

UTILIZZO | **MANUTENZIONE**

UTILISATION | **ENTRETIEN**





Gentile cliente

La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questa apparecchiatura; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione. Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura. Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente e di conservarlo con cura per consultazioni future. Buon lavoro!

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

p. 56

p. 22

p. 12

p. 4

ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

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.



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



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



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



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



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



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

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.



Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel, entraîneront l'annulation de la garantie.



Joignez toujours le manuel en cas de cession du four. Si nécessaire, une nouvelle copie du manuel pourra être demandée au revendeur autorisé ou directement à l'entreprise de construction.



Si le contenu du présent manuel n'est pas clair, contactez préalablement le fabricant.



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.



Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique et fermez le robinet d'arrêt du gaz (uniquement pour les modèles au gaz) avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien ordinaire ou extraordinaire.



L'appareil a été conçu pour cuire des aliments dans des environnements fermés et doit être exclusivement utilisé pour cette fonction : toute utilisation différente doit donc être évitée puisque considérée inappropriée et dangereuse.



Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson d'aliments dans les cuisines

-  Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
-  Queste apparecchiature sono destinate ad essere utilizzate per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, ma non per la produzione continua di massa di cibo.
-  Istruzioni disponibili su richiesta al Costruttore, anche in formati alternativi (es. su sito WEB).
-  Il Costruttore ha progettato e costruito questa apparecchiatura secondo le normative vigenti e con i migliori sistemi di sicurezza con l'obiettivo di ridurre i rischi, tuttavia rimane comunque un rischio residuo la cui ulteriore diminuzione sarà compito dell'utilizzatore che dovrà osservare le norme riportate sul presente libretto d'uso e manutenzione.
-  Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentare di ripararla da se. Per un'eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
-  Non ostruire eventuali prese d'aria.
- L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali 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
- 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 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.

bambini senza sorveglianza.



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



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



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



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



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



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



Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura,



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.



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.



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.



L'appareil doit être positionné de manière stable et sûre sur le support fourni afin d'empêcher tout éventuel déplacement ou renversement de ce dernier. Le meuble d'appui doit être en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge sans se déformer ni céder et doit être en matériau ignifuge et non sensible à la chaleur.



Pour déplacer des récipients, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre

indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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).



Maintenez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés à l'intérieur.



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).

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 perché, estraendola, i liquidi bollenti di cottura potrebbero fuoriuscire e ustionare gravemente l'operatore.



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



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



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



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



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

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



La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche con cavo di messa a terra di colore giallo verde.

Ne touchez jamais le détergent à mains nues. En cas de contact avec la peau et les yeux, rincez abondamment à 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.



Le remplacement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par un technicien



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



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



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



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



Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.



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



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



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



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



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



qualifié et autorisé. Le câble peut être uniquement remplacé par un autre ayant les mêmes caractéristiques avec un câble de mise à la terre de couleur jaune verte.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance ou dans tous les cas par une personne ayant une qualification similaire, afin de prévenir tout risque.



La plaquette d'identification fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil. Il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.



L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel dûment formé à son utilisation. Pour éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil, il est également essentiel que le personnel reçoive régulièrement des consignes précises concernant la sécurité.



L'appareil doit être placé dans un lieu suffisamment aéré pour éviter une accumulation excessive de substances nocives à la santé dans l'air de la pièce d'installation.



Pendant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans des conditions de fonctionnement, peuvent même dépasser 60 ° C.



L'utilisation de protections auditives par l'utilisateur n'est pas nécessaire car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB (A).



En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour toute réparation, adressez-vous uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le Fabricant et demandez des pièces de rechange originales.



DANGER DE BRÛLURE !! L'extraction des plats ou des grilles du four chaud doit être effectuée avec des gants spéciaux résistants à la chaleur, pour la protection des mains.



ATTENTION : le sol à proximité du four peut être glissant.

