

Leggere le istruzioni prima di installare l'apparecchio. Istruzioni originali
Read the instructions before installing the appliance. Translation of the original instructions

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

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

SN-R

⚠ WARNING

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA - LEGGERE PRIMA

Il presente manuale è destinato esclusivamente agli installatori qualificati di apparecchi elettrici 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 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.

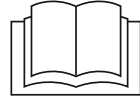


Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, idrica e chiudere il rubinetto di intercettazione gas (solo per modelli a gas) prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, ordinaria e straordinaria.



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 8 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 devono giocare


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 8 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 user maintenance


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 detergenti; 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 detergenti in quanto essi potrebbero causare lesioni e ustioni per contatto e inalazione.


 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.


 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 igni-


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),


fugo e non 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 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 o del brillantante utilizzare strumenti di protezione personale (es. occhiali protettivi e guanti).

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 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 first installation or when changing the

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.



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 perchè, 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

detergente or rinse agent tank, use personal protective equipment (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


tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche con cavo di messa a terra di colore giallo verde.


 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 fuoriuscita di vapori bollenti.


 ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi


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


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

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. Affinchè 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 Fabbrikante.



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	in 1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
----------------------------------	-------------------------------



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	1.5 - 3 bar (150 - 300kPa)
----------------------	----------------------------

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'apparecchiatura stessa o di altre apparecchiature nelle immediate vicinanze accertarsi che il



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!)



When moving the appliance itself or other appliances in the immediate vicinity, make sure

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.

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

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

SAVE THESE INSTRUCTIONS

A2. Spiegazione pittogrammi

A2. Pictograms

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

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



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



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



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



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



Consigli e informazioni utili



Tips and useful information



Simbolo di messa a terra



Earthing symbol



Simbolo di equipotenziale



Equipotential symbol



Leggere il manuale di istruzioni



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

INDEX SECTION B

p. 12	Cooking and safety recommendations
p. 14	Power failure during the cooking process
p. 14	Arranging the food in the trays
p. 15	Cooking phases
p. 16	Reset in the event of 'No gas' alarm (only for gas-fired models)
p. 19	Cooking methods
p. 20	How to use the core probe

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);
- **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. 44** 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.

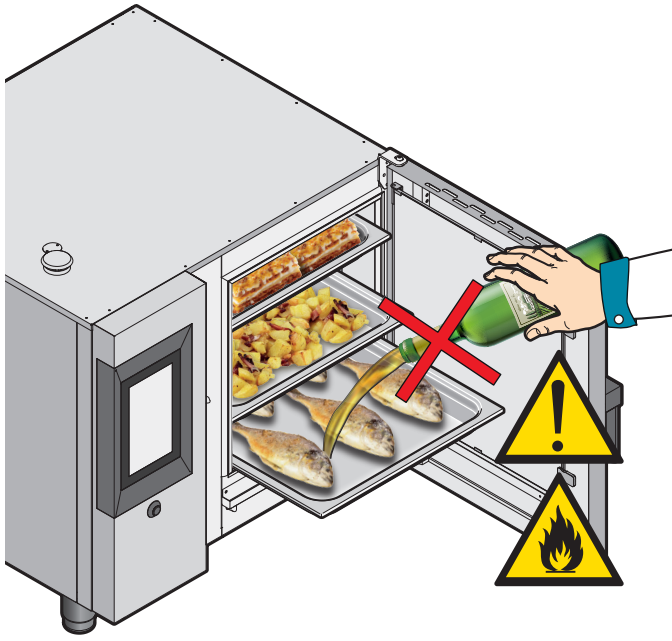
B1. Cooking and safety recommendations

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:

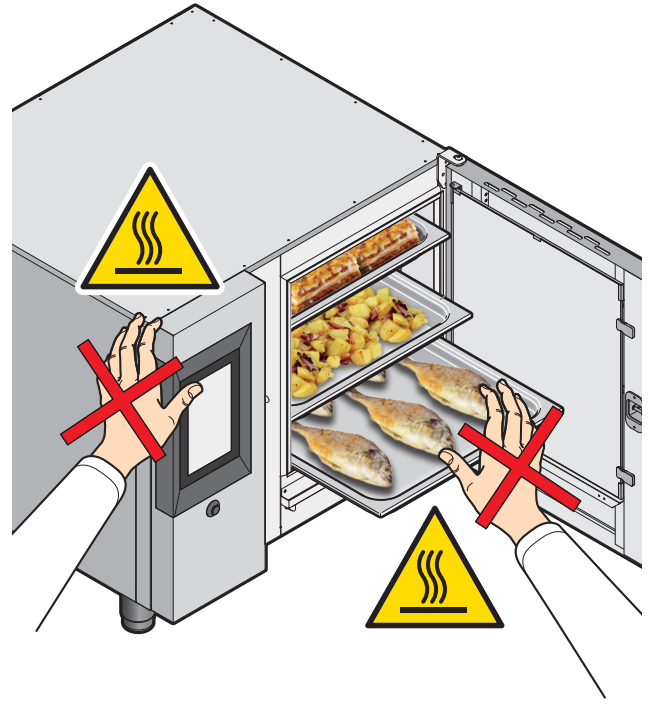
- **1** ▶ do not use highly flammable foods or liquids while cooking (e.g. alcohol);
- **2** ▶ while cooking and until the oven cools off, **be careful not to touch the inner and outer parts** of the oven as they could be very hot (above 140°F);
- **3** ▶ **do not place trays, hot or cold containers 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 44**, 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.

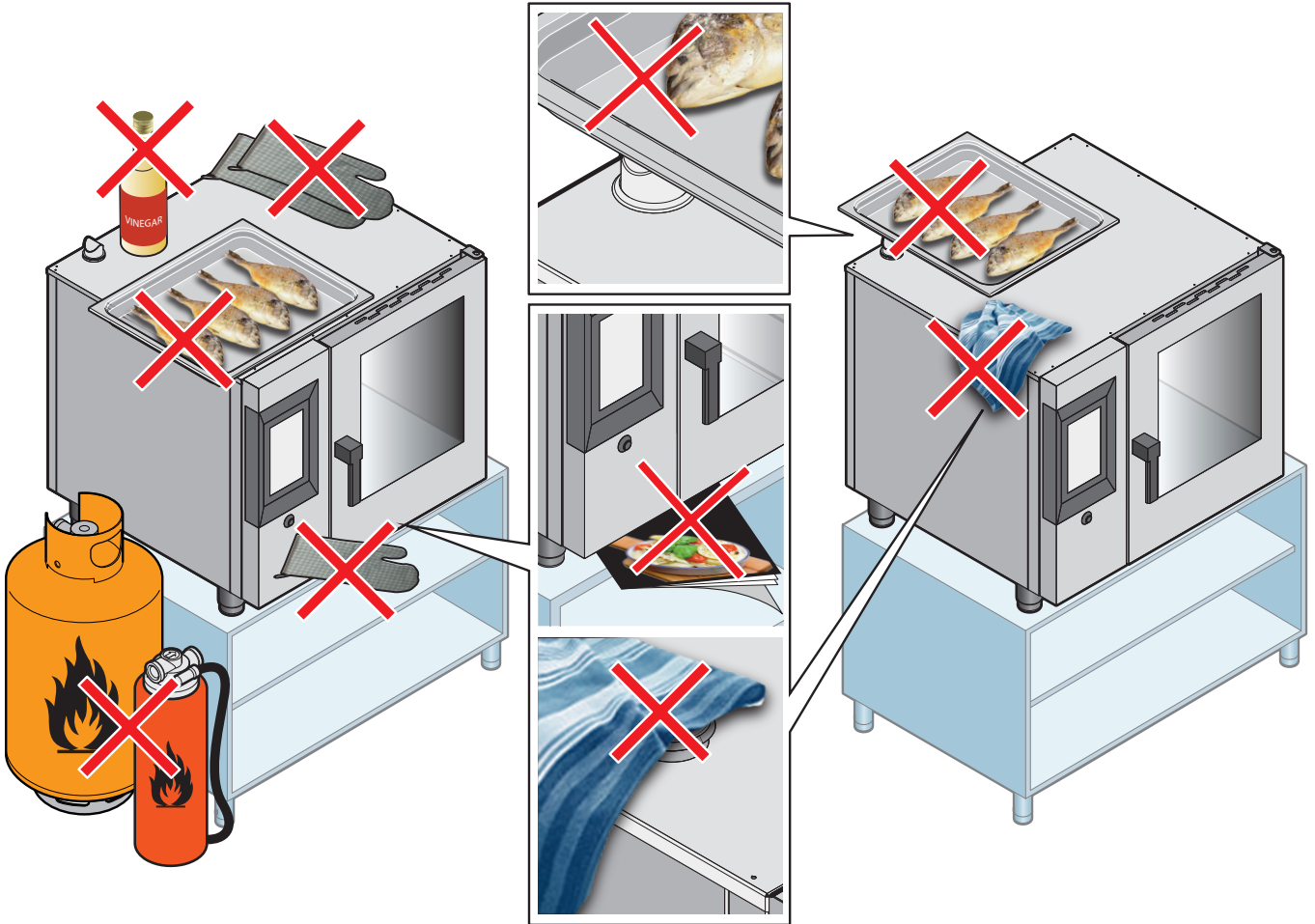


1



2

3



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; premere su "X" in alto a destra nella schermata.

+ 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).

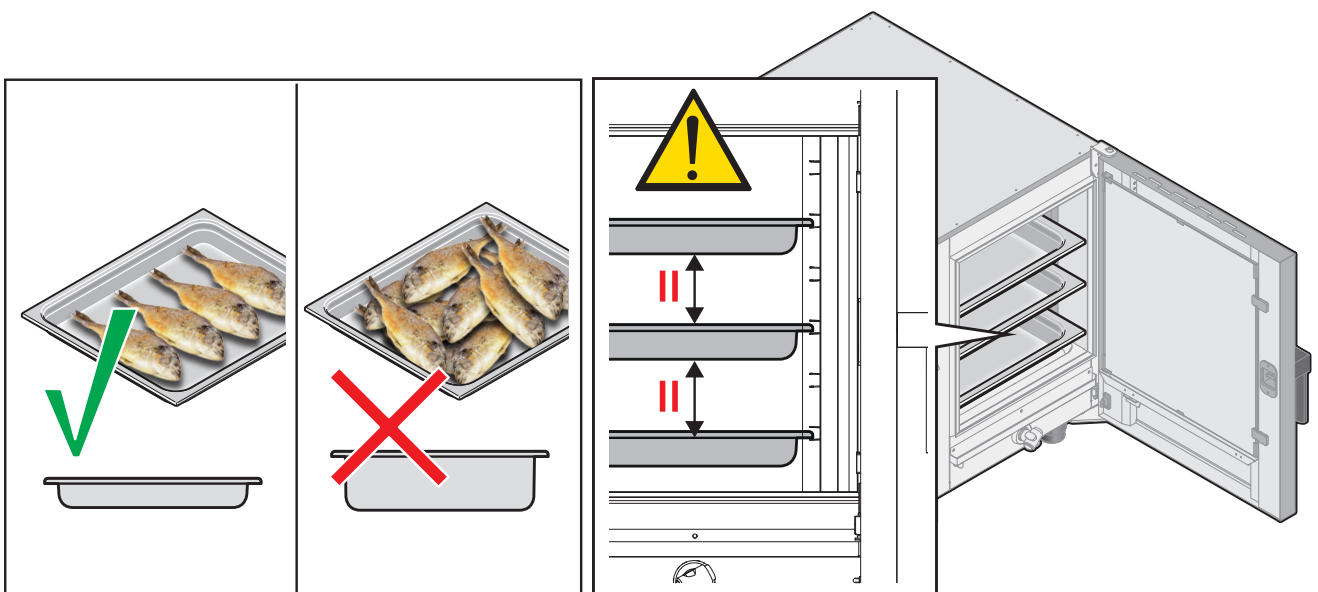
B3. Arranging the food in the trays

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*);
- **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.



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*);
- **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.



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 4/5 Messaggio di testo Message	5 STEP 5/5 Mantenimento Keep warm
temperatura: 320°F	tipo: convezione durata: 10 minuti temperatura: 446°F velocità ventole: 5 sfiato camino: chiuso	tipo: combinata durata: 176°F al cuore temperatura: 374°F velocità ventole: 2 umidità al 70%	aggiungere salsa	tipo: mantenimento durata: infinito temperatura: 158°F velocità ventole: 5 sfiato camino: chiuso
temperature: 320°F	type: convection duration: 10 minutes temperature: 446°F fan speed: 5 flue vent: closed	type: combi duration: 176°F (core temperature) temperature: 374°F fan speed: 2 70% humidity	add sauce	type: keep warm duration: endless temperature: 158°F fan speed: 5 flue 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 "RESET" 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 'No gas' 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 "RESET" for one second to reset the oven.

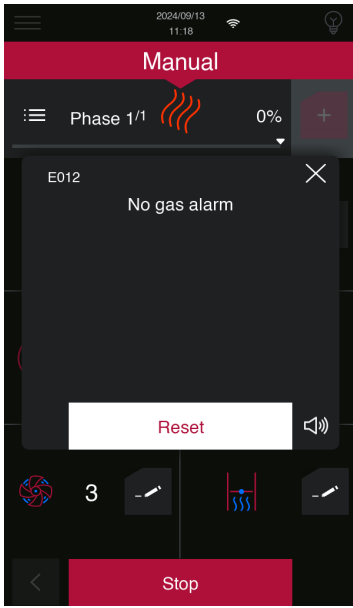
After the reset, the appliance will make three more ignition attempts; if still no gas is detected, the alarm screen will reappear.

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

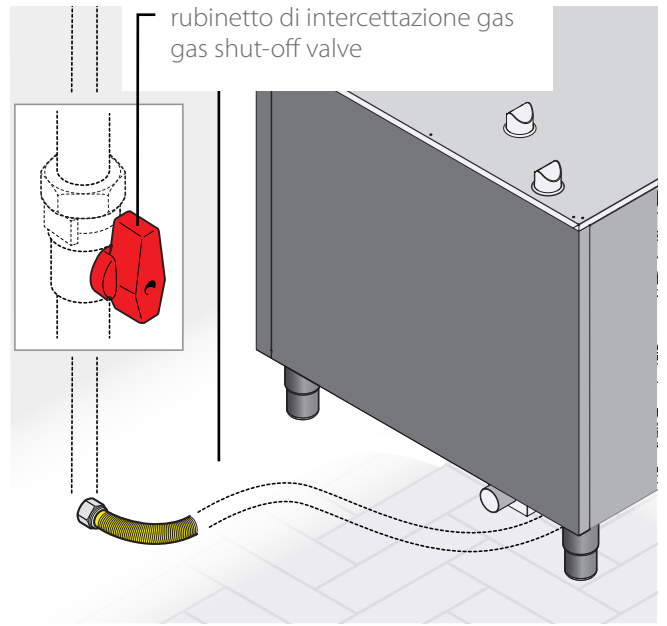
If these attempts are unsuccessful, contact a specialist service centre.



5



6



ASSISTENZA
SUPPORT

MANUTENZIONE
MAINTENANCE

UTILIZZO
USE

NOZIONI IMPORTANTI
IMPORTANT INFORMATION

AVVERTENZE
WARNINGS

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>	from 86°F to 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 86°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 86°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 86°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 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 86°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 Foods cook with a humidity percentage set by the user. Ventilation inside the cooking chamber ensures quick and even cooking.</p>	from 86°F to 518°F	settable from 0% to 100%,	the oven opens and closes the flue vent automatically	<ul style="list-style-type: none"> - cooking of the dishes that must remain soft inside (e.g. poultry) - leavening
 <p>Steam cooking Food is cooked through steam, which is evenly spread by the fans at a variable speed.</p>	from 86°F to 248°F	100% fixed humidity (non-modifiable)	flue 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 It allows you to set a type of cooking suitable for using the external smoke device (optional).</p>	da 50°F a 392°F	humidity cannot be added	open or closed flue	<ul style="list-style-type: none"> - meat cooking
 <p>Keep warm keeps the temperature of the cooked food constant for a set or indefinite time</p>	from 86°F to 248°F	settable from 0% to 100%,	flue vent always closed	<ul style="list-style-type: none"> - keeping cooked food warm


B7. Come usare la sonda al cuore

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) nella parte frontale 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.

 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

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 (counter-top ovens) or on the instrument panel front (ovens with trolley) and remove the red rubber cover on the tip.


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 it back into its **magnetic support** on the left side of the oven.

