

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT **SINCE 1963**

UTILIZZO | **MANUTENZIONE**
UTILISATION | **ENTRETIEN**



INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT
SINCE 1963



Gentile cliente

la ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questo 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!

Cher Client,

nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil et nous espérons que cette acquisition
marque le début d'une collaboration positive et durable.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour la bonne utilisation et
entretien de l'appareil.

Nous vous conseillons donc de le lire attentivement et de le conserver avec soin pour
de futures consultations.

Bon travail !

p. 70

ASSISTENZA
ASSISTANCE

p. 56

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

p. 20

UTILIZZO
UTILISATION

p. 10

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

p. 4

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS



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.



In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.



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.



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, di-

A1. Mises en garde de sécurité



Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels et annule la garantie en dégageant l'entreprise de toutes responsabilités.



Avant l'installation et l'entretien ordinaire de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs. Si certaines parties ne sont pas compréhensibles, contactez le Fabricant.



Si l'appareil doit être cédé, remettez ce manuel au nouvel utilisateur.



Une utilisation, un nettoyage et un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel sont considérés comme impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et dégagent le fabricant de toutes responsabilités.



Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson d'aliments dans les cuisines professionnelles de la part de personnel qualifié : tout autre emploi n'est pas conforme à l'usage prévu et donc dangereux.



Équipements destinés à un usage commercial (par exemple, cuisines de restaurants) et non destinés à la production de masse continue d'aliments.



Instructions disponibles sur demande auprès du fabricant, également dans d'autres formats (ex. sur le site Web)



Le fabricant a conçu et construit cet appareil selon les réglementations en vigueur et avec les meilleurs systèmes de sécurité dans le but de réduire les risques. Toutefois un risque résiduel subsiste, l'utilisateur devra pourvoir à sa diminution en respectant les normes indiquées sur le présent manuel d'utilisation et d'entretien.



Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des altérations fonctionnelles ou

sconnetterla 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 operare 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 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 arrosti o pollame), inserire un contenitore sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi.



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



Al primo utilizzo far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per 30-40 min. a 200°C 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.

structurelles, débranchez-le de la source d'alimentation électrique et contactez un Centre d'Assistance Agréé par le fabricant, sans tenter de le réparer vous-même. Pour toute réparation, demandez des pièces de rechange d'origine.



Ne bouchez pas les éventuelles prises d'air. L'appareil doit être facilement déplaçable pour d'éventuels entretiens extraordinaires: faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex. construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.



L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance nécessaire, à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.



Avec la cuisson sur gril d'aliments particulièrement gras (par exemple rôtis ou volailles), placez un plat sur le fond de la chambre de cuisson pour récupérer la graisse.



Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conforme (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autre) ou résidu de détergent ne soit présent à l'intérieur de la chambre; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.



À la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide pendant 30 à 40 min à 200°C de façon à éliminer les résidus de traitement; attendez que la chambre se refroidisse et démarrez un lavage SOFT. Avant toute utilisation, lavez et essuyez avec soin également les accessoires et les plaques.

-  Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).
-  Per evitare scottature, non utilizzare recipienti riempiti con liquidi o cibi che, attraverso la cottura, diventano fluidi, a livelli più elevati di quelli che possono essere osservabili.
-  Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne del forno potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.
-  Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno, soprattutto se contengono liquidi.
-  Prestare particolare attenzione all'apertura della porta durante e dopo una cottura, soprattutto se a vapore: pericolo di scottature.
-  Non effettuare la salatura all'interno della camera del forno.
-  Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).
-  Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana dopo ogni cottura: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!
-  Se utilizzata, sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno. Prima di estrarre le teglie, controllare che il cavetto della sonda non sia di intralcio all'estrazione delle stesse. Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è molto appuntita e dopo l'uso raggiunge temperature elevate.
-  Durante il lavaggio non aprire la porta del forno per il pericolo di lesioni causate dai vapori caldi e dall'aggressività dei detergenti chimici usati.
-  Durante le operazioni di prima installazione o cambio della tanica del detergente 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
-  Pour déplacer des récipients, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection (EPI) adaptés à l'usage en question (ex. gants thermiques).
-  Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients contenant des liquides ou des aliments qui, en cours de cuisson, deviennent fluides, à des niveaux supérieurs à ceux observés.
-  Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement les parties internes et externes du four sont très chaudes (température supérieure à 60°C / 140°F). Pour éviter toute brûlure, il est conseillé de ne pas toucher les zones où a été appliqué ce symbole.
-  Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four, surtout si celles-ci contiennent des liquides.
-  Faites particulièrement attention à l'ouverture de la porte durant et après une cuisson, surtout si elle est à vapeur : danger de brûlures.
-  N'effectuez pas le salage à l'intérieur de la chambre du four.
-  Ne utilisez pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (par ex., alcool).
-  Conservez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien et après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !
-  Si vous utilisez la sonde à cœur, il faut l'extraire des aliments avant d'extraire les plats du four. Avant d'extraire les plats, contrôlez que le câble de la sonde n'entrave pas l'opération. Manipulez attentivement la sonde car elle est très pointue et après l'utilisation elle atteint des températures élevées.
-  Durant le lavage, ne pas ouvrir la porte du four considérant le risque de lésions causées par les vapeurs chaudes et par l'agressivité des détergents chimiques utilisés.
-  Durant les opérations de première installation ou de changement du bidon de détergent ou du liquide de rinçage, utilisez des équipements de protection individuelle (ex. lunettes de protection et gants). Ne touchez

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 160 cm 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.

jamais le détergent à mains nues. En cas de contact avec la peau et les yeux, rincez abondamment à l'eau l'eau courante et contactez immédiatement un médecin.



Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).



Utilisez uniquement la sonde à cœur fournie par le Fabricant.



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm car en l'extrayant, les liquides de cuisson brûlants pourraient couler et brûler gravement l'opérateur.



L'autocollant jaune « danger de brûlures » appliqué sur le devant rappelle cette précaution de sécurité.



Si le verre de l'appareil est brisé ou abîmé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé. Ne pas utiliser le four : risque d'explosion du verre !



Ne pas insérer d'objets (ex. manuels, gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui pour éviter d'obstruer les ventilateurs d'aération qui se trouvent sous le four.



Lors du déplacement de l'appareil ou d'autres appareils à proximité immédiate, veillez à ce que le tuyau d'alimentation en eau, le câble d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz (uniquement modèles à gaz) ne soient pas écrasés, tirés, débranchés ou endommagés par inadvertance par l'opération.



Une fois allumé, l'appareil dégage beaucoup de chaleur qui irradie dans le milieu environnant. Pour cette raison :

- N'approchez PAS d'objets combustibles ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc.) de l'appareil ;
- N'approchez PAS de composants potentiellement explosifs (ex. bouteilles de gaz ou sous pression) de l'appareil, danger de déflagration.

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 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.

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.

Uniquement pour les appareils à gaz

-  Les ouvertures de ventilation et le conduit d'évacuation arrière du four doivent être maintenues libres d'objets ou de murs.
-  Durant l'utilisation du four, la hotte d'aspiration des fumées doit être toujours allumée.
-  L'appareil doit être placé loin des courants d'air ou du vent - risque d'incendie !
-  Veillez à ce que les ouvertures de ventilation et la partie inférieure du four soient propres et libres de toute obstruction (par ex. par des objets se trouvant à proximité ou sous le four).
-  Veillez à ce que la pièce d'installation soit adéquatement ventilée. Veillez à ce qu'il y ait un échange continu d'air de l'extérieur pour assurer une combustion correcte et prévenir la formation de substances volatiles nocives pour la santé (risque d'étouffement !)
-  Lors du déplacement de l'appareil ou d'autres appareils à proximité immédiate, veillez à ce que le tuyau du gaz ne soit pas écrasé, tiré, débranché ou endommagé par inadvertance par l'opération.
-  Si vous notez des odeurs de gaz :
 - coupez immédiatement l'alimentation du gaz ;
 - aérez immédiatement la pièce ;
 - ne touchez aucun interrupteur électrique ou ne provoquer aucune étincelle ou flamme libre ;
 - utilisez un téléphone externe pour contacter l'entreprise de distribution du gaz

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires. La reproduction totale ou partielle du présent manuel est interdite sans l'autorisation du fabricant. Les mesures sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contractuelles. En cas de litige, la langue de rédaction originale du manuel est l'italien. Le fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation.

A2. Spiegazione pittogrammi

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



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



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



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni

A2. Explication des pictogrammes

Les instructions d'installation sont valables pour tous les modèles sauf en cas de spécification différente des pictogrammes suivants :



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Danger ! Surfaces chaudes, danger de brûlure et endommagement d'objets sensibles à la chaleur par contact (5041 - IEC 60417)



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel



Lisez le manuel d'instructions

INDICE SEZIONE B

p. 10	B1. Consigli di cottura e sicurezza
p. 12	B2. Mancanza di alimentazione durante una cottura
p. 12	B3. Sistemare il cibo nelle teglie
p. 13	B4. Cosa sono le fasi di cottura (step)
p. 16	B6. Tipi di cottura
p. 18	B7. Come usare la sonda al cuore

INDEX SECTION B

p. 10	Conseils de cuisson et de sécurité
p. 12	Coupure d'alimentation durant une cuisson
p. 12	Placer les aliments dans les plaques de cuisson
p. 13	À quoi servent les phases de cuisson (step) ?
p. 16	Types de cuisson
p. 18	Comment utiliser la sonde à cœur

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 60°C / 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. 42** che raffredda rapidamente la camera di cottura portandola alla temperatura che si desidera.



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

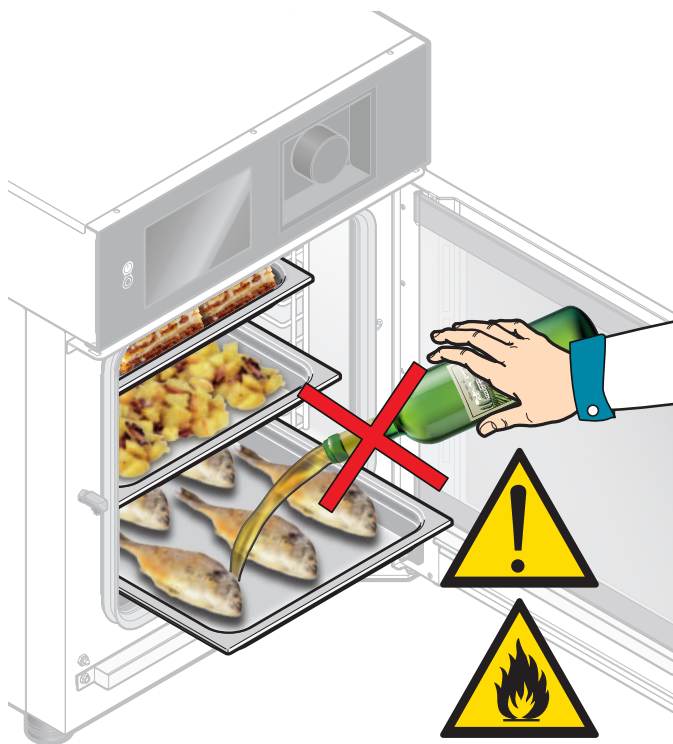
B1. Conseils de cuisson et de sécurité

Voici quelques conseils et notions qui, combinés à votre expérience, vous permettront d'obtenir d'excellentes performances de votre appareil et vous garantiront une sécurité d'utilisation maximale :

- **1** ▶ ne pas utiliser pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (par ex., alcool) ;
- **2** ▶ pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, **faites attention lorsque vous touchez l'extérieur** ou l'intérieur du four car ceux-ci pourraient être très chauds (température supérieure à 60°C / 140°F) ;
- **3** ▶ **il est strictement interdit de poser des plaques, récipients chauds / froids ou autres types d'objets au-dessus du four, même s'il est éteint.** NE PAS approcher d'objets combustibles, potentiellement explosifs ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc.), de l'appareil ; NE PAS approcher de composants potentiellement explosifs (ex. bouteilles de gaz ou sous pression) de l'appareil, danger de déflagration. **Ne pas insérer d'objets (ex. manuels, gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui** pour éviter d'obstruer les ventilateurs d'aération qui se trouvent sous le four ;
- pendant la cuisson, **ouvrez la porte le moins possible** ;
- durant les opérations d'insertion ou d'extraction des plaques, **faites attention à ne pas heurter l'écran Touch Screen** avec ces dernières ;
- en cas de cuissons sur grill d'aliments particulièrement gras (par exemple, volailles), placez une plaque sur le fond de la chambre de cuisson pour récupérer les graisses ;
- **la cuisson se fait seulement avec la porte fermée**, pour des raisons de sécurité. Lorsque la porte est ouverte durant une cuisson, le four s'arrête temporairement et signale le fait par un message. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte ;
- si après une cuisson à températures élevées, vous souhaitez cuire des aliments qui exigent de basses températures, la fonction **▶ Refroidissement chambre p. 42** qui refroidit rapidement la chambre de cuisson en l'amenant à la température souhaitée, est disponible.



Lors des premières utilisations, à cause de l'évaporation de l'humidité, l'appareil produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement suivants.

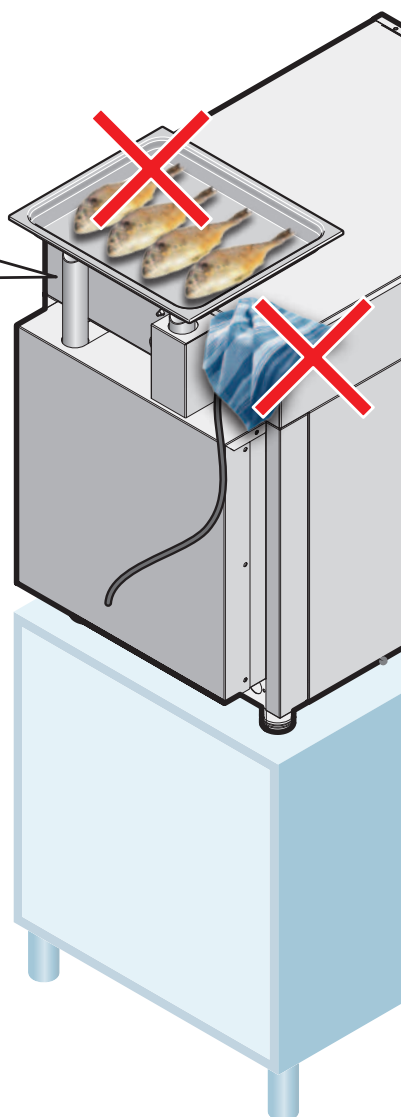
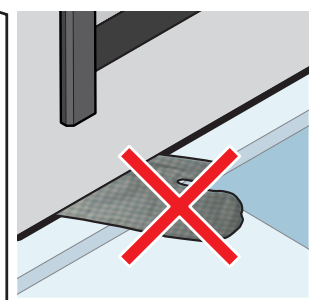
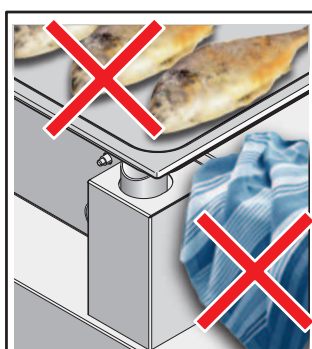
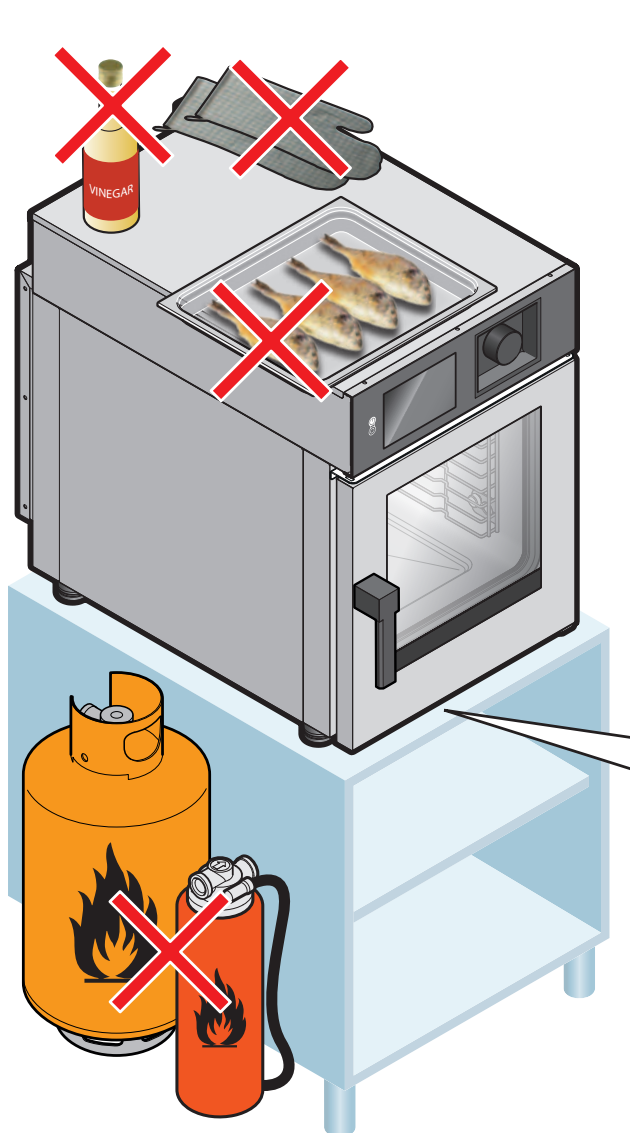


1



2

3



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

B2. Mancanza di alimentazione durante una cottura

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

In quel caso, se l'interruzione:

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

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

B3. Sistemare il cibo nelle teglie

Se l'apparecchiatura non è utilizzata a pieno carico, **distribuire uniformemente le teglie** su tutta l'altezza della camera **senza sovraccargarla** 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 unico strato.

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

B2. Coupure d'alimentation durant une cuisson

Il peut arriver que, durant une cuisson, l'alimentation électrique du four tombe en panne, par exemple en raison d'une panne de courant ou pour une intervention de l'interrupteur différentiel (disjoncteur).

Dans ce cas, si l'interruption :

- **dure moins de deux minutes**, au rétablissement du courant, la cuisson reprend là où elle s'est arrêtée sans donner de signal et sans la nécessité d'intervention de la part de l'utilisateur ;
- **dure plus de deux minutes**, au rétablissement de l'alimentation, un signal d'interruption apparaît et un signal sonore se déclenche ; en appuyant sur le bouton, la cuisson redémarre d'où elle s'était interrompue.

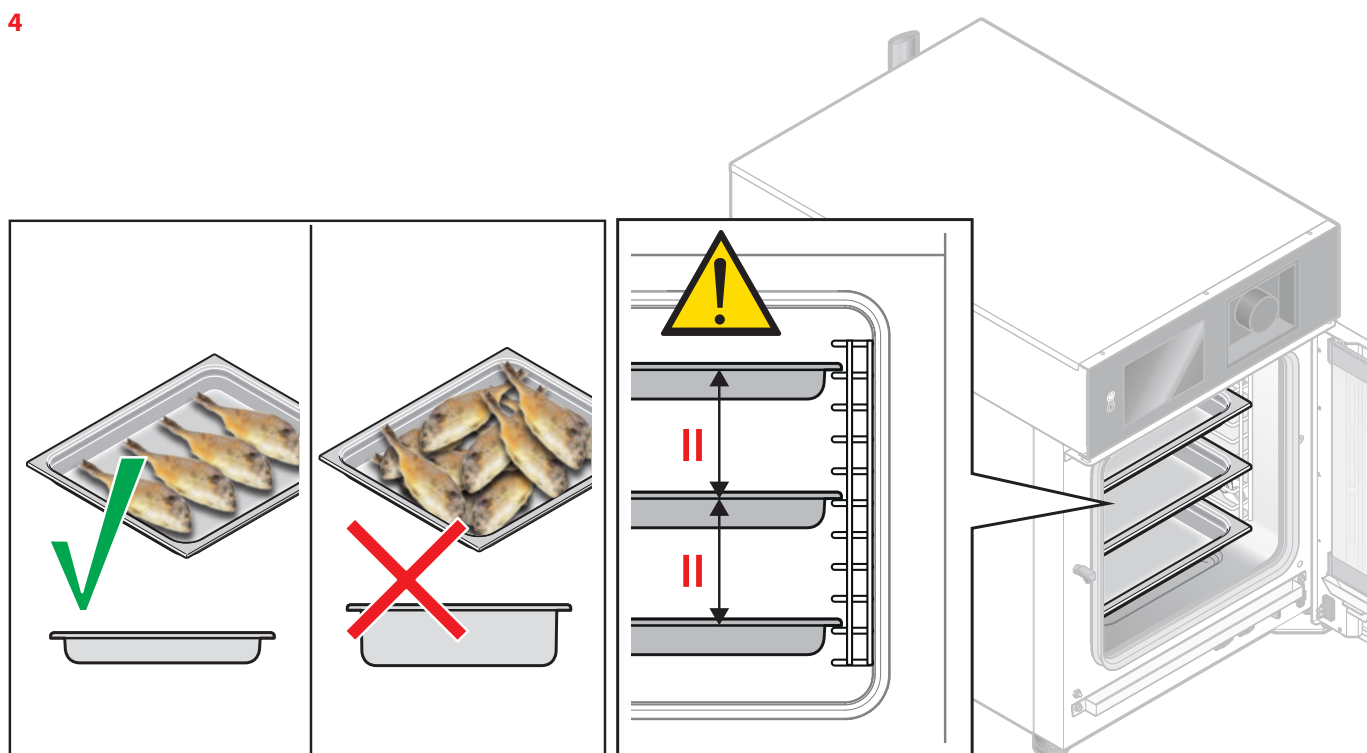
+ Attention ! Si le temps de cuisson a été réglé en temps, le compte à rebours de la cuisson en cours est bloqué pendant l'interruption.

Dans ce cas, il appartiendra à l'utilisateur, en fonction de sa propre expérience, d'évaluer s'il convient de réduire le temps de cuisson (le four, même s'il est éteint, maintient la température pendant un certain temps et par conséquent, les aliments continuent à cuire pour conserver la chaleur résiduelle).

B3. Placer les aliments dans les plaques de cuisson

Si l'appareil n'est pas utilisé à pleine charge, **distribuez uniformément les plaques** sur toute la hauteur de la chambre **sans la surcharger** pour garantir une bonne circulation de l'air : cela améliorera les résultats et diminuera les temps de cuisson ; Utilisez des **plaques avec des bords bas** et distribuez la nourriture de manière uniforme et sur une seule couche.

+ Pour des résultats optimaux, le fabricant conseille l'utilisation de ses plaques de cuisson.



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. À quoi servent les phases de cuisson (step) ?

Après avoir programmé tous les paramètres de la phase 1, il est possible de configurer des phases de cuisson ultérieures, au besoin. Une cuisson peut être composée au minimum d' **1 phase de cuisson** ou bien, pour de meilleurs résultats, au maximum de **9 phases de cuisson**.

Les phases peuvent :

- **être de cuisson**, chacune caractérisée par des **types de cuisson** (par ex. certaines phases peuvent être réglées avec la cuisson à vapeur, d'autres avec la cuisson mixte, d'autres encore avec le maintien) et **des paramètres différents** (par ex. certaines phases peuvent être programmées avec une durée en temps, d'autres avec une sonde à cœur) ;
- **contenir seulement des messages de texte** (ex. « contrôler la cuisson » ou bien « ajouter du bacon »).

Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les phases, par exemple vous pouvez en utiliser seulement deux ou trois.



Une fois les aliments retirés de la chambre du four, leur température interne continue à augmenter de quelques degrés même si aucune chaleur supplémentaire n'est émise.

Esempio: cottura di un pollo arrosto

Exemple : cuisson d'un poulet rôti

1 STEP 1/5 Preriscaldamento Préchauffage	2 STEP 2/5 Rosolatura Rissolage	3 STEP 3/5 Cottura interna Cuisson interne	4 STEP 4/5 Messaggio di testo Message de texte	5 STEP 5/5 Mantenimento Maintien
temperatura: 160°C	tipo: convezione durata: 10 minuti temperatura: 130°C velocità ventole: 5 sfiato camino: chiuso	tipo: combinata durata: 80°C al cuore temperatura: 190°C velocità ventole: 2 umidità al 70%	aggiungere salsa	tipo: mantenimento durata: infinito temperatura: 70°C velocità ventole: 5 sfiato camino: chiuso
température : 160 °C	type : convection durée : 10 minutes température : 130 °C vitesse des ventilateurs : 5 évent cheminée : fermé	type : combinée durée : 80°C au cœur température : 190 °C vitesse des ventilateurs : 2 humidité à 70 %	ajouter la sauce	type : maintien durée : infinie température : 70 °C vitesse des ventilateurs : 5 évent cheminée : fermé

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

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

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

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

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

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

B5. Réinitialisation en cas d'alarme d'absence de gaz (uniquement pour les modèles à gaz)

Après trois tentatives infructueuses d'allumage du brûleur, une page-écran d'alarme apparaît sur l'écran.

- 5** ▶ Lorsque la page-écran apparaît, appuyez simplement sur le bouton du codeur pendant une seconde pour réinitialiser le four.

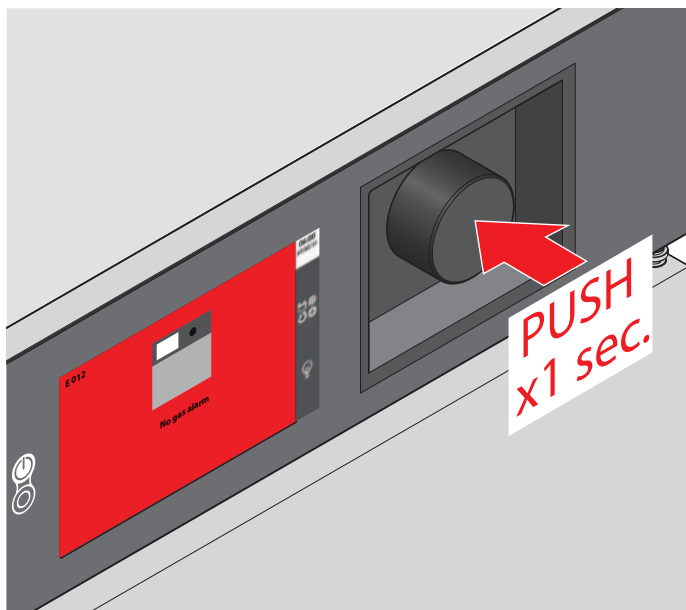
Après la réinitialisation, l'appareil effectuera trois autres tentatives d'allumage ; si le manque de gaz est toujours détecté, la page-écran d'alarme réapparaîtra.

