il tempo, premere i tasti "+" e "-". Il nuovo tempo definito è valido a partire da subito.
2. Per modificare la temperatura, premere il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection) e il display, con la relativa spia, inizierà a lampeggiare. Modificare questo parametro servendosi dei tasti "+" e "-" e confermare premendo nuovamente il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection).

Annullamento di un ciclo di cottura

Se si desidera annullare il processo di cottura, premere due volte il tasto **Stop**.

Si sentiranno 3 bip e sul **display** apparirà il messaggio "Fine" (End).

Termine di un ciclo di cottura

Al termine della durata impostata o quando viene premuto il tasto **Stop** per interrompere il ciclo di cottura, il forno avvia la funzione di riduzione del vapore.

Questa funzione emette gradualmente il vapore dal comparto forno, di modo che non vi sia una vampata improvvisa di vapore nel momento in cui viene aperto lo sportello del dispositivo.

L'esecuzione di questa funzione richiede all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione della stessa il display visualizzerà la dicitura "VAP".

Al termine di questo processo il forno emetterà tre bip e il display indicherà la dicitura "Fine" (End)

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

I bip vengono ripetuti a intervalli di 30 secondi fino a che lo sportello non viene aperto o fino a che non viene premuto il tasto **Stop**.

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

Quando il display visualizza la parola "DEP", significa che l'acqua è stata ripompata e che è possibile estrarre il serbatoio dell'acqua.

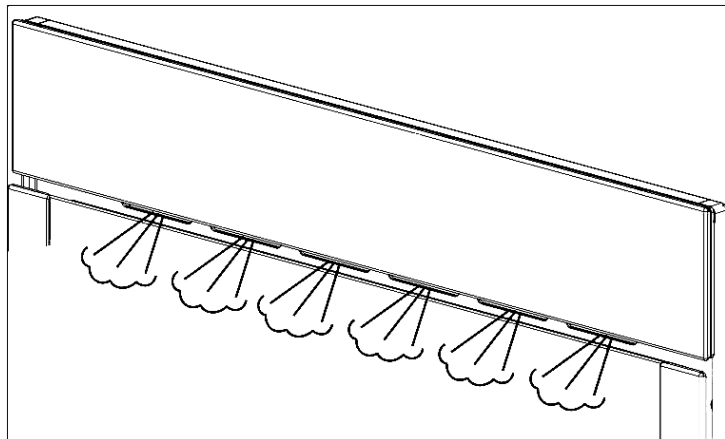
Estrarre il serbatoio dell'acqua e asciugarlo completamente. Lasciar raffreddare lo spazio di cottura per alcuni istanti, quindi pulirlo servendosi di un panno. Lo sportello dovrebbe essere lasciato aperto per alcuni minuti di modo che il dispositivo possa asciugarsi completamente.

Mentre il forno è in funzione...

Flusso di vapore

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

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



Acqua residua nel forno

Per ridurre l'acqua residua nel forno, è consigliabile inserire una teglia sulla griglia inferiore. Il liquido gocciolerà dal cibo fino a condensarsi e si ridurrà in acqua residua nell'unità. L'acqua residua potrà essere facilmente asciugata con un panno.

Utilizzo degli accessori

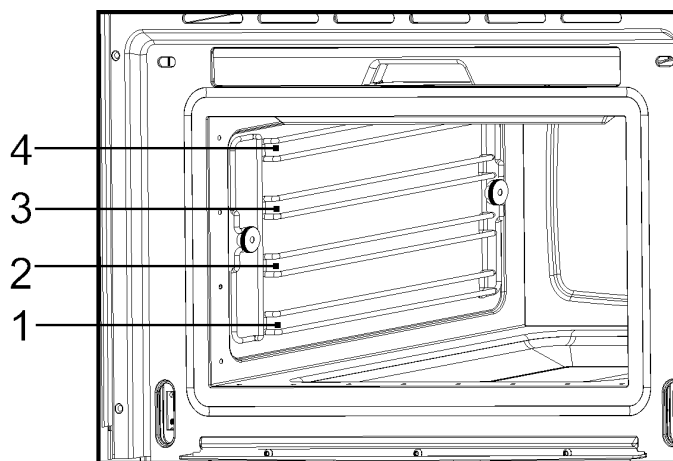
Il contenitore perforato è adatto alla cottura di verdure e ortaggi freschi o congelati, carne e pollame. In questo caso, è importante introdurre il contenitore non perforato al primo livello. In tal modo, i liquidi gocciolanti possono essere raccolti evitando di sporcare l'elettrodomestico. Il contenitore perforato con l'alimento deve essere collocato al secondo livello.