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

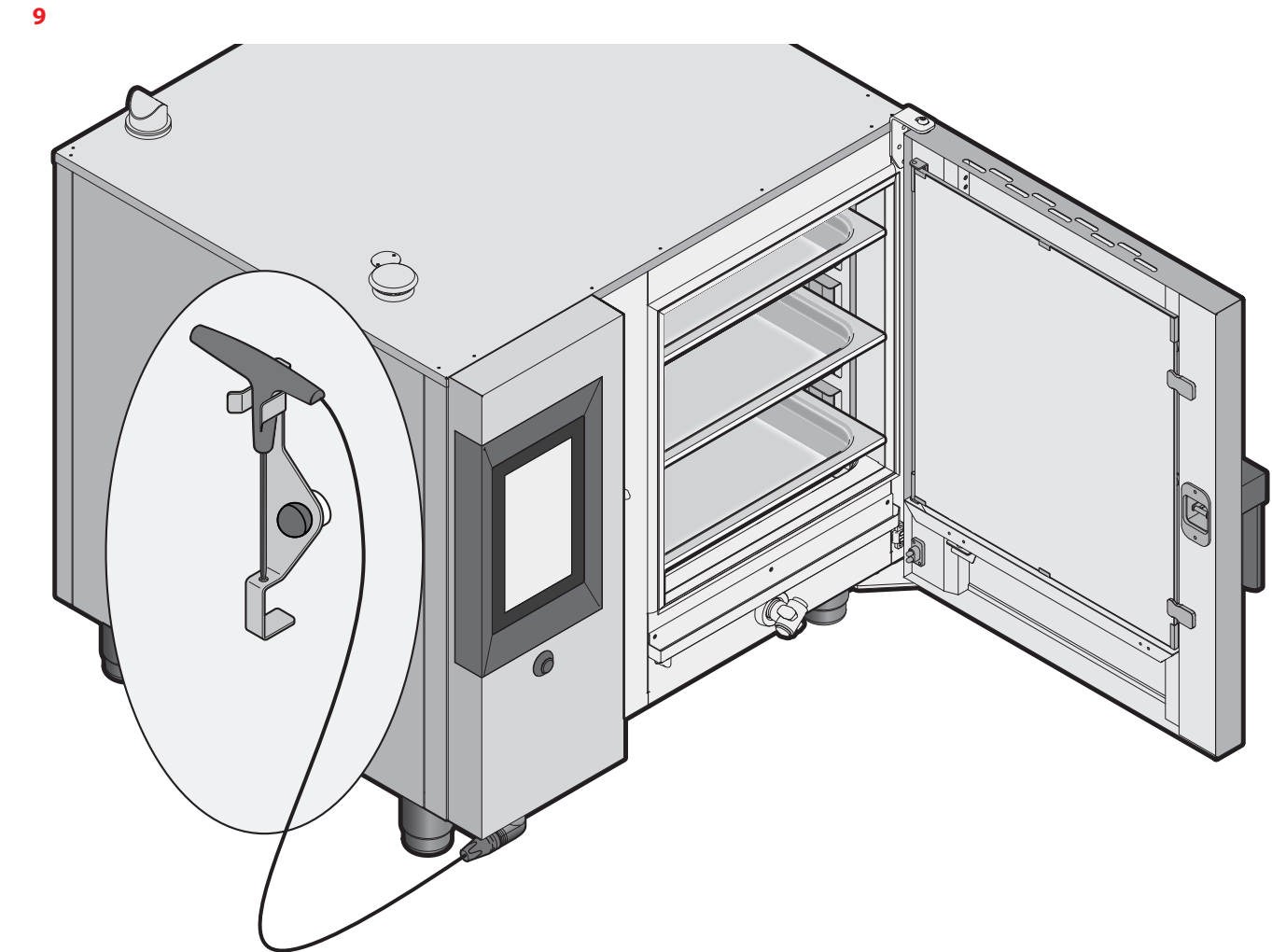
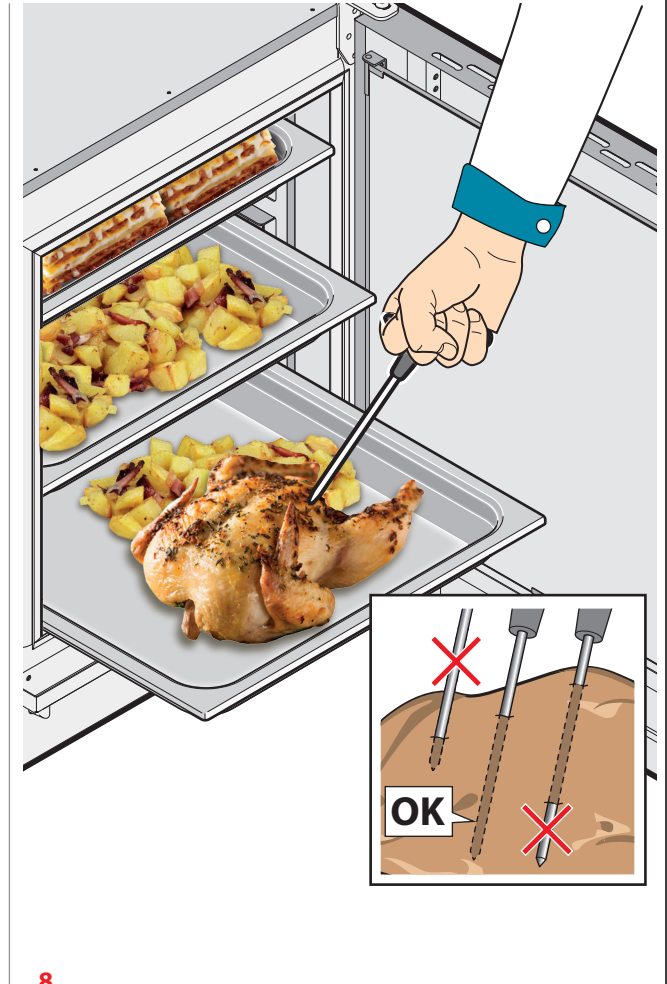
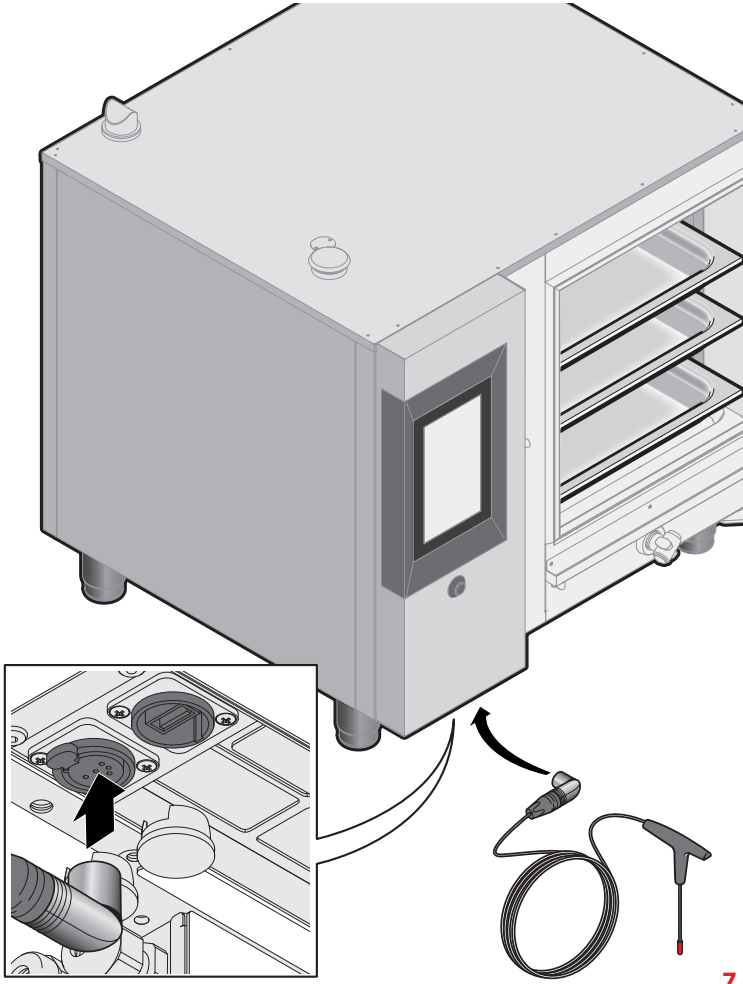
 The core probe is very sharp and it reaches high temperatures after cooking!

 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	127-136°F
Manzo (costate, entrecote, bistecche)	da 122°F a 131°F: al sangue da 131°F a 149°F: a media cottura da 150°F a 158°F: ben cotta
Filetto di maiale	136-147°F
Arrosto di vitello	161-167°F
Stinco di maiale/costine	176-185°F
Porchetta	154-167°F
Lombata di agnello	136-149°F
Pollo - Tacchino (interi)	185-188°F
Salmone (tranci)	136-149°F

dishes	recommended core temperature
Beef tenderloin	127-136°F
Beef (ribs, entrecote, steaks)	from 122 °F to 131 °F: rare from 131 °F to 149 °F: medium from 150 °F to 158 °F: well done
Pork fillet	136-147°F
Roast veal	161-167°F
Shin of pork/ribs	176-185°F
Porchetta (pork roast)	154-167°F
Lamb sirloin	136-149°F
Chicken - turkey (whole)	185-188°F
Salmon (steaks)	136-149°F





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. 46	C5. Cotture automatiche
p. 56	C6. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

SECTION C - TABLE OF CONTENTS

p. 22	How to access the oven and browse
p. 24	Initial settings
p. 26	Let's start cooking
p. 28	Manual cooking
p. 46	Automatic cooking
p. 56	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.

Un **pulsante al centro** del cruscotto accende e spegne il display, un ampio **touch screen** consente una navigazione rapida e intuitiva.

- 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** **scorrere con il dito**: il valore inizierà ad aumentare o diminuire in base alla direzione dello scorrimento;
 - c** **toccare il valore** per memorizzare il valore impostato.

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

 riporta alla schermata precedente

 porta al menu dove è possibile:
- salvare o modificare una ricetta;
- accedere ad impostazioni di settaggio (es. lingua, ora, ecc...)

 inserisce la ricetta tra le ricette preferite


C1. How to access the oven and browse


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


A **button at the centre** of the instrument panel turns the display on and off. A large **touch screen** allows for quick, user-friendly browsing.

- 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** **swipe with your finger**: the value increases or decreases based on the swipe direction;
 - c** **press the value** to save the set value.

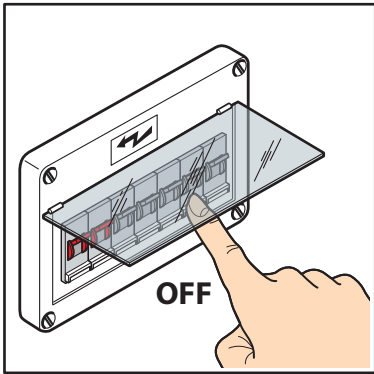
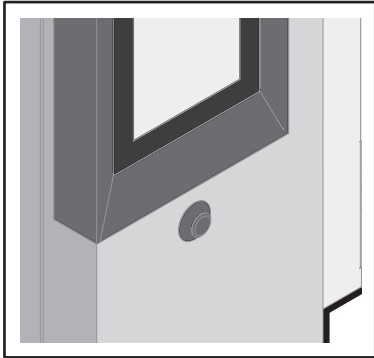
The symbols at the bottom of many screens have the following functions:

 back to the previous screen

 go to the menu, where you can:
- save or modify a recipe;
- access your settings (e.g. language, time, etc.)

 add recipe to favourite recipes

10

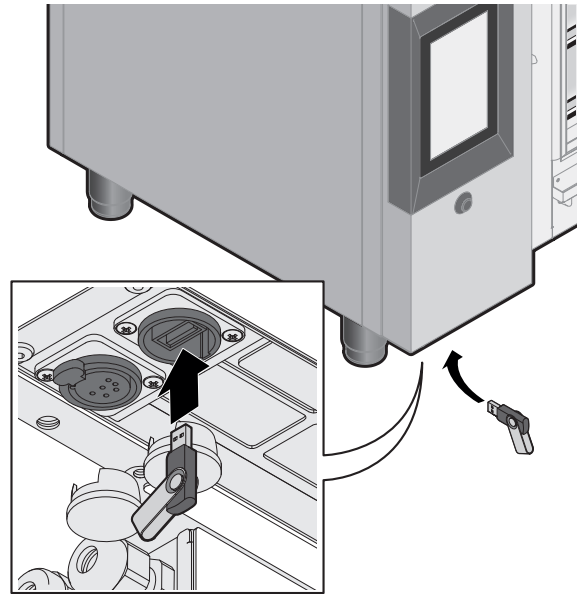


Questo tasto se inserito accende il forno, quando è disinserto avvia la procedura di spegnimento del forno. In caso di necessità il display rimarrà acceso visualizzando una schermata di "attesa raffreddamento vano tecnico" per spegnersi automaticamente una volta che il vano raggiunge una temperatura di circa 104°F.

When enabled, this key turns the oven on. When it is disabled, it starts the oven shutdown procedure. If necessary, the display can remain on, showing the message "wait for the technical compartment to cool down". It will shutdown once the compartment reaches 104 °F.

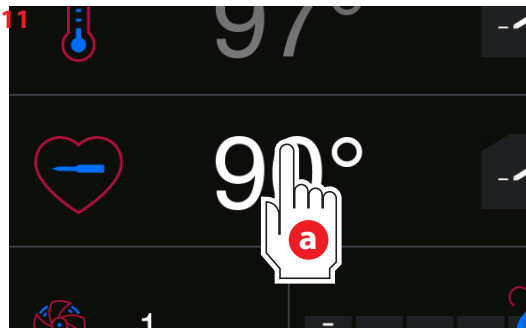
Per disalimentare il forno (ad esempio per svolgere una manutenzione straordinaria) è necessario togliere tensione allo stesso, quindi mettere in OFF (spento) l'interruttore del quadro elettrico che lo controlla.

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.



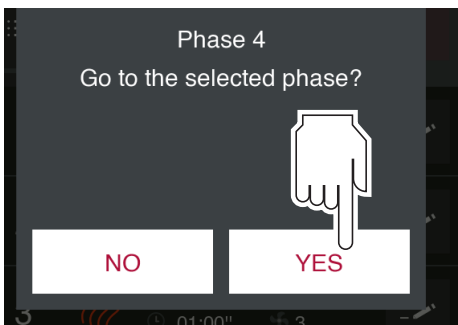
La presa USB permette di esportare/importare Log (liste) allarmi, ricette, cotture, lavaggi ed eseguire aggiornamenti del firmware (software).

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

12



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

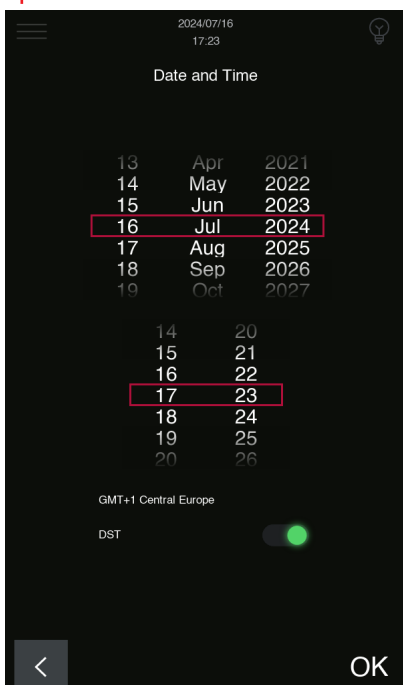
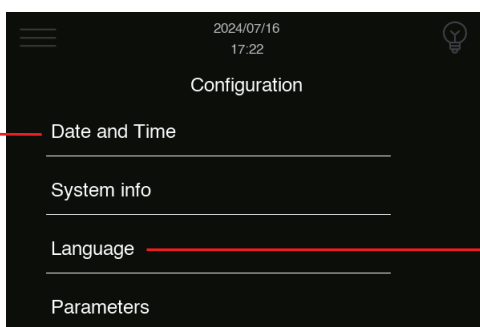
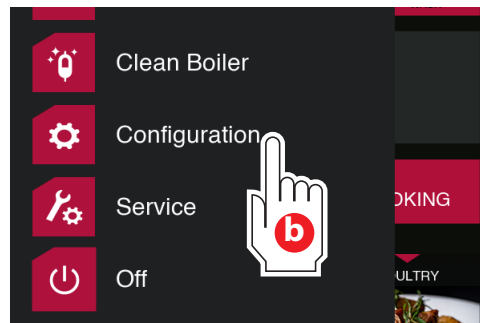
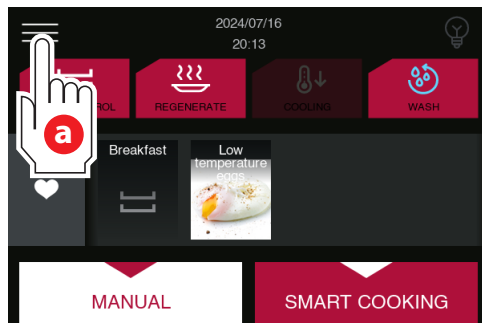
C2. Settaggi iniziali

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

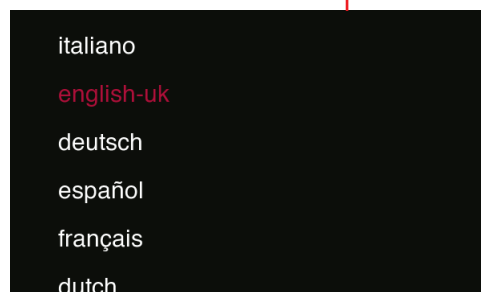
Before starting cooking, you need to make a few initial settings, such as setting the time and the language of the menu.

13



*data e ora
date and time*

*selezione lingua
select language*



DATA E ORA

Toccare il valore che interessa cambiare e scorrere fino ad impostare i valori desiderati. Impostare inoltre il fuso orario (TIME ZONE) selezionando l'area geografica di appartenenza (es. per l'Italia : GMT + 1 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 "OK".

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 + 1 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):

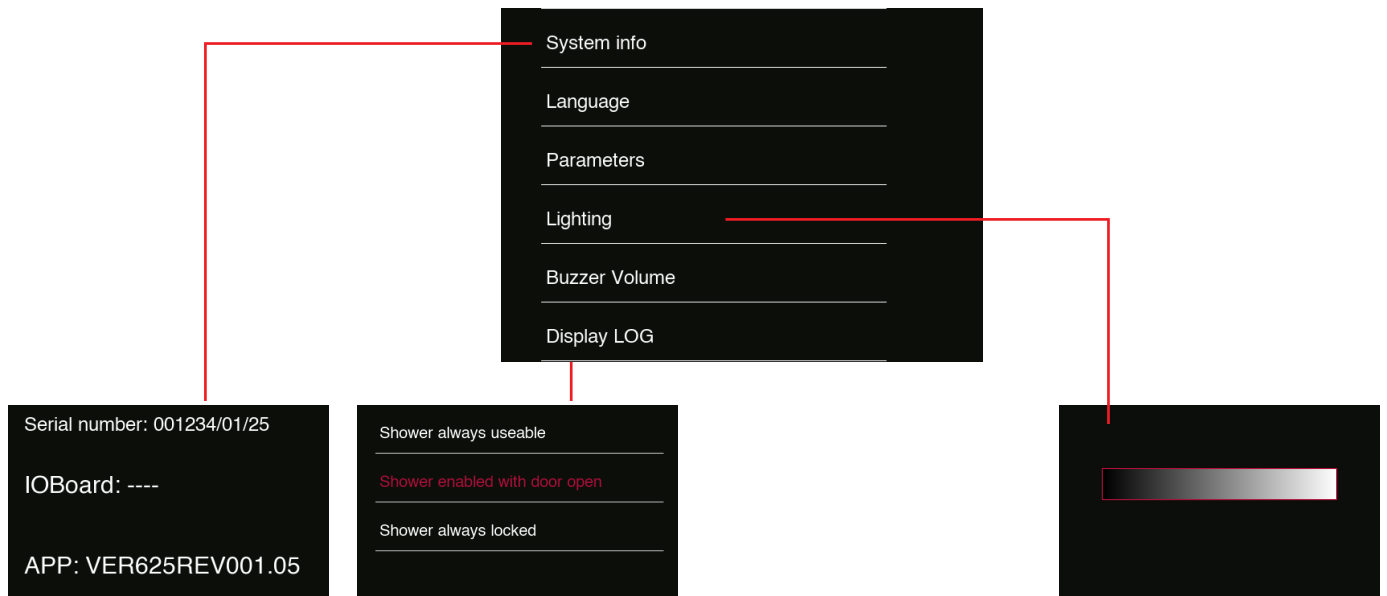
"ON": the timetable updates automatically.

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

Press SAVE to confirm the settings.

Altre utili impostazioni

Other settings



Serial number: 001234/01/25

IOBoard: ----

APP: VER625REV001.05

Fornisce informazioni sul firmware installato

It provides information about the installed firmware

Shower always useable

Shower enabled with door open

Shower always locked

blocca o sblocca l'utilizzo della doccia manuale

locks or unlocks the use of the hand shower

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.

SMART COOKING: p.46
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. 44

Cottura multilivello ► p. 51

Partenza ritardata ► p. 44

Funzione di rigenerazione ► p. 50

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.

SMART COOKING: page 46
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 44

Multi-level cooking ► page 51

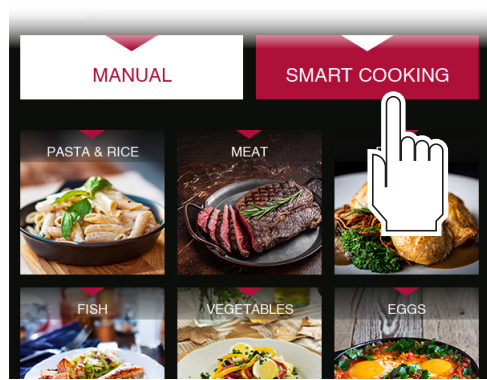
Delayed start ► page 44

Regeneration function ► page 50





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.40** **4** **salvataggio** della ricetta (facoltativo)

▶ **p.42** **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 parameters entered are not saved but you can still save them at the end of the cooking period;
- **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)
Always pre-heat the oven while it is 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.40** **4** **saving** the recipe (optional)

▶ **p.42** **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 è possibile escluderlo.

Cursore su:

- **non attivo:** non viene effettuato il preriscaldamento, parte subito la fase 1 (senza luce verde).
- **attivo:** 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 (luce verde).

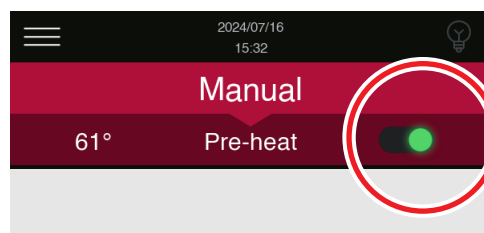
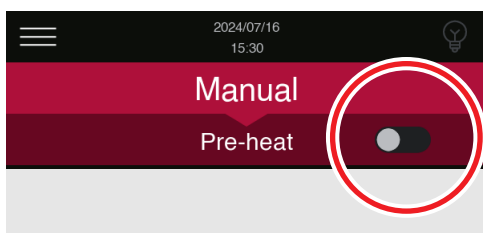
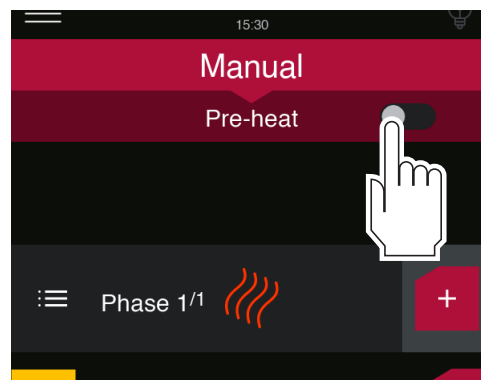
1 Setting the preheating function

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:

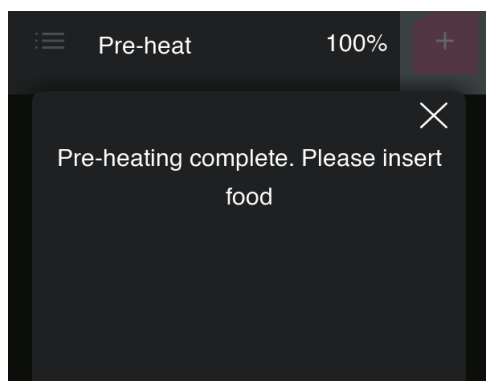
- **not active:** phase 1 starts immediately skipping pre-heating (no green light).
- **active:** preheating is enabled. The oven manages the **temperature** automatically based on the temperature you have set for phase 1. As soon as this temperature is reached, the oven starts beeping and a window opens to indicate that it is time to introduce the dishes. When the door is closed, phase 1 automatically starts according to the set parameters (green light).