Dans ce cas, vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz en amont du four soit ouverte et active.

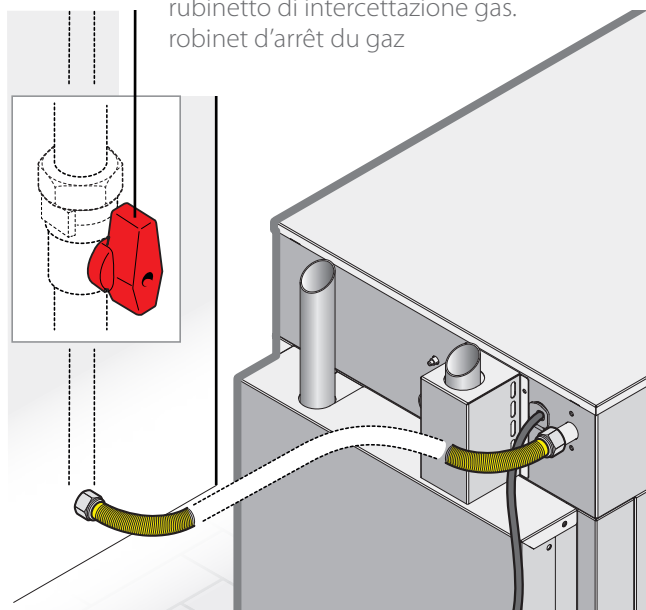
Si ces tentatives échouent, contactez un centre d'assistance spécialisé.



5



6



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

B6. Tipi di cottura

Il forno permette di cuocere in cinque modi diversi:

- cottura a convezione;
- cottura combinata;
- 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. **13** viene fornito un esempio.

tipo di cottura	range di temperatura	immissione umidità	estrazione umidità	impieghi
 Cotture a convezione La cottura a convezione utilizza il calore secco delle resistenze , diffuso dalle ventole a velocità variabile per garantire cotture rapide e uniformi.	da 30°C a 300°C	manuale attraverso la pressione del tasto 	camino aperto o chiuso	- cottura di pasticceria secca - cottura di prodotti surgelati - rosolatura esterna dei cibi - grigliatura dei cibi
 Cotture miste (combi) Gli alimenti cuociono con una percentuale di umidità impostata dall'utente . La ventilazione, all'interno della camera di cottura, garantisce cotture rapide e uniformi.	da 30°C a 270°C	impostabile da 0% a 100%,	l'apertura/chiusura dello sfianto camino è gestita autonomamente dal forno	- cottura di tutte le pietanze che devono rimanere morbide internamente (es. pollame) - lievitazione
 Cotture a vapore La cottura degli alimenti avviene grazie alla potenza del vapore , diffuso uniformemente dalle ventole a velocità variabile.	da 30°C a 120°C	umidità fissa al 100%, non modificabile	sfianto camino sempre chiuso	- cottura sottovuoto (sous-vide) - cottura di pietanze delicate - cottura di creme e salse - pastorizzazione - rigenerazione - lievitazione
 Affumicatura Permette di impostare una cottura idonea all'uso dell'accessorio esterno per affumicare (opzionale).	da 10°C a 200°C	non è possibile inserire umidità	camino sempre chiuso	- cottura delle carni
 Mantenimento Mantiene in temperatura l'alimento cotto per un tempo impostabile o infinito.	da 30°C a 120°C	impostabile da 0% a 100%,	sfianto camino sempre chiuso	- mantenimento degli alimenti già cotti

B6. Types de cuisson

Le four permet de cuire de cinq façons différentes :

- cuisson à convection ;
- cuisson combinée ;
- cuisson à la vapeur ;
- fumage ;
- maintien.

sur la base de votre propre expérience, il est conseillé de choisir celui qui convient le mieux au type de nourriture à cuire.

+ Pour cuisiner certains types d'aliments à la perfection, il est conseillé d'utiliser différents types de cuisson à la suite. Pour cela, les phases de cuisson résultent très utiles, à la page **13** un exemple est fourni.

type de cuisson	plage de température	émission d'humidité	extraction de l'humidité	utilisations
 Cuissons à convection La cuisson à convection utilise la chaleur sèche des résistances , diffusée par les ventilateurs à vitesse variable pour garantir des cuissons rapides et uniformes.	de 30°C à 300°C	il n'est pas possible d'insérer de l'humidité	conduit ouvert ou fermé	- cuisson de pâtisserie sèche - cuisson de produits surgelés - rissolage externe des aliments - grillade des aliments
 Cuissons mixtes (combi) Les aliments cuisent avec un pourcentage d'humidité programmé par l'utilisateur . À l'intérieur de la chambre de cuisson, la ventilation garantit des cuissons plus uniformes et rapides.	de 30°C à 270°C	réglable de 0% à 100%,	conduit ouvert ou fermé	- cuisson de tous les plats qui doivent rester tendres à l'intérieur (ex. volailles) - fermentation
 Cuisson à la vapeur La cuisson des aliments est réalisée grâce à la puissance de la vapeur , diffusée uniformément par les ventilateurs à vitesse variable.	de 30°C à 120°C	humidité fixe à 100%, non modifiable	évent cheminée toujours fermé	- cuisson sous-vide (sous - vide) - cuisson de plats délicats - cuisson de crèmes et sauces - pasteurisation - régénération - fermentation
 Fumage Il permet de programmer une cuisson appropriée à l'utilisation de l'accessoire externe pour fumer (en option).	de 10°C à 310°C	il n'est pas possible d'insérer de l'humidité	conduit ouvert ou fermé	- cuisson des viandes
 Maintien il maintient l'aliment cuit en température pendant une durée programmable ou infinie	de 30°C à 120°C	réglable de 0% à 100%,	évent cheminée toujours fermé	- maintien des aliments déjà cuits

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 all'interno della porta 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. Comment utiliser la sonde à cœur

L'appareil dispose d'une sonde à cœur ; elle doit être enfilée en profondeur dans l'aliment à cuire. Lorsque la sonde atteint la température réglée par l'utilisateur, cela signifie qu'en surface ou dans la partie la plus interne (« le cœur »), l'aliment est cuit et la cuisson est donc terminée.

7 ▶ Pour utiliser la sonde à cœur, il est nécessaire d'insérer le connecteur dans la prise spécifique qui se trouve à l'intérieur de la porte et de retirer le capuchon rouge de la pointe.

8 ▶ La pointe de la sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire en faisant attention qu'elle ne ressorte pas. Ne pas l'enfiler dans des endroits très gras et à proximité des os (la cuisson pourrait se terminer trop tôt).

9 ▶ Si elle n'est pas utilisée, remettez la sonde dans le **support aimanté** à positionner sur le côté gauche du four.

 Au terme de la cuisson, faites attention à retirer la sonde à cœur, avant d'extraire la plaque du four.

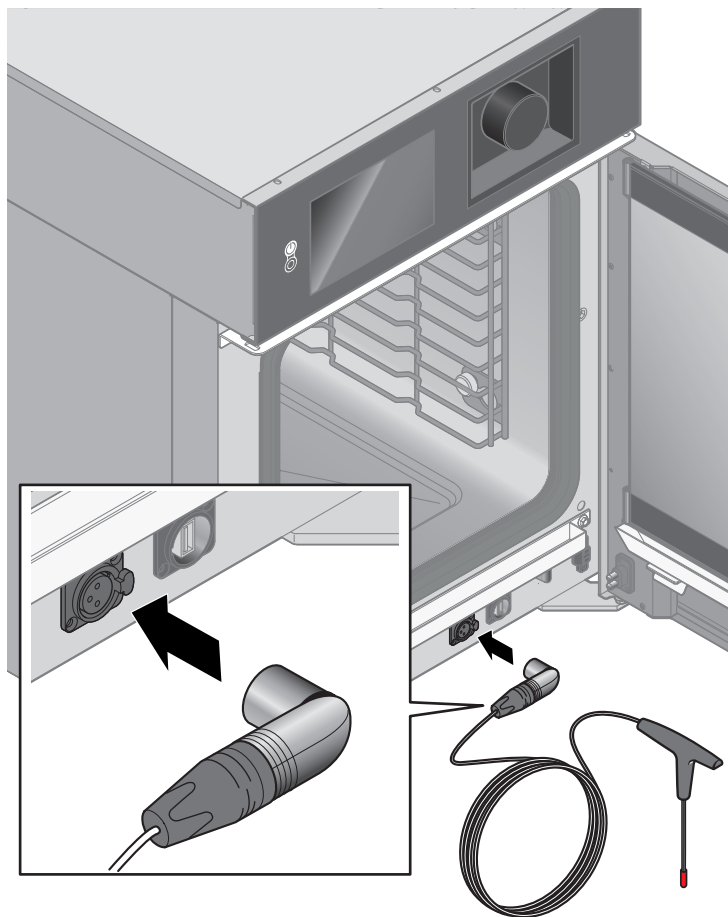
 La sonde à cœur est très pointue et, après la cuisson, elle atteint des températures élevées !!!

 Ne pas tirer la sonde par le fil pour l'extraire !

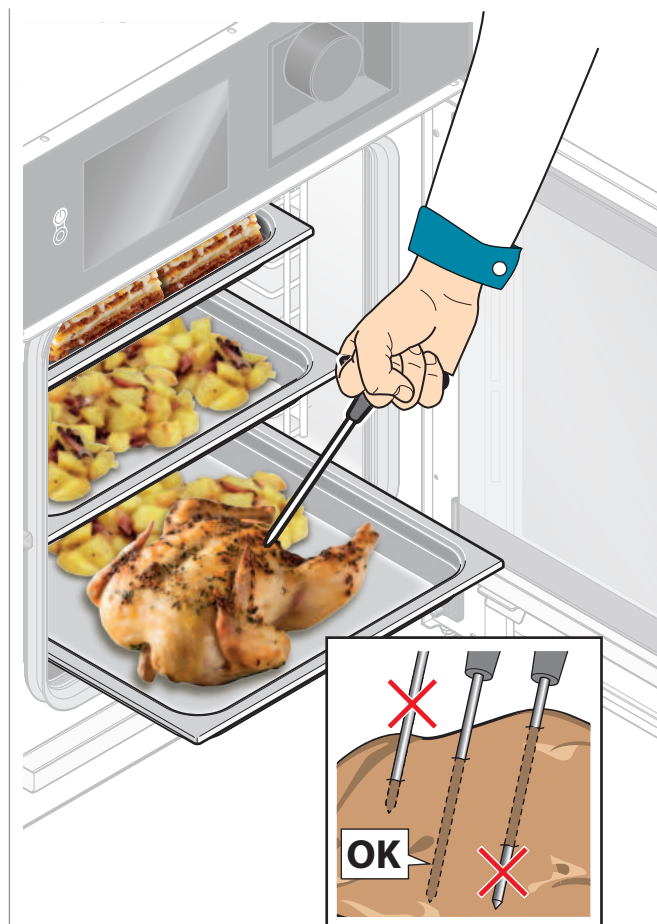
 Ne pas enfiler la sonde chaude dans des aliments surgelés : danger de choc thermique avec rupture conséquent de cette dernière !

pietanze	temperatura al cuore consigliata
Filetto di manzo	53-58°C
Manzo (costate, entrecôte, bistecche)	da 50°C a 55°C: al sangue da 55°C a 65°C: a media cottura da 66°C a 70°C: ben cotta
Filetto di maiale	58-64°C
Arrosto di vitello	72-75°C
Stinco di maiale/costine	80-85°C
Porchetta	68-75°C
Lombata di agnello	58-65°C
Pollo - Tacchino (interi)	85-87°C
Salmone (tranci)	58-65°C

plats	température au cœur conseillée
Filet de bœuf	53-58 °C
Bœuf (côtes, entrecôte, steaks)	de 50°C à 55°C : saignant de 55°C à 65°C : à point de 66°C à 70°C : bien cuit
Filet de porc	58-64°C
Rôti de veau	72-75°C
Jarret de porc / côtes	80-85 °C
Porchetta	68-75 °C
Longe d'agneau	58-65 °C
Poulet - Dinde (entiers)	85-87 °C
Saumon (tranches)	58-65 °C

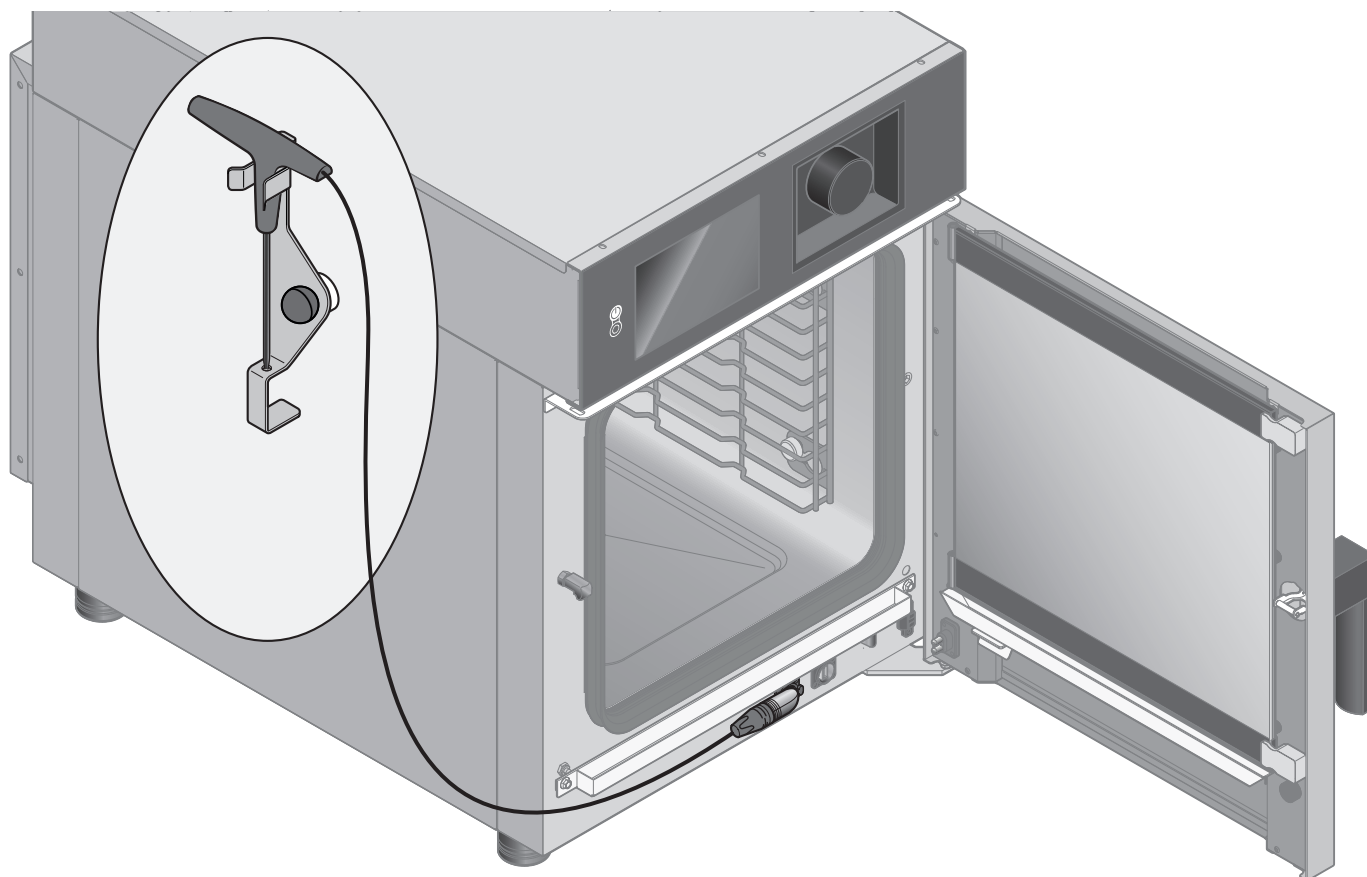


7



8

9



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

INDICE SEZIONE C

p. 20	C1. Come accendere il forno e come navigare
p. 22	C2. Settaggi iniziali
p. 24	C3. Cominciare a cucinare
p. 26	C4. Cotture manuali
p. 44	C5. Cotture automatiche
p. 54	C6. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

INDEX SECTION C

p. 20	Comment allumer le four et comment naviguer
p. 22	Réglages initiaux
p. 24	Commencer à cuisiner
p. 26	Cuissons manuelles
p. 44	Cuissons automatiques
p. 54	Exporter/importer recettes et Log sur clé USB

C1. Come accendere il forno e come navigare

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

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

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

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

I simboli che compaiono sulla destra di molte schermate hanno queste funzioni:



riporta alla schermata principale



porta al menu dove è possibile:

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



permette di impostare una partenza ritardata



accende/spegne la luce in camera



fa ritornare alla finestra precedente

C1. Comment allumer le four et comment naviguer

10 ▶ Votre appareil garantit d'excellents résultats de cuisson, avec une extrême facilité d'utilisation.

Deux touches à effleurement allument et éteignent l'afficheur, un large **touch screen** permet une navigation rapide et intuitive et le **bouton encoder jog/dial** permet de programmer rapidement les paramètres de cuisson.

10 ▶ La navigation du panneau est effectuée en touchant avec les mains sèches et propres le grand écran Touch Screen sur la gauche. Lorsqu'il est nécessaire de régler une valeur, par exemple une température :

- a** **touchez la valeur** que vous souhaitez changer ;
- b** **tournez le bouton** : la valeur commencera à augmenter si le bouton est tourné vers la droite ou à diminuer si le bouton est tourné vers la gauche ;
- c** **appuyez** pour mémoriser la valeur saisie.

Les symboles qui apparaissent à droite des pages-écran ont ces fonctions :



revient à la page-écran principale



accède au menu où il est possible

- de sauvegarder ou de modifier une recette ;
- choisir et démarrer un lavage ;
- effectuer un refroidissement de la chambre ;
- accéder aux paramétrages (ex. langue, heure, etc.)



il permet de programmer un départ différé

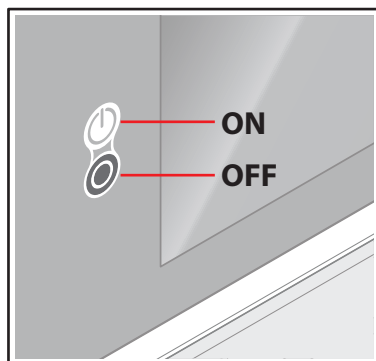


allume / éteint la lumière dans la chambre



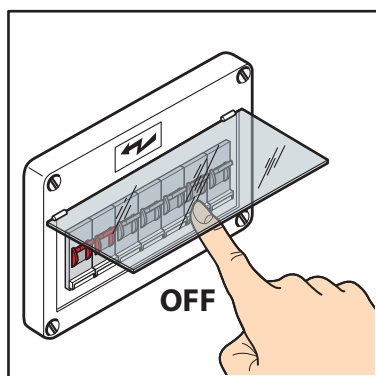
revient à la fenêtre précédente

10



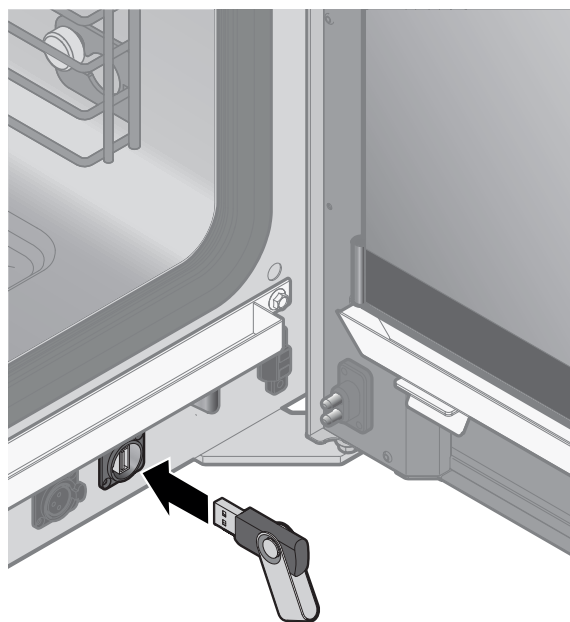
Questi tasti non tolgono alimentazione al forno ma accendono e spengono solamente il display.
 Accensione display: tasto ON
 Spegnimento display: tasto OFF

Ces touches ne coupent pas le courant au four mais allument et éteignent seulement l'afficheur
 Allumage afficheur : tasto ON
 Extinction afficheur : tasto OFF



Per spegnere il forno è necessario togliere tensione allo stesso, quindi mettere in OFF (spento) l'interruttore del quadro elettrico che lo controlla.

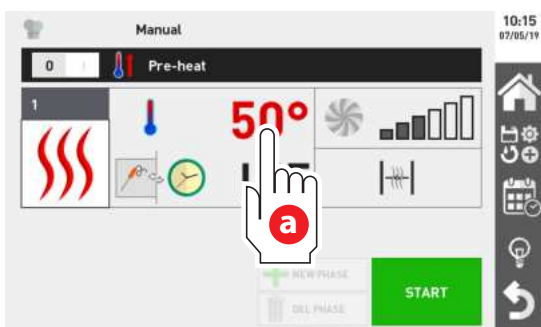
Pour éteindre le four, il est nécessaire de couper la tension, donc de mettre l'interrupteur du tableau électrique qui le contrôle sur OFF (éteint).



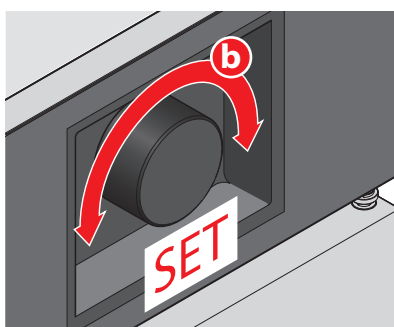
La presa USB permette di esportare/importare Log (liste) allarmi e ricette

La prise USB permet d'exporter / importer Log (liste) des alarmes et des recettes

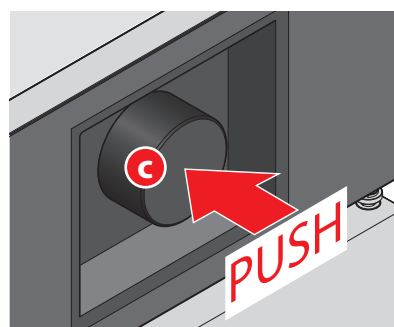
11



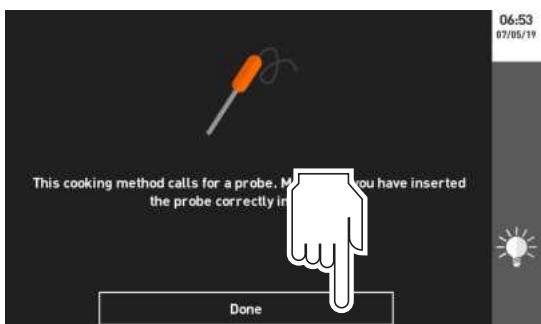
Display Touch Screen
 Afficheur Touch Screen



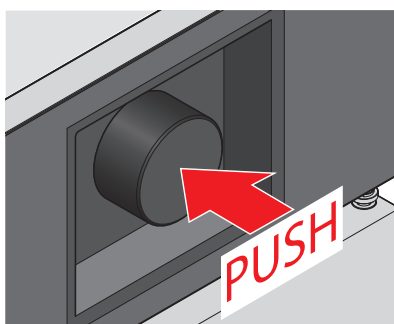
Manopola encoder jog/dial
 Bouton encoder jog/dial



12



Per eliminare un pop-up di segnalazione toccare un tasto (se presente) o premere la manopola
 Pour éliminer un pop-up d'avertissement, touchez une touche (si présente) ou appuyer sur le bouton



ASSISTENZA
 ASSISTANCE

MANUTENZIONE
 ENTRETIEN

UTILIZZO
 UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
 NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
 AVERTISSEMENTS

C2. Settaggi iniziali



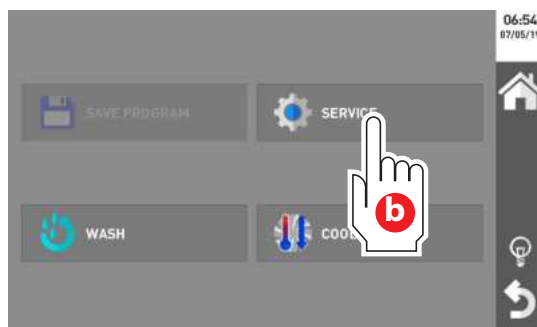
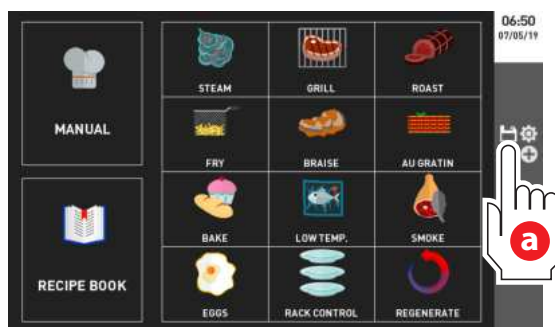
Prima di iniziare a cucinare è opportuno effettuare alcuni semplici settaggi iniziali, come impostare l'ora corretta e la lingua con la quale visualizzare i vari menu.