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

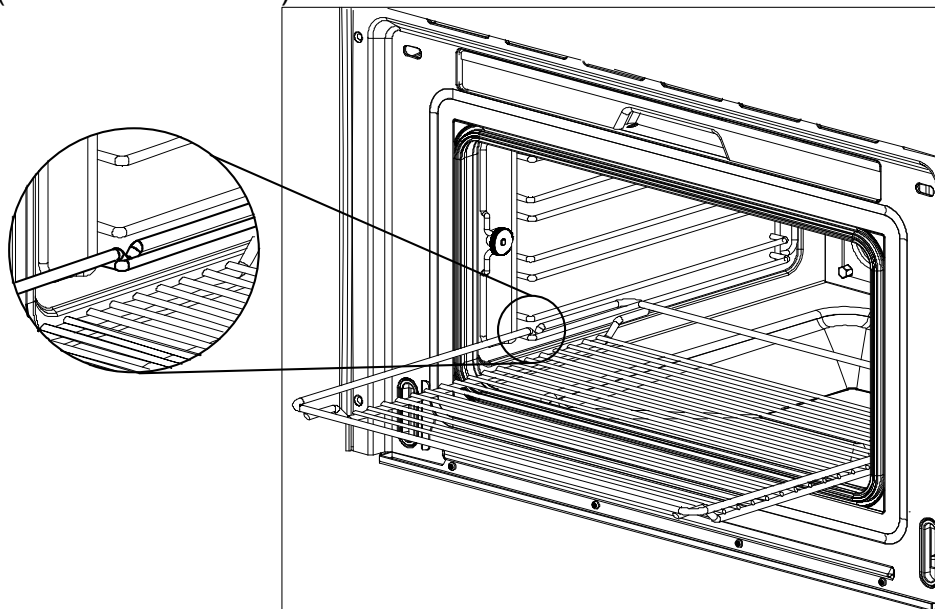
La rastrelliera è destinata alla cottura con piccoli contenitori, ad esempio coppette per dolci, e per rigenerare pietanze.

Per informazioni più precise, fare riferimento alle tabelle.

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



Per rimuovere la griglia, sollevarla leggermente dalla parte anteriore, con i fermi di sicurezza in contatto con i lati del forno (vedere illustrazione).



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

Cuocere con Vapore

Pesce

Pesce	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orata	800-1200 g	80	30-40	Perforato	2
Trota	4 x 250 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di salmone	500-1000 g	80	15-25	Perforato	2
Trota salmonata	1000-1200 g	80	25-35	Perforato	1/2
Gamberoni	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Mitili dalle valve verdi	1000-1500 g	100	25-35	Perforato	2
Filetto di halibut	500-1000 g	80	20-25	Perforato	2
Frutti di mare	500-1000 g	100	10-20	Perforato	2
Aragosta	800-1200 g	100	25-30	Perforato	1/2
Filetto di merluzzo	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Cozze	1000-1200 g	100	15-25	Perforato	2
Trota di lago	4 x 250 g	80	25-30	Perforato	2
Nasello	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di tonno	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Carne

Carne	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Coscia di pollo	4-10	100	40-45	Perforato	2
Petto di pollo	4-6	100	25-35	Perforato	2
Lombata di maiale affumicata	500-1000 g	100	40-50	Perforato	2
Scaloppina di tacchino	4-8	100	20-25	Perforato	2
Filetto di maiale, intero	4-8	100	20-30	Perforato	2
Salsicce		80-100	10-15	Perforato	2

Uova

Uova	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Uova in vetro	100	10-15	Rastrelliera	2
Uova, à la coque	100	15	Rastrelliera	2
Uova, sode	100	10-12	Rastrelliera	2

Verdure e ortaggi

Verdure e ortaggi		Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Melanzane	a fette	100	15-20	Perforato	2
Fagioli		100	35-45	Perforato	2
Broccoli	fiori con gambo	100	25-30	Perforato	2
Broccoli	fiori senza gambo	100	15-20	Perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	25-30	Perforato	2
Cavolfiore	intera testa	100	40-45	Perforato	1
Piselli		100	30-35	Perforato	2
Finocchio	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Finocchio	tagliato a metà	100	20-30	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto piccola	100	20-25	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto grande	100	45-50	Perforato	2
Patate senza buccia	a pezzi	100	20-25	Perforato	2
Rapa	a bastoncini	100	20-25	Perforato	2
Taccole		100	15-20	Perforato	2
Carote	a fette	100	25-30	Perforato	2
Pannocchia di di granoturco		100	50-60	Perforato	2
Peperoni	a strisce	100	12-15	Perforato	2
Peperoncino		100	12-15	Perforato	2
Funghi	tagliati in quattro	100	12-15	Perforato	2
Porri	a fette	100	10-12	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	25-35	Perforato	2
Sedano	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Asparagi		100	20-35	Perforato	2
Spinaci		100	12-15	Perforato	2
Gambi di sedano		100	25-30	Perforato	2
Zucchine	a fette	100	12-18	Perforato	2