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 scorrendo con il dito.

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 swiping your finger.

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.

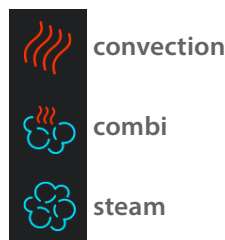
18 ▶ Per impostare la **temperatura** è necessario:

- a** toccare il campo "temperatura";
- b** scorrere fino a trovare la temperatura desiderata
- c** toccare la temperatura per confermare

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** swipe until you find the desired temperature
- c** tap the desired temperature to confirm

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.

SMOKE FUNCTION

You need the optional "Smoker" accessory to do any smoking. Once cooking is started with the "Start" key, before the smoking phase begins, the oven will ask you to insert the smoker. It must be put on a tray.

In smoke mode you can adjust the temperature, time, ventilation and humidity drain valve; it is recommended that the latter be kept closed so that smoke does not escape from the chamber.

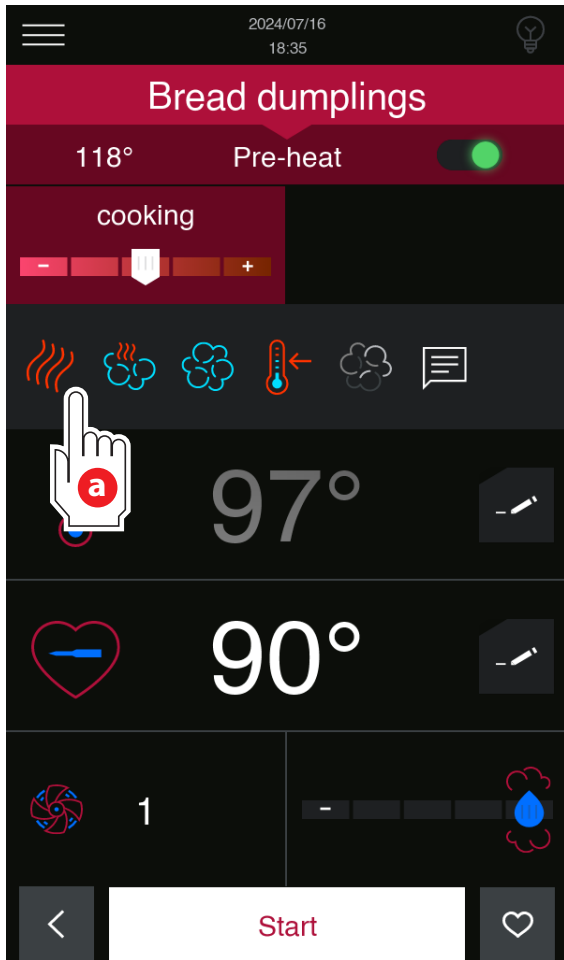
Both hot and cold smoking can be carried out, depending on the type of product and the desired result.

For cold smoking, set a temperature between 50°F and 86°F. The minimum temperature in the oven chamber will be similar to room temperature. The chamber can be cooled further by putting ice into the cooking chamber.

At the end of the smoke phase the oven will ask for the smoker to be removed; both these steps must be confirmed by the operator, only after confirmation will the oven move on to the next phase.

For further information about connection and use of the smoker refer to the manual for that particular accessory.

17



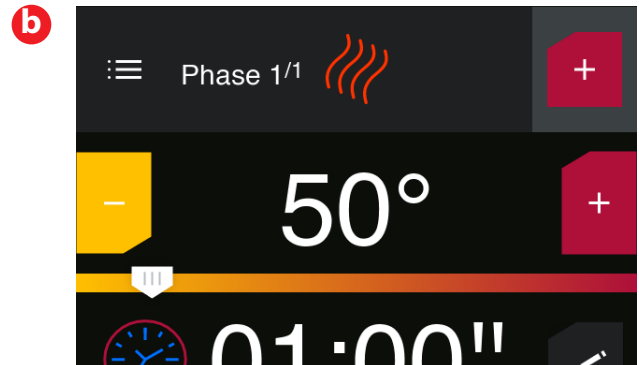
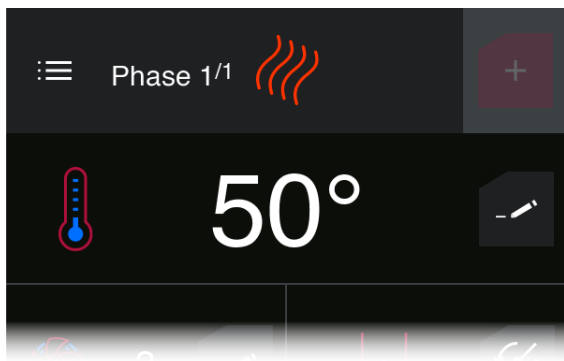
steam

keep warm ▶ p. 36

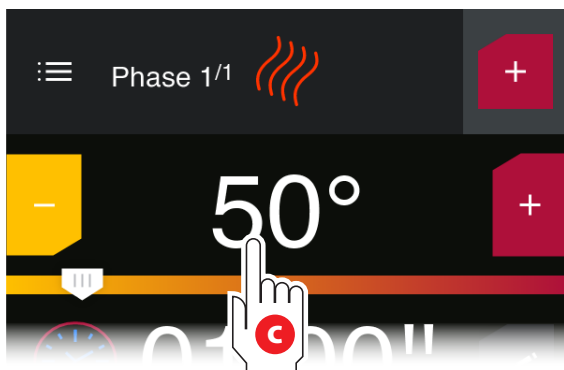
smoke ▶ box previous page

text messages ▶ p. 38

18



c



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 arrostiti 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;
- scorrere fino a raggiungere il valore desiderato;
- toccare il valore per confermare.



Se si desidera che il forno lavori in continuo, selezionare l'icona 



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";
- toccare i tasti + e - fino a trovare la velocità desiderata;
- premere il valore per confermare.



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;
- tap the value to confirm.



To make the oven work continuously, select the icon 



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;
- tap keys + and - until you find the desired speed;
- press the value to confirm.

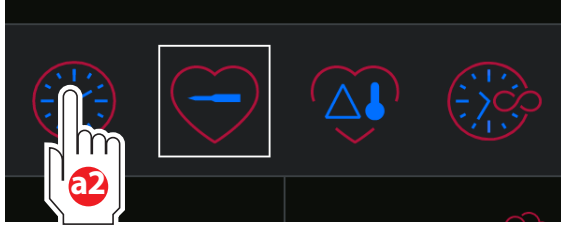
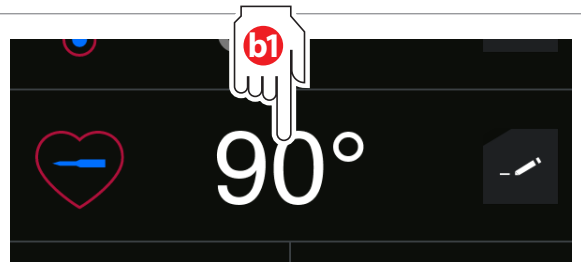
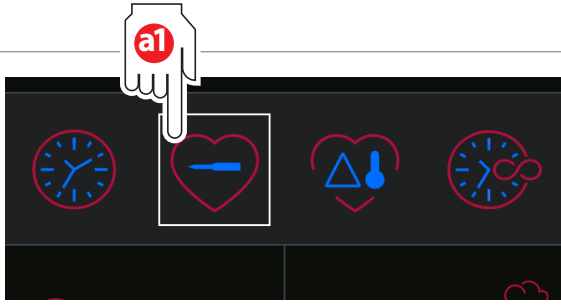


For best cooking results, the fans reverse the rotation direction periodically. The oven manages this phase based on the cooking time set without the need for setting anything else.

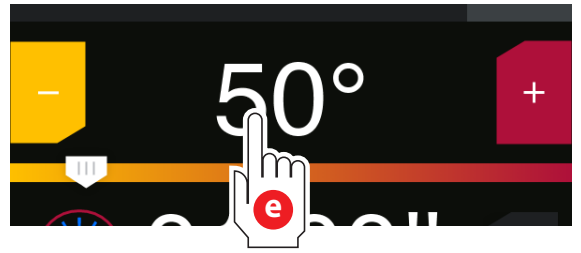
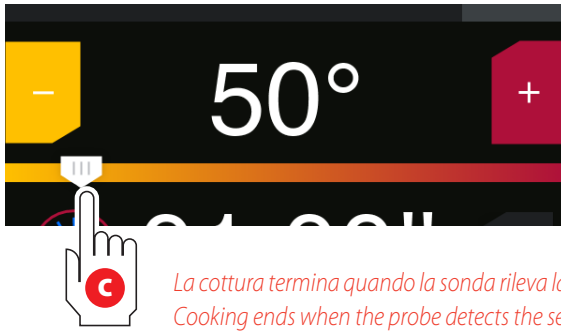
impostazione DURATA
Setting the COOKING TIME

con sonda cuore
with core probe

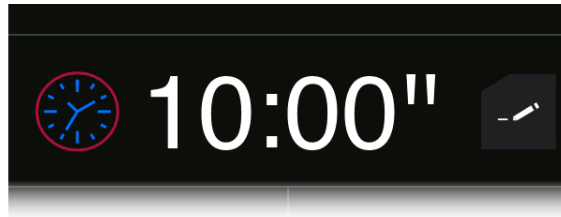
a tempo
timer



c

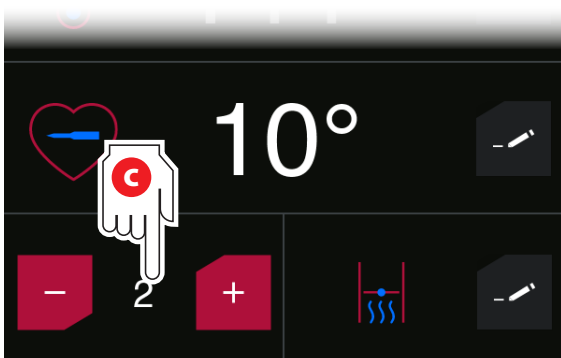
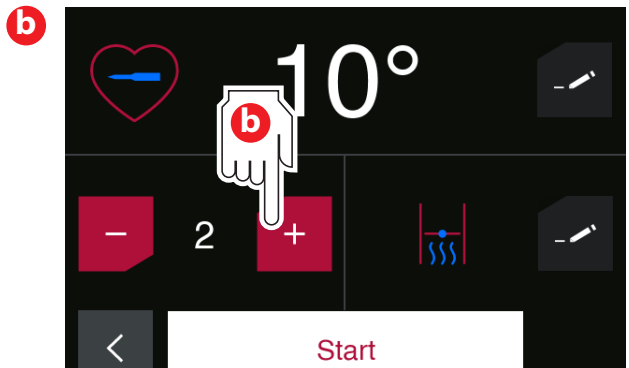
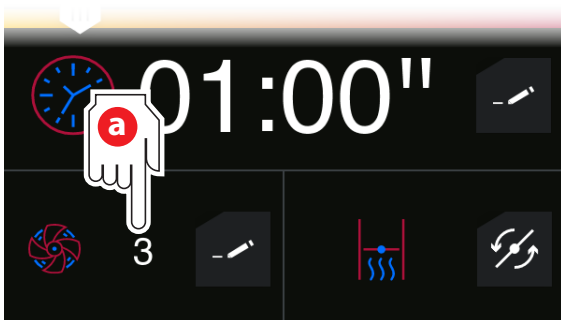


La cottura termina quando la sonda rileva la temperatura impostata (es. 194°F)
Cooking ends when the probe detects the set temperature (i.e. 194°F)



La cottura termina dopo 10 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	 impostabile da 0% a 100%	l'apertura/chiusura dello sfiato camino è gestita autonomamente dal forno
 vapore	 steam tuner: livello di saturazione del vapore	sfiato 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: toccare il valore di umidità;

- a**
- b** premere + e - fino a trovare la percentuale desiderata. Toccare il valore per confermare.






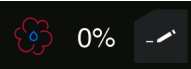


Nelle **cotture a vapore** si può regolare il livello di saturazione del vapore agendo sull'impostazione dello "steam tuner":

 vapore secco

 vapore bagnato (ideale per la cottura di verdure a fibra dura, patate, ecc...)

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	 settable from 0% to 100%	the oven opens and closes the flue vent automatically
 steam	 steam tuner: steam saturation level	flue vent always closed

21 ▶ To set humidity input/extraction:

Tap 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:

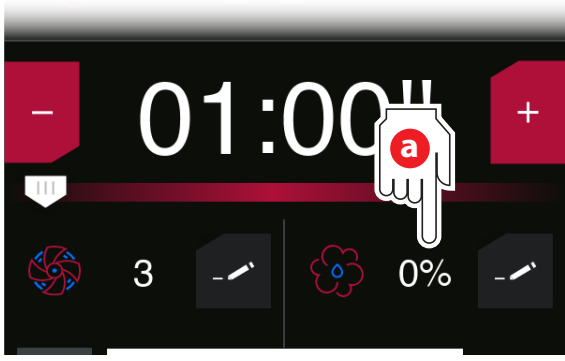
- a** turn the knob until you find the desired value;
- b** tap + and - until you find the desired percentage. Tap the value to confirm.

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

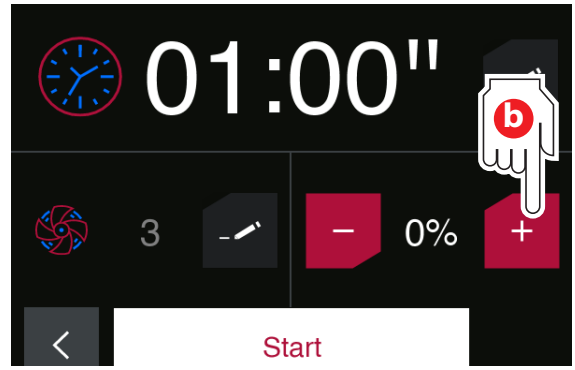
 dry steam

 Wet steam (ideal for cooking hard fibre vegetables, potatoes, etc.)

impostazione UMIDITÀ
HUMIDITY setting



b



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 "+";
- b impostare la nuova fase come spiegato per la fase 1 nelle pagine precedenti.

23 ► Al termine dell'impostazione toccando 

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 e toccarla.
- b toccare il campo : 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 "+";
- 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 arrostiti 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 si deve forzare l'avvio della fase successiva toccandola e confermando l'avvio.

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 "+";
- 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 swipe all the phases created and change the parameters of the viewed phase in the same way.

24 ► To **delete a phase**:

- a view and tap the phase you want to delete.
- b tap the  field to remove the phase from the list.

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

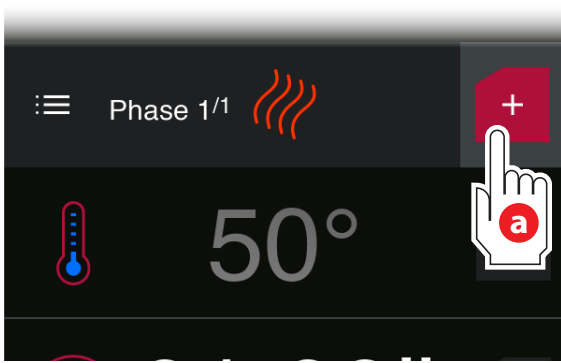
3b SETTING THE KEEP WARM PHASE

25 ► To **set a keep warm phase**:

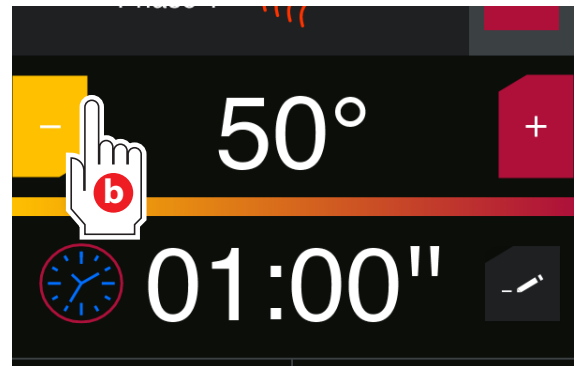
- a tap the field "+";
- b set the new phase by selecting the relative icon and setting it as described for phase 1 in the previous pages. The mode proposes by default:
 - **humidity** preset at 20% (in the case of roasts we recommend you set it between 20% and 35%, in the case of braised or cooked, 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. If you use it as an intermediate phase, you have to force the start of the subsequent phase by tapping and confirming it.

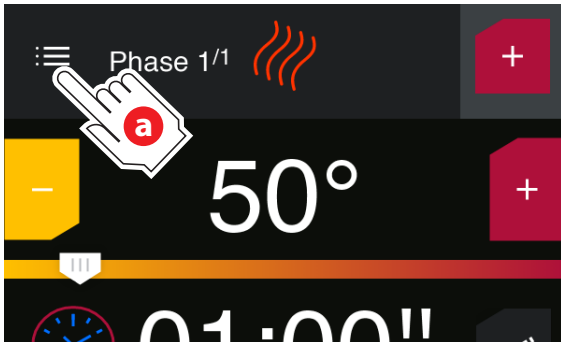
22



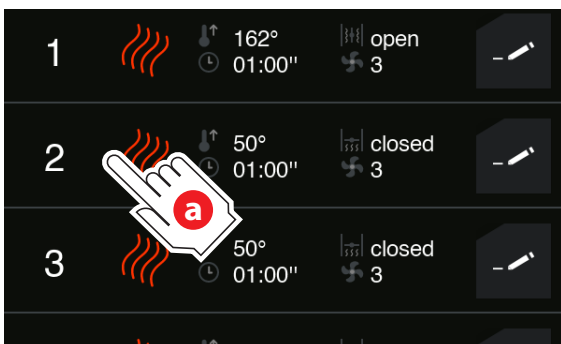
creazione nuova fase
creating a new phase



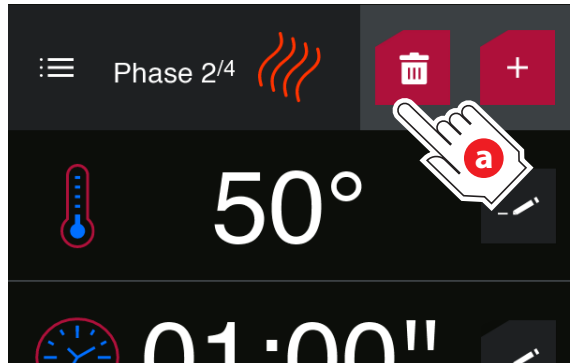
23



24

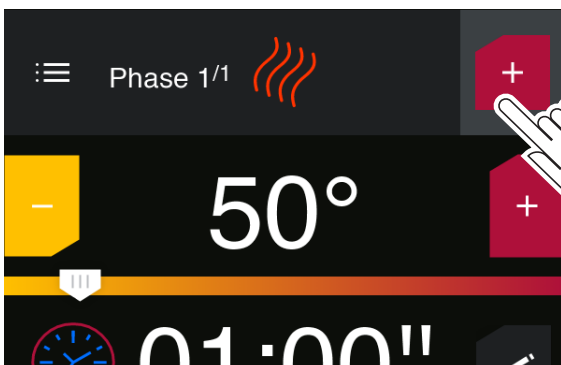


scorrendo con le frecce visualizzare la fase che si desidera eliminare (nell'esempio la FASE 2)
use the arrows to view the phase you want to delete (e.g. PHASE 2)

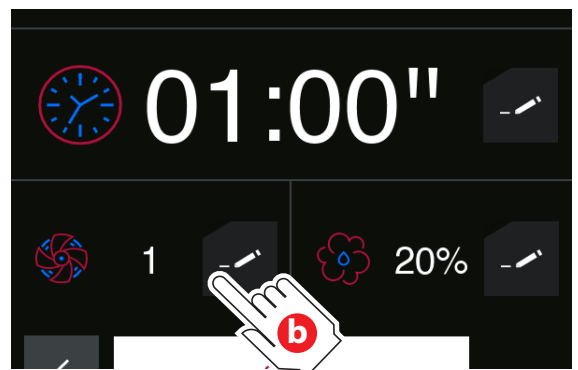


eliminazione fase
delete phase

25



creazione fase di mantenimento
creating the keep warm phase



3c IMPOSTARE NUOVE FASI CON MESSAGGI DI TESTO

Una fase può anche semplicemente contenere un messaggio di testo.