C2. Réglages initiaux



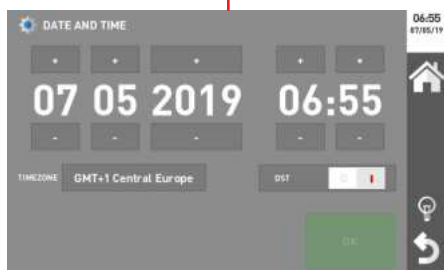
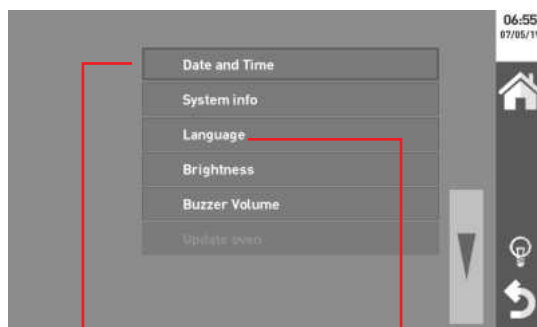
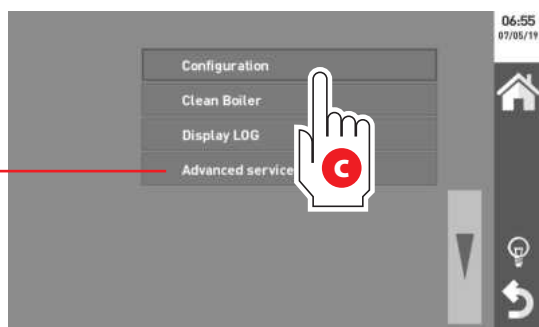
Avant de commencer à cuisiner, il est conseillé de procéder à des réglages initiaux simples, tels que le réglage correct de l'heure et la langue dans laquelle afficher les divers menus.

13



Menu riservato al service, protetto da password

Menu réservé au service, protégé par un mot de passe



data e ora
date et heure

selezione lingua
sélection de la langue



Agire sui tasti "+" e "-" per impostare data (giorno - mese - anno, nell'esempio 26 marzo 2019) e ora corretta (nell'esempio le 15 e 50 minuti).

Impostare inoltre il fuso orario (TIME ZONE) selezionando l'area geografica di appartenenza (es. per l'Italia : GMT + 1 Central Europe).

Se il forno è connesso ad una rete è possibile inoltre decidere se la macchina deve cambiare l'orario quando si passa dall'ora legale a solare e viceversa (DTS): "1": l'orario si aggiorna in automatico aumentando o diminuendo di un' ora nella data prevista (ottobre e marzo).

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

Confermare tutte le impostazioni effettuate con "OK".

Utilisez les touches « + » et « - » pour régler la date (jour - mois - année, dans l'exemple 26 mars 2019) et l'heure correcte (dans l'exemple 15 h et 50 minutes).

Réglez également le fuseau horaire (TIME ZONE) en sélectionnant la zone géographique d'appartenance (ex. pour l'Italie : GMT + 1 Central Europe).

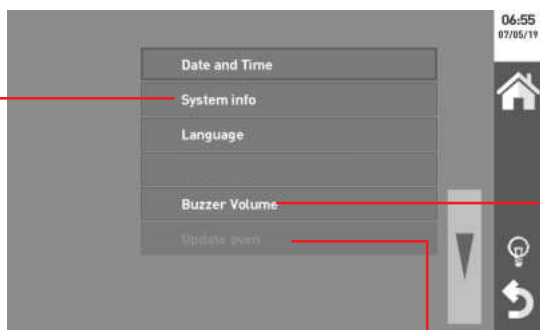
Si le four est raccordé à un réseau, il est possible de décider également si l'appareil doit changer d'heure lorsque l'on passe de l'heure légale à solaire et vice-versa (DTS) : « 1 » : l'heure se met à jour automatiquement en augmentant ou en diminuant d'une heure à la date prévue (octobre et mars).

« 2 » : l'heure reste inchangée et au besoin, elle doit être changée manuellement.

Confirmez tous les réglages effectués avec « OK ».

Altre utili impostazioni

Autres réglages utiles



Fornisce informazioni sul firmware installato

Fournit des informations sur le firmware installé



Imposta il volume del segnale acustico (trascinando la barra bianca verso destra aumenta). Confermare con "Salva".

Règle le volume du signal acoustique (en glissant la barre blanche vers la droite, il augmente)
Confirmez avec la touche « Sauvegarder ».



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

Règle le niveau de luminosité de l'afficheur (en glissant la barre blanche vers la droite, il augmente)
Confirmez avec la touche « Sauvegarder ».



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.26

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

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

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

AUTOMATICO: p.44



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

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

FUNZIONI SPECIALI:

Raffreddamento camera ► p. 42

Cottura multilivello ► p. 49

Partenza ritardata ► p. 42

Funzione di rigenerazione ► p. 48

C3. Commencer à cuisiner

Cette section explique étape par étape comment utiliser au mieux votre appareil.

Tout d'abord, choisissez le mode de cuisiner et suivez les indications aux pages spécifiques :

MANUEL:

p.26

en fonction de son expérience, l'utilisateur programme les paramètres de cuisson souhaités pour une ou plusieurs phases :

- **type de cuisson**
- **température** dans la chambre ;
- **durée** de cuisson ;
- **vitesse** des ventilateurs ;
- injection/extraction **d'humidité**.

Après avoir programmé une cuisson, il est conseillé de la sauvegarder en lui attribuant un nom et une catégorie : de cette manière, il sera possible de la trouver rapidement et de l'utiliser à chaque fois que vous le souhaitez.

AUTOMATIQUE :p.44

un livre de recettes à disposition avec des recettes déjà prédéfinies ou sauvegardées précédemment par l'utilisateur. Pour faciliter la recherche de la recette, elles sont **divisées par types de cuisson** (ex. à la vapeur, braises, etc...) ou **en catégories** (ex. pâtes et riz, viande, etc.). L'utilisateur doit seulement introduire les aliments à cuire, choisir la recette préférée parmi celles proposées et la démarrer : l'appareil cuira les aliments à la perfection en toute autonomie.

FONCTIONS SPÉCIALES :

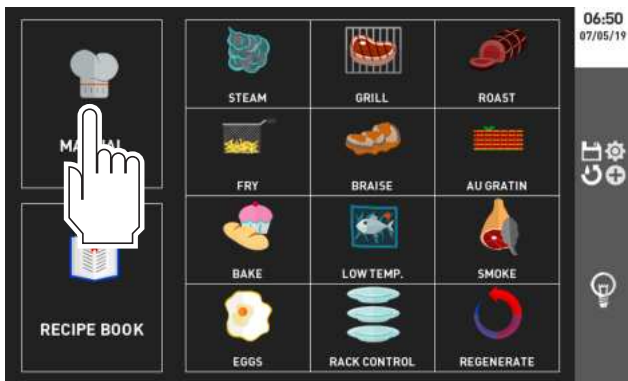
Refroidissement de la chambre ► p. 42

Cuisson multiniveau ► p. 49

Départ différé ► p. 42

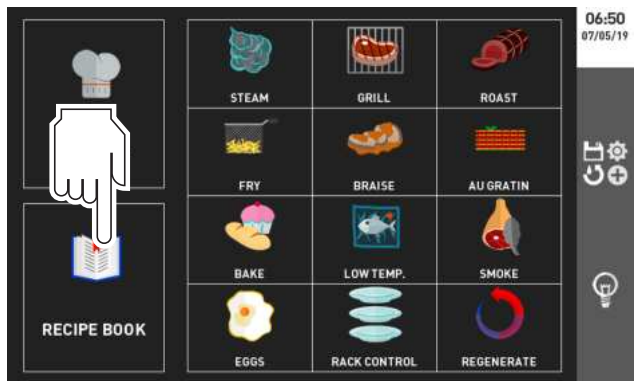
Fonction de régénération ► p. 48

14



selezione modalità manuale
sélection du mode manuel

15



selezione modalità automatica
sélection du mode automatique



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

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;
- **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.27	1	impostazione di un preriscaldamento manuale (facoltativo)
p.28	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.34	3	impostazione ulteriori FASI di cottura (facoltativo)
p.38	4	salvataggio della ricetta (facoltativo)
p.40	5	avvio della ricetta

C4. Cuissons manuelles



En fonction de son expérience, l'utilisateur programme les paramètres de cuisson souhaités pour une ou plusieurs phases de cuisson.

Au terme des programmations, il est possible de :

- **démarrer la recette sans la sauvegarder** : les paramètres saisis ne sont pas mémorisés ;
- **démarrer la recette après l'avoir sauvegardée** : de cette manière, il sera possible de la trouver rapidement et de l'utiliser à chaque fois que vous le souhaitez.

Une cuisson manuelle nécessite donc ces interventions de la part de l'utilisateur :

p.27	1	programmation d'un préchauffage manuel (facultatif)
p.28	2	réglage des paramètres PHASE 1
	2a	choix du type de cuisson : - convection - vapeur - combinée
	2b	configurer la température en chambre
	2c	réglage de la durée de cuisson (en temps ou avec la sonde à cœur)
	2d	réglage de la vitesse des ventilateurs
	2e	injection/extraction d'humidité . (en fonction du type de cuisson choisie)
p.34	3	programmation d'ultérieures PHASES de cuisson (facultatif)
p.38	4	sauvegarde de la recette (facultatif)
p.40	5	démarrage de la recette

1 Impostazione preriscaldamento

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

Cursori su:

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

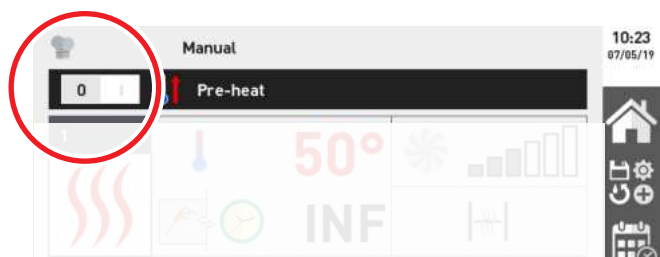
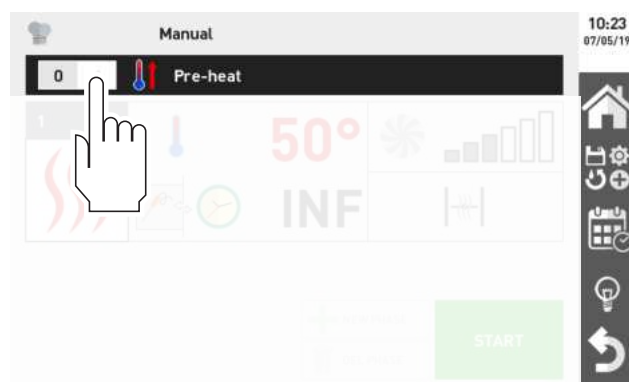
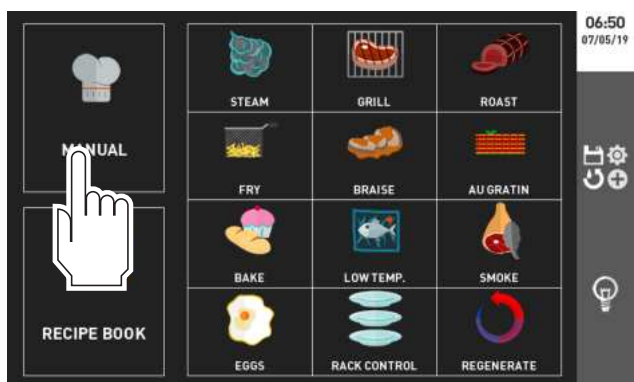
1 Réglage du préchauffage

16 ▶ le **préchauffage est toujours conseillé** pour avoir de meilleurs résultats de cuisson (excepté pour les cuissons particulières qui doivent commencer à froid). Toutefois, en déplaçant le curseur « 0/1 » en haut à droite il est possible de l'exclure.

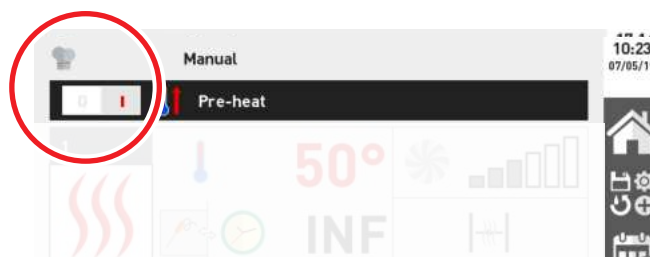
Curseur sur :

- **« 0 »**: le préchauffage n'est pas effectué, la phase 1 part immédiatement.
- **« 1 »**: un préchauffage est effectué. Sa **température** est gérée de manière complètement automatique par le four en fonction de celle programmée par l'utilisateur pour la phase 1 ; une fois que cette valeur est atteinte le four émet un signal acoustique et une fenêtre apparaît pour indiquer que les plats peuvent alors être enfournés. Lors de la fermeture de la porte, la phase 1 démarre automatiquement selon les paramètres réglés.

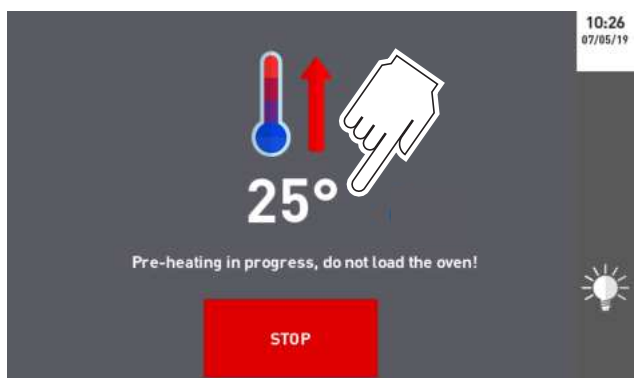
16



preriscaldamento disattivo
préchauffage désactivé



preriscaldamento attivo
préchauffage activé



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

la page-écran indique la température actuelle en chambre (qui augmentera progressivement) et signale qu'un préchauffage est en cours et qu'il faut donc attendre que le four arrive à la bonne température pour enfourner les plats. Si nécessaire, il est possible de varier la valeur en la pressant et en tournant et en appuyant sur le bouton de droite.

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 combinata).

► *Servono maggiori informazioni sui tipi di cottura?*
Consultare p. 16

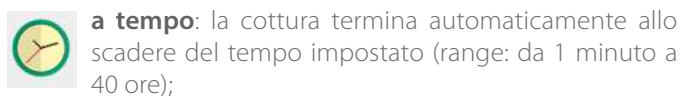
2b IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

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

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

2c IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

La fine cottura si può impostare in tre modi:

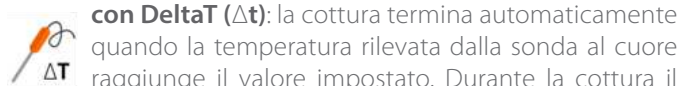


a tempo: la cottura termina automaticamente allo scadere del tempo impostato (range: da 1 minuto a 40 ore);



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. 18



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. 30°C). Queste cotture sono adatte agli arrostiti di grande pezzatura che necessitano di cotture lente a bassa temperatura, per mantenersi teneri senza perdita eccessiva di peso.

Per definizione:

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

2 Réglage des paramètres phase 1

2a CHOIX DU TYPE DE CUISSON

Le four permet de cuire de cinq façons différentes :



- 17 ► sur la base de votre propre expérience, il est conseillé de choisir celui qui convient le mieux au type de nourriture à cuire en touchant l'icône correspondante (dans l'exemple, la cuisson combinée a été sélectionnée).

► *Vous souhaitez en savoir plus sur les types de cuisson ?*
Consultez la page 16

2b RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Choisir la bonne température de cuisson est fondamental pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

- 18 ► Pour régler la **température** il est nécessaire de :
- a toucher le champ « température » ;
 - b tourner le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
 - d appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.

2c RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

La fin de cuisson peut être réglée de trois façons :



à temps : la cuisson se termine automatiquement une fois que le temps programmé est écoulé (plage : d'1 minute à 40 heures) ;



avec la sonde à cœur : la cuisson se termine automatiquement lorsque la température relevée par la sonde à cœur atteint la valeur programmée ;

► *Vous souhaitez en savoir plus sur la sonde ?*
Consultez la page 18

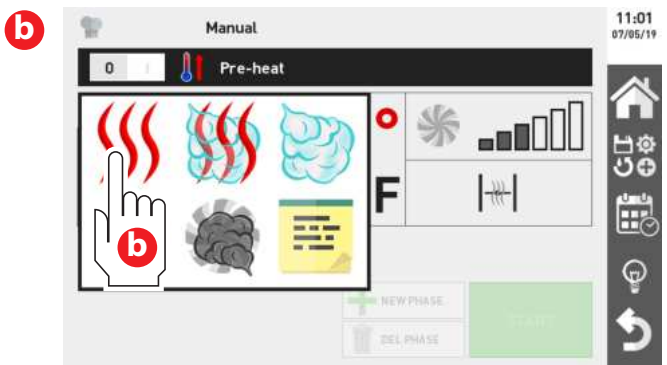
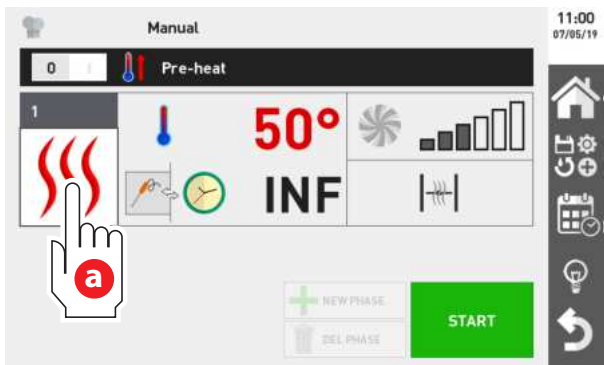


con DeltaT (Δt) : la cuisson se termine automatiquement lorsque la température relevée par la sonde à cœur atteint la valeur programmée ; Pendant la cuisson, le four **augmente ou abaisse automatiquement** la température de la chambre de cuisson pour maintenir constante la valeur Delta T (Δt) définie par l'utilisateur (par ex. 30 ° C). Ces cuissons conviennent aux rôtis de grande taille nécessitant une cuisson lente à basse température afin de rester tendres sans perte de poids excessive.

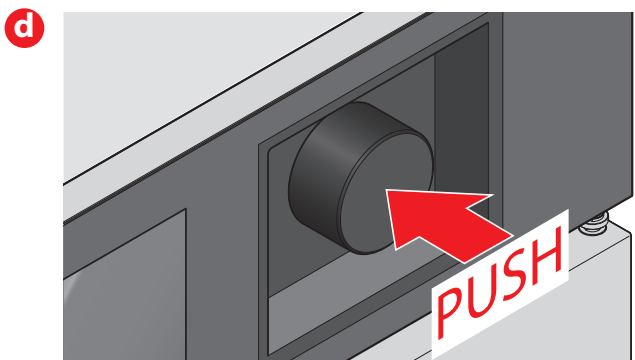
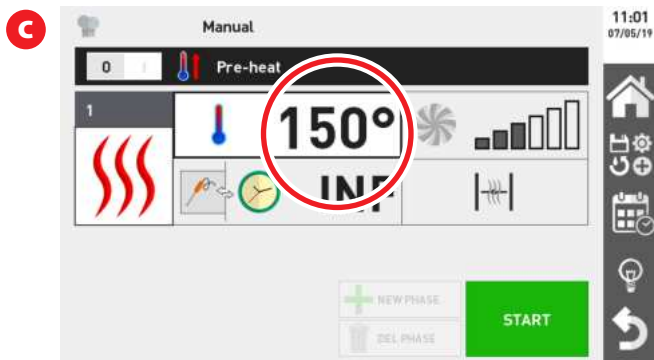
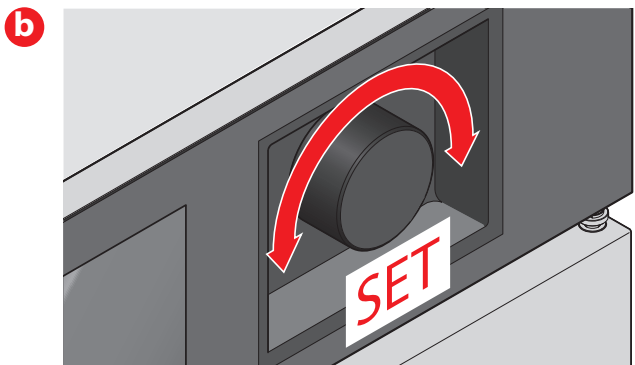
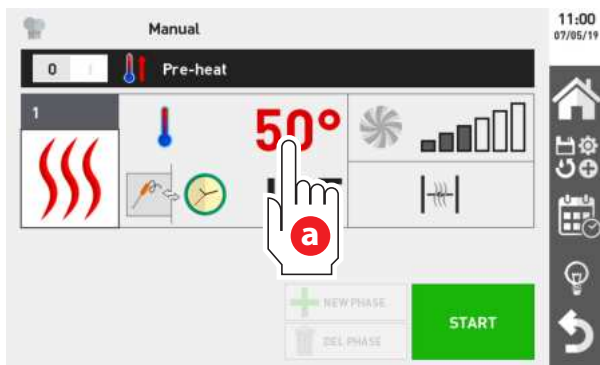
Par définition :

Delta T (Δt) = Temp. en chambre - (moins) Temp. sonde à cœur

17



18



impostazione temperatura
programmation de la température

ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

19 ▶

Per impostare la **durata** è necessario:

- a** 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 la cuore).
- b** toccare il campo valore per impostare i minuti di cottura o la temperatura che deve raggiungere la sonda al cuore;
- c** ruotare la manopola fino a raggiungere il valore desiderato;
- e** premere la manopola per memorizzare il valore impostato.



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



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

19 ▶

Pour programmer la **durée** de cuisson, il est nécessaire :

- a** choisir si vous souhaitez programmer la durée à temps, avec sonde à cœur ou avec Delta T en touchant le symbole correspondant (dans l'exemple, la fin de cuisson avec sonde à cœur a été choisie).
- b** toucher le champ de valeur pour régler les minutes de cuisson ou la température que doit atteindre la sonde à cœur ;
- c** tourner le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- e** appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.



Si vous souhaitez que le four fonctionne en continu, touchez le champ « temps » et tournez le bouton vers la gauche jusqu'à ce que l'inscription « INF » s'affiche.



Si vous souhaitez utiliser la fonction **DeltaT**, il est nécessaire de régler la température de la sonde à cœur et celle du Delta T.

2d VELOCITÀ DI ROTAZIONE DELLE VENTOLE

20 ▶

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

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



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

2d VITESSE DE ROTATION DES VENTILATEURS

20 ▶

Pour programmer la **vitesse des ventilateurs** de cuisson, il est nécessaire :

- a** toucher le champ des « ventilateurs » ;
- b** tourner le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- d** appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.

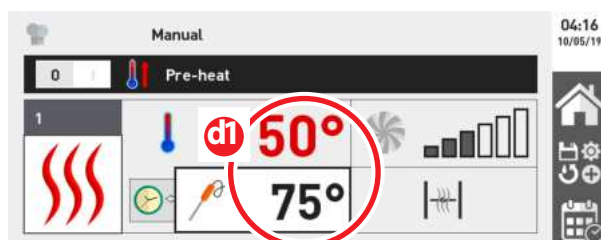
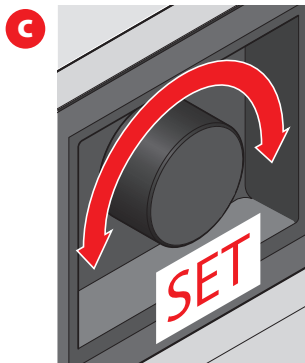
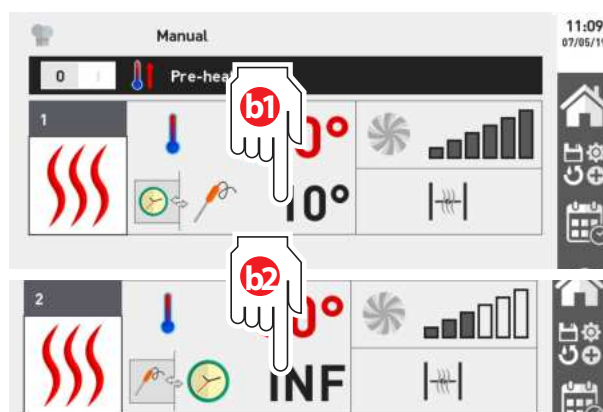
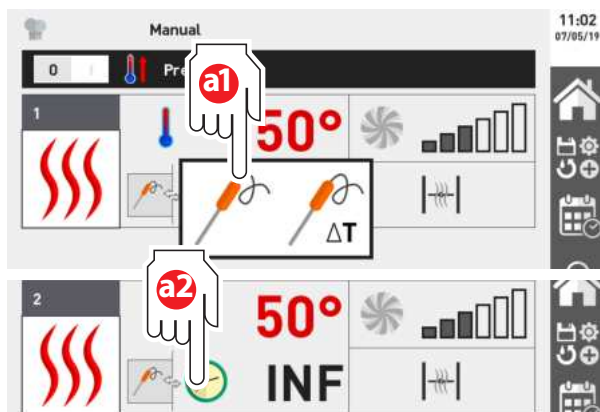


Pour des cuissons optimales, les ventilateurs inversent périodiquement le sens de rotation. L'inversion est gérée en toute autonomie par le four en fonction de la durée de la cuisson programmée sans réglages.

impostazione DURATA
réglage de la DURÉE

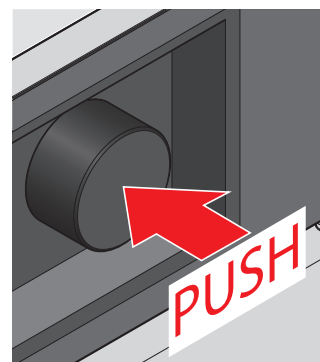
con sonda cuore
avec sonde à cœur

a tempo
à temps



La cottura termina quando la sonda rileva una temperatura di 75°C (esempio)

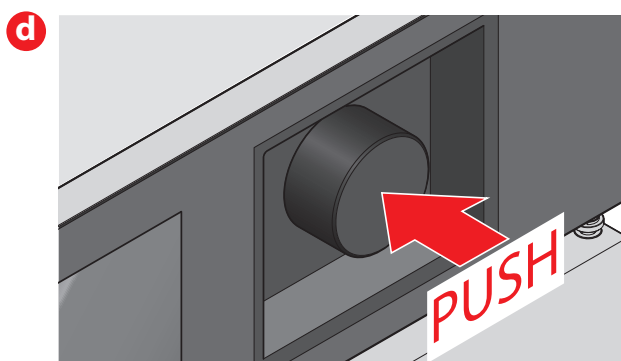
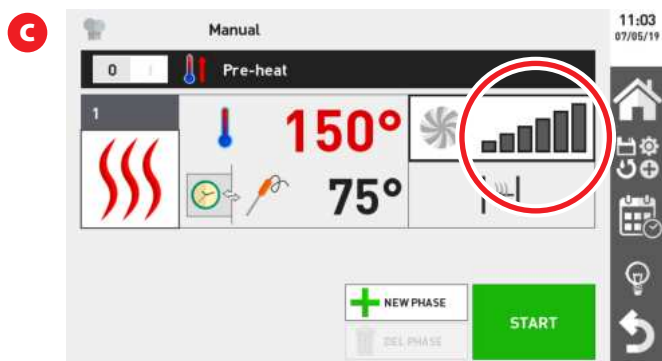
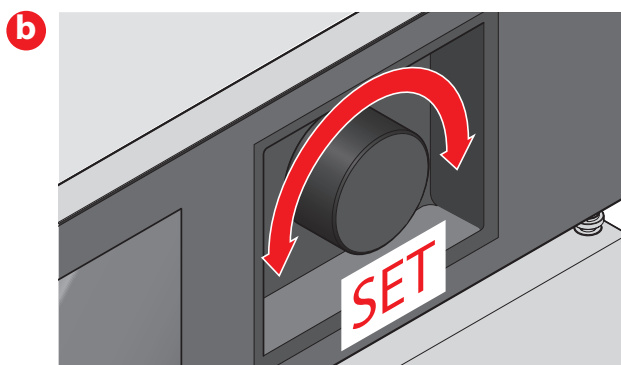
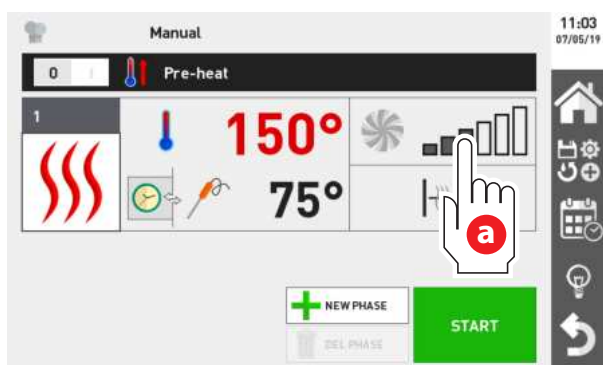
La cuisson se termine lorsque la sonde détecte une température de 75°C (exemple)



La cottura termina dopo 20 minuti (esempio)

La cuisson se termine après 20 minutes (exemple)

20



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

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		sfiato camino sempre chiuso

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

- toccare il campo "umidità/estrazione"; nel caso della cottura a convezione si può solo scegliere se aprire o meno il camino, invece nelle cotture combi o a vapore si deve impostare anche il valore dell'umidità immessa; in questi ultimi due casi:
- ruotare la manopola fino a raggiungere il valore desiderato;
- premere la manopola per memorizzare il valore impostato.