ATTENTION ! Faites particulièrement atten-

-  **ATTENZIONE!** Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di sostituzioni di parti, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
-  L'operatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria sull'apparecchiatura. Affinché il forno si trovi in condizioni di utilizzo perfette, è consigliabile sottoporlo a controllo annuale da parte di un Centro di Assistenza Autorizzato dal Rivenditore o dal Fabbricante.
-  Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali previsti dal Regolamento Europeo GAR (2016/426 CE).
-  L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE. L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
-  L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/UE.

pressione dell'acqua in 1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)

Solo per apparecchiature a gas

-  Le aperture di ventilazione e il camino di scarico posteriore del forno devono essere lasciati liberi da oggetti o da pareti.
-  Durante l'utilizzo del forno la cappa di aspirazione fumi deve essere sempre accesa.
-  L'apparecchio deve essere posizionato lontano da correnti d'aria o vento - pericolo di incendio!
-  Accertarsi che le aperture di ventilazione e la parte sottostante del forno siano pulite e libere da ostruzioni (es. da oggetti appoggiati vicino o sotto al forno).
-  Accertarsi che il locale di installazione abbia adeguata ventilazione. Assicurarsi che vi sia un continuo ricambio d'aria dall'esterno per garantire una corretta combustione e per impedire la formazione di sostanze volatili nocive alla salute (pericolo di soffocamento!).
-  Se si effettuano spostamenti dell'apparec-

tion lors de l'ouverture de la porte, durant et après une cuisson : risque de brûlure en raison de l'échappement de vapeurs chaudes. **ATTENTION !** Avant d'effectuer tout nettoyage ou remplacement de pièces, il est nécessaire de débrancher l'appareil du courant électrique.



L'opérateur doit uniquement effectuer des opérations de nettoyage ordinaire sur l'appareil. Pour que le four soit en parfait état d'utilisation, il est conseillé de le faire contrôler annuellement par un Centre d'Assistance Autorisé par le Revendeur ou par le Fabricant.

Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles prévues par le Règlement Européen GAR (2016/426 CE).

L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive Machines 2006/42 / CE. L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Basse Tension 2014/35/UE.

Pression de l'eau entrante 1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)

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

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



Se si dovesse avvertire odore di gas:

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

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

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

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.

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

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.

INDICE SEZIONE B

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

INDEX SECTION B

p. 12	B1. Conseils de cuisson et de sécurité
p. 14	B2. Coupure d'alimentation durant une cuisson
p. 14	B3. Placer les aliments dans les plaques de cuisson
p. 15	B4. À quoi servent les phases de cuisson (step) ?
p. 16	B5. Réinitialisation en cas d'alarme d'absence de gaz (uniquement pour les modèles à gaz)
p. 19	B6. Types de cuisson
p. 20	B7. Comment utiliser la sonde à cœur (en option)

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.

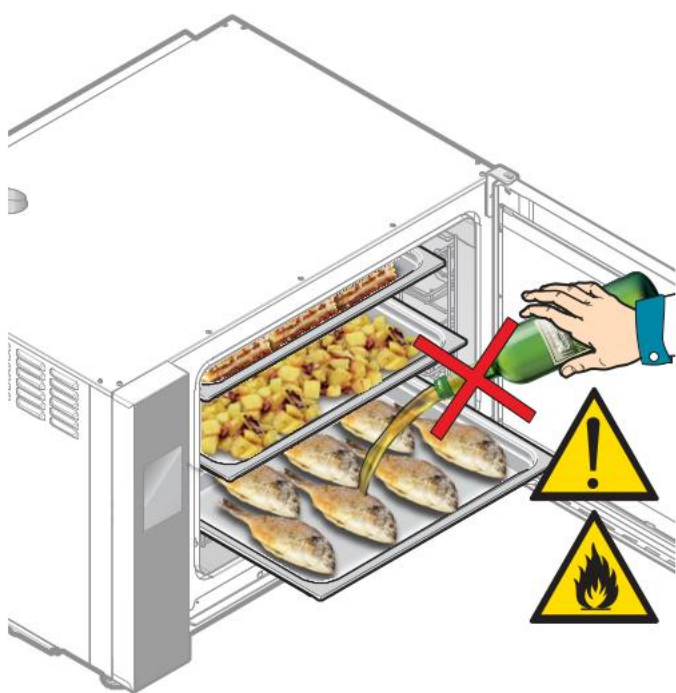
B1. Conseils de cuisson et de sécurité

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 de la 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.