Gnocchi/Ravioli/Fagotti

Gnocchi/Ravioli/Fagotti	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Gnocchi dolci	100	20-30	Non perforato	2
Gnocchi dolci al lievito	100	15-20	Non perforato	2
Gnocchi al lievito	100	15-25	Non perforato	2
Gnocchi di pane	100	20-25	Non perforato	2
Fagotto di semola	100	25-30	Non perforato	2

Cuocere con Vapore

Contorni

Contorni	Quantità	Temp. °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orzo perlato + liquido	200 g + 400 ml	100	30-35	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Semolino + liquido	200 g + 300 ml	100	10-20	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Lenticchie + liquido	200 g + 375 ml	100	20-50	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Riso + liquido	200 g + 250 ml	100	25-40	Rastrelliera, scodella di vetro	2

Dolci

Dolci	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Composta di mele	500-1500 g	100	15-25	Non perforato	2
Composta di pere	500-1500 g	100	25-30	Non perforato	2
Crème brûlée		80	20-25	Rastrelliera, scodella	2
Crème caramel		80	25-30	Rastrelliera, scodella	2
Yogurt		40	4-6 ore	Rastrelliera, scodella	2
Composta di pesche	500-1500 g	100	15-20	Non perforato	2

Frutta (sterilizzazione, condensazione)

Frutto	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pere	4-6 vasi da 1 litro	100	30-35	Rastrelliera	1
Ciliege	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Pesche	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Prugne	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1

Rigenerazione

Riscaldamento	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pietanze	1-2	100	12-15	Rastrelliera	2
Pietanze	3-4	100	15-20	Rastrelliera	2
Pasti preconfezionati		100	15-20	Rastrelliera	2

Sbollentamento

Verdure e ortaggi	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Ad esempio fagioli, lenticchie		100	10-12	Perforato	2
Cavolo verde	1000-2000 g	100	12-16	Perforato	2
Verza	10-20	100	12-15	Perforato	2
Cavolo bianco, intero	2000-2500 g	100	30-45	Perforato	1
Pomodori, pelati		80	12	Rastrelliera	2

Scongelamento

Verdure e ortaggi / Contorni		Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Broccoli	fiori con gambo	100	15-20	Perforato	2
Verdure miste		100	15-20	Perforato	2
Spinaci in foglie	porzioni	100	10-15	Non perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	15-20	Perforato	2
Piselli		100	15-25	Perforato	2
Cavolo verde	porzione grande	100	25-35	Non perforato	2
Carote	a fette	100	15-20	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	20-25	Perforato	2
Asparagi		100	25-30	Perforato	2
Pasti preconfezionati		100	quanto basta	Rastrelliera	2
Pane		100	10-25	Rastrelliera	2
Riso		100	15-25	Non perforato	2
Lenticchie		100	15-20	Non perforato	2
Tagliolini		100	15-20	Non perforato	2

Cottura a due livelli

Alcuni suggerimenti:

Durante la cottura con due livelli, gli accessori devono essere inseriti sempre nel secondo o terzo livello e nel primo livello.

I diversi tempi di cottura vengono controllati nel modo seguente:

Gli alimenti che richiedono una cottura maggiore devono essere collocati nella zona superiore del forno. Gli alimenti con un tempo di cottura inferiore devono essere collocati al primo livello.

Un esempio: verdure, patate e pesce.

Collocare le verdure e le patate in un contenitore adatto sulla rastrelliera inserita al secondo o al terzo livello.

Inserire il pesce al primo livello.

Quando si utilizza il vassoio perforato per cuocere il pesce, collocare il vassoio non perforato nella parte inferiore dell'elettrodomestico per raccogliere il liquido che gocciola dal pesce. In tal modo, il forno rimane pulito.

Tempo: verdure e patate 25-35 minuti.

Tempo: pesce (a seconda del tipo) 15-25 minuti.

Selezionare il tempo di cottura più lungo. Grazie ai diversi livelli, gli alimenti saranno pronti contemporaneamente, senza rischiare una cottura eccessiva.

Cuocere con il Grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.
4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/caponi	6-8 pezzi	15-20	
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Preparazione di carne

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Spezzatino di manzo	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente senza coperchio.
Braciola di maiale	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente senza coperchio.
Pollo, intero	1000/1200	400	190/200	30/40	10	Recipiente con coperchio. Petto in faccia in su. Non girare.
Pollo a pezzi	800	400	190/200	25/35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare le porzioni con la pelle in faccia in su. Non girare.
Anatra	1500/1700	200	190/200	70/80	10	Recipiente con coperchio. Non girare.

