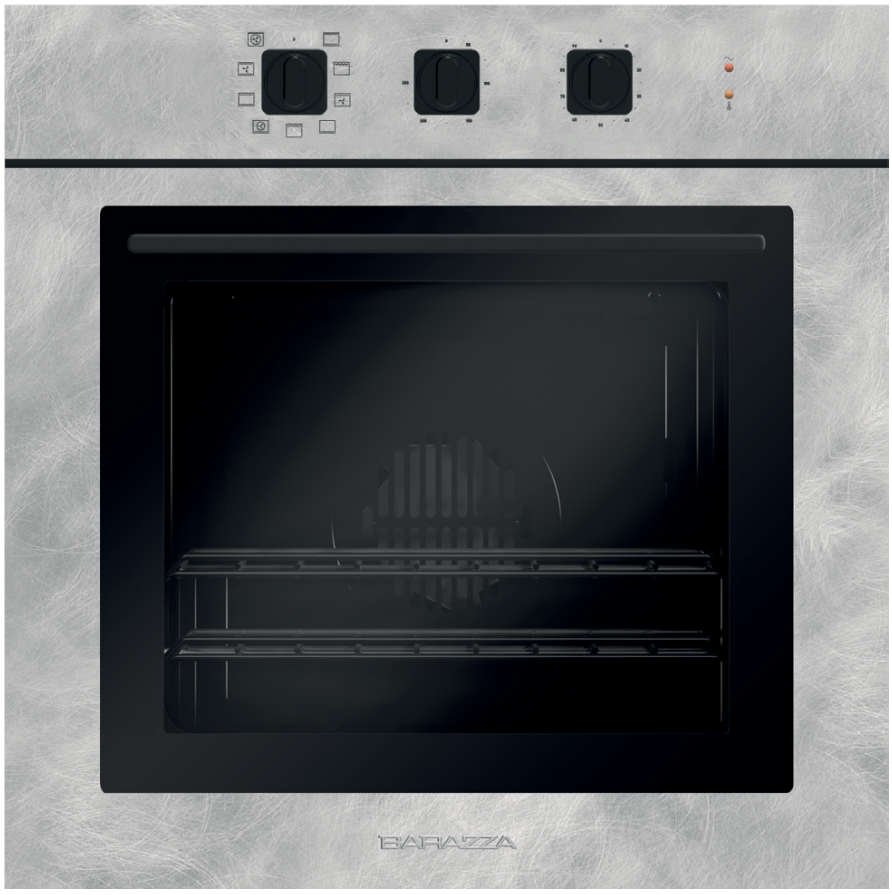
1FUAM#00--

Руководство по эксплуатации

Instruction manual



BARAZZA

taste of design

Поздравляем Вас с покупкой духового шкафа Barazza!

Это высококачественное оборудование на протяжении долгого времени может помогать Вам в работе надежным и безопасным образом, гарантируя высочайшие эксплуатационные характеристики.

Монтаж и использование устройства являются несложными и интуитивными.

Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством, это обеспечит соответствующий монтаж и применение Вашего устройства эффективным образом в течение многих лет.

В целях наиболее удобного ознакомления с руководством используются следующие символы:


Важные предписания для личной безопасности и устройства


Общие сведения

Congratulations on purchasing a Barazza oven!

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

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

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

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


Important rules for personal safety and the safety of the appliance


General information


Изготовитель сохраняет за собой право на внесение изменений в собственную продукцию и в данное руководство, которые признает необходимыми, без обязательства предварительного предупреждения.
Чертежи, монтажные схемы и таблицы, содержащиеся в руководстве, считаются ориентировочными и служат только в информационных целях.

Системы подключения помещения должны соответствовать действующим национальным стандартам.

Запрещается копирование, частичное или полное воспроизведение содержания, а также передача данного руководства третьим лицам без разрешения Изготовителя.

Данное устройство соответствует положениям директив Европейского Союза 87/308 от 2.6.87 (введенных Постановлением Правительства от 13.4.89) относительно предупреждения и устранения радиопомех, № 89/336 относительно электромагнитной совместимости и 73/23 относительно низкого напряжения.
Инструкции данного руководства действительны только для страны назначения.


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

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

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

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree dated 13/4/89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

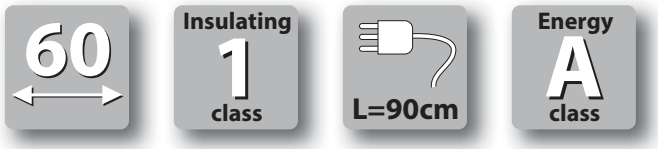
УКАЗАТЕЛЬ

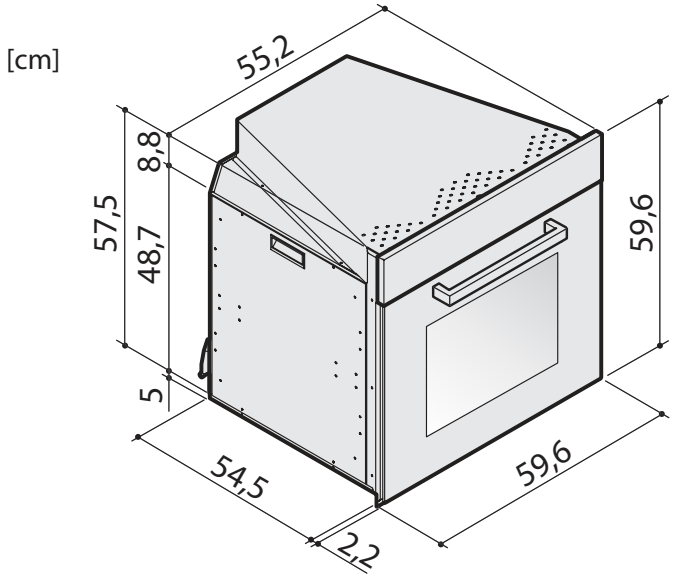
ОПИСАНИЕ	СТР.
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	**4**
МОНТАЖ	**5**
Предупреждения по безопасности	5
Контроль и перемещение	6
Утилизация упаковки	6
Электрическое подключение	7
Установка устройства	8
ПРИМЕНЕНИЕ	**10**
Предупреждения по безопасности	10
Перед началом применения	12
Описание устройства	12
ПОЛЕЗНЫЕ рекомендации	13
Некоторые советы по приготовлению	14
Применение устройства	15
Возможные причины проблем	19
Дополнительные принадлежности	20
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	**21**
Предупреждения по безопасности	21
Плановое техобслуживание	21
Очистка	21
Замена лампочки	23
Периоды простоя	23
Утилизация в конце срока службы	24
Послепродажное обслуживание	24

INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Connection to the power mains	*7*
Built-in unit installation	*8*
USAGE	***10***
Safety warnings	*10*
Before starting	*12*
Understanding the appliance	*12*
Useful information	*13*
Some cooking suggestions	*14*
Using the appliance	*15*
Troubleshooting	*19*
Accessories	*20*
MAINTENANCE	***21***
Safety warnings	*21*
Routine maintenance	*21*
Cleaning	*21*
Lamp replacement	*23*
Periods of inactivity	*23*
End-of-life disposal	*24*
After-sales service	*24*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ *TECHNICAL DATA*





Технические характеристики	***Technical data***		
Напряжение	*Voltage*	V	220-240
Частота	*Frequency*	Гц	50-60
Мощность	*Power*		
Общая потребляемая	*Total power absorbed*	кВт	2,7
Верхний нагревательный элемент	*Upper heating element*	W	800
Нагревательный элемент гриля	*Grill heating element*	W	1800
Нижний нагревательный элемент	*Lower heating element*	W	1100
Кольцевой задний нагревательный элемент	*Rear circular heating element*	W	1600
Электровентилятор	*Motor fan*	W	20
Тангенциальный вентилятор	*Tangential*	W	18
Лампа	*Light*	W	25+25
Цифровое программирующее устройство	*Digital programmer*	W	3
Тип кабеля	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Длина кабеля	*Cable length*	см	90
Размеры духового шкафа	***Oven dimensions***		
Ширина	*Width*	см	59,6
Глубина	*Depth*	см	55
Высота	*Height*	см	59,6
Объем камеры духового шкафа	*Oven cavity*	л	65
Оснащение	***Equipment***		
Противень	*Drip tray*	№	2
Решетка	*Rack*	№	1

МОНТАЖ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Следует внимательно ознакомиться с данным руководством перед монтажом и/или применением устройства и хранить его в месте, доступном для всех пользователей для справок; в случае передачи или продажи устройства, необходимо передать новому пользователю данное руководство в целях его ознакомления с монтажом, эксплуатацией и правилами техники безопасности.

 Монтаж и вмешательства в устройства (внеочередное техобслуживание и т.д..) должны осуществляться **только квалифицированным персоналом** в соответствии с указаниями данного руководства.
Системы подключения и предусмотренные для монтажа помещения должны соответствовать правилам техники безопасности, действующим в стране применения устройства (защитный и разъединительный выключатель, система заземления, эквипотенциальная система и т.д.).
Изготовитель не несет ответственность в случае несоблюдения приведенных выше указаний.

 В ходе проведения операций монтажа, техобслуживания и ремонта следует всегда выключать главный электрический выключатель и вынимать вилку питания.

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

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

 *The installation and any interventions on the appliance (extraordinary maintenance, etc.) must be carried out* ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

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

КОНТРОЛЬ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

После распаковки устройства, снятия упаковочного материала и защитных пленок поверхностей, проверить отсутствие явных повреждений: при их наличии, не осуществлять монтаж и обратиться к Дилеру в течение 8 дней, сообщая ему данные, приведенные на паспортной табличке устройства, а также выявленные проблемы (рис. 1).

Внимание! Не оставлять без присмотра материал, использованный для упаковки (пакеты, полистирол и т.д...), в связи с тем, что он представляет опасность для детей и животных (опасность удушья).

Транспортировать устройство в место монтажа следует, поднимая его за специальные ручки (рис. 1) и применяя все меры безопасности, необходимые для предупреждения ущерба для самого устройства, людей, животных и имущества.