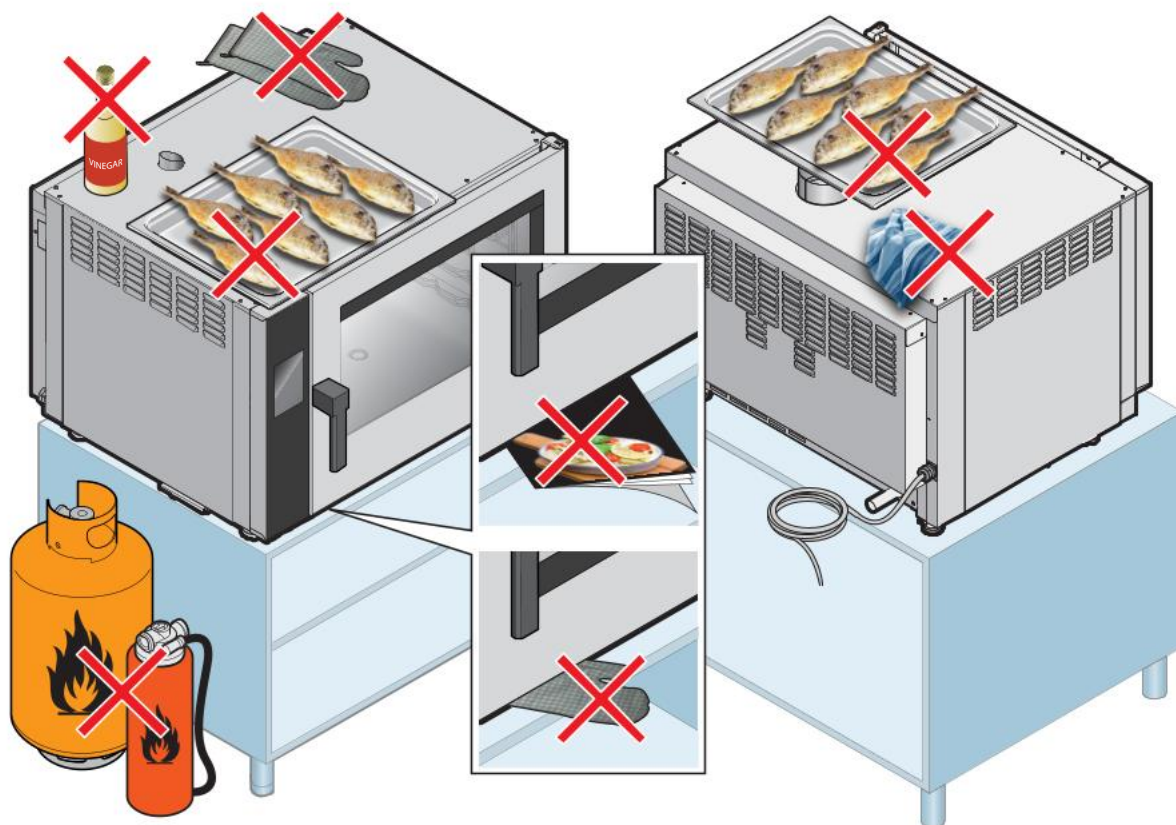


1



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 sovraccaricarla** per garantire una buona circolazione dell'aria tra di esse: questo migliorerà i risultati e diminuirà i tempi di cottura;

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

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

B2. 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.

