

UTILIZZO | MANUTENZIONE USE | MAINTENANCE



Leggere e comprendere completamente questo manuale prima di tentare l'installazione, il funzionamento o la manutenzione di questa apparecchiatura. Questo manuale è destinato esclusivamente a installatori qualificati di apparecchi elettrici.

Read and understand this manual completely before attempting to install, operate, or service this equipment. This manual is intended for use only by qualified installers of electric appliances.

CONSERVATE QUESTO MANUALE PER IL FUTURO

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI
TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
USER AND MAINTENANCE MANUAL

R
usa



IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA - LEGGERE PRIMA

Il presente manuale è destinato esclusivamente agli installatori qualificati di apparecchi elettrici e gas per l'installazione e la messa in funzione dei modelli di forno elencato sulla copertina del presente documento e contiene anche istruzioni operative per gli utenti dell'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo facilmente accessibile per future consultazioni. In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, non tentare di far funzionare l'apparecchio. Mantenere l'area dell'apparecchio libera e sgombra da combustibili. Non ostruire le aperture di aspirazione o di scarico dell'aria dell'apparecchio. Conservare in un luogo ben visibile le istruzioni da seguire nel caso in cui l'utente senta odore di gas. Queste informazioni devono essere ottenute consultando il fornitore di gas locale.

AVVERTENZA: L'installazione, la regolazione, la modifica, l'assistenza o la manutenzione improprie possono causare danni materiali, lesioni o morte. Leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione prima di installare o eseguire la manutenzione di questa



NON conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Le informazioni contenute in questo manuale sono importanti per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione di questo forno. Il rispetto di queste procedure e istruzioni garantirà risultati di cottura soddisfacenti e un servizio prolungato e senza problemi. Leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per future consultazioni.

Gentile cliente

la ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questa apparecchiatura; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente e di conservarlo con cura per consultazioni future.

Buon lavoro!

⚠ WARNING

IMPORTANT SAFETY INFORMATION - PLEASE READ FIRST

This manual is intended for use only by qualified installers of electric and gas appliances to install and set up the oven models listed on the cover of this document.

It also contains operational instructions for the users of the appliance. Keep this manual in an easily accessible place for future reference. In the event of a power failure, do not attempt to operate this appliance.

Keep the appliance area free and clear from combustibles. Do not obstruct the air intake or exhaust openings of the appliance.

Keep in a prominent location instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting the local gas supplier.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.



DO NOT store or use gasoline or any other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

The information contained in this manual is important for the proper installation, use and maintenance of this oven. Adherence to these procedures and instructions will result in satisfactory cooking results and long, trouble-free service. Please read this manual carefully and retain it for future reference.

Dear Customer,

thank you for purchasing this appliance. We hope this is just the beginning of a fruitful and long-lasting partnership.

This manual contains all the information you need for using and servicing the equipment.

Therefore, we recommend reading it carefully and storing it properly for future reference.

Enjoy!



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

A1. Avvertenze di sicurezza



La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.



Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.



Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.



Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.



Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Fabbricante.



Un utilizzo, una pulizia e una manutenzione diversi da quelli indicati in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

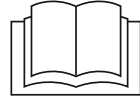


Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, idrica e chiudere il rubinetto di intercettazione gas (solo per modelli a gas) prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, ordinaria e straordinaria.



L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve

A1. Safety precautions



Failure to comply with these rules may result in damage and injury or death, renders the warranty null and void, and relieves the manufacturer of any liability.



Read this handbook carefully before using the appliance and performing routine maintenance, and store it with care for future reference. Contact the manufacturer if any parts cannot be understood.



Any work, tampering or modifications that are not specifically authorised and which do not comply with the instructions given in this manual shall invalidate the warranty.



Always attach the manual in case of oven transfer; if necessary, a new copy must be requested from the authorized dealer or directly from the manufacturer.



If you have not understood all the contents of this booklet, contact the Manufacturer beforehand.



Following procedures other than those indicated in this handbook when using, maintaining and cleaning the appliance is considered inappropriate and may cause damage, injury or fatal accidents, in addition to invalidating the warranty and relieving the manufacturer of all liability.





Disconnect the appliance from the electricity and water supply and close the gas shut-off valve (only for gas models) before carrying out any installation or ordinary or extraordinary maintenance work.





The appliance has been designed to cook food


essere evitato perché improprio e pericoloso.


 Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.


 Queste apparecchiature sono destinate ad essere utilizzate per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, ma non per la produzione continua di massa di cibo.

 Istruzioni disponibili su richiesta al Costruttore, anche in formati alternativi (es. su sito WEB).


 Il Costruttore ha progettato e costruito questa apparecchiatura secondo le normative vigenti e con i migliori sistemi di sicurezza con l'obiettivo di ridurre i rischi, tuttavia rimane comunque un rischio residuo la cui ulteriore diminuzione sarà compito dell'utilizzatore che dovrà osservare le norme riportate sul presente libretto d'uso e manutenzione.


 Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentare di ripararla da se. Per un'eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali.


 Non ostruire eventuali prese d'aria. L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.


 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 18 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non de-


in closed rooms and must only be used for this function: any other use, therefore, must be avoided because it is improper and dangerous.


 This appliance must only be used by qualified personnel for cooking in professional kitchens. Any other use is not compliant with the intended use and is therefore dangerous.


 Equipment intended for commercial use (for instance restaurant kitchens) and not intended for continuous mass production of food.

 Instructions available on request from the Manufacturer, also in alternative formats (e.g. on the WEB site)


 The Manufacturer has designed and built this appliance in compliance with the standards in force and with the best safety systems to reduce risks. However, a residual risk could not be eliminated, that is why the user must comply with the instructions indicated in this use and maintenance manual.


 If the appliance does not work or if you notice any structural or functional anomalies, disconnect it from the power supply and water mains and contact a Service Centre authorised by the Manufacturer without attempting to repair it yourself. For any repairs, ask for the use of original spare parts.


 Do not obstruct the air inlets. The appliance must be easy to handle for special maintenance purposes. Make sure that any building work following installation (e.g. walls built, doors replaced with narrower models, renovation work) does not hinder movement.


 The appliance can be used by children of 18 years and over and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or people lacking the experience or knowledge needed, provided that they are supervised or have received instructions relative to the safe use of the appliance and that they understand the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and


vono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione è destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.


 Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrostiti o pollame), inserire un contenitore sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi.

 Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro) o residui di detersivi; allo stesso modo accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.


 Al primo utilizzo far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per 30-40 min. a 392°F in modo da eliminare i residui di lavorazione; attendere che la camera si raffreddi e avviare un lavaggio SOFT. Prima di ogni utilizzo, lavare ed asciugare con cura anche accessori e teglie.


 Durante qualsiasi pulizia, indossare adeguati strumenti di protezione personale. L'utilizzo di guanti e occhiali protettivi è indispensabile quando si effettuano delle pulizie manuali che prevedono l'utilizzo diretto di detersivi in quanto essi potrebbero causare lesioni e ustioni per contatto e inalazione.


 Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare detersivi abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), getti d'acqua a vapore o a pressione. Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura.


 L'apparecchiatura deve essere appoggiata in modo stabile e sicuro sul supporto previsto in modo da prevenire ogni possibile spostamento o ribaltamento della stessa; il mobile di appoggio deve essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura a pieno carico senza deformarsi o cedere e deve essere costruito in materiale ignifugo e non


user maintenance must not be performed by unsupervised children.


 When cooking with grills for particularly fatty foods (for example roast meat or poultry), place a container at the bottom of the cooking chamber to collect grease.

 Before using the appliance, make sure that no non-compliant objects (instruction manual, plastic bags or other) or detergent residue are inside the cooking chamber; likewise, make sure that the smoke exhaust is free of obstructions and that there are no flammable materials in the vicinity.

 When commissioning the appliance, have it run empty for 30-40 min. at 392°F to eliminate processing residue. Wait for the cooking chamber to cool off and then start a SOFT wash. Before every use, carefully wash and dry the accessories and trays.

 When cleaning, wear suitable personal protective equipment. Wearing protective gloves and goggles is essential when you use detergents, as they can cause wounds and burns by contact and inhalation.

 To clean any component or accessory, DO NOT use abrasive, powder, aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid/ or sulphuric acid, caustic soda, etc.), abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel bristled brushes, etc.), steam or pressurised water jets. Warning! Do not use these tools to clean the substructure/floor under the equipment.

 The equipment must be placed in a stable and safe way on the support provided in order to prevent any possible movement or tipping over; the support cabinet must be able to support the weight of the equipment at full load without deforming or yielding and must be made of fireproof and non-heat sensitive material.

 Wear suitable heat-resistant clothing (PPE),

sensibile al calore.



Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).



Per evitare scottature, non utilizzare recipienti riempiti con liquidi o cibi che, attraverso la cottura, diventano fluidi, a livelli più elevati di quelli che possono essere osservabili.



Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne del forno potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.



Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno, soprattutto se contengono liquidi.



Prestare particolare attenzione all'apertura della porta durante e dopo una cottura, soprattutto se a vapore: pericolo di scottature.



Non effettuare la salatura all'interno della camera del forno.



Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).



Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana dopo ogni cottura: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!



Se utilizzata, sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno. Prima di estrarre le teglie, controllare che il cavetto della sonda non sia di intralcio all'estrazione delle stesse. Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è molto appuntita e dopo l'uso raggiunge temperature elevate.



Durante il lavaggio non aprire la porta del forno per il pericolo di lesioni causate dai vapori caldi e dall'aggressività dei detergenti chimici usati.



Durante le operazioni di prima installazione o cambio della tanica del detergente utilizzare strumenti di protezione personale (es. occhiali protettivi e guanti). Non toccare con

e.g. thermal gloves to handle containers, accessories and other objects inside the cooking chamber.



To prevent scalds, do not use vessels containing liquids or food that, through cooking, become fluid at levels higher than those that can be observed.



While cooking and until the oven cools off, the inner and outer parts of the oven may be very hot (above 60°C / 140°F). To avoid the risk of scalds, be careful not to touch parts marked with this symbol.



Be extremely careful when removing trays from the cooking chamber, especially if they contain liquids.



Pay special attention when you open the door during and after a cooking cycle, especially if you have chosen the steam mode: risk of scalding.



Do not salt food inside the cooking chamber.



Do not use highly flammable foods or liquids while cooking (e.g. alcohol).



Keep the cooking chamber always clean, carrying out daily cleaning after each cooking: if not removed from the inside, fat or food residues could ignite!



If used, remove the core probe from the food before taking the trays out of the oven. Before extracting the trays, check that the probe cable is not in the way. Handle the probe with care because it is extremely sharp and, after use, reaches high temperatures.



Do not open the oven door during the wash cycle to prevent risks of injuries caused by hot steam and the aggressive action of the chemical detergents used.



During the initial installation operations or

le mani nude il detergente. In caso di contatto con la pelle o gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua corrente e contattare immediatamente un medico.



Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).



Utilizzare unicamente la sonda al cuore fornita dal Costruttore.



Per ragioni di sicurezza si consiglia di NON posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 62,9 pollici perché, estraendola, i liquidi bollenti di cottura potrebbero fuoriuscire e ustionare gravemente l'operatore.



L'adesivo giallo "pericolo ustioni" applicato sul frontale ricorda tale precauzione di sicurezza.



Se il vetro dell'apparecchiatura è scheggiato o danneggiato, richiedere l'immediata sostituzione contattando un Centro di Assistenza Autorizzato. Non usare il forno: rischio che il vetro esploda!



Non inserire alcun oggetto (es. libretti, guanti da cucina, ecc...) tra il forno e il piano di appoggio per evitare di ostruire le ventole di aerazione che si trovano sotto al forno.



Se si effettuano spostamenti dell'apparecchiatura stessa o di altre apparecchiature nelle immediate vicinanze accertarsi che il tubo di alimentazione idrica, il cavo di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione gas (solo modelli a gas) non vengano inavvertitamente schiacciati, tirati, staccati o danneggiati dall'operazione eseguita.



L'apparecchiatura, quando accesa, sviluppa molto calore che si irradia nell'ambiente circostante. Per questo motivo:

- NON avvicinare all'apparecchiatura oggetti combustibili o sensibili al calore (es. elementi decorativi in plastica, accendini, ecc...);
- NON avvicinare alla stessa componenti potenzialmente esplosivi (es. bombole del gas o sotto pressione), pericolo di deflagrazione.



La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo

when changing the detergent tank, use PPE (e.g. protective goggles and gloves). Do not touch the detergent with bare hands. In case of contact with skin or eyes, rinse thoroughly with running water and contact a doctor immediately.



Do not place sources of heat (e.g. grills, fryers), highly flammable substances or fuels near the appliance (e.g. diesel, petrol, bottles of alcohol).



Only use the core probe supplied by the manufacturer.



For safety reasons, the last tray should NEVER be placed at a height greater than 62,9 inches to prevent hot cooking liquids from leaking when it is extracted and thus burning the user.



The yellow "risk of scalding" sticker on the front of the appliance highlights this safety precaution.



If the appliance glass is chipped or damaged, it must be replaced immediately by contacting an authorised assistance service centre. Do not use the oven. Risk of exploding glass.



Do not insert any objects (e.g. handbooks, oven gloves, etc.) between the oven and the supporting surface to avoid blocking the ventilation fans under the oven.



When moving the equipment itself or other appliances in the immediate vicinity, make sure that the water supply pipe, power supply cable and gas supply pipe (gas models only) are not inadvertently crushed, pulled, disconnected or damaged by the operation.



When the appliance is switched on, it creates a lot of heat which is radiated to the surrounding environment. For this reason:

- DO NOT place flammable or heat-sensitive objects (e.g. decorative plastic elements, lighters, etc.) near the appliance;
- DO NOT put potentially explosive components (e.g. gas canisters or pressurised canisters) close to the appliance as this could cause deflagration.



The power supply cable must only be replaced

può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche con cavo di messa a terra di colore giallo verde.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.



L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.



L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.



Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 140° F.



Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A).



In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal Fabbricante ed esigere parti di ricambio originali.



PERICOLO DI USTIONI !! L'estrazione delle teglie o delle griglie dal forno caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.



ATTENZIONE: il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.



ATTENZIONE! Prestare particolare attenzione all'apertura della porta durante e dopo una cottura: pericolo di scottature per la

by a qualified, authorised technician. The cable must only be replaced by one with the same characteristics with a yellow/green earthing cable.



If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service or, in any case, by a similarly qualified person in order to prevent any risk.



The rating plate provides important technical information. This information is essential in case of a request for maintenance or repair to the equipment. For this reason, do not remove, damage or modify it.



The appliance must be used only by personnel adequately trained in its use. To avoid the risk of accidents or damage to the appliance, it is also essential that staff regularly receive precise safety instructions.



The appliance must be placed in an adequately ventilated room to prevent excessive accumulation of substances harmful to health in the air of the room where installed.



During operation it is necessary to pay attention to the hot areas of the external surface of the appliance which, in operating conditions, can even exceed 140°F.



The use of hearing protectors by the user is not necessary since the oven's sound pressure level is below 70 dB (A).



In case of failure or malfunction, the equipment must be disconnected; for any repairs, contact only a technical service centre authorized by the Manufacturer and request original spare parts.



BURN HAZARD!! The extraction of the trays or racks from the hot oven must be done by protecting the hands with special heat-resistant gloves.



WARNING: the floor near the oven might be slippery.



WARNING! Pay special attention when you open the door during and after a cooking cycle: scalding risk due to hot steam.



WARNING! Before carrying out any cleaning

fuoriuscita di vapori bollenti.



ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di sostituzioni di parti, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



L'operatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria sull'apparecchiatura. Affinché il forno si trovi in condizioni di utilizzo perfette, è consigliabile sottoporlo a controllo annuale da parte di un Centro di Assistenza Autorizzato dal Rivenditore o dal Fabbricante.



Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali previsti dal Regolamento Europeo GAR (2016/426 CE).



L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE. L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.



L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/UE.

pressione dell'acqua in ingresso 35 psi (dynamic) - 75 psi

or replacement of parts, it is necessary to disconnect the appliance's power supply.



The operator must only carry out ordinary cleaning operations on the equipment. In order for the oven to be in perfect use conditions, it is advisable to have it checked annually by a Service Centre authorized by the Dealer or Manufacturer.



The gas versions of the oven comply with the essential requirements of the GAR European Regulation (2016/426 CE).



The equipment complies with the essential requirements of Machinery Directive 2006/42/EC. The equipment complies with the essential requirements of Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/UE.



The equipment complies with the essential requirement of Low Voltage Directive 2014/35/EU.

inlet water pressure 35 psi (dynamic) - 75 psi

Solo per apparecchiature a gas



Le aperture di ventilazione e il camino di scarico posteriore del forno devono essere lasciati liberi da oggetti o da pareti.



Durante l'utilizzo del forno la cappa di aspirazione fumi deve essere sempre accesa.



L'apparecchio deve essere posizionato lontano da correnti d'aria o vento - pericolo di incendio!



Accertarsi che le aperture di ventilazione e la parte sottostante del forno siano pulite e libere da ostruzioni (es. da oggetti appoggiati vicino o sotto al forno).



Accertarsi che il locale di installazione abbia adeguata ventilazione. Assicurarsi che vi sia un continuo ricambio d'aria dall'esterno per garantire una corretta combustione e per impedire la formazione di sostanze volatili nocive alla salute (pericolo di soffocamento!)



Se si effettuano spostamenti dell'apparec-

Only for gas appliances



The ventilation openings and the oven's rear exhaust flue must be kept free (away from walls/objects).



When using the oven, the smoke extraction hood must always be on.



The appliance must be positioned away from draughts or wind - fire hazard!



Make sure that the ventilation openings and the area underneath the oven are clean and free of obstructions (e.g. of objects standing near or under the oven).



Make sure that the room where it is installed has adequate ventilation. Make sure that there is a continuous exchange of air from outside to ensure proper combustion and to prevent the formation of volatile substances harmful to health (danger of suffocation!)

chiatura stessa o di altre apparecchiature nelle immediate vicinanze accertarsi che il tubo del gas non venga inavvertitamente schiacciato, tirato, staccato o danneggiato dall'operazione eseguita.



Se si dovesse avvertire odore di gas:

- interrompere immediatamente l'alimentazione gas;
- aerare immediatamente il locale;
- non toccare alcun interruttore elettrico o provocare scintille o fiamme libere;
- usare un telefono esterno per mettersi in contatto con l'azienda erogatrice del gas.



When moving the appliance itself or other appliances in the immediate vicinity, make sure that the gas pipe is not inadvertently crushed, pulled, disconnected, or damaged by the operation.



If you smell gas:

- immediately stop the gas supply;
- immediately ventilate the room;
- do not touch any electrical switches or instigate sparks or open flames;
- use an external telephone to get in touch with the gas supply company

A2. Spiegazione pittogrammi

Le istruzioni di installazione sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Pericolo! Superfici calde, pericolo di ustione e di danneggiamento di oggetti sensibili al calore per contatto (5041 - IEC 60417)



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni

A2. Pictograms

The installation instructions are valid for all models unless otherwise specified by the following pictograms:



Danger! Situation presenting immediate danger, or a hazardous situation which could cause injury or death.



Danger! Hot surfaces, risk of burns and damage to heat-sensitive objects through contact (5041 - IEC 60417).



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual

L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori. Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

The manufacturer reserves the right to make changes to improve the appliances and accessories at any time without prior notice. Full or partial reproduction of this manual is forbidden without the consent of the manufacturer. The measurements provided are indicative and not binding. In case of any disputes, the original language this manual was drawn up in is Italian. The manufacturer is not responsible for any translation/interpretation errors.

INDICE SEZIONE B

- p. 12 B1. Consigli di cottura e sicurezza
- p. 14 B2. Mancanza di alimentazione durante una cottura
- p. 14 B3. Sistemare il cibo nelle teglie
- p. 15 B4. Cosa sono le fasi di cottura (step)
- p. 16 B5. Riarmo in caso di allarme mancanza gas (solo per modelli alimentati a gas)
- p. 18 B6. Tipi di cottura
- p. 20 B7. Come usare la sonda al cuore (optional)

INDEX SECTION B

- p. 12 B1. Cooking and safety recommendations
- p. 14 B2. Power failure during the cooking process
- p. 14 B3. Arranging the food in the trays
- p. 15 B4. Cooking phases
- p. 16 B5. Reset in the event of 'Ignition alarm' (only for gas-fired models)
- p. 19 B6. Cooking methods
- p. 20 B7. How to use the core probe (optional)

B1. Consigli di cottura e sicurezza

Di seguito vengono elencati alcuni consigli e nozioni che, uniti alla vostra esperienza, vi permetteranno di ottenere eccellenti performance dalla vostra apparecchiatura e garantiranno la massima sicurezza d'uso:

- **1** ▶ non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool);
- **2** ▶ durante la cottura e fino al raffreddamento, **fare attenzione a toccare le parti esterne** ed interne del forno in quanto potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 140°F / 284°F);
- **3** ▶ è assolutamente vietato appoggiare qualsiasi tipo di teglia, contenitore caldo/freddo o altri tipi di oggetti sopra al forno, anche se spento. NON avvicinare all'apparecchiatura oggetti combustibili o sensibili al calore (es. elementi decorativi in plastica, accendini, ecc...); NON avvicinare allo stesso componenti potenzialmente esplosivi (es. bombole del gas o sotto pressione), pericolo di deflagrazione. **NON inserire alcun oggetto (es. libretti, guanti da cucina, ecc...) tra il forno e il piano di appoggio** per evitare di ostruire le ventole di aerazione che si trovano sotto al forno;
- durante la cottura **aprire la porta meno possibile**;
- durante le operazioni di inserimento o estrazione teglie, **prestare attenzione a non urtare lo schermo Touch Screen** con quest'ultime;
- nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio pollame), inserire una teglia sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi;
- **la cottura avviene solamente a porta chiusa**, per ragioni di sicurezza. Quando, durante una cottura la porta viene aperta, il forno si ferma temporaneamente e segnala il fatto con un messaggio a display. Per riprendere la cottura è sufficiente richiudere la porta;
- se dopo una cottura a temperature elevate si intende cuocere alimenti che necessitano di basse temperature, è disponibile la funzione **▶ Raffreddamento camera p. 42** che raffredda rapidamente la camera di cottura portandola alla temperatura che si desidera.



Nei primissimi utilizzi l'apparecchiatura, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

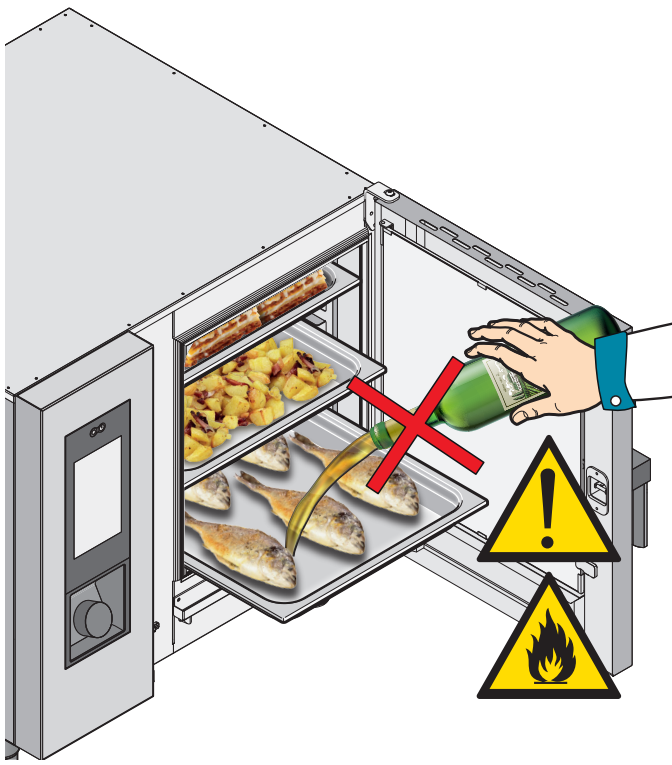
B1. Cooking and safety recommendations

Below we provide a few tips and notions, which, together with your experience, allow you to use the appliance at its best and ensure the utmost safety during its use:

- **1** ▶ do not use highly flammable foods or liquids while cooking (e.g. alcohol);
- **2** ▶ while cooking and until the oven cools off, **be careful not to touch the inner and outer parts** of the oven as they could be very hot (above 140°F / 284°F);
- **3** ▶ **do not place trays, hot or cold containers or other objects on the oven, even if it is switched off.** DO NOT put flammable, potentially explosive or heat-sensitive objects near the equipment, such as plastic decorative elements, lighters and gas or pressurised cylinders. Danger of explosion. **DO NOT insert any objects (e.g. handbooks, oven gloves) between the oven and the supporting surface** to avoid blocking the ventilation fans under the oven;
- open the door **as little as possible during cooking**;
- while putting the trays in and out of the oven, **pay attention not to hit the Touch Screen**;
- when cooking particularly fatty foods with grills (for example poultry), place a tray at the bottom of the cooking chamber to collect grease;
- **the cooking process takes place when the door is closed**, for safety reasons. When you open the door during the cooking process, the oven stops temporarily displaying a message. The cooking process is resumed as soon as you close the door;
- if you want to cook foods that need low temperatures after having cooked at high temperatures, use the **▶ Cooling off the chamber function on page 42**, which quickly cools down the cooking chamber, setting it to the required temperature.



When the appliance is used the first few times, it will release smoke and an unpleasant smell which will fade gradually with each subsequent operating cycle. This is caused by the humidity from the insulating materials evaporating.

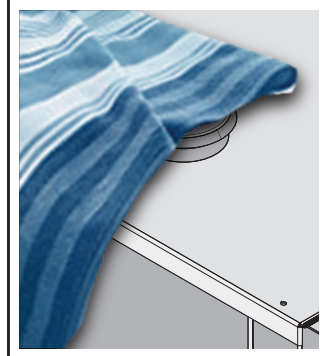
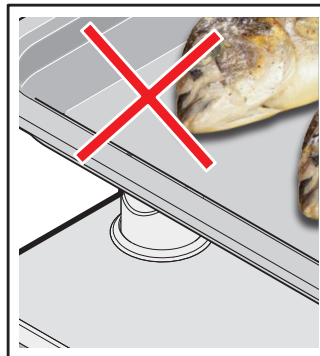
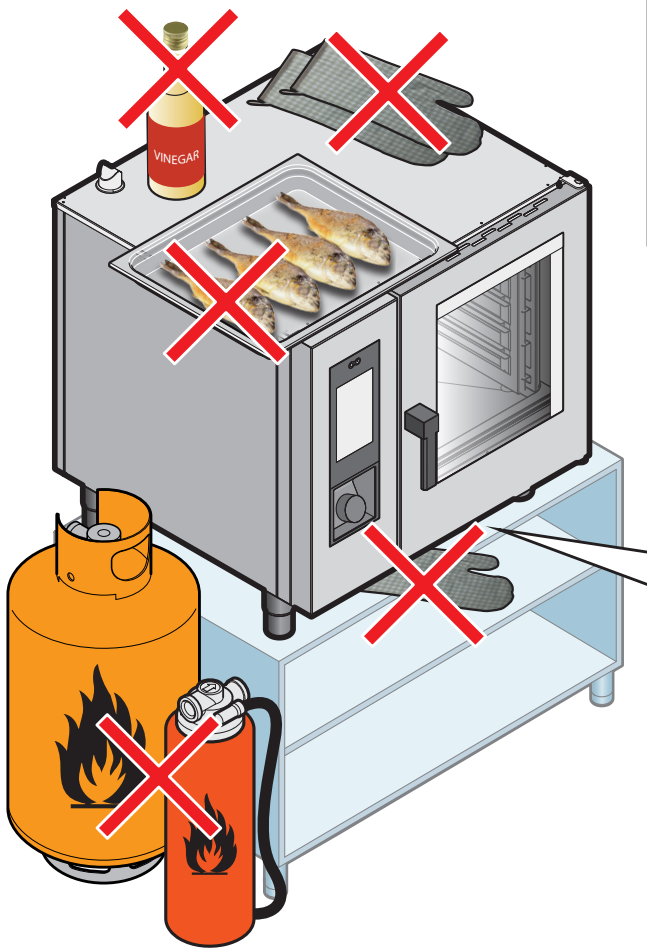


1



2

3



ASSISTENZA
SUPPORT

MANUTENZIONE
MAINTENANCE

UTILIZZO
USE

NOZIONI IMPORTANTI
IMPORTANT INFORMATION

AVVERTENZE
WARNINGS

B2. Mancanza di alimentazione durante una cottura

Potrebbe accadere che, durante una cottura, venga a mancare l'alimentazione elettrica al forno, ad esempio per un blackout o per un intervento dell'interruttore differenziale (salvavita).