Consigli per arrostire

Girare i pezzi di carne a metà cottura. Quando l'arrosto sarà pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti a forno spento e chiuso. In tale modo, il succo della carne si spargerà meglio.

Aggiungere 2 a 3 cucchiai di minestra o sugo simile a base di carne magra e da 8 a 10 cucchiai di spezzatino, a seconda della quantità di carne.

La temperatura ed il tempo di arrosto dipendono dal tipo di alimento e dalla relativa grandezza.

Nel caso in cui il peso dell'arrosto non figuri in tabella, scegliere la segnalazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all'interno del forno.

Recipienti di vetro caldi devono essere sistemati sopra un panno da cucina asciutto. Se tali recipienti sono sistemati su una superficie fredda o bagnata il vetro potrà fendere o spaccare. Usare delle presine per togliere i recipienti del forno.

Cuocere con Aria Calda

Torte

Alimento	Recipiente	Piano	Temperatura	Tempo (Min.)
Torta alle noci	Stampo con cono	1	170/180	30/35
Torta di frutta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Plumcake	Stampo con cono	1	170/190	30/45
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	2	160/180	50/70
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Tronco	Tortiera in vetro	2	110	35/45
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	2	170/180	35/45

Consigli sugli stampi per torte

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250°C. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

Consigli su come cuocere torte

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio.

Suggerimenti per cuocere

Come controllare se la torta è cotta:

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

La torta diventa troppo scura

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

La torta risulta troppa asciutta:

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10° con un tempo più corto.

La torta non si stacca quando si capovolge:

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello sui bordi. La volta successiva, imburrare bene lo stampo.

Consigli per risparmiare energia

Quando si cuoce più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l'altra. In tale modo si approfitta del calore residuale del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà spegnere il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuale per ultimare la cottura.

Pulizia del vano cottura

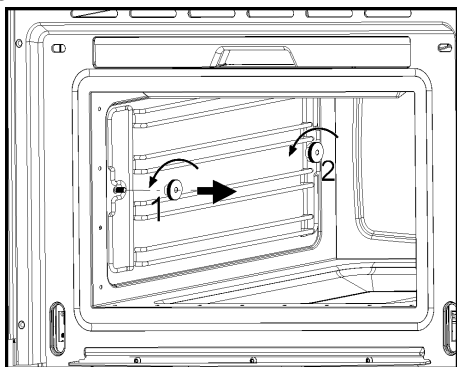
Evitare l'utilizzo di detersivi abrasivi, pagliette d'acciaio, spugne abrasive ecc., poiché possono rovinare le superfici.

Pulire il vano cottura con un panno umido quando il forno è ancora tiepido. Terminare asciugando il vano cottura.

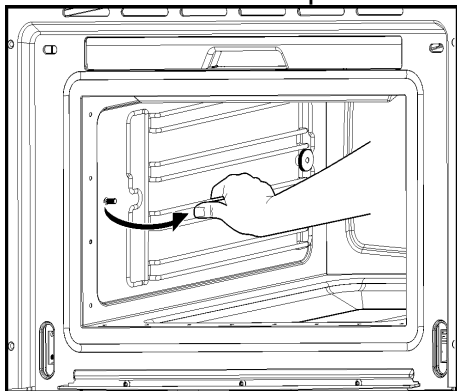
Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere le guide (vedere il capitolo successivo).

Rimozione delle guide dei ripiani

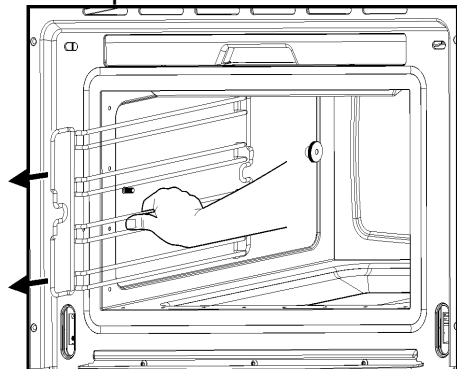
Svitare e rimuovere i dadi zigrinati 1 sulla parte anteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario.



Svitare e allentare i dadi zigrinati 2 sulla parte posteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario. Non rimuovere completamente i dadi.