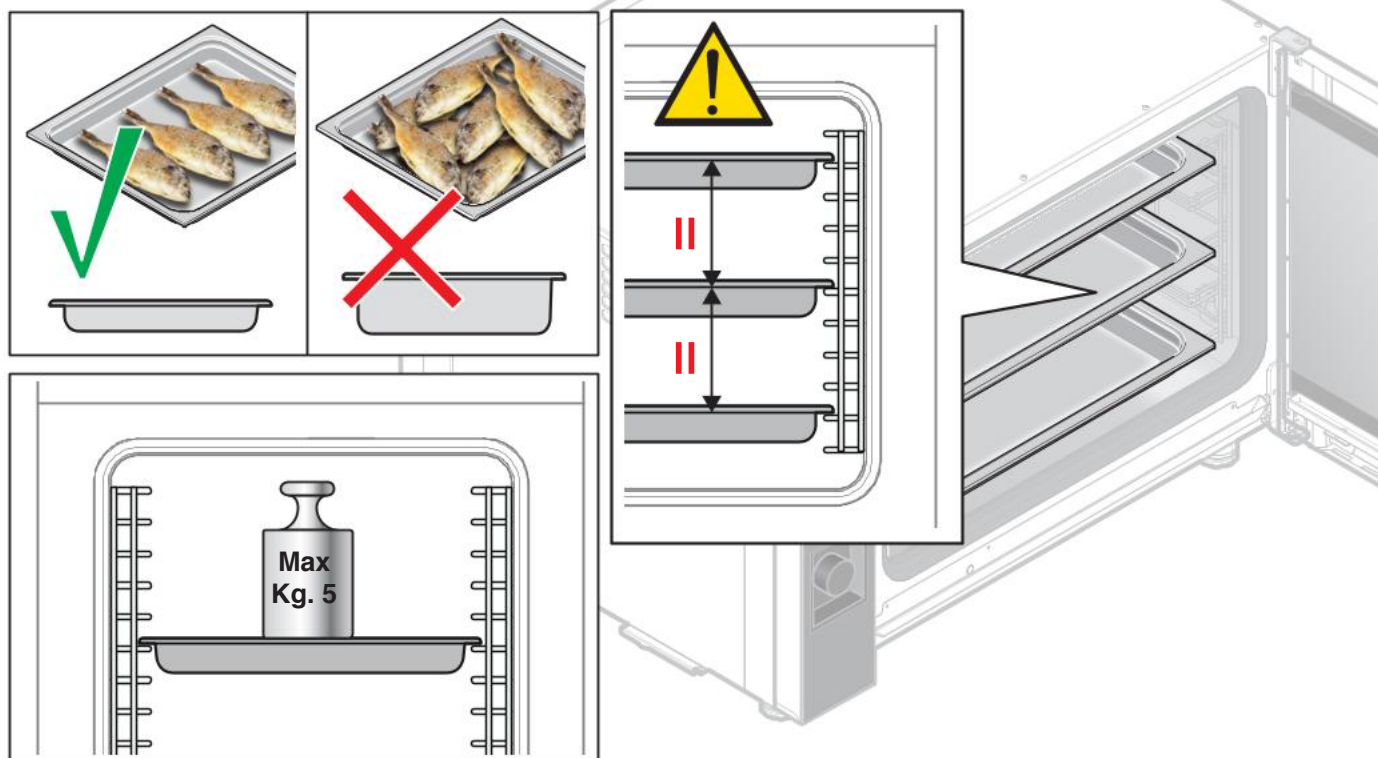
Dans ce cas, il appartiendra à l'utilisateur, en fonction de sa propre expérience, d'évaluer s'il convient de réduire le temps de cuisson (le four, même s'il est éteint, maintient la température pendant un certain temps et par conséquent, les aliments continuent à cuire pour conserver la chaleur résiduelle).

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 sur une seule couche.

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

4



B4. Cosa sono le fasi di cottura (step)

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

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

Le fasi possono:

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

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



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

B4. 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) ;

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 1/4 Preriscaldamento Préchauffage	2 STEP 2/4 Rosolatura Rissolage	3 STEP 3/4 Cottura interna Cuisson interne	4 STEP 5/4 Mantenimento Maintien
temperatura: 160°C set automatico della temperatura in base alla temperatura impostata nella prima fase di cottura	tipo: convezione durata: 10 minuti temperatura: 230°C velocità ventole: 5 sfato camino: chiuso	tipo: combinata durata: 80°C al cuore temperatura: 190°C velocità ventole: 2 umidità al 70%	tipo: mantenimento durata: infinito temperatura: 70°C velocità ventole: 5 sfato camino: chiuso
température : 160 °C	type : convection durée : 10 minutes température : 230°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 %	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** ▶ Forno digitale: per riarmare il forno toccare il tasto RESET sullo schermo.
Forno meccanico: la luce rossa del tasto si illuminerà, tenere premuto il tasto per circa un secondo o fintanto che la luce si spegne.

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** ▶ Four numérique : pour réinitialiser le four, appuyez sur la touche RESET de la page-écran.
Four mécanique : la lumière rouge du texte s'allumera, maintenir la touche pressée pendant environ une seconde ou jusqu'à ce que la lumière s'éteigne.