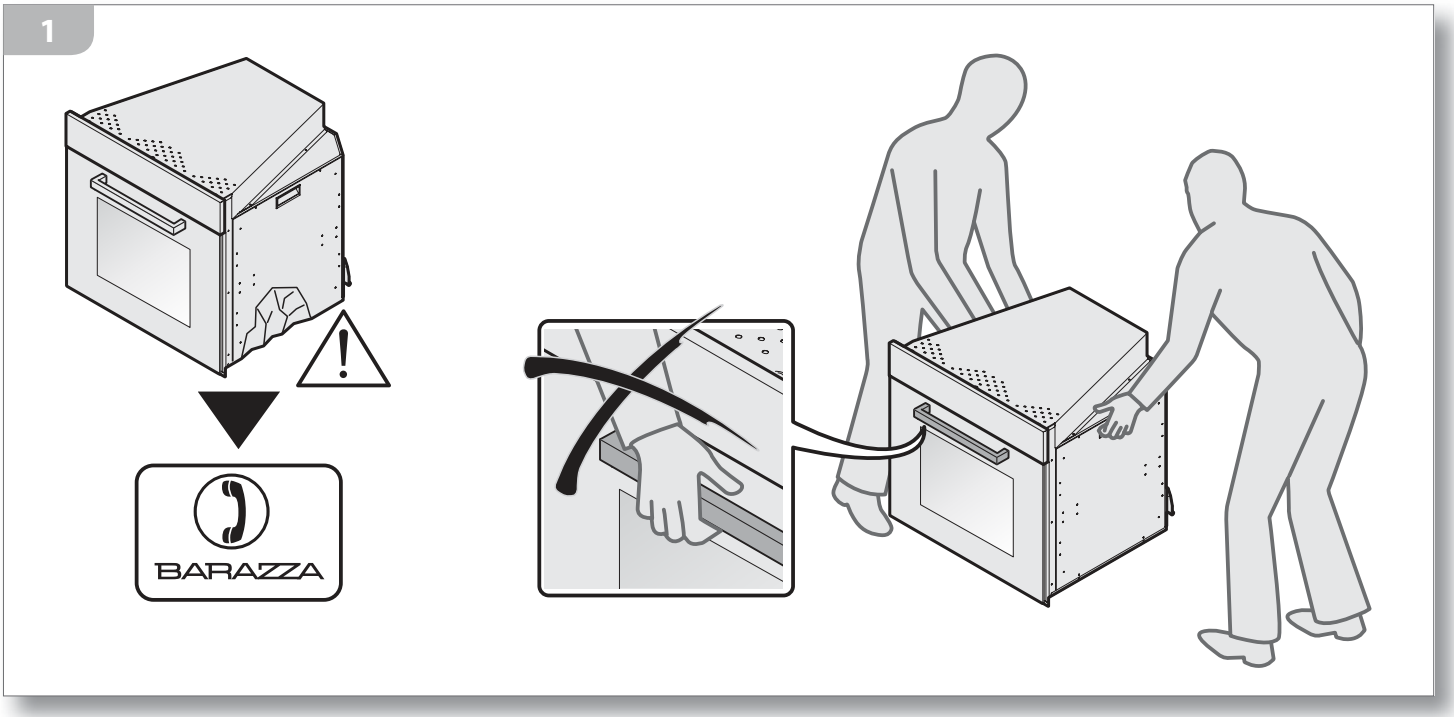
CHECKS AND HANDLING

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

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

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

1



УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Внимание! Утилизация упаковки должна осуществляться в соответствии со стандартами, действующими в стране монтажа.

Состав упаковки:

- коробка
- полиэтилен/ полипропилен: наружная упаковочная пленка, пакет с инструкциями
- пенополистирол: противоударная защита.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

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

Package composition:

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Перед подключением устройства убедиться, что напряжение и частота, указанные на табличке с паспортными характеристиками, соответствуют характеристикам системы питания.

Духовой шкаф поставляется в комплекте с силовым кабелем (H05V2V2-F) длиной 90 см, на котором должна устанавливаться вилка, выдерживающая 16 А (рис. 2a).В КАЧЕСТВЕ альтернативы, можно подсоединить кабель непосредственно к распределительной сети (рис. 2b): операция должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии со стандартом, действующим в стране установки. Системой должно быть предусмотрено устройство, обеспечивающее отсоединение от сети, с расстоянием между контактами, обеспечивающим полное отсоединение при условиях категории избыточного напряжения III. Выключатель должен быть соразмерен в соответствии с нагрузкой, указанной на паспортной табличке, и должен соответствовать действующим стандартам.

В случае повреждения силового кабеля, он подлежит замене Изготовителем, его Сервисной Службой, или подобным квалифицированным персоналом, таким образом, чтобы предупредить любые риски.

Как розетка тока, так и всеполюсный выключатель должны соответствовать нормам и размещаться в положении, доступном даже при встроенном устройстве.

Если устройство устанавливается вместе с варочной панелью, подключение двух устройств из соображений электрической безопасности должно быть независимым.

Силовой кабель **НЕ** должен:

- быть сдавленным или скрученным;
- находиться в контакте с какими-либо жидкостями, режущими или горячими предметами и коррозионными веществами;
- достигать в какой-либо точке температуры, превышающей на 50°C температуру окружающей среды;
- заменяться на кабель другого типа (см. "Технические характеристики" стр. 4) или на несоответствующий;
- быть удлиненным посредством удлинителей.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

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

The oven is supplied with a 90 cm-long power cord (H05V2V2-F) (fig. 2a).

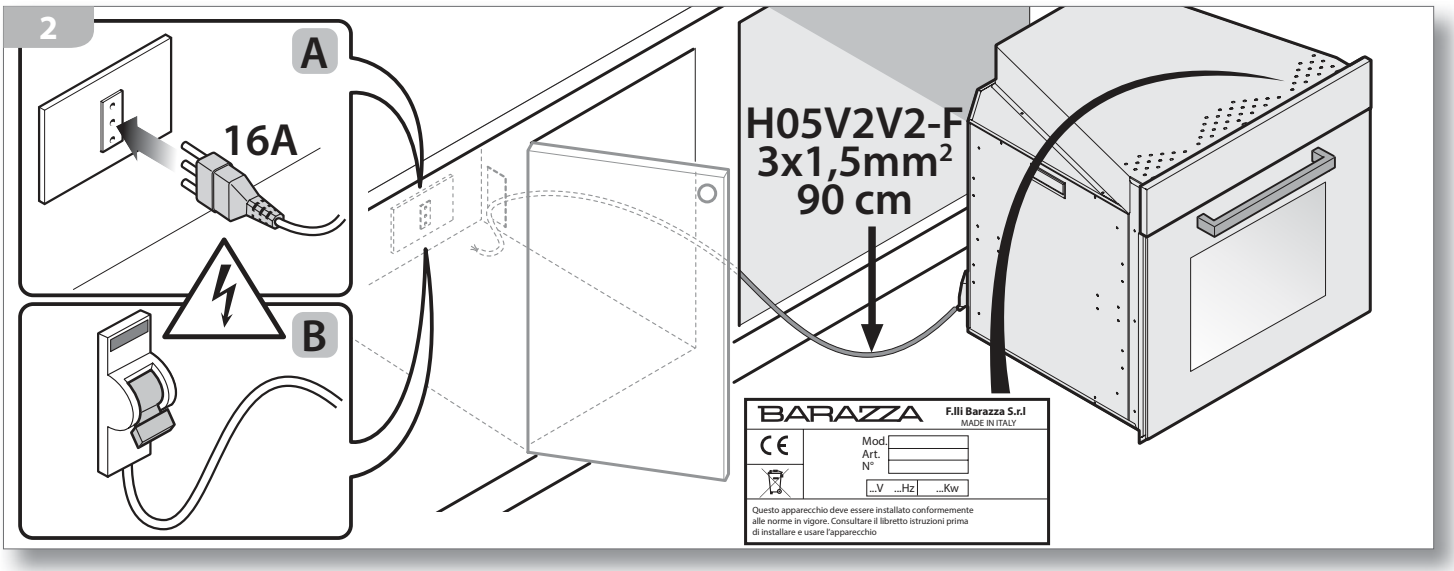
Connect the cable directly to the electricity supply (fig.2a), which must be made by an authorized person in accordance with current regulations in the country where the appliance is installed. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage condictions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarty qualified person in order to avoid hazard.