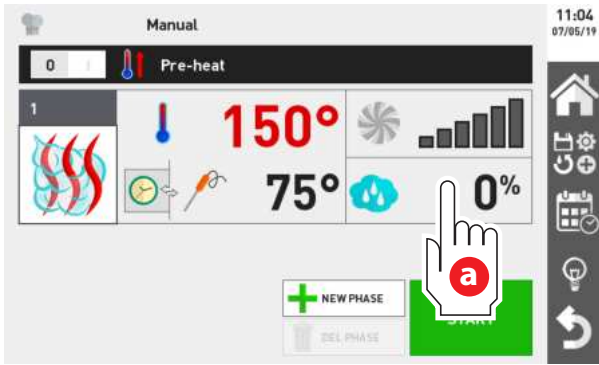
2e RÉGULATION DE L'HUMIDITÉ

Pour la cuisson de certains aliments, il est préférable que l'intérieur de la chambre soit très humide. En revanche pour d'autres, il est utile de pouvoir extraire l'humidité en excès. Les possibilités d'intervention sont liées au type de cuisson sélectionné par l'utilisateur :

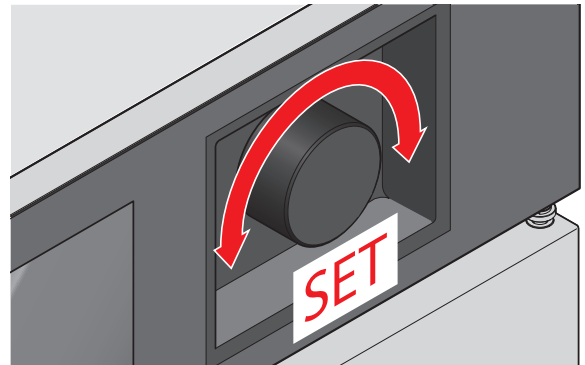
Type de cuisson	Émission d'humidité	Extraction de l'humidité
 convection :	manuel à travers la pression de la touche 	 conduit de cheminée fermé  conduit de cheminée ouvert
 combinée	 réglable de 0% à 100%	l'ouverture / la fermeture de l'événement du conduit de cheminée est géré en toute autonomie par le four
 vapeur		événement cheminée toujours fermé

21 ► Pour programmer l'extraction ou l'émission de l'humidité, il est nécessaire de :

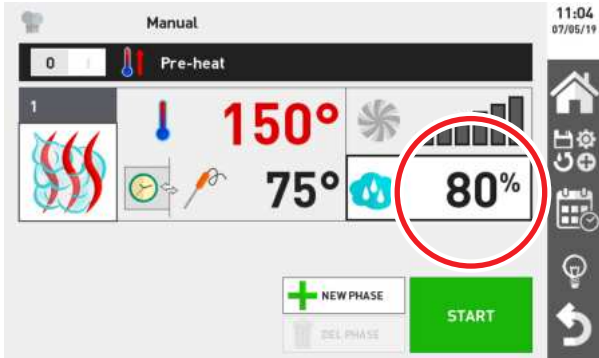
- toucher le champ « humidité / extraction » ; en cas de cuisson à convection, il est possible de choisir entre ouvrir ou fermer le conduit de cheminée. En revanche, dans les cuissons combi ou à vapeur, il faut également régler la valeur de l'humidité émise ; dans ces deux derniers cas :
- tourner le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.



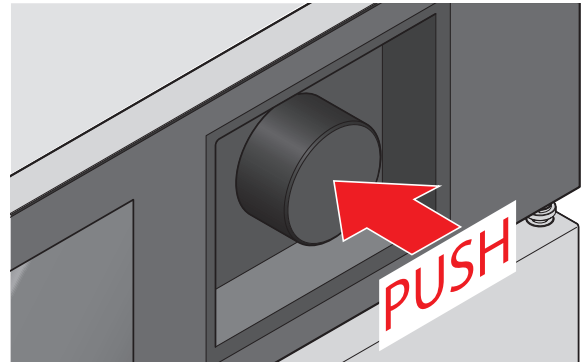
b



c



d



esempio di regolazione umidità all'80% in una cottura combinata

exemple de réglage de l'humidité à 80% dans une cuisson combinée



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, 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) 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. 13

3a IMPOSTARE NUOVE FASI DI COTTURA

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

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

23 ► Al termine dell'impostazione compare una lista delle ultime due fasi impostate (es. fase 3 e 4), per visualizzarle tutte, toccare una fase qualsiasi.

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

- a toccare la fase che si intende eliminare;
- b toccare il campo "elimina fase": la fase verrà eliminata dalla lista.



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

3b IMPOSTARE UNA FASE DI MANTENIMENTO

25 ► Per **impostare una fase di mantenimento** è necessario:

- a toccare il campo "+ nuova fase";
- b impostare la nuova fase selezionando l'icona corrispondente e impostando la fase come spiegato per la fase 1 nelle pagine precedenti.



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

3 Programmation de PHASES de cuisson ultérieures (facultatif)

Après avoir programmé tous les paramètres de la phase 1, il est possible de configurer des phases de cuisson ultérieures, au besoin. Une cuisson peut être composée au minimum d' **1 phase de cuisson** ou bien, pour de meilleurs résultats, au maximum de **9 phases de cuisson**.

Les phases peuvent :

- **être de cuisson**, chacune caractérisée par des **types de cuisson** (par ex. certaines phases peuvent être réglées avec la cuisson à vapeur, d'autres avec une cuisson mixte) et **des paramètres différents** (par ex. certaines phases peuvent être programmées avec une durée en temps, d'autres avec une sonde à cœur) ;
- **être de maintien**, pour maintenir chauds les aliments déjà cuits ;
- **contenir seulement des messages de texte** (ex. « contrôler la cuisson » ou bien « ajouter du bacon »).

Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les phases, par exemple vous pouvez en utiliser seulement deux ou trois.

► Vous souhaitez en savoir plus sur les phases de cuisson ?
Consultez la page 13

3a PROGRAMMER DE NOUVELLES PHASES DE CUISSON

22 ► Pour **programmer d'autres phases de cuisson**, il est nécessaire :

- a toucher le champ « + nouvelle phase » ;
- b programmer la nouvelle phase selon les indications pour la phase 1 fournies dans les pages précédentes.

23 ► Au terme de la programmation, une liste des deux dernières phases programmées (ex. phase 3 et 4) apparaît ; pour les visualiser, touchez une touche quelconque.

24 ► Pour **éliminer une phase**, il est nécessaire de :

- a toucher la phase que vous souhaitez éliminer ;
- b toucher le champ « éliminer phase » : la phase sera éliminée de la liste.



Si la première Phase est programmée sur INF, le four fonctionne en continu, il n'est donc pas possible de programmer des phases ultérieures, successives à la première.

3b PROGRAMMER UNE PHASE DE MAINTIEN

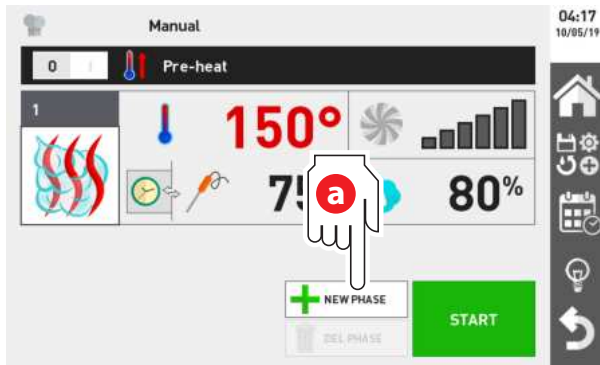
25 ► Pour **programmer une phase de maintien**, il est nécessaire de :

- a toucher le champ « + nouvelle phase » ;
- b programmer la nouvelle phase en sélectionnant l'icone correspondante et en programmant la phase selon les indications pour la phase 1 fournies dans les pages précédentes.



La phase de maintien est habituellement la dernière programmée car elle permet de garder les aliments déjà cuits chauds et habituellement, elle est programmée en temps infini ; il est toutefois possible de l'utiliser comme phase intermédiaire mais, dans ce cas, pour démarrer la phase suivante il est nécessaire d'appuyer sur la touche **GO**.

22

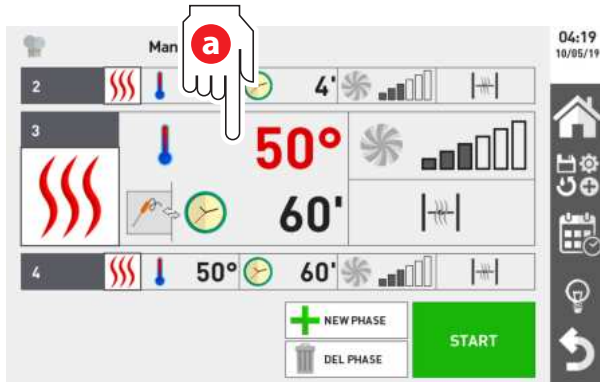


creazione nuova fase
création d'une nouvelle phase

b



23

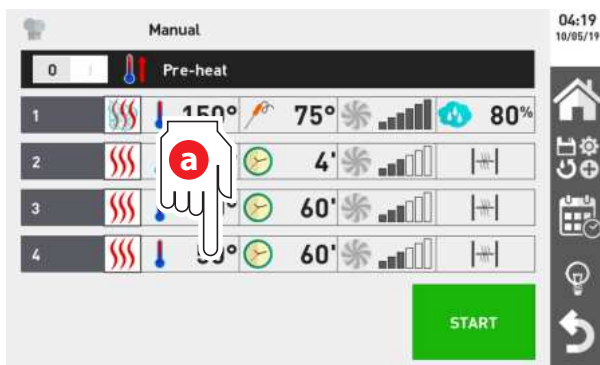


visualizzazione di tutte le fasi create
affichage de toutes les phases créées

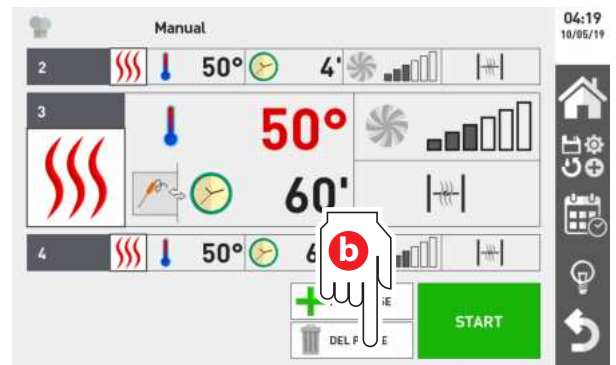
b



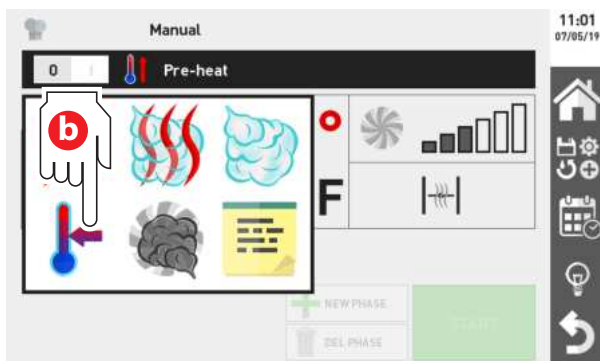
24



eliminazione fase
élimination de la phase



25



fase di mantenimento
phase de maintien

ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

3c IMPOSTARE NUOVE FASI CON MESSAGGI DI TESTO

Una fase può anche semplicemente contenere un messaggio di testo (es. *controllare le cotture o aggiungere la pancetta*).

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

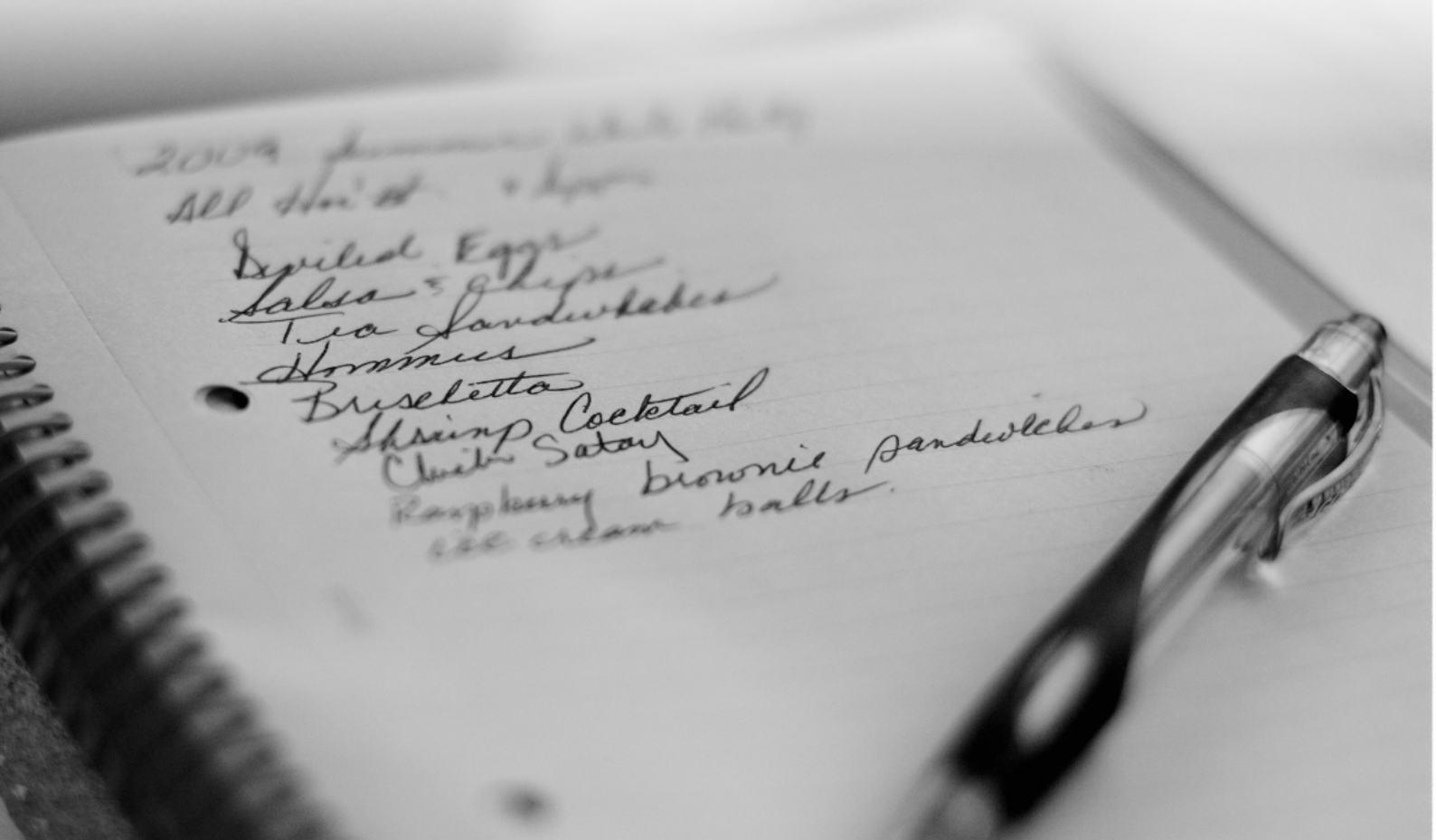
+ Mentre sul video c'è il messaggio, il forno continua a funzionare in modo infinito, mantenendo la temperatura impostata fino a che l'utente non conferma con il tasto "Fatto": a quel punto il forno passa alla fase successiva, se presente.

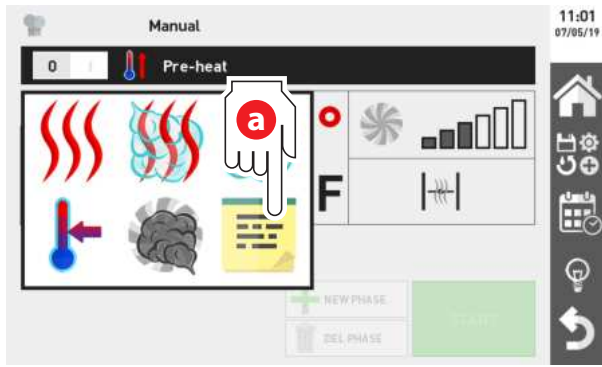
3c PROGRAMMER DE NOUVELLES PHASES AVEC DES MESSAGES DE TEXTE

Une phase peut contenir simplement un message de texte (ex. *contrôler les cuissons ou ajouter le bacon*).

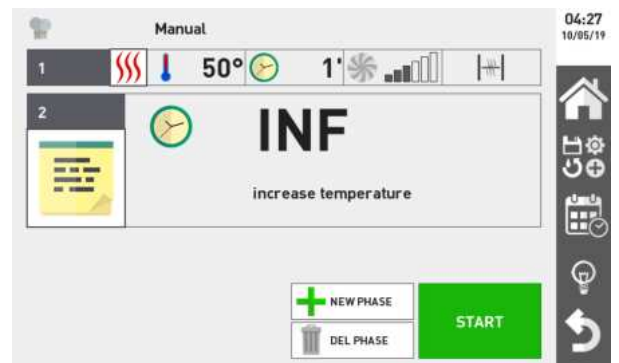
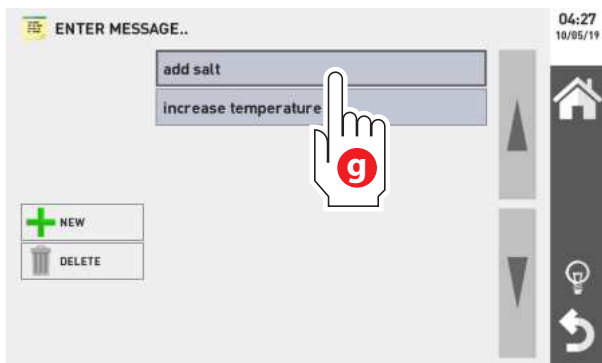
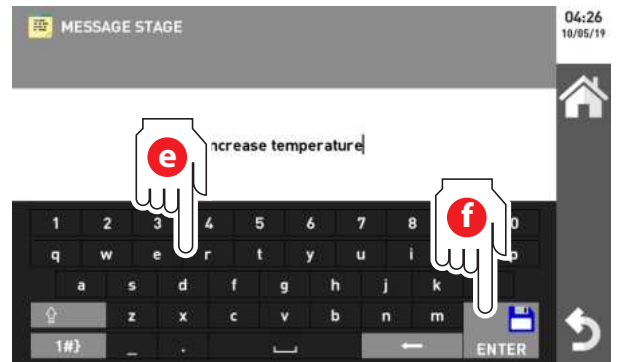
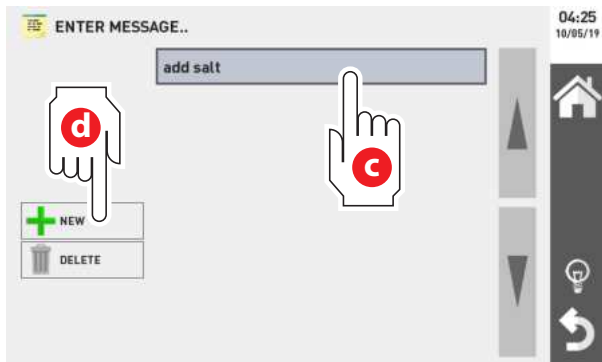
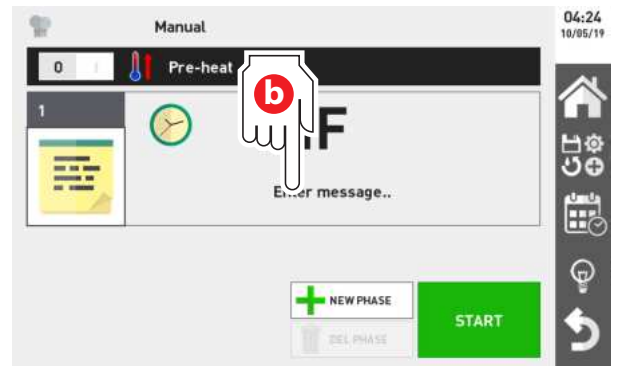
- 26 ▶
- a sélectionnez l'icône « texte » ;
 - b touchez le champ « Insérer un message » ;
 - c sélectionnez le message parmi ceux existants (par exemple, « *insérer les olives* » en le touchant tout simplement ou bien, en alternative
 - d créez-en un nouveau, en le tapant sur le clavier qui apparaît e et en confirmant avec « Enter » f.

+ Tandis que le message apparaît à l'écran, le four continue de fonctionner en mode infini, en maintenant la température programmée jusqu'à ce que l'utilisateur confirme avec la touche « Fait » : à ce stade, le four passe à la phase suivante, si présente.



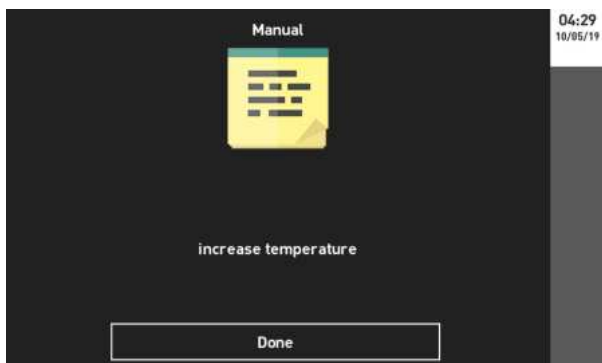


creazione nuova fase con messaggio di testo
création d'une nouvelle phase avec message de texte



la FASE 2 ha un messaggio di testo che apparirà a video dopo la fine della FASE 1

la PHASE 2 a un message de texte qui apparaît à l'écran après la fin de la PHASE 1



messaggio di testo che compare dopo la fine della FASE 1
message de texte qui apparaît à l'écran après la fin de la PHASE 1

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 sulla destra;
 - b toccare l'icona "Salva programma";
 - c toccare l'icona "Salva";
 - d **scegliere che parametri di ricerca assegnare** alla ricetta; questo aiuterà a ritrovarla facilmente in seguito (*nell'esempio la indico come ricetta appartenente al gruppo "Pasta e riso" e come tipo di cottura "Al forno"*); confermare con "AVANTI".
 - e **assegnare un nome alla ricetta** digitandolo con il tastierino (*nell'esempio "Lasagne"*); **confermare con ENTER**;
 - f a seconda del tipo di cottura indicato, il forno può chiedere di indicare anche il **grado di doratura**, la **percentuale di umidità** o il **grado di cottura** (*es. tipo di cottura ARROSTIRE*); toccare il simbolo e impostare il valore desiderato.

A questo punto la ricetta è salvata.

È possibile:

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

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

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

4 Sauvegarde de la recette (facultative)

Après avoir programmé une cuisson, il est conseillé de la sauvegarder en lui attribuant **paramètres de recherche** et un **nom** : de cette manière, il sera possible de la trouver rapidement et de l'utiliser à chaque fois que vous le souhaitez.

- 27 ▶
- a touchez l'icône à droite ;
 - b touchez l'icône « Sauvegarder le programme » ;
 - c touchez l'icône « Sauvegarder » ;
 - d **choisissez les paramètres de recherche à attribuer** à la recette : cela permettra de la retrouver plus facilement par la suite (*dans l'exemple, je l'indique comme recette appartenant au groupe « Pâtes et riz » et comme type de cuisson « Au four »*) ; confirmez avec « SUIVANT ».
 - e **attribuez un nom à la recette** en le saisissant sur le clavier (*dans l'exemple "Lasagnes"*) ; **puis confirmez avec ENTER** ;
 - f selon le type de cuisson indiqué, le four peut demander d'indiquer également le **degré de dorure**, le **pourcentage d'humidité** ou le **degré de cuisson** (*ex. type de cuisson RÔTIR*) ; touchez le symbole et programmez la valeur souhaitée.