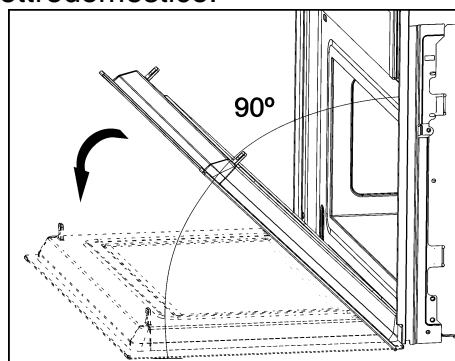
Tirare le guide verso l'interno della cavità e rimuoverle dalla parte anteriore.



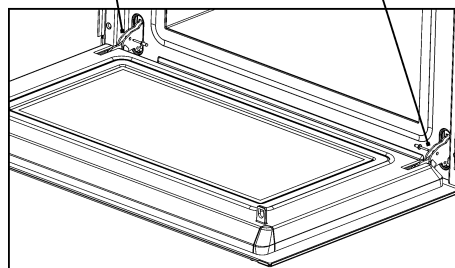
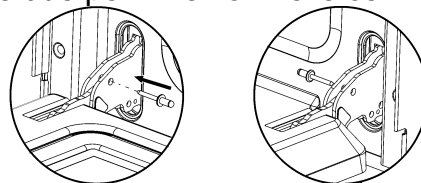
Per ricollocarle, inserire le guide nei dadi zigrinati 2 nella parte posteriore e applicare le viti nella parte anteriore. Avvitare i dadi zigrinati 1 e 2 in senso orario e stringerli.

Rimozione dello sportello del forno

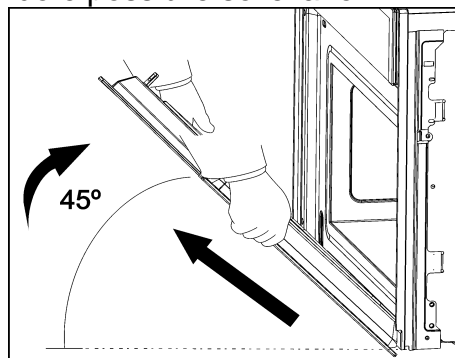
1. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico.



2. Inserire due perni nei fori nelle cerniere.



3. Chiudere lo sportello dell'elettrodomestico fino a quando è possibile sollevarlo.



4. Per riassembly, spingere le cerniere nei fori dalla parte anteriore.
5. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico e rimuovere i perni.

Cura e manutenzione

Disincrostazione

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

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

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

L'elettrodomestico rileva automaticamente la necessità di effettuare l'operazione di disincrostazione; in questo caso, la spia di disincrostazione rimane accesa. Se non viene effettuata la procedura di disincrostazione, dopo alcuni cicli di cottura la spia di disincrostazione inizia a lampeggiare. Se la procedura di disincrostazione non viene comunque effettuata, dopo alcuni cicli di cottura il funzionamento del forno viene bloccato, la spia di disincrostazione rimane accesa e sul display appare l'indicazione "CAL" lampeggiante.

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

Soluzioni di disincrostazione adatte

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

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

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

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

Procedura di disincrostazione



Avvertenza: Per ragioni di sicurezza non è possibile interrompere il processo di disincrostazione.

Il dispositivo può essere disincrostato con lo sportello aperto o chiuso. Prima di avviare il ciclo di disincrostazione, verificare che il dispositivo sia acceso ma non in funzione.

Per avviare un ciclo di disincrostazione procedere come segue:

1. Premere il tasto livello dell'acqua / **Disincrostazione** per 5 secondi. Il display visualizza la dicitura "CAL" e si sente un bip intermittente. (Se si desidera interrompere la procedura di disincrostazione, premere il tasto **STOP** o attendere 5 secondi senza premere alcun tasto.)
2. Premere il tasto **Start**.
3. Quando il display visualizza il messaggio "0.5L" procedere all'estrazione del serbatoio dell'acqua.
4. Versare 0,5 litri di soluzione disincrostante idonea nel serbatoio dell'acqua e reinserire il serbatoio.
5. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il ciclo di Disincrostazione, che richiederà all'incirca 30 minuti.
6. Quando il display di Disincrostazione visualizza la dicitura "1.0L" che lampeggia e il forno emette un bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
7. Riempire il serbatoio dell'acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
8. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il primo ciclo di risciacquo.
9. Quando il display di Disincrostazione visualizza la dicitura "1.0L" che lampeggia e il forno emette un altro bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
10. Riempire il serbatoio dell'acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
12. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il secondo ciclo di risciacquo.
13. Al termine del ciclo di risciacquo il display visualizza il messaggio "Fine" (End).
14. Estrarre, svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.