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

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

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

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



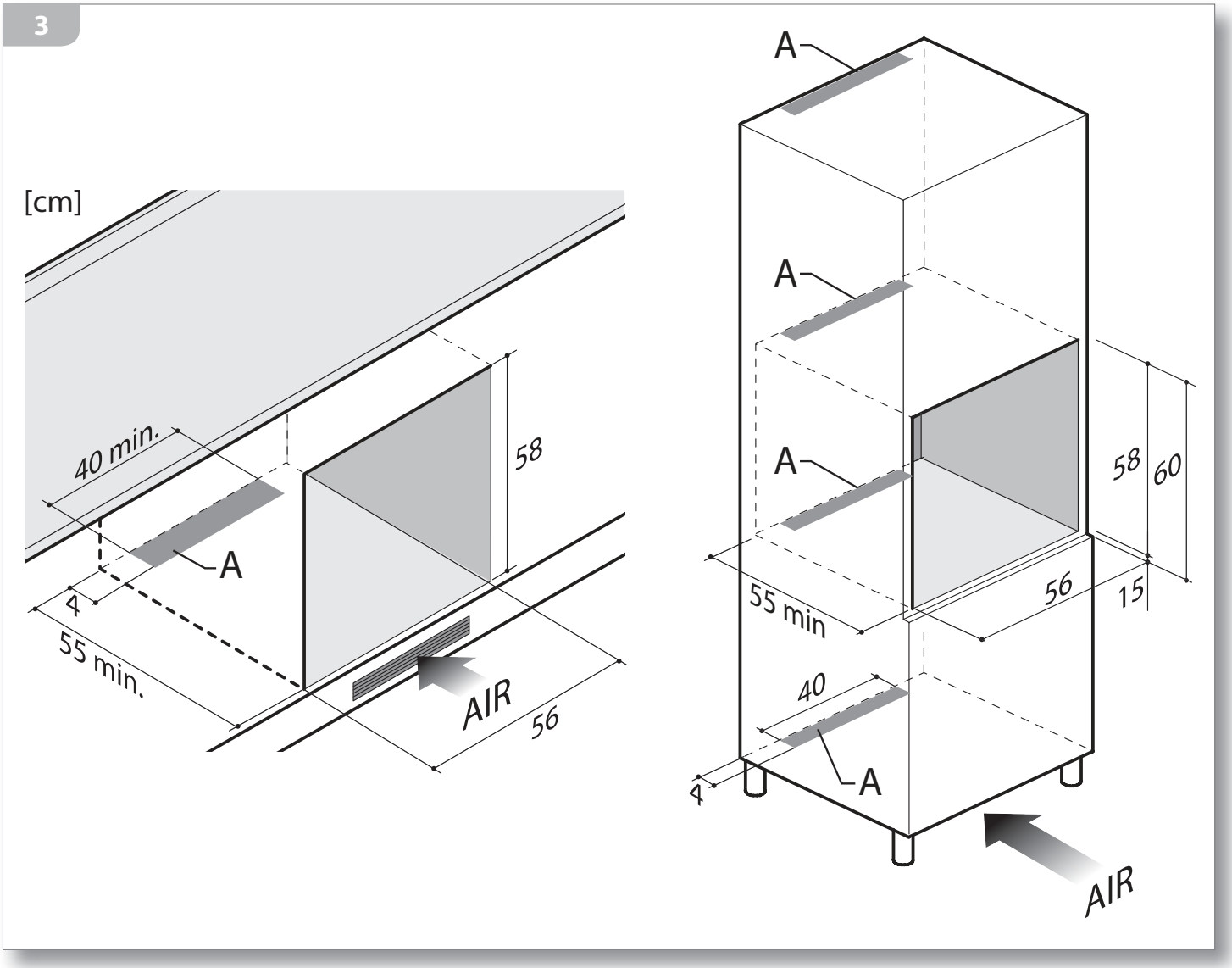
УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

Убедиться в превосходном состоянии и устойчивости элемента мебели, в который устанавливается устройство (Стандарт DIN 68930).
Элемент мебели, в который устанавливается устройство, должен обладать характеристиками, приведенными на нижнем рисунке, в том числе иметь заднее вентиляционное отверстие **(A)** (минимум 4x40 см) (рис. 3).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
The built-in cabinet must have the characteristics shown in the figure below, including the rear ventilation opening **(A)** *(minimum 4x40 cm) (fig. 3).*

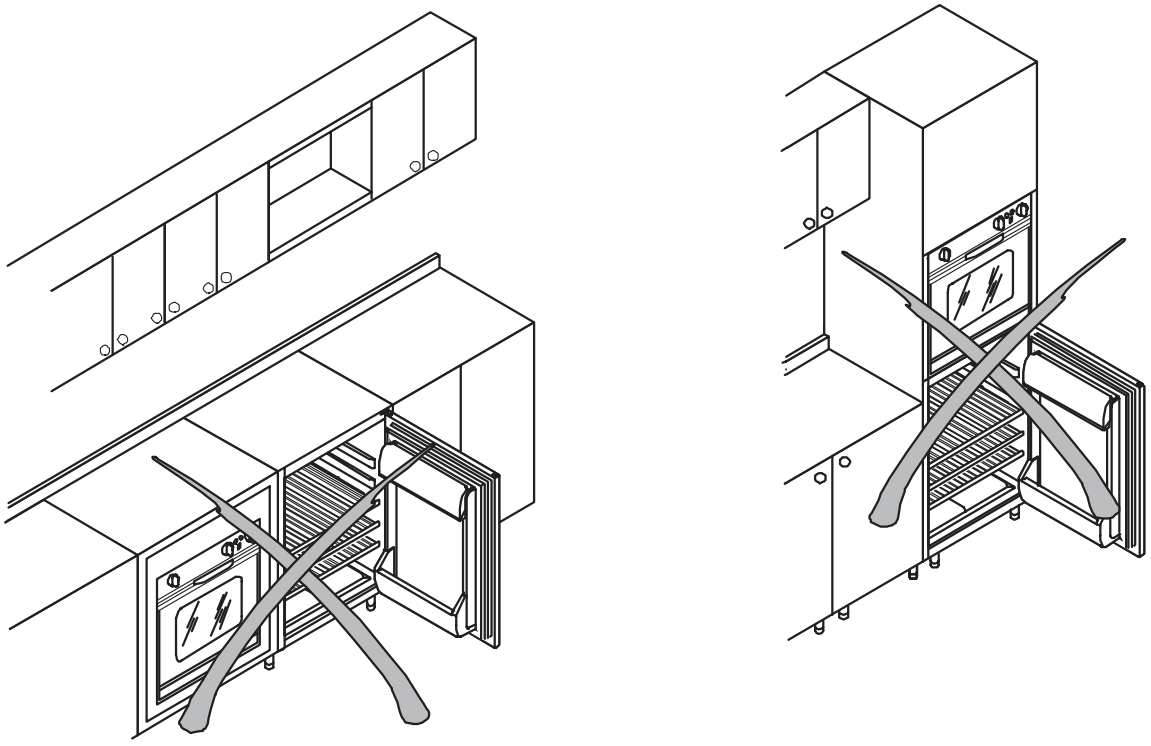
3



Рекомендуется монтировать устройство на соответствующем расстоянии от холодильников и морозильников таким образом, чтобы тепло не могло оказывать влияние на их функционирование (рис. 4).

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

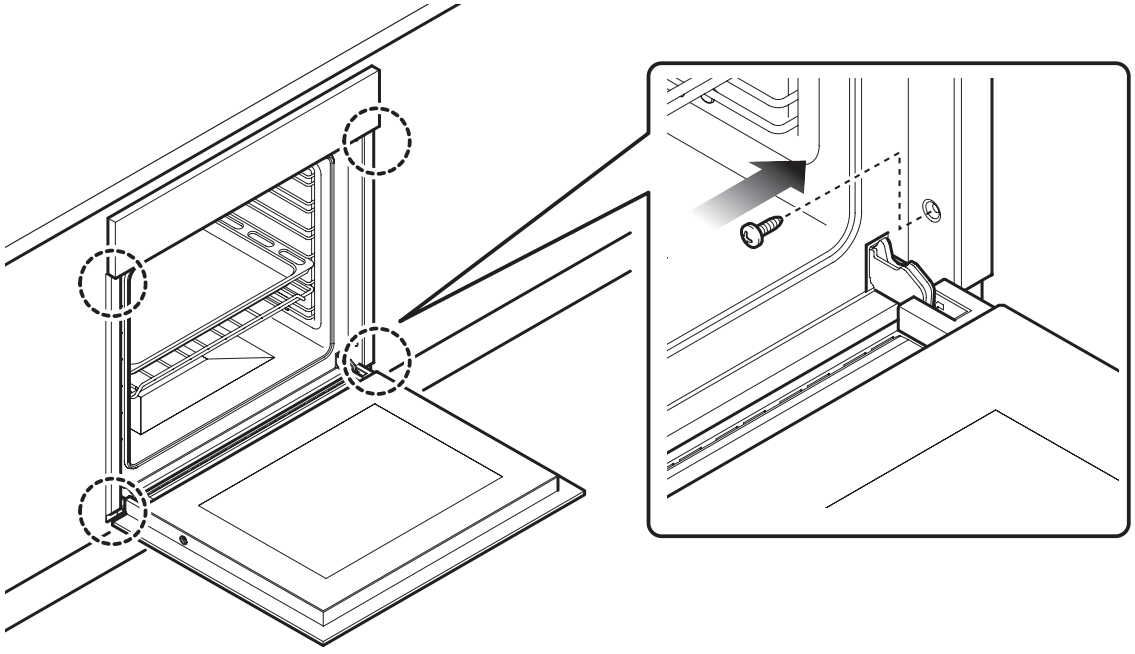
4



Завершить монтаж, закрепляя устройство к мебели с боковых сторон (рис. 5).

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

5



ПРИМЕНЕНИЕ

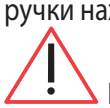
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО И БЕЗОПАСНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

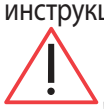
 Данное устройство было разработано и изготовлено исключительно в целях приготовления пищи. Другое использование считается несоответствующим, а поэтому потенциально опасными для людей, животных и имущества. Кроме того, может привести к непоправимому повреждению устройства: в данном случае Изготовитель не несет ответственность и не признает права по Гарантии.

 Следует всегда замыкать всеполюсный электрический выключатель перед проведением операций по очистке или при намерении неиспользования устройства в течение длительного периода времени.

 При завершении использования убедиться, что все ручки находятся в "нулевом" положении ("OFF"- закрыто).

 В случае выявления какой-либо неисправности, не следует использовать устройство и связаться с авторизованной Сервисной службой, сообщая указанные на паспортной табличке данные.

 Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с физическими, сенсорными или умственными ограничениями, или при отсутствии знаний и опыта, за исключением случаев, когда ответственное за их безопасность лицо следит за ними или предоставляет инструкции относительно применения устройства.

 Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством или его частями.

 В целях предупреждения опасных перегревов, вызванных неправильным использование устройства, или дефектами компонентов, духовой шкаф оснащен защитным термостатом, который в случае аномального функционирования, отключает электропитание. Восстановление термостата, при снижении температуры духового шкафа, является автоматическим. Поэтому в случае срабатывания термостата, для его повторного использования достаточно подождать охлаждения духового шкафа. В противном случае, если его срабатывание обусловлено дефектами компонентов, необходимо связаться с Сервисной службой.

В устройствах, оснащенных цифровым программирующим устройством, срабатывание защитного термостата вызывает выключение программирующего устройства. Поэтому при повторном запуске оно должно быть перепрограммировано.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

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

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

 *Make sure that the knobs are turned to "zero" ("OFF") when you finish to use the oven.*

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

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

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

 *To avoid dangerous overheating of the appliance due to incorrect use or a defect in the components, the oven is provided with a safety thermostat that disconnects the power supply in case of a malfunction. The thermostat starts working again automatically when the temperature of the oven drops. Therefore, if the thermostat is activated, it can be reused after waiting for the oven to cool. Otherwise, if the activation occurred due to a component defect, contact our technical service. In the case of equipment with a digital programmer, the activation of the safety thermostat shuts off the programmer. It must be reprogrammed when the oven is restarted.*

Не ставить тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа и не использовать камеру для хранения влажных продуктов питания или каких-либо предметов.