In quel caso, se l'interruzione:

- **dura meno di due minuti**, al ripristino dell'alimentazione la cottura riprende automaticamente da dove si era interrotta senza dare nessuna segnalazione e senza bisogno di alcun intervento da parte dell'utente;
- **dura più di due minuti**, al ripristino dell'alimentazione appare una segnalazione dell'interruzione e parte un segnale acustico; premendo la manopola la cottura si riavvia da dove era stata interrotta.

+ Attenzione! Se la durata di cottura era stata impostata a tempo, durante l'interruzione si blocca il conto alla rovescia della cottura in corso. In questo caso sarà l'utente, in base alla propria esperienza, a valutare se ridurre i tempi di cottura (il forno, anche se spento, mantiene la temperatura per diverso tempo e quindi i cibi continuano a cuocere per calore residuo).

B3. Sistemare il cibo nelle teglie

Se l'apparecchiatura non è utilizzata a pieno carico, **distribuire uniformemente le teglie** su tutta l'altezza della camera **senza sovraccaricarla** per garantire una buona circolazione dell'aria tra di esse: questo migliorerà i risultati e diminuirà i tempi di cottura;

Utilizzare **teglie con bordi bassi** e distribuire il cibo uniformemente in un unico strato.

+ Per prestazioni ottimali il Costruttore consiglia le proprie teglie di cottura.

B2. Power failure during the cooking process

A blackout may occur or a residual-current circuit breaker may trigger during the cooking process.

In this case, if the power outage:

- **lasts less than two minutes**, the cooking process resumes automatically as soon as the power supply is restored, without providing any warning and without the need for the user to take any action;
- **lasts more than two minutes**, a warning appears as soon as the power supply is restored and a buzzer starts beeping. Press the knob to resume the cooking process.

+ Warning! If you have set the cooking time, the interruption will block the countdown in progress. In this case, you must, based on your experience, assess whether to reduce the cooking times (even if switched off, the oven keeps the temperature constant for a certain period to allow foods to cook thanks to the residual heat).

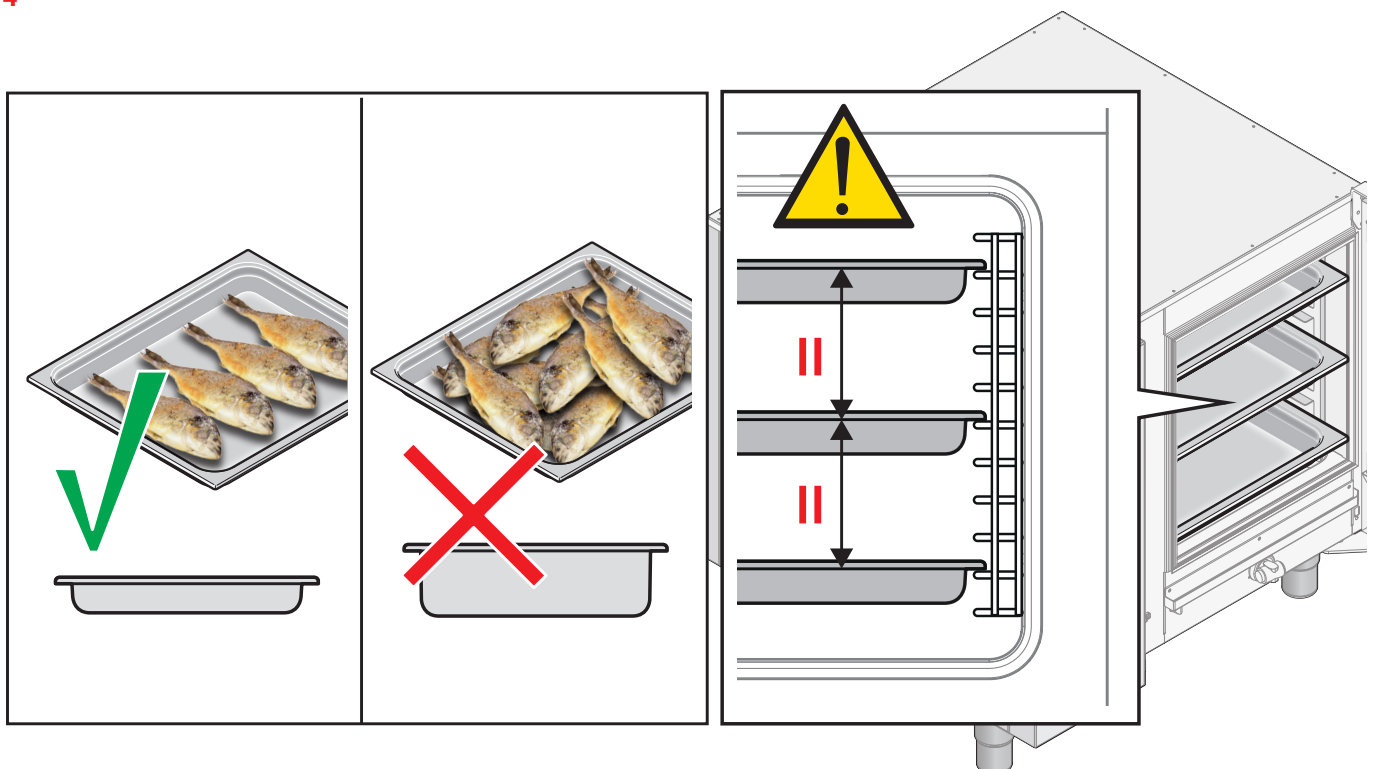
B3. Arranging the food in the trays

If the oven is not full, **evenly distribute the trays** on all levels of the chamber, **without overloading it**, to guarantee good air circulation. This ensures better results and reduces cooking times;

Use **trays with low edges** and distribute the food evenly in a single layer.

+ For optimal performance, the manufacturer recommends using its cooking trays.

4



B4. Cosa sono le fasi di cottura (step)

Dopo aver impostato tutti i parametri della fase 1 è possibile settare ulteriori fasi di cottura, se necessario.

Una cottura può essere composta da un minimo di **1 fase di cottura** oppure, per risultati migliori, fino ad un massimo di **9 fasi di cottura**.

Le fasi possono:

- **essere di cottura**, ciascuna caratterizzata da **tipi di cottura** (ad es. alcune fasi possono essere impostate con *cottura a vapore, altre con cottura mista, altre ancora come mantenimento*) e **parametri diversi** (ad es. alcune fasi possono essere impostate con una durata a tempo, altre con *sonda al cuore*);

Non è necessario utilizzare tutte le fasi, ad esempio se ne possono utilizzare soltanto due o tre.



Dopo aver rimosso i cibi dalla camera del forno, la loro temperatura interna continuerà a salire ancora di qualche grado nonostante non venga somministrato più calore.

B4. Cooking phases

Now that you have set all phase 1 parameters, you can set additional cooking phases, if necessary.

A cooking process can range between **1 cooking phase** up to **9 cooking phases**, to ensure better results.

Each cooking phase:

- features different **cooking methods** (e.g., *steam, combi, or keep-warm*), and **different parameters** (e.g., *some phases can be timed, others can be set with a core probe*);

It is not necessary to use all the phases, you can just use two or three, for example.



Once you have removed the food from the chamber, its internal temperature will keep increasing by a few degrees, despite the fact heat is no longer provided.

Esempio: cottura di un pollo arrosto

For example: cooking roast chicken

1 STEP 1/5 Preriscaldamento Preheating	2 STEP 2/5 Rosolatura Browning	3 STEP 3/5 Cottura interna Cooking the inside	4 STEP 5/5 Mantenimento Keep warm
temperatura: 320°F	tipo: convezione durata: 10 minuti temperatura: 446°F velocità ventole: 5 sfciato camino: chiuso	tipo: combinata durata: 176°F al cuore temperatura: 374°F velocità ventole: 2 umidità al 70%	tipo: mantenimento durata: infinito temperatura: 158°F velocità ventole: 5 sfciato camino: chiuso
temperature: 320°F	type: convection duration: 10 minutes temperature: 446°F fan speed: 5 vent: closed	type: combi duration: 176°F (core temperature) temperature: 374°F fan speed: 2 70% humidity	type: keep warm duration: endless temperature: 158°F fan speed: 5 vent: closed

B5. Riarmo in caso di allarme mancanza gas (solo per modelli alimentati a gas)

Dopo tre tentativi di accensione del bruciatore non andati a buon fine, compare a display una schermata di allarme.

5 ▶ Alla comparsa della schermata, per riarmare il forno è sufficiente premere la manopola encoder per un secondo.

Dopo il riarmo l'apparecchiatura effettuerà altri tre tentativi di accensione; se viene rilevata ancora la mancanza di gas ricompare la schermata di allarme.

In questo caso verificare che il rubinetto di intercettazione del gas, a monte del forno, sia aperto e attivo.

Se questi tentativi non hanno dato esito positivo contattare un Centro di Assistenza specializzato.

B5. Reset in the event of 'Ignition alarm' (only for gas-fired models)

After three failed attempts to ignite the burner, an alarm screen appears on the display.

5 ▶ When the screen appears, press the encoder knob for one second to reset the oven.

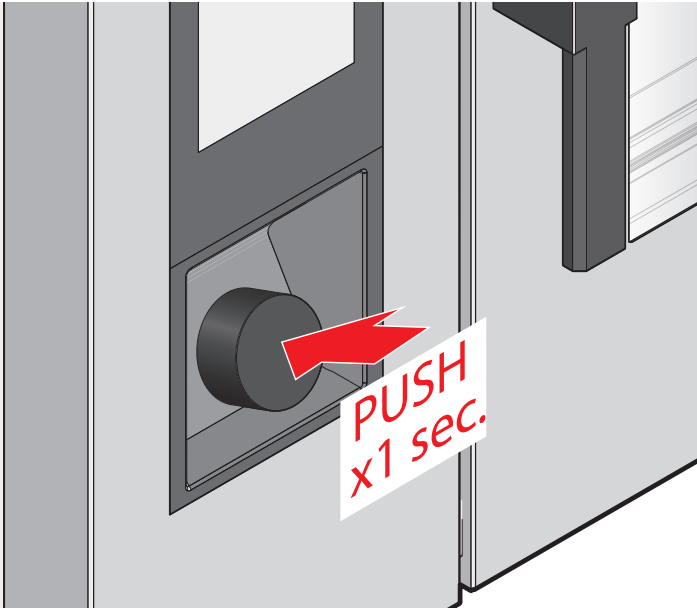
After the reset, the appliance will make three more ignition attempts; if still ignition alarm is detected, the alarm screen will reappear.

In this case, check that the gas shut-off valve upstream of the oven is open and active.

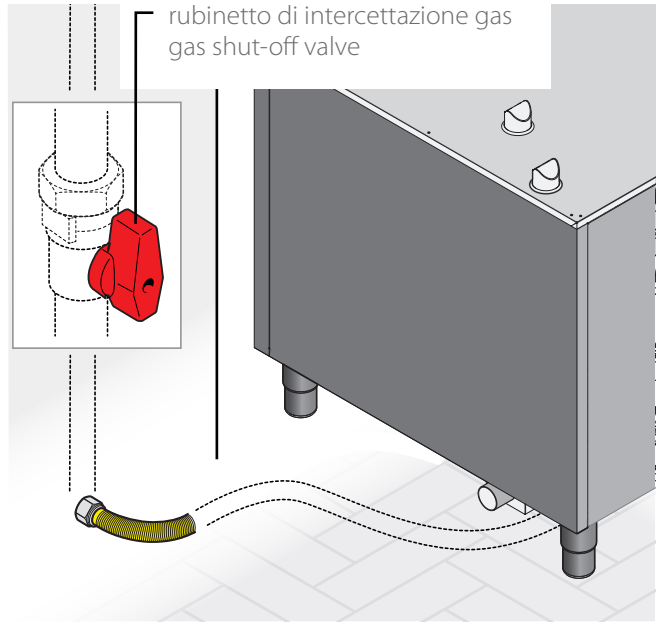
If these attempts are unsuccessful, contact a specialist service centre.



5



6



B6. Tipi di cottura

Il forno permette di cuocere in cinque modi diversi:

- cottura a convezione;
- cottura combinata o mista;
- cottura a vapore;
- affumicatura;
- mantenimento.

in base alla propria esperienza è opportuno scegliere quello più adatto al tipo di alimento da cuocere.

+ Per cucinare alla perfezione alcuni tipi di alimenti si dovrebbero utilizzare tipi diversi di cottura in sequenza. Per fare questo risultano utilissime le fasi di cottura, a pag. 15 viene fornito un esempio.

tipo di cottura	range di temperatura	immissione umidità	estrazione umidità	impieghi
 <p>Cotture a convezione</p> <p>La cottura a convezione utilizza il calore secco delle resistenze, diffuso dalle ventole a velocità variabile per garantire cotture rapide e uniformi.</p>	da 122°F a 572°F	manuale attraverso la pressione del tasto 	camino aperto o chiuso	<ul style="list-style-type: none"> - cottura di pasticceria secca - cottura di prodotti surgelati - rosolatura esterna dei cibi - grigliatura dei cibi
 <p>Cotture miste (combi)</p> <p>Gli alimenti cuociono con una percentuale di umidità impostata dall'utente. La ventilazione, all'interno della camera di cottura, garantisce cotture rapide e uniformi.</p>	da 122°F a 518°F	impostabile da 0% a 100%,	l'apertura/chiusura dello sfiato camino è gestita autonomamente dal forno	<ul style="list-style-type: none"> - cottura di tutte le pietanze che devono rimanere morbide internamente (es. pollame) - lievitazione
 <p>Cotture a vapore</p> <p>La cottura degli alimenti avviene grazie alla potenza del vapore, diffuso uniformemente dalle ventole a velocità variabile.</p>	da 212°F a 248°F	umidità fissa al 100%, non modificabile	sfiato camino sempre chiuso	<ul style="list-style-type: none"> - cottura sottovuoto (sous-vide) - cottura di pietanze delicate - cottura di creme e salse - pastorizzazione - rigenerazione - lievitazione
 <p>Affumicatura</p> <p>Permette di impostare una cottura idonea all'uso dell'accessorio esterno per affumicare (opzionale).</p>	da 50°F a 392°F	non è possibile inserire umidità	camino sempre chiuso	<ul style="list-style-type: none"> - cottura delle carni
 <p>Mantenimento</p> <p>Mantiene in temperatura l'alimento cotto per un tempo impostabile o infinito.</p>	da 122°F a 248°F	impostabile da 0% a 100%,	sfiato camino sempre chiuso	<ul style="list-style-type: none"> - mantenimento degli alimenti già cotti






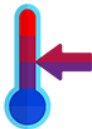
B6. Cooking methods

This oven allows you to cook in five ways:

- convection cooking;
- combi or mixed cooking;
- steam cooking;
- smoke;
- keep warm.

choose the cooking method that best suits the food you want to cook, based on your experience.

+ To cook certain types of food perfectly, you should use a sequence of different cooking methods. Refer to page **15** for reference.

cooking method	temperature range	humidity input	humidity extraction	uses
 <p>Convection cooking</p> <p>Convection cooking uses the dry heat of the heating elements that the fans spread at a variable speed to ensure quick and even cooking.</p>	from 122°F to 572°F	manual by pressing  key	open or closed flue	<ul style="list-style-type: none"> - dry confectionery cooking - frozen food cooking - external browning of foods - food grilling
 <p>Combi cooking</p> <p>Foods cook with a humidity percentage set by the user. Ventilation inside the cooking chamber ensures quick and even cooking.</p>	from 122°F to 518°F	settable from 0% to 100%,	the oven opens and closes the vent automatically	<ul style="list-style-type: none"> - cooking of the dishes that must remain soft inside (e.g. poultry) - leavening
 <p>Steam cooking</p> <p>Food is cooked through steam, which is evenly spread by the fans at a variable speed.</p>	from 212°F to 248°F	100% fixed humidity (non-modifiable)	vent always closed	<ul style="list-style-type: none"> - vacuum cooking (sous-vide) - cooking of delicate dishes - cooking of creams and sauces - pasteurization - regeneration - leavening
 <p>Smoke</p> <p>It allows you to set a type of cooking suitable for using the external smoke device (optional).</p>	from 50°F to 392°F	humidity cannot be added	open or closed flue	<ul style="list-style-type: none"> - meat cooking
 <p>Keep warm</p> <p>keeps the temperature of the cooked food constant for a set or indefinite time</p>	from 122°F to 248°F	settable from 0% to 100%,	vent always closed	<ul style="list-style-type: none"> - keeping cooked food warm

B7. Come usare la sonda al cuore (optional)

L'apparecchiatura ha in dotazione una sonda al cuore; essa va infilzata in profondità nell'alimento da cuocere. Quando la sonda raggiunge la temperatura impostata dall'utilizzatore, significa che, sia in superficie, sia nella parte più interna ("il cuore"), l'alimento è cotto e quindi la cottura viene terminata.

- 7 ▶ Per utilizzare la sonda al cuore, è necessario inserire il connettore nell'apposita presa che si trova sotto al cruscotto (forni in appoggio) o sul lato interno del cruscotto (forni con carrello) e rimuovere il gommino rosso di copertura della punta.
- 8 ▶ La punta della sonda al cuore va inserita profondamente nel cibo da cuocere prestando attenzione che non fuoriesca. Non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa (la cottura potrebbe terminare troppo in anticipo).
- 9 ▶ Se non utilizzata, riporre la sonda nell'apposito **supporto calamitato** da posizionare sul lato sinistro del forno (solo forni in appoggio).



Al termine della cottura, prestare attenzione a togliere la sonda al cuore prima di estrarre la teglia dal forno.



La sonda al cuore è molto appuntita e, dopo la cottura, raggiunge temperature elevate!!!



Non tirare la sonda dal filo per estrarla!



Non infilare la sonda calda in alimenti surgelati: pericolo di shock termico con conseguente rottura della stessa!

B7. How to use the core probe (optional)

The appliance comes with a core probe, which must be pierced inside the food to be cooked. When the probe reaches the temperature set by the user, it means that the food is cooked inside (the core) and outside (the surface). Therefore, the cooking cycle is complete.

- 7 ▶ To use the core probe, insert the connector inside the socket under the instrument panel (supported ovens) or on the inside of the instrument panel (ovens with trolley) and remove the red tip cover rubber.
- 8 ▶ The tip of the core probe must be inserted deep into the food to be cooked, making sure it doesn't get out. Do not insert it into very fatty parts or near the bone to prevent the cooking cycle from stopping earlier.
- 9 ▶ If you do not use it, place the probe back into its **magnetic support** on the left side of the oven (only supported ovens).



At the end of the cooking cycle, take care to remove the probe from the core before taking the tray out of the oven.



The core probe is very sharp and it reaches high temperatures after cooking!



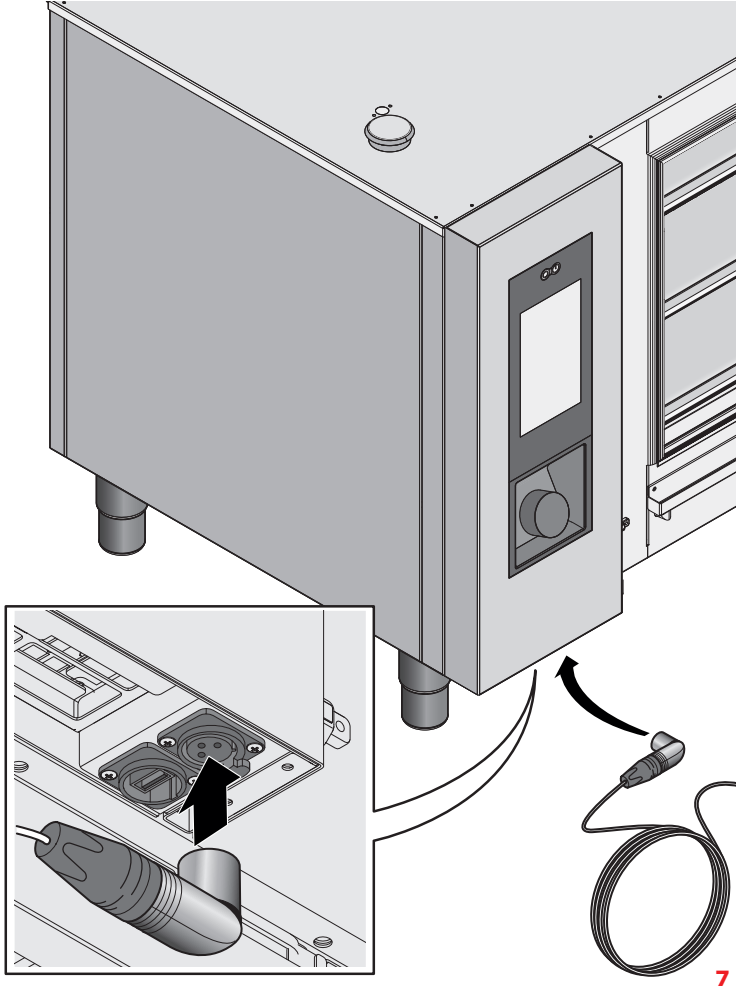
Do not pull the probe from the wire to remove it!



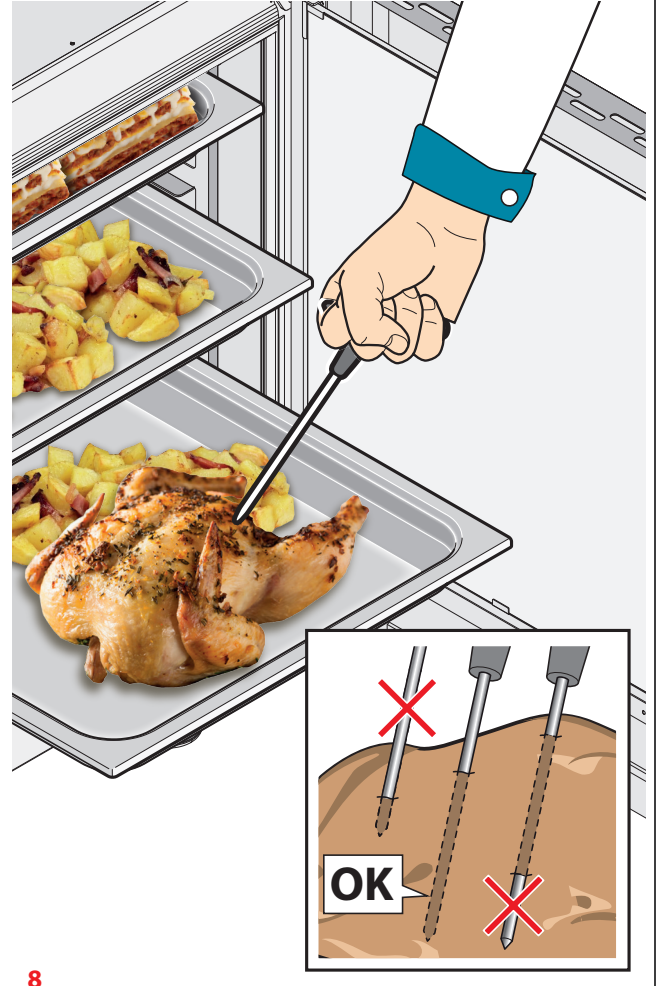
Do not insert the hot probe in frozen food to prevent thermal shock and, thus, the probe from breaking!

pietanze	temperatura al cuore consigliata
Filetto di manzo	128-137°F
Manzo (costate, entrecote, bistecche)	da 122°F a 131°F: al sangue da 131°F a 149°F: a media cottura da 151°F a 158°F: ben cotta
Filetto di maiale	137-148°F
Arrosto di vitello	162-167°F
Stinco di maiale/costine	176-185°F
Porchetta	155-167°F
Lombata di agnello	135-149°F
Pollo - Tacchino (interi)	185-189°F
Salmone (tranci)	167-149°F

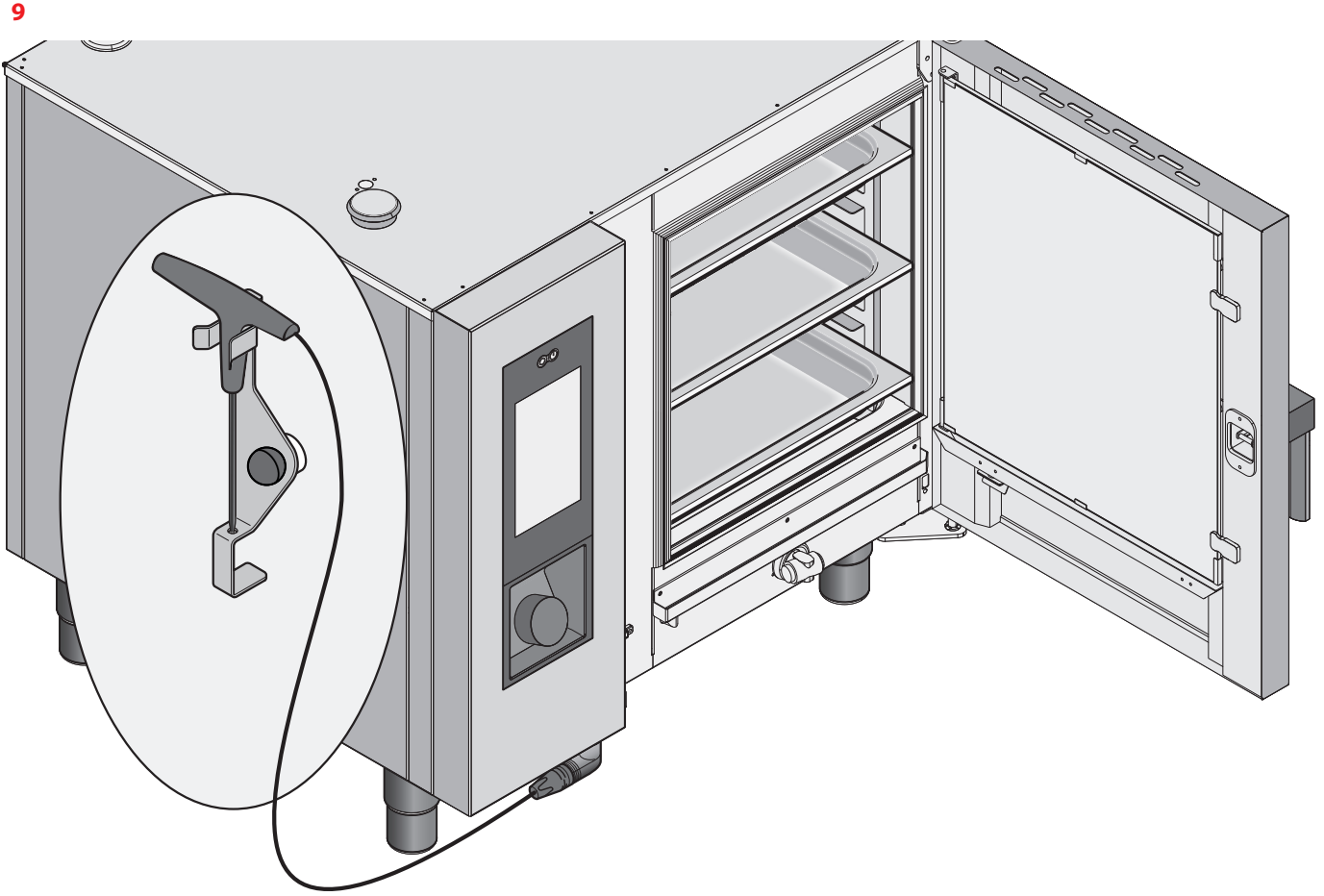
dishes	recommended core temperature
Beef tenderloin	128-137°F
Beef (ribs, entrecote, steaks)	from 122 °F to 131 °F: rare from 131 °F to 149 °F: medium from 151 °F to 158 °F: well done
Pork fillet	137-148°F
Roast veal	162-167°F
Shin of pork/ribs	176-185°F
Porchetta (pork roast)	155-167°F
Lamb sirloin	137-149°F
Chicken - turkey (whole)	185-189°F
Salmon (steaks)	167-149°F



7



8



9

ASSISTENZA
SUPPORT

MANUTENZIONE
MAINTENANCE

UTILIZZO
USE

NOZIONI IMPORTANTI
IMPORTANT INFORMATION

AVVERTENZE
WARNINGS



INDICE SEZIONE C

p. 22	C1. Come accendere il forno e come navigare
p. 24	C2. Settaggi iniziali
p. 26	C3. Cominciare a cucinare
p. 28	C4. Cotture manuali
p. 44	C5. Cotture automatiche
p. 52	C6. One Touch
p. 54	C7. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

SECTION C - TABLE OF CONTENTS

p. 22	C1. How to access the oven and browse
p. 24	C2. Initial settings
p. 26	C3. Let's start cooking
p. 28	C4. Manual cooking
p. 44	C5. Automatic cooking
p. 52	C6. One Touch
p. 54	C7. Exporting/Importing recipes and Log to the USB stick

C1. Come accendere il forno e come navigare

10 ▶ La vostra apparecchiatura garantisce risultati di cottura eccellenti, con una estrema facilità d'uso.