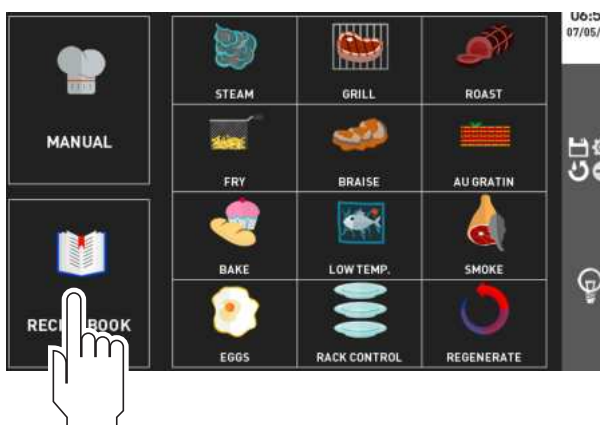
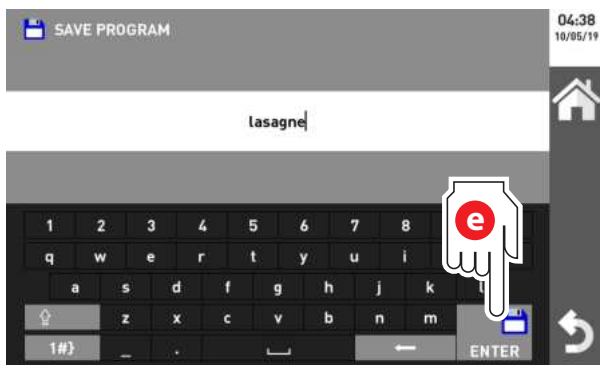
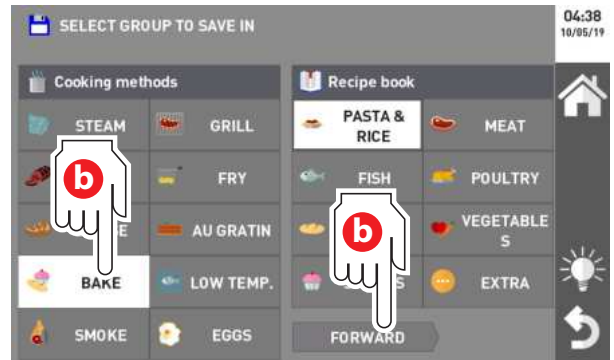
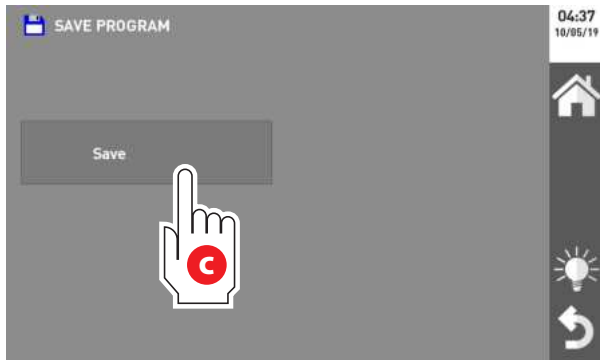
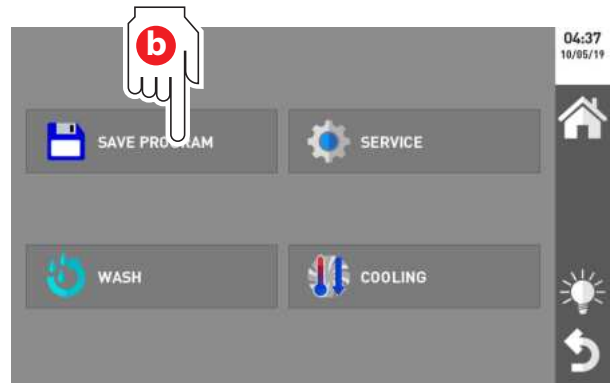
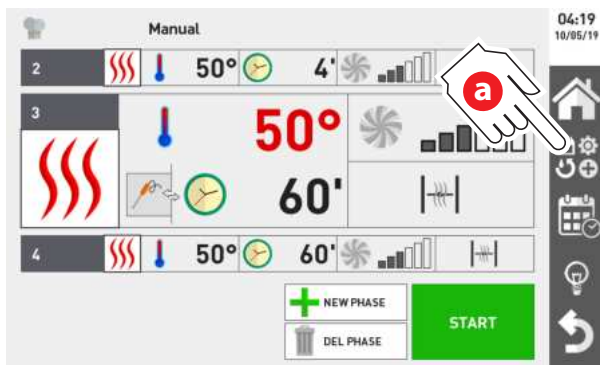
À ce stade, la recette est sauvegardée.

Il est possible de :

- démarrer immédiatement en touchant la touche  ;
- l'utiliser ensuite, en quittant la fenêtre avec la touche .

- 28 ▶ Les recettes de l'utilisateur **seront sauvegardées dans la section cuisson automatique** (Livre de recettes / Types de cuisson) à la suite des recettes du fabricant qui en sont en revanche insérées en ordre alphabétique.

-  Les recettes **de l'utilisateur**, contrairement à celles du fabricant, **peuvent être modifiées à tout moment** en les rappelant et en modifiant leurs paramètres à son gré : la recette initiale sera écrasée définitivement sans la possibilité de récupérer les paramètres précédemment insérés.



ricette costruttore
recettes du fabricant

ricette utilizzatore
recettes de l'utilisateur



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

dans cette section se trouvent les recettes du fabricant et celles sauvegardées par l'utilisateur. Ces dernières se trouvent dans le groupe indiqué en phase de sauvegarde (ex. Pâtes et riz), à la suite des recettes du fabricant qui sont en revanche en ordre alphabétique

5 Avvio ricetta

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

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



Per bloccare anzitempo una cottura premere il tasto 



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



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

5 Démarrage recette

Après avoir programmé une cuisson et l'avoir sauvegardée (facultatif), démarrez-la en appuyant sur la touche verte 

- si le **préchauffage est activé** (touche 0/I sur "I"), ne pas introduire d'aliments dans la chambre du four mais attendez la fin de ce dernier indiquée par un signal sonore ; à ce stade, vous pouvez introduire les plats à cuire.
- si le **préchauffage n'est pas activé** (touche 0/I sur "0"), introduisez immédiatement les aliments dans la chambre du four.

29 ▶ À la fermeture de la porte **démarrera la première phase de cuisson** selon les paramètres programmés et une page récapitulative des paramètres de la cuisson en cours apparaîtra. Au terme de la phase 1, la phase suivante, si présente, sera automatiquement lancée.

30 ▶ La cuisson se terminera lorsque le **temps programmé sera écoulé** (fin de cuisson en temps) ou à l'**atteinte de la température à cœur ou Delta T programmée** (fin de cuisson avec sonde à cœur ou avec Delta T).

À la fin de la cuisson, une page-écran et un signal sonore signalent d'extraire les plaques de la chambre de cuisson ; après avoir ouvert la porte et retirés les aliments cuits, la même cuisson est à nouveau proposée. Au besoin, vous pouvez la redémarrer avec la touche verte





Pour bloquer une cuisson plus tôt, appuyez sur la touche 

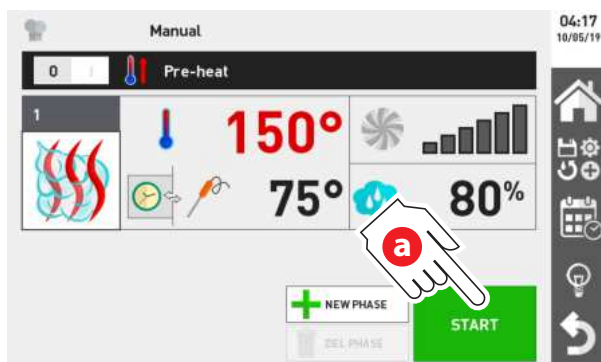


Si vous souhaitez effectuer des variations durant une cuisson en cours, touchez le paramètre que vous voulez changer et procédez normalement, en tournant et appuyant sur le bouton.

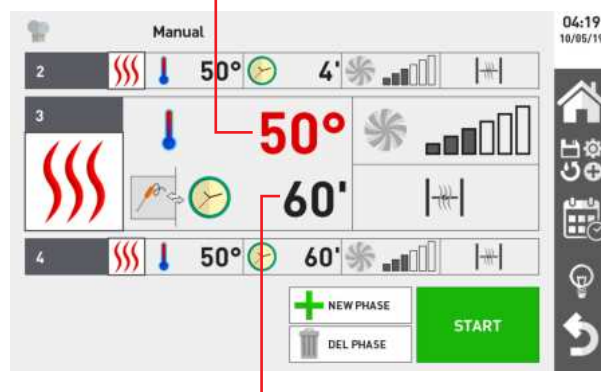


Durant la cuisson, il est possible d'émettre manuellement l'humidité en maintenant la touche appuyée . La distribution s'interrompt en relâchant la touche.

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 pulsante "set" SET

temps restant jusqu'à la fin de la cuisson (si programmée en temps) ou bien

température mesurée avec la sonde à cœur (si programmée avec sonde à cœur). Pour connaître la **valeur programmée**, touchez il bouton "set" SET

30



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

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 può essere effettuato sia a porta chiusa che aperta, si consiglia di tenere inizialmente **la porta chiusa** e di **apirla** quando la temperatura si è abbassata.



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

PARTENZA RITARDATA

- 30** ▶ Al bisogno la partenza può essere ritardata, impostando data e ora dell'accensione e confermando con il tasto "OK".
La funzione risulta utile per trovare il forno già caldo all'arrivo in cucina, evitando perdite di tempo ed ottimizzando i tempi.

Fonctions spéciales

REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE

- 31** ▶ Avant de démarrer la recette, il est possible si nécessaire de **refroidir la chambre** avant d'enfourner certains produits qui exigent des températures de cuisson inférieures, ou bien avant de lancer un lavage, en appuyant sur la touche spécifique et en réglant la température normalement.



Avec le refroidissement en cours, il n'est pas possible utiliser d'autre fonction.

Le refroidissement peut être effectué avec la porte ouverte ou fermée, il est conseillé de laisser initialement **la porte fermée** et de **l'ouvrir** lorsque la température a baissé.

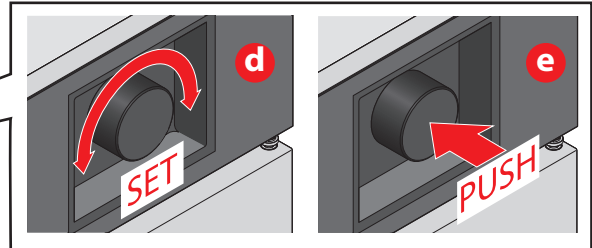
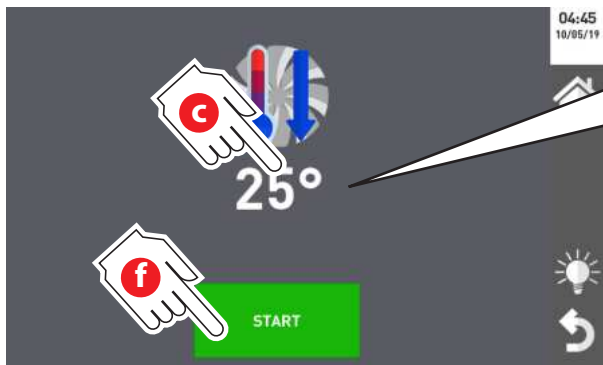
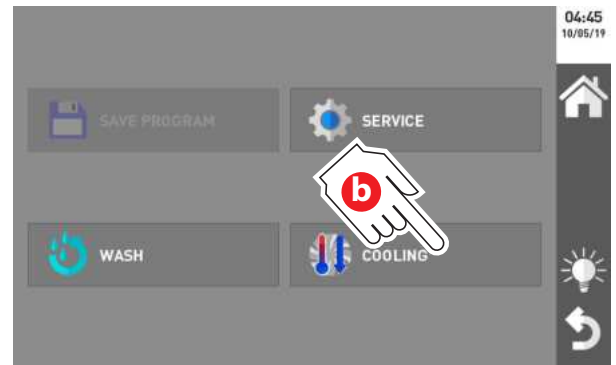
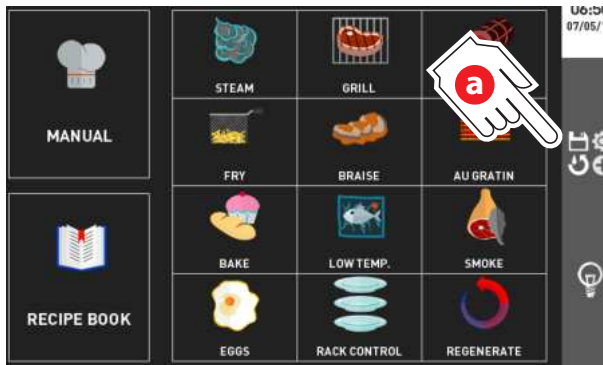


Faites particulièrement attention à l'ouverture de la porte durant la fonction en cours : danger de brûlures.

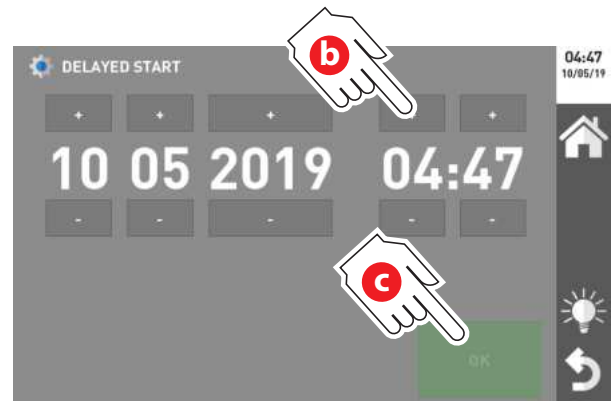
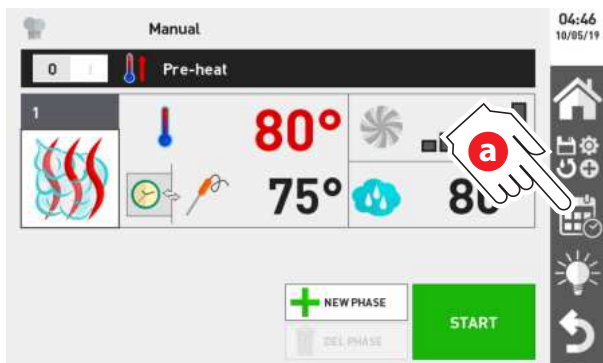
DÉPART DIFFÉRÉ

- 30** ▶ Au besoin, le départ peut être différé, en réglant date et heure de l'allumage et en confirmant avec la touche « OK ».
La fonction résulte utile pour trouver le four déjà chaud à l'arrivée en cuisine, en évitant les pertes de temps et en optimisant les temps.

31



32



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

C5. Cotture automatica



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

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

Come utilizzare le cotture automatiche

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

Se sono state apportate delle modifiche ad una ricetta:

...del Costruttore	...personale
le modifiche apportate sono temporanee , cioè valgono solamente per la cottura che si avvierà ma la ricetta originale manterrà i suoi parametri di partenza.	le modifiche apportate sono permanenti , cioè la ricetta originale verrà modificata senza la possibilità di recuperare i parametri inseriti in precedenza.

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

C5. Cuissons automatiques



Un livre de recettes à disposition avec des recettes déjà prédéfinies ou personnelles, c'est à sauvegardées précédemment par l'utilisateur. Pour faciliter la recherche de la recette, elles sont **divisées par types de cuisson** (ex. à la vapeur, viandes braisées, etc..) ou **en catégories** (ex. pâtes et riz, viande, etc.).

- 33** ▶ Pour échanger les deux modalités de recherche, il suffit de toucher la touche « Livre de recettes / Types de cuisson ».

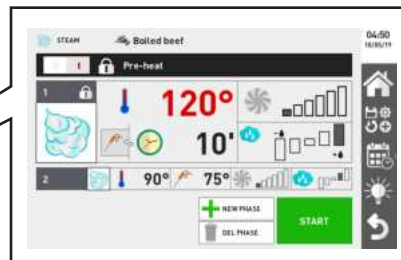
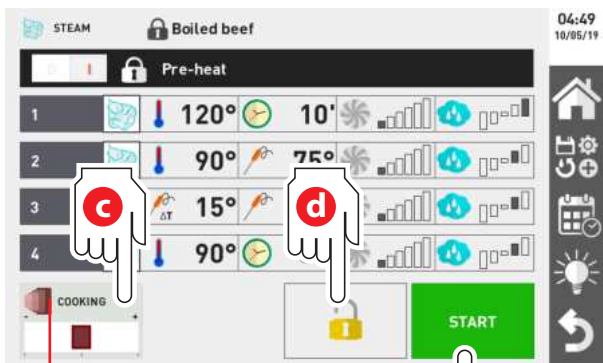
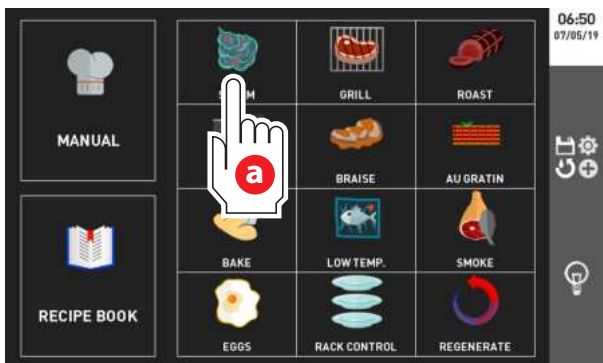
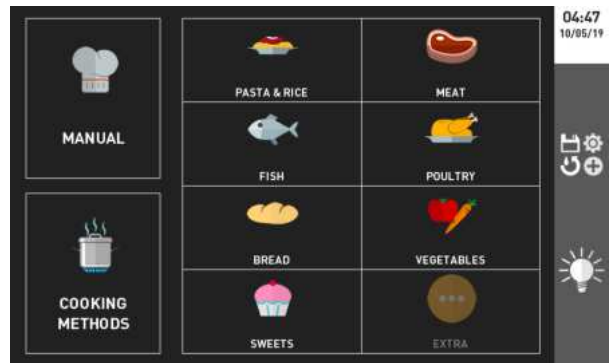
Comment utiliser les cuissons automatiques

- 34** ▶ Procédure guidée :
- a** choisissez le type de cuisson ou la catégorie à l'intérieur de laquelle se trouve la recette souhaitée (ex. *à la vapeur*);
 - b** choisissez la recette souhaitée (ex. *Bolliti misti*);
 - c** choisissez, en fonction de la recette choisie, le **degré de dorure**, le **pourcentage d'humidité** ou le **degré de cuisson**; pour cela, touchez le symbole et programmez la valeur souhaitée.
 - d** (facultatif) apportez des modifications aux paramètres de cuisson (ex. *augmenter la température*); pour cela, touchez le cadenas en bas et modifiez les paramètres normalement, en touchant le champ qui vous intéresse, en tournant le bouton et en l'appuyant pour mémoriser la valeur saisie.

Si des modifications ont été apportées sur une recette :

...du fabricant	...personnel
les modifications apportées sont temporaires , c'est à dire qu'elles valent seulement pour la cuisson qui démarrera mais la recette originale maintiendra ses paramètres de départ.	les modifications apportées sont permanentes , c'est à dire que la recette originale sera modifiée sans la possibilité de récupérer les paramètres insérés précédemment.

- e** lancez la cuisson en appuyant sur la touche verte **START**;
- f** si prévu, attendez la fin du préchauffage et successivement, introduisez les aliments à cuisiner.



modifica dei parametri di cottura
modification des paramètres de cuisson

avvio della ricetta
démarrage de la recette

impostazione del grado di cottura/doratura o umidità
réglage du degré de cuisson / dorure ou de l'humidité

Interventi sulle ricette

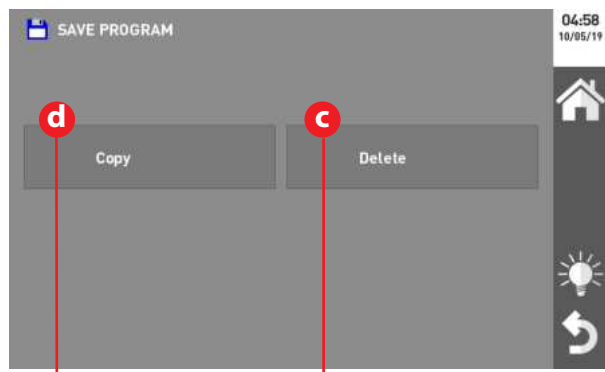
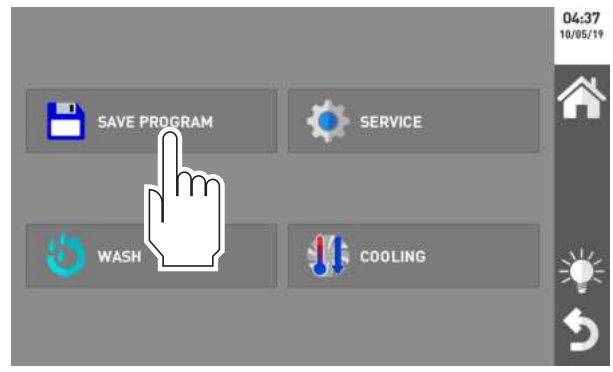
Gli interventi possibili sulle ricette sono:

Interventi	Ricette del Costruttore	Ricette personali
Modificare i parametri della ricetta (es. <i>aumentare la temperatura</i>) 34 ▶ punto d	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 modifiche apportate sono permanenti , cioè la ricetta originale verrà modificata senza la possibilità di recuperare i parametri inseriti in precedenza.
Rinominare la ricetta (es. da <i>"Bollito"</i> a <i>"Bollito misto"</i>) 34 ▶ punto a	Le ricette non possono venire rinominate ; in alternativa si può fare una copia della ricetta e assegnarle un nome a piacere	Le ricette possono venire rinominate , la ricetta di partenza verrà identificata con il nuovo nome.
Spostare una ricetta (es. da <i>"Pasta e riso"</i> a <i>"Dolci"</i>) 34 ▶ punto b	Le ricette non possono essere spostate ; in alternativa si può fare una copia della ricetta e spostare quest'ultima nella categoria o nel tipo di cottura desiderato	Le ricette possono essere spostate nella categoria o nel tipo di cottura desiderato
Cancellare la ricetta 34 ▶ punto c	Le ricette possono essere cancellate senza possibilità di essere recuperate. Una schermata di avviso chiede conferma prima di cancellare definitivamente la ricetta.	
Copiare la ricetta 34 ▶ punto d	Le ricette possono essere copiate , ad esempio per essere usate come base di una ricetta personale. Successivamente queste copie, possono essere modificate o rinominate a piacere mentre le ricette originali rimangono invariate.	

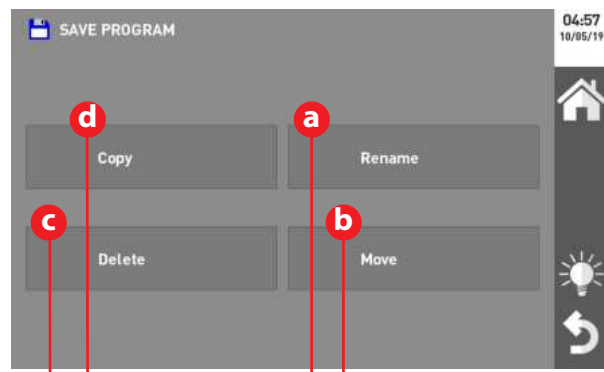
Interventions sur les recettes

Les interventions possibles sur les recettes sont :

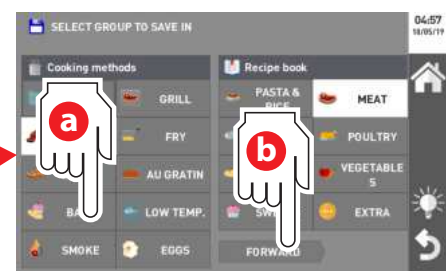
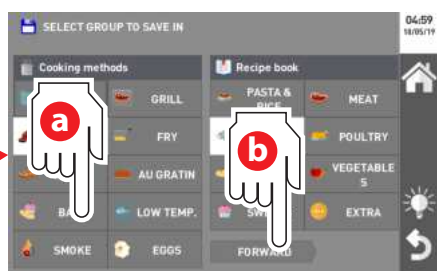
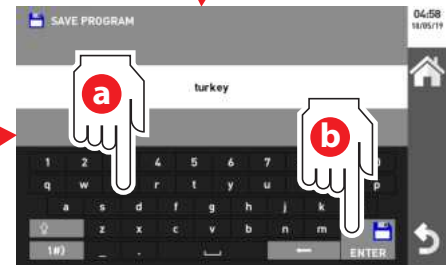
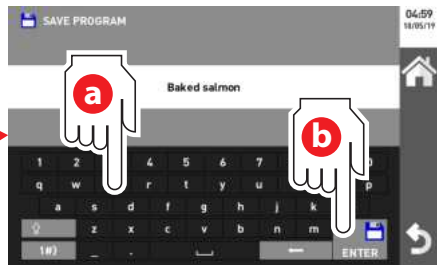
Interventions	Recettes du fabricant	Recettes personnelles
Modifier les paramètres de la recette (ex. <i>augmenter la température</i>) 34 ▶ point d	Les modifications apportées sont temporaires , c'est à dire qu'elles valent seulement pour la cuisson qui démarrera mais la recette originale maintiendra ses paramètres de départ.	Les modifications apportées sont permanentes , c'est à dire que la recette originale sera modifiée sans la possibilité de récupérer les paramètres insérés précédemment.
Renommer la recette (ex. de <i>« Bollito »</i> à <i>« Bollito mixte »</i>) 34 ▶ point a	Les recettes ne peuvent pas être renommées ; en alternative, il est possible de faire une copie de la recette et de lui attribuer un autre nom	Les recettes peuvent être renommées , la recette de départ sera identifiée avec le nouveau nom
Déplacer une recette (ex. de <i>« Pâtes et riz »</i> à <i>« Desserts »</i>) 34 ▶ point b	Les recettes ne peuvent pas être déplacées ; en alternative, il est possible de faire une copie de la recette et la déplacer dans la catégorie ou dans le type de cuisson souhaité.	Les recettes peuvent être déplacées dans la catégorie ou dans le type de cuisson souhaité.
Supprimer la recette 34 ▶ point c	Les recettes peuvent être effacées sans la possibilité d'être récupérées. Une page-écran d'avertissement demande la confirmation avant d'effacer définitivement la recette.	
Copier la recette 34 ▶ point d	Les recettes peuvent être copiées , par exemple pour être utilisées comme base d'une recette personnelle. Par la suite, ces copies peuvent être modifiées ou renommées à volonté, tout en maintenant les recettes originales.	