- 26 ▶
- a selezionare l'icona "testo";
 - b toccare il campo "Inserisci messaggio";
 - c selezionare il messaggio tra quelli esistenti semplicemente toccandolo
- oppure, in alternativa
- d crearne uno nuovo, digitandolo sul tastierino che appare e confermando con "Enter" f.

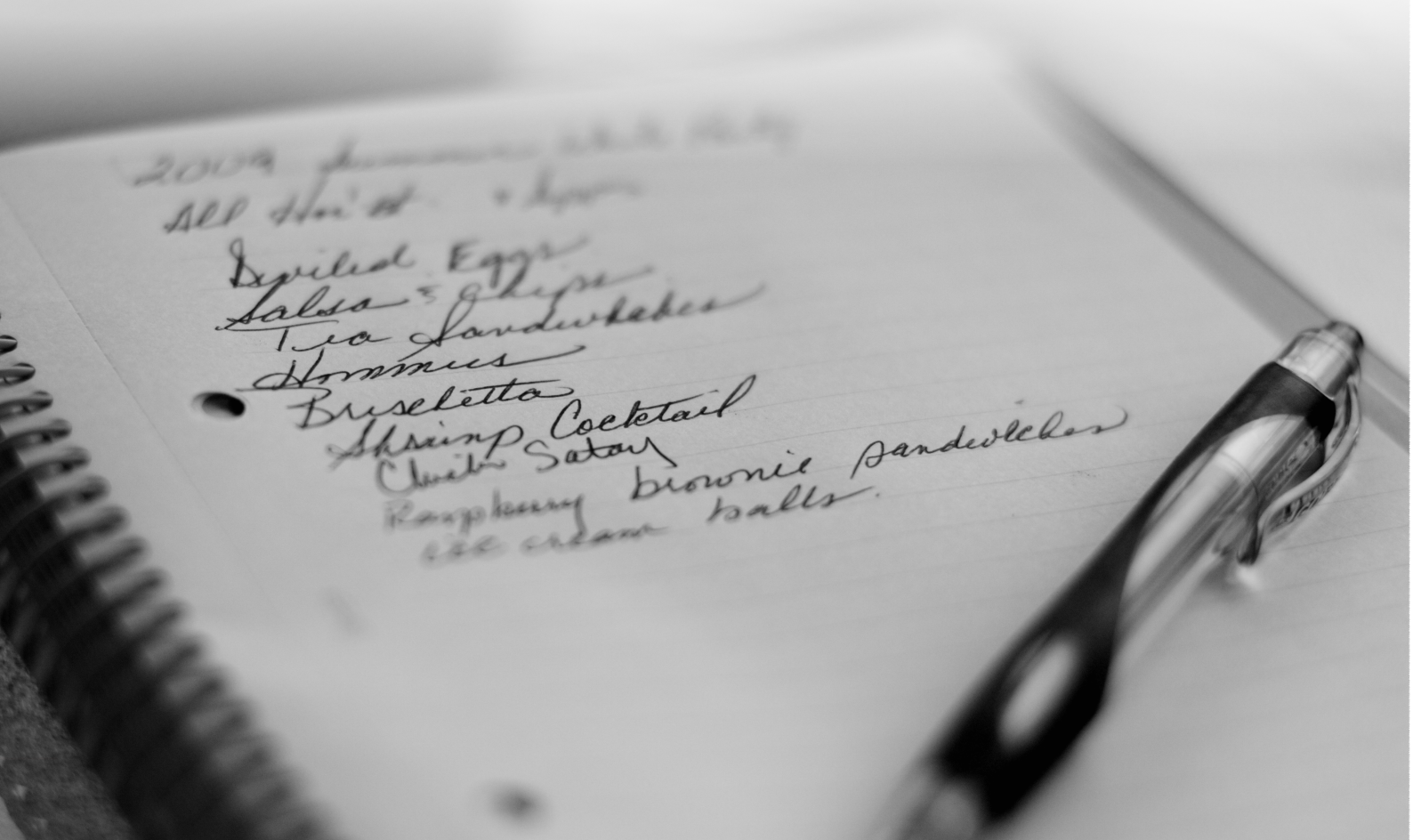
- h Successivamente impostare il tempo desiderato; dopo la comparsa del messaggio a display, se il tempo impostato è:
- "INF", il ciclo di cottura non prosegue fino a che l'utente non compie l'azione desiderata e conferma.
 - **un tempo** la fase messaggio durerà per il tempo impostato e successivamente passerà alla fase seguente senza richiedere alcuna conferma.

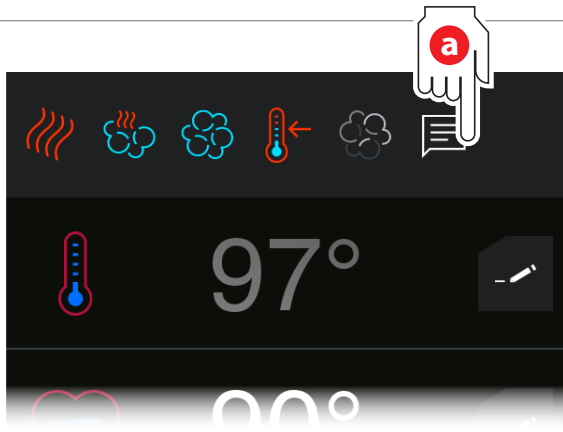
3c SETTING NEW PHASES WITH TEXT MESSAGES

A phase can only contain a text message (e.g. *check the cooking process or add bacon*).

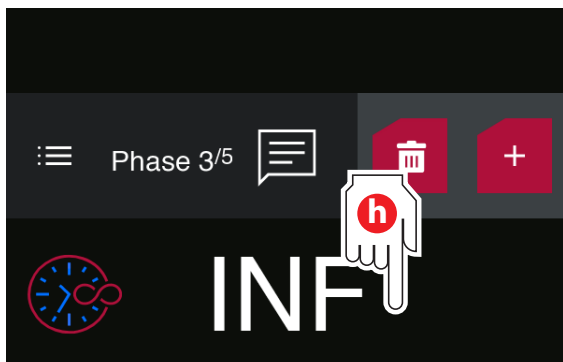
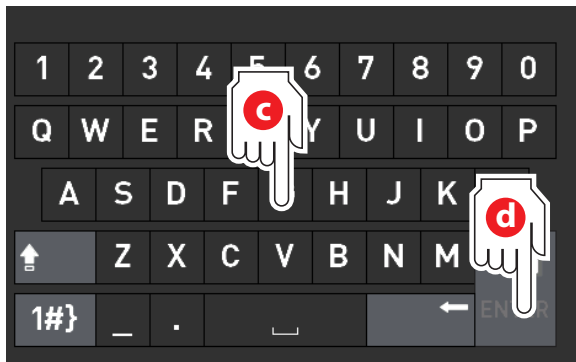
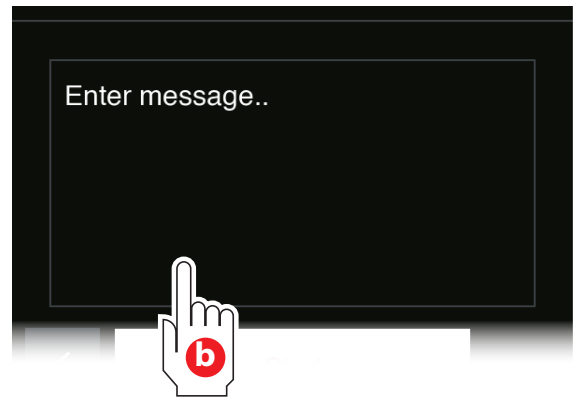
- 26 ▶
- a select the text icon;
 - b tap the "Enter message" field;
 - c select the message among those available (e.g. *"add pancetta"*) by tapping on it
- or
- d create a new one (for instance *"check cooking"*), using the keypad that appears e and confirm by clicking "Enter" f.

- h Then set the desired time; after the message appears on the display, if the set time is:
- "INF", the cooking cycle does not continue until the user performs the desired action and confirms.
 - **a time** (e.g. *1 minute*) the message phase will last for the set time and then pass to the next phase without requesting any confirmation.

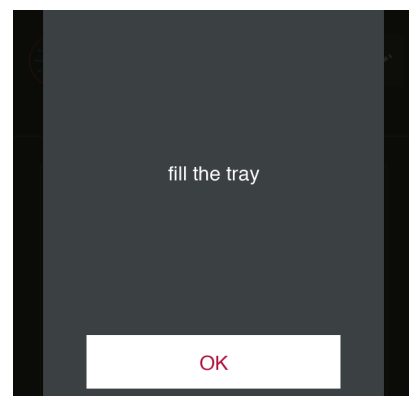
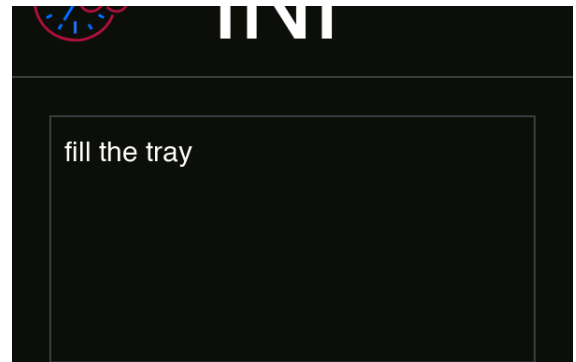




creazione nuova fase con messaggio di testo
creating a new phase with a text message



impostazione della durata della fase di messaggio
setting the duration of the message phase



messaggio di testo che compare dopo la fine della FASE 1
text message that will be displayed once PHASE 1 is complete


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.


- 27 ▶
- a toccare l'icona in alto a sinistra;
 - b toccare l'icona "Salva";
 - c digitare il nome desiderato,
 - d confermare,
 - e **scegliere che parametri di ricerca assegnare** alla ricetta; questo aiuterà a ritrovarla facilmente in seguito (*nell'esempio la indico come tipo di cottura "Bake"*); confermare con "AVANTI".
 - e **assegnare un nome alla ricetta** digitandolo con il tastierino (*nell'esempio "Brioche"*);
 - g 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 BAKE*); toccare il simbolo e impostare il valore desiderato.

A questo punto la ricetta è salvata.

È possibile:

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

- 28 ▶ Le ricette dell'utilizzatore **saranno salvate nella sezione 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.


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.


- 27 ▶
- a tap the top left icon;
 - b tap the "Save" icon;
 - c enter the desired name;
 - d confirm,
 - e **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 "Bake" cooking method*); press "NEXT" to confirm.
 - e **assign a name to the recipe** using the keypad (*e.g. "Croissant"*);
 - g 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: BAKE*); tap the symbol and set the desired value.

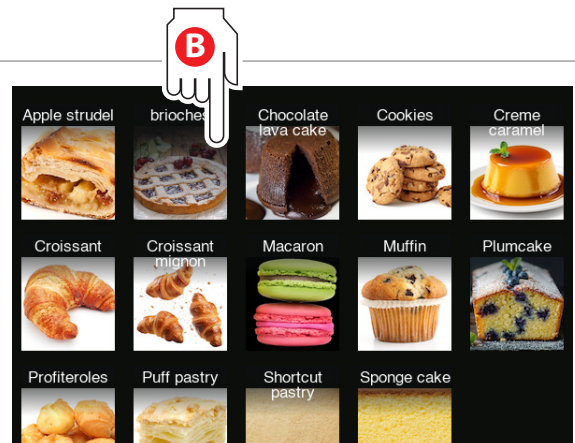
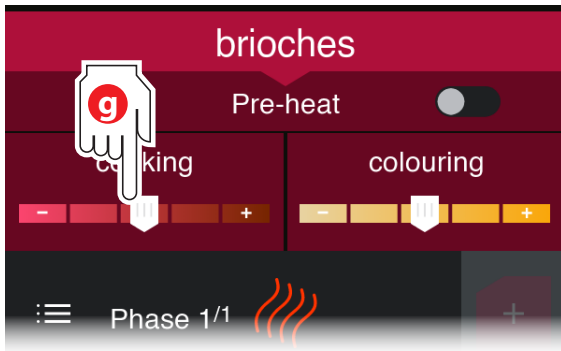
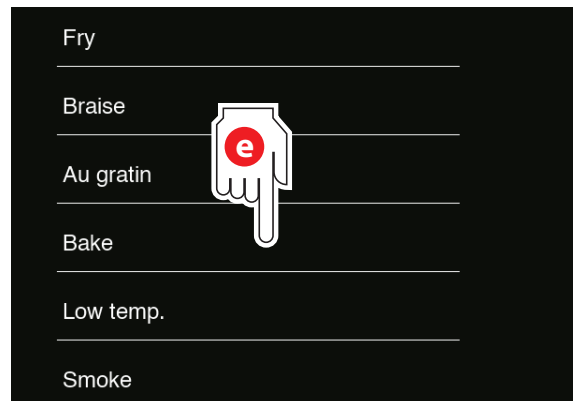
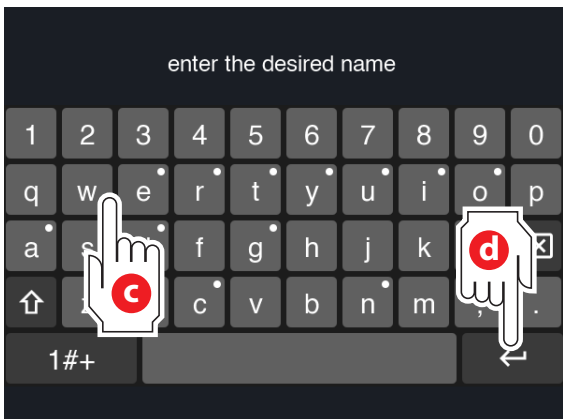
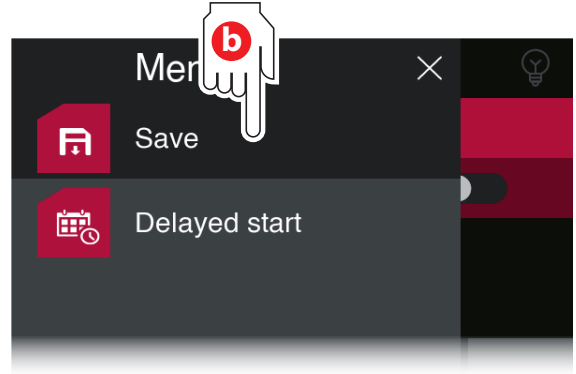
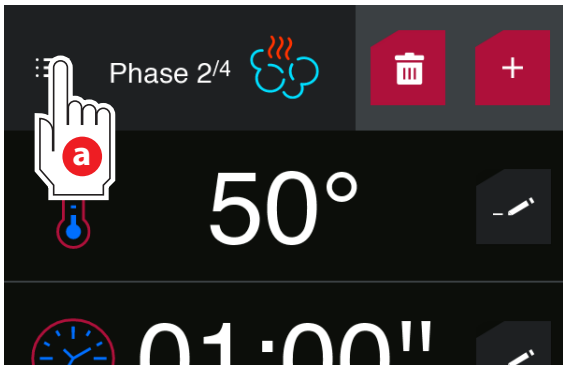
Now the recipe is saved.

You can:

- start it immediately by tapping "start";
- use it afterwards, exiting the window using .

- 28 ▶ 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.



in questa sezione si trovano le ricette del Costruttore e quelle salvata 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 "start":

- se il **preriscaldamento è attivo** (luce verde accesa), 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** (senza luce verde), introdurre subito i cibi nella camera del forno.

29 ▶ 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.

30 ▶ 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 "start".




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, modificando i parametri desiderati.



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) a cooking method, start it by pressing "start":

- if the **preheating function is active** (0/1 on "1"), 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.

29 ▶ 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.

30 ▶ 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 the "start" key.




To block a cooking cycle earlier, press 



If you want to make changes during a cooking cycle, tap the parameter to be changed and proceed in the usual way, changing the desired parameters.

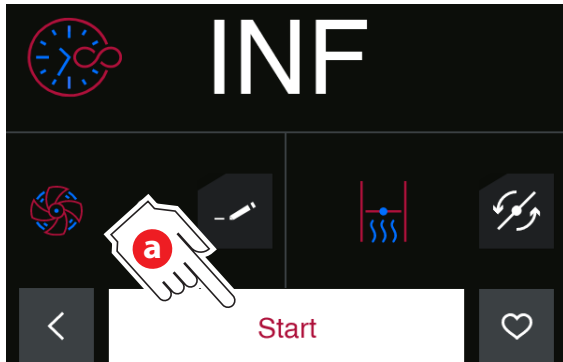


You can enter the humidity value manually during a cooking cycle by holding the drop key . Humidity stops being supplied as soon as you release the key.

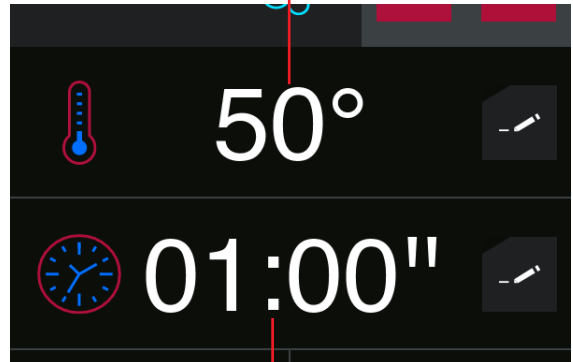
Temperatura impostata
per visualizzare la temperatura reale toccare il campo temperatura

Set temperature tap the temperature field to view the temperature

29



b



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

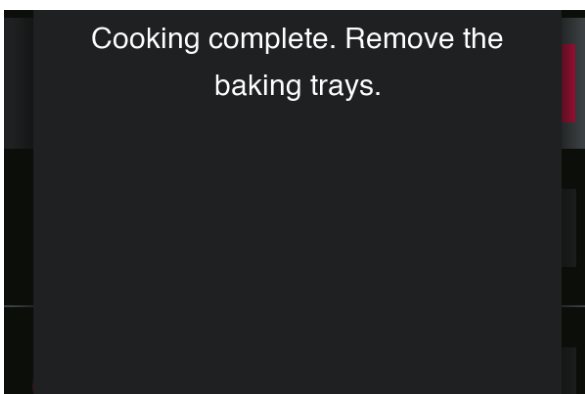
temperatura misurata dalla sonda al cuore (se impostata con sonda al cuore). Per conoscere il **valore impostato**, toccare il campo temperatura.