Due tasti a sfioro accendono e spengono il display, un ampio **touch screen** consente una navigazione rapida e intuitiva e la **manopola encoder jog/dial** consente di impostare rapidamente i parametri di cottura.

10 ▶ La navigazione del pannello si effettua toccando con le mani asciutte e pulite il grande schermo Touch Screen sulla sinistra. Quando c'è la necessità di impostare un valore, ad esempio una temperatura:

- a** **toccare il valore** che si intende cambiare;
- b** **ruotare la manopola**: il valore inizierà ad aumentare se la manopola viene ruotata verso destra o a diminuire se la manopola viene ruotata verso sinistra.;
- c** **premere la manopola** per memorizzare il valore impostato o, in alternativa toccare il valore impostato.

I simboli che compaiono in basso di molte schermate hanno queste funzioni:



riporta alla schermata principale

porta al menu dove è possibile:

- salvare o modificare una ricetta;
- scegliere ed avviare un lavaggio;
- effettuare un raffreddamento della camera;
- accedere ad impostazioni di settaggio (es. lingua, ora, ecc...)



permette di impostare una partenza ritardata



accende/spegne la luce in camera



fa ritornare alla finestra precedente

C1. How to access the oven and browse

10 ▶ Your easy-to-use appliance ensures excellent cooking results.

Two touch keys switch the display on and off, a large **touch screen** allows for quick and user-friendly browsing and the jog/dial **knob** allows you to set cooking parameters quickly.

10 ▶ Browse the panel through the large touch screen on the left. Make sure your hands are always clean. When you need to set a value, e.g. a temperature:

- a** **tap the value** to be changed;
- b** **turn the knob** to the right to increase the value or to the left to decrease it;
- c** **press the knob** to store the set value or, alternatively, touch the set value.

The symbols at the bottom of many screens have the following functions:



back to the main screen

go to the menu, where you can:

- save or modify a recipe;
- choose and start a wash cycle;
- cool off the chamber;
- access your settings (e.g. language, time, etc.)



set a delayed start

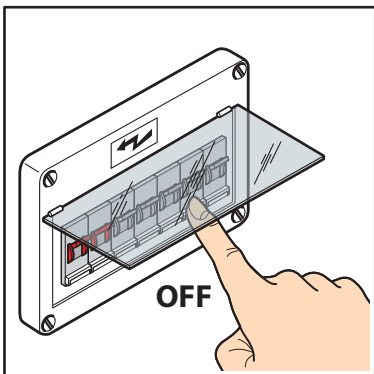
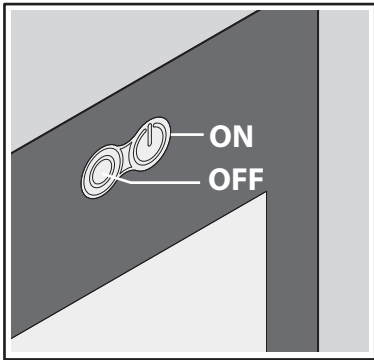


switch the light in the chamber on/off



back to the previous page

10

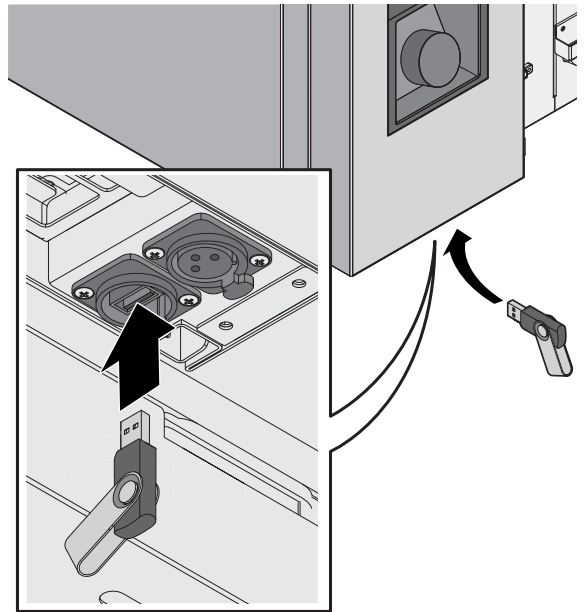


Questi tasti non tolgono alimentazione al forno ma accendono e spengono solamente il display.
 Accensione display: tasto ON
 Spegnimento display: tasto OFF
 In caso di necessità il display rimarrà acceso visualizzando una schermata di "attesa raffreddamento vano tecnico" per spegnersi automaticamente una volta che il vano raggiunge una temperatura di circa 104°F.

These keys switch the display on and off but do not power off the oven.
 Display activation: press ON
 Display deactivation: press OFF
 In case of need, the display will remain on, displaying a "technical compartment cooling wait" screen to turn off automatically once the compartment reaches a temperature of about 104°F.

Per disalimentare il forno (ad esempio per svolgere una manutenzione straordinaria) è necessario togliere tensione allo stesso, quindi mettere in OFF (spento) l'interruttore del quadro elettrico che lo controlla.

To disconnect the oven (for example, to carry out extraordinary maintenance) it is necessary to disconnect the power to the oven, then turn the switch of the electrical panel that controls it to OFF.

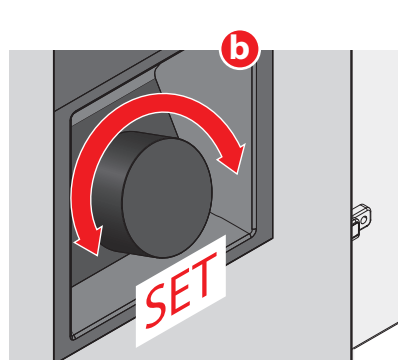


La presa USB permette di esportare/importare Log (liste) allarmi, ricette, cotture, lavaggi ed eseguire aggiornamenti del firmware (software).

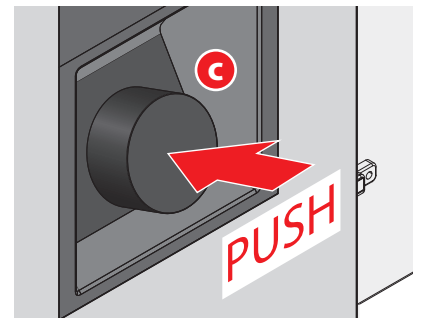
The USB socket allows you to export/import logs (lists) of alarms, recipes, cooking, washing and perform firmware (software) updates.



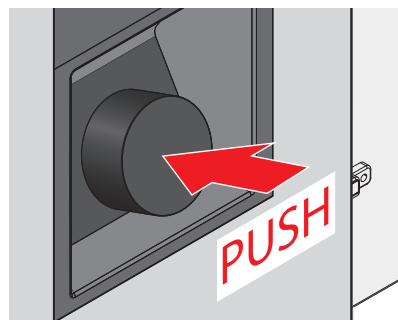
Display Touch Screen
 Touch screen display



Manopola encoder jog/dial
 Jog/dial knob



12



Per eliminare un pop-up di segnalazione toccare un tasto (se presente) o premere la manopola
 To remove a warning pop-up, tap a key or press the knob

C2. Settaggi iniziali



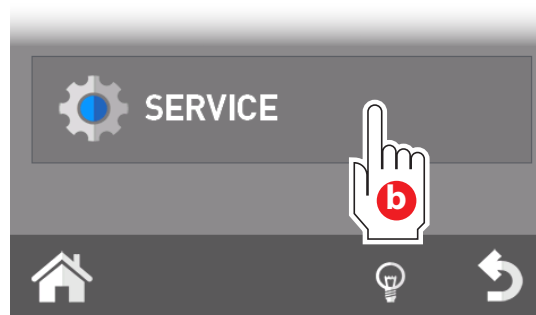
Prima di iniziare a cucinare è opportuno effettuare alcuni semplici settaggi iniziali, come impostare l'ora corretta e la lingua con la quale visualizzare i vari menu.

C2. Initial settings



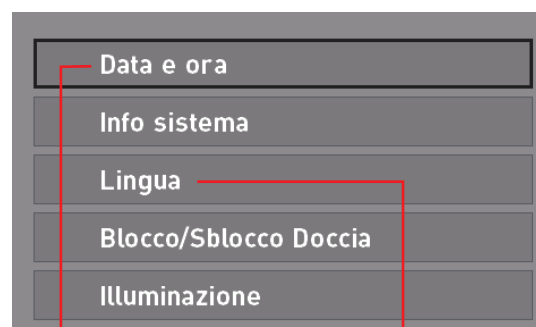
Before starting cooking, you need to make a few initial settings, such as setting the time and the language of the menu.

13



Menu riservato al service, protetto da password

Password-protected menu for the service personnel



*data e ora
date and time*

DATA E ORA

Toccare il valore che interessa cambiare e ruotare la manopola fino ad impostare i valori desiderati. Impostare inoltre il fuso orario (TIME ZONE) selezionando l'area geografica di appartenenza (es. per l'Italia : GMT + 6 Central Europe).

È possibile inoltre decidere se la macchina deve cambiare l'orario quando si passa dall'ora legale a solare e viceversa (DTS):

"ON": l'orario si aggiorna in automatico.

"OFF": l'orario rimane invariato e, se necessario, va cambiato manualmente.

Confermare tutte le impostazioni effettuate con "SALVA".

*selezione lingua
select language*



DATE AND TIME

Touch the value you want to change and turn the knob to set the desired values. Set the time zone by selecting your geographic area (e.g., Italy: GMT + 6 Central Europe).

It is also possible to decide whether the machine must change the time when changing from summer to winter time and vice versa (DTS):

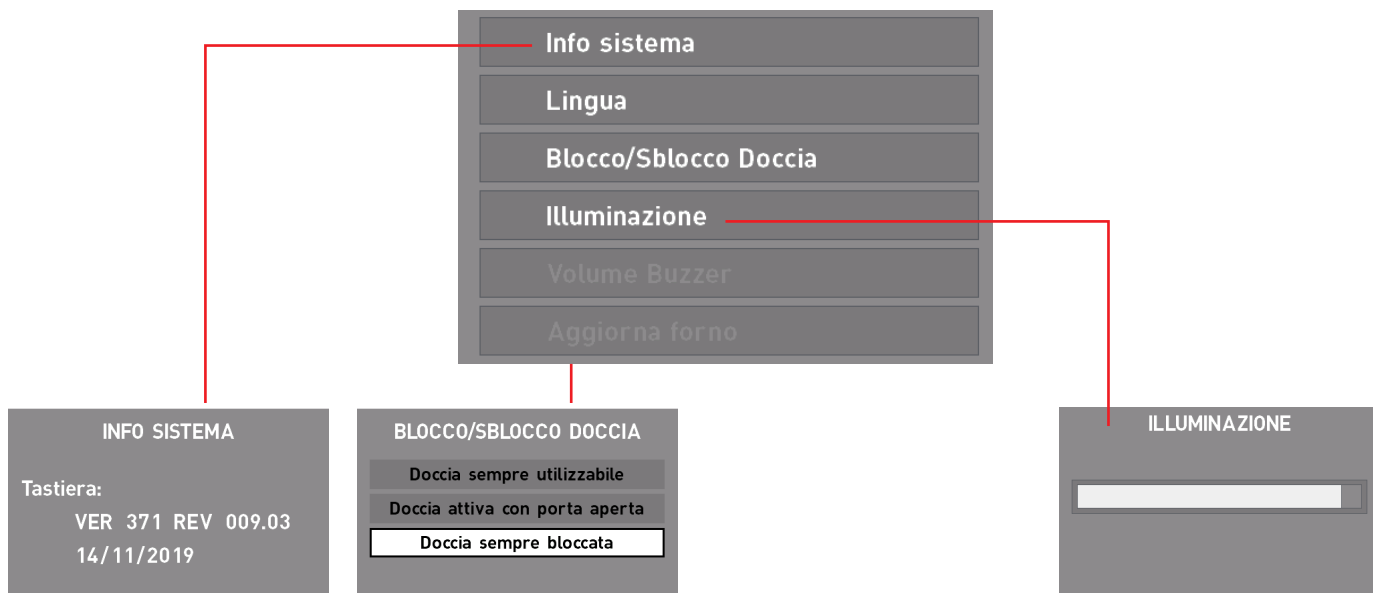
"ON": the timetable updates automatically.

"OFF": the time remains unchanged and, if necessary, must be changed manually.

Press SAVE to confirm the settings.

Altre utili impostazioni

Other settings



Fornisce informazioni sul firmware installato

It provides information about the installed firmware

blocca o sblocca l'utilizzo della doccetta manuale, solo se presente

locks or unlocks the use of the hand shower, only if present.

Imposta il livello di luminosità del display (trascinando la barra bianca verso destra aumenta).

Confermare con "Salva".

Set the display brightness (drag the white bar to the right to increase it).

Press "Save" to confirm.



C3. Cominciare a cucinare

In questa sezione viene spiegato passo a passo come utilizzare al meglio la vostra apparecchiatura.

Per prima cosa scegliere in quale modo cucinare e seguire quanto indicato nelle pagine specifiche:

MANUALE:

p.28



L'utilizzatore, in base alla sua esperienza, deve impostare i parametri di cottura desiderati per una o più fasi:

- **tipo di cottura**
- **temperatura** nella camera;
- **durata** di cottura;
- **velocità** ventole;
- immissione/estrazione **umidità**.

Dopo aver impostato una cottura è consigliabile salvarla assegnandole un nome e una categoria: in questo modo sarà possibile trovarla velocemente e riutilizzarla tutte le volte che si desidera.

AUTOMATICO: p.44



un ricettario a disposizione con ricette già preimpostate o salvate in precedenza dall'utente. Per facilitare la ricerca della ricetta che serve, sono **divise per tipi di cottura** (es. al vapore, brasati, ecc..) o **in categorie** (es. pasta e riso, carne, ecc..).

L'utilizzatore deve soltanto introdurre gli alimenti da cuocere, scegliere la ricetta preferita tra quelle proposte e avviarla: l'apparecchiatura cuocerà alla perfezione i cibi in piena autonomia.

FUNZIONI SPECIALI:

Raffreddamento camera ▶ p. 42

Cottura multilivello ▶ p. 48

Partenza ritardata ▶ p. 42

C3. Let's start cooking

This section shows you how to use your appliance step by step.

First of all, choose the cooking method and follow the instructions provided in the specific pages:

MANUAL:

page 28

set the cooking parameters for one or more phases based on your experience:

- **cooking method**
- **temperature** in the chamber;
- **cooking** time;
- **fan** speed;
- **humidity** input/extraction.

Once you have set the cooking method, it is good practice to save it under a name and category. This way, you can easily find it and use it whenever you want.

AUTOMATIC: page 44

a recipe book containing pre-set recipes or those you have saved. Recipes are divided by **cooking methods** (e.g. steam, braised meats, etc) or **categories** (e.g. pasta & rice, meat, etc.) to make it easier for you to find them.

You just have to introduce the food to cook into the cavity, choose a recipe among those available and start the cooking cycle. The appliance will cook the food excellently in full autonomy.

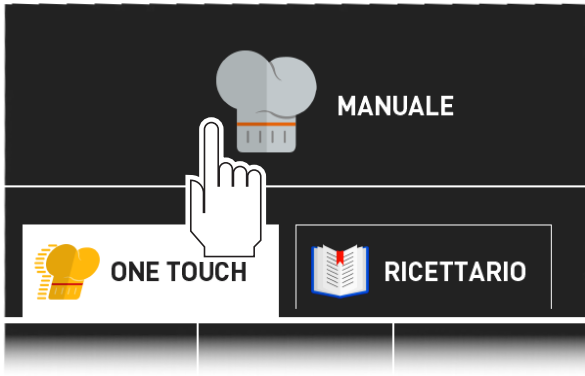
SPECIAL FUNCTIONS:

Cooling off the chamber ▶ page 42

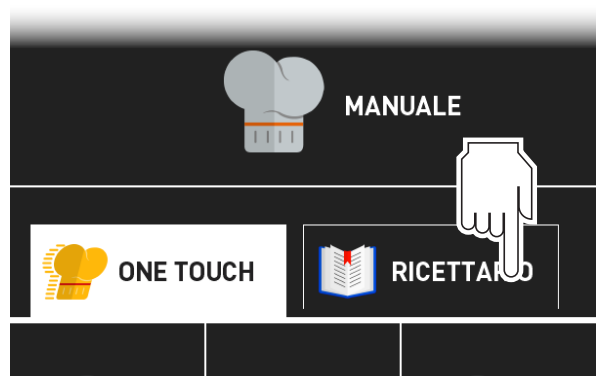
Multi-level cooking ▶ page 48

Delayed start ▶ page 42





*selezione modalità manuale
manual mode selection*



*selezione modalità automatica
automatic mode selection*



C4. Cotture manuali



L'utilizzatore, in base alla sua esperienza, deve impostare i parametri di cottura desiderati per una o più fasi di cottura.

Al termine delle impostazioni è possibile:

- **avviare la ricetta senza salvarla:** i parametri inseriti non vengono tenuti in memoria ma è comunque possibile salvarli al termine della cottura stessa;
- **avviare la ricetta dopo averla salvata:** in questo modo sarà possibile trovarla velocemente e riutilizzarla tutte le volte che si desidera.

Una cottura manuale necessita quindi di questi interventi da parte dell'utilizzatore:

▶ p.29	1	impostazione di un preriscaldamento manuale (facoltativo). Il preriscaldamento va sempre effettuato con il forno vuoto.
▶ p.30	2	impostazione parametri FASE 1
	2a	scelta del tipo di cottura: - convezione - vapore - combinata
	2b	impostazione della temperatura in camera
	2c	impostazione della durata di cottura (a tempo o con sonda al cuore)
	2d	impostazione velocità ventole
	2e	immissione/estrazione umidità (a seconda del tipo di cottura scelta)
▶ p.36	3	impostazione ulteriori FASI di cottura (facoltativo)
▶ p.38	4	salvataggio della ricetta (facoltativo)
▶ p.40	5	avvio della ricetta

C4. Manual cooking



Set the cooking parameters for one or more cooking phases based on your experience.

Once these settings are saved, you can:

- **start the recipe without saving it:** the entered parameters are not stored but it is still possible to save them at the end of the cooking itself;
- **start a recipe after saving it:** this way you can find it quickly and use it whenever you want.

A manual cooking cycle needs you to take the following actions:

▶ p.29	1	setting a manual pre-heating function (optional) Preheating must always be carried out with the oven empty.
▶ p.30	2	PHASE 1 parameter settings
	2a	selecting the cooking method: - convection - steam - combi
	2b	setting the temperature in the chamber
	2c	setting the duration of the cooking cycle (by the time or using a core probe)
	2d	setting fan speed
	2e	humidity input/extraction (depending on the cooking cycle chosen)
▶ p.36	3	setting additional cooking PHASES (optional)
▶ p.38	4	saving the recipe (optional)
▶ p.40	5	starting a recipe

1 Impostazione preriscaldamento

16 ► il **preriscaldamento è sempre consigliato** per ottenere risultati di cottura migliori (tranne per cotture particolari che devono iniziare "a freddo") tuttavia, spostando il cursore "0/1" in alto a destra è possibile escluderlo.

Cursore su:

- "0": non viene effettuato il preriscaldamento, parte subito la fase 1.
- "1": viene effettuato un preriscaldamento. La sua **temperatura** è gestita in modo completamente automatico dal forno in base a quella impostata dall'utilizzatore per la fase 1; al raggiungimento di questo valore il forno emette un segnale acustico e sarà visualizzata una finestra per indicare che è il momento di infornare le pietanze. Alla chiusura della porta avrà automaticamente inizio la fase 1 secondo i parametri impostati.

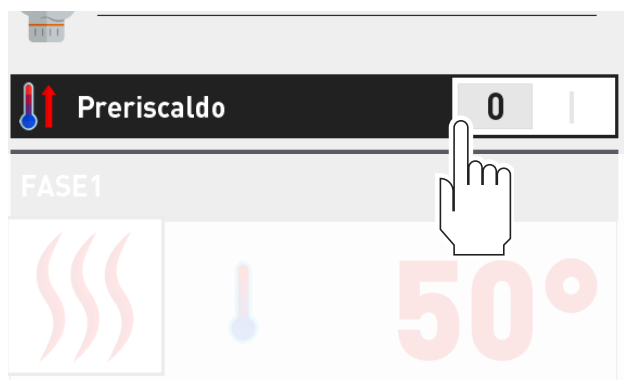
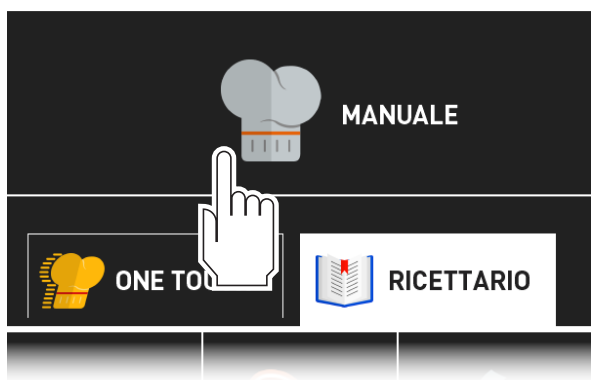
1 Setting the preheating function

16 ► the **preheating function is always recommended** to achieve the best cooking results (except for particular recipes which must begin with the oven cold). However, you can exclude this function by moving the 0/1 cursor to the top right.

Cursor on:

- "0": phase 1 starts immediately skipping the preheating stage.
- "1": preheating is enabled. The oven manages the **temperature** automatically based on the temperature you have set for phase 1. As soon as this temperature is reached, the oven starts beeping and a window opens to indicate that it is time to introduce the dishes. When the door is closed, phase 1 automatically starts according to the set parameters.

16



*preriscaldamento disattivo
preheat off*



*preriscaldamento attivo
preheat on*



La schermata indica la temperatura attuale in camera (che progressivamente aumenterà) e avvisa che è in corso un preriscaldamento e quindi bisogna attendere che il forno arrivi in temperatura per infornare le pietanze. Se necessario è possibile variare il valore, toccandolo e ruotando e premendo la manopola encoder.

This screen displays the current temperature in the chamber (which will increase gradually) and warns about the preheating in progress. Therefore, you must wait for the oven to reach the temperature before introducing the food into it. If necessary, you can change the value by tapping it and turning and pressing the encoder knob.

2 Impostazione parametri fase 1

2a SCELTA DEL TIPO DI COTTURA

Il forno permette di cuocere in tre modi diversi:



- 17 ► in base alla propria esperienza è opportuno scegliere quello più adatto al tipo di alimento da cuocere toccando l'icona corrispondente (nell'esempio è stata selezionata la cottura a convezione).

► *Servono maggiori informazioni sui tipi di cottura? Consultare p. 18*

2b IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

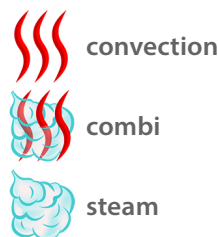
Scegliere la giusta temperatura di cottura è fondamentale per ottenere risultati di cottura ottimali.

- 18 ► Per impostare la **temperatura** è necessario:
- a toccare il campo "temperatura";
 - b ruotare la manopola fino a raggiungere il valore desiderato c;
 - d premere la manopola per memorizzare il valore impostato.

2 Setting parameters for phase 1

2a SELECTING THE COOKING METHOD

This oven allows you to cook in three ways:



- 17 ► based on your experience, choose the cooking method that best suits the food you want to cook by tapping the relative icon (convection cooking mode in the example).

► *Do you want to learn more about cooking methods? See page 19*

2b SETTING THE TEMPERATURE

Choosing the correct cooking temperature is essential to achieve optimal results.

- 18 ► To set the **temperature**:
- a tap the "temperature" field;
 - b turn the knob until you find the desired temperature c;
 - d press the knob to save the set value.

FUNZIONE AFFUMICATURA

Per eseguire una fase di affumicatura è necessario l'accessorio optional "Smoker".

Una volta avviata la cottura mediante il tasto "Start", prima dell'inizio della fase di affumicatura, il forno chiederà di inserire l'affumicatore; esso va posizionato sopra una teglia.

Nella modalità affumicatura è possibile regolare la temperatura, il tempo, la ventilazione e la valvola di scarico umidità, si consiglia tuttavia di tenere quest'ultima chiusa per non far uscire il fumo dalla camera.

L'affumicatura può essere eseguita sia a freddo sia a caldo, a secondo del tipo di prodotto e del risultato desiderato.

Nel primo caso impostare una temperatura tra 50°F e 86°F. La temperatura minima in camera del forno sarà simile alla temperatura ambiente. E' possibile raffreddare ulteriormente la camera inserendo del ghiaccio in camera di cottura.

Alla fine della fase di affumicatura il forno chiederà di rimuovere l'affumicatore; entrambi questi passaggi vanno confermati dall'operatore, solo dopo la conferma il forno passerà alla fase successiva.

Per ulteriori informazioni sulla connessione e utilizzo dell'affumicatore fare riferimento al manuale dell'accessorio stesso.

SMOKING FUNCTION

To perform a smoking phase, the optional "Smoker" accessory is required.

Once cooking has been started using the "Start" button, before the smoking phase starts, the oven will ask you to insert the smoker; it must be placed on a tray.

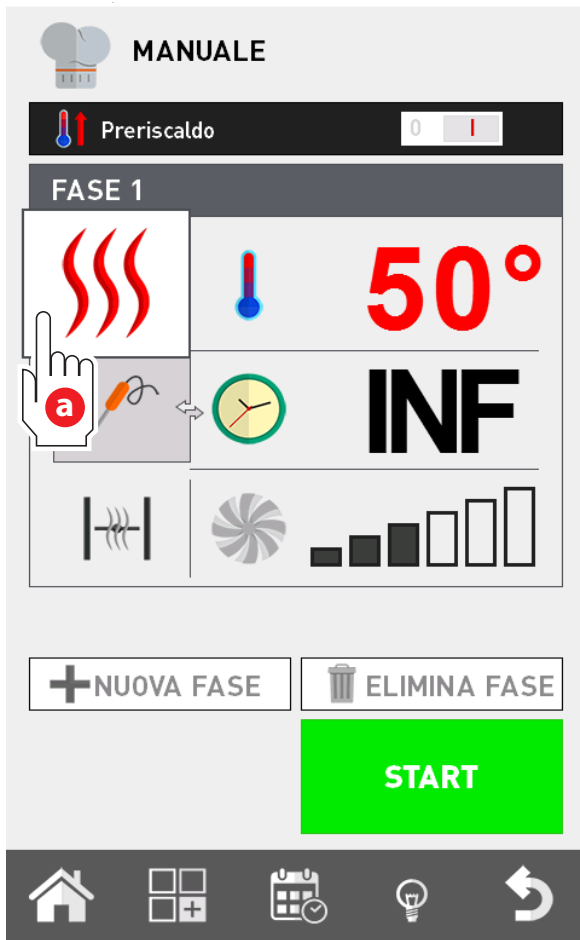
In smoking mode it is possible to adjust the temperature, time, ventilation and humidity discharge valve, however it is advisable to keep the latter closed in order not to let the smoke escape from the chamber.

Smoking can be done both cold and hot, depending on the type of product and the desired result.

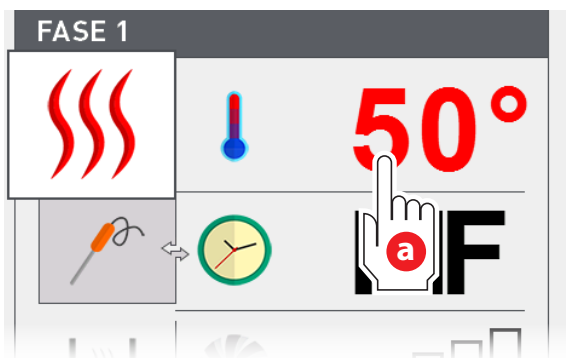
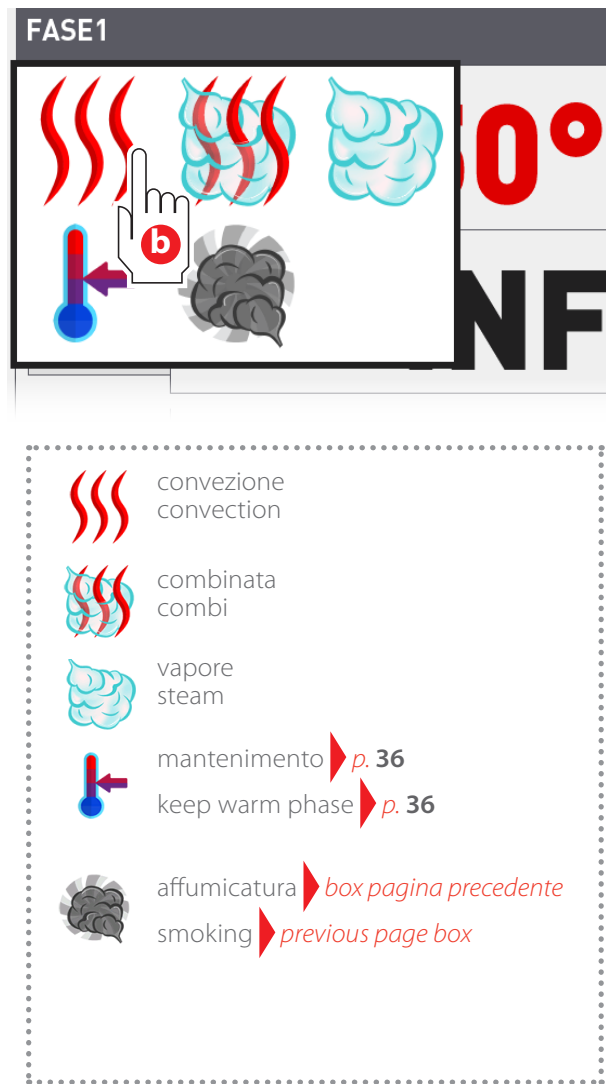
In the first case, set a temperature between 50°F and 86°F. The minimum temperature in the oven chamber will be similar to the ambient temperature. It is possible to further cool the chamber by inserting ice into the cooking chamber.