*ricette del Costruttore
recettes du fabricant*



*ricette personali
recettes personnelles*



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

Cottura automatiche speciali: la funzione rigenera



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

Gli unici parametri da impostare sono:

36 ▶ 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. 18

L'impostazione avviene come di consueto, toccando il campo che interessa, ruotando la manopola e premendola per memorizzare il valore immesso.

36 ▶ B) il tipo di rigenerazione che può essere di due tipi:



CRISPY

Ideale per lasagne, crespelle, patate.



SOFT

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

L'impostazione avviene toccando l'icona che interessa (assumerà un colore grigio).

Al termine delle impostazioni avviare la funzione premendo il tasto verde **START**.

Cuissons automatiques spéciales la fonction régénère



La fonction « Régénère » permet de ramener les aliments précuits et emballés sous vide et / ou en cellule frigorifique à la température et à l'apparence idéales.

Les paramètres à régler sont :

36 ▶ A) la durée de cuisson, qui peut être programmée :



à temps : la cuisson se termine automatiquement une fois que le temps programmé est écoulé (plage : d'1 minute à 40 heures) ;



avec la sonde à cœur : la cuisson se termine automatiquement lorsque la température relevée par la sonde à cœur atteint la valeur programmée ;

▶ *Vous souhaitez en savoir plus sur la sonde ?*
Consultez la page 18

Le réglage se fait normalement, en touchant le champ qui vous intéresse, en tournant le bouton et en l'appuyant pour mémoriser la valeur saisie.

36 ▶ B) le type de régénération peut être de deux types :



CRISPY

Idéal pour des lasagnes, crêpes, pommes de terre.



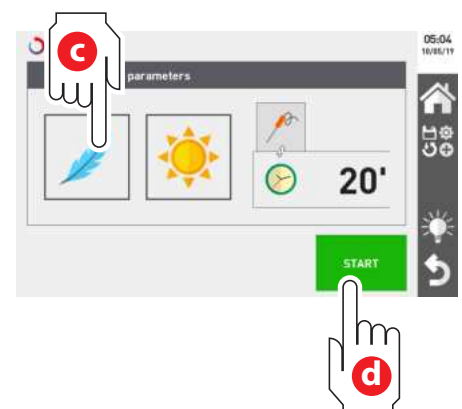
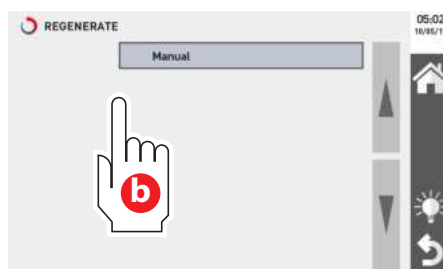
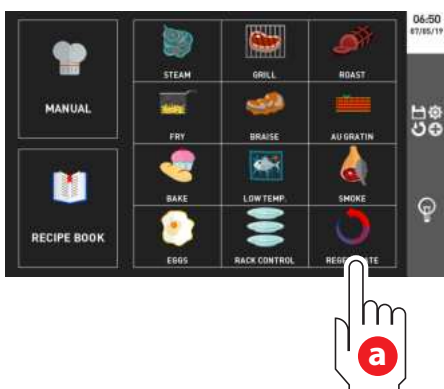
SOFT

Idéal pour des produits délicats comme le poisson, les rôtis ou les légumes.

Le réglage se fait en touchant l'icône qui vous intéresse (elle assumera une couleur grise).

Au terme des réglages, démarrez la fonction en appuyant sur la touche verte **START**.

36



Cottura automatica speciali: la funzione “rack control”



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

La funzione permette di:

A **impostare manualmente dei timer** per ciascuna teglia inserita (fino ad un massimo di 6 o 10 a seconda del modello di forno). I timer possono essere inseriti tutti a tempo, oppure uno può essere impostato utilizzando la sonda al cuore in dotazione.

B **utilizzare alcuni menu** già preimpostati (es. colazione, multibaker, ecc...) dove si possono trovare già caricati dei cibi tipici con dei timer già assegnati.

Esempio: Colazione

Cibi caricati:

Croque Madame, Funghi, Hash Browns, Pancetta, Pomodori, Toast, Uova occhio di Bue.

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

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



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

Cuissons automatiques spéciales la fonction “rack control”



La fonction “Rack control” résulte très utile dans les cuisines dynamiques, où il est nécessaire de gérer au même moment des aliments qui ont **un mode et des paramètres de cuisson identiques mais des temps de cuisson différents**.

La fonction permet de :

A **programmer manuellement des minuteries** pour chaque plaque insérée (jusqu'à un maximum de 6 à 10 en fonction du modèle de four). Les minuteries peuvent être toutes activées en temps, ou bien une peut être programmée en utilisant la sonde à cœur fournie.

B **utiliser certains menus** déjà prédéfinis (ex. petit-déjeuner, multibaker, etc...) où il est possible de trouver des aliments typiques déjà chargés avec des minuteries déjà attribuées.

Exemple : Petit-déjeuner

Aliments chargés :

Croque Madame, Champignons, Hash Browns, Poitrine de porc, Tomates Toast, Oeuf au plat.

Au besoin, il est possible de modifier les temps attribués à chaque aliment (*ex. augmenter le temps de cuisson du bacon de 4' prédéfinies à 5'*) ou ajouter des aliments habituellement cuisinés (*ex. wurstel*) afin de personnaliser le menu selon vos propres exigences et accélérer le chargement.

C **utilisez la fonction EASY SERVICE** en combinaison avec **a** ou **b** : dans ce cas, les aliments seront TOUS prêts au même moment car le four, en fonction de la durée de cuisson programmée pour chaque plaque, « appellera » les fournées.



Pour plus de praticité, il est conseillé d'attribuer la minuterie 1 à la plaque tout en haut et ainsi de suite afin de comprendre facilement quelle est la plaque à retirer du four.

A IMPOSTARE MANUALMENTE I TIMER

37 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" avisano 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).

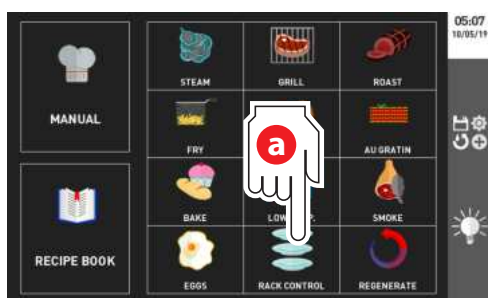
A RÉGLER MANUELLEMENT LES MINUTERIES

37 Après avoir réglé les paramètres de cuisson normale, il est possible de **programmer manuellement jusqu'à 10 minuteriers**, chacune attribuée à une plaque.

Les minuteriers peuvent être **toutes activées en temps**, ou bien une peut être programmée en utilisant la **sonde à cœur** fournie.

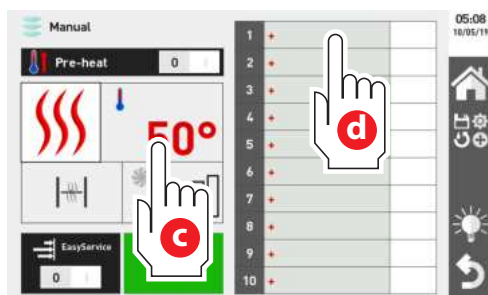
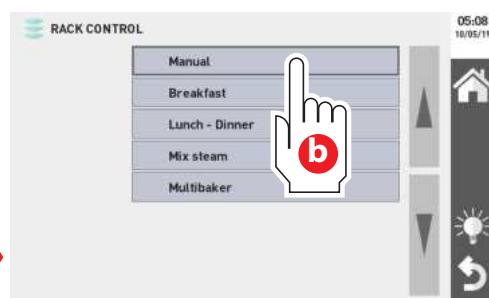
À la fin du temps programmé (si la durée est réglée en temps) ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si une sonde à cœur est utilisée), un signal sonore et l'inscription « End » signalent quelle est la plaque qui a terminé la cuisson et qui peut donc être extraite du four tandis que les autres continuent la cuisson (le four fonctionne en mode INFINI).

37



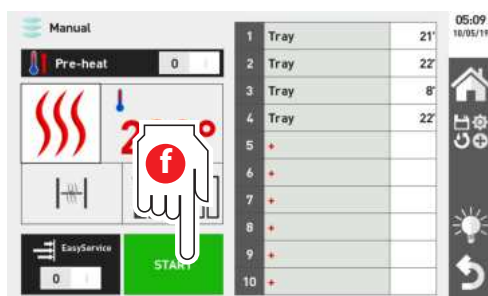
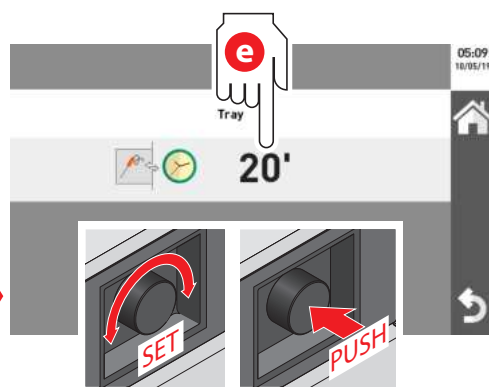
selezione della funzione
sélection de la fonction

selezione della modalità manuale
sélection du mode manuel



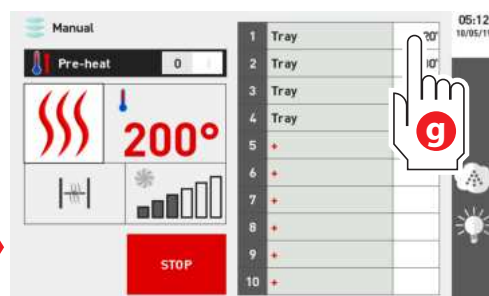
impostazione dei parametri di cottura e del primo timer
réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie

TEGLIA 1 - impostazione della durata di cottura o della temperatura sonda al cuore da raggiungere
PLAQUE 1 - réglage de la durée de cuisson ou de la température de la sonde au cœur à atteindre

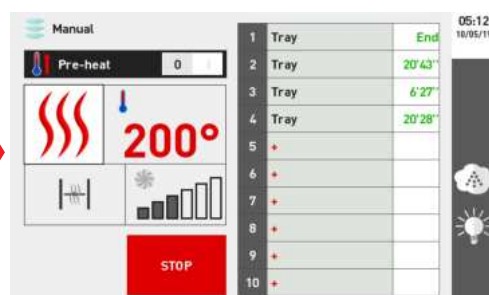


avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili
démarrage de la cuisson après avoir programmé toutes les plaques utiles

attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia
activation des minuteriers: le compte à rebours démarre



le teglie con la scritta "END" a fianco possono essere rimosse dal forno
les plaques avec l'inscription « END » à côté peuvent être retirées du four



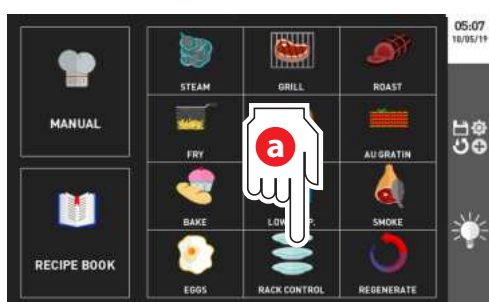
B UTILIZZARE DEI MENU

38 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 UTILISER LES MENUS

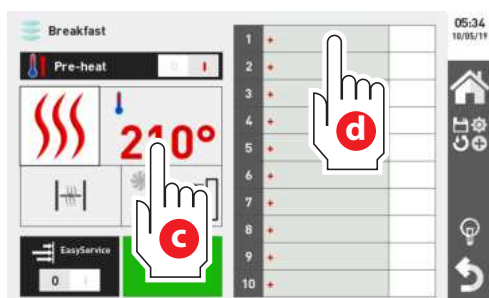
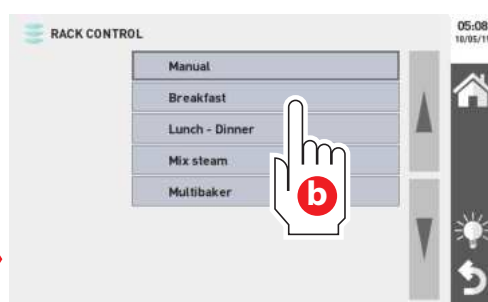
38 Après avoir réglé les paramètres de cuisson normalement, il est possible de **sélectionner un menu à l'intérieur duquel sont proposés des aliments typiques avec des minuteries déjà attribuées**. Au besoin, ajoutez des aliments habituellement cuisinés afin de personnaliser le menu selon vos propres exigences. À la fin du temps programmé (si la durée est réglée en temps) ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si une sonde à cœur est utilisée), un signal sonore et l'inscription « End » signalent quelle est la plaque qui a terminé la cuisson et qui peut donc être extraite du four tandis que les autres continuent la cuisson (le four fonctionne en mode INFINI).

38



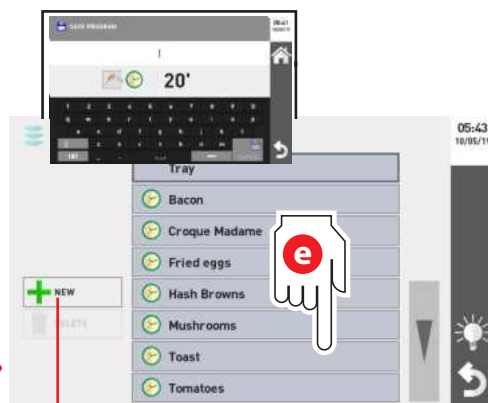
*selezione della funzione
sélection de la fonction*

*selezione del menu COLAZIONE
sélection du menu PETIT-DÉJEUNER*

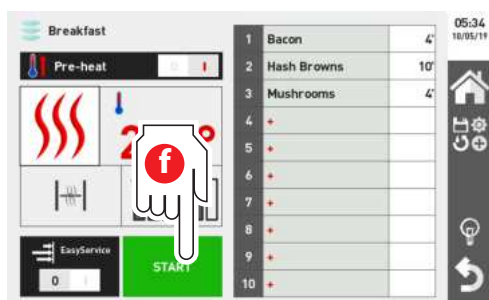


*impostazione dei parametri di
cottura e del primo timer
réglage des paramètres de cuisson
et de la première minuterie*

*TEGLIA 1 - selezione del cibo da
cuocere: il tempo preimpostato è
modificabile, al bisogno
PLAQUE 1 - sélection des aliments
à cuire: le temps prédéfini est
modifiable, au besoin*

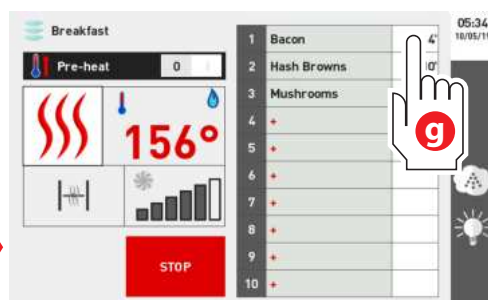


*aggiunge nuovi cibi
ajout de nouveaux aliments*



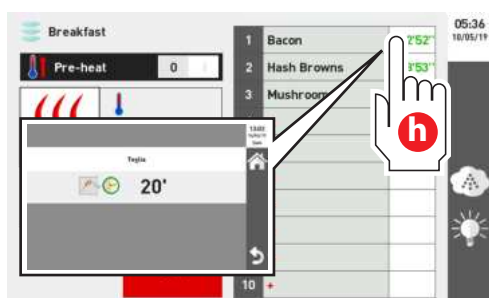
*avvio della cottura dopo aver
impostato tutte le teglie utili
démarrage de la cuisson après avoir
programmé toutes les plaques utiles*

*attivazione dei timer: parte il
conto alla rovescia
activation des minuteries: le
compte à rebours démarre*



*modifica del tempo preimposto,
se necessario
modification du temps prédéfini,
si nécessaire*

*le teglie con la scritta "END" a
fianco possono essere rimosse dal
forno
les plaques avec l'inscription « END » à
côté peuvent être retirées du four*



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

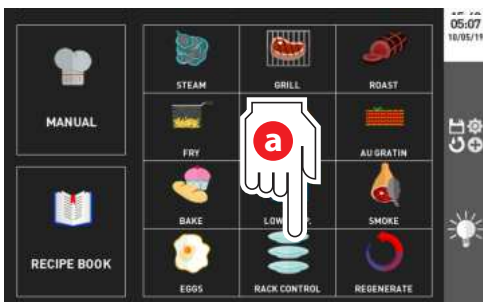
C UTILIZZARE LA FUNZIONE EASY SERVICE

39 ► 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 UTILISER LA FONCTION EASY SERVICE

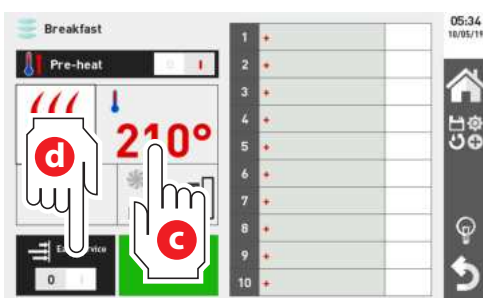
39 ► Après avoir programmé les durées de cuisson pour chaque plaque (voir les points **A** ou **B**), il est possible de sélectionner la fonction EASY SERVICE : dans ce cas, les aliments seront TOUS prêts au même moment car le four, en fonction de la durée de cuisson programmée pour chaque plaque, « appellera » les fournées.

39



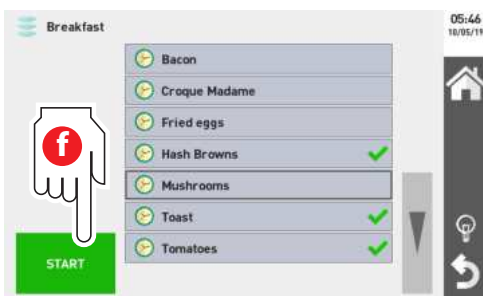
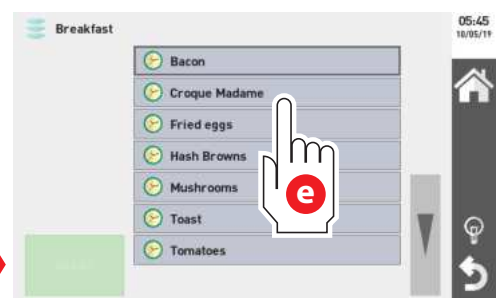
selezione della funzione
sélection de la fonction

selezione del menu COLAZIONE
sélection du menu PETIT-DÉJEUNER

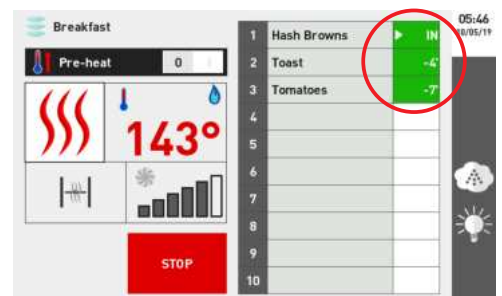


impostazione dei parametri di
cottura e selezione della funzio-
ne EASY-SERVICE
réglage des paramètres de cuis-
son et sélection de la fonction
EASY-SERVICE

TEGLIA 1 - selezione del cibo da
cuocere: il tempo preimpostato è
modificabile, al bisogno
PLAQUE 1 - sélection des aliments
à cuire : le temps prédéfini est
modifiable, au besoin



avvio della funzione EASY-SER-
VICE
démarrage de la fonction
EASY-SERVICE



affinché i cibi siano pronti tutti allo stesso momento, è necessario informare 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.

pour que tous les aliments soient prêts en même temps, il est nécessaire d'enfourner d'abord les plats ► **IN** qui prennent plus de temps à cuire (dans l'exemple les Toasts), au bout de deux minutes, insérez le bacon et enfin, au bout de 4 minutes, les œufs.



C6. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

40 ▶ Attraverso questo menu è possibile esportare o importare:

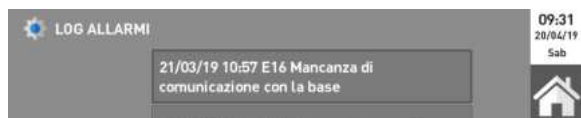
Ricette:

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

Log:

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

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



I file si importano/esportano inserendo una chiavetta personale (formattata come FAT32) nella presa USB che si trova sulla facciata del forno ed è visibile solo aprendo la porta. Dopo aver scelto cosa importare/esportare, premere il tasto "START" per avviare l'operazione.

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

C6. Exporter/importer recettes et Log sur clé USB

40 ▶ À travers ce menu, il est possible d'exporter ou d'importer :

Recettes :

- personnelles de l'utilisateur, sauvegardées après les avoir programmées manuellement.

Log :

- HACCP ;
- des alarmes déclenchées ;
- des lavages effectués.

Les Log sont une « liste » des événements survenus, par exemple les Logs des lavages fournissent des informations sur le type de lavage, la date et l'heure à laquelle ils ont été effectués.



Les fichiers sont importés / exportés en insérant une clé personnelle (formatée comme FAT32) dans la prise USB qui se trouve sur la façade du four et est visible seulement en ouvrant la porte. Après avoir choisi ce que vous souhaitez importer / exporter, appuyez sur la touche START pour démarrer l'opération.

41 ▶ Si vous souhaitez seulement **visualiser les Logs**, suivez les indications de la figure.

PROTOCOLLO HACCP

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

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

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

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

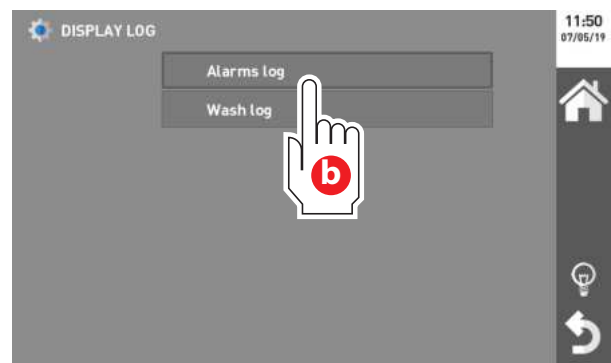
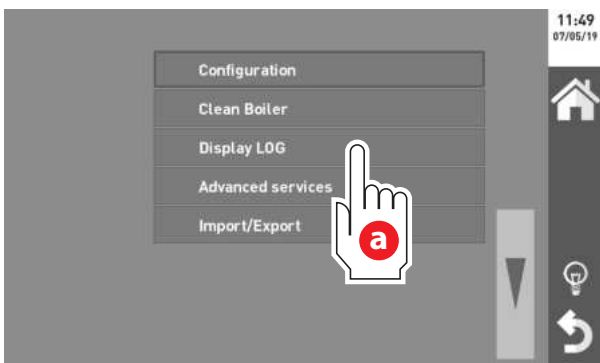
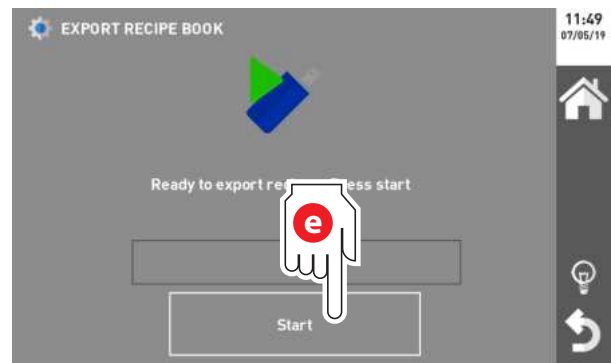
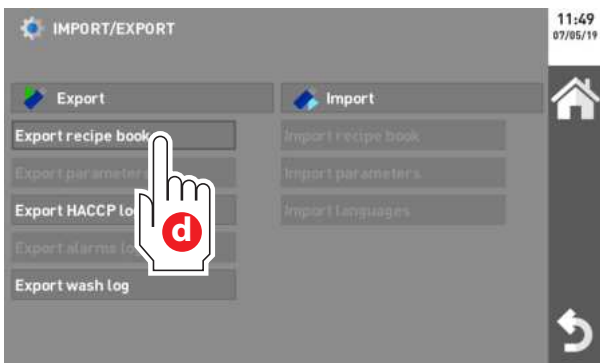
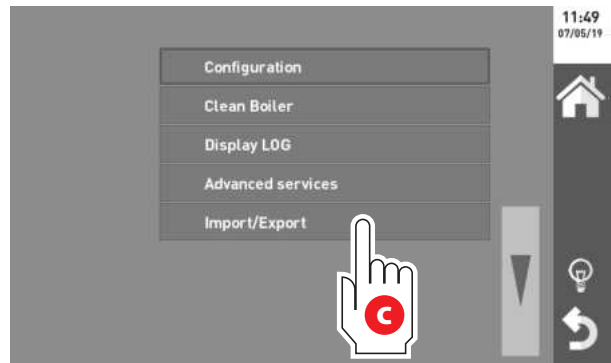
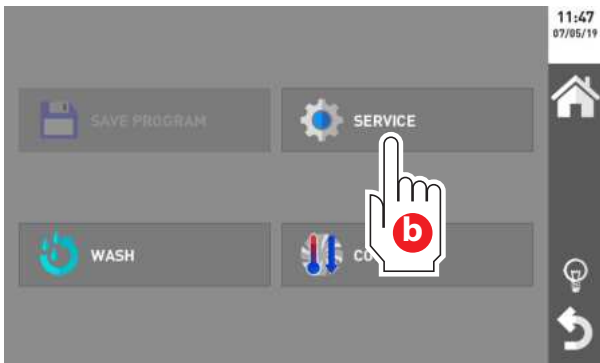
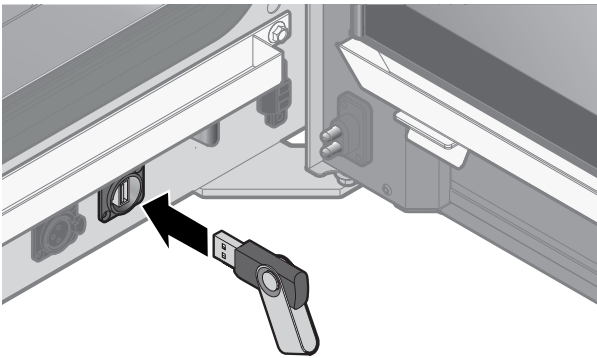
PROTOCOLE HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, - Analyse des risques et contrôle des points critiques) est un **ensemble de procédures de prévention**, utile pour garantir l'hygiène et la salubrité des aliments.