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 "temperature" field

30



Funzioni speciali

RAFFREDDAMENTO CAMERA

31 ▶ 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

32 ▶ 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

31 ▶ 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



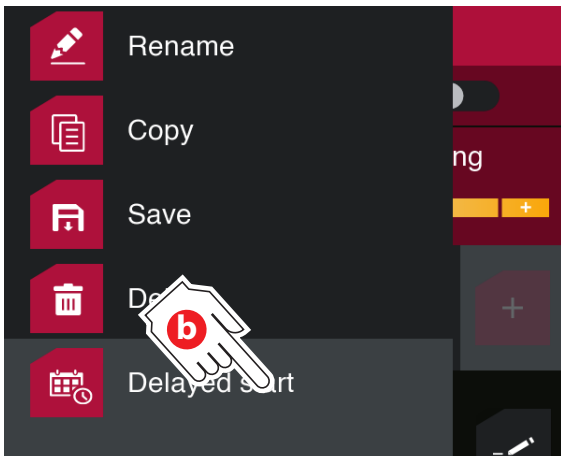
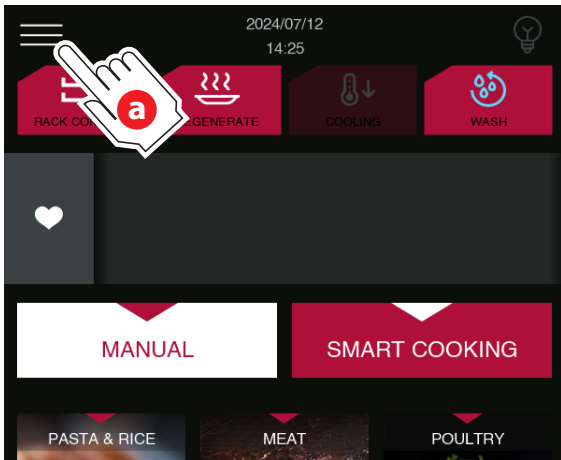
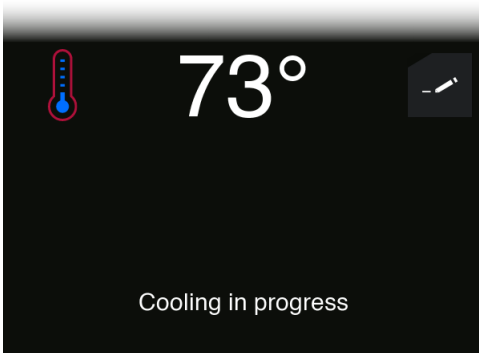
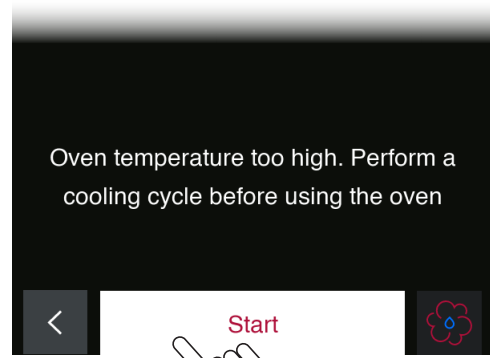
drop key



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

DELAYED START

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



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,

- 33** ▶ sono **divise in categorie** (es. pasta e riso, carne, ecc..).

Come utilizzare le cotture automatiche

- 34** ▶ Procedura guidata:
- a** scegliere la categoria all'interno della quale si trova la ricetta che occorre (*es. pasta and rice*);
 - b** scegliere la ricetta che occorre (*es. bread dumplings*);
 - 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;
- 35** ▶ **d** (facoltativo) **modificare i parametri di cottura** (*es. aumentare la velocità della ventola*); modificare i parametri come di consueto, toccando il campo che interessa, impostandolo e premendo sul valore per memorizzarlo.

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 "START"
- f** se previsto attendere la fine del preriscaldamento e successivamente introdurre gli alimenti da cucinare.

C5. Automatic cooking

The oven has a recipe book containing automatic cooking cycles (recipes) stored by the manufacturer. These recipes cannot be modified but can be copied and then personalised by the user. Recipes created from scratch by the user can also be added to these automatic cooking cycles. To make it easier for you to find the one you need, recipes

- 33** ▶ are **divided into categories** (e.g. pasta and rice, meat, etc.).

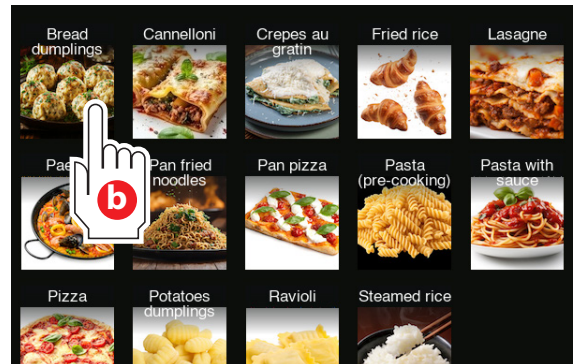
How to use the automatic cooking program

- 34** ▶ 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;
- 35** ▶ **d** (optional) **change the cooking parameters** (*e.g. increase the fan speed*); to change the parameters in the usual way, tap the relevant field, setting and tapping the value to save it.

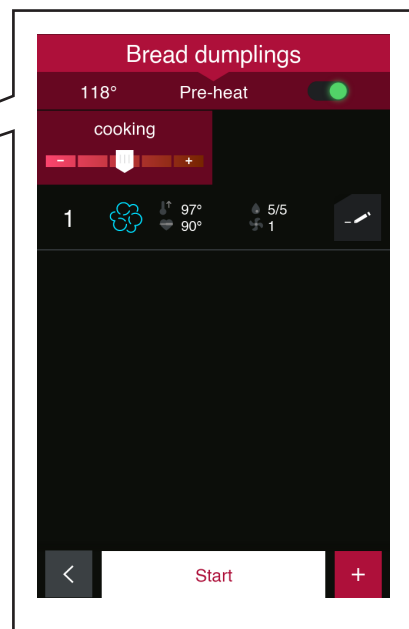
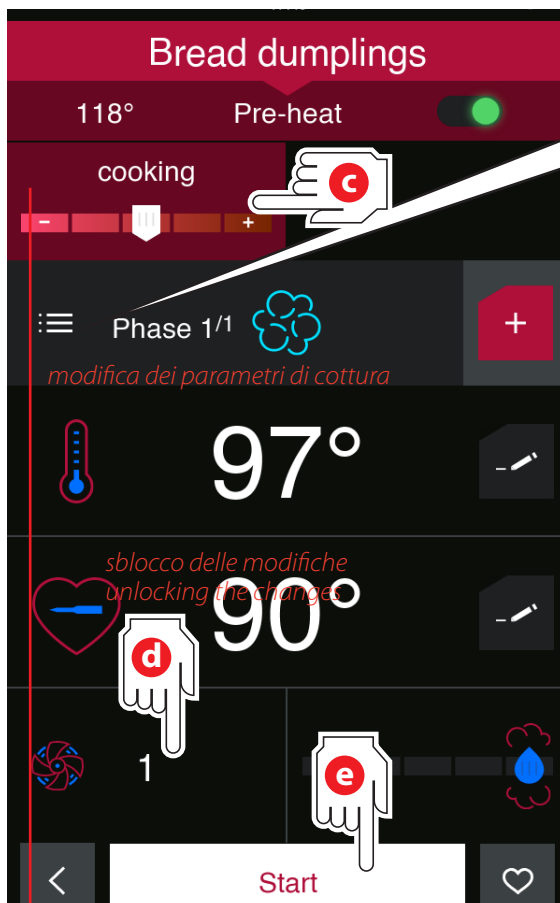
If you have changed a recipe:

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 "START";
- 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



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

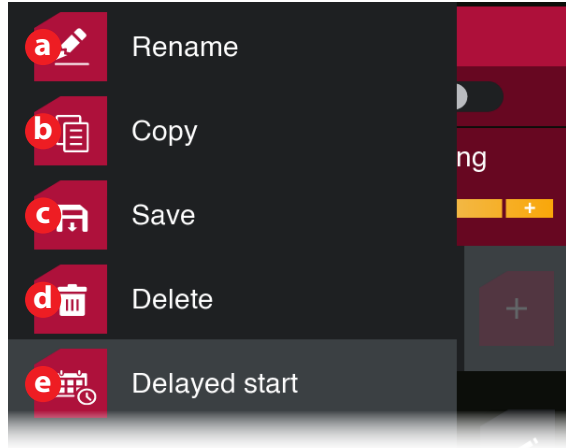
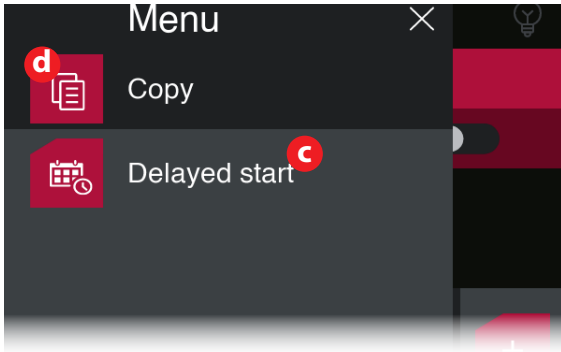
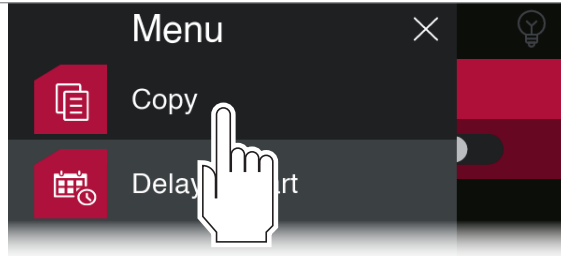
Gli interventi possibili sulle ricette sono:

Interventi	Ricette del Costruttore	Ricette personali
<p>Modificare i parametri della ricetta <i>(es. aumentare la temperatura)</i></p> <p>35 ▶ 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>36 ▶ 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 non possono essere rinominate; in alternativa si può fare una copia della ricetta e assegnarle un nome a piacere</p>
<p>Copiare una ricetta <i>(es. da "Pasta e riso" a "Dolci")</i></p> <p>36 ▶ punto b</p>	<p>Le ricette possono essere copiate, la ricetta nuova verrà identificata con il nuovo nome.</p>	<p>Le ricette possono essere copiate, la ricetta nuova verrà identificata con il nuovo nome.</p>
<p>Salvare una ricetta <i>(es. da "Pasta e riso" a "Dolci")</i></p> <p>36 ▶ punto c</p>	<p>Le ricette modificate non possono essere salvate, in alternativa si può creare la copia della ricetta.</p>	<p>Le ricette modificate non possono essere salvate, in alternativa si può creare la copia della ricetta.</p>
<p>Cancelare la ricetta</p> <p>36 ▶ punto d</p>	<p>Le ricette possono essere cancellate senza possibilità di essere recuperate.</p>	
<p>Partenza ritardata</p> <p>36 ▶ punto e</p>	<p>Può essere pianificato l'avvio di una ricetta. 1 Settare data e orario in cui si vuole avviare la cottura. Comparirà una schermata di conferma della partenza ritardata programmata.</p>	

Things you can do with a recipe

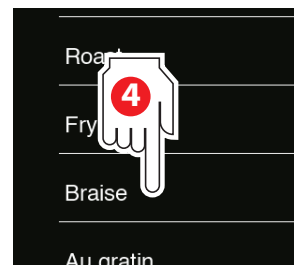
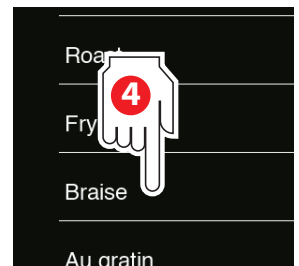
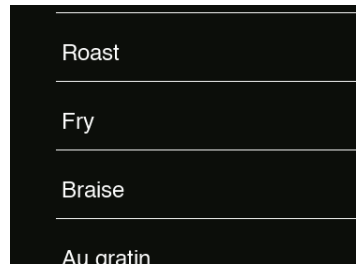
Things you can do with a recipe:

Operation	Default recipes	Your recipes
<p>Change recipe parameters <i>(e.g. increase the temperature)</i></p> <p>35 ▶ 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>36 ▶ point a</p>	<p>Recipes cannot be renamed. You can make a copy of the recipe and assign the name that you want</p>	<p>Recipes cannot be renamed. You can make a copy of the recipe and assign the name that you want</p>
<p>Copy a recipe <i>(e.g. from "Pasta & rice" to "Sweets")</i></p> <p>36 ▶ point b</p>	<p>Recipes can be copied. The new recipe will be identified with the new name.</p>	<p>Recipes can be copied. The new recipe will be identified with the new name.</p>
<p>Save a recipe <i>(e.g. from "Pasta & rice" to "Sweets")</i></p> <p>36 ▶ point c</p>	<p>Recipes cannot be saved, but you can make a copy of it.</p>	<p>Recipes cannot be saved, but you can make a copy of it.</p>
<p>Delete a recipe</p> <p>36 ▶ point d</p>	<p>Recipes can be deleted but cannot then be recovered.</p>	
<p>Delayed start</p> <p>36 ▶ point e</p>	<p>You can plan the start of a recipe. 1 Set the day and the time you want the cooking to start. A screen confirming the scheduled delayed start appears.</p>	



ricette del Costruttore
default recipes

ricette personali
your recipes



La funzione rigenera



La funzione "Rigenera" riesce a riportare alla temperatura e aspetto ideale i cibi precotti e conservati sottovuoto e/o in cella frigorifera.

Gli unici parametri da impostare sono:

37 ▶ A) la durata di cottura, che può essere impostata:



a tempo: la cottura termina automaticamente allo scadere del tempo impostato (range: da 1 minuto a 40 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*

L'impostazione avviene come di consueto, toccando il campo che interessa, impostando il valore desiderato e toccandolo per confermare.

37 ▶ B) il tipo di rigenerazione può essere di tre tipi:



SOFT

Ideale per prodotti delicati come il pesce gli arrostiti o le verdure.



NORMAL

Ideale per lasagne, crespelle, patate.



CRISPY

Ideale per lasagne, crespelle, patate.

L'impostazione avviene toccando l'icona che interessa.

Avviare la funzione premendo il tasto "start".

The Regenerate function



The Regenerate function brings pre-cooked and vacuum-packed food, as well as food stored in a cold room, to the ideal temperature and appearance.

The parameters to be set are:

37 ▶ A) the duration of the cooking cycle, which can be set:



by the time: the cooking cycle stops automatically when the set time expires (range: from 1 minute to 40 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*

To make this setting, tap the relevant field, set the desired value and press it to confirm

37 ▶ B) The type of regeneration can be of two types:



SOFT

Ideal for delicate products, such as fish, roasts, or vegetables.



NORMAL

Ideal for lasagne, crepes, and potatoes.



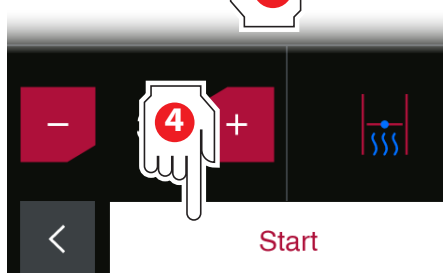
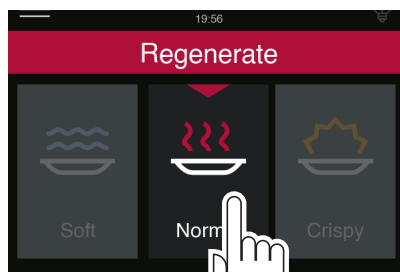
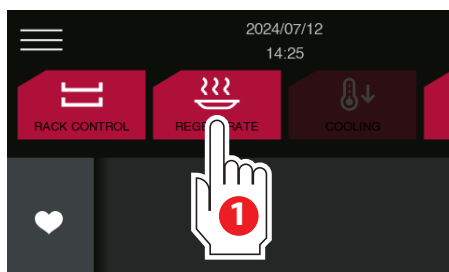
CRISPY

Ideal for lasagne, crepes, and potatoes.

To make this setting, tap the icon of interest, which will turn grey.

Once the settings are complete, start the function by pressing "start"

37



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. *augmentare 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

38 ► 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).

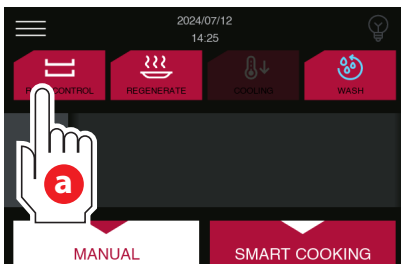
A SETTING THE TIMERS MANUALLY

38 ► 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**.

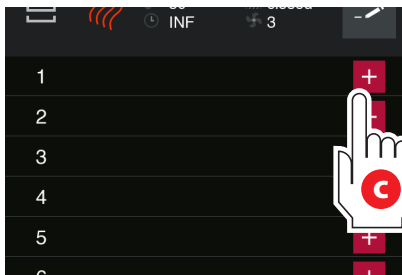
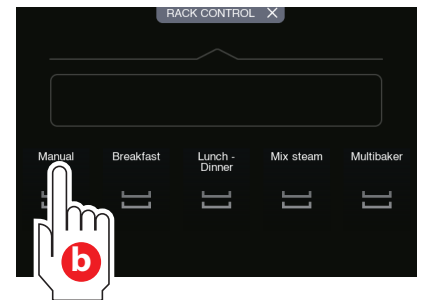
As soon as the set time elapses (if duration is set by the time) or the core probe reaches the set temperature (if you use a core probe), a buzzer will start beeping and the message "End" will be displayed to warn you about which trays are ready to be removed from the oven, while the others keep cooking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

38



◀ *selezione della funzione*
selecting the function

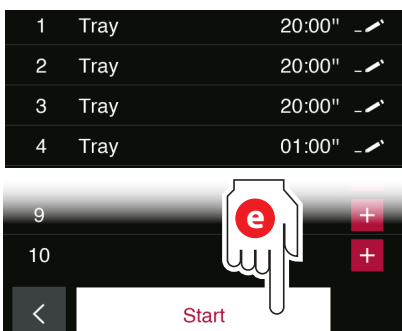
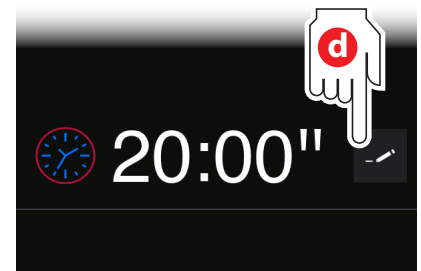
selezione della modalità manuale ►
manual mode selection



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

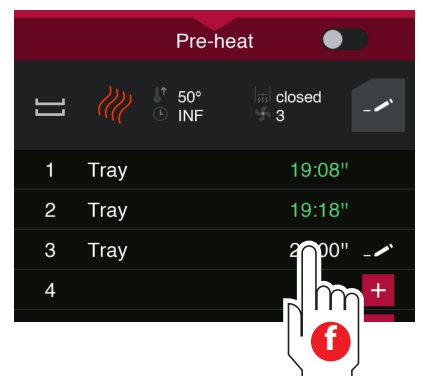
TEGLIA 1 - impostazione della durata di cottura o della temperatura sonda al cuore da raggiungere

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

39 ► 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

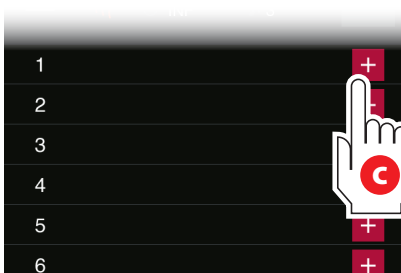
39 ► Once you have set the cooking parameters, you can **select a menu containing dishes with assigned timers**. You can also add food you normally cook. This way you can customise the menu based on your requirements. As soon as the set time elapses (if duration is set by the time) or the core probe 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).

39



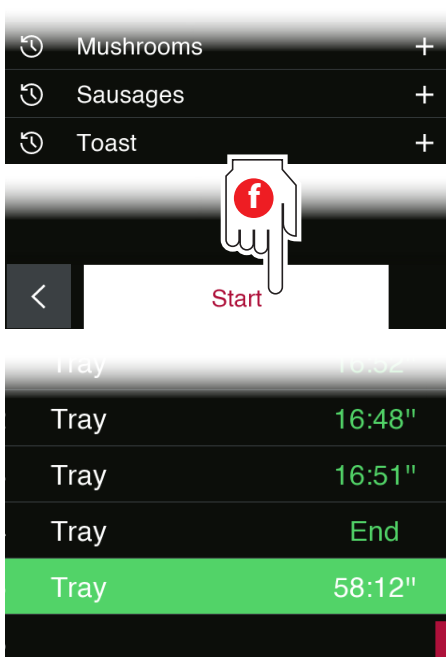
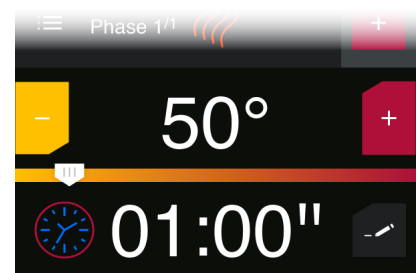
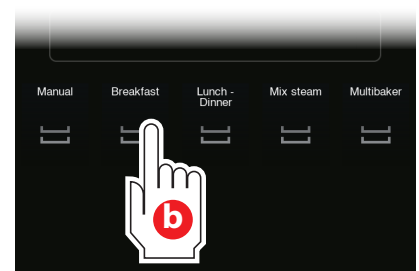
◀ *selezione della funzione*
selecting the function

selezione del menu COLAZIONE
selecting the BREAKFAST menu ►



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 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



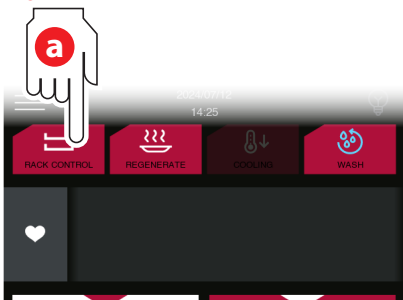
C UTILIZZARE LA FUNZIONE EASY SERVICE

40 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.