Участок в непосредственной близости к камере духового шкафа может сильно нагреваться, следует соблюдать осторожность при размещении в данном пространстве розеток тока, других бытовых приборов, электрических кабелей, труб и другого материала, чувствительного к теплу или возгораемого.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Опасность ожогов!
В процессе функционирования и на протяжении нескольких минут после использования, внутренняя часть духового шкафа и некоторые его внешние части достигают очень высоких температур! Избегать контакта с данными частями без соответствующих средств индивидуальной защиты.

Опасность ожогов!
Не касаться нагревательных элементов внутри духового шкафа!

Опасность ожогов!
В связи с тем, что при использовании духового шкафа имеется доступ к некоторым горячим элементам, в целях предупреждения ожогов, дети должны находиться вдали от духового шкафа.

Опасность пожара!
В ходе функционирования не следует размещать в камеру жидкости и/или алкогольные ингредиенты.

Следует наблюдать за устройством при его функционировании.

Не покрывать камеру духового шкафа фольгой или аналогичными материалами.

Для приготовления следует использовать только емкости, противни и принадлежности, предназначенные для такого использования, изготовленные из материалов, устойчивых к высоким температурам и пригодных для контакта с пищевыми продуктами.

Капание некоторых продуктов в камеру духового шкафа (например, фруктовых кислот) приводит к образованию пятен, удаление которых не является возможным, но они не влияют на эксплуатационные характеристики устройства.

Не выливать холодные жидкости на стенки камеры при работающем тепловом шкафе: перепад температуры может вызвать повреждения внутренних стенок.

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

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

FOR COOKING

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

Burn hazard!
Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИМЕНЕНИЯ

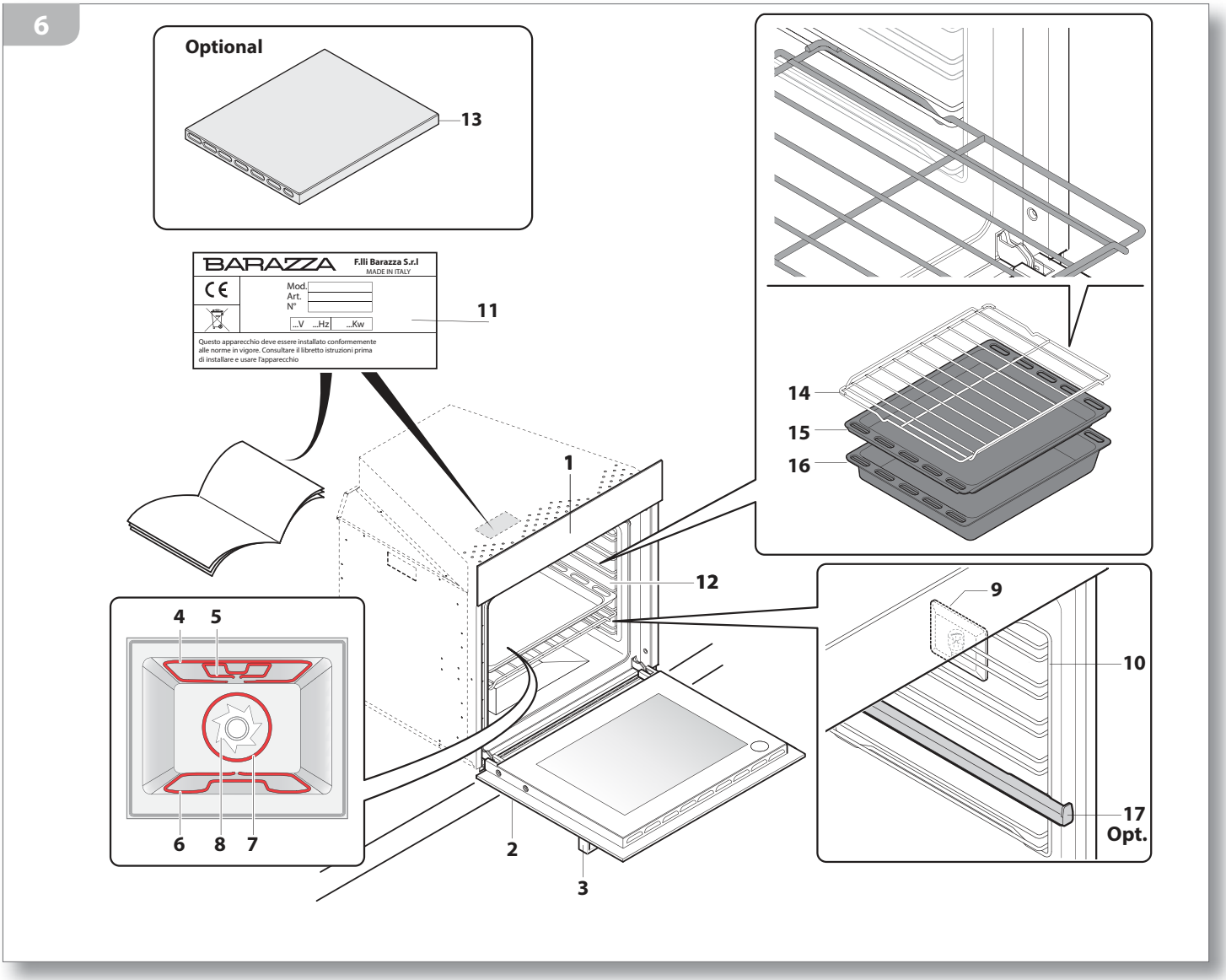
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1 передняя панель управления (для получения дополнительной информации см. стр. 15)
2 дверца духового шкафа
3 ручка
4 верхний откидной нагревательный элемент
5 откидной нагревательный элемент гриля
6 нижний нагревательный элемент
7 кольцевой нагревательный элемент
8 задний вентилятор
9 лампочка
10 решетки для различных уровней приготовления
11 паспортная табличка
12 камера (внутренняя духового шкафа)
13 плита для пиццы (опция)
14 решетка: для размещения емкостей (жаропрочных форм, штампов и т.д...), а также приготавливаемых на гриле блюд;
15 противень: для приготовления жаркого или печенья, хлебобулочных изделий или подобных блюд.
16 глубокий противень: для приготовления мяса и овощей.
17 извлекаемые направляющие (опция)

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

1 control panel (for details see page 15)
2 oven door
3 handle
4 drop-down upper heating element
5 drop-down grill heating element
6 lower heating element
7 circular heating element
8 rear fan
9 lamp
10 cooking level racks
11 data plate
12 cavity (oven interior)
13 pizza plate (optional)
14 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
15 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
16 deep pan: to cook meat or vegetables.
17 telescopic oven rails (optional)



ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В настоящем руководстве предоставлены указания относительно функционирования и техобслуживания различных моделей духового шкафа; необходимо следовать указаниям, соответствующим Вашей модели.
Модель духового шкафа можно легко определить по передней панели управления (см.рис. 9 стр. 15) или по паспортной табличке (для ее позиционирования см. рис. 6 стр. 12).

При первом включении духовой шкаф следует оставить пустым при максимальной температуре приблизительно на протяжении 60 минут.
В течение этого времени из духового шкафа может выходить дым и неприятные запахи: это вызвано сгоранием смазок, использованных при заводской обработке, следует проветрить помещения.
Полностью оставить охладиться камеру при закрытой дверце и тщательно очистить переднюю панель, дополнительные принадлежности и внутреннюю часть камеры в соответствии с указаниями, приведенными в специальной главе.

Тангенциальный охлаждающий вентилятор запускается автоматически в процессе приготовления: он обладает функцией охлаждения поверхностей духового шкафа и удаления образующегося внутри камеры пара. После выключения устройства вентилятор продолжает работать до охлаждения духового шкафа, предупреждая таким образом перегрев мебели.

USEFUL INFORMATION

This booklet provides information about the operation and maintenance of various oven models; follow the ones specific to your oven.
It can be easily recognised based on the appearance of the control panel (see fig. 9 on page 15) or can be seen on the data plate (for its position see fig. 6 on page 12).

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

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

НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Равномерно разместить в емкости или на противень приготовляемые продукты, не превышая количества. В случае использования нескольких решеток/противней, следует располагать их на расстоянии друг от друга, в целях обеспечения соответствующей циркуляции воздуха (рис. 7): в данном случае использовать "Многоуровневый" режим приготовления и предусмотреть большее время приготовления (приблизительно на 15 минут больше).
- В процессе приготовления стараться не открывать дверцу духового шкафа.
- Рекомендуется размещать продукты в нагретый духовой шкаф.
- Тщательно выбирать длительность приготовления, температуру и уровень (рис. 8) , на который позиционировать решетку или противень. Также и выбор режима приготовления влияет на конечный результат.
  Пример: если при завершении процесса приготовления, вы хотите больше зажарить верхнюю часть блюда, следует позиционировать селекторный переключатель на символ  *, для зажаривания нижней части на символ* .

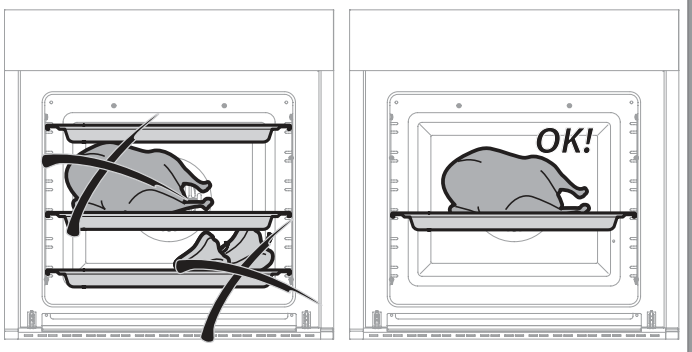
Для получения некоторых указаний смотрите таблицы "Таблица рекомендаций для режимов приготовления" на стр. 17 и "Таблица символов режимов приготовления" на стр. 18.