Pulizia del forno

Attenzione! Prima di pulire il forno, accertarsi che sia spento. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, pagliette che graffiano le superfici o oggetti affilati, in quanto potrebbero provocare l'apparizione di chiazze.

Non utilizzare dispositivi per la pulizia a getto di vapore o ad alta pressione.

Superficie frontale

In genere, è sufficiente pulire il forno con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua per la pulizia qualche goccia di detersivo per i piatti. Dopo la pulizia, asciugare il forno con un panno asciutto.

In un forno con frontale in alluminio, utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido che non si sfilaccia né rilascia fibre. Strofinare da un lato all'altro senza esercitare alcuna pressione sulla superficie.

Le macchie bianche di calcare, grasso, amido o uovo vanno rimosse immediatamente. Tali macchie possono causare corrosione.

Evitare che nel forno penetri acqua.

Interno del forno

Dopo l'utilizzo, rimuovere con un panno morbido eventuale acqua depositata sul fondo del vano cottura. Lasciare aperto lo sportello dell'elettrodomestico in modo che il vano cottura possa raffreddarsi.

Per rimuovere lo sporco più resistente, utilizzare un detergente non aggressivo. **Non utilizzare spray da forno o altri detergenti aggressivi o abrasivi.**

Mantenere perfettamente pulito lo sportello e la parte anteriore del forno, in modo che lo sportello possa aprirsi e chiudersi correttamente.

Accertarsi che non penetri acqua nei fori di ventilazione del forno.

Il coperchio della lampadina è collocato sul soffitto del forno e può essere facilmente rimosso e pulito. È sufficiente svitarlo e pulirlo con acqua e detersivo per i piatti.

Accessori

Gli accessori vanno puliti dopo ogni utilizzo. Se sono molto sporchi, immergerli e utilizzare una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

IT

Cosa fare se il forno non funziona?

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

Non è necessario rivolgersi all'Assistenza tecnica per risolvere i seguenti problemi:

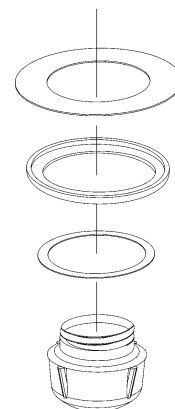
- **Sul display non compare nulla.** Verificare se:
 - l'indicazione dell'orario è stata disattivata (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Premendo i tasti non succede nulla.** Verificare se:
 - il blocco di sicurezza è attivo (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Il forno non funziona.** Verificare se:
 - la spina è stata inserita correttamente nella presa di alimentazione;
 - il forno è acceso.
- **Quando il forno è in funzione, si avvertono strani rumori.** Ciò non indica un problema:
 - si tratta di normali rumori di funzionamento emessi durante il processo di cottura, ad esempio l'acqua pompata nel generatore di vapore;
 - il vapore all'interno della cavità produce un accumulo di pressione e talvolta le pareti della cavità possono produrre un rumore quando reagiscono a tale pressione;
 - questi rumori sono normali e non indicano alcun problema.
- **Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente.** Verificare se:
 - la temperatura e i tempi di funzionamento sono stati selezionati correttamente;
 - nel forno è stata collocata una quantità di alimento maggiore del solito o l'alimento è più freddo del solito.
- **Se sul display appare il messaggio "Err_", rivolgersi all'Assistenza clienti.**

- **L'elettrodomestico emette un rumore anche dopo il processo di cottura.** Ciò non indica un problema:
 - la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo; quando la temperatura si è abbassata a sufficienza, la ventola si arresta.
- **Il forno si accende, ma la luce interna resta spenta.**
 - Se è possibile utilizzare tutte le funzioni normalmente, è probabile che la lampadina si sia fulminata. È possibile continuare a utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Per sostituire la lampadina, procedere nel modo seguente:

- Scollegare il forno dalla presa di alimentazione. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.
- Svitare e rimuovere il coperchio della lampadina (1).
- Rimuovere la lampadina (2). **Attenzione! La lampadina potrebbe essere molto calda.**
- Installare una nuova lampadina E14 230-240V/15W. Seguire le istruzioni del fabbricante della lampadina.
- Riavvitare il coperchio della lampadina (1).
- Collegare di nuovo il forno alla presa di alimentazione.