C HOW TO USE THE EASY SERVICE FUNCTION

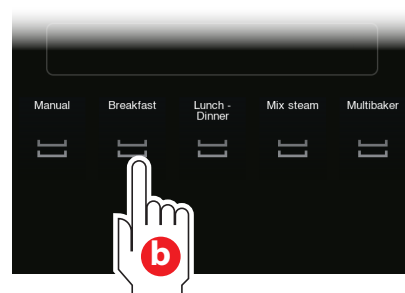
40 Once you have set the cooking times for each tray (see points **A** or **B**), you can also select the EASY SERVICE function. In this case, the dishes will be ALL ready at the same time, because the oven will warn you when it is time to put a tray in the cavity, based on the duration of the cooking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

40



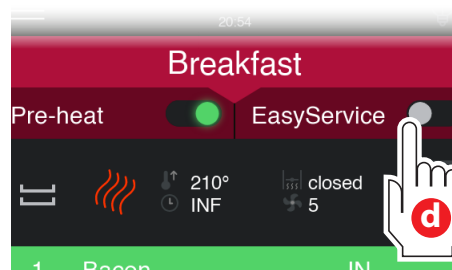
selezione della funzione
selecting the function

selezione del menu COLAZIONE
selecting the BREAKFAST menu

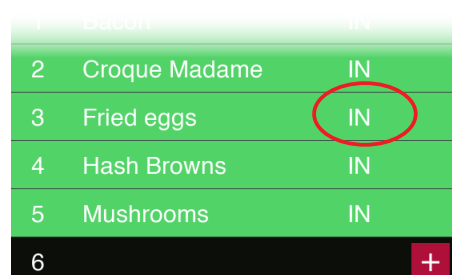
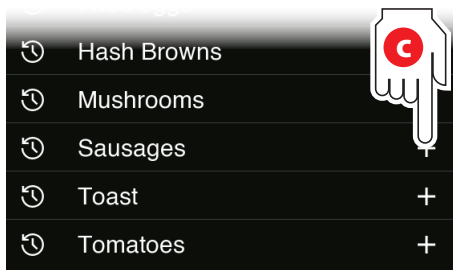


impostazione dei parametri di cottura e selezione della funzione EASY-SERVICE (I)

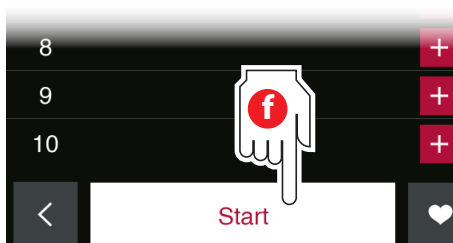
setting of the cooking parameters and selection of the EASY-SERVICE (I) function



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.



AVVERTENZE
WARNINGS

NOZIONI IMPORTANTI
IMPORTANT INFORMATION

UTILIZZO
USE

MANUTENZIONE
MAINTENANCE

ASSISTENZA
SUPPORT

C6. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

41 ▶ Attraverso questo menu è possibile esportare o importare:

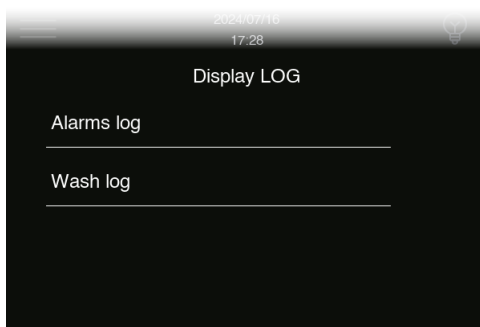
Ricette:

- personali dell'utente, 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.

C6. Exporting/Importing recipes and Log to the USB stick

41 ▶ This menu allows you to export and import:

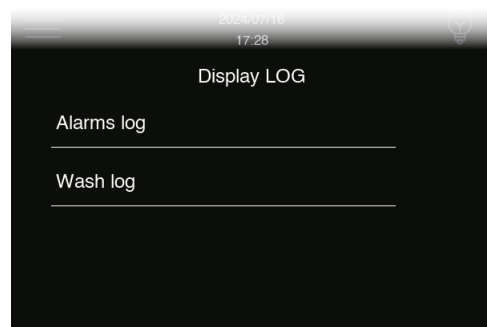
Recipes:

- 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 on the panel bottom. Once you have chosen what to import/export, press START to start the operation.

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'igienicità 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.

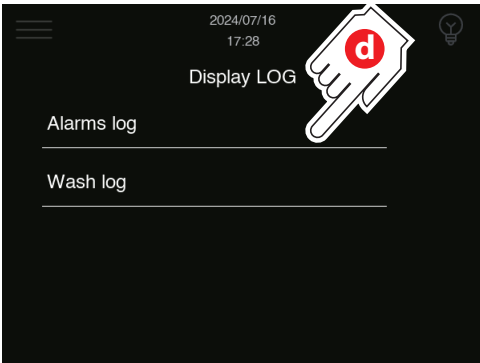
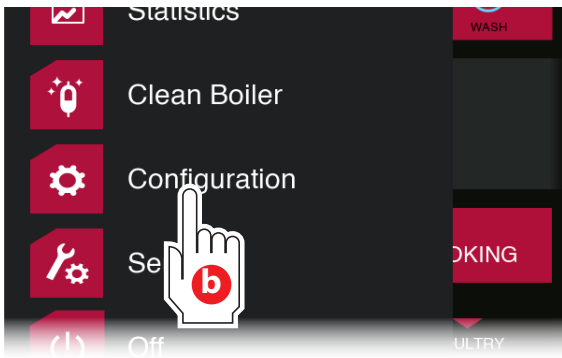
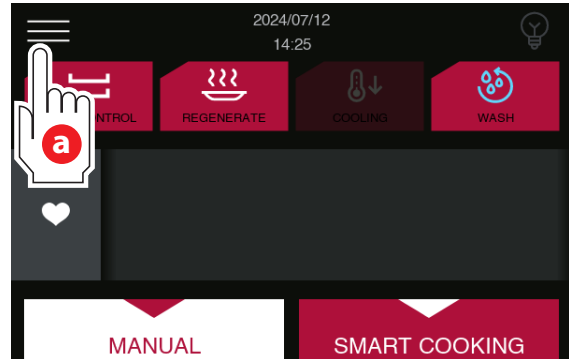
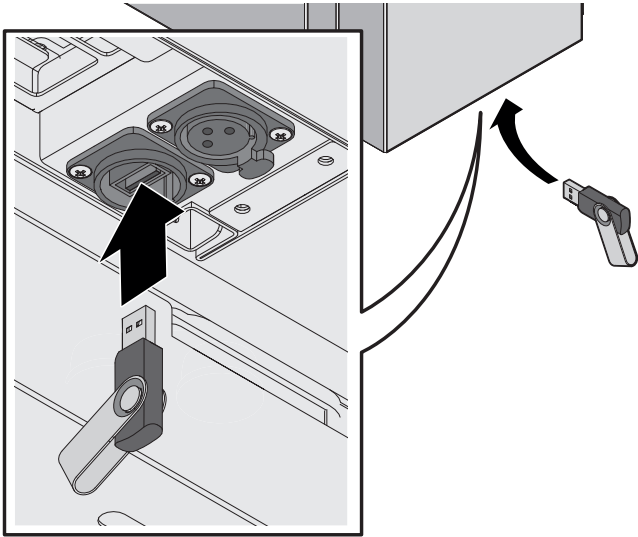
HACCP PROTOCOL

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.












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 o brillantante 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/rinse agent tanks in compliance with the regulations of 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. 44**) 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 fare attenzione ad evitare infiltrazioni sotto.

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. 44**). 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. 44**) 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 44**) 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, avoid infiltrations underneath them.

Cleaning the internal grill holders

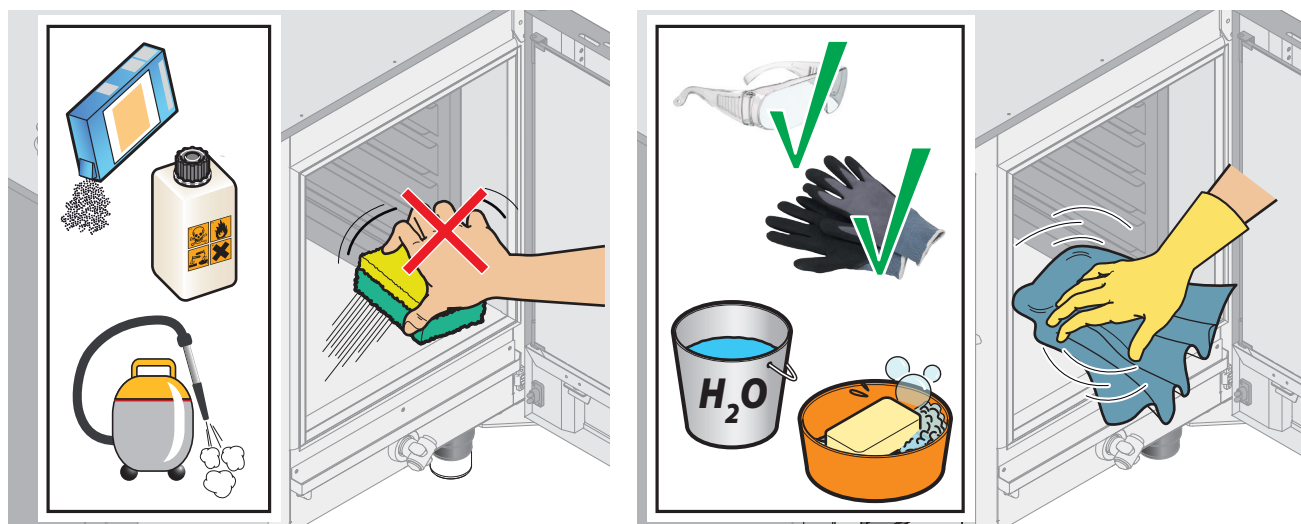
45 ▶
46 ▶ Normally, automatic wash cycles clean even the side grill holders effectively. However, you can easily remove them as shown in the figure. Before removing them, wait for the appliance to cool off (in case use the **Chamber cooling function on page 44**). Clean them using warm soapy water, rinse accurately and dry them before putting them back to their seat.

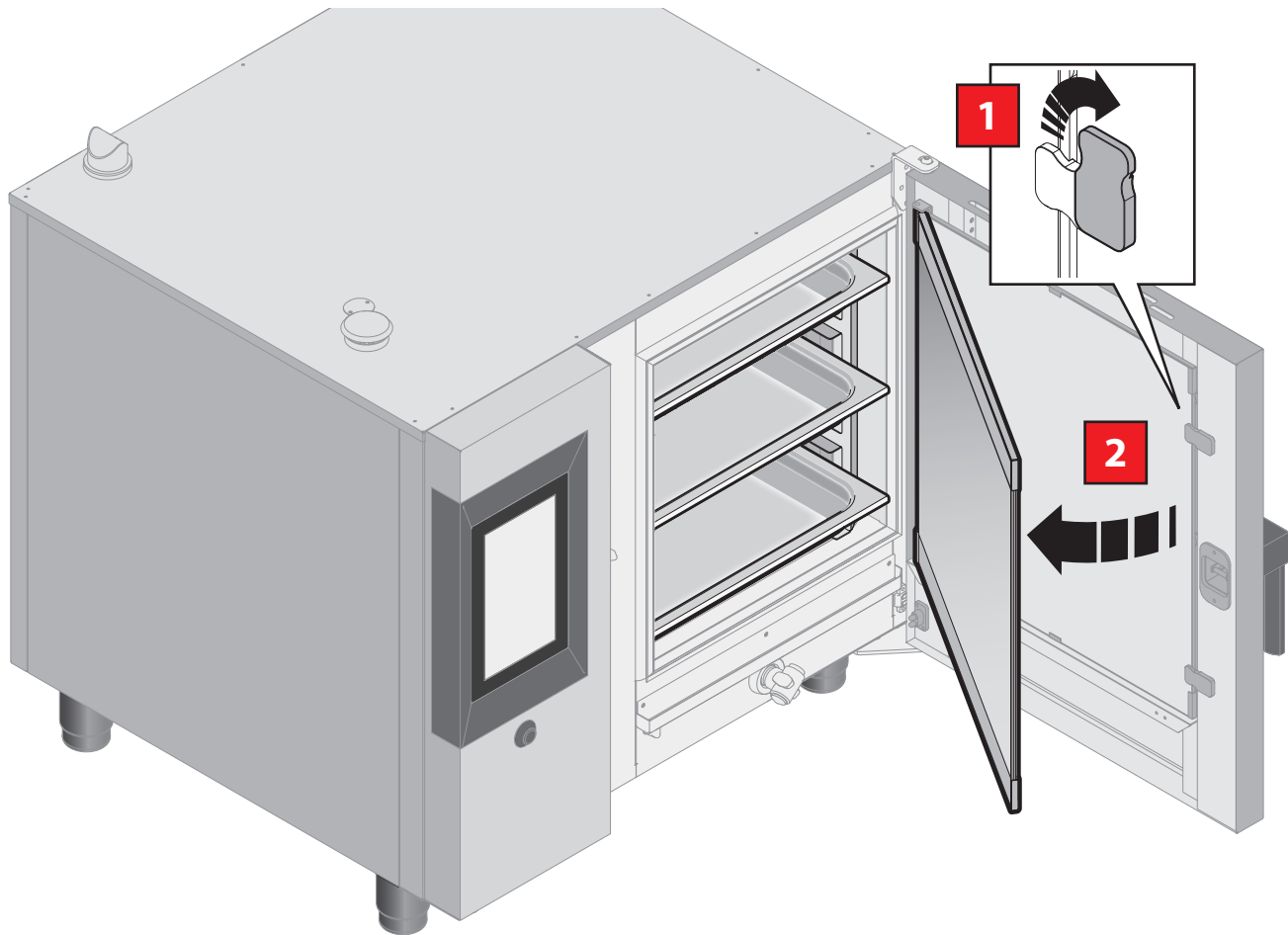
Cleaning the cooking chamber

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 44**) and use a cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing and drying.

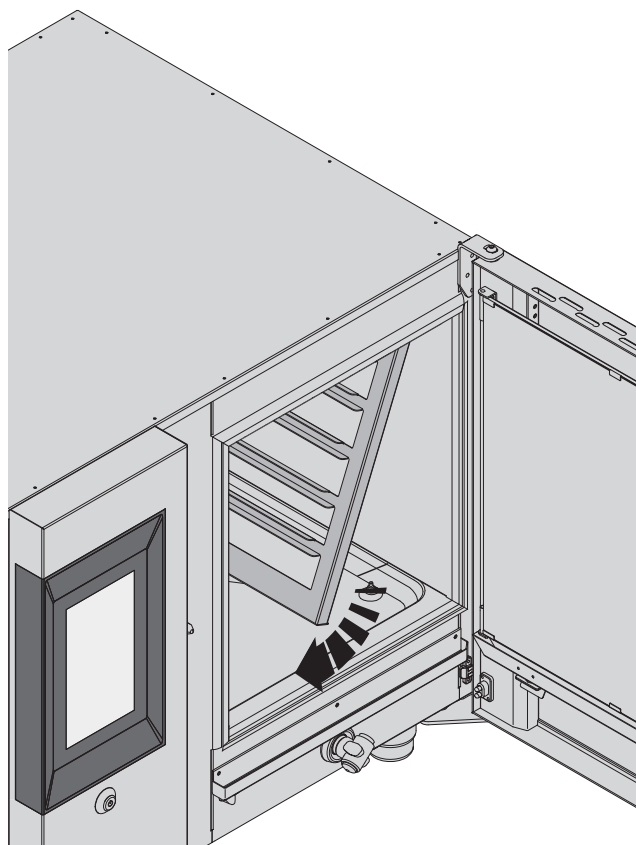
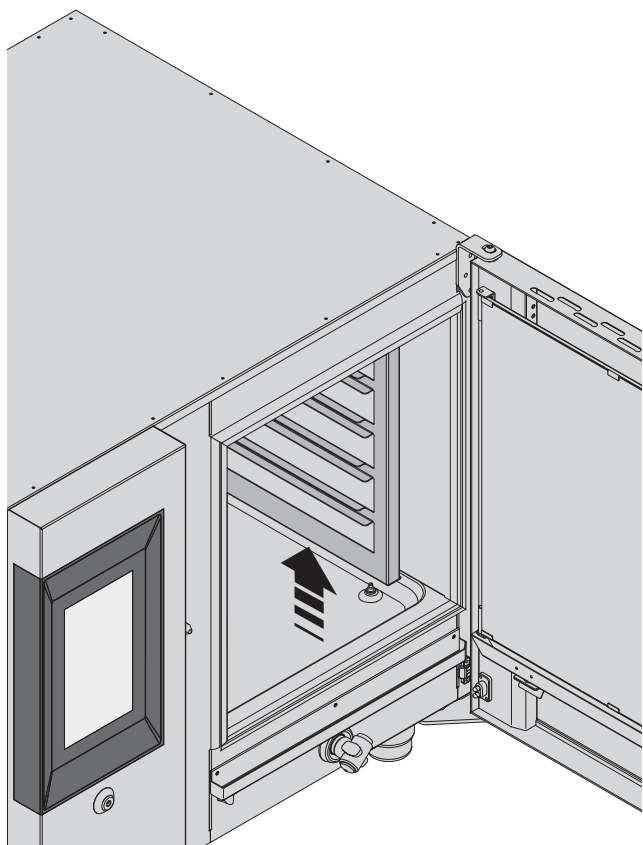




44

45

46



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 o se necessario anche con maggiore frequenza, 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

- 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

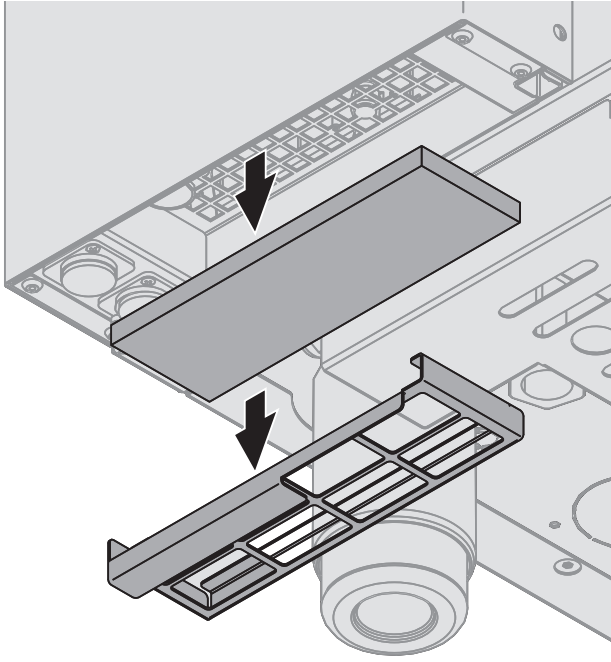
- 47** ▶ Cleaning the ventilation filter of the oven instrument panel should be done at least once a month washing the filter by hand in soapy water. To remove the filter, pull downwards with your fingers, applying force to the appropriate grip. It is advisable to replace the filter at least every year 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 drain

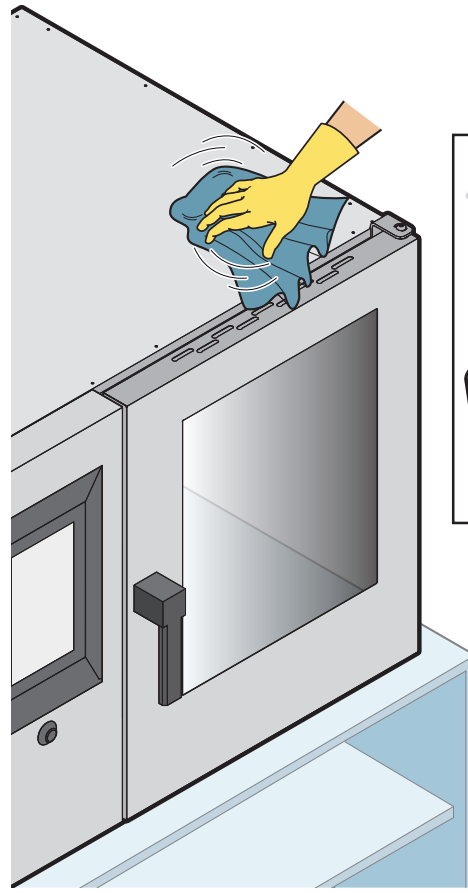
- 48** ▶ The humidity discharge expels the vapours produced inside the cooking chamber. Check that it is always clean and perfectly free of obstructions.