At the end of the smoking phase, the oven will ask you to remove the smoker; both of these steps must be confirmed by the operator, only after confirmation will the oven go to the next step.

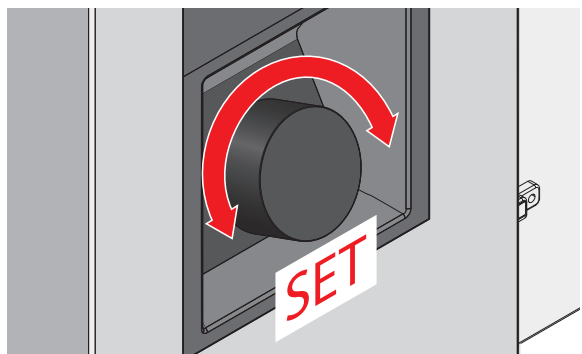
For more information on the connection and use of the smoker, refer to the manual of the accessory itself.



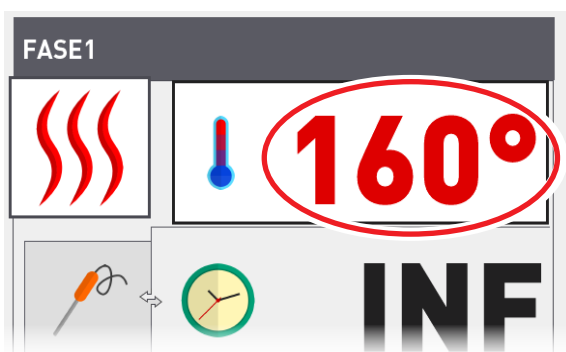
b



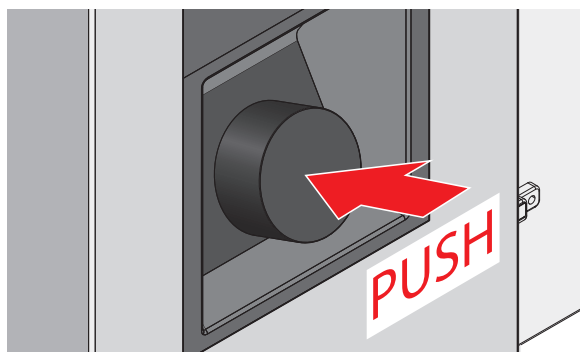
b



c



d



impostazione temperatura
temperature setting

2c IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

La fine cottura si può impostare in tre modi:



a tempo: la cottura termina automaticamente allo scadere del tempo impostato (range: da 1 minuto a 10 ore);



con sonda al cuore: la cottura termina automaticamente quando la temperatura rilevata dalla sonda al cuore raggiunge il valore impostato;

► *Servono maggiori informazioni sulla sonda? Consultare p. 20*



con DeltaT (Δt): la cottura termina automaticamente quando la temperatura rilevata dalla sonda al cuore raggiunge il valore impostato. Durante la cottura il forno **alza o abbassa automaticamente** la temperatura della camera di cottura per mantenere sempre costante il valore Delta T (Δt) impostato dall'utente (es. 86°F). Queste cotture sono adatte agli arrosti di grande pezzatura che necessitano di cotture lente a bassa temperatura, per mantenerli teneri senza perdita eccessiva di peso.

Per definizione:

Delta T (Δt) = Temp. in camera - (meno) Temp. sonda al cuore

19 ► Per impostare la **durata** è necessario:

- scegliere se impostare la durata a tempo, con sonda al cuore o con Delta T toccando il simbolo corrispondente (nell'esempio è stata scelta la fine cottura con sonda al cuore).
- toccare il campo valore per impostare i minuti di cottura o la temperatura che deve raggiungere la sonda al cuore;
- ruotare la manopola fino a raggiungere il valore desiderato;
- premere la manopola per memorizzare il valore impostato.



Se si desidera che il forno lavori in continuo, toccare il campo "tempo", e ruotare la manopola verso sinistra finché a display compare la scritta "INF".



Se si intende utilizzare la funzione **DeltaT**, è necessario impostare sia la temperatura della sonda al cuore che quella del DeltaT.

2d VELOCITÀ DI ROTAZIONE DELLE VENTOLE

20 ► Per impostare la **velocità ventole** è necessario:

- toccare il campo "ventole";
- ruotare la manopola fino a raggiungere il valore desiderato;
- premere la manopola per memorizzare il valore impostato.



Per cotture migliori, le ventole invertono periodicamente il senso di rotazione. L'inversione è gestita autonomamente dal forno in base alla durata di cottura impostata senza bisogno di impostare nulla.

2c SETTING THE COOKING TIME

You can set the end of the cooking cycle in three ways:



timed: the cooking cycle stops automatically when the set time expires (range: from 1 minute to 10 hours);



with core probe: the cooking cycle stops automatically when the temperature measured by the probe inside the food reaches the set value;

► *Do you want to learn more about the core probe? See page 20*



with DeltaT (Δt): the cooking cycle stops automatically when the temperature measured by the core probe reaches the set value. During the cooking cycle, the oven **increases or decreases** the cooking chamber's temperature automatically to keep the Delta T (Δt) value constant (e.g. 86°F). These cooking cycles are perfect for large roasts requiring slow cooking at low temperatures to keep them tender without losing excessive weight.

By definition:

Delta T (Δt) = Temp. in the chamber - (minus) Core temp.

19 ► To set the **duration**:

- choose whether to set the cooking by the time or with core probe or Delta T by tapping the symbol (the example shows the end of cooking with core probe).
- tap the value field to set the cooking minutes or the temperature to be reached by the core probe;
- turn the knob until you find the desired temperature;
- press the knob to save the set value.



To make the oven works continuously, tap the time field and turn the knob to the left until the display shows INF.



If you want to use the **DeltaT** function, set the temperature of both the core probe and DeltaT.

2d FAN ROTATION SPEED

20 ► To set the **fan speed**:

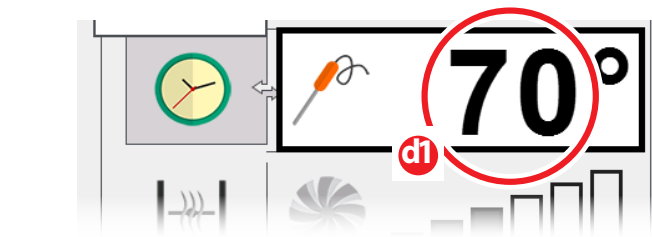
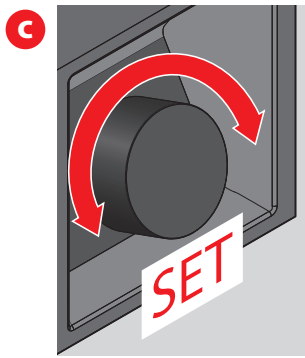
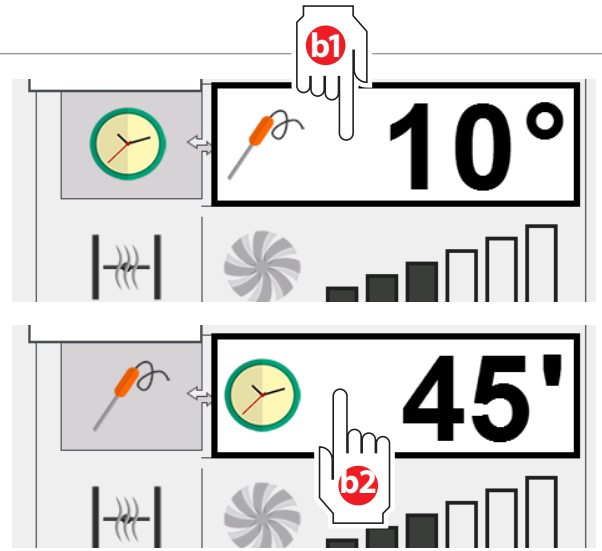
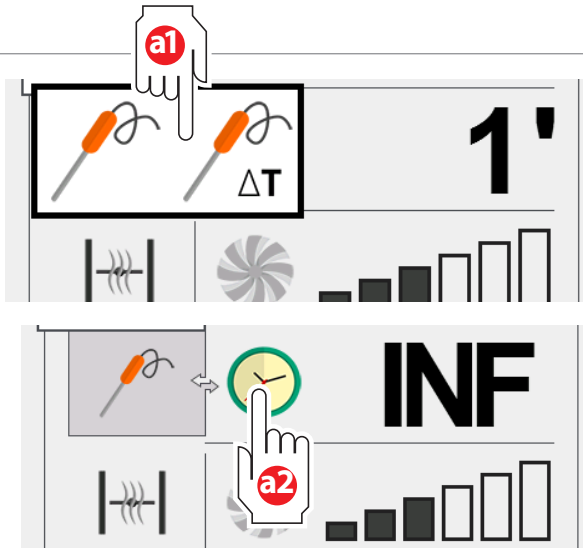
- tap the fan field;
- turn the knob until you find the desired temperature;
- press the knob to save the set value.



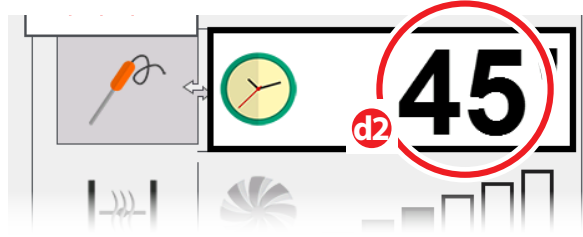
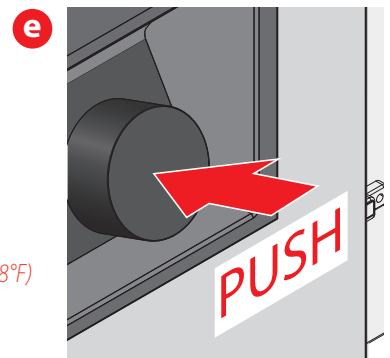
For best cooking results, the fans reverse the rotation direction periodically. The oven manages this phase based on the cooking time set without the need for setting anything else.

impostazione DURATA
Setting the COOKING TIME

con sonda cuore
with core probe

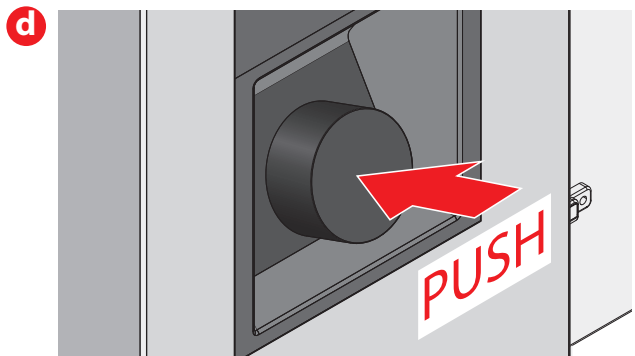
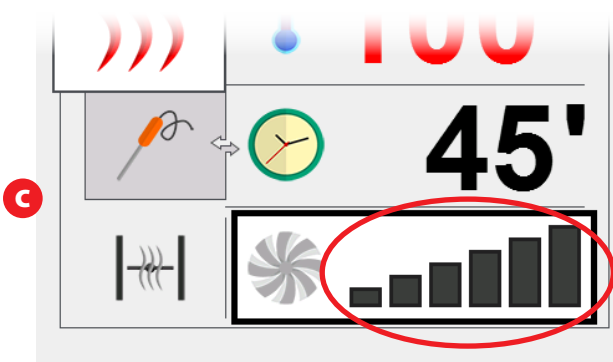
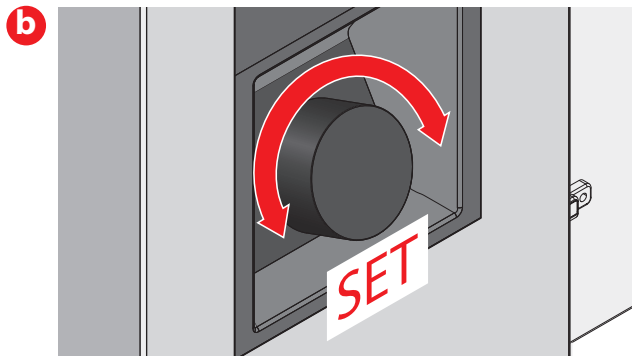
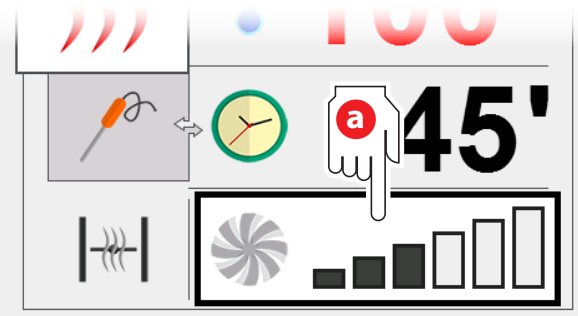


La cottura termina quando la sonda rileva la temperatura impostata (es. 158°F)
Cooking ends when the probe detects the set temperature (i.e. 158°F)



La cottura termina dopo 45 minuti (esempio)
Cooking ends after 45 minutes (example)

impostazione VEL. VENTOLE
setting FAN SPEED



2e REGOLAZIONE UMIDITÀ

Per la cottura di alcuni alimenti è preferibile che l'ambiente interno alla camera sia molto umido, al contrario, per altri, è utile poter estrarre l'umidità in eccesso. Le possibilità di intervento sono legate al tipo di cottura selezionato dall'utilizzatore:

Tipo cottura	Inserimento umidità	Estrazione umidità
 convezione:	manuale attraverso la pressione del tasto 	 camino chiuso  camino aperto
 combinata	 0% impostabile da 0% a 100%	l'apertura/chiusura dello sfianto camino è gestita autonomamente dal forno
 vapore	 vapore secco  vapore bagnato	sfianto camino sempre chiuso

21 ► Per impostare l'estrazione o l'immissione dell'umidità è necessario:

Toccare il campo "umidità | %".


Nelle **cotture a convezione** si può solo scegliere se aprire o meno il camino.

Nelle **cotture combinate** si deve impostare anche il valore dell'umidità erogata; in questo caso:

- a** ruotare la manopola fino a raggiungere il valore desiderato;
- b** premere la manopola per memorizzare il valore impostato.










Nelle **cotture a vapore** si può regolare il livello di saturazione del vapore agendo sull'impostazione:

 vapore secco

 vapore bagnato

2e HUMIDITY CONTROL

To cook specific foods, the cooking chamber must be very humid, while other cooking methods need excessive humidity to be removed. The choice depends on the cooking method you have chosen:

Type of cooking	Humidity input	Humidity extraction
 convection:	manual by pressing the key 	 closed flue  open flue
 combi	 0% settable from 0% to 100%	the oven opens and closes the vent automatically
 steam	 dry steam  wet steam	vent always closed

21 ► To set humidity input/extraction:

Touch the humidity | %" field.

In **convection cooking** you can only choose whether or not to open the flue.

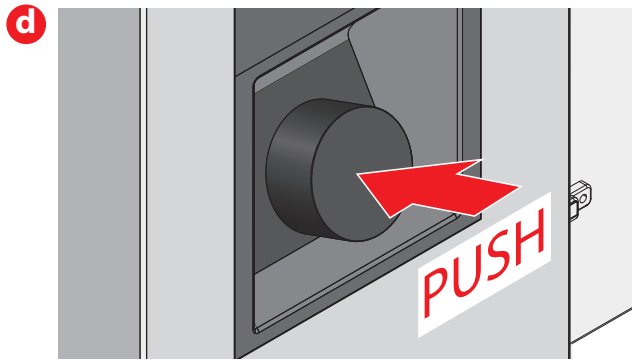
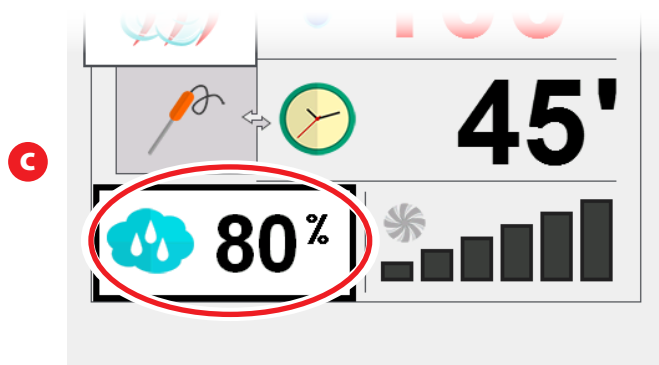
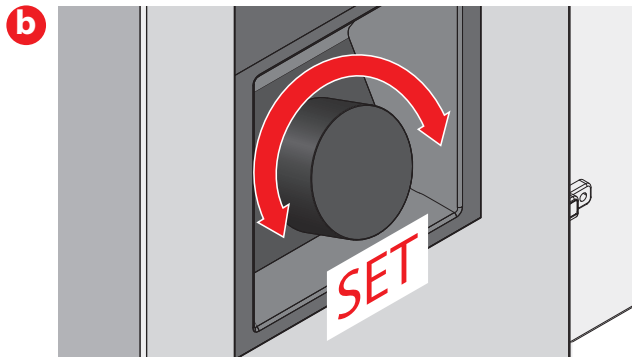
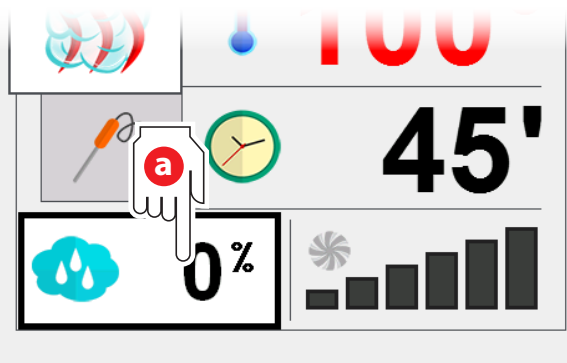
In **combi cooking**, the value of the delivered humidity must also be set; in this case:

- a** turn the knob until you find the desired value;
- b** press the knob to save the set value.

In **steam cooking**, the saturation level of the steam can be adjusted by adjusting the setting:

 dry steam

 wet steam



esempio di regolazione umidità all'80% in una cottura combinata
example of humidity adjusted at 80% in a combi cooking method



3 Impostazione ulteriori fasi di cottura (facoltativo)

Dopo aver impostato tutti i parametri della fase 1 è possibile settare ulteriori fasi di cottura, se necessario. Una cottura può essere composta da un minimo di **1 fase di cottura** oppure, fino ad un massimo di **9 fasi di cottura**.

Le fasi possono:

- **essere di cottura**, ciascuna caratterizzata da **tipi di cottura** (ad es. alcune fasi possono essere impostate con cottura a vapore, altre con cottura mista) e **parametri diversi** (ad es. alcune fasi possono essere impostate con una durata a tempo, altre con sonda al cuore);
- **essere di mantenimento**, per mantenere caldi i cibi già cotti;
- **contenere solo dei messaggi di testo** (es. "controllare la cottura" oppure "aggiungere la pancetta").

Non è necessario utilizzare tutte le fasi, ad esempio se ne possono utilizzare soltanto due o tre.

▶ Servono maggiori informazioni sulle fasi di cottura? Consultare p. 15

3a IMPOSTARE NUOVE FASI DI COTTURA

22 ▶ Per **impostare altre fasi di cottura** è necessario:

- a** toccare il campo "+ nuova fase";
- b** impostare la nuova fase come spiegato per la fase 1 nelle pagine precedenti.

23 ▶ Al termine dell'impostazione mediante le frecce ◀▶ è possibile scorrere tutte le fasi create ed eventualmente cambiare, sempre nello stesso modo, eventuali parametri della fase visualizzata.

24 ▶ Per **eliminare una fase** è necessario:

- a** visualizzare la fase che si intende eliminare spostandosi con le frecce ◀▶;
- b** toccare il campo "elimina fase": la fase verrà eliminata dalla lista.

⊕ Se la prima fase è impostata su INF il forno lavora in continuo, quindi non è possibile impostare ulteriori fasi successive alla prima.

3b IMPOSTARE UNA FASE DI MANTENIMENTO

25 ▶ Per **impostare una fase di mantenimento**:

- a** toccare il campo "+ nuova fase";
- b** impostare la nuova fase selezionando l'icona corrispondente e impostando la fase come spiegato per la fase 1 nelle pagine precedenti. La modalità propone di default:
 - **umidità** preimpostata a 20% (nel caso di arrosti si consiglia di impostarla tra 20% e 35%, nel caso di brasati o cotture, tra 90% e 100%).
 - **velocità ventole** a 1 (si consiglia di non modificare questo valore).

⊕ La fase di mantenimento solitamente è l'ultima impostata perchè permette di tenere caldi alimenti già cotti e solitamente viene impostata con tempo infinito; è però possibile utilizzarla come fase intermedia ma, in questo caso, per forzare l'avvio della fase successiva è necessario premere il tasto **GO**.

3 Setting additional cooking phases (optional)

Now that you have set all phase 1 parameters, you can set additional cooking phases, if necessary. A cooking process can range between **1 cooking phase** or up to **9 cooking phases**. Each cooking phase:

- features different **cooking methods** (e.g., steam or combi), and **different parameters** (e.g., some phases can be timed, others can be set with a core probe);
- **can have the keep warm function**, to keep the cooked food warm;
- **contain messages only** (e.g., "check the cooking process" or "add bacon").

It is not necessary to use all the phases, you can just use two or three, for example.

▶ Do you want to learn more about the cooking phases? See page 15

3a SETTING NEW COOKING PHASES

22 ▶ To **set other cooking phases**:

- a** tap the field "+ new phase";
- b** set the new phase, as described for phase 1 in the previous pages.

23 ▶ At the end of the setting using the arrows ◀▶ you can scroll through all the phases created and possibly change, always in the same way, any parameters of the phase displayed.

24 ▶ To **delete a phase**:

- a** display the phase you wish to delete using the arrows ◀▶;
- b** tap the "delete phase" field: the phase will be deleted from the list.

⊕ If phase 1 is set to INF, the oven runs continuously. This means that you cannot add other phases.

3b SETTING THE KEEP WARM PHASE

25 ▶ To **set a keep warm phase**:

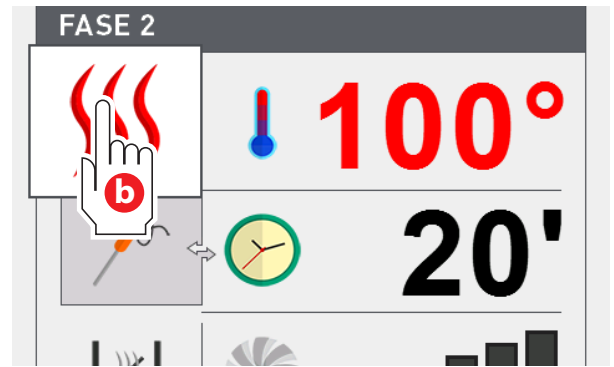
- a** tap the field "+ new phase";
- b** set the new phase by selecting the relative icon and setting it as described for phase 1 in the previous pages. The mode proposes by default:
 - **humidity** preset at 20% (in the case of roasts we recommend you set it between 20% and 35%, in the case of braised or cooked, between 90% and 100%).
 - **fan speed** at 1 (we recommend you do not change this value).

⊕ The keep warm phase is usually the last one to be set, because it allows you to keep cooked dishes warm. It is usually set with an indefinite time; it is however possible to use it as an intermediate phase, but, in this case, to force the start of the subsequent phase, you need to press the **GO** key.

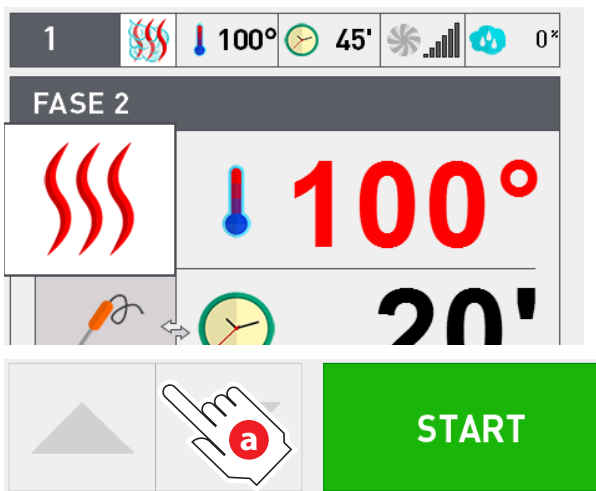
22



creazione nuova fase
creating a new phase



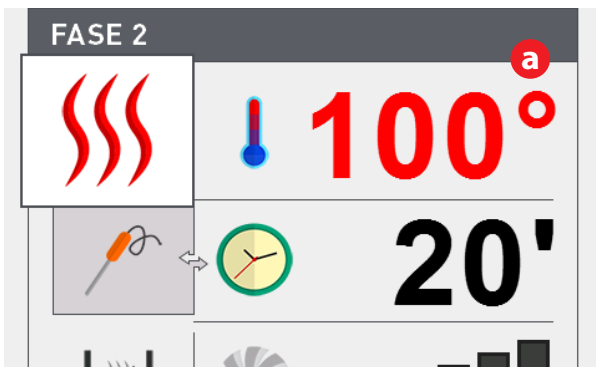
23



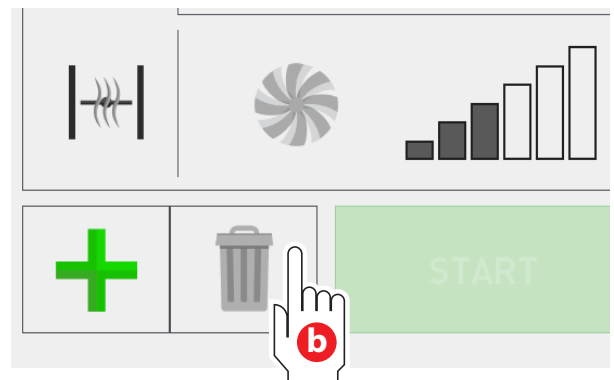
con le frecce si possono scorrere tutte le fasi create ed eventualmente modificare i parametri di quella visualizzata (nell'esempio la FASE 2)

using the arrows you can scroll through all the phases created and possibly change the parameters of the one shown on the display (in the example STEP 2)

24



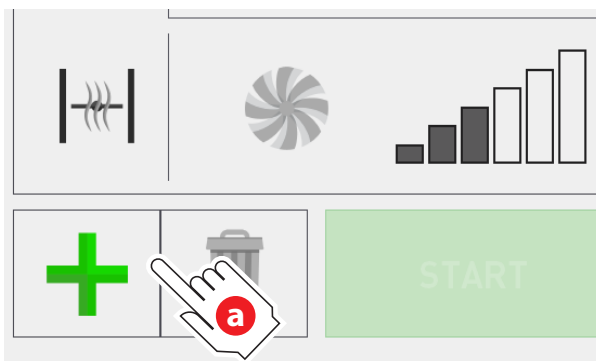
con le frecce visualizzare la fase che si desidera eliminare (nell'esempio la FASE 2)
use the arrows to view the phase you want to delete (in the example, PHASE 2)



eliminazione fase

delete phase

25



creazione fase di mantenimento
creating the keep warm phase





4 Salvataggio ricetta (facoltativo)

Dopo aver impostato una cottura è consigliabile salvarla assegnandole dei **parametri di ricerca** e un **nome**: in questo modo sarà possibile trovarla velocemente e riutilizzarla tutte le volte che si desidera.