Specifiche tecniche

Display

Displays			Descrizione
Display 1	Display 2	Display 3	
Disincrostazione			
1		(orologio)	Acqua leggera.
2	---		Acqua media.
3	---		Acqua dura.
CAL	---		È necessario disincrostare il dispositivo..
0.5L	---	(orologio)	Versare 0,5 litri di soluzione disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
1.0L	---	(orologio)	Versare 1,0 litri di soluzione disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
Livello dell'acqua			
-L0-	---	(Orologio o impostazione ora)	Quantitativo di acqua insufficiente nel serbatoio.
-L1- to -L4-	---	(Orologio o impostazione ora)	Indicazione del livello dell'acqua -L4- per un serbatoio pieno e -L1- per un serbatoio quasi vuoto.
Serbatoio dell'acqua			
rES	---/(Temperatura o gruppo di cibi)	(Orologio o impostazione ora)	Indicazione del fatto che manca il serbatoio dell'acqua.
dEP	---	(orologio)	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Funzioni speciali			
(Livello dell'acqua)	da A1 a A5	(Impostazione ora)	Funzioni speciali con temperature e tempi predefiniti.
	da b1 a b5		
	da C1 a C5		
	da d1 a d5		
Riscaldamento			
(Livello dell'acqua)	da r1 a r5	(Impostazione ora)	Funzioni speciali con temperature e tempi predefiniti.
Riduzione del vapore			
VAP	---	(orologio)	Indicazione del fatto che il processo di riduzione del vapore è in corso.
PUMP	---	(orologio)	Indicazione del fatto che l'acqua fredda sta entrando nel bollitore e l'acqua calda viene immessa nel serbatoio.
PIENO	---	(orologio)	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Avvertimenti di sistema			
---	LAMP	(orologio)	Spia danneggiata.
---	HOT	(orologio)	La temperatura nel PCB è troppo elevata.
	Err1	(orologio)	Errore del sensore di pressione.
	Err2	(orologio)	Errore del sensore di temperatura del forno.
	Err3	(orologio)	Errore del sensore di temperatura del bollitore
	Err4	(orologio)	I sensori di temperatura della bollitore e cavità scambiati.
	Err5	(orologio)	Errore dei rilevatori del serbatoio dell'acqua.
	Err6	(orologio)	Errore della pompa dell'acqua.

Specifications

- Tensione CA (vedere la targhetta delle caratteristiche)
- Potenza assorbita 2900 W
- Potenza Vapore 1500 W
- Potenza Grill..... 1200 W
- Potenza Aria calda 1600 W
- Dimensioni esterne (LxAxP). 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni interne (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacità del forno 35 litri
- Peso 35 kg

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio



Sull'imballaggio è presente il logo Punto Verde (Green Dot).

Smaltire i materiali di imballaggio (cartone, polistirene espanso e involucri di plastica) negli appositi contenitori. In tal modo, i materiali di imballaggio verranno riutilizzati. Mantenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini, per evitare rischi di soffocamento.

Smaltimento dell'apparecchiatura non più

utilizzata



In base alla Direttiva Europea 2012/19/EU, nota anche come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), relativa alla gestione dei rifiuti costituiti da apparecchiature elettriche ed elettroniche, gli elettrodomestici non devono essere collocati nei contenitori ordinari per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Gli elettrodomestici devono essere raccolti separatamente per massimizzare la percentuale di recupero e riciclo dei materiali, evitando potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo raffigurante un cestino dei rifiuti a cui è apposta una croce deve essere presente su tutti i prodotti di questo tipo, per rammentare agli utenti l'obbligo di richiedere la raccolta separata di tali oggetti.

I consumatori sono tenuti a rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per ottenere informazioni sugli appositi punti di raccolta degli elettrodomestici non più utilizzati.

Prima dello smaltimento dell'elettrodomestico, estrarre e tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.

Istruzioni per l'installazione

Prima dell'installazione

Verificare che la tensione di ingresso indicata sulla targhetta delle caratteristiche corrisponda alla tensione della presa di corrente da utilizzare.

Aprire lo sportello del forno, **estrarre tutti gli accessori** e rimuovere il materiale di imballaggio.

Attenzione! La superficie frontale del forno potrebbe essere ricoperta da una **pellicola protettiva**. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere delicatamente tale pellicola cominciando dall'interno.

Accertarsi che il forno non presenti alcun danno. Verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che la parte interna dello sportello e la parte frontale dell'apertura del forno non siano danneggiate. Se si riscontrano danni, contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

NON UTILIZZARE IL FORNO se il cavo di alimentazione o la spina presentano danni, se il forno non funziona correttamente o se ha subito danni o cadute. Contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

Collocare il forno su una superficie piana e stabile. Il forno non deve essere posizionato vicino a fonti di calore, apparecchi radio o televisori.

In fase di installazione, accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con umidità, con oggetti con bordi taglienti o con la parte posteriore del forno. La temperatura elevata potrebbe danneggiare il cavo.

Attenzione: una volta posizionato il forno, accertarsi di poter accedere alla spina.

Dopo l'installazione

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase (domestica) a 230-240 V ~ 50 Hz.