SOME COOKING SUGGESTIONS

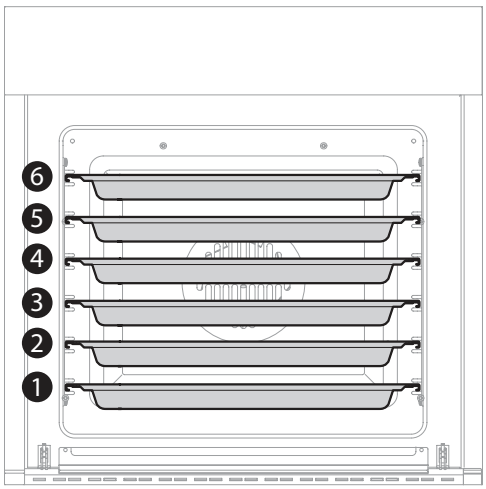
- *Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to ensure good air circulation (fig. 7): in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).*
- *Open the oven door as little as possible when cooking.*
- *It is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.*
- *Carefully select the cooking time, temperature and the level (fig. 8) on which you position the rack or drip tray.*
  Also the type of cooking selected has a great influence on the final result.
  For example: If at the end of the cooking time you want to cook the upper part of the dish more, turn the knob to  *, for the lower part to* .

For additional suggestions, see the "Cooking suggestions table" on page 17 and the "Cooking type symbols table" on page 18.

7



8



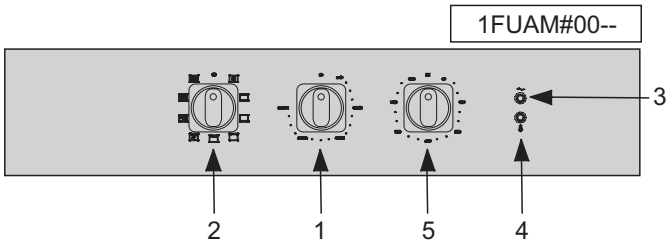
- Всегда устанавливать температуру на более низкое значение и в случае необходимости его можно увеличить в процессе приготовления.
- Вес зажариваемых продуктов должен быть равным или превышающим 1 кг.
- В случае очень постного мяса, следует расположить его на покрытые противни в целях сохранения мягкости. Кроме того, рекомендуется добавить немного воды в противень.
- Посередине процесса приготовления переворачивать жаркое и время от времени поливать его соусом.

В целях обеспечения наибольшей эффективности в ходе использования функции гриль, рекомендуется устанавливать температуру менее 200°C.

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

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

9



1 ручка термостата: позволяет установить желаемую **температуру**
2 ручка селекторного переключателя: позволяет выбрать желаемый **режим приготовления**
3 индикатор общего функционирования: указывает на включение устройства
4 индикатор функционирования, подсоединенный к термостату: его выключение указывает на достижение желаемой температуры
5 ручка счетчика времени: позволяет установить **длительность** приготовления

*1 thermostat knob: used to set the desired **temperature***
*2 selector knob: used to select the desired **cooking type***
3 main operation indicator light: indicates that the equipment is on
4 operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached
*5 timer knob: used to set the cooking **time***

На стр. 17 представлена таблица с ориентировочной температурой и временем приготовления.

Режим приготовления: посредством ручки селекторного переключателя (2) активируются различные нагревательные элементы камеры духового шкафа в целях достижения различных результатов приготовления, в зависимости от приготовляемого блюда (см. "Таблицу символов режимов приготовления" стр. 18).

Температура: посредством ручки термостата (1) устанавливается температура внутри камеры духового шкафа: термостат поддерживает ее постоянной в течение всего цикла приготовления.

Длительность с окончанием цикла приготовления: длительность цикла приготовления устанавливается посредством ручки счетчика времени (5) .

Использование ручки счетчика времени (6) (рис.10)

Повернуть ручку по часовой стрелке на полный оборот для завода механического счетчика времени (❶❷), затем повернуть ее против часовой стрелки до указания желаемой длительности (❸❹).

Ручка будет поворачиваться автоматически от заданного времени до "0" (❺❻): звуковой сигнал оповестит об истекшем времени, и духовой шкаф выключится. Если селекторный переключатель установлен на символ M, духовой шкаф будет функционировать в непрерывном режиме.

On page 17 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

Cooking type: *the selector knob (2) is used to activate the various heating elements in the oven cavity to obtain different cooking results depending on the dish to be cooked (see the "Cooking type symbols table" on page 18).*

Temperature: *the thermostat knob (1) is used to set the temperature inside the oven cavity: a thermostat will keep it constant while cooking.*

Cooking end time: *the cooking time is set using the timer knob (5).*

Using the timer knob (6) (fig.10)

Turn the knob clockwise one complete turn to load the mechanical timer knob (❶❷) then turn it anticlockwise until reaching the desired time(❸❹).

The knob will turn automatically from the set time until reaching "0" (❺❻): a signal will go off, indicating that the cooking is complete and the oven will turn off automatically. If the selector is set to M the oven will operate in continuous mode.

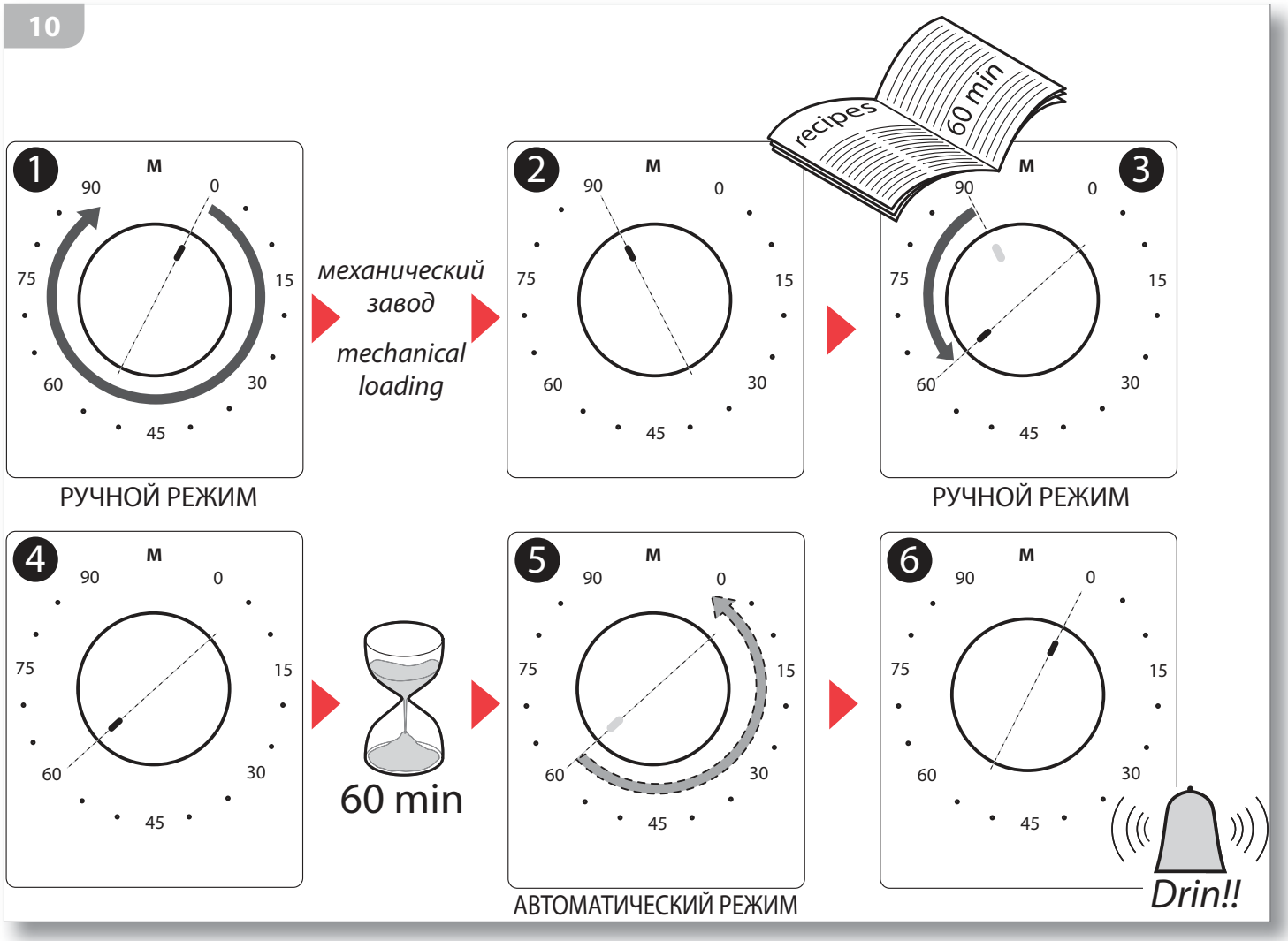


Таблица рекомендаций для режимов приготовления

Приведенная ниже таблица является ориентировочной: на время приготовления могут влиять многочисленные факторы. В случае одновременного приготовления нескольких блюд на нескольких уровнях, время может быть увеличено приблизительно на 15 минут.