- 26 ▶
- a toccare l'icona in basso;
 - b toccare l'icona "Salva programma";
 - c toccare l'icona "Salva";
 - d scegliere che categoria assegnare alla ricetta; questo aiuterà a ritrovarla facilmente in seguito (nell'esempio la indico come tipo "carne"); confermare con "AVANTI" e.
 - f scegliere che parametri di ricerca assegnare alla ricetta; questo aiuterà a ritrovarla facilmente in seguito (nell'esempio la indico come tipo di cottura "Arrostire"); confermare con "AVANTI". g
 - h assegnare un nome alla ricetta digitandolo con il tastierino (nell'esempio "Brasato"); confermare con ENTER i;
 - l a seconda del tipo di cottura indicato, il forno può chiedere di indicare anche il grado di doratura, la percentuale di umidità o il grado di cottura (es. tipo di cottura ARROSTIRE); toccare il simbolo e impostare il valore desiderato.

A questo punto la ricetta è salvata.

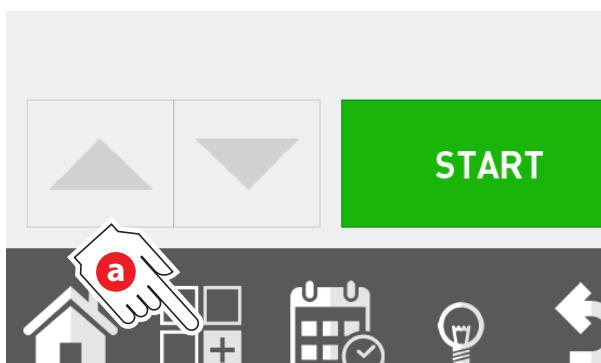
È possibile:

- A avviarla subito toccando il tasto ;
- B utilizzarla in seguito, uscendo dalla finestra con .

27 ▶ Le ricette dell'utilizzatore saranno salvate nella sezione cottura automatica (Ricettario/Tipi cottura) in coda alle ricette del Costruttore che sono invece inserite in ordine alfabetico.

+ Le ricette dell'utilizzatore, a differenza di quelle del Costruttore, possono essere modificate in qualsiasi momento richiamandole e cambiando i loro parametri a piacere: la ricetta iniziale verrà sovrascritta in modo permanente senza la possibilità di recuperare i parametri inseriti in precedenza.

26





4 Saving a recipe (optional)

Once you have set the cooking method, it is good practice to save it assigning **search parameters** and a **name**. This way, you can easily find it and use it whenever you want.

- 26 ▶
- a tap the icon at the bottom;
 - b tap the "Save program" icon;
 - c tap the "Save" icon;
 - d choose the category to assign to the recipe; this will help you find it easily in the future (the example shows it as a "meat" recipe); press "NEXT" to confirm e.
 - f choose the search parameters to assign to the recipe; this will help you find it easily in the future (the example shows it as using "Roast" cooking method); press "NEXT" to confirm. g
 - h assign a name to the recipe using the keypad (e.g. "Braised meat"); press ENTER to confirm i;
 - l depending on the type of cooking method, the oven may ask you to indicate the type of colouring, humidity percentage or cooking level (e.g. cooking method: ROAST); tap the symbol and set the desired value.

Now the recipe is saved.

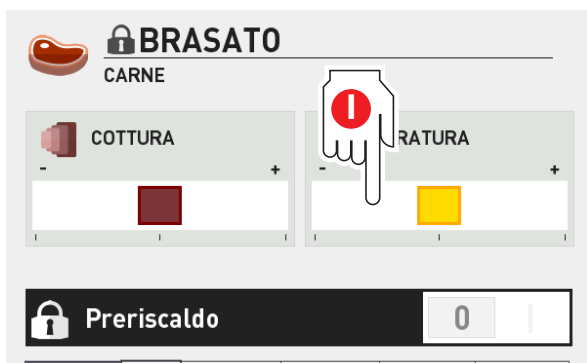
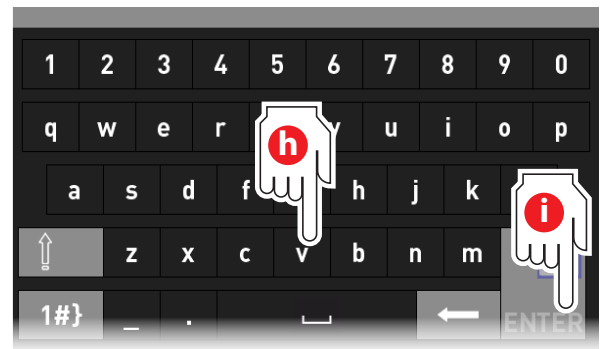
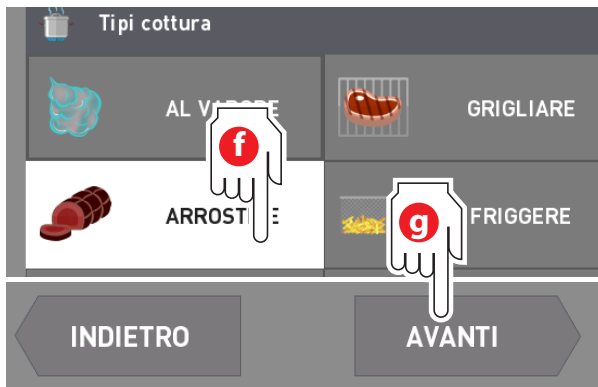
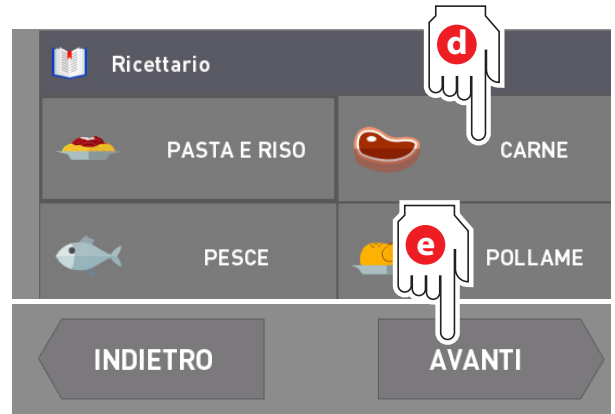
You can:

- A start it immediately by tapping the  key;
- B use it afterwards, exiting the window with .

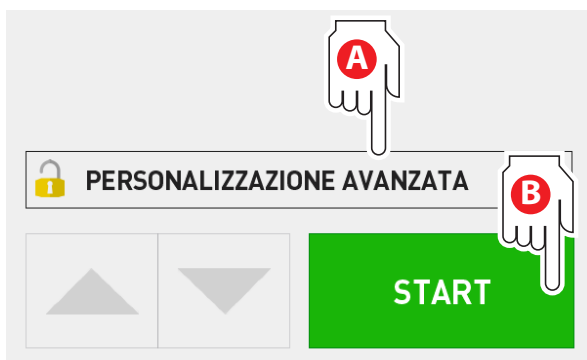
27 ▶ Your recipes will be saved in the automatic cooking section (Recipe book/Cooking methods) under the default recipes, which are in alphabetic order.

+ Your recipes, unlike the default ones, can be modified any time. You can change their names and parameters, as you wish. The initial recipe will be overwritten permanently and you will not have the chance to recover the previous parameters.






27



in questa sezione si trovano le ricette del Costruttore e quelle salvate dall'utilizzatore. Quest'ultime si trovano nel gruppo indicato in fase di salvataggio (es. Pasta e riso), in coda alle ricette del Costruttore che sono invece in ordine alfabetico.

This section contains default recipes and yours as well. Your recipes are saved in the group indicated during the saving phase (e.g. Pasta & Rice) at the end of the default ones, which are in alphabetic order.

5 Avvio ricetta

Dopo aver impostato una cottura e averla salvata (facoltativo), avviarla premendo il tasto verde 


- se il **preriscaldamento è attivo** (tasto 0/1 su "I"), non introdurre i cibi nella camera del forno ma attendere la fine di quest'ultimo segnalata da un segnale acustico; solo a questo punto inserire le pietanze da cuocere.
- se il **preriscaldamento non è attivo** (tasto 0/1 su "0"), introdurre subito i cibi nella camera del forno.



28 ▶ Alla chiusura della porta **avrà inizio la prima fase di cottura** secondo i parametri impostati e apparirà una pagina riassuntiva dei parametri della cottura in corso. Al termine della fase 1 partirà in automatico la fase successiva, se presente.

29 ▶ La cottura terminerà allo **scadere del tempo impostato** (fine cottura a tempo) o al **raggiungimento della temperatura al cuore o Delta T impostata** (fine cottura con sonda al cuore o con Delta T). A fine cottura, una schermata e un segnale acustico avvisano di estrarre le teglie dalla camera di cottura; dopo aver aperto la porta e rimosso i cibi cotti, viene riproposta la stessa cottura.


Se necessario riavviarla con il tasto verde 

 Per bloccare anzitempo una cottura premere il tasto 

 **Se durante una cottura in corso si desidera effettuare delle variazioni**, toccare il parametro che interessa cambiare e procedere come di consueto, ruotando e premendo la manopola.

 Durante la cottura è possibile immettere manualmente umidità tenendo premuto il tasto goccia . L'erogazione si interrompe al rilascio del tasto.

5 Start recipe

Once you have set and saved (optional) the cooking method, start it by pressing 


- if the **preheating function is active** (0/1 on "I"), do not introduce food into the oven chamber but wait for the buzzer to beep. Now you can insert the dishes you have to cook.
- if the **preheating function is not active** (0/1 on "0"), immediately introduce the food into the oven chamber.



28 ▶ As soon as you close the door, **cooking phase 1 starts** according to the set parameters, which you can view in the parameter summary page of the cooking in progress. At the end of phase 1, the subsequent phase (if any) starts immediately.

29 ▶ The cooking cycle will end **when the set time elapses** (end of timed cooking) or when **the core temperature or Delta T temperature is reached** (end of cooking with core probe or Delta T). At the end of the cooking cycle, a window and a buzzer will warn you that it is time to remove the trays from the chamber. The same cooking method is provided after you have opened the door and removed the cooked dish.

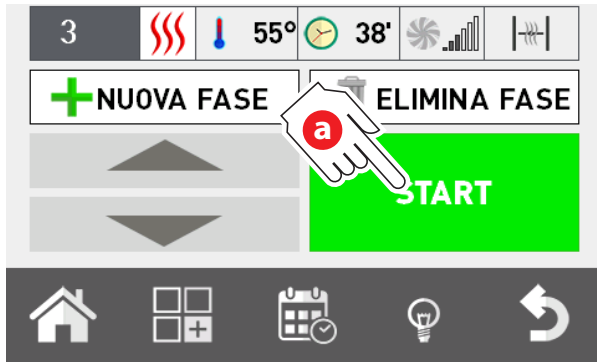
If necessary, restart it by pressing 


 To block a cooking cycle earlier, press 


 **If you want to make changes during a cooking cycle**, tap the parameter to be changed and turn and press the knob.

 You can enter the humidity value manually during a cooking cycle by holding the drop key . Humidity stops being supplied as soon as you release the key.

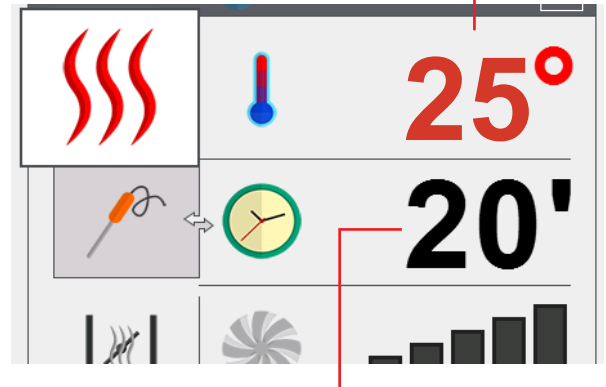
28




temperatura attuale in camera di cottura. Per conoscere la **temperatura impostata**, toccare il pulsante "set" 

current temperature in the cooking chamber. To know the **set temperature**, tap the "set" button 


b



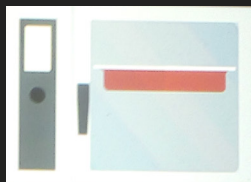
tempo mancante alla fine cottura (se impostata a tempo) oppure

temperatura misurata dalla sonda al cuore (se impostata con sonda al cuore). Per conoscere il **valore impostato**, toccare il pulsante "set" 

time remaining until the end of the cooking cycle (if set by the time)

or
temperature measured by the core probe (if set with the core probe). To know the **set value**, tap the "set" button 

29



Cottura terminata. Estrarre le teglie.

Funzioni speciali

RAFFREDDAMENTO CAMERA

30 ▶ Se necessario prima di avviare la ricetta, è possibile **raffreddare la camera** prima di infornare alcuni prodotti che richiedono temperature inferiori di cottura, oppure prima di avviare un lavaggio, premendo il tasto specifico e impostando la temperatura come di consueto.



Con il raffreddamento in corso non è possibile utilizzare alcuna altra funzione.

Il raffreddamento deve essere avviato a porta **chiusa**, successivamente **apirla** per accelerare il processo in corso. Se necessario, è possibile spruzzare acqua

tenendo premuto il tasto goccia .



Prestare particolare attenzione all'apertura della porta durante la funzione in corso: pericolo di scottature.

PARTENZA RITARDATA

31 ▶ Al bisogno la partenza può essere ritardata, impostando data e ora dell'accensione e confermando con il tasto "OK".

Special functions

COOLING OFF THE CHAMBER

30 ▶ If necessary, before starting a recipe, you can **cool the chamber off** before cooking foods that need lower temperatures or before a wash cycle, by pressing the specific key and setting the temperature as usual.



No function can be used when the cooling cycle is in progress.

Cooling must be started with the door **closed**, then **open it** to speed up the process in progress. If necessary, you can spray water by holding down the

drop key .

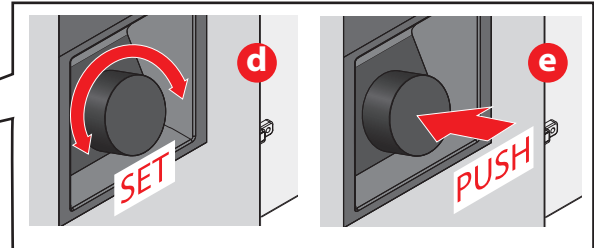
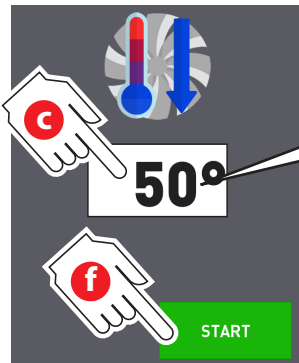
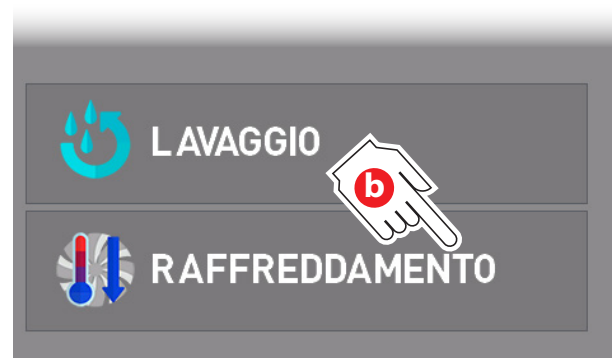
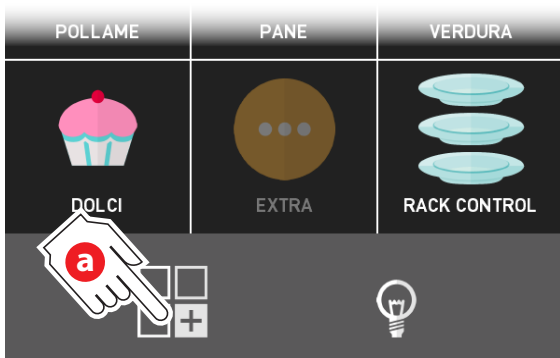


Pay special attention when you open the door when the cooling cycle is in progress: risk of scalding.

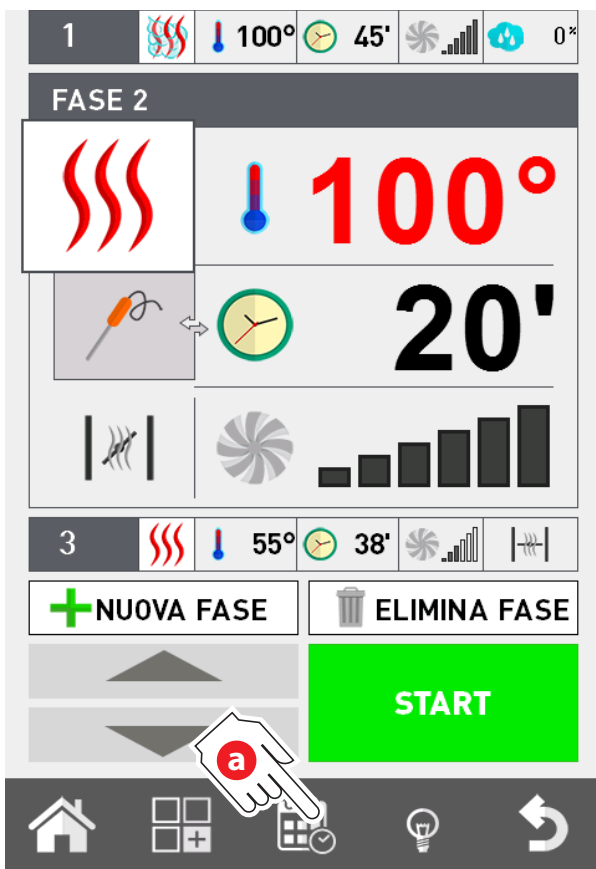
DELAYED START

31 ▶ You can also set a delayed start time by setting the date and time upon activation and confirming by pressing "OK".

30



31



C5. Cotture automatiche



Il forno dispone di un ricettario che contiene cotture automatiche (ricette) memorizzate dal Costruttore; esse non sono modificabili ma possono essere duplicate e la copia può essere liberamente personalizzata dall'utilizzatore. A queste cotture automatiche si possono aggiungere ricette completamente create dall'utente. Per facilitare la ricerca della ricetta che serve, sono **divise per tipi di cottura** (es. al vapore, brasare, ecc..) o **in categorie** (es. pasta e riso, carne, ecc..).


- 32** ▶ Per scambiare le due modalità di ricerca è sufficiente toccare il tasto "Ricettario/Tipi cottura".

Come utilizzare le cotture automatiche

- 33** ▶ Procedura guidata:
- a** scegliere il tipo di cottura o la categoria all'interno della quale si trova la ricetta che occorre (es. *al vapore*);
 - b** scegliere la ricetta che occorre (es. *Bolliti misti*);
 - c** scegliere, in base alla ricetta scelta il **grado di doratura**, la **percentuale di umidità** o il **grado di cottura**; per fare questo toccare il simbolo e impostare il valore desiderato;
- 34** ▶ **d** (facoltativo) **modificare i parametri di cottura** (es. *aumentare la temperatura*); per fare questo toccare il lucchetto in basso e modificare i parametri come di consueto, toccando il campo che interessa, ruotando la manopola e premendola per memorizzare il valore immesso.

Se sono state apportate delle modifiche ad una ricetta:

...del Costruttore	...personale
le modifiche apportate sono temporanee , cioè valgono solamente per la cottura che si avvierà ma la ricetta originale manterrà i suoi parametri di partenza.	le ricette personali possono essere modificate liberamente in base alle proprie esigenze

- e** avviare la cottura premendo il tasto verde 
- f** se previsto attendere la fine del preriscaldamento e successivamente introdurre gli alimenti da cucinare.

C5. Automatic cooking



The oven has a recipe book which contains automatic cooking (recipes) stored by the Manufacturer; they cannot be modified but can be duplicated and the copy can be freely customized by the user. To these automatic cooking cycles you can add recipes created wholly by the user. To make it easier for you to find the one that you need, recipes are **divided by cooking methods** (e.g. steam, braise, etc.) or **categories** (e.g. pasta & rice, meat, etc.).


- 32** ▶ To switch these two search methods, tap the "Recipe book/cooking methods" key.

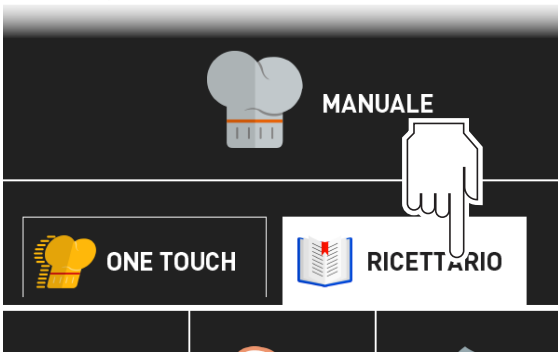
How to use the automatic cooking program

- 33** ▶ Guided procedure:
- a** choose the cooking method or category containing the recipe you want to use (e.g. *steam*);
 - b** choose the recipe you want to use (e.g. *Boiled beef*);
 - c** based on the recipe, choose the **colouring**, **humidity percentage** or the **cooking level** by tapping the symbol and setting the desired value;
- 34** ▶ **d** (optional) **apply changes to the cooking parameters** (e.g. *increase the temperature*) by tapping the lock at the bottom and change the parameters by tapping the field of interest, turning the knob and pressing it to save the entered value.

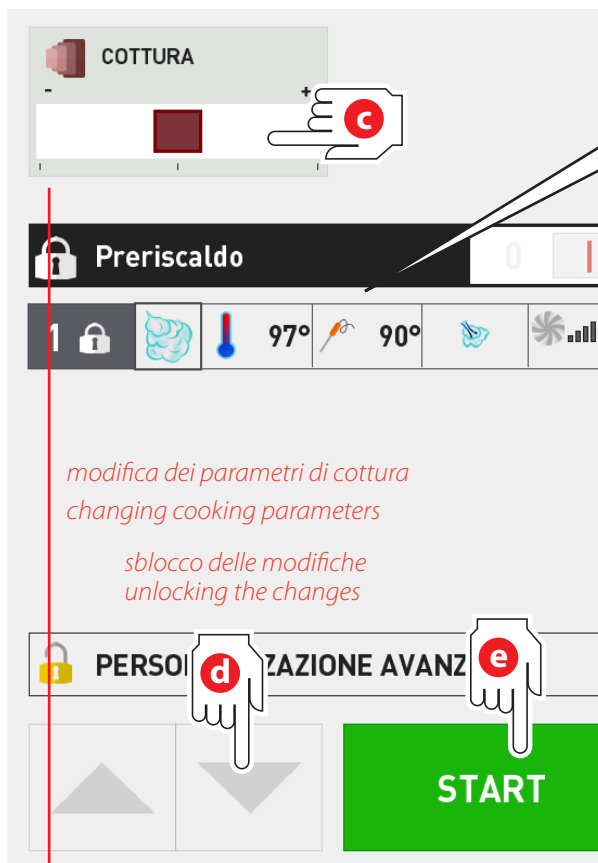
If you have changed a recipe:

Default recipes	Your recipes
the changes applied are temporary , i.e. they apply only to the cooking cycle to be started. The original recipe will keep its initial parameters.	personal recipes can be freely modified according to your requirements

- e** start the cooking cycle by pressing 
- f** where applicable, wait for the end of the preheating phase before introducing the food to be cooked.



MODIFICARE I PARAMETRI DELLA RICETTA
CHANGING THE RECIPE PARAMETERS

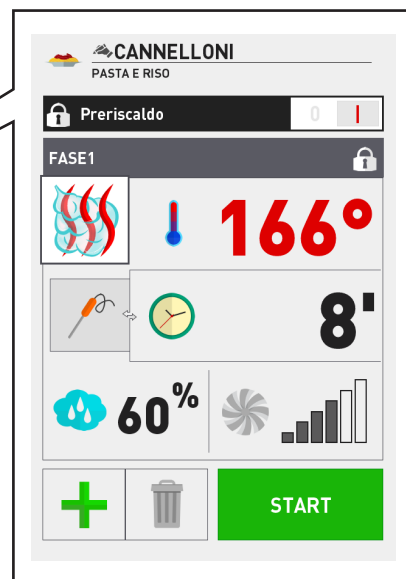


*modifica dei parametri di cottura
changing cooking parameters*

*sblocco delle modifiche
unlocking the changes*

*impostazione del grado di cottura/doratura o umidità
setting the level of colouring/cooking or humidity*

*avvio della ricetta
starting a recipe*



Interventi sulle ricette

Gli interventi possibili sulle ricette sono:

Interventi	Ricette del Costruttore	Ricette personali
<p>Modificare i parametri della ricetta <i>(es. aumentare la temperatura)</i></p> <p>34 ▶ punto d</p>	<p>Le modifiche apportate sono temporanee, cioè valgono solamente per la cottura che si avvierà ma la ricetta originale manterrà i suoi parametri di partenza.</p>	<p>Le modifiche apportate sono permanenti, cioè la ricetta originale verrà modificata senza la possibilità di recuperare i parametri inseriti in precedenza.</p>
<p>Rinominare la ricetta <i>(es. da "Bollito" a "Bolliti misti")</i></p> <p>35 ▶ punto a</p>	<p>Le ricette non possono essere rinominate; in alternativa si può fare una copia della ricetta e assegnarle un nome a piacere</p>	<p>Le ricette possono essere rinominate, la ricetta di partenza verrà identificata con il nuovo nome.</p>
<p>Spostare una ricetta <i>(es. da "Pasta e riso" a "Dolci")</i></p> <p>35 ▶ punto b</p>	<p>Le ricette non possono essere spostate; in alternativa si può fare una copia della ricetta e spostare quest'ultima nella categoria o nel tipo di cottura desiderato</p>	<p>Le ricette possono essere spostate nella categoria o nel tipo di cottura desiderato</p>
<p>Cancellare la ricetta</p> <p>35 ▶ punto c</p>	<p>Le ricette possono essere cancellate senza possibilità di essere recuperate. Una schermata di avviso chiede conferma prima di cancellare definitivamente la ricetta.</p>	
<p>Copiare la ricetta</p> <p>35 ▶ punto d</p>	<p>Le ricette possono essere copiate, ad esempio per essere usate come base di una ricetta personale, impostabile a piacere, mentre le ricette originali rimangono invariate.</p> <p>1 Selezionare la categoria dove salvare la ricetta <i>(es. "Arrostire")</i>, 2 confermare con "Avanti"; 3 rinominare la copia con un nome a piacere e 4 confermare con "Salva".</p>	

Things you can do with a recipe

Things you can do with a recipe:

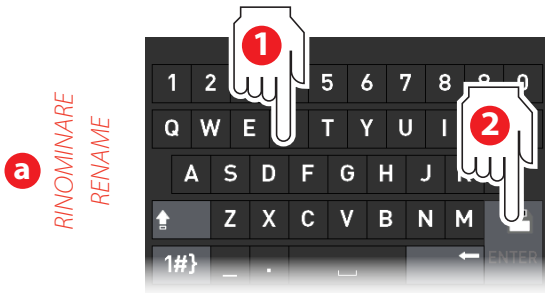
Operation	Default recipes	Your recipes
<p>Change recipe parameters <i>(e.g. increase the temperature)</i></p> <p>34 ▶ point d</p>	<p>The changes applied are temporary, i.e. they apply only to the cooking cycle to be started. The original recipe will keep its initial parameters.</p>	<p>The changes applied are permanent, i.e. the original recipe will be changed without giving you the possibility to recover the previous parameters.</p>
<p>Rename a recipe <i>(e.g. from "Boiled beef" to "Boiled meats")</i></p> <p>35 ▶ point a</p>	<p>Recipes cannot be renamed; alternatively you can make a copy of the recipe and assign the name that you want to it.</p>	<p>Recipes can be renamed. The initial recipe will be identified with the new name.</p>
<p>Move a recipe <i>(e.g. from "Pasta & rice" to "Sweets")</i></p> <p>35 ▶ point b</p>	<p>Recipes cannot be moved. You can make a copy of the recipe and move it to the category or cooking method you want.</p>	<p>Recipes can be moved to the category or cooking method you want</p>
<p>Delete a recipe</p> <p>35 ▶ point c</p>	<p>Recipes can be deleted and not be recovered. A warning screen will ask you to confirm the operation before deleting the recipe permanently.</p>	
<p>Copy a recipe</p> <p>35 ▶ point d</p>	<p>Recipes can be copied, for example to be used as a base for one of your personal recipes, to be set as you wish, while the original recipes remain unchanged.</p> <p>1 Select the category to save the recipe <i>(e.g. "Roasting")</i>, 2 confirm with "Next"; 3 rename the copy with a name of your choice and 4 confirm with "Save".</p>	



ricette del Costruttore
default recipes



ricette personali
your recipes



a RINOMINARE
RENAME



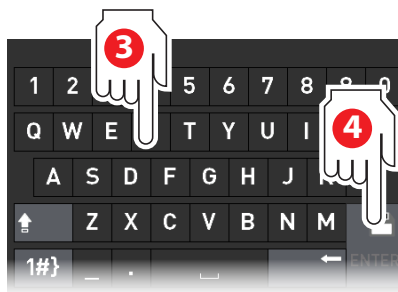
b SPOSTARE
MOVE



c CANCELLARE
DELETE



d COPIARE
COPY



Cotture automatiche speciali: la funzione “rack control” (Multilivello)



La funzione “Rack control” risulta molto utile in cucine dinamiche, dove c'è la necessità di gestire nello stesso momento cibi che hanno **modalità e parametri di cottura uguali ma tempi di cottura diversi**.