In caso di installazione permanente, rivolgersi a un tecnico qualificato. In tal caso, il forno deve essere collegato a un interruttore onnipolare con apertura contatti minima di 3 mm.

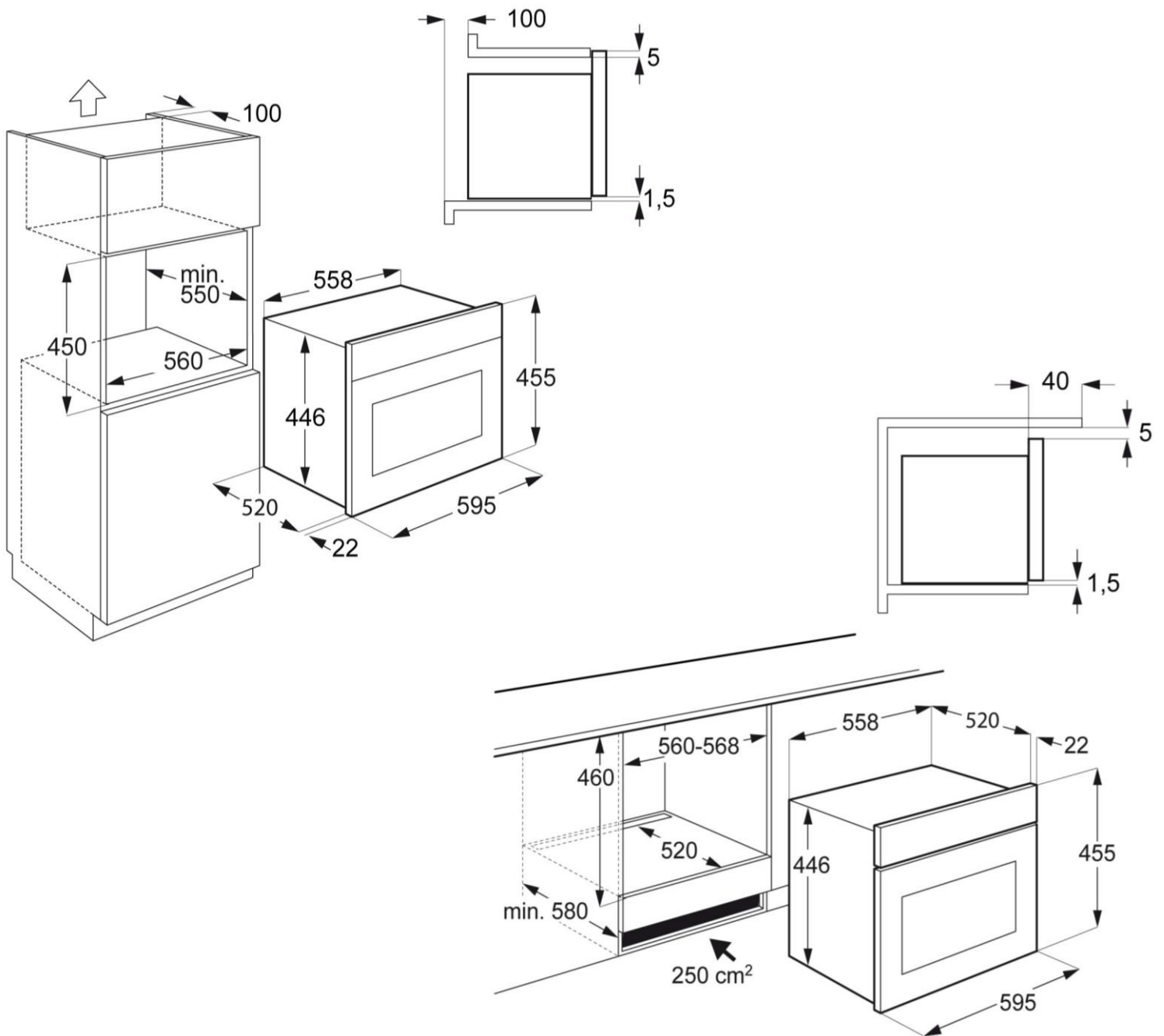
ATTENZIONE: IL FORNO DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA MESSA A TERRA.

Il fabbricante e i rivenditori non si assumono alcuna responsabilità per eventuali danni causati a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite per l'installazione.

Il forno funziona solo se lo sportello viene chiuso correttamente.

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'interno del forno e gli accessori seguendo le apposite istruzioni fornite nella sezione "Pulizia del forno".

Durante l'installazione, seguire le istruzioni fornite separatamente.

**EN**

1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

IT

1. Inserire il microonde nella nicchia ed allinearla.
2. Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