Cleaning the impeller

- 49** ▶ Periodically remove the impeller 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.

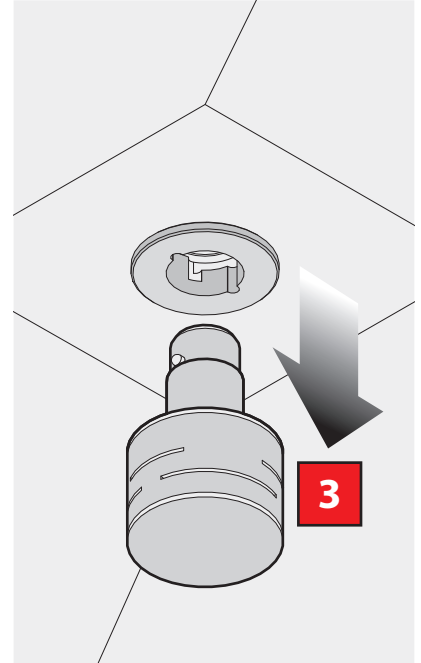
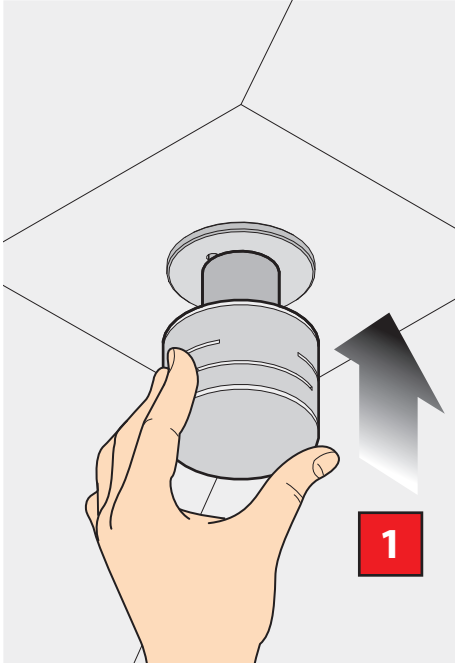


47



48




49



LAVAGGI AUTOMATICI

51 ▶ Attendere che la camera di cottura raggiunga una temperatura inferiore ai 212°F o, eventualmente, utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 44**. Successivamente scegliere:

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

SOFT		65-75 minuti	sporco leggero
NORMAL		1 ora e 30 min.	sporco normale
HARD		1 ora e 50 minuti (lavaggio con pastiglie) 2 ore e 35 minuti (lavaggio con detergente liquido)	sporco intenso
RISCIACQUO	il programma risciacquo non prevede l'utilizzo di alcun detergente ma si può decidere se utilizzare o meno il brillantante.		

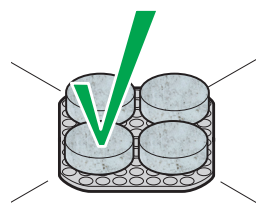
d il tipo di detergente che si intende utilizzare (**liquido** o in **pastiglie**);

e il tipo di **brillantante** che si intende utilizzare (aceto bianco, brillantante organico, nessuno).

+ 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.

+ Il Costruttore **raccomanda di utilizzare il proprio brillantante/disincrostante**, specifico per il vostro forno: l'utilizzo dell'aceto bianco è consentito ma non garantisce gli stessi risultati di brillantezza e trasparenza dei cristalli. Si ricorda inoltre che, solo **utilizzando il brillantante/disincrostante del Costruttore**, si potrà godere della funzione di disincrostazione/pulizia automatica del boiler (operazione che si esegue in contemporanea al lavaggio del forno).

! 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 WASHES

51 ▶ Wait for the cooking cavity to reach a temperature below 212°F or, if necessary, use the **Chamber cooling function p. 44**.

Then choose:

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

SOFT		65-75 minutes	light dirt
NORMAL		1 hour and 30 minutes	normal dirt
HARD		1 hour and 50 minutes (wash tablets) 2 hours and 35 minutes (wash using a liquid detergent)	intense dirt
RINSING PROGRAM	The rinse program does not involve the use of detergents but you can decide whether to use the rinse agent or not.		

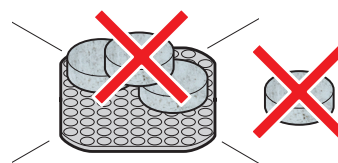
d the type of detergent you want to use (**liquid** or in **tablets**);

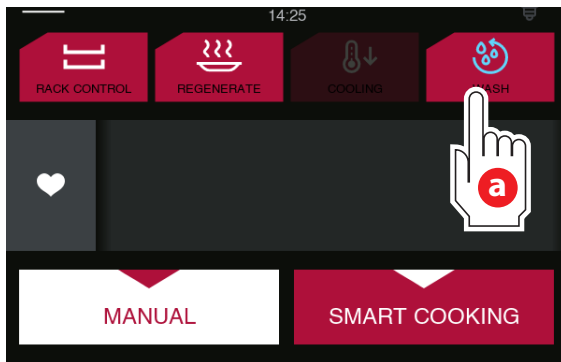
e the type of **rinse agent** that you want to use (white vinegar, organic rinse agent, none).

+ 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.

+ The Manufacturer **recommends using its own rinse agent/descaler**, specific for your oven. The use of white vinegar is allowed but the results on glass surfaces will not be as shiny and transparent. Remember that, **using the Manufacturer's rinse agent/descaler**, will allow you to use the boiler's automatic descaling/cleaning function (this operation is carried out simultaneously with the oven's wash program).

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



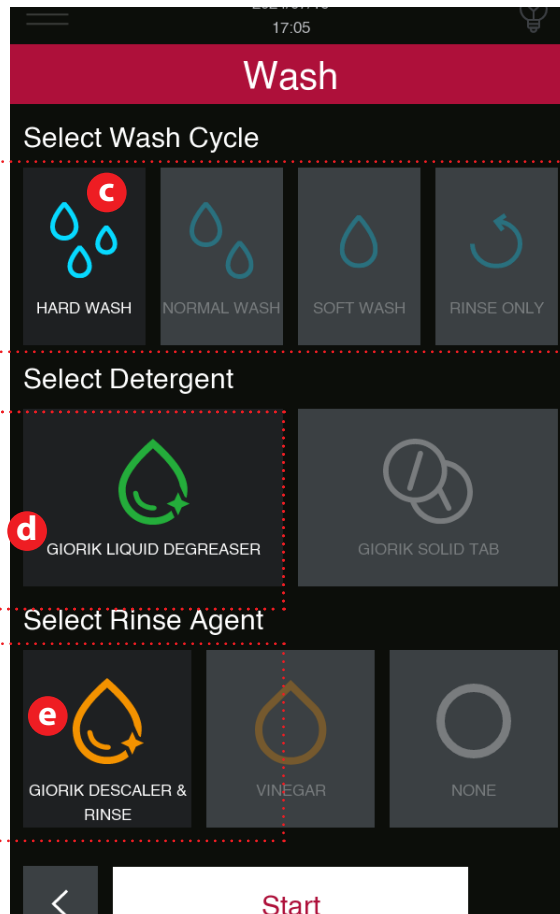


selezione tipo di lavaggio

selecting the type of wash program

impostare se per il lavaggio si intende utilizzare il detergente liquido o in pastiglie.
setting whether to use liquid detergents or tablets.

impostare il tipo di brillantante che si intende usare durante il lavaggio
setting the type of rinse agent to be used during the wash cycle.



⊕ 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.

Avviare il lavaggio toccando il tasto START.

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

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

Both replaced	sono state sostituite sia la tanica del detergente liquido che quella del brillantante/disincrostante
Detergent replaced	è stata sostituita la tanica del detergente liquido
Rinse agent replaced	è stata sostituita la tanica del brillantante/disincrostante

Successivamente una schermata indica la progressione del lavaggio suddivisa in quattro step:

prelavaggio	viene effettuato 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 + uno con brillantante, se previsto) 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, arrostiti, 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.

Start the wash program by tapping START.

Based on the options chosen, some windows will remind you to clean the chamber gasket using a soaked cloth, add the tablets or check the level of detergent and rinse agent.

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

Both replaced	both the liquid detergent and rinse agent/descaler tanks have been replaced.
Detergent replaced	the liquid detergent tank has been replaced
Rinse agent replaced	the rinse agent/descaler tank has been replaced

Then, 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 + one using rinse agent, where applicable) to remove any trace of detergent.
drying	air drying the oven chamber.

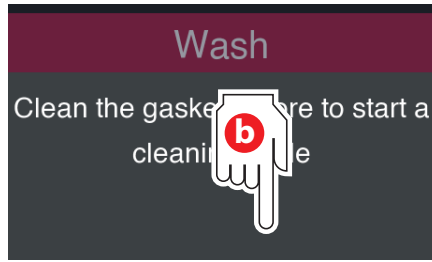
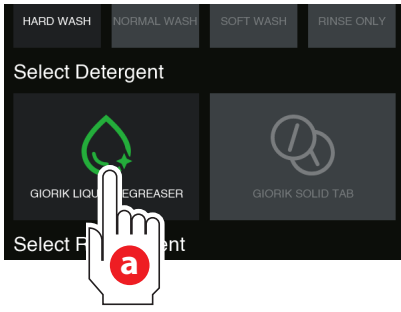


If you often cook fatty foods (e.g. pork roast, roasts, etc.), **between one cooking cycle and the other**, we recommend starting the **rinse** program to facilitate the final cleaning procedure and ensure the utmost hygiene.



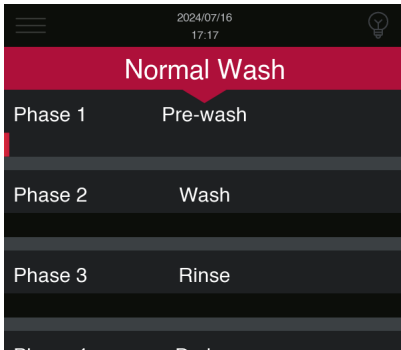
During a wash cycle, do not open the oven's door: risk of injuries and intoxication due to vapours. The oven is provided with a safety device, which stops the wash/rinse operation as soon as it is opened: this is highlighted by a message. Closing the door cancels the message and makes the washing/rinsing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

52 LAVAGGIO CON DETERGENTE LIQUIDO
WASHING WITH LIQUID DETERGENT



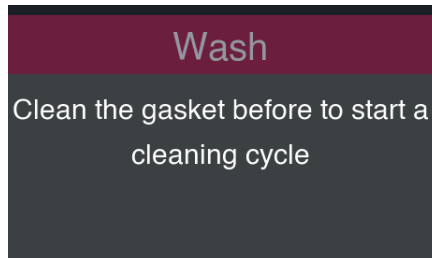
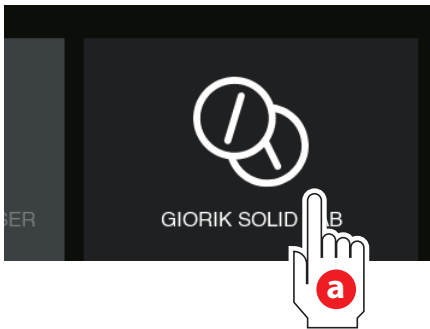
la guarnizione va pulita con un panno umido

clean the gasket using a damp cloth.



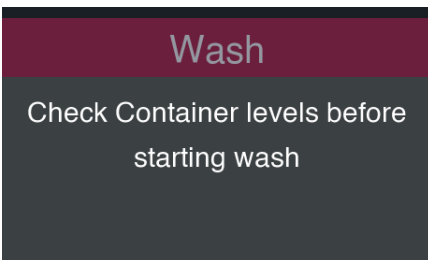
indica la fase in corso e la sua progressione
shows the current phase and its progression

53 LAVAGGIO CON PASTIGLIE
WASHING USING TABLETS



la guarnizione va pulita con un panno umido

clean the gasket using a damp cloth.



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

SOSTITUZIONE DELLE TANICHE DEL DETERGENTE E DEL BRILLANTANTE (O DELL'ACETO)

54 ▶ L'apparecchiatura, nella parte inferiore, è provvista di due tubicini collegati a delle pompe interne per il pescaggio del detergente e del brillantante/disincrostante.

I due tubicini sono contrassegnati da due **colori** per evitare di inserire il tubicino che dovrebbe pescare il detergente nel brillantante e viceversa:

colore **"bianco"** ▶ tubicino del detergente

colore **"rosso"** ▶ tubicino del brillantante/disincrostante

Essi vanno inseriti all'interno delle taniche corrispondenti, accertandosi che tocchino 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.

+ Il Costruttore **raccomanda di utilizzare il proprio brillantante/disincrostante**, specifico per il vostro forno: l'utilizzo dell'aceto bianco è consentito ma non garantisce gli stessi risultati di brillantezza e trasparenza dei cristalli. Si ricorda inoltre che, **solo utilizzando il brillantante/disincrostante del Costruttore**, si potrà godere della funzione di disincrostazione/pulizia automatica del boiler (operazione che si esegue in contemporanea al lavaggio del forno).

55 ▶ Le taniche vanno posizionate **unicamente a terra**, accertandosi che non siano di intralcio per il passaggio delle persone. Evitare di appoggiarle sopra il forno o vicino ad altre apparecchiature o oggetti caldi.

! Durante le operazioni di prima installazione o cambio della tanica del detergente o del brillantante **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 delle taniche va segnalata l'operazione toccando il tasto corrispondente a quanto effettuato:

Both replaced	sono state sostituite sia la tanica del detergente liquido che quella del brillantante/disincrostante
Detergent replaced	è stata sostituita la tanica del detergente liquido
Rinse agent replaced	è stata sostituita la tanica del brillantante/disincrostante

REPLACING THE DETERGENT AND RINSE AGENT (OR VINEGAR) TANKS

54 ▶ At the bottom of the appliance there are two transparent tubes connected to internal pumps to supply the detergent and rinse agent/descaler.

These two tubes are labelled with two **colours** to prevent you from inserting the detergent supply tube into the rinse agent and vice versa.

"white" ▶ detergent tube

"red" ▶ rinse agent/descaler tube

Both the detergent and rinse agent must be inserted in their tanks, making sure that they touch 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.

+ The Manufacturer **recommends using its own rinse agent/descaler**, specific for your oven. The use of white vinegar is allowed but the results on glass surfaces will not be as shiny and transparent. Remember that, **using the Manufacturer's rinse agent/descaler**, will allow you to use the boiler's automatic descaling/cleaning function (this operation is carried out simultaneously with the oven's wash program).

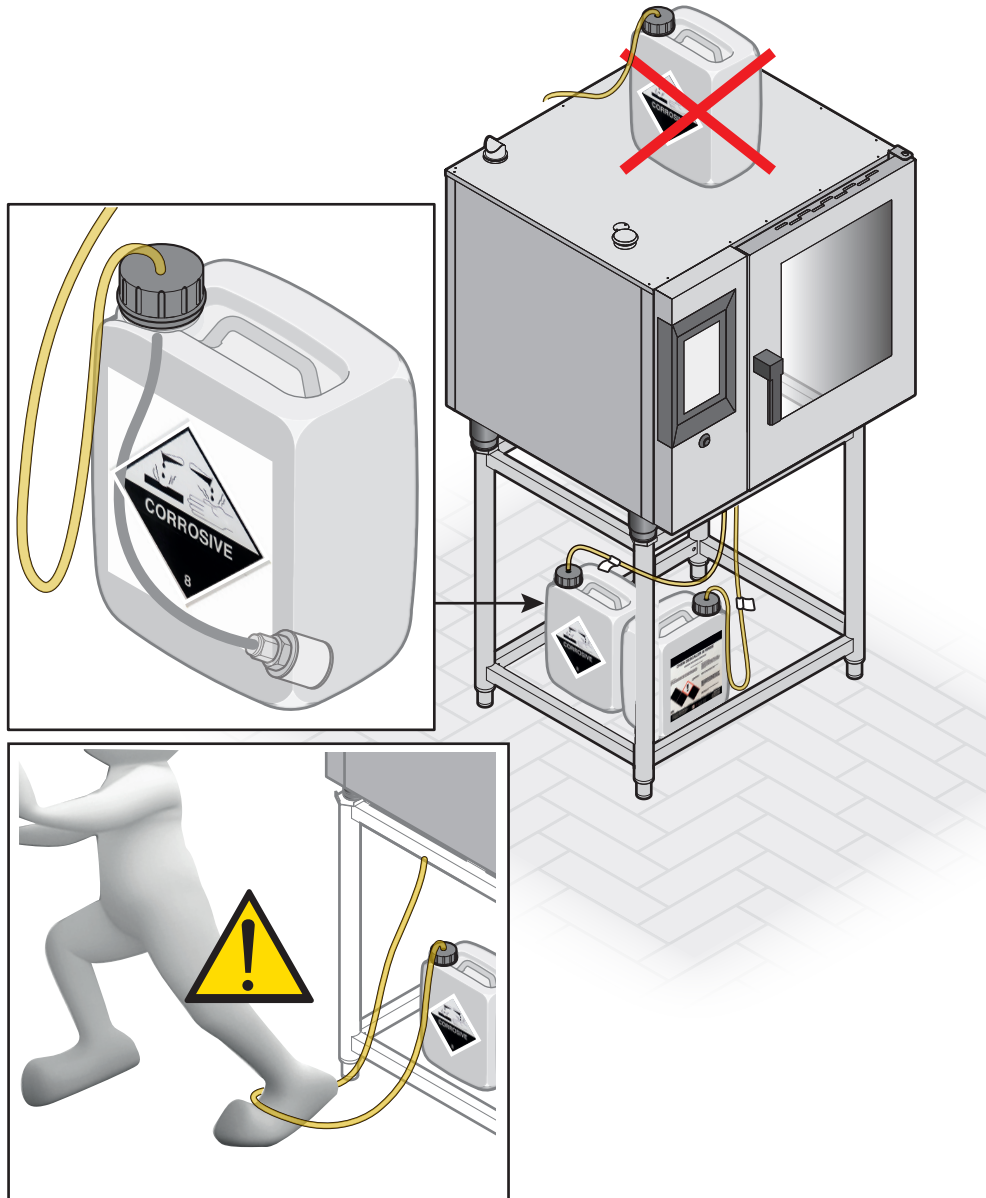
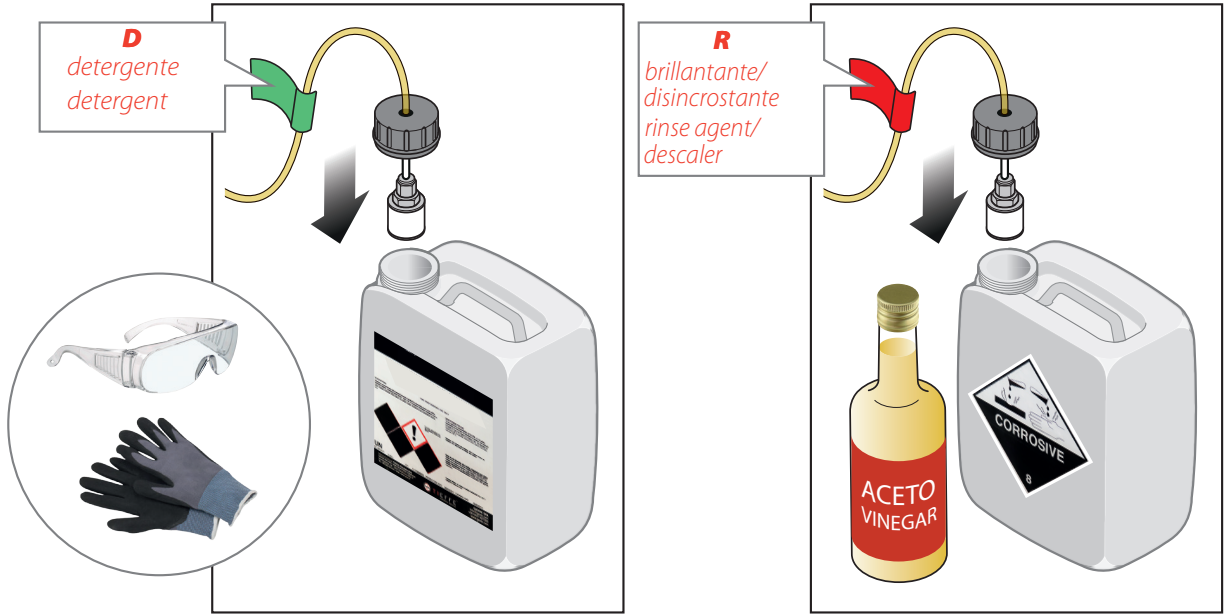
55 ▶ These tanks must be placed **on the floor**, making sure they do not obstruct the passage of people. Do not place them on the oven or near other hot appliances or objects.