Cooking suggestions table

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

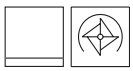
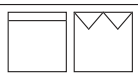
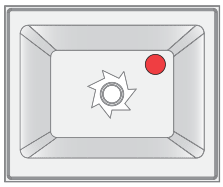
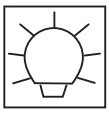
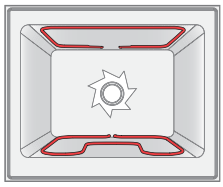
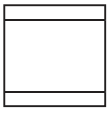
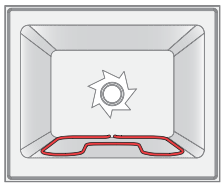
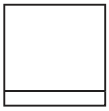
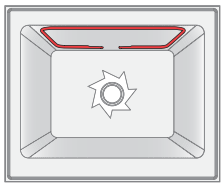
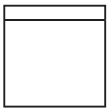
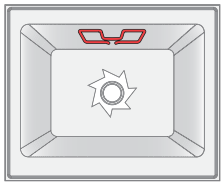
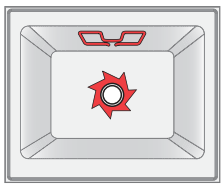
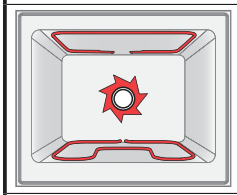
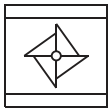
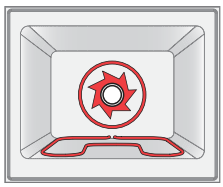
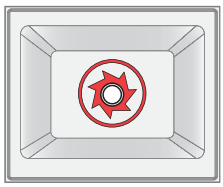
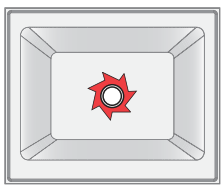
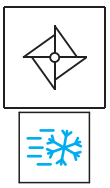
ТИП ПРОДУКТА *FOOD TYPE*			Длительность *Cooking time*	Температура		Уровень *Level (рис.8)*
				Воздух *Air*	Центр.часть *Core*	
Первые блюда / *First courses*						
Лазанье (0,5 кг)	*Lasagne (0,5 kg)*		50′	160°C	-	2
Каннеллони (0,5 кг)	*Cannelloni (0,5 kg)*		45′	180°C	-	2
Овощи / *Vegetables*						
Картофель, кабачки (0,5 кг)	*Potatoes, zucchini (0,5 kg)*		50′ ÷ 60′	170°C	-	2
Рыба / *Fish*						
Зубан, филе форели (0,5 кг)	*Dentex, fillet of trout (0.5 kg)*		25′	180°C	-	3
Филе семги (0,5 кг)	*Fillet of salmon (0.5 kg)*		30′	190°C	-	2
Филе тунца, кефали (0,5 кг)	*Fillet of tuna, mullet (0.5 kg)g)*		25′ ÷ 35′	180°C	-	2
Хлебобулочные изделия / *Bread products*						
Соленая лепешка, пирожки (0,25 кг)	*Salted focaccia, folded stuffed pizza (0.25 kg)*		20′	210°C	-	2
Хлеб (0,25 кг)	*Bread (0.25 kg)*		25′	220°C	-	2
Пицца (0,25 кг)	*Pizza (0,25 kg)*		15′+10′	230°C	-	2
Пирог (0,25 кг)	*Pies (0.25 kg*		35′	200°C	-	2
Сладости / *Cakes*						
Фруктовый пирог (0,25 кг)	*Tart (0.25 kg)*		20′	170°C	-	2
Яблочный пирог, Торт Маргарита (0,25 кг)	*Apple cake, Sponge cake (0.25 kg)*		35′ ÷ 40′	170°C	-	1-2
Печенье, лепешки (0,25 кг)	*Biscuits, Small focaccia (0.25 kg)*		15′	170°C	-	2
Пламкейк (0,25 кг)	*Plum cake (0.25 kg)*		60′	170°C	-	2
Мясо/ *Meat*						
Жаркое из свинины (1 кг)	*Roast pork (1 kg)*		90′	170°C	75°C 80°C	2
Жаркое из телятины, баранины (1 кг)	*Roast lamb, veal (1 kg)*		90′ ÷ 100′	190°C		2
Жаркое из цыпленка (1 кг)	*Roast chicken (1 kg)*		60′	190°C		2
Мясной рулет (1 кг)	*Meatloaf (1 kg)*		70′	180°C		2
Свиные отбивные (1 кг)	*Ribs (1 kg)*		25′+15′	200°C	-	4

Таблица символов режимов приготовления / *Fuction type symbols table*

		**Общие контакты и лампочка духового шкафа**	***Main contacts and oven light***
		**Традиционный режим приготовления** Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент. Приготовление любых блюд, идеальный режим для выпечки тортов из дрожжевого теста, пицц, жаркого и суфле.	***Static oven*** *Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.*
		**Завершение приготовления/подогрев** Только нижний нагревательный элемент. Завершение приготовления печенья, фруктовых тортов и пирогов, а также подогрев блюд.	***Warming oven*** *Lower heating element only.* *Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.*
		**Поджаривание** Только верхний нагревательный элемент. Поджаривание поверхности блюд (например, лазанье, макаронные или овощные пудинги).	***Browning oven*** *Upper heating element only.* *Browning the surfaces of foods (e.g.: lasagne, pasta or vegetable flans).*
		**Традиционный гриль** Только верхний центральный нагревательный элемент. Приготовление мяса среднего/малого размера и поджаривание хлеба.	***Traditional grill*** *Central upper heating element only.* *Cooking meats with small/medium thickness and toasting of bread.*
		**Вентилируемый гриль** Только верхний центральный нагревательный элемент + вентилятор. Приготовление крупного мяса и объемных блюд.	***Fanned grill*** *Fan + central upper heating element only.* *Cooking of thick meat and high-volume foods.*
		**Интенсивный режим приготовления** Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + вентилятор. Быстрое и равномерное приготовление, в том числе для деликатных блюд, таких как печенье и пирожные.	***Fan assisted oven*** *Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.*
		**Быстрая активация или подогрев** Кольцевой нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + вентилятор. Комбинированный режим приготовления, а поэтому и более быстрый. Нагрев духового шкафа за несколько минут.	***Rapid heat up or preheating*** *Circular heating element + lower heating element + fan. Combined and thus quicker cooking. Heating of the oven in just a few minutes*
		**Многоуровневый режим** Кольцевой нагревательный элемент + вентилятор. Приготовление блюд с похожими или различными характеристиками, расположенными на нескольких уровнях (до 3 уровней одновременно).	***Fan assisted multilevel oven*** *Circular heating element + fan.* *Cooking of similar or different foods placed on different shelves (up to 3 levels at a time).*
		**Быстрое размораживание** Использование только вентилятора без нагрева (термостат на "0") позволяет быстрым и оптимальным образом размораживать продукты.	***Defrost function*** *Using just the fan, without any type of heating (thermostat at "0"), food is defrosted quickly and optimally.*

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ПРОБЛЕМ

Результат:	Возможная причина
Блюда без корочки/плохо зажаренные или подгоревшие снизу	Несоответствующая высота позиционирования Ошибочный режим приготовления (например, использование только нижнего нагревательного элемента)
Плохо выброженные торты, чрезмерно влажные	Слишком низкая температура духового шкафа Недостаточное время приготовления Слишком жидкое тесто Слишком частое открытие дверцы в процессе приготовления
Слишком сухие блюда	Слишком высокая температура духового шкафа Слишком длительное время приготовления Использованная емкость не соответствует блюду или выбранному режиму приготовления
Блюда не зажарены равномерным образом	Ошибочное позиционирование продуктов в емкостях Несоответствующая высота позиционирования Ошибочный режим приготовления (например, использование только нижнего нагревательного элемента)

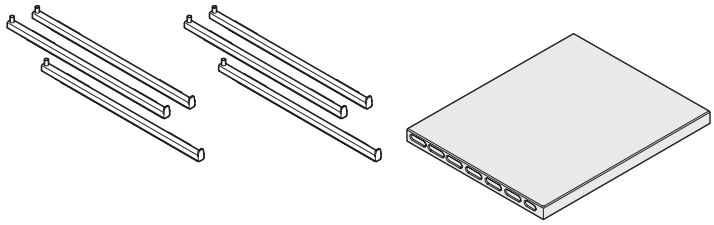
По сравнению с другими духовыми шкафами, время приготовления или значения температуры Вашего духового шкафа, могут отличаться. Поэтому рекомендуется, пока не будет приобретен соответствующий опыт, придерживаться указаний, предоставленных в "Таблице рекомендаций для приготовления" на стр. 17"

TROUBLESHOOTING

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

With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different. Therefore, until you gain adequate experience, it is recommended that you follow the instructions provided in the "Cooking suggestions table" on page 17"

26



ИЗВЛЕКАЕМЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Процесс приготовления и извлечение блюд и инструментов облегчаются за счет извлекаемых направляющих (рис. 26), безопасность которых обеспечивается за счёт блокировочного упорного устройства.

TELESCOPIC OVEN RAILS

The handling and extraction of the dishes and cooking tools is made easier by the removable racks (fig. 26) which are secured by a stop locking device.

ПЛИТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Плита для пиццы (рис. 26) из огнеупорного материала является идеальной для выпечки пиццы, лепешек или замороженных продуктов.

Как ей пользоваться:

1) При охлажденном духовом шкафе установить решетку на уровень 1 (см.рис. 8) и на нее разместить плиту для пиццы с небольшим количеством муки или манной крупы.
2) Нагреть духовой шкаф (250°) , выбирая режим  (активируется вентиляция, совмещаемая с верхним и нижним нагревательным элементом).
3) Спустя приблизительно 45 минут выключить духовой шкаф, чтобы плита для пиццы достигла соответствующей температуры.
4) Положить пиццу на горячую плиту **, соблюдая осторожность, чтобы не обжечься.** Время приготовления ориентировочно составляет 15 минут: в любом случае, пицца готова, когда корочка вокруг нее становится хрустящей.

Примечание: если необходимо приготовить две пиццы, на этапе 3) не следует выключать духовой шкаф, а оставить включенным только нижний нагревательный элемент путем выбора .

Для очистки использовать щетки.

Не мыть в посудомоечной машине.

PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 26) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

How to use it:

1) When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 8) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.
2) Heat the oven (250°) by selecting  *(which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).*
3) After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.
4) Position the pizza on the hot pizza plate, ***being careful not to burn yourself.*** *The cooking time is approximately 15 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.*

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

The pizza pan can be cleaned using brushes.

Do not wash it in the dishwasher.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Следует всегда замыкать главный электрический выключатель при выполнении работ очередного техобслуживания или в случае длительного простоя.

Необходимо производить очистку при охлажденном тепловом шкафе после каждого использования: это делает операцию более удобной и предупреждает риски возгорания остатков продуктов.