Il commence par une analyse des risques possibles de contamination bactérienne, chimique ou physique à chaque étape du processus de production et dans les phases suivantes telles que le stockage, le transport et la vente au consommateur.

Ensuite, les « points critiques » sont identifiés, c'est-à-dire les passages dans lesquels une contamination pourrait survenir avec une majeure probabilité.

Sur la base des résultats, des procédures de contrôle constantes sont étudiées et appliquées à chaque étape de la transformation des aliments, utiles pour prévenir les dangers potentiels.



visualizzazione Log allarmi o lavaggi
affichage Log alarmes ou lavages

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. Nettoyage ordinaire

Mises en garde de sécurité

-  Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, à moins que les programmes de lavage ne soient utilisés : ils nécessitent que le four soit raccordé au réseau hydrique et électrique.
-  Durant les opérations de nettoyage, équipez-vous avec des **équipements de protection personnel adéquats**. L'utilisation de gants et des lunettes de protection **est indispensable** lors des nettoyages manuels impliquant l'utilisation directe de détergents, car ils pourraient provoquer des blessures et des brûlures par contact et par inhalation.
-  L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contactez un centre d'assistance et demandez l'intervention d'un technicien agréé.
-  Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages dus à un défaut d'entretien ou à un mauvais nettoyage (ex. l'utilisation de détergents inappropriés).
-  Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire **NE PAS utiliser** de nettoyeurs abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...), d'outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc...), de jets d'eau de vapeur ou sous pression. Attention ! N'utilisez jamais de tels outils et de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil.
-  Lors du démarrage du lavage, le four peut nécessiter un cycle de refroidissement préalable de la chambre de cuisson afin de garantir un fonctionnement optimal du four sans risque d'endommagement.

-  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.
-  Tout lavage ou rinçage doit être effectué avec la chambre VIDE, **sans aliments ni accessoires** (ex. plaques, casseroles, couverts, etc...) à l'intérieur.
-  Nettoyez la chambre de cuisson à chaque fin de journée : les particules de graisse ou les résidus alimentaires pourraient par ailleurs prendre feu pendant la cuisson en provoquant des dommages aux personnes et à l'appareil.
-  Durant un lavage, ne **jamais ouvrir** la porte du four durant un lavage : danger de lésions et d'intoxication en raison des vapeurs. Le four a toutefois une sécurité qui, lors de l'ouverture de la porte, interromp l'exécution d'un lavage ou d'un rinçage : cela est signalé par un message. La fermeture de la porte efface le message et redémarre le lavage / rinçage.
-  Le démarrage d'un programme de lavage ou d'un rinçage est effectué uniquement avec la porte fermée pour des raisons de sécurité.
-  Éliminer les bidons de détergent ou de liquide de rinçage vides selon les indications du Pays d'utilisation.

Pulizia superfici esterne, cristalli e pannello Touch Screen

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

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



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

Pulizia dei reggigriglia interni

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

Pulizia camera di cottura

Pulire la camera di cottura **alla fine di ogni giornata lavorativa** per mantenere livelli elevati di igienicità e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura.

Il lavaggio può essere effettuato manualmente o utilizzando i programmi automatici.

LAVAGGIO MANUALE

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

Nettoyage des surfaces externes, des vitres et du panneau Touch Screen

- 40** ▶ Attendez le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 42**) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Terminez en rinçant et en essuyant soigneusement. En alternative, il est possible d'utiliser un chiffon doux imbibé de produits délicats, spécifique aux surfaces en acier ou en verre (en fonction de la surface à nettoyer) et suivre les instructions du fabricant du détergent.

Si vous souhaitez nettoyer le verre encore plus soigneusement, vous pouvez faire pivoter le verre intérieur pour nettoyer la surface entre les deux verres.



Lorsque vous nettoyez le panneau Touch Screen ou le bouton encoder, faites attention aux infiltrations en-dessous de ces éléments.

Nettoyage des supports de plaques internes

- 42** ▶ Normalement, les lavages automatiques nettoient efficacement également les supports de plaques latéraux ; il est toutefois possible de les retirer facilement en agissant comme indiqué sur la figure. Avant de les retirer, attendez toujours le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 42**). Nettoyez-les en utilisant de l'eau chaude savonneuse, rincez-les soigneusement et séchez-les avant de les remettre en place.

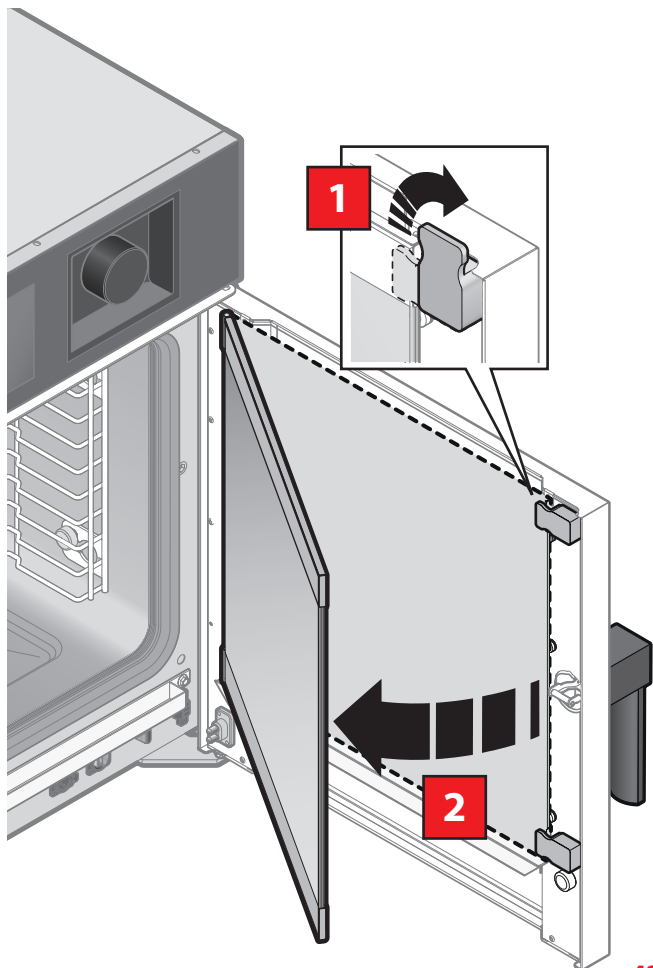
Nettoyage de la chambre de cuisson

Nettoyez la chambre de cuisson **après une journée de travail** pour maintenir des niveaux d'hygiène élevés et pour préserver dans le temps le brillant de l'acier et les prestations de l'appareil.

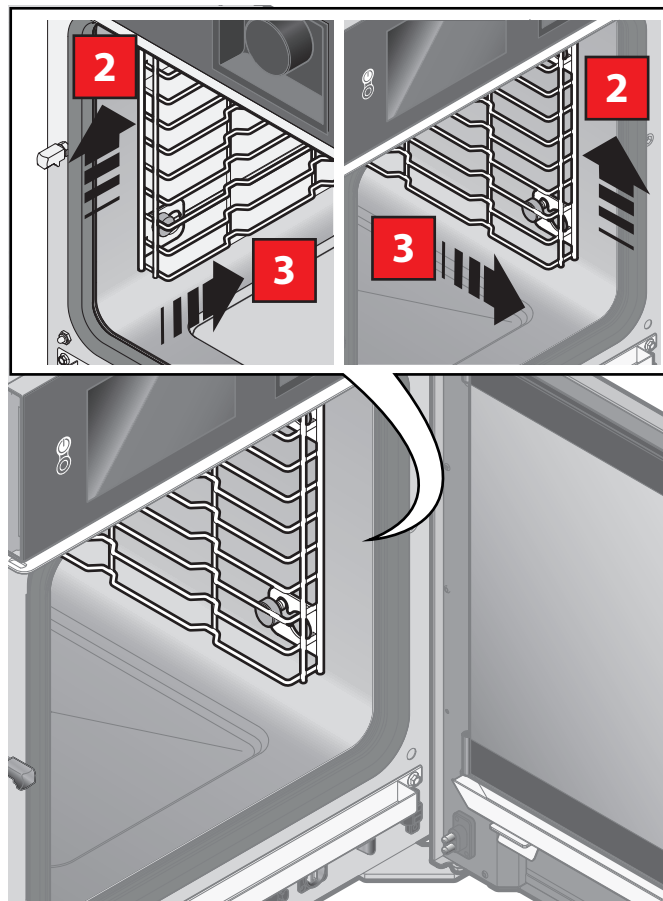
Le lavage peut être effectué manuellement ou en utilisant les programmes automatiques.

LAVAGE MANUEL

Attendez le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 42**) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Terminez en rinçant et en essuyant soigneusement.

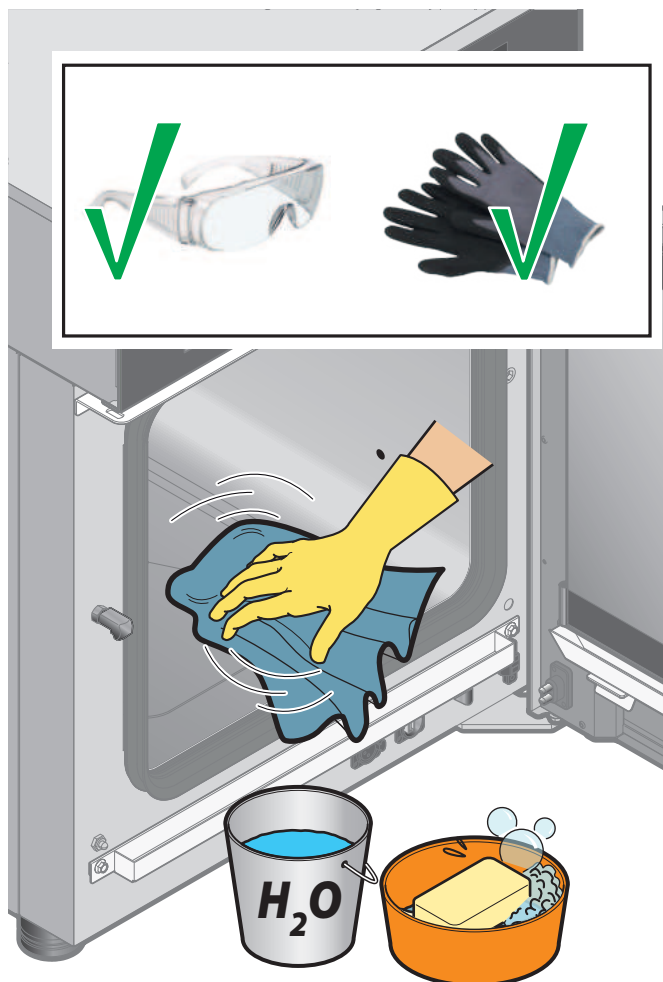
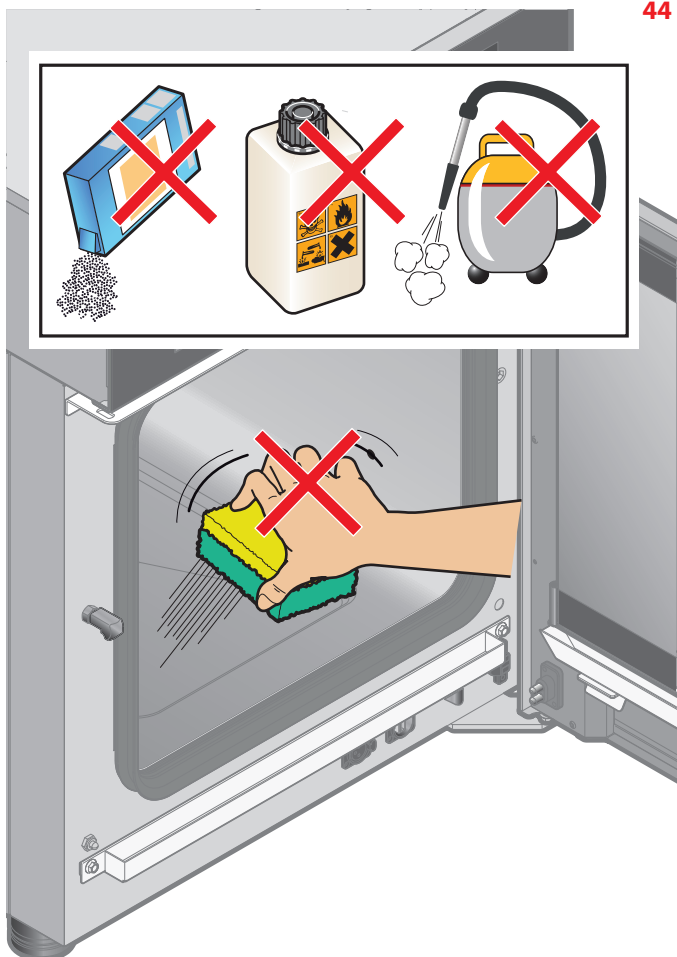


42



43

44



LAVAGGIO AUTOMATICI

- 45** ▶ Attendere che la camera di cottura raggiunga una temperatura inferiore ai 100°C o, eventualmente, utilizzare la funzione **Raffreddamento camera** p. 42). Successivamente scegliere:

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

SOFT		55 minuti	sporco leggero
NORMAL		1 ora e 10 min.	sporco normale
HARD		1 ora e 10 minuti (lavaggio con pastiglie) 1 ora e 20 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 affiancate sulla griglietta presente sul fondo camera.

LAVAGE AUTOMATIQUE

- 45** ▶ Attendez que la chambre de cuisson atteigne une température inférieure à 100°C ou, si nécessaire, utilisez la fonction **Refroidissement de la chambre** p. 42).

Successivement choisissez :

c le programme de lavage le plus approprié au niveau de saleté de la chambre.

SOFT		55 minutes	légèrement sale
NORMAL		1 heure et 10 min.	normalement sale
HARD		1 heure et 10 minutes (lavage avec pastilles) 1 heure et 20 minutes (lavage avec détergent liquide)	très sale
RINÇAGE	le programme de rinçage ne prévoit pas l'utilisation de détergent mais il est possible de décider entre utiliser ou non le liquide de rinçage.		

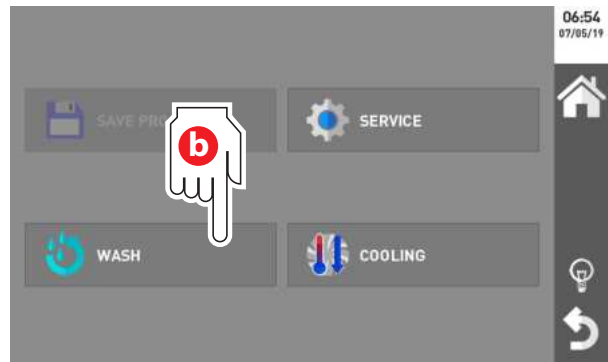
d le type de détergent que vous souhaitez utiliser (**liquide** ou en **pastilles**) ;

e le type de liquide de **rinçage** que vous souhaitez utiliser (vinaigre blanc, liquide de rinçage organique, aucun).

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre détergent** spécifique pour votre four : d'autres produits pourraient être incompatibles avec les composants fonctionnels et esthétiques de l'appareil et causer des dommages non reconnus en garantie.

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre liquide de rinçage / détartrant**, spécifique pour votre four : l'utilisation du vinaigre blanc est autorisée mais ne garantit pas les mêmes résultats de brillance et de transparence du verre. Il faut également savoir qu' **en utilisant le liquide de rinçage / détartrant du fabricant**, vous disposez également de la fonction de détartrant/nettoyage automatique de la chaudière (opération qui est effectuée simultanément au lavage du four).

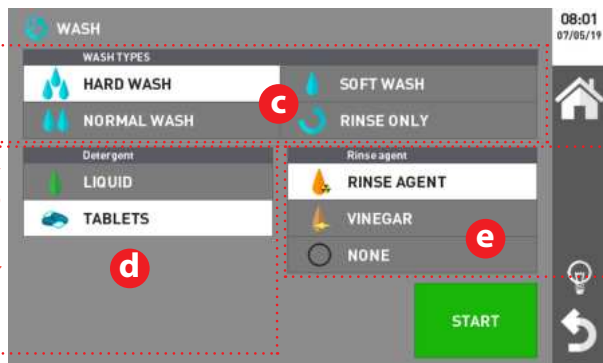
Avant de démarrer le lavage, si vous utilisez les pastilles, positionnez-les à côté de la grille située au fond de la chambre.



*selezione tipo di lavaggio
sélection du type de lavage*

*impostare se per il lavaggio si inten-
de utilizzare il detergente liquido o
in pastiglie.*

*programmer su vous souhaitez
utiliser le détergent liquide ou en
pastilles pour le lavage.*



*impostare il tipo di brillantante che
si intende usare durante il lavaggio
programmer le type de liquide de rinçage
que vous souhaitez utiliser durant le lavage*



Su richiesta al Costruttore è disponibile una doccetta manuale optional per eseguire un risciacquo o un lavaggio manuale della camera forno.



À la demande du F, une douchette manuelle est disponible en option pour effectuer un rinçage ou un lavage manuel de la chambre du four.

46

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:

	sono state sostituite sia la tanica del detergente liquido che quella del brillantante/disincrostante
	è stata sostituita la tanica del detergente liquido
	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, arrosti, ecc.), **tra una cottura e l'altra** si consiglia di avviare il programma **risciacquo** per facilitare la pulizia finale e garantire sempre la massima igienicità.



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

46

Démarrez le lavage en touchant la touche **START**.
En fonction des options choisies, certaines page-écran signalent de nettoyer le joint de la chambre avec un chiffon humide, d'insérer les pastilles ou de vérifier le niveau du détergent et du liquide de rinçage.
Si un bidon a été remplacé, il est nécessaire de signaler l'opération en pressant la touche correspondante :

	le bidon du détergent liquide et celui du liquide de rinçage / détartrant ont été remplacés
	le bidon du détergent liquide a été remplacé
	le bidon du liquide de rinçage / détartrant a été remplacé

Successivement, une page-écran indique la progression du lavage divisée en quatre étapes :

prélavage	une phase à vapeur « mouillée », sans émission de détergent, est effectuée pour ramollir les résidus les plus gros.
lavage	le vrai lavage, avec détergent.
rinçage	un rinçage minutieux de la chambre du four (trois cycles + une avec liquide de rinçage, si prévu) pour garantir l'élimination de toute trace de détergent.
séchage	séchage à air de la chambre du four.

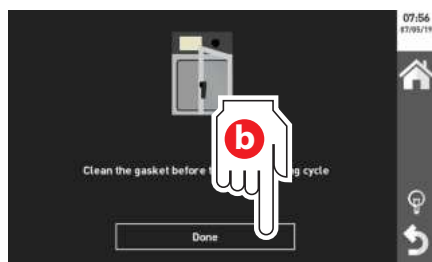


Si vous cuisinez souvent des aliments « gras » (« porchette », rôtis, etc.), **entre deux cuissons**, il est conseillé de lancer le programme de **rinçage** pour faciliter le nettoyage final et garantir toujours une hygiène maximale.

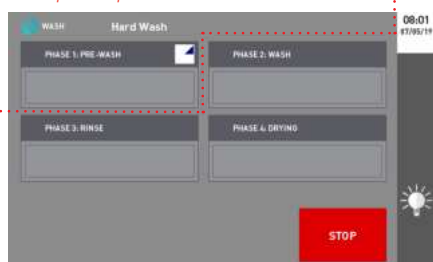


Durant un lavage ne jamais ouvrir la porte du four : danger de lésions et d'intoxication en raison des vapeurs. Le four a toutefois une sécurité qui, lors de l'ouverture de la porte, interrompt l'exécution d'un lavage ou d'un rinçage : cela est signalé par un message. La fermeture de la porte efface le message et redémarre le lavage / rinçage.

46 LAVAGGIO CON DETERGENTE LIQUIDO LAVAGE AVEC DÉTERGENT LIQUIDE



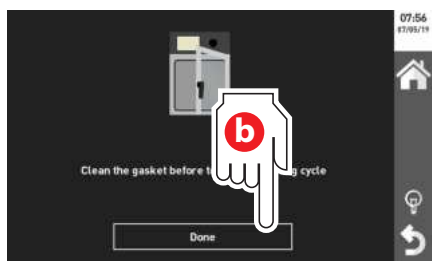
indica la fase in corso
indique la phase en cours



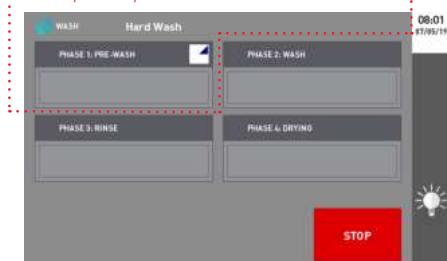
la guarnizione va pulita con un panno umido

le joint doit être nettoyé avec un chiffon humide

47 LAVAGGIO CON PASTIGLIE LAVAGE AVEC PASTILLES



indica la fase in corso
indique la phase en cours



la guarnizione va pulita con un panno umido

le joint doit être nettoyé avec un chiffon humide

ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

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

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

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

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).

49 ▶ 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:

 Sostituito entrambe	sono state sostituite sia la tanica del detergente liquido che quella del brillantante/disincrostante
 Sostituito detergente	è stata sostituita la tanica del detergente liquido
 Sostituito brillantante	è stata sostituita la tanica del brillantante/disincrostante

REPLACEMENT DES BIDONS DE DÉTERGENT ET DU LIQUIDE DE RINÇAGE (OU DU VINAIGRE)

48 ▶ Dans la partie inférieure, l'appareil est pourvu de deux petits tubes transparents raccordés aux pompes internes pour l'aspiration du détergent et du liquide de rinçage / détartrant.

Les deux tubes sont marqués de deux étiquettes pour éviter d'insérer le tube qui devrait aspirer le détergent dans le liquide de rinçage et vice versa.

Ils doivent être insérés à l'intérieur des bidons correspondants, en s'assurant qu'ils touchent le fond.

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre détergent** spécifique pour votre four : d'autres produits pourraient être incompatibles avec les composants fonctionnels et esthétiques de l'appareil et causer des dommages non reconnus en garantie.

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre liquide de rinçage / détartrant**, spécifique pour votre four : l'utilisation du vinaigre blanc est autorisée mais ne garantit pas les mêmes résultats de brillance et de transparence du verre. Il faut également savoir qu' **en utilisant le liquide de rinçage / détartrant du fabricant**, vous disposez également de la fonction de détartrant/nettoyage automatique de la chaudière (opération qui est effectuée simultanément au lavage du four).