La funzione permette di:

- A** **impostare manualmente dei timer** per ciascuna teglia inserita (fino ad un massimo di 6 o 10 a seconda del modello di forno). I timer possono essere inseriti tutti a tempo, oppure uno può essere impostato utilizzando la sonda al cuore in dotazione.
- B** **utilizzare alcuni menu** già preimpostati (es. colazione, multibaker, ecc...) dove si possono trovare già caricati dei cibi tipici con dei timer già assegnati.
Esempio: Colazione
Cibi caricati:
Croque Madame, Funghi, Hash Browns, Pancetta, Pomodori, Toast, Uova occhio di Bue.

All'occorrenza è possibile modificare i timer assegnati a ciascun cibo (*es. aumentare il tempo di cottura della pancetta da 4' preimpostati a 5'*) o aggiungere dei cibi cucinati di abitudine (*es. wurstel*) in modo da personalizzare il menu secondo le proprie esigenze e velocizzare il caricamento.

- C** **utilizzare la funzione EASY SERVICE** in abbinamento ad **a** o **b**: in questo caso i cibi saranno pronti TUTTI nello stesso momento perchè il forno, in base alla durata di cottura impostata per ogni teglia, “chiamerà” l'infornata della stessa.



Per comodità, si consiglia di assegnare il timer 1 alla teglia più in alto e così via in modo da capire facilmente quale sia la teglia da sfornare.

Special automatic cooking programs: the “rack control” function (Multilevel)



The “Rack control” function is extremely useful in dynamic kitchens, where you have to cook foods with **same parameters and methods but different cooking times simultaneously**.

This function allows you to:

- A** **manually set timers** for each tray (up to 6 or 10 depending on the oven model). Timers can be inserted by the time or one of them can be set using the core probe.
- B** **use some pre-set menus** (e.g. breakfast, multibaker, etc.), where you can find typical dishes already loaded with timers already assigned.
Example: Breakfast
Loaded dishes:
Croque Madame, Mushrooms, Hash Browns, Bacon, Tomatoes, Toasts, fried eggs.

You can also modify the timers assigned to each dish (*e.g. increase the cooking time of the bacon from 4' to 5'*) or add food you normally cook (*e.g. Vienna sausages*). This way you can customise the menu based on your requirements and speed up the loading process.

- C** **use the EASY SERVICE function** combined with **a** or **b**. In this case, the dishes will be ALL ready at the same time, because the oven will warn you when it is time to put a tray in the cavity, based on the duration of the cooking cycle set for each tray.



We recommend assigning timer 1 to the highest tray and so on, so as can better understand which tray is ready to be removed from the oven.

A IMPOSTARE MANUALMENTE I TIMER

36 Dopo aver impostato i parametri di cottura come di consueto, è possibile **impostare manualmente fino a 10 timer** ciascuno assegnato ad una teglia.

I timer possono essere **inseriti tutti a tempo**, oppure uno può essere impostato utilizzando la **sonda al cuore** in dotazione.

Allo scadere del tempo impostato (se la durata è impostata a tempo) o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata (se si utilizza una sonda al cuore), un segnale acustico e la scritta "End" avvisano quale teglia ha terminato la cottura e può quindi essere estratta dal forno mentre le altre continuano la cottura (il forno lavora con modalità INFINITO).

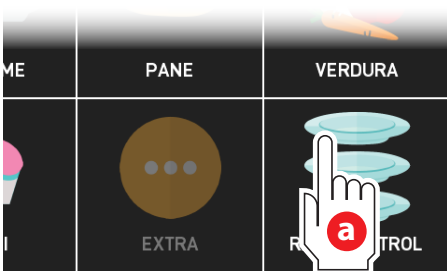
A SETTING THE TIMERS MANUALLY

36 Once you have set the cooking parameters, you can **manually set up to 10 timers**, each one of them assigned to a tray.

Timers can be **inserted by the time** or one of them can be set using the **core probe**.

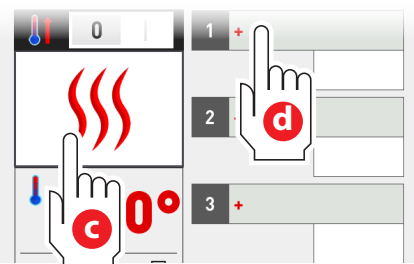
As soon as the set time elapses (if duration is set by the time) or the core probe reaches the set temperature (if you use a core probe), a buzzer will start beeping and the message "End" will be displayed to warn you about which trays are ready to be removed from the oven, while the others keep cooking (the oven runs in INFINITE MODE).

36



selezione della funzione
selecting the function

selezione della modalità manuale
manual mode selection

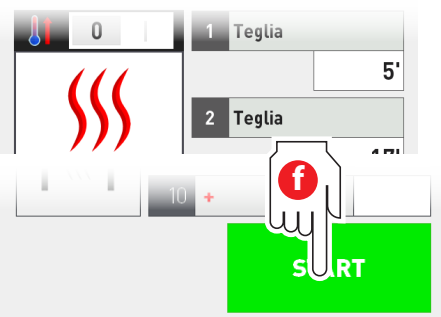
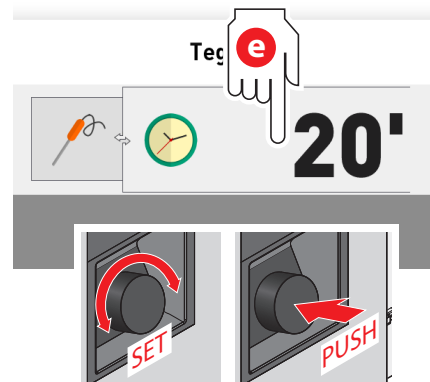


impostazione dei parametri di cottura e del primo timer

setting the cooking parameters and the timer parameters

TEGLIA 1 - impostazione della durata di cottura o della temperatura sonda al cuore da raggiungere

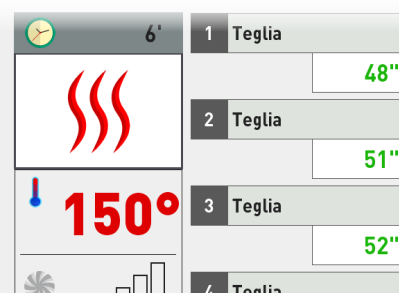
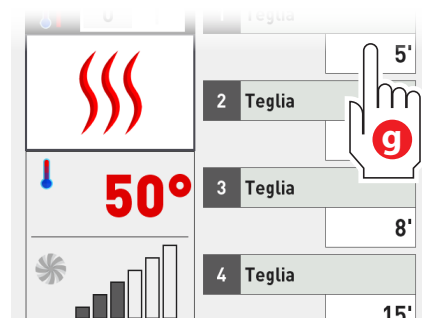
TRAY 1 - select the food to cook: the set time can be changed if necessary.



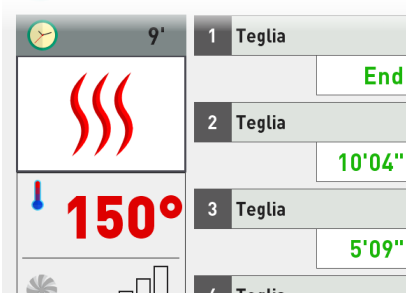
avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili

starting the cooking cycle after having set all the trays

attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia
starting the timer: the countdown begins
changing the pre-set time if necessary



le teglie con la scritta "END" a fianco possono essere rimosse dal forno
the trays with the "END" message displayed on the side can be removed from the oven



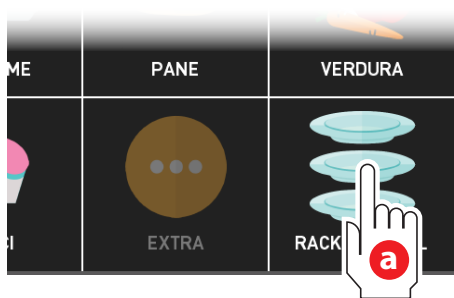
B UTILIZZARE DEI MENU

37 Dopo aver impostato i parametri di cottura come di consueto, è possibile **selezionare un menu all'interno del quale sono proposti dei cibi tipici con dei timer già assegnati**. All'occorrenza è possibile aggiungere dei cibi cucinati di abitudine in modo da personalizzare il menu secondo le proprie esigenze. Allo scadere del tempo impostato (se la durata è impostata a tempo) o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata (se si utilizza una sonda al cuore), un segnale acustico e la scritta "End" avvisano quale teglia ha terminato la cottura e può quindi essere estratta dal forno mentre le altre continuano la cottura (il forno lavora con modalità INFINITO).

B USING THE MENUS

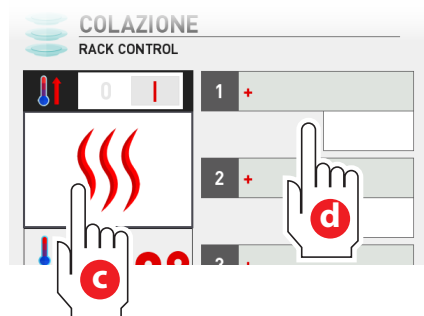
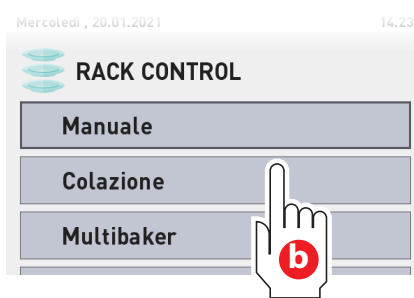
37 Once you have set the cooking parameters, you can **select a menu containing dishes with assigned timers**. You can also add food you normally cook. This way you can customise the menu based on your requirements. As soon as the set time elapses (if duration is set by the time) or the core probe reaches the set temperature (if you use a core probe), a buzzer will start beeping and the message "End" will be displayed to warn you about which trays are ready to be removed from the oven, while the others keep cooking (the oven runs in INFINITE MODE).

37



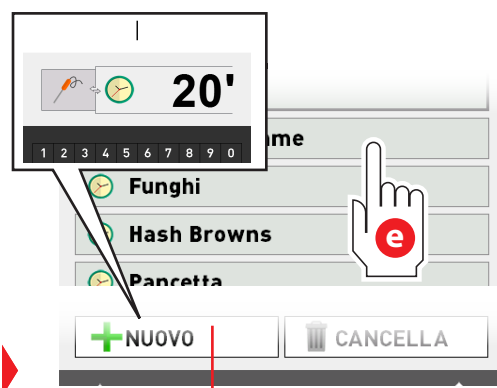
selezione della funzione
selecting the function

selezione del menu COLAZIONE
selecting the BREAKFAST menu

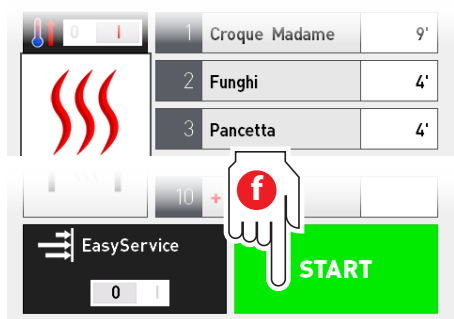


impostazione dei parametri di cottura e del primo timer
setting the cooking parameters and the timer parameters

TEGLIA 1 - selezione del cibo da cuocere: il tempo preimpostato è modificabile, al bisogno
TRAY 1 - selection of the food to be cooked: the preset time can be changed as required

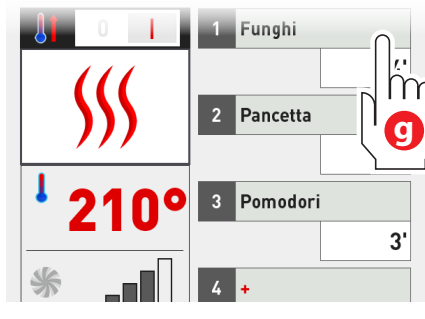


aggiunge nuovi cibi
adds new food

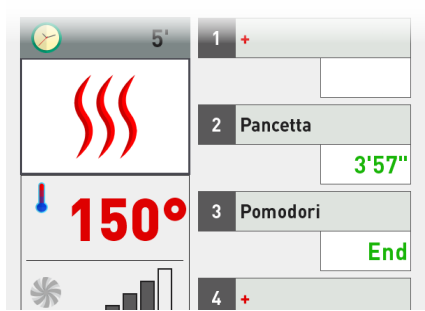


avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili
starting the cooking cycle after having set all the trays

attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia
starting the timer: the countdown begins changing the pre-set time if necessary



le teglie con la scritta "END" a fianco possono essere rimosse dal forno
the trays with the "END" message displayed on the side can be removed from the oven



③ UTILIZZARE LA FUNZIONE EASY SERVICE

38 ► Dopo aver impostato le durate di cottura per ciascuna teglia (vedere punti **A** o **B**), è possibile selezionare anche la funzione EASY SERVICE: in questo caso i cibi saranno pronti TUTTI nello stesso momento perché il forno, in base alla durata di cottura impostata per ogni teglia, "chiamerà" l'infornata della stessa.

③ HOW TO USE THE EASY SERVICE FUNCTION

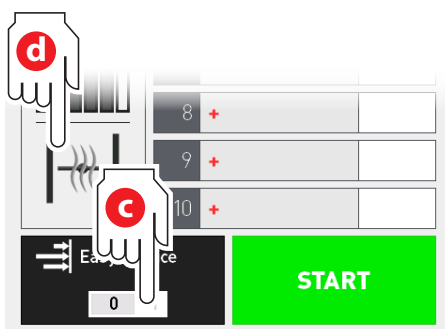
38 ► Once you have set the cooking times for each tray (see points **A** or **B**), you can also select the EASY SERVICE function. In this case, the dishes will be ALL ready at the same time, because the oven will warn you when it is time to put a tray in the cavity, based on the duration of the cooking cycle set for each tray.

38



◀ *selezione della funzione
selecting the function*

*selezione del menu COLAZIONE
selecting the BREAKFAST menu* ►

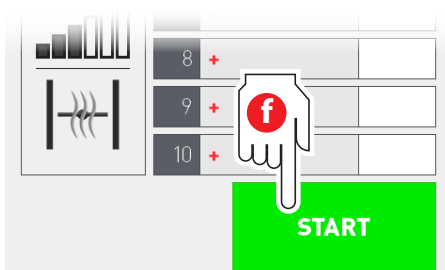


*impostazione dei parametri di
cottura e selezione della funzio-
ne EASY-SERVICE (I)*

◀ *setting of the cooking para-
meters and selection of the
EASY-SERVICE (I) function*

*TEGLIA 1 - selezione del cibo da
cuocere: il tempo preimpostato è
modificabile, al bisogno* ►

*TRAY 1 - selection of the food to
be cooked: the preset time can be
changed as required*



◀ *avvio della funzione EASY-SERVICE
start of the EASY-SERVICE function*



*affinché i cibi siano pronti tutti allo stesso momento,
è necessario infornare per prime le pietanze ► IN che
impiegano più tempo per cuocere (nell'esempio i Toast),
dopo due minuti si dovranno inserire la Pancetta e
infine, dopo 4 minuti, le Uova.*

*to have the dishes ready at the same time, you should
put the ► IN dishes first, as they need more time to cook
(e.g. Toasts), after two minutes you can add the bacon
and, after 4 minutes, the Eggs.*

C6. One Touch



All'interno del menu one touch, l'utente può inserire le sue ricette preferite, personali o automatiche, questo permette un avvio rapido accorciando i tempi di ricerca.

I parametri delle ricette inserite non sono modificabili, le ricette inserite possono essere sostituite.

Come utilizzare one touch

COME INSERIRE UNA RICETTA NEL MENU ONE TOUCH

- 39 ► Procedura guidata:
- a** toccare l'icona one touch;
 - b** toccare l'icona del cappello
 - c** selezionare la ricetta che si intende inserire (*es. anelli cipolla fritti*)
 - d** scegliere l'icona da assegnare alla ricetta (*es. verdure*); sulla pagina one touch si vedrà l'icona impostata.

COME AVVIARE UNA RICETTA DAL MENU ONE TOUCH

- 40 ► Procedura guidata:
- e** toccare il tasto one touch;
 - f** toccare l'icona corrispondente alla ricetta desiderata (*es. dolce*); la ricetta si avvia in automatico.

COME SOSTITUIRE UNA RICETTA NEL MENU ONE TOUCH

- 41 ►
- g** tenere premuto per alcuni secondi l'icona della ricetta da sostituire (*es. sostituire dolcetto con verdure*);
 - h** selezionare la nuova ricetta che si vuol far apparire nel menu (*es. anelli di cipolla fritti*);
 - i** scegliere l'icona che si desidera assegnare alla nuova ricetta (*es. verdura*)
 - l** nel menu one touch l'icona dolcetto è stata sostituita con quella verdura

C6. One Touch



Users can add their favourite personal or automatic recipes in the One Touch menu, which means they can be quickly started up, shortening search times.

The parameters of the recipes entered cannot be changed. The recipes entered can be replaced.

How to use One Touch

HOW TO ADD A RECIPE TO THE ONE TOUCH MENU

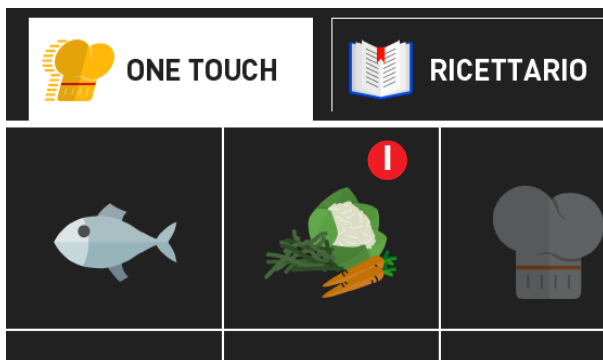
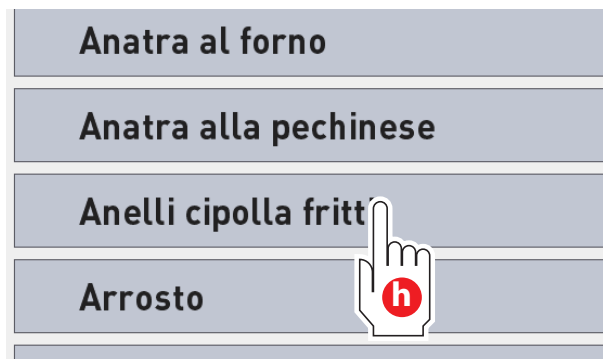
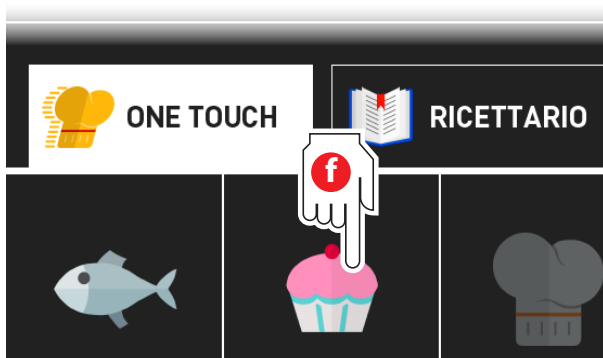
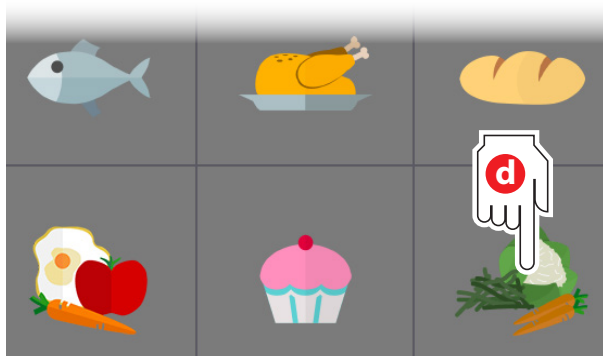
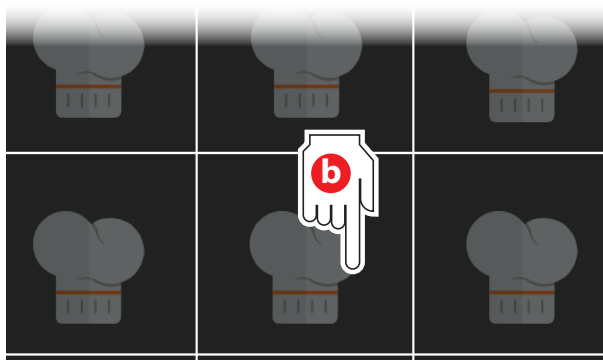
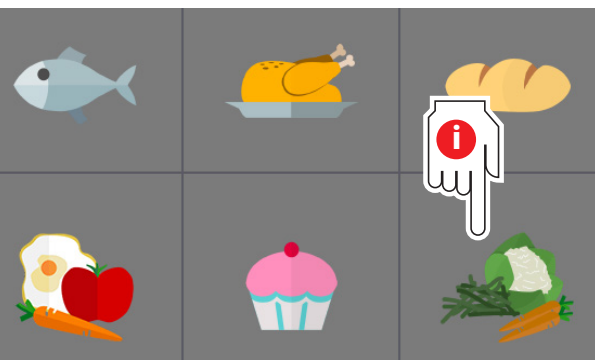
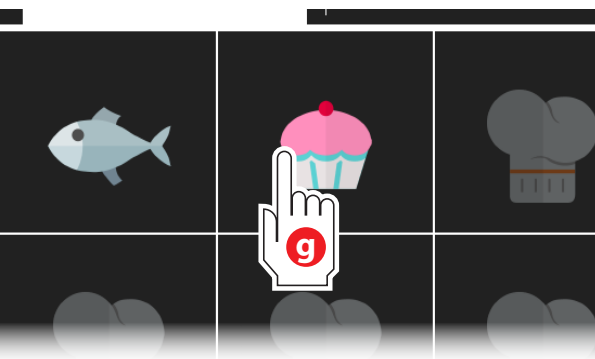
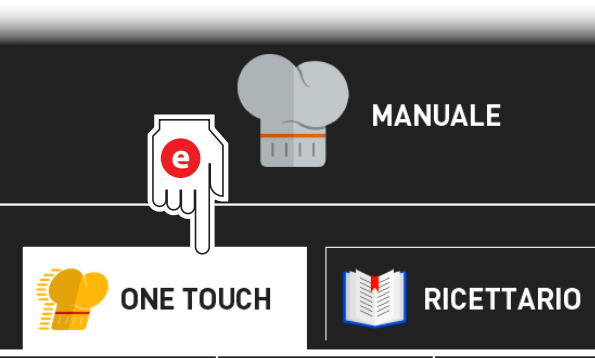
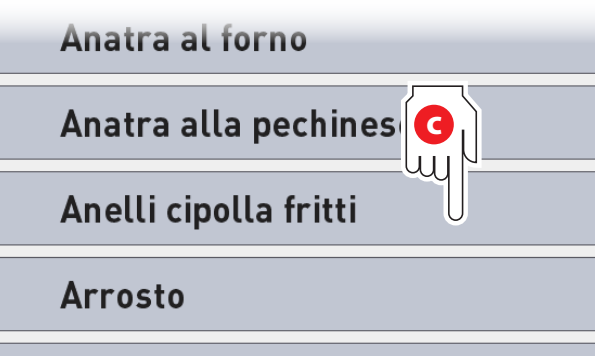
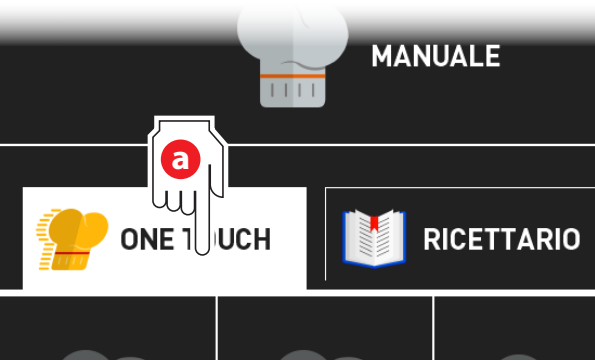
- 39 ► Guided procedure:
- a** tap the One Touch icon;
 - b** tap the chef's hat icon
 - c** select the recipe you intend to add (*e.g. fried onion rings*)
 - d** choose the icon to assign to the recipe (*e.g. vegetables*); on the One Touch page you will see the icon set.

HOW TO START A RECIPE FROM THE ONE TOUCH MENU

- 40 ► Guided procedure:
- e** tap the One Touch key;
 - f** tap the icon corresponding to the recipe you want (*e.g. sweet*); the recipe starts automatically.

HOW TO REPLACE A RECIPE IN THE ONE TOUCH MENU

- 41 ►
- g** press and hold down for a few seconds the icon of the recipe you want to replace (*e.g. replace dessert with vegetables*);
 - h** select the new recipe that you want to be shown in the menu (*e.g. fried onion rings*);
 - i** choose the icon that you want to assign to the new recipe (*e.g. vegetables*)
 - l** the dessert icon has been replaced by the vegetable icon in the One Touch menu



C7. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

42 ▶ Attraverso questo menu è possibile esportare o importare:

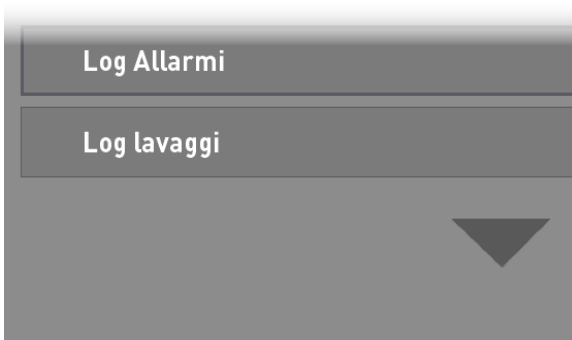
Ricette:

- personali dell'utilizzatore, salvate dopo averle impostate manualmente.

Log:

- HACCP;
- degli allarmi intercorsi;
- dei lavaggi effettuati.

I **Log** sono una "lista" degli eventi intercorsi, ad esempio i Log dei lavaggi forniscono informazioni sul tipo di lavaggio, la data e l'ora in cui è stato effettuato.



I file si importano/esportano inserendo una chiavetta personale (formattata come FAT32) nella presa USB che si trova nella parte inferiore del cruscotto. Dopo aver scelto cosa importare/esportare, premere il tasto "START" per avviare l'operazione.

43 ▶ Nel caso si volessero solamente **visualizzare i Log**, seguire quanto indicato in figura.

C7. Exporting/Importing recipes and Log to the USB stick

42 ▶ This menu allows you to export and import:

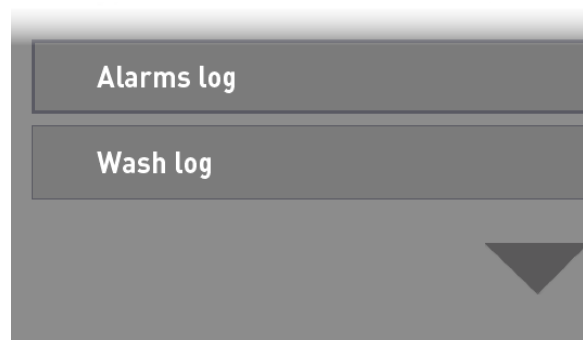
Recipes:

- your recipes, as well as the default ones, that you have saved after having set them manually.

Log:

- HACCP;
- of the alarms triggered;
- of the wash cycles carried out.

Logs are a list of the events occurred, e.g. wash logs provide information about the type of wash and tells you the date and time in which it was carried out.



Files can be imported/exported (in FAT32 format) to your USB stick. The USB socket is at the bottom of the instrument panel. Once you have chosen what to import/export, press START to start the operation.

43 ▶ To **display the Logs** only, follow the instructions in the figure.

PROTOCOLLO HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, - Analisi dei rischi e controllo dei punti di criticità) è un **insieme di procedure di prevenzione**, utili a garantire l'igiene e la salubrità degli alimenti.

Si parte da un'analisi dei possibili rischi di contaminazione batterica, chimica o fisica in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto e la vendita al consumatore.