! During first installation or when changing the detergent or rinse agent tank, **use personal protective equipment** (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.

Upon the first wash cycle, after having replaced the tanks, you must signal the operation by tapping the relative key:

Both replaced	both the liquid detergent and rinse agent/descaler tanks have been replaced.
Detergent replaced	the liquid detergent tank has been replaced
Rinse agent replaced	the rinse agent/descaler 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 detersivo, 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 successivamente, se erano state utilizzate le pastiglie, appare un pop-up che chiede di toglierle e si raccomanda di rimuovere scrupolosamente eventuali residui (per la rimozione e la pulizia utilizzare sempre i dispositivi di protezione personale - DPI, ad esempio dei guanti)
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, then, if the tablets were used, a pop-up appears asking you to remove them and we recommend you scrupulously remove any residues (for removal and cleaning always use personal protective equipment - PPE, for example gloves)
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



Simbolo WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). L'uso del simbolo WEEE indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a proteggere l'ambiente. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il fornitore del servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

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



WEEE Symbol (Waste Electrical and Electronic Equipment). The use of the WEEE symbol indicates that this product may not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider or the shop where you purchased the product.

D4. Decalcificazione boiler

Periodicamente è necessario decalcificare il boiler presente nella vostra apparecchiatura.

Se si utilizza il brillantante /disincrostante del Costruttore ed è stato selezionato (figura 56 punto **b**) il forno **riesce a calcolare in autonomia** quando è necessario effettuare una decalcificazione e, mediante una notifica a display, dà la possibilità di avviarla.

56 ▶ Quando appare il pop up di avviso, l'utente ha possibilità di premere il tasto:

NO: l'operazione di decalcificazione viene rimandata.

SI: la decalcificazione si avvia; l'unica operazione che deve fare l'utente è impostare il tipo di disincrostante da utilizzare (brillantante organico o aceto bianco), tutte le altre operazioni sono gestite in piena autonomia dal forno e sono evidenziate da una schermata che indica la progressione della decalcificazione che avviene in tre step: **preparazione, fase reagente e risciacquo**.

Il disincrostante viene pescato direttamente dalla tanica del brillantante (che, a seconda delle preferenze dell'utente sarà brillantante organico o aceto bianco).

Se si desidera utilizzare il forno durante la fase di disincrostazione il boiler verrà automaticamente escluso.

57 ▶ Al bisogno, la decalcificazione può comunque essere effettuata in qualsiasi momento come mostrato in figura.

D4. Boiler descaling

Decalcify the boiler in your appliance periodically.

If you are using the Manufacturer's rinse agent/descaler and you have selected it (figure 56 point **b**), the oven **can autonomously calculate** when descaling is must be carried out and displays a notification to give you the possibility to start this operation.

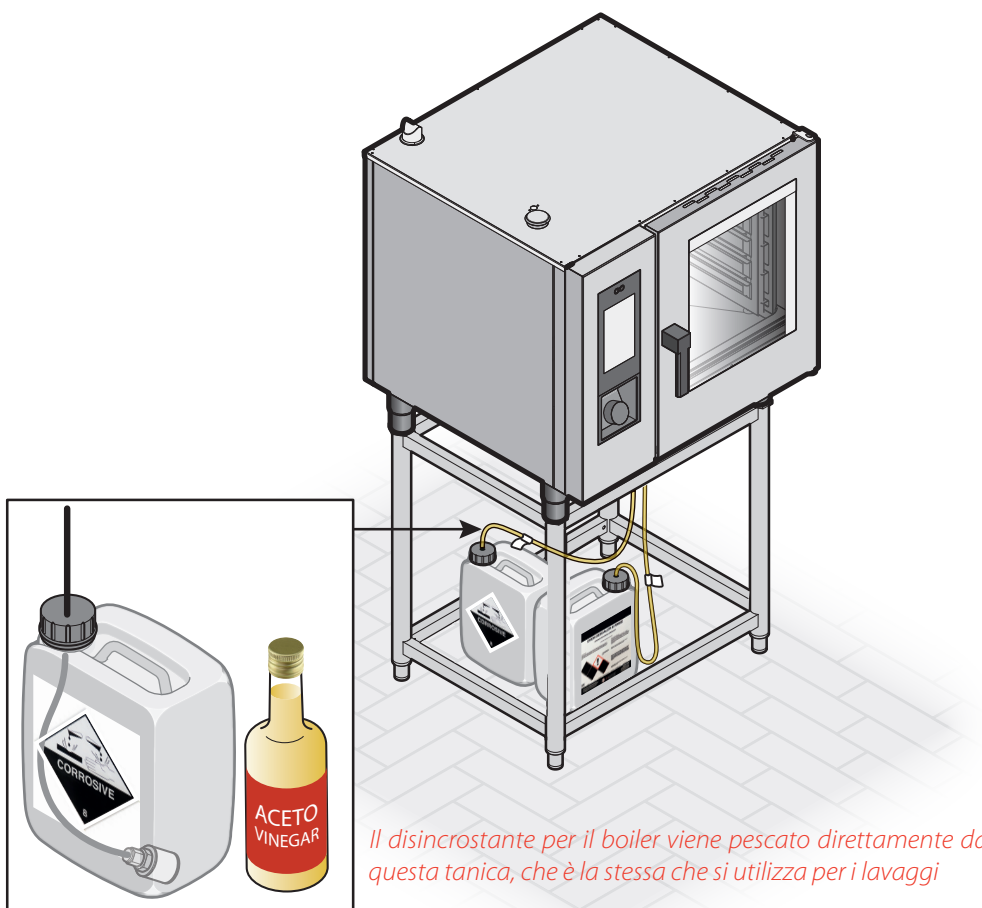
56 ▶ When the warning pop-up appears, you can press:
NO: to postpone the descaling process.

YES: to start the descaling process. In this case, you just have to set the type of descaler to use (organic rinse agent or vinegar). The oven manages all the other operations autonomously. A window indicates the progress of the operation, which occurs in three steps: **preparation, reagent phase** and **rinse**.

The descaler is supplied by the rinse agent (organic rinse agent or vinegar) tank.

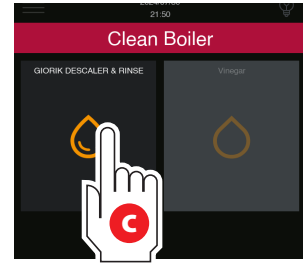
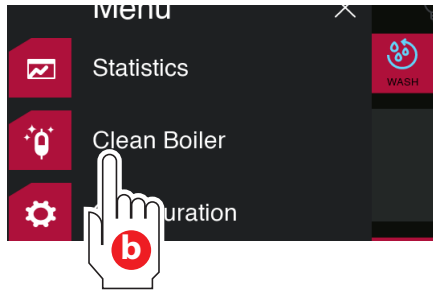
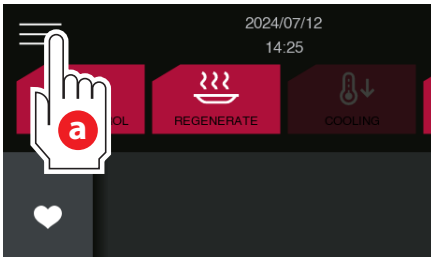
If you want to use the oven during the descaling phase, the boiler will be excluded automatically.

57 ▶ When needed, descaling can be carried out any time, as shown in the figure.



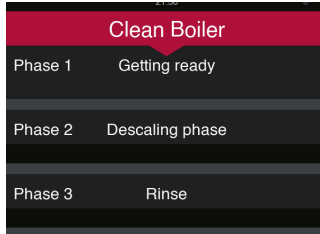
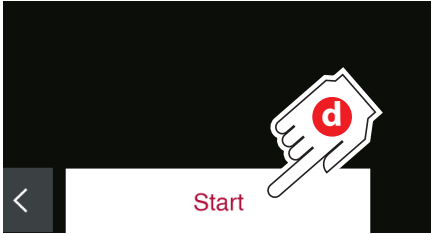
Il disincrostante per il boiler viene pescato direttamente da questa tanica, che è la stessa che si utilizza per i lavaggi

The descaler for the boiler is drawn directly from this tank, which is the same one used for washing



la schermata indica la progressione della decalcificazione in corso

the window indicates the progress of the descaling operation in progress.



E QUALCOSA NON FUNZIONA TROUBLESHOOTING

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 Costruttore:

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

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 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



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.



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.

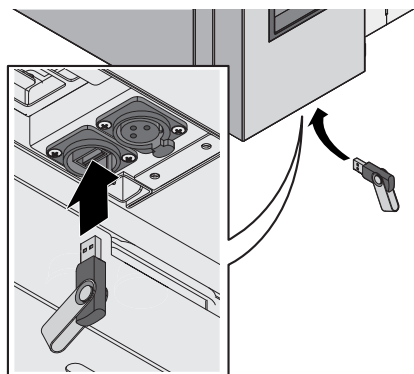
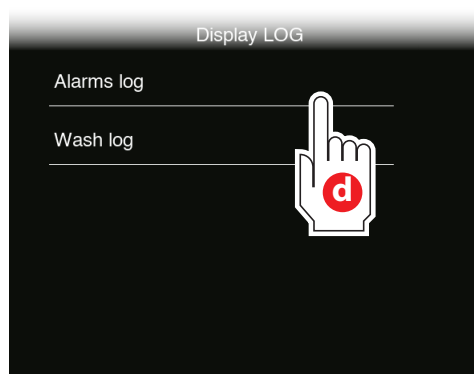
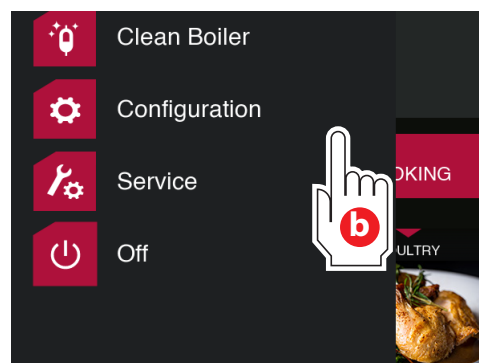
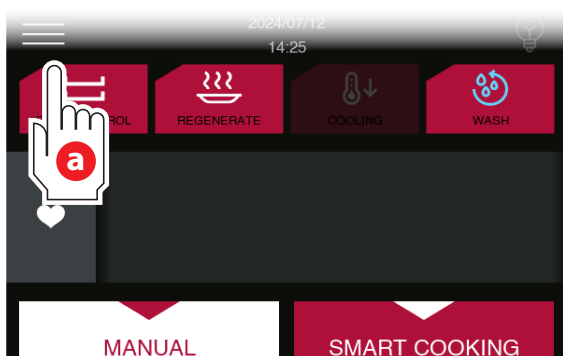
E1. Visualizzazione allarmi

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.

58



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
E01	Errore sonda camera	Guasto sonda rilevazione temperatura camera di cottura	Blocco cottura.
E03	Allarme inverter	Allarme scheda controllo motore.	Blocco cottura.
E05	Sicurezza motore 1	Allarme sicurezza termica motore forno (superiore se presenti 2 motori)	Blocco cottura. Ripristino automatico
E06	Sicurezza camera	Allarme sicurezza termica sovratemperatura camera cottura forno	Blocco cottura. Ripristino manuale da parte di un tecnico autorizzato
E09	Comunicazione PWM	Errore comunicazione con scheda controllo bruciatore PWM	Blocco cottura. Ripristino manuale
E11	Sicurezza motore 2	Allarme sicurezza termica motore forno inferiore	Blocco cottura. Ripristino automatico
E14	Allarme alta temperatura scheda	Allarme di sovratemperatura scheda forno	Blocco cottura.
E15	Preallarme alta temperatura	Preallarme di sovratemperatura scheda forno	Blocco cottura. Ripristino manuale
E16	Mancanza di comunicazione con la base	Problemi di comunicazione seriale tra scheda touch e scheda base	Blocco cottura.
E17	Errore sonda spillone	Problemi di rilevazione della sonda spillone	Blocco cottura. Ripristino automatico
E19	Errore sonda 4	Guasto sonda sistema controllo umidità 4	Blocco cottura a misto/vapore
E20	Errore sonda 5	Guasto sonda sistema controllo umidità 5	Blocco cottura a misto/vapore
E21	Manca acqua	Allarme mancanza acqua per produzione vapore	Blocco cottura a misto/vapore
E22	Mancanza tensione elettrica	Mancanza di alimentazione elettrica esterna	Blocco cottura. Ripristino manuale
E23	No scarico	Problema di scaricamento del boiler	Blocco cottura. Ripristino automatico
E24	Errore contalitri	Allarme mancanza acqua per lavaggio	Blocco lavaggio. Ripristino manuale
E25	Lavaggio interrotto per problema caricamento prodotto pulizia	Problema di caricamento prodotto di pulizia del boiler	Blocco lavaggio boiler. Ripristino manuale
E04	Allarme Air Flow	Problema pressostato sicurezza aria bruciatore superiore (se 2 bruciatori presenti)	Blocco cottura. Ripristino manuale
E07	PWM	Problema sistema di controllo velocità ventilatore del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E09	Comunicazione PWM	Problema di comunicazione digitale con scheda di controllo velocità ventilatore del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E12	Allarme mancanza Gas	Mancata accensione e/o rilevazione fiamma del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E13	Allarme mancanza gas 2	Mancata accensione e/o rilevazione fiamma del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E08	PWM2	Problema sistema di controllo velocità ventilatore 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	
Guasto sonda rilevazione umidità: si può continuare ad usare il forno normalmente ma solo in modalità convezione. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Guasto sonda rilevazione umidità: si può continuare ad usare il forno normalmente ma solo in modalità convezione. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare che il rubinetto dell'acqua sia aperto. Premere "X" per reset allarme. Si può continuare ad usare il forno normalmente ma solo in modalità convezione se presente. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Premere "X" per reset allarme. Verificare se c'è stata interruzione nella linea di alimentazione elettrica. Se ripetitivo: Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare che il rubinetto dell'acqua sia aperto. Premere "X" per reset allarme. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare che il tubo di carico prodotto brillantante/disincrostante sia ben inserito nella tanica e che la tanica sia sufficientemente piena. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare che il camino di uscita dei gas combusti sia libero. Premere la "X" per effettuare il reset. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere la "X" per effettuare il reset; togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere la "X" 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 il tasto reset per almeno un secondo per effettuare il reset (potrebbe essere necessario ripetere l'operazione più volte) Se il problema persiste contattare l'assistenza.	
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 il tasto reset per almeno un secondo per effettuare il reset (potrebbe essere necessario ripetere l'operazione più volte) Se il problema persiste contattare l'assistenza.	
Premere la "X" per effettuare il reset; togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	

ALLARME		DESCRIZIONE	AZIONE
E18	Allarme Air Flow 2	Problema pressostato sicurezza aria bruciatore inferiore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E30	Errore rivelazione fiamma e PWM superiore (se 2 bruciatori presenti)	Allarme Time out flame PWM 1	Blocco cottura
E31	Errore rivelazione fiamma e PWM inferiore (se 2 bruciatori presenti)	Allarme Time out flame PWM 2	Blocco cottura

SOLUZIONI	NOTE
Verificare che il camino di uscita dei gas combusti sia libero. Premere la manopola per effettuare il reset. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere il tasto reset per 1 secondo per tentare il ripristino. Se persiste chiamare servizio di assistenza di zona	
Premere il tasto reset per 1 secondo per tentare il ripristino. Se persiste chiamare servizio di assistenza di zona	

E2. Alarm log

ALARM		DESCRIPTION	ACTION
E01	Chamber probe failure	Cooking chamber temperature detection probe failure	Cooking stopped.
E03	Inverter alarm	Motor control board alarm.	Cooking stopped.
E05	Motor safety 1	Oven motor thermal safety alarm (higher in the presence of 2 motors)	Cooking stopped. Automatic reset
E06	Chamber safety	Oven cooking chamber overtemperature thermal safety alarm	Cooking stopped. Manual reset by authorised technician
E09	PWM Communication	Communication error with PWM burner control board	Cooking stopped. Manual reset
E11	Motor safety 2	Lower oven motor thermal safety alarm	Cooking stopped. Automatic reset
E14	Electronic board temperature alarm	Oven board overtemperature alarm	Cooking stopped.
E15	Temperature pre-alarm	Oven board overtemperature pre-alarm	Cooking stopped. Manual reset
E16	No communication with the base	Serial communication problems between the touch board and the base board	Cooking stopped.
E17	Core probe failure	Core probe detection problems	Cooking stopped. Automatic reset
E19	Probe 4 failure	Humidity control system probe 4 failure	Cooking stopped at combi/steam
E20	Probe 5 failure	Humidity control system probe 5 failure	Cooking stopped at combi/steam
E21	No water	No water for the production of steam alarm	Cooking stopped at combi/steam
E22	No power.	No external power supply	Cooking stopped. Manual reset
E23	Boiler drain not completed	The boiler does not drain properly	Cooking stopped. Automatic reset
E24	Flowmeter failure	No wash water alarm	Wash block. Manual reset
E25	Descaling process interrupted due to cleaning product loading failure	Problems with loading the boiler cleaning product	Boiler wash block. Manual reset
E04	Air Flow Alarm	Pressure switch problem burner air safety (higher in the presence of 2 burners)	Cooking stopped. Manual reset
E07	PWM	Problem with burner fan speed control system	Cooking stopped. Manual reset
E09	PWM Communication	Problem with digital communication with burner fan speed control board	Cooking stopped. Manual reset
E12	No gas alarm	Failed start-up and/or burner flame detection	Cooking stopped. Manual reset
E13	No gas alarm 2	Failed start-up and/or burner flame detection	Cooking stopped. Manual reset
E08	PWM2	Problem with burner fan speed control system	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	
Humidity detector probe failure: you can continue to use the oven as usual but only in convection mode. Contact the technical support service or your local retailer	
Humidity detector probe failure: you can continue to use the oven as usual but only in convection mode. Contact the technical support service or your local retailer	
Check that the water is turned on at the tap. Press "X" to reset the alarm. You can continue to use the oven as usual but only in convection mode, if available. Contact the technical support service or your local retailer	
Press "X" to reset the alarm. Check if a power outage occurred. If the problem persists: Contact the technical support service or your local retailer	
Contact the technical support service or your local retailer	
Check that the water is turned on at the tap. Press "X" to reset the alarm. Contact the technical support service or your local retailer	
Make sure that the rinse agent/descaler loading tube is properly inserted in the tank and that the latter is full. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer	
Check that the flue gas outlet duct is free. Press "X" to reset. If the problem persists, contact the customer support service	
Press "X" to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	
Press "X" 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 reset key for at least one second to reset (it may be necessary to repeat the operation several times). If the problem persists, contact support.	
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 reset key for at least one second to reset (it may be necessary to repeat the operation several times). If the problem persists, contact support.	
Press "X" to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	

ALARM		DESCRIPTION	ACTION
E18	Air Flow Alarm	Pressure switch problem burner air safety	Cooking stopped. Manual reset
E30	Flame detection error and upper PWM (in the presence of 2 burners)	Time out flame PWM 1 Alarm	Cooking stopped
E31	Flame detection error and lower PWM (in the presence of 2 burners)	Time out flame PWM 2 Alarm	Cooking stopped

SOLUTIONS	NOTES
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 reset key for 1 second. If the problem persists, contact your local support service	
Press the reset key for 1 second. If the problem persists, contact your local support service	



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>