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.

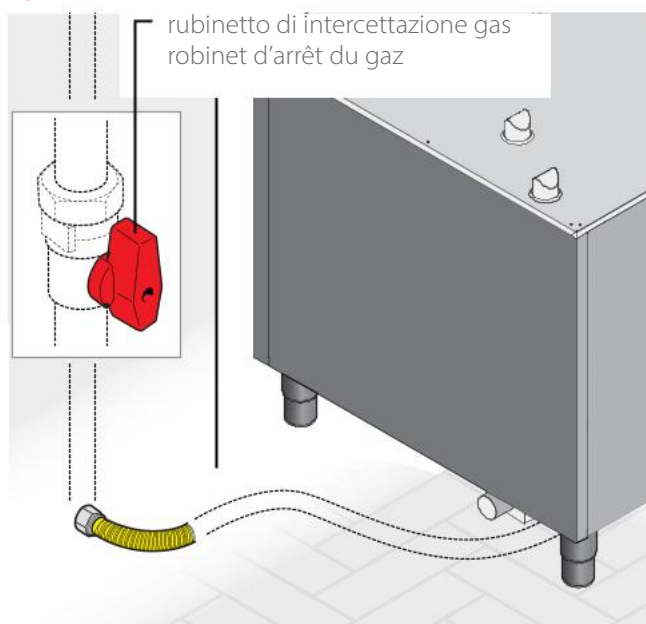
Si ces tentatives échouent, contactez un centre d'assistance spécialisé.



5



6



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

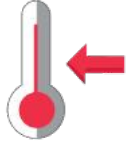
B6. Tipi di cottura

Il forno permette di cuocere in cinque modi diversi:

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

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

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

tipo di cottura	range di temperatura	immissione umidità	estrazione umidità	impieghi
 Cotture a convezione La cottura a convezione utilizza il calore secco dell'elemento riscaldante , diffuso dalle ventole a velocità variabile per garantire cotture rapide e uniformi.	da 50°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 50°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 50°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 50°C a 120°C	impostabile da 0% a 100%,	sfianto camino sempre chiuso	- mantenimento degli alimenti già cotti

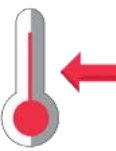
B6. Types de cuisson

Le four permet de cuire de cinq façons différentes :

- cuisson à convection ;
- cuisson combinée ou mixte ;
- 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 **15** 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 50°C à 300°C	manuel à travers la pression de la touche 	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 50°C à 270°C	réglable de 0% à 100%,	l'ouverture / la fermeture de l'évent du conduit de cheminée est géré en toute autonomie par le four	- 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 50°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 200 °C	il n'est pas possible d'insérer de l'humidité	cheminée toujours fermée	- cuisson des viandes
 Maintien il maintient l'aliment cuit en température pendant une durée programmable ou infinie	de 50°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 (optional)

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

7 ▶ Per utilizzare la sonda al cuore, è necessario inserire il connettore nell'apposita presa che si trova sotto al cruscotto 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 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 (en option)

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 en-dessous du bandeau de commandes et de retirer le capuchon protecteur 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 du four.