In seguito vengono individuati i "punti critici" cioè i passaggi nei quali potrebbero insorgere contaminazioni con maggiore probabilità.

In base a quanto rilevato, si studiano e si applicano delle procedure di controllo costante in ogni fase di lavorazione dell'alimento, utili a prevenire possibili pericoli.

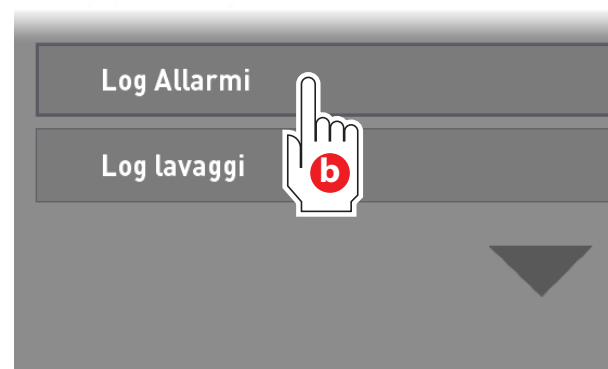
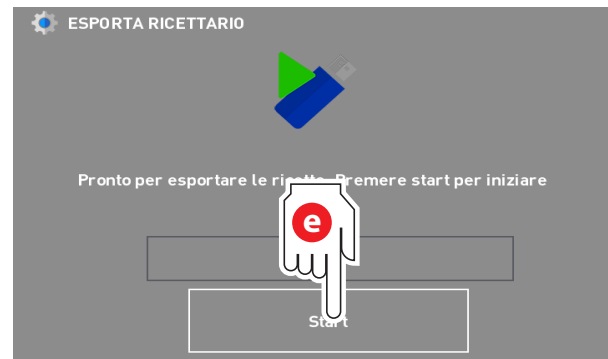
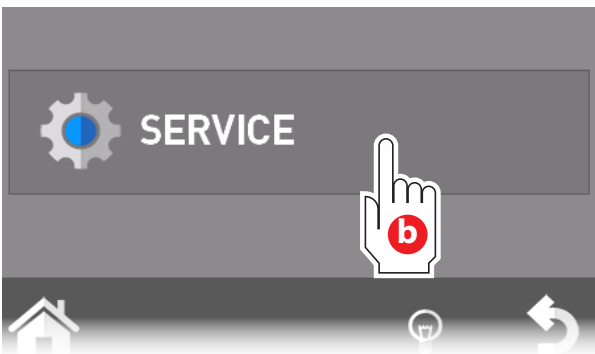
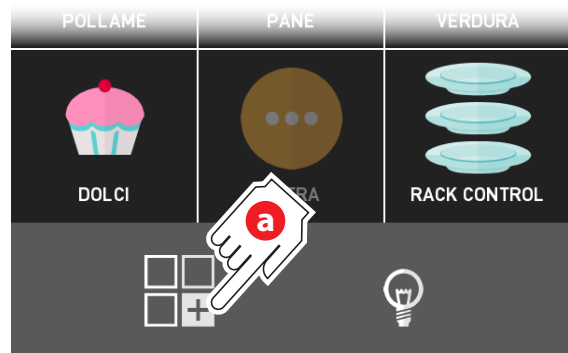
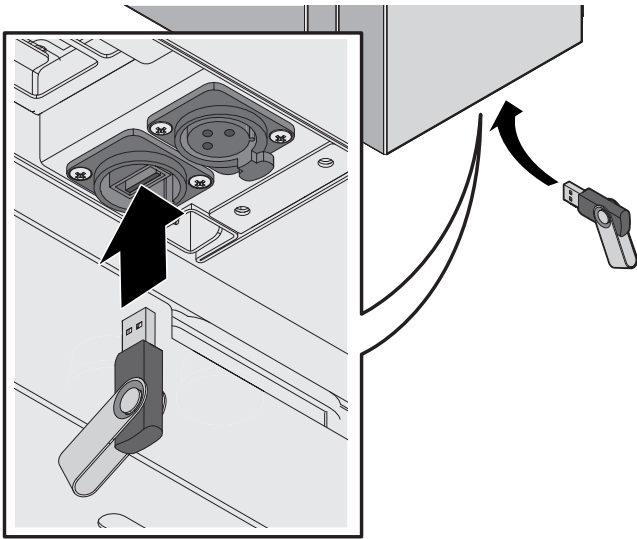
HACCP PROTOCOL

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is a **set of prevention procedures** that ensure hygiene and health to food.

This protocol starts from the analyses of the possible risks of bacterial, chemical and physical contamination in every stage of the production process, including the subsequent ones, such as storage, transport, and sale.

Then it identifies the critical points, meaning the stages where contamination is more likely to occur.

Based on the results, specific procedures are studied and applied to constantly monitor every stage of the food process to prevent hazards.









visualizzazione Log allarmi o lavaggi
displaying alarm or wash logs










D1. Pulizia ordinaria


Avvertenze di sicurezza


-  Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio a meno che non si intenda utilizzare i programmi di lavaggio: essi richiedono che il forno sia allacciato sia alla rete idrica che elettrica.
-  Durante qualsiasi pulizia, indossare **adeguati strumenti di protezione personale**. L'utilizzo di guanti e occhiali protettivi è **indispensabile** quando si effettuano delle pulizie manuali che prevedono l'utilizzo diretto di detergenti in quanto essi potrebbero causare lesioni e ustioni per contatto e inalazione.
-  L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di pulizia ordinaria; per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.
-  Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).
-  Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio **NON utilizzare** detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), getti d'acqua a vapore o a pressione. Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura.
-  Quando viene avviato un lavaggio, il forno potrebbe richiedere di effettuare preventivamente un ciclo di raffreddamento della camera di cottura al fine di garantire il funzionamento ottimale dello stesso senza rischio di danneggiamento.


D1. Routine cleaning


Safety precautions


-  Before cleaning the oven, you must disconnect the appliance from the power supply, unless you want to use the wash programs. In this case, the oven must be connected to the water and power supply.
-  When cleaning, wear **suitable personal protective equipment**. Wearing protective gloves and goggles **is essential** when you use detergents, as they can cause wounds and burns by contact and inhalation.
-  The user must carry out only routine cleaning. Special maintenance must be carried out by an authorised technician by contacting the Support service.
-  During the warranty period, the manufacturer will not be held liable for damage resulting from lack of maintenance or incorrect cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).
-  To clean any component or accessory, **DO NOT use** abrasive, powder, aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid/ or sulphuric acid, caustic soda, etc.), abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel bristled brushes, etc.), steam or pressurised water jets. Warning! Do not use these tools to clean the substructure/floor under the equipment.
-  When you start a wash cycle, the oven may ask you to run a chamber cooling cycle to ensure optimal operation and prevent damage.
-  Any wash or rinse cycle must be carried out with the chamber **EMPTY, without food or accessories** (e.g. trays, pans, cutlery, etc.) inside the oven.


 Qualsiasi lavaggio o risciacquo va effettuato a camera VUOTA, **senza alimenti o accessori** (es. teglie, pentole, posate, ecc...) all'interno.


 Pulire la camera di cottura ad ogni fine giornata lavorativa: le particelle di grasso o residui alimentari inoltre potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.


 Durante un lavaggio non **aprire per nessuna ragione** la porta del forno: pericolo di lesioni e di intossicazione a causa dei vapori. Il forno ha comunque una sicurezza che all'apertura della porta interrompe l'esecuzione di un lavaggio o di un risciacquo: questo fatto è segnalato da un messaggio. La chiusura della porta annulla il messaggio e fa ripartire il lavaggio/risciacquo.


 L'avvio di un programma di lavaggio o di un risciacquo, per ragioni di sicurezza avviene solo a porta chiusa.

 Smaltire le tanichette di detergente vuote secondo le indicazioni del Paese di utilizzo.

 Clean the cooking chamber at the end of the working day. Grease particles or food residue could catch fire during cooking causing harm to people or damage to the appliance.

 During a wash cycle, do not **open** the oven's door: risk of injuries and intoxication due to vapours. The oven is provided with a safety device, which stops the wash/rinse operation as soon as it is opened: this is highlighted by a message. Closing the door cancels the message and makes the washing/rinsing restart.

 For safety purposes, a wash/rinse program starts only with the door closed.

 Dispose of the empty detergent tanks in compliance with the regulations in the country of use.

Pulizia superfici esterne, cristalli e pannello Touch Screen

44 ▶ Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura (eventualmente utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 42**) e utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un accurato risciacquo e asciugatura. In alternativa è possibile utilizzare un panno morbido appena imbevuto di prodotti delicati, specifici per superfici in acciaio o in vetro (a seconda della superficie da detergere) e seguire le indicazioni del produttore del detergente.

Se si desidera pulire in modo ancora più accurato il cristallo, è possibile ruotare il vetro interno per detergere la superficie compresa tra i due vetri.



Quando si pulisce il pannello Touch Screen o la manopola encoder, fare attenzione ad evitare infiltrazioni sotto ad essi.

Pulizia dei reggigriglia interni

45 ▶
46 ▶ Normalmente i lavaggi automatici puliscono efficacemente anche i reggigriglia laterali; tuttavia è possibile rimuoverli facilmente agendo come indicato in figura. Prima di rimuoverli, attendere sempre il raffreddamento dell'apparecchiatura (eventualmente utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 42**). Pulirli utilizzando acqua calda saponata, risciacquarli accuratamente e asciugarli prima di rimetterli in sede.

Pulizia camera di cottura

Pulire la camera di cottura **alla fine di ogni giornata lavorativa** per mantenere livelli elevati di igienicità e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura. Il lavaggio può essere effettuato manualmente o utilizzando i programmi automatici.

LAVAGGIO MANUALE

Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura (eventualmente utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 42**) e utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un accurato risciacquo e asciugatura.

Cleaning external surfaces, glass surfaces and the touch screen panel

44 ▶ Wait for the appliance to cool off (in case use the **Chamber cooling function on page 42**) and use a cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing and drying. Otherwise, you can use a soft cloth soaked in delicate products specific for steel or glass surfaces (depending on the surface to clean) and follow the instructions provided by the detergent manufacturer. To clean glass surfaces even more accurately, you can turn the internal glass and deterge the surface between the two glass surfaces.



When you clean the touch screen panel or the encoder knob, avoid infiltrations underneath them.

Cleaning the internal grill holders

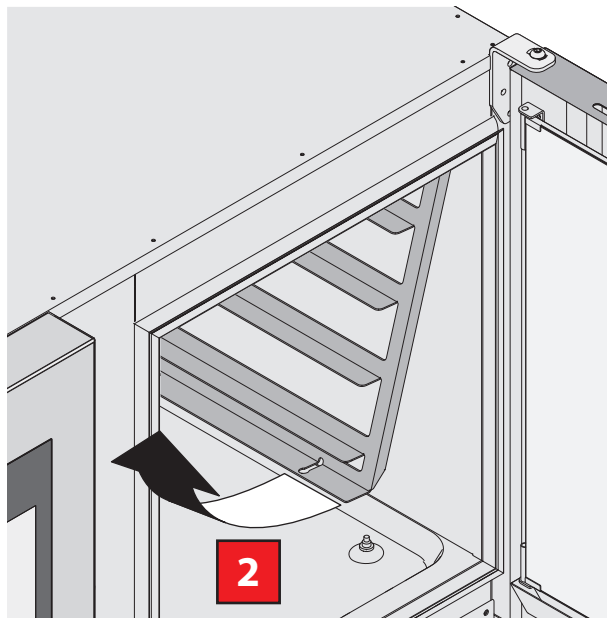
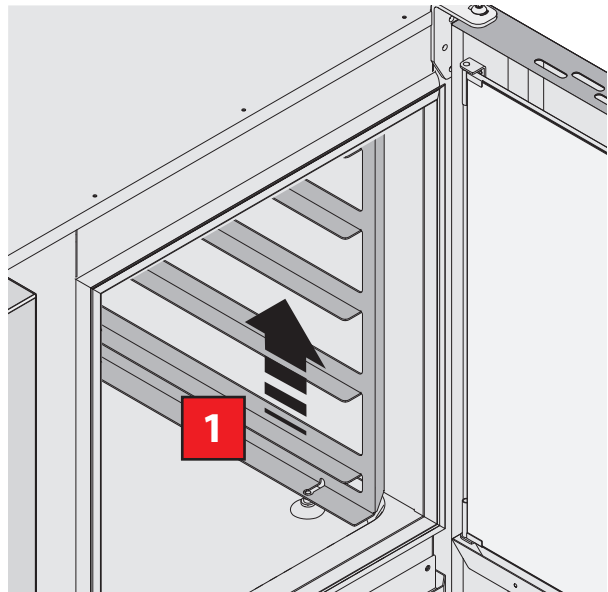
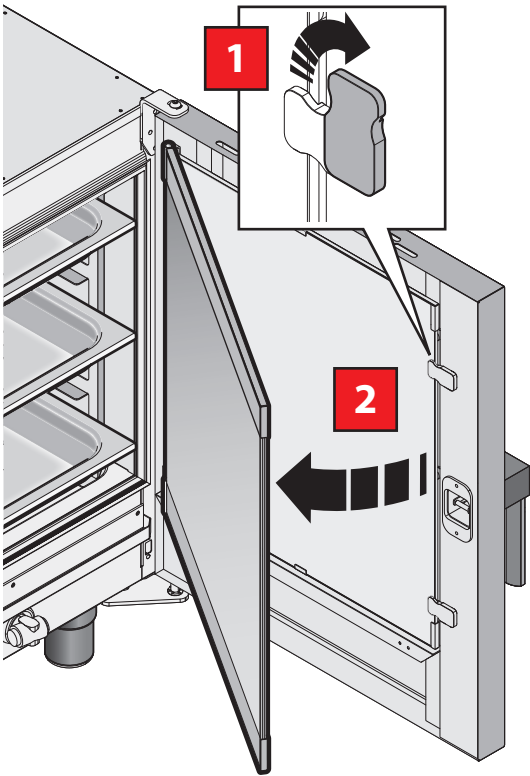
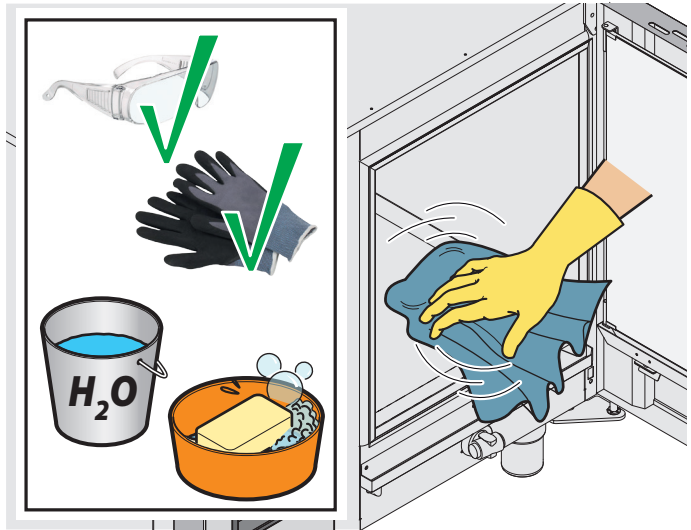
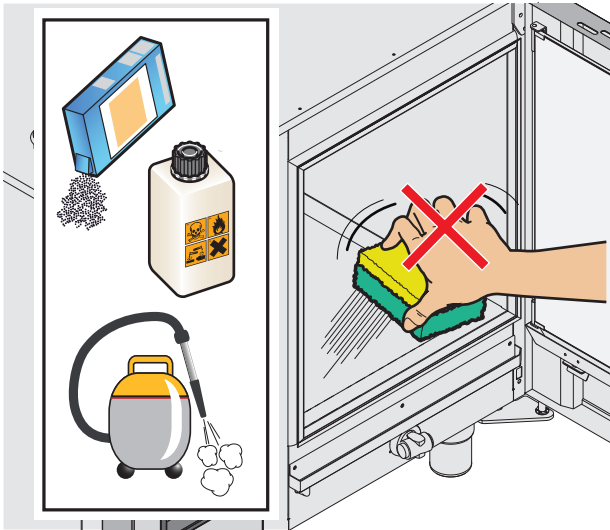
45 ▶
46 ▶ Normally, automatic wash cycles clean even the side grill holders effectively. However, you can easily remove them as shown in the figure. Before removing them, wait for the appliance to cool off (in case use the **Chamber cooling function on page 42**). Clean them using warm soapy water, rinse accurately and dry them before putting them back to their seat.

Cleaning the cooking chamber

Clean the cooking chamber **at the end of every working day** to maintain hygiene and performance levels high and keep the steel sparkling. You can wash the cavity manually or using automatic programs.

MANUAL WASH

Wait for the appliance to cool off (in case use the **Chamber cooling function on page 42**) and use a cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing and drying.



Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto

- 47** ▶ La pulizia del filtro di aerazione del cruscotto del forno va effettuata almeno una volta al mese lavando il filtro a mano con acqua e sapone. Per sfilare il filtro tirare verso il basso con le dita facendo forza sull'apposito appiglio. È opportuno sostituire il filtro almeno ogni anno o anche con maggiore frequenza qualora il forno operi in ambienti nei quali vi sia un'alta concentrazione di farine o sostanze simili. In ogni caso il filtro va sostituito quando è consumato o danneggiato; esso va richiesto come ricambio al rivenditore. Non usare il forno senza filtro di aerazione.

Pulizia scarico umidità

- 48** ▶ Lo scarico umidità espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura. Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

Pulizia girante (presente solo nei modelli carrellati)

- 49** ▶ Periodicamente rimuovere la girante come indicato in figura e lasciarla immersa in una soluzione di acqua e aceto possibilmente per tutta la notte. Risciacquarla con cura, asciugarla e rimetterla in sede.

Cleaning the instrument panel ventilation filter

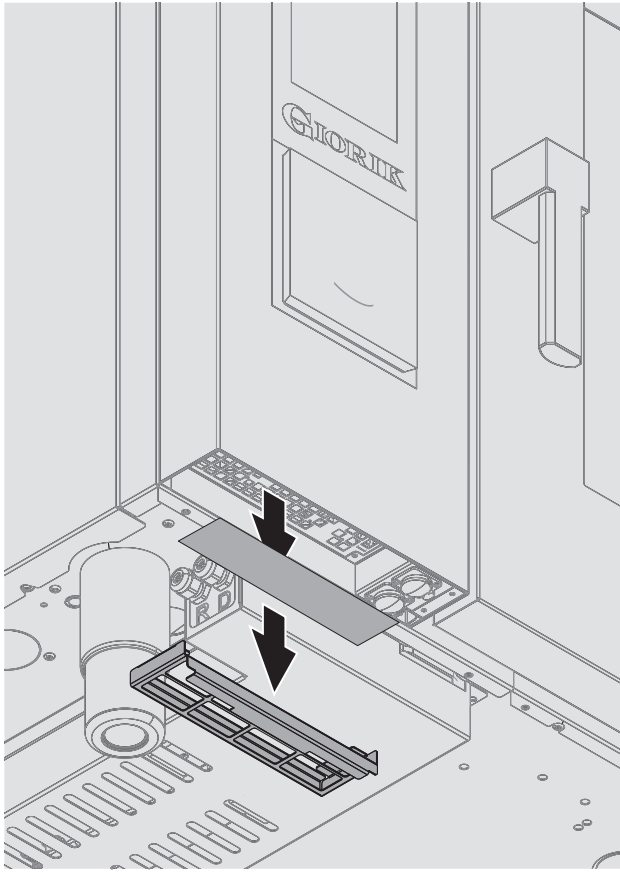
- 47** ▶ Cleaning the ventilation filter of the oven instrument panel should be done at least once a month washing the filter by hand in soapy water. To remove the filter, pull downwards with your fingers, applying force to the appropriate grip. It is advisable to replace the filter at least every year or even more frequently if the oven operates in environments where there is a high concentration of flour or similar substances. In any case, the filter must be replaced when it is worn or damaged; it must be requested as a spare part from the dealer.
Do not use the oven without a ventilation filter.

Cleaning the humidity discharge

- 48** ▶ The humidity discharge expels the vapours produced inside the cooking chamber. Check that it is always clean and perfectly free of obstructions.

Cleaning the sprayhead (only in mobile models)

- 49** ▶ Periodically remove the sprayhead as shown in the figure and leave it immersed in a solution of water and vinegar, possibly overnight. Rinse it carefully, dry it and put it back in place.

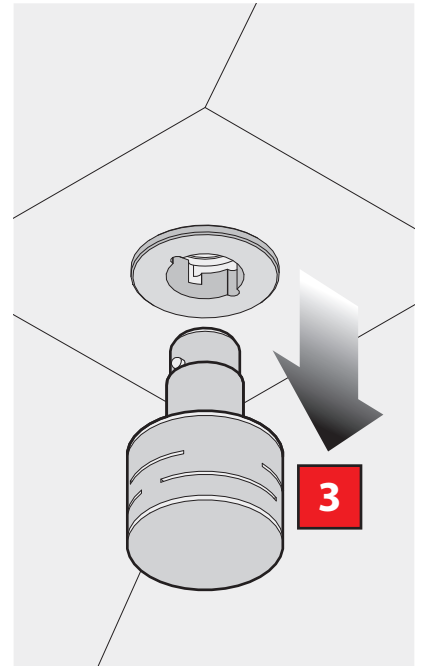
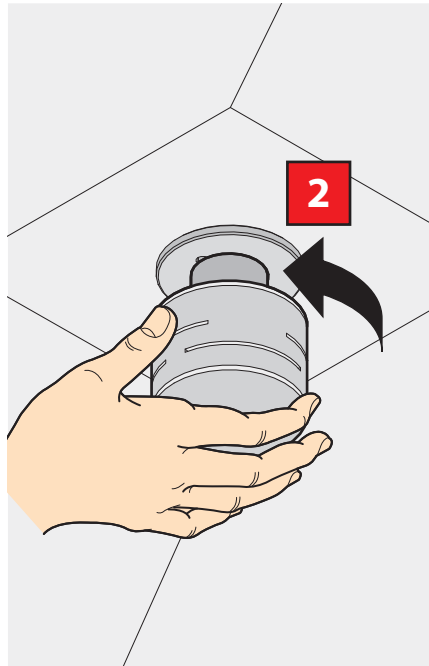
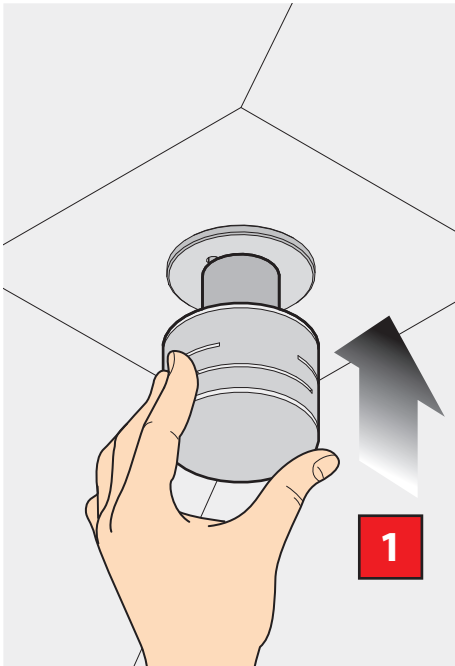


47



48

49



LAVAGGIO AUTOMATICI

50 ▶ Attendere che la camera di cottura raggiunga una temperatura inferiore ai 212°F o, eventualmente, utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 42**. Successivamente scegliere:

Ⓢ il programma di lavaggio più adatto allo sporco presente nella camera.

FORNI CARRELLATI

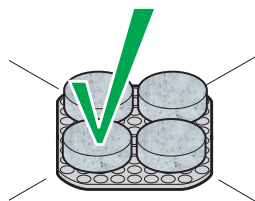
SOFT		1 ora e 15 min.	sporco leggero
NORMAL		1 ora e 30 min.	sporco normale
HARD		1 ora e 50 min.	sporco intenso
RISCIACQUO	il programma risciacquo non prevede l'utilizzo di alcun detergente		

FORNI IN APPOGGIO

SOFT		48 minuti	sporco leggero
NORMAL		53 min.	sporco normale
HARD		58 min.	sporco intenso
RISCIACQUO	il programma risciacquo non prevede l'utilizzo di alcun detergente		

⊕ Il Costruttore **raccomanda di utilizzare il proprio detergente**, specifico per il vostro forno: altri prodotti potrebbero essere incompatibili con i componenti funzionali ed estetici dell'apparecchiatura e causare danni non riconosciuti in garanzia.

⚠ Prima di avviare il lavaggio, se si utilizzeranno le pastiglie, posizionarle sulla griglietta presente sul fondo camera, una affiancata all'altra (utilizzare sempre i dispositivi di protezione personale - DPI, ad esempio dei guanti).






AUTOMATIC WASH CYCLES

50 ▶ Wait for the cooking cavity to reach a temperature below 212°F or, if necessary, use the **Chamber cooling function p. 42**.




Then choose:

Ⓢ a wash program suitable for cleaning the dirt in the chamber.

MOBILE OVENS

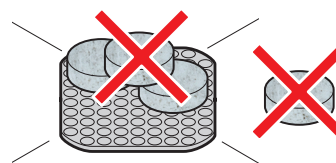
SOFT		1 hour and 15 min.	light dirt
NORMAL		1 hour and 30 minutes	normal dirt
HARD		1 hour and 50 minutes	intense dirt
RINSING PROGRAM	The rinse program does not involve the use of detergents		

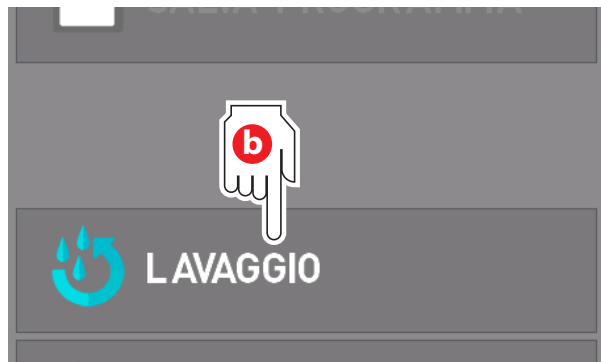
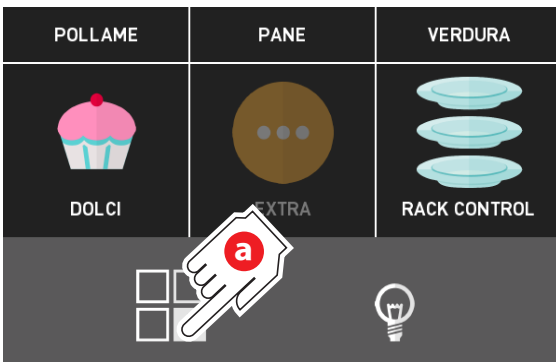
COUNTER-TOP OVENS

SOFT		48 minutes	light dirt
NORMAL		53 minutes	normal dirt
HARD		58 minutes	intense dirt
RINSING PROGRAM	The rinse program does not involve the use of detergents		

⊕ The Manufacturer **recommends using its own detergent**, specific for your oven. Other products may be incompatible with the functional and aesthetic components of the appliance and cause damage that the warranty does not cover.

⚠ Before starting the wash program, if tablets are used, place them on the drain screen on the bottom of the chamber next to each other (always use personal protective equipment - PPE, for example gloves).







selezione tipo di lavaggio

selecting the type of wash program



-  Su richiesta al Costruttore è disponibile una doccetta manuale optional per eseguire un risciacquo o un lavaggio manuale della camera forno.
-  Upon request, a manual hand shower is provided to rinse or wash the chamber.

51 ▶ **a** selezionare il tipo di lavaggio desiderato.

Avviare il lavaggio toccando il tasto 


b In base alle opzioni scelte, alcune schermate ricordano di pulire la guarnizione camera con un panno umido o di verificare il livello del detergente.


c Se è stata sostituita qualche tanica è necessario segnalare l'operazione toccando il tasto corrispondente:



d Una schermata indica la progressione del lavaggio suddivisa in quattro step:

prelavaggio	viene effettuata una fase a vapore "bagnato", senza immissione di detergente, per ammorbidire i residui più grossolani.
lavaggio	il lavaggio vero e proprio, con detergente.
risciacquo	un accurato risciacquo della camera del forno (tre cicli) per garantire la rimozione di qualsiasi traccia di detergente.
asciugatura	asciugatura ad aria della camera del forno.

 Se si cucinano spesso cibi "grassi" (es. porchette, arrosti, ecc.), **tra una cottura e l'altra** si consiglia di avviare il programma **risciacquo** per facilitare la pulizia finale e garantire sempre la massima igienicità.