Производить очистку ВСЕХ частей устройства только в порядке и при использовании средств, указанных в настоящем руководстве (в частности, категорически избегать использования абразивных губок, скребков, кислых или агрессивных моющих средств, паровых устройств или под давлением, прямых струй воды).
Очистка, проведенная другим образом, может поставить под угрозу безопасность людей, имущества и животных и нанести ущерб самому устройству, в случае чего гарантия не является действительной.

Изменение цвета внутри камеры духового шкафа не сказывается на его эксплуатационных характеристиках и не представляет собой дефект, в отношении которого можно воспользоваться правами по гарантии.

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА

- **Поверхности из нержавеющей стали и стекла:** использовать мягкую тряпку, слегка смоченную нейтральным моющим средством: для способа использования средств очистки следовать указаниям изготовителя.
  Не использовать шероховатые или абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверец духового шкафа в связи с тем, что это может привести к царапанию поверхностей и повреждению стекла.
- **Внутренняя часть духового шкафа/решетки для различных уровней приготовления/решетки/противни:** использовать мягкую тряпку, смоченную теплым уксусом, вымыть и тщательно высушить.
  Для содействия очистке внутренней части духового шкафа можно:

- удалить боковые решетки для различных уровней приготовления (рис. 27): если в комплект входят извлекаемые направляющие (опция), НЕ рекомендуется мыть их в посудомоечной машине в связи с тем, что это может отрицательным образом сказаться на их функционировании;
- опустить верхний откидной нагревательный элемент, откручивая два штифта "A" (рис. 28);
- снять дверцу духового шкафа (рис. 29 и 30):
  для её повторного позиционирования см. (рис. 31).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

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

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

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct jets of water).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Warranty.

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

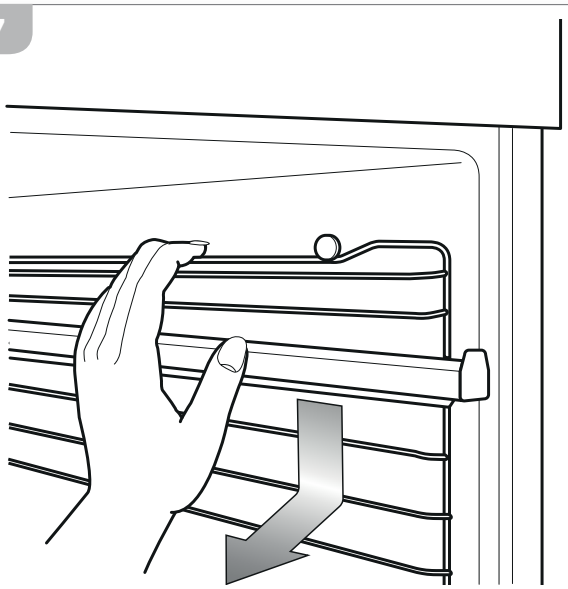
ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING

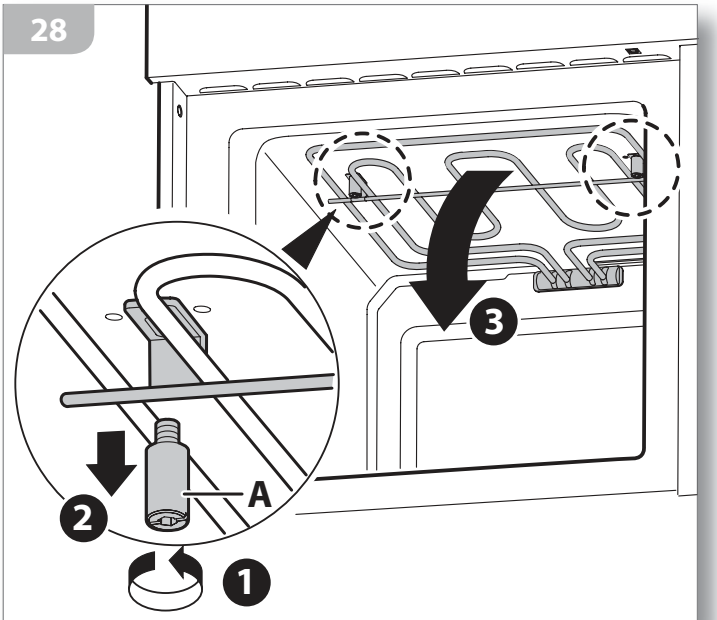
- ***Stainless steel and glass surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*
  Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.
- ***Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:*** *use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.*
  To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:

- *remove the side cooking level racks (fig. 27): if they have telescopic oven rails (optional) it is NOT recommended to wash them in the dishwasher because it could compromise their correct operation;*
- *lower the drop-down upper heating element by unscrewing the two pins "A" (fig. 28);*
- *remove the oven door (fig. 29 and 30):*
  to reposition it, see (fig. 31).