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

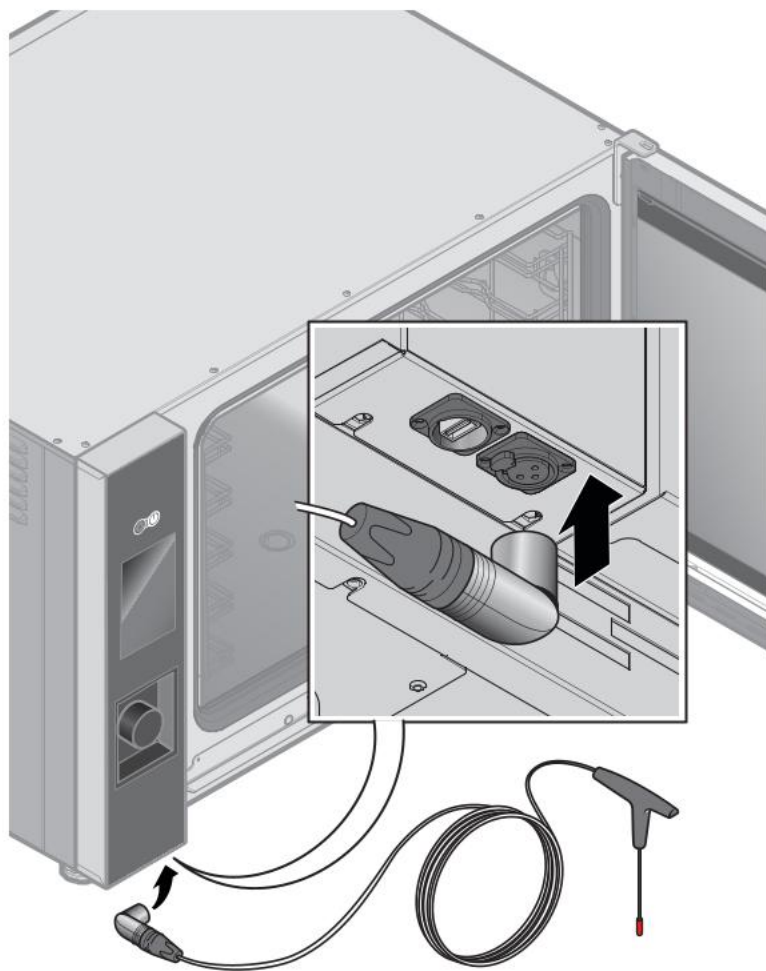
 La sonde à cœur est très pointue et, après la cuisson, elle atteint des températures élevées !!!

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

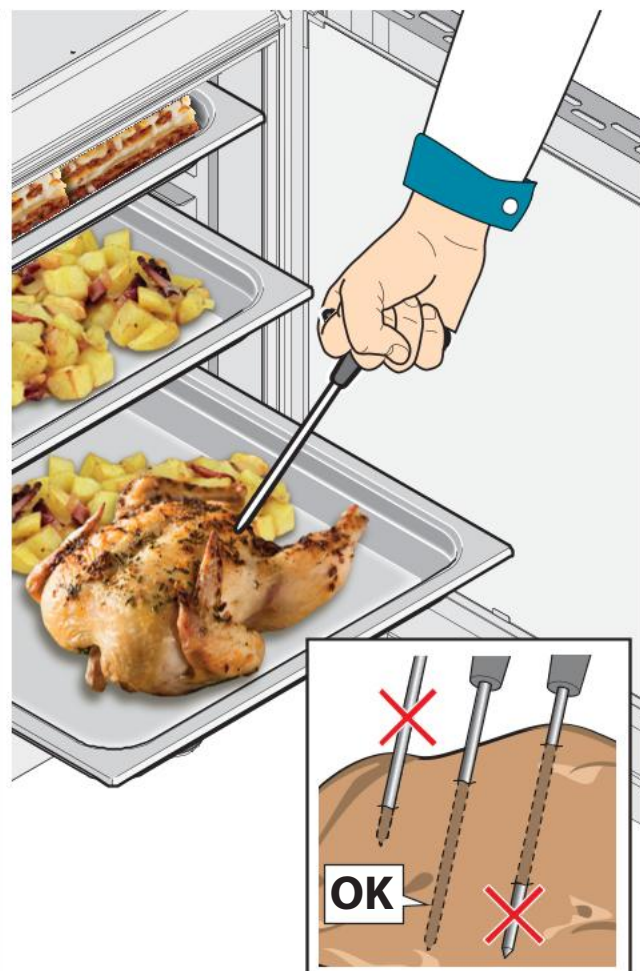
 Ne pas enfiler la sonde chaude dans des aliments surgelés : danger de choc thermique avec rupture consécutive de cette dernière !