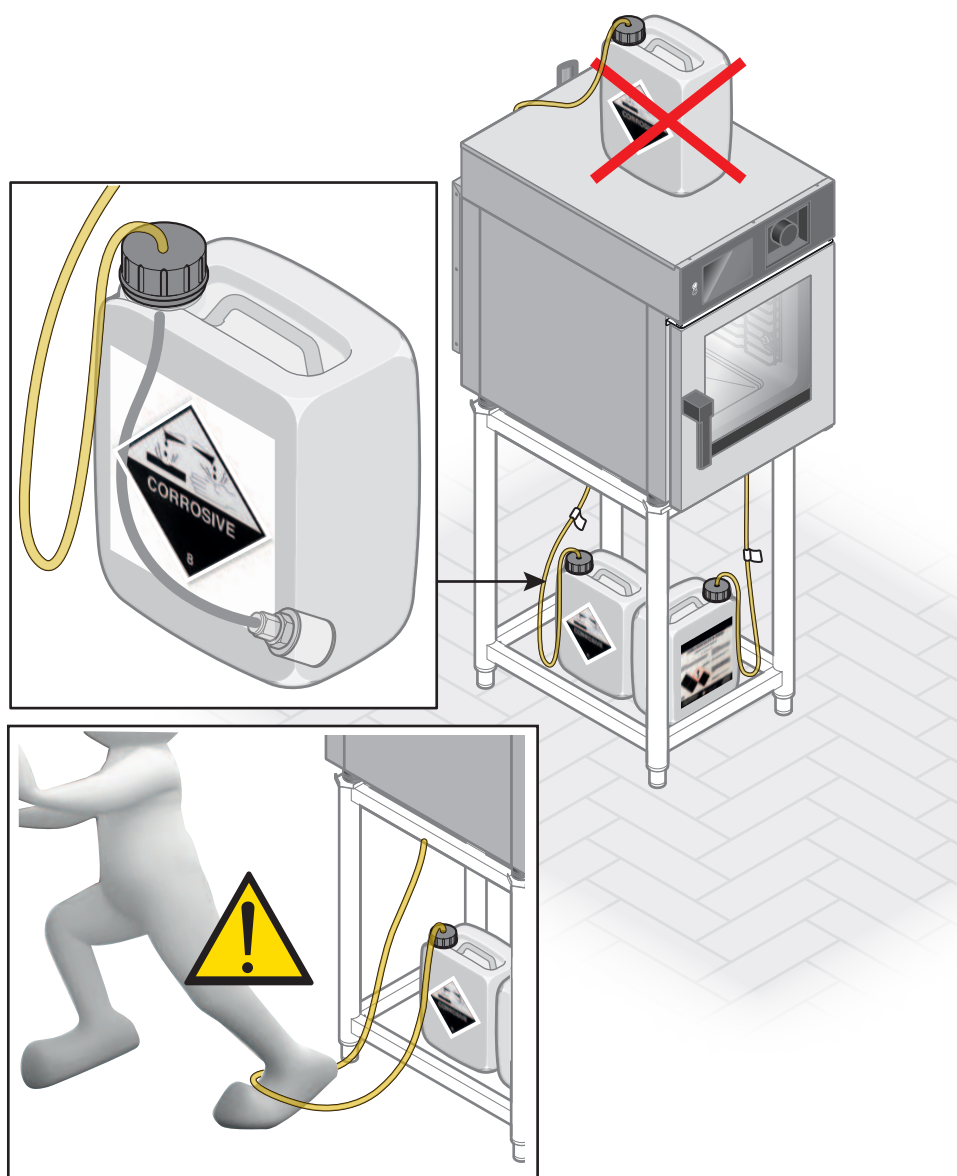
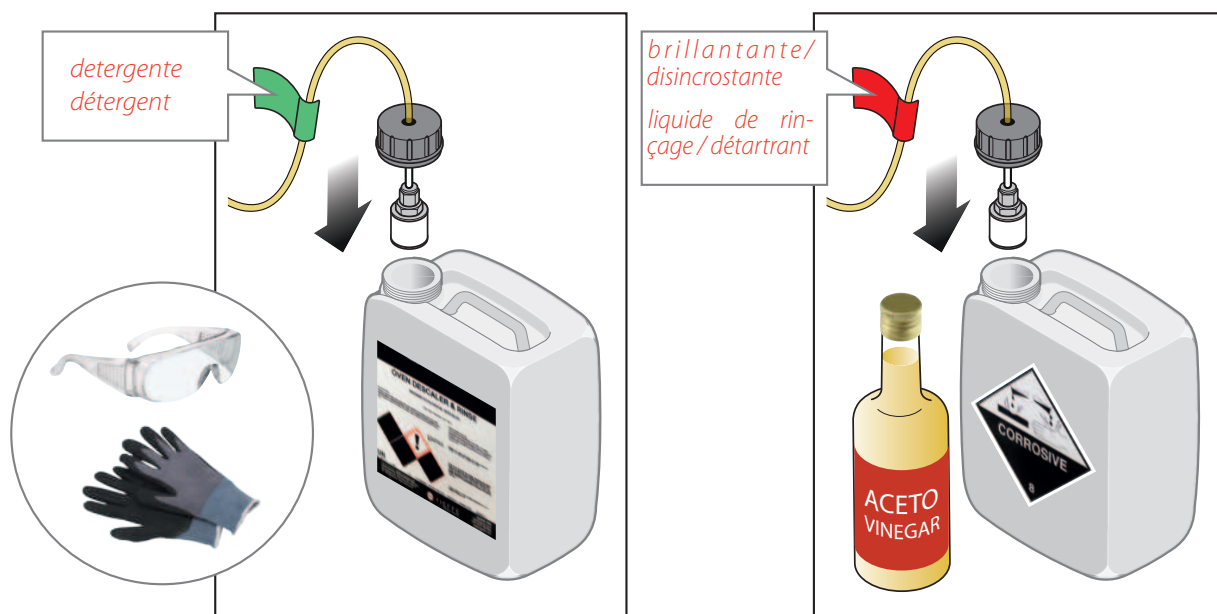
49 ▶ Les bidons doivent être positionnés **uniquement au sol**, en s'assurant qu'ils ne gênent pas le passage des personnes. Évitez de les poser sur le four ou à proximité des autres appareils ou objets chauds.

! Durant les opérations de première installation ou de changement du bidon de détergent ou du liquide de rinçage, **utilisez des équipements de protection individuelle** (ex. lunettes de protection et gants). Ne touchez jamais le détergent à mains nues. En cas de contact avec la peau et les yeux, rincez abondamment à l'eau l'eau courante et contactez immédiatement un médecin.

! La fiche de sécurité et la composition chimique du nettoyant sont disponibles sur demande au fabricant. Il est conseillé de la lui demander et de la conserver dans un lieu accessible par les opérateurs.

Lors du premier lavage qui suit le remplacement des bidons, l'opération doit être indiquée en touchant le bouton correspondant à ce qui a été effectué :

 Both replaced	le bidon du détergent liquide et celui du liquide de rinçage / détartrant ont été remplacés
 Detergent replaced	le bidon du détergent liquide a été remplacé
 Rinse agent replaced	le bidon du liquide de rinçage / détartrant a été remplacé



INTERRUZIONE DI UN LAVAGGIO IN CORSO

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

Si potrebbero però presentare due casi diversi.

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

interruzione durante la fase di...	
prelavaggio	INTERRUZIONE CONSENTITA Premere il tasto STOP successivamente, se erano state utilizzate le pastiglie, appare un pop-up che chiede di toglierle e si raccomanda di rimuovere scrupolosamente eventuali residui
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

INTERRUPTION D'UN LAVAGE EN COURS

L'interruzione d'un lavage est un événement à prendre en compte, car les résidus de détergent qui ne sont pas soigneusement éliminés pourraient contaminer les cuissons ultérieures. L'interruption volontaire de la part de l'utilisateur est donc déconseillée.

Deux cas différents pourraient se présenter.

- a** Si durant un lavage **la tension au four est coupée pendant moins de deux minutes** (ex. une brève coupure de courant), au rétablissement du courant le four reprend le lavage là où il s'est arrêté sans donner de signal et sans la nécessité d'intervention de l'utilisateur.
- b** Si en revanche, la coupure de courant se poursuit **pendant plus de deux minutes ou si l'utilisateur doit absolument interrompre le lavage**, deux cas peuvent se présenter :

interruption durant la phase de...	
prélavage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur la touche STOP puis, en cas d'utilisation de pastilles, une pop-up apparaît pour signaler de les enlever ; il est conseillé d'éliminer scrupuleusement les éventuels résidus.
lavage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur le touche STOP puis, le four passe automatiquement à une phase de rinçage qu'il n'est en aucun cas possible d'interrompre
rinçage	INTERRUPTION NON AUTORISÉE
séchage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur la touche STOP l'interruption est immédiate

Au rétablissement du courant, un avertissement apparaît et indique l'interruption électrique, un signal sonore se déclenche et un rinçage qui ne peut en aucun cas être interrompu est automatiquement effectué.

D2. Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

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

Al primo riutilizzo:

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



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

D3. Smaltimento a fine vita

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



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

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

Informazioni sullo smaltimento in Italia

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

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

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

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

D2. Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;



Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

D3. Élimination en fin de vie

Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif n. 49 de 2014 « Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques »



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile, il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids. Désactivez complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents). Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

aux Centres de Tri (appelés îles écologiques ou plate-formes écologique) au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, celui-ci est tenu à les retirer gratuitement (retrait « un contre un »).

Informations sur l'élimination dans les Pays de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareils DEEE est transposée de manière différente dans chaque Pays. Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

D4. Decalcificazione boiler (se presente)

Se la vostra apparecchiatura è provvista di boiler per la generazione di vapore, periodicamente è necessario decalcificarlo. Se si utilizza il brillantante /disincrostante del Costruttore ed è stato selezionato (figura 50 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.

50 ▶ 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.

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

D4. Détartrage de la chaudière (si présente)

Si votre appareil est doté d'une chaudière pour la génération de a vapeur, il est nécessaire de la détartrer périodiquement. Si vous utilisez le liquide de rinçage / détartrant du fabricant et que vous avez sélectionné (figure 50 point **b**) le four **parvient à calculer en toute autonomie** lorsqu'il est nécessaire d'effectuer un détartrage et, à travers un message sur l'afficheur, il donne la possibilité de le lancer.

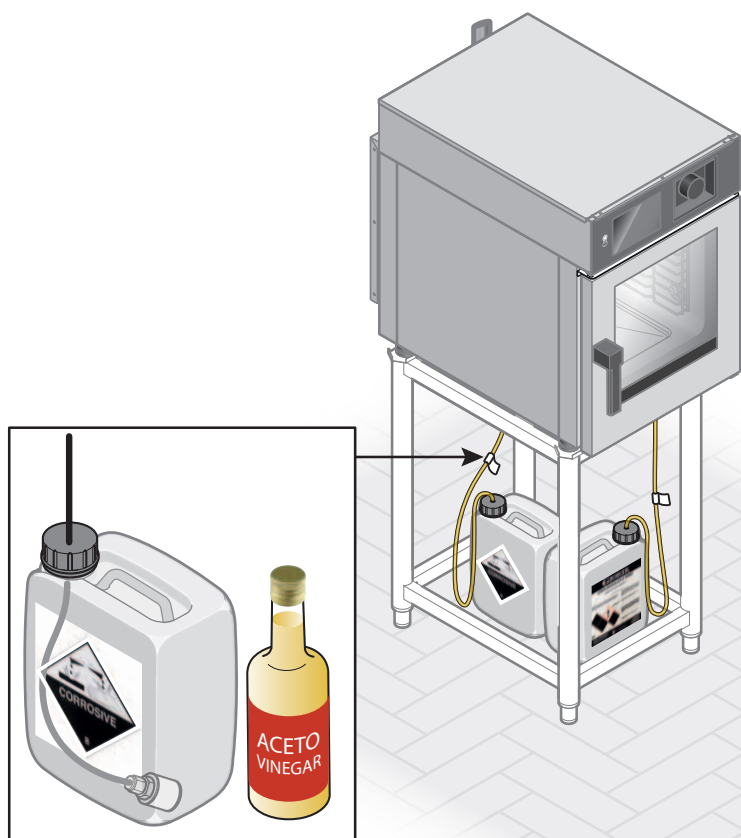
50 ▶ Lorsqu'un pop up d'avertissement apparaît, l'utilisateur a la possibilité d'appuyer sur la touche :

NON : l'opération de détartrage est différée.

OUI : le détartrage commence ; la seule opération que l'utilisateur doit effectuer est de définir le type de détartrant à utiliser (liquide de rinçage biologique ou vinaigre blanc), toutes les autres opérations sont gérées indépendamment par le four et sont mises en évidence sur une page-écran indiquant la progression du détartrage qui se déroule en trois phases : **préparation, phase du réactif et rinçage**.

Le produit détartrant est aspiré directement du bidon du liquide de rinçage (qui, selon les préférences de l'utilisateur sera liquide de rinçage organique ou vinaigre blanc). Si vous souhaitez utiliser le four durant la phase de détartrage, la chaudière sera automatiquement exclue.

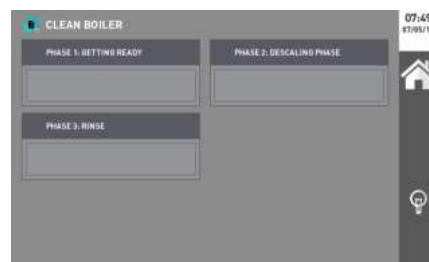
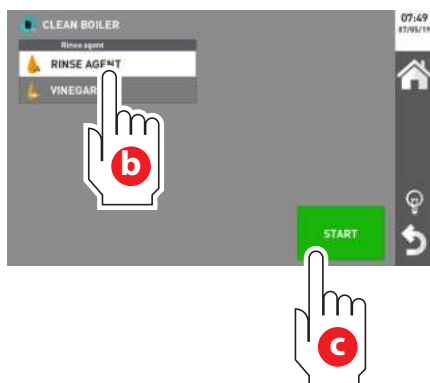
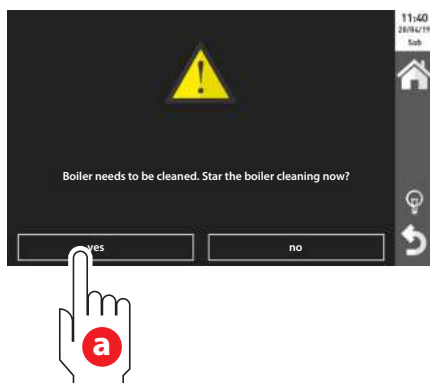
51 ▶ Au besoin, le détartrage peut toutefois être effectué à tout moment comme l'indique la figure.



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

Le produit de détartrage pour la chaudière est aspiré directement depuis ce bidon, qui est le même utilisé pour les lavages

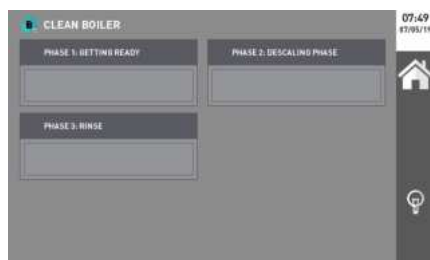
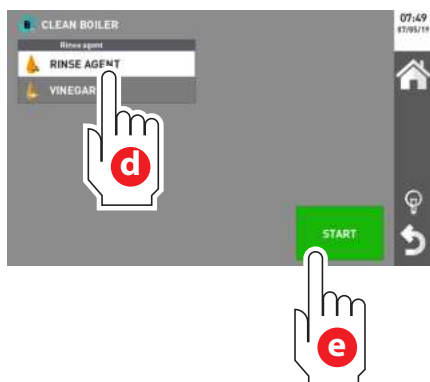
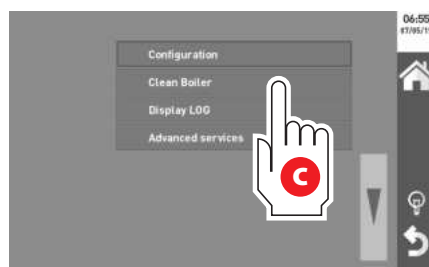
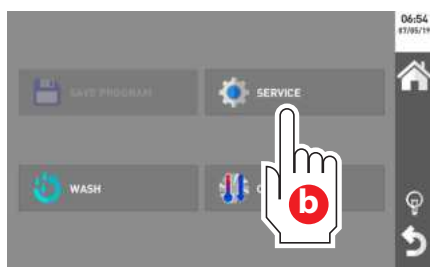
50



la schermata indica la progressione della decalcificazione in corso

la page-écran indique la progression du détartrage en cours

51



la schermata indica la progressione della decalcificazione in corso

la page-écran indique la progression du détartrage en cours



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

Votre appareil est fiable et robuste, mais parfois de petits problèmes peuvent survenir qui, grâce à nos centres d'assistance, seront résolus rapidement.

Pour connaître celui le plus proche de chez vous, contactez le fabricant ou le Revendeur après avoir relevé les données du four :

Numéro de série (S/N)

Modèle de l'appareil

Date de la facture

Numéro de facture

En attendant l'Assistance technique, débranchez le four de l'alimentation électrique et hydrique.

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



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.



S'il est nécessaire de remplacer les pièces défectueuses, conservez-les et confiez-les à l'installateur chargé du remplacement afin qu'il les envoie au fabricant pour les vérifications nécessaires.



S'il est nécessaire d'envoyer le four ou des pièces à un Centre d'Assistance ou au fabricant (après avoir demandé l'autorisation à ces derniers), il est nécessaire d'utiliser l'emballage ORIGINAL. Si celui-ci n'a pas été conservé, utilisez un autre emballage en faisant attention que :

- la vitre soit bien protégée avec des panneaux épais en polystyrène ;
 - les angles et les côtés soient protégés contre les éventuels chocs ; pour cela, utilisez les angles et des panneaux épais en polystyrène sur tous les côtés et les angles ;
 - la porte se ferme bien (bloquez-la éventuellement avec du ruban adhésif en interposant du carton) ;
 - le four soit posé sur une palette en bois et soit bloqué par des feuillards en nylon ou du ruban adhésif solide (évitiez le contact direct entre le four et le ruban adhésif en interposant du carton) ;
 - les pieds soient bien protégés contre les éventuels chocs.
- Complétez l'emballage en insérant le four et les protections à l'intérieur d'une boîte en carton solide ; il est conseillé d'écrire à l'extérieur « FRAGILE » et « NE PAS RETOURNER ».



N'essayez pas de réparer le four vous-même, cela pourrait provoquer des dommages également graves aux personnes, animaux et choses et faire annuler la Garantie. Demandez toujours l'intervention d'un centre d'assistance agréé et exigez des pièces de rechange ORIGINALES.

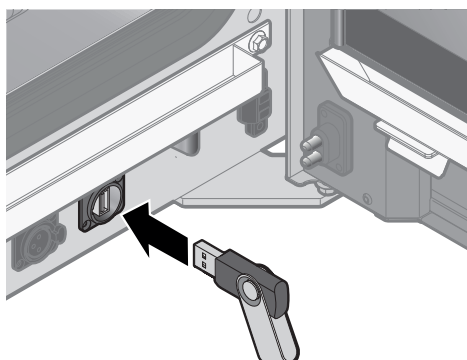
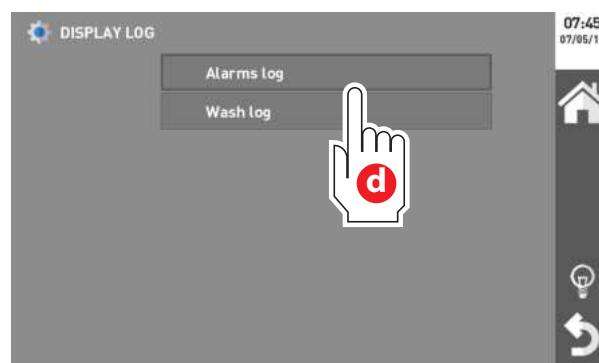
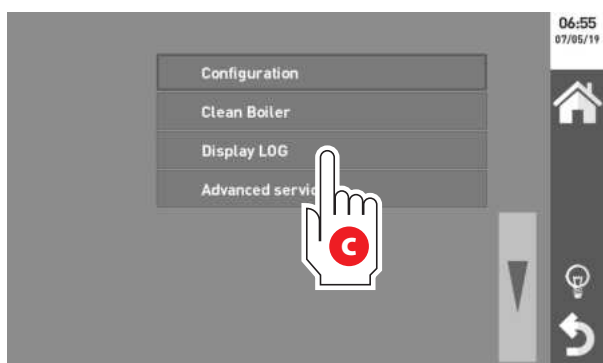
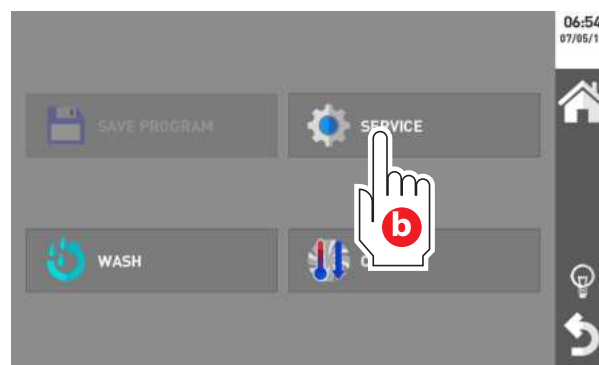
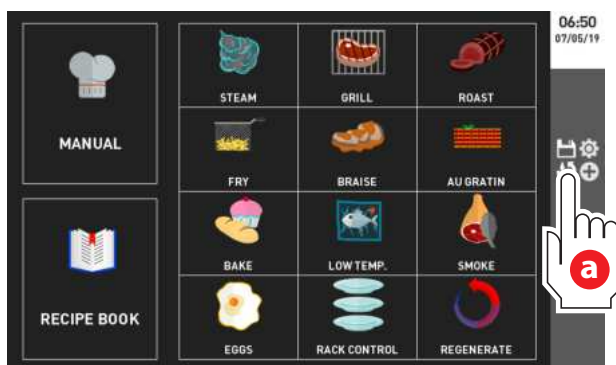
E1. Visualizzazione allarmi

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

E1. Affichage des alarmes

L'appareil garde en mémoire toutes les alarmes intervenues et permet de les télécharger sur une clé USB avant de les effacer.

52



Esporta i messaggi di allarme intercorsi in una chiavetta USB personale (la presa USB si trova sulla facciata del forno ed è visibile solo aprendo la porta)

Exporte les messages d'alarmes intervenues sur une clé USB personnelle (la prise USB se trouve sur la façade du four et elle est visible seulement en ouvrant la porte)

ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

E2. Lista allarmi

ALLARME		DESCRIZIONE	AZIONE
E01	Guasto sonda camera	Guasto sonda rilevazione temperatura camera di cottura	Blocco cottura.
E03	Allarme inverter	Allarme scheda controllo motore.	Blocco cottura.
E05	Sicurezza ventola	Allarme sicurezza termica motore forno (superiore se 2)	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 ventola 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 scheda	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	Guasto sonda spillone	Problemi di rilevazione della sonda spillone	Blocco cottura. Ripristino automatico
E19	Guasto sonda 4	Guasto sonda sistema controllo umidità 4	Blocco cottura a misto/vapore
E20	Guasto 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	Guasto 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	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

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	
Aprire la porta del forno ed interrompere la cottura. Non spegnere alimentazione esterna del forno. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Se ripetitivo, chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
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	
Utilizzare il forno in modalità convezione	
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare rubinetto acqua. Premere manopola per reset allarme. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Premere ma manopola per reset allarme. Verificare se c'e stata interruzione nella linea di alimentazione elettrica. Se ripetitivo: Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare rubinetto acqua. Premere manopola per reset allarme. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Verificare se 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 manopola per effettuare il reset. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere la manopola per effettuare il reset; togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Premere la manopola per effettuare il Reset; togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica	
Accertarsi che arrivi gas al forno (verificare che il rubinetto e le elettrovalvole di intercettazione del gas, a monte del forno, siano aperti e attivi). Accertarsi che accidentalmente non siano stati scambiati FASE e NEUTRO nell'alimentazione elettrica (far controllare ad un tecnico che tra la scocca del forno (terra) e la fase ci sia una tensione di 230V). Premere la manopola per almeno un secondo per effettuare il reset (potrebbe essere necessario ripetere l'operazione più volte) Se il problema persiste contattare l'assistenza.	

E2. Liste des alarmes

ALARME		DESCRIPTION	ACTION
E01	Panne sonde chambre	Panne sonde mesure de la température chambre de cuisson	Blocage de la cuisson.
E03	Alarme inverseur	Alarme carte de contrôle du moteur	Blocage de la cuisson.
E05	Dispositif de sécurité ventilateur	Alarme sécurité thermique moteur four (supérieur si 2)	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E06	dispositif de sécurité chambre	Alarme sécurité thermique surtempérature chambre de cuisson du four	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle de la part d'un technicien autorisé
E09	Communication PWM	Erreur de communication avec carte de contrôle du brûleur PWM	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E11	Dispositif de sécurité ventilateur 2	Alarme sécurité thermique moteur four inférieur	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E12	Alarme absence gaz	Échec allumage et / ou détection flamme du brûleur	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E14	Alarme haute température carte	Alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson.
E15	Pré-alarme haute température carte	Pré-alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E16	Pas de communication avec la base	Problèmes de communication série entre carte touch et carte de base	Blocage de la cuisson.
E17	Panne sonde à cœur	Problèmes de détection de la sonde aiguille	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E19	Panne sonde 4	Panne sonde système contrôle humidité 4	Blocage de la cuisson mixte / vapeur
E20	Panne sonde 5	Panne sonde système contrôle humidité 5	Blocage de la cuisson mixte / vapeur
E21	Absence d'eau	Alarme absence eau pour production vapeur	Blocage de la cuisson mixte / vapeur
E22	Absence de tension électrique	Coupure alimentation électrique externe	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E23	Pas de vidange	Problème de vidange de la chaudière	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E24	Panne débit mètre	Alarme absence eau pour lavage	Blocage du lavage. Reprise manuelle
E25	Lavage interrompu en raison d'un problème d'injection du produit de nettoyage	Problème de remplissage du produit de nettoyage de la chaudière	Blocage lavage chaudière. Reprise manuelle
E04	Alarme flux d'air combustion	Problème de pressostat dispositif de sécurité de l'air du brûleur	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel
E07	PWM	Problème avec le système de contrôle de la vitesse du ventilateur du brûleur	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel
E09	Communication PWM	Problème de communication numérique avec la carte de contrôle de la vitesse du ventilateur du brûleur	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel
E12	Alarme absence gaz	Échec allumage et/ou détection de flamme du brûleur	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel

SOLUTIONS	REMARQUE
appeler le service assistance technique du revendeur local	
appeler le service assistance technique du revendeur local et communiquer le code d'erreur spécifique indiqué (exemple « alarme onduleur code 8 »)	
appeler le service assistance technique du revendeur local	
appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifier le robinet de gaz, vanne d'arrêt du gaz, hotte avec sécurité du gaz. Réarmement de l'alarme en appuyant sur le bouton pendant 1 seconde. Si elle se répète : appeler le service assistance technique revendeur local	
Ouvrir la porte du four et interrompre la cuisson. Ne pas éteindre l'alimentation externe du four. Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Si elle se répète : appeler le service assistance technique revendeur local	
Éteindre et rallumer la machine. Si elle se répète : appeler le service assistance technique revendeur local	
Vérifier d'avoir inséré la sonde aiguille dans le connecteur. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Utiliser le four en mode convection	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifier le robinet d'eau. Appuyer sur le bouton pour réarmement alarme. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appuyer sur le bouton pour réarmement alarme. Vérifier s'il y a eu une interruption dans la ligne d'alimentation électrique. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifier le robinet d'eau. Appuyer sur le bouton pour réarmement alarme. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifier si le tuyau de remplissage du liquide de rinçage / désincrustant soit bien inséré dans le bidon et que le bidon soit suffisamment plein. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifiez que le conduit de sortie des gaz de combustion soit libre. Appuyez sur le bouton pour réinitialiser. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	
Appuyez sur le bouton pour réinitialiser ; retirer et rétablir l'alimentation externe du four. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	
Appuyez sur le bouton pour réinitialiser ; retirer et rétablir l'alimentation externe du four. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	
Assurez-vous que le gaz arrive au four (vérifiez que le robinet et les électrovannes d'arrêt du gaz, en amont du four, soient ouverts et actifs). Assurez-vous que la PHASE et le NEUTRE n'aient pas été accidentellement échangés dans l'alimentation électrique (faites contrôler par un technicien qu'il y ait une tension de 230V entre le corps du four (terre) et la phase). Appuyez sur le bouton pendant au moins une seconde pour réinitialiser (il peut être nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois) Si le problème persiste, contactez l'assistance.	



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>