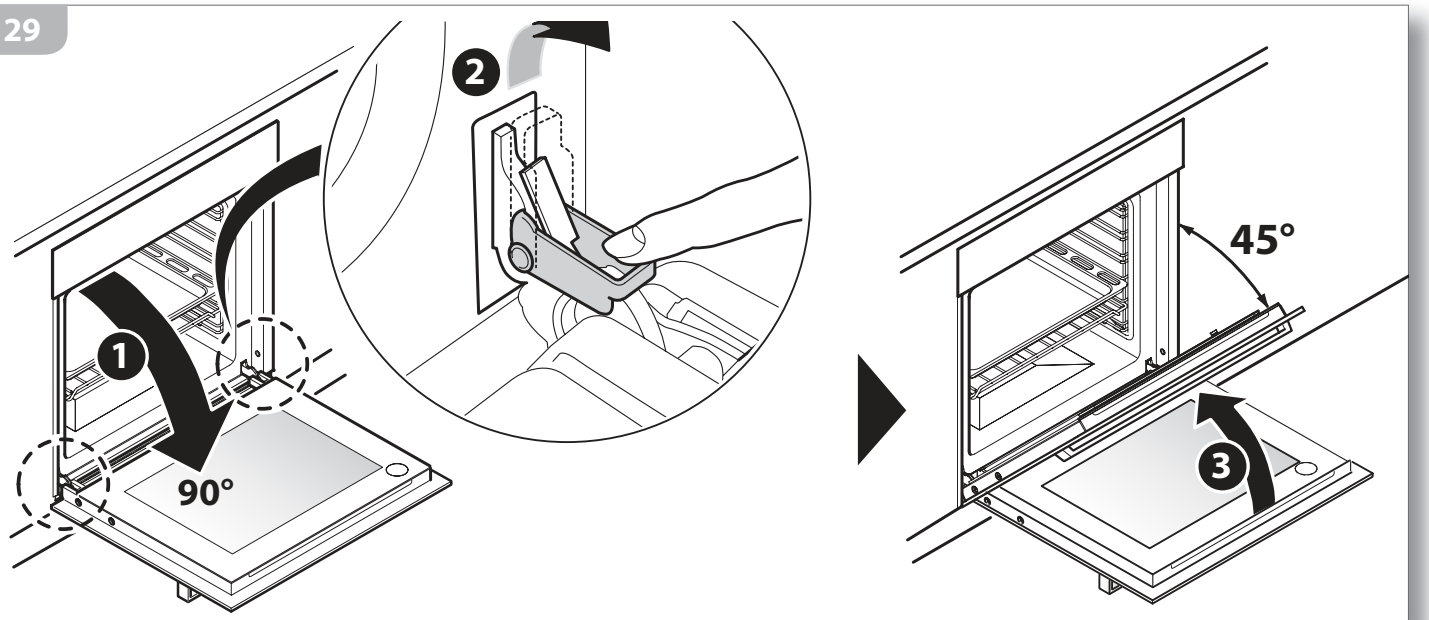
27



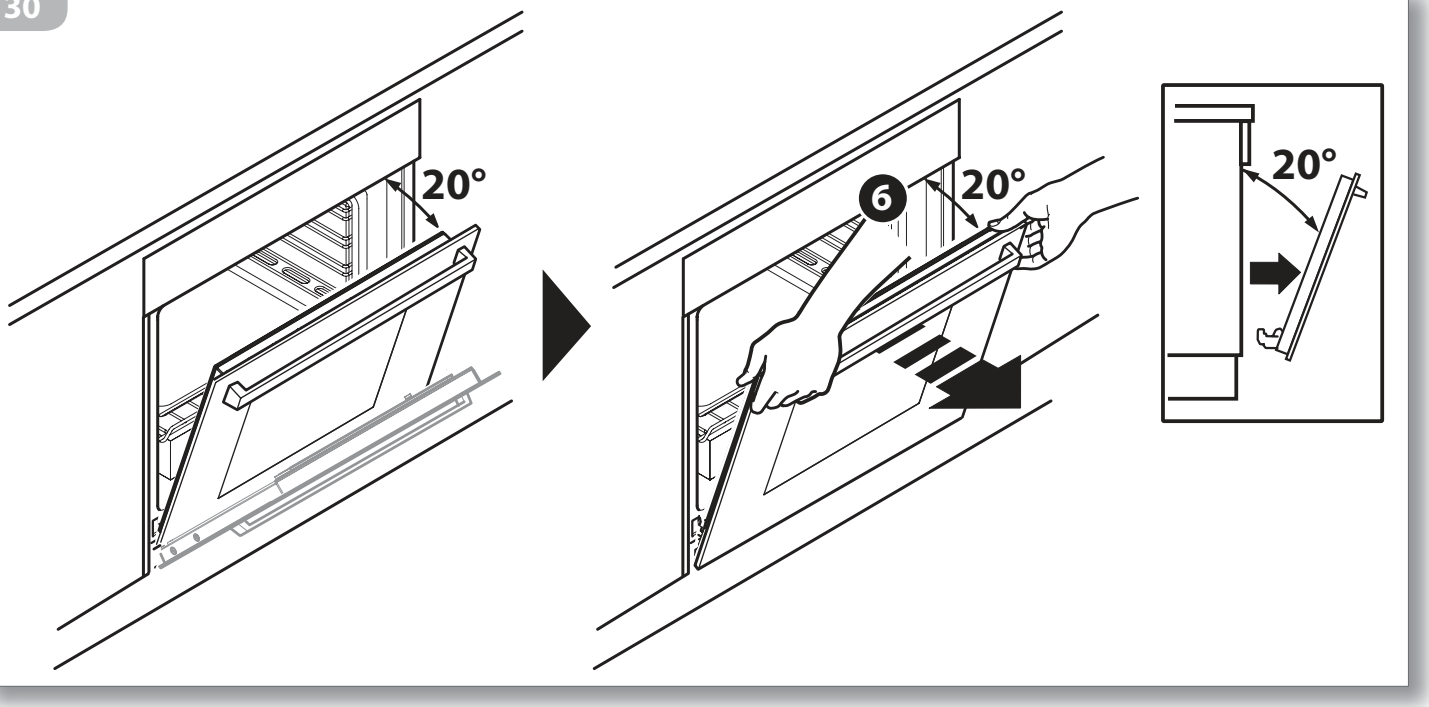
28



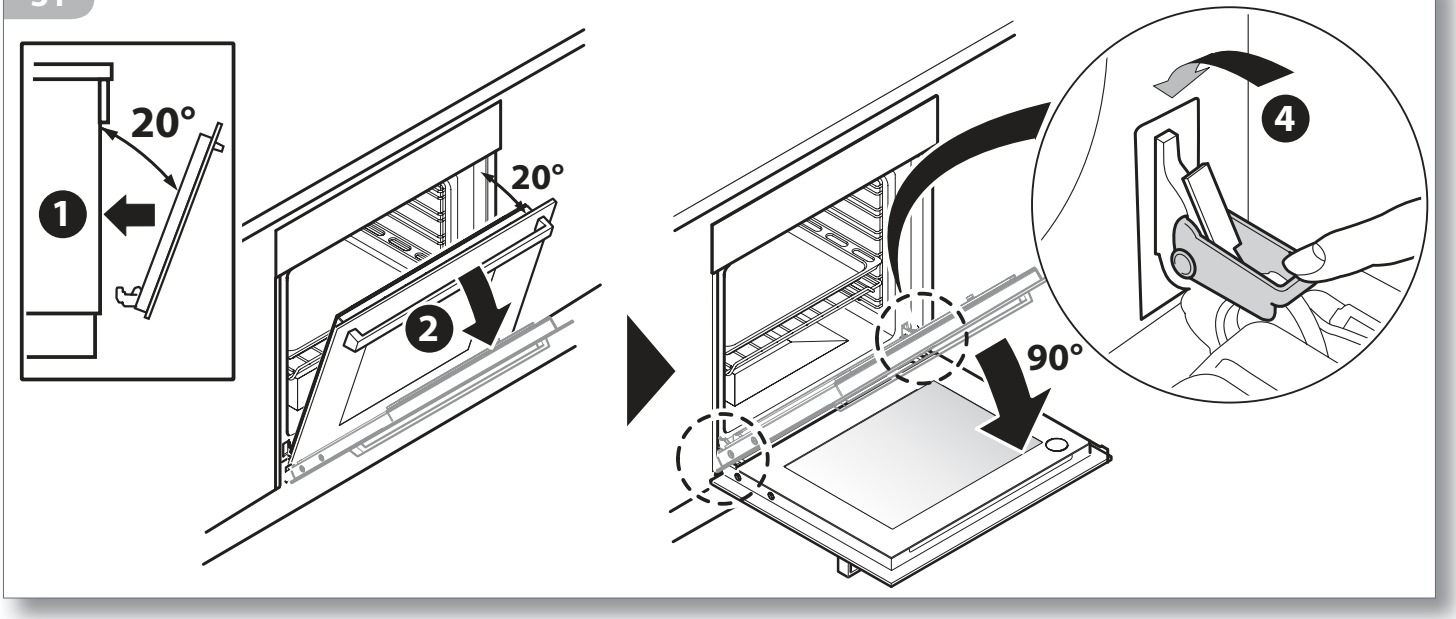
29



30



31



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Следует всегда замыкать главный электрический выключатель при выполнении работ очередного техобслуживания или в случае длительного простоя.

После извлечения решеток для различных уровней приготовления (рис. 27), следует заменить лампочку в соответствии с указаниями (рис. 32) на другую, стойкую к высоким температурам (минимум 300 °C) с такими же характеристиками, свойствами и размерами.

Перед заменой лампочки убедиться, что устройство отсоединено от сети питания в целях предупреждения электрических разрядов.

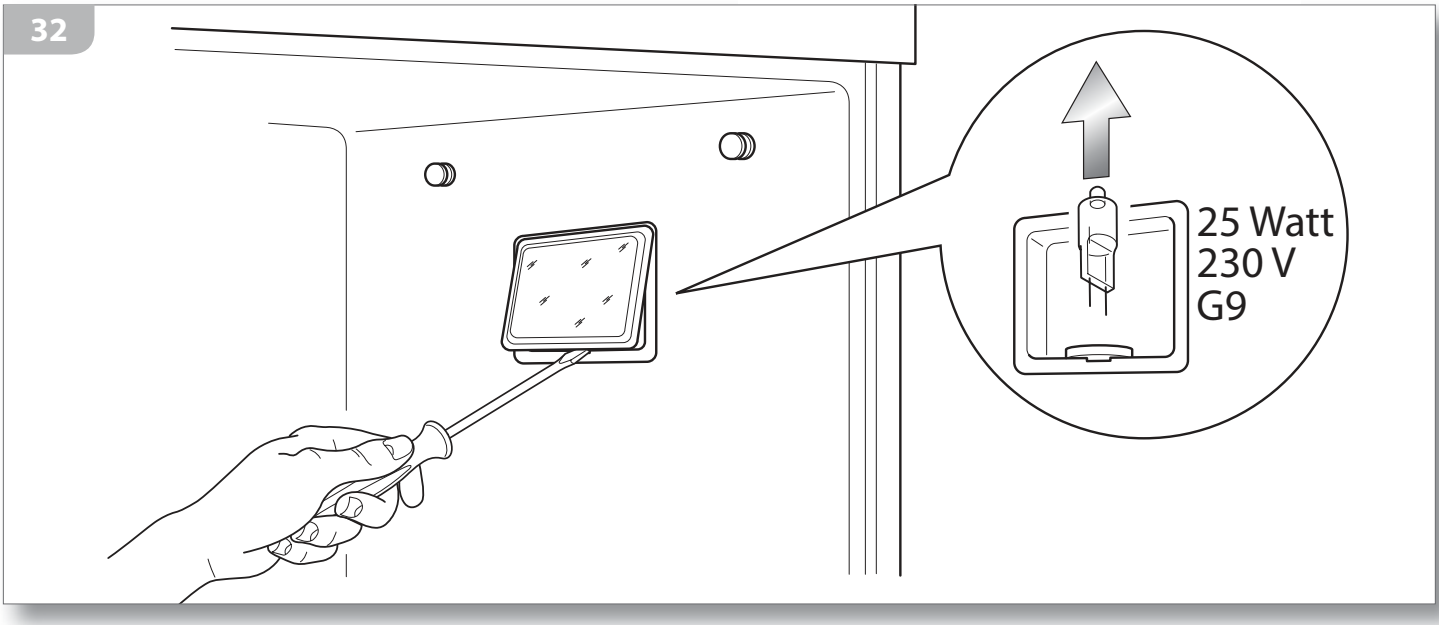
LAMP REPLACEMENT

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

After removing the cooking level racks (fig. 27), replace the lamp as indicated in (fig. 32) with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) with the same characteristics, typology and dimensions.

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

32



ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

Если Вы предполагаете не пользоваться устройством на протяжении длительного периода времени (более 2-3 недель), следует:

- произвести тщательную очистку устройства, следуя указаниям специальной главы;
- вытащить вилку электропитания.

PERIODS OF INACTIVITY

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ



Символ перечеркнутой корзины, приведенный на изделии, указывает на то, что обработка отходов электрического и электронного оборудования (RAEE) должна осуществляться отдельно от общих отходов, для возможности выполнения специальных операций для их повторного использования, или специальной обработки для удаления и утилизации безопасным способом имеющихся вредных для окружающей среды веществ и извлечения материалов, подлежащих переработке.
Поэтому в Италии отработавшее электрическое и электронное оборудование должно передаваться в специальные сборочные центры. Кроме того, при приобретении нового оборудования, можно сдать отработавшее электрическое и электронное оборудование в магазин, который должен изъять его на безвозмездной основе. Несанкционированный или несоответствующий выброс оборудования обуславливает применение наказаний, предусмотренных действующим законом.

Если оборудование находится не в Италии, необходимо придерживаться действующих норм соответствующей страны.

Сделать оборудование, подлежащее утилизации, непригодным для использования путем удаления шнура питания.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания Barazza srl гарантирует максимальную поддержку в случае возникновения технических или других проблем.

Порядок действий в случае неисправности
Перед тем как связаться с Сервисной службой рекомендуется выполнить следующие действия:

- проверить наличие электроэнергии;
- определить данные устройства, указанные на паспортной табличке (положение паспортной таблички - см.стр. 12);
- определить дату приобретения устройства.

Внимание! В ожидании решения проблемы рекомендуется не использовать устройство и отсоединить его от электросети. Не пытаться произвести ремонт или вносить изменения в устройство: это может привести к утрате гарантии и представлять большую опасность.

Запрашивать использования только фирменных запасных частей: использование компонентов, отличающихся от предоставленных Изготовителем, приводит к утрате гарантии и может нанести ущерб людям и самому устройству.

END-OF-LIFE DISPOSAL



The crossed bin symbol on the product indicates that the waste arising from electrical and electronic equipment (WEEE) must be handled separately from undifferentiated waste, so that it can undergo special operations for re-use, or specific treatment to remove and safely discard any substances which may be harmful to the environment and extract any raw materials that can be recycled.
In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.

If the product is located in a country other than Italy, you must comply with the regulations in force in your country.

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

AFTER-SALES SERVICE

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

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

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

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

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

Примечания

Примечания

Примечания

Проект графики ***Artlinea*** *код FUNA_00_7 ред.01-03.2022*

BARAZZA
taste of design

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

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