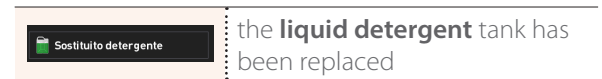
 Durante un lavaggio non aprire per nessuna ragione la porta del forno: pericolo di lesioni e di intossicazione a causa dei vapori. Il forno ha comunque una sicurezza che all'apertura della porta interrompe l'esecuzione di un lavaggio o di un risciacquo: questo fatto è segnalato da un messaggio. La chiusura della porta annulla il messaggio e fa ripartire il lavaggio/risciacquo.

51 ▶ **a** select the type of wash program you want.

Start the wash program by tapping 


b Based on the options chosen, some windows will remind you to clean the chamber gasket with a damp cloth or to check the detergent level.


c If you have replaced some tanks, you must signal the operation by tapping the relative key:



d A window will indicate the progress of the wash program divided into four steps:

pre-wash	a "wet" steam phase is carried out without using a detergent to soften coarse residue.
wash	the real wash cycle using a detergent.
rinse	rinse the chamber accurately (three cycles) to remove any trace of detergent.
drying	air drying the oven chamber.

 If you often cook fatty foods (e.g. pork roast, roasts, etc.), **between one cooking cycle and the other**, we recommend starting the **rinse** program to facilitate the final cleaning procedure and ensure the utmost hygiene.

 During a wash cycle, do not open the oven's door: risk of injuries and intoxication due to vapours. The oven is provided with a safety device, which stops the wash/rinse operation as soon as it is opened: this is highlighted by a message. Closing the door cancels the message and makes the washing/rinsing restart.

51 LAVAGGIO CON DETERGENTE LIQUIDO
WASHING WITH LIQUID DETERGENT

TIPI LAVAGGIO

 **LAVAGGIO HARD**

 **LAVAGGIO NORMALE**



d  **LAVAGGIO HARD**
LAVAGGIO

FASE 1: PRELAVAGGIO

FASE 2: LAVAGGIO

indica la fase in corso e la sua progressione
shows the current phase and its progression

Effettuare pulizia guarnizione porta prima di procedere.



Fatto

la guarnizione va pulita con un panno umido
clean the gasket using a damp cloth.

Verifica livelli taniche prima di iniziare il lavaggio

Livelli taniche a posto

Sostituito detergente



SOSTITUZIONE DELLE TANICHE DEL DETERGENTE

52 ▶ L'apparecchiatura, nella parte inferiore, è provvista di un tubicino trasparente collegato ad una pompa interna per il pescaggio del detergente.

Va inserito all'interno della tanicha, accertandosi che tocchi il fondo.

+ Il Costruttore **raccomanda di utilizzare il proprio detergente**, specifico per il vostro forno: altri prodotti potrebbero essere incompatibili con i componenti funzionali ed estetici dell'apparecchiatura e causare danni non riconosciuti in garanzia.

53 ▶ La tanicha va posizionata **unicamente a terra**, accertandosi che non sia di intralcio per il passaggio delle persone. Evitare di appoggiarla sopra il forno o vicino ad altre apparecchiature o oggetti caldi.

! Durante le operazioni di prima installazione o cambio della tanicha del detergente **utilizzare strumenti di protezione personale** (es. occhiali protettivi e guanti). Non toccare con le mani nude il detergente. In caso di contatto con la pelle o gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua corrente e contattare immediatamente un medico.

! La scheda di sicurezza e composizione chimica del detergente è disponibile su richiesta al Costruttore. Si consiglia di richiederla e di tenerla in luogo accessibile agli operatori.

Al primo lavaggio successivo alla sostituzione della tanicha va segnalata l'operazione toccando il tasto corrispondente a quanto effettuato:

 Sostituito detergente è stata sostituita la tanicha del **detergente liquido**

REPLACING THE DETERGENT

52 ▶ At the bottom of the appliance there is a transparent tube connected to an internal pump to supply the detergent.

It must be inserted into the tank, making sure that it touches the bottom.

+ The manufacturer **recommends using its own detergent**, specific for your oven. Other products may be incompatible with the functional and aesthetic components of the appliance and cause damage that the warranty does not cover.

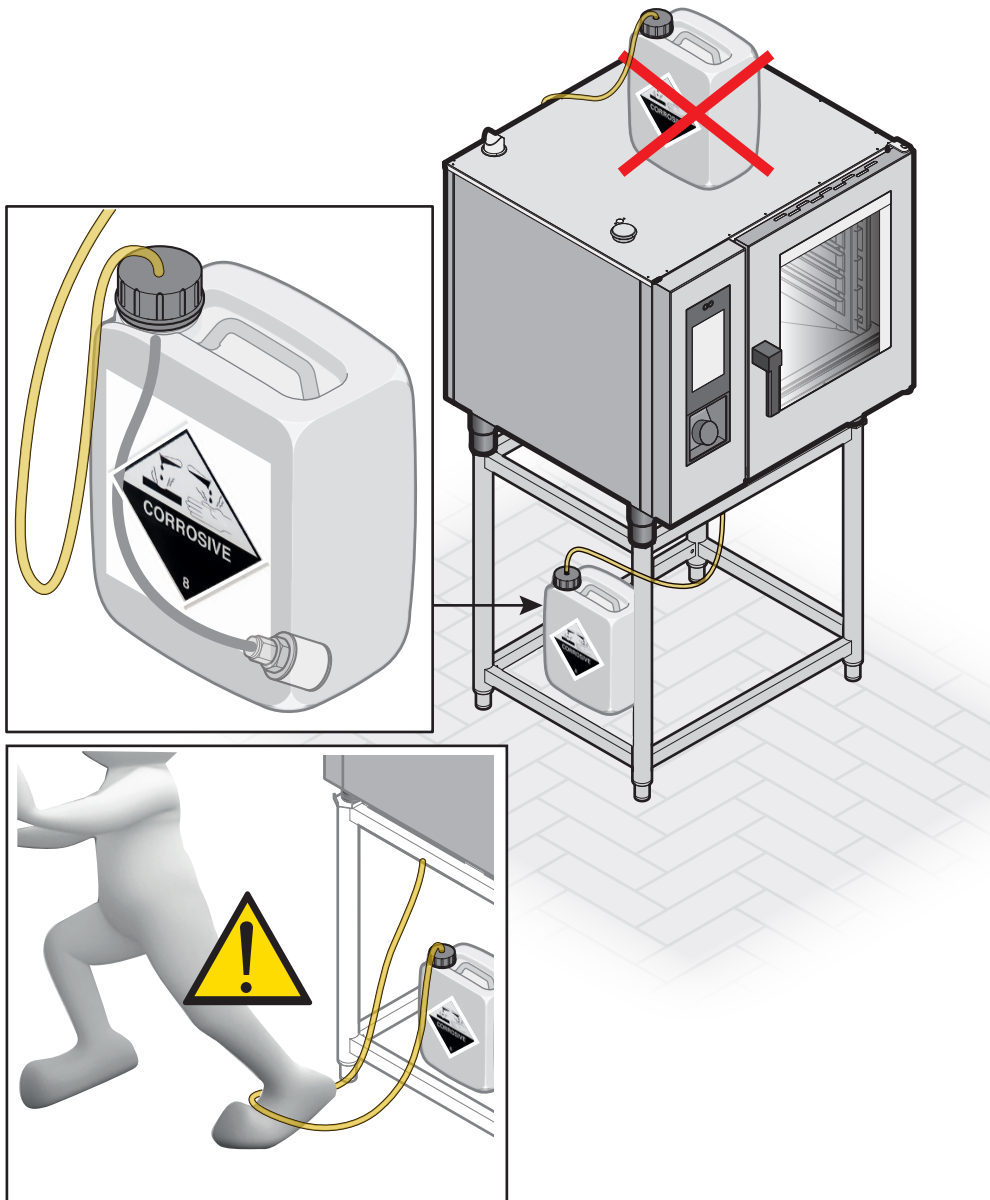
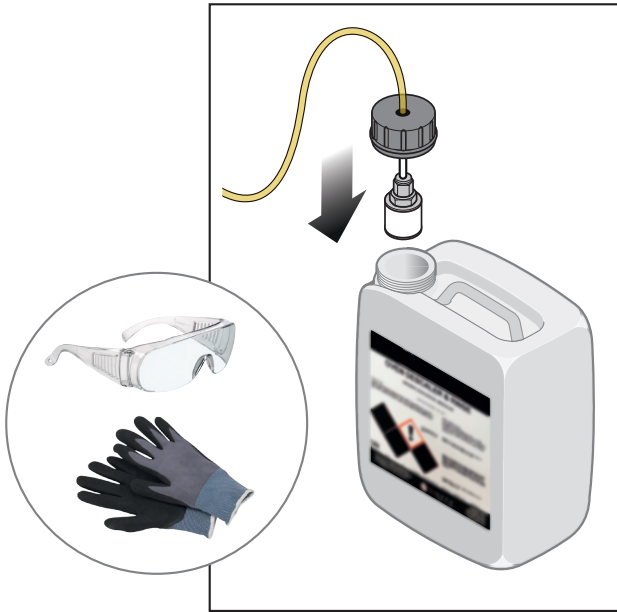
53 ▶ The tank must be placed **on the floor**, making sure that it does not obstruct people going past. Do not place it on the oven or near other hot appliances or objects.

! During the initial installation operations or when changing the detergent tank, **use PPE** (e.g. protective goggles and gloves). Do not touch the detergent with bare hands. In case of contact with skin or eyes, rinse thoroughly with running water and contact a doctor immediately.

! Ask the manufacturer to provide the safety information and chemical composition data sheets of the detergent. Keep them somewhere accessible to the operators.

At the first wash cycle after replacing the tank, you must report having carried out the operation by tapping the relative key:

 Sostituito detergente the **liquid detergent** tank has been replaced



INTERRUZIONE DI UN LAVAGGIO IN CORSO

L'interruzione di un lavaggio è un evento da considerare con attenzione perchè i residui di detergente, se non accuratamente rimossi, potrebbero contaminare le successive cotture. L'interruzione volontaria da parte dell'utilizzatore è quindi sconsigliata.

Si potrebbero però presentare due casi diversi.

- a** Se durante un lavaggio **viene tolta tensione al forno per meno di due minuti** (es. un brevissimo blackout), al ripristino dell'alimentazione il forno riprende il lavaggio da dove si era interrotto senza dare nessuna segnalazione e senza bisogno di alcun intervento da parte dell'utente.
- b** Se invece la mancanza di alimentazione si protrae **oltre i due minuti o l'utilizzatore ha assoluto bisogno di interrompere il lavaggio**, si potrebbero presentare i casi seguenti:

interruzione durante la fase di...	
prelavaggio	INTERRUZIONE CONSENTITA Premere il tasto STOP
lavaggio	INTERRUZIONE CONSENTITA Premere il tasto STOP successivamente, il forno passa automaticamente ad una fase di risciacquo che non è possibile interrompere in alcun modo
risciacquo	INTERRUZIONE NON CONSENTITA
asciugatura	INTERRUZIONE CONSENTITA Premere il tasto STOP l'interruzione è immediata

Al ripristino appare una segnalazione dell'interruzione elettrica, parte un segnale acustico e viene effettuato automaticamente un risciacquo che non è possibile interrompere in alcun modo

STOPPING A WASH CYCLE IN PROGRESS

Consider the event to stop a wash cycle carefully, as detergent residue may contaminate subsequent cooking cycles, if not accurately removed. Therefore, we strongly recommend not to stop a wash cycle in progress.

However, the following two cases may occur:

- a** If during a wash cycle **there is a power outage that lasts less than two minutes** (e.g. a short blackout), the oven resumes the wash cycle upon restoring the power supply without providing any warning and without the need for any manual intervention.
- b** If the power outage lasts **more than two minutes or you are forced to stop the wash cycle**, you may deal with the following cases:

Interruption during the...	
pre-wash	INTERRUPTION ALLOWED Press the STOP key
wash	INTERRUPTION ALLOWED Press STOP . The oven automatically switches to a rinse phase, which cannot be interrupted in any way.
rinse	INTERRUPTION NOT ALLOWED
drying	INTERRUPTION ALLOWED Press STOP the wash cycle stops immediately

Upon restoring the power supply, a message warns about the power outage and a buzzer starts beeping. A rinse cycle starts automatically, which cannot be interrupted in any way.

D2. Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e idrica;
- preferibilmente passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina;

Al primo riutilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica e idrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;



Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

D3. Smaltimento a fine vita

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"



Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stato immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti). E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate: ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)

al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

D2. Inactivity

During periods of inactivity, take the following precautions:

- disconnect the appliance from the power and water supplies;
- preferably rub a soft cloth lightly doused with Vaseline oil on all stainless steel surfaces;

Before reusing the appliance:

- clean the appliance and its accessories thoroughly;
- reconnect the appliance to the power and water supplies;
- inspect the appliance before using it again;



To ensure that the appliance is in perfect condition in terms of use and safety, an authorised service centre should perform maintenance and inspections at least yearly.

D3. Disposal

Pursuant to WEEE Directive 2012/19/EU on electrical and electronic equipment waste.



The crossed-out wheeled bin symbol specifies that the product was placed on the market after 13 August 2005 and that at the end of its useful life it should be collected separately and not disposed of with other waste.

All appliances are made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanized steel, copper, etc.) in percentages above 90% by weight. Before disposal, make the appliance unusable by removing the power cable and all compartment or cavity closure devices (where present). Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember "the polluter pays". Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

Information on disposal in Italy

In Italy WEEE equipment must be delivered: to Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms) to the dealer where you buy new equipment, which is required to collect it free of charge ("one against one" collection).

Information on disposal in European Union countries

The EU Directive on WEEE appliances has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this appliance, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.



La vostra apparecchiatura è affidabile e robusta ma talvolta possono sorgere piccoli problemi che, grazie ai nostri Centri di Assistenza saranno prontamente risolti.

Per conoscere quello più vicino a voi contattare il Costruttore o il Rivenditore dopo aver rilevato i dati del forno:

Matricola (S/N).....

Modello apparecchiatura.....

Data fattura.....

Numero fattura.....

Nell'attesa dell'intervento dell'Assistenza tecnica staccare il forno dall'alimentazione elettrica ed idrica.

Indirizzo del fabbricante

Indirizzo del Costruttore:

Giorik US Corporation

Giorik S.p.A.

101 East McBee Avenue, Greenville, South Caroli-

na 29601 USA

32036 Sedicò BL

Tel. 1-833-446-7451

T +39.0437.807200

F +39.0437.807001

email: service@giorikus.com

info@giorik.com

<http://www.giorik.com>

Or visit www.giorikus.com



Se vi fosse la necessità di sostituire dei pezzi guasti, conservarli e affidarli all'installatore incaricato per la sostituzione affinché li invii al Costruttore per le verifiche del caso.



Se vi fosse la necessità di inviare il forno o dei pezzi ad un Centro di Assistenza o al Costruttore (dopo aver chiesto previa autorizzazione agli stessi) è necessario utilizzare l'imballo ORIGINALE. Se non fosse stato conservato, utilizzare un imballo proprio avendo cura che:

- il cristallo sia ben protetto da spessi pannelli in polistirolo;
- gli angoli e i fianchi in lamierato siano protetti da possibili urti, a questo scopo usare angolari e spessi pannelli in polistirolo su tutti i lati e gli angoli;
- la porta sia ben chiusa (eventualmente bloccarla con del nastro adesivo interponendo del cartone);
- il forno appoggi su un pallet di legno e sia bloccato ad esso mediante reggette in nylon o nastro adesivo robusto (evitare il diretto contatto tra forno e nastro adesivo interponendo del cartone);
- i piedini siano ben protetti da possibili urti.

Completare l'imballo inserendo il forno e le protezioni all'interno di una robusta scatola di cartone; si consiglia di scrivere all'esterno "FRAGILE" e "NON ROVESCIARE".



Non tentare di riparare il forno da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato e richiedere ricambi ORIGINALI.

Your appliance is reliable and strong. However, minor problems may occur, which will be promptly solved by our Support Service.

To know the support service near you, contact the Manufacturer or Retailer specifying the oven's data:

Serial number (S/N).....

Appliance model.....

Invoice date.....

Invoice number.....

While you are waiting for the technical support to intervene, disconnect the oven from the water mains and power supply.

Manufacturer's address:

Giorik US Corporation

101 East McBee Avenue, Greenville, South Caroli-

na 29601 USA

Tel. 1-833-446-7451

Tel. 1-833-446-7451

Tel. 1-833-446-7451

email: service@giorikus.com

Or visit www.giorikus.com



To replace faulty parts, take them to an authorised installer who will send the parts to the manufacturer for running appropriate checks.



If you need to send the oven or any parts to a service centre or to the manufacturer (after first requesting authorisation from them), you must use the ORIGINAL packaging. If it is no longer available, use your own packaging, making sure that:

- glass surfaces are protected using thick polystyrene panels;
- the sheet metal corners and sides are protected against impacts. For this purpose, use corner pieces and thick polystyrene panels on all the sides and corners;
- the door is closed (block it with adhesive tape placing a piece of carton between the door and the tape);
- the oven is placed on a wooden pallet and blocked using nylon straps or sturdy adhesive tape (place a piece of carton between the oven and the tape, so that they do not get in contact);
- the feet are protected against possible impacts.

Complete the packaging by inserting the oven and guards inside a sturdy cardboard box. We recommend writing "FRAGILE" and "DO NOT OVERTURN IT" on the box.



Do not try to repair the oven as this could cause serious harm to people, animals or property and would render the warranty null and void. Always request the intervention of an authorised service centre and request ORIGINAL spare parts.

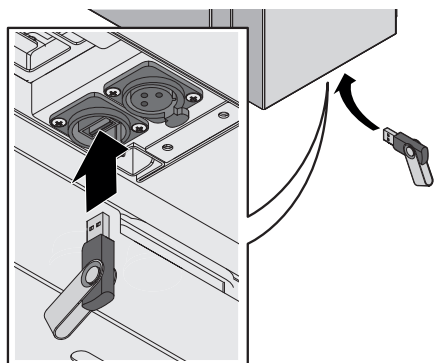
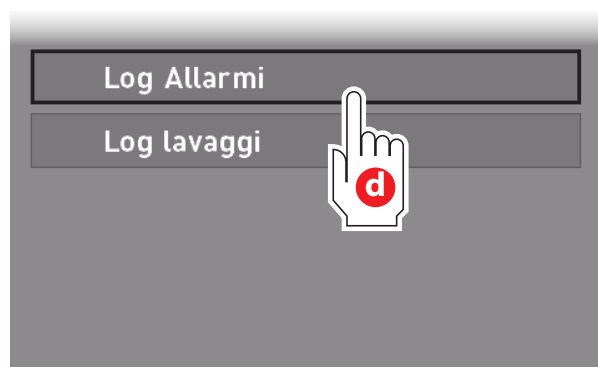
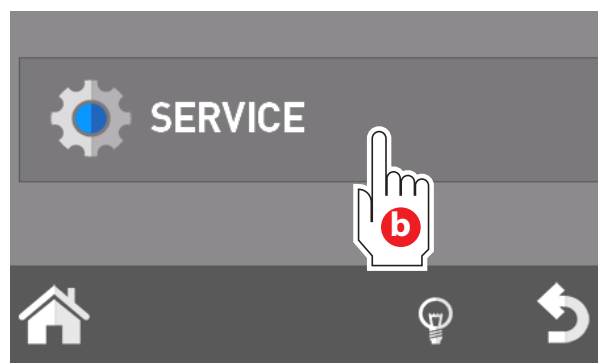
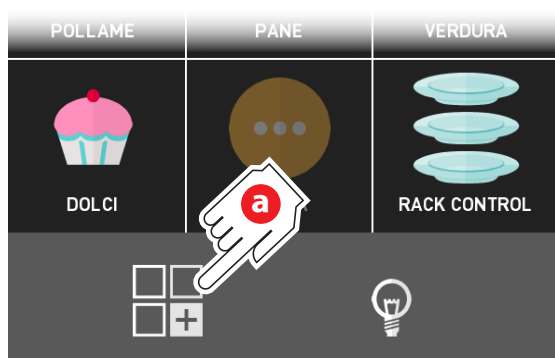
E1. Visualizzazione allarmi

L'apparecchiatura tiene in memoria tutti gli allarmi intercorsi e permette di scaricarli su una chiavetta USB propria prima di cancellarli.

E1. Alarm display

The appliance stores all the alarms triggered and allows you to save them to a USB stick before deleting them.

54



Esporta i messaggi di allarme intercorsi in una chiavetta USB personale (la presa USB si trova sotto al cruscotto del forno)

Export the messages about the triggered alarms to a USB stick (the USB socket is underneath the oven instrument panel)



E2. Lista allarmi

ALLARME		DESCRIZIONE	AZIONE
E000	Errore sonda camera	Guasto sonda rilevazione temperatura camera di cottura	Blocco cottura.
E003	Allarme inverter	Allarme scheda controllo motore.	Blocco cottura.
E001	Sicurezza motore 1	Allarme sicurezza termica motore forno (superiore se 2)	Blocco cottura. Ripristino automatico
E002	Sicurezza camera	Allarme sicurezza termica sovratemperatura camera cottura forno	Blocco cottura. Ripristino manuale da parte di un tecnico autorizzato
E008	Comunicazione PWM	Errore comunicazione con scheda controllo bruciatore PWM	Blocco cottura. Ripristino manuale
E006	Sicurezza motore 2	Allarme sicurezza termica motore forno inferiore	Blocco cottura. Ripristino automatico
E004	Allarme alta temperatura scheda - PULIRE IL FILTRO	Allarme di sovratemperatura scheda forno	Blocco cottura.
E030	Preallarme alta temperatura scheda - PULIRE IL FILTRO!	Preallarme di sovratemperatura scheda forno	Blocco cottura. Ripristino manuale
E005	Mancanza di comunicazione con la base	Problemi di comunicazione seriale tra scheda touch e scheda base	Blocco cottura.
E031	Errore sonda spillone	Problemi di rilevazione della sonda spillone	Blocco cottura. Ripristino automatico
E032	Mancanza tensione elettrica	Mancanza di alimentazione elettrica esterna	Blocco cottura. Ripristino manuale
E038	Errore contaltri	Allarme mancanza acqua per lavaggio	Blocco lavaggio. Ripristino manuale
E034	Allarme Air Flow 1	Problema pressostato sicurezza aria bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E036	PWM 1	Problema sistema di controllo velocità ventilatore del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E009	Comunicazione PWM 2	Problema di comunicazione digitale con scheda di controllo velocità ventilatore del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E023	Allarme mancanza Gas	Mancata accensione e/o rilevazione fiamma del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E035	Allarme Air Flow 2	Problema pressostato sicurezza aria bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E039	PWM 2	Problema sistema di controllo velocità ventilatore del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E033	Allarme mancanza gas 2	Mancata accensione e/o rilevazione fiamma del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale

SOLUZIONI	NOTE
chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona e comunicare il codice di errore specifico apparso (esempio 'allarme inverter codice 8')	
chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Pulire il filtro del cruscotto vano tecnico  fig. 47). Non spegnere alimentazione esterna del forno. Chiamare servizio assistenza tecnica o Rivenditore se ripetitivo.	
Pulire il filtro del cruscotto vano tecnico  fig. 47). Non spegnere alimentazione esterna del forno. Chiamare servizio assistenza tecnica o Rivenditore se ripetitivo.	
Spegnere e riaccendere la macchina. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare di aver inserito la sonda spillone nel connettore. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Premere la manopola per reset allarme. Verificare se c'è stata interruzione nella linea di alimentazione elettrica. Se ripetitivo: Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare che il rubinetto dell'acqua sia aperto. Premere manopola per reset allarme. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare che il camino di uscita dei gas combustibili sia libero. Premere la manopola per effettuare il reset. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere la manopola per effettuare il reset; togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere la manopola per effettuare il Reset; togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Accertarsi che arrivi gas al forno (verificare che il rubinetto e le elettrovalvole di intercettazione del gas, a monte del forno, siano aperti e attivi). Accertarsi che accidentalmente non siano stati scambiati FASE e NEUTRO nell'alimentazione elettrica (far controllare ad un tecnico che tra la scocca del forno (terra) e la fase ci sia una tensione di 230V). Premere la manopola per almeno un secondo per effettuare il reset (potrebbe essere necessario ripetere l'operazione più volte) Se il problema persiste contattare l'assistenza.	
Verificare che il camino di uscita dei gas combustibili sia libero. Premere la manopola per effettuare il reset. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere la manopola per effettuare il reset; togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Accertarsi che arrivi gas al forno (verificare che il rubinetto e le elettrovalvole di intercettazione del gas, a monte del forno, siano aperti e attivi). Accertarsi che accidentalmente non siano stati scambiati FASE e NEUTRO nell'alimentazione elettrica (far controllare ad un tecnico che tra la scocca del forno (terra) e la fase ci sia una tensione di 230V). Premere la manopola per almeno un secondo per effettuare il reset (potrebbe essere necessario ripetere l'operazione più volte) Se il problema persiste contattare l'assistenza.	

E2. Alarm log

ALARM		DESCRIPTION	ACTION
E000	Chamber probe failure	Cooking chamber temperature detection probe failure	Cooking stopped.
E003	Inverter alarm	Motor control board alarm.	Cooking stopped.
E001	Motor safety 1	Oven motor thermal safety alarm (higher if 2)	Cooking stopped. Automatic reset
E002	Chamber safety	Oven cooking chamber overtemperature thermal safety alarm	Cooking stopped. Manual reset by authorised technician
E008	PWM Communication	Communication error with PWM burner control board	Cooking stopped. Manual reset
E006	Motor safety 2	Lower oven motor thermal safety alarm	Cooking stopped. Automatic reset
E004	Electronic board temperature alarm - CLEAN THE FILTER	Oven board overtemperature alarm	Cooking stopped.
E030	Electronic board temperature pre-alarm - CLEAN THE FILTER!	Oven board overtemperature pre-alarm	Cooking stopped. Manual reset
E005	No communication with the base	Serial communication problems between the touch board and the base board	Cooking stopped.
E031	Core probe failure	Core probe detection problems	Cooking stopped. Automatic reset
E032	No power.	No external power supply	Cooking stopped. Manual reset
E038	Flowmeter failure	No wash water alarm	Wash block. Manual reset
E034	Air Flow Alarm 1	Pressure switch problem burner air safety	Cooking stopped. Manual reset
E036	PWM 1	Problem with burner fan speed control system	Cooking stopped. Manual reset
E009	PWM 2 Communication	Problem with digital communication with burner fan speed control board	Cooking stopped. Manual reset
E023	Ignition alarm	Failed start-up and/or burner flame detection	Cooking stopped. Manual reset
E035	Air Flow 2 Alarm	Pressure switch problem burner air safety	Cooking stopped. Manual reset
E039	PWM 2	Problem with burner fan speed control system	Cooking stopped. Manual reset
E033	Ignition alarm 2	Failed start-up and/or burner flame detection	Cooking stopped. Manual reset

SOLUTIONS	NOTES
Contact the technical support service or your local retailer	
Contact the technical support service or your local retailer and communicate the displayed error (e.g. "inverter alarm code 8")	
Contact the technical support service or your local retailer	
Contact the technical support service or your local retailer	
Contact the technical support service or your local retailer	
Contact the technical support service or your local retailer	
Clean the technical compartment instrument panel filter  fig. 47). Do not disconnect the oven's external power supply. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer.	
Clean the technical compartment instrument panel filter  fig. 47). Do not disconnect the oven's external power supply. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer.	
Switch the appliance off and on again. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer	
Make sure you have inserted the core probe into the connector. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer	
Press the knob to reset the alarm. Check if a power outage occurred. If the problem persists: contact the technical support service or your local retailer	
Check that the water is turned on at the tap. Press the knob to reset the alarm. Contact the technical support service or your local retailer	
Check that the flue gas outlet duct is free. Press the knob to reset. If the problem persists, contact the customer support service	
Press the knob to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	
Press the knob to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	
Make sure that the oven is receiving gas (check that the gas shut-off valve and solenoid valves to the oven are open and active). Check that PHASE and NEUTRAL have not been swapped by accident in the power supply (have a technician check that there is a voltage of 230V between the oven body (earth) and the phase). Push the knob for at least one second to reset (it may be necessary to repeat the operation several times). If the problem persists, contact support.	
Check that the flue gas outlet duct is free. Press the knob to reset. If the problem persists, contact the customer support service	
Press the knob to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	
Make sure that the oven is receiving gas (check that the gas shut-off valve and solenoid valves to the oven are open and active). Make sure that PHASE and NEUTRAL have not been swapped by accident in the power supply (have a technician check that there is a voltage of 230V between the oven body (earth) and the phase). Push the knob for at least one second to reset (it may be necessary to repeat the operation several times). If the problem persists, contact support.	



Giorik S.p.A.

Via Cavalieri Vittorio Veneto, 14
32036 Sedico BL

T +39.0437.807200

F +39.0437.807001

info@giorik.com

<http://www.giorik.com>