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

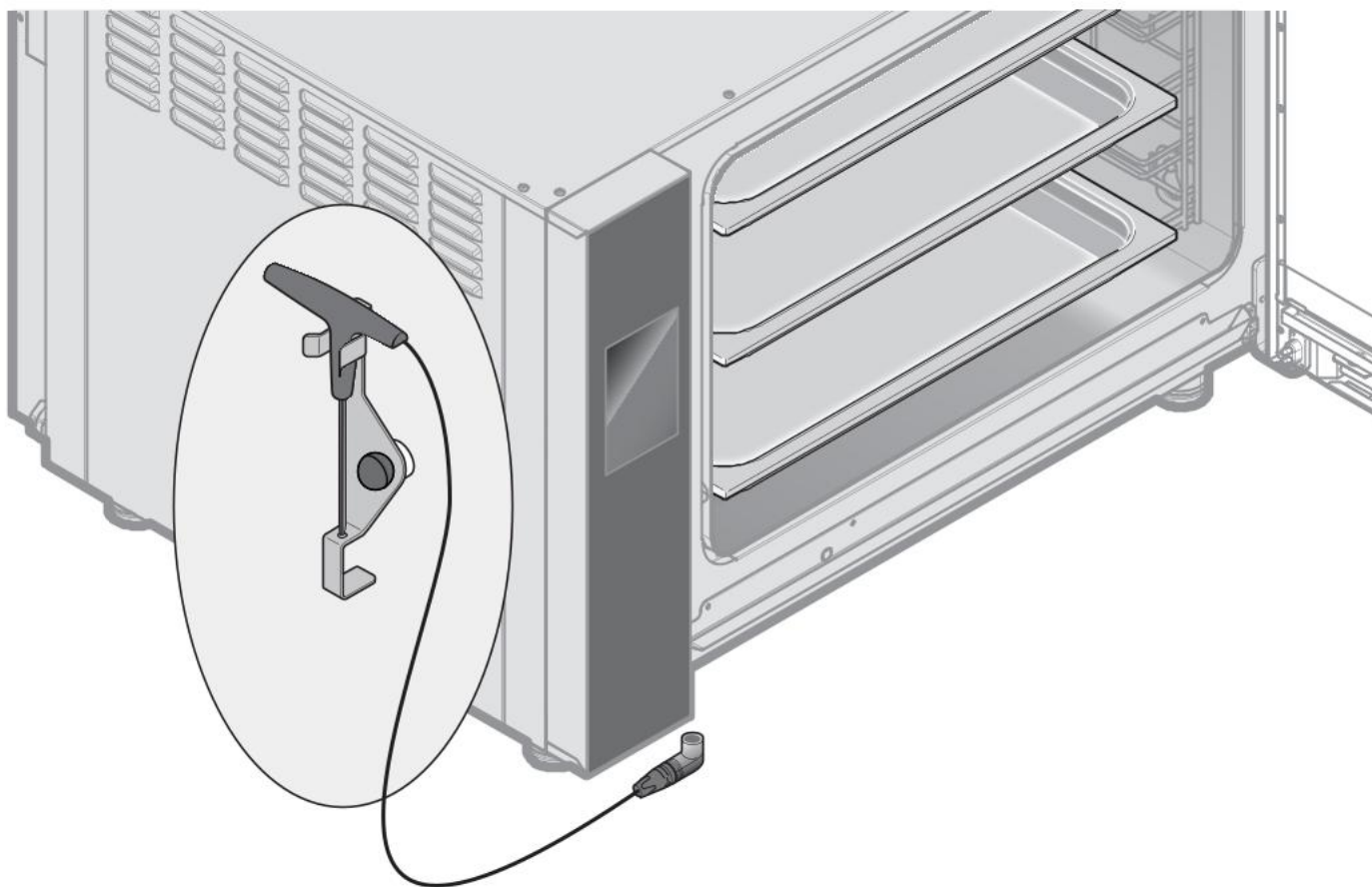


7



8

9



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

INDICE SEZIONE C

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

INDEX SECTION C

p. 22	C1. Comment allumer le four et comment naviguer
p. 24	C2. Réglages initiaux
p. 26	C3. Commencer à cuisiner
p. 28	C4. Cuissons manuelles
p. 44	C5. Cuissons automatiques
p. 52	C6. One Touch
p. 54	C7. 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.

Un **interruttore** accende e spegne il display, un ampio **touch screen** consente una navigazione rapida e intuitiva.

- 11** ► La navigazione del pannello si effettua toccando con le mani asciutte e pulite il grande schermo Touch Screen.
Quando c'è la necessità di impostare un valore, ad esempio una temperatura:
- a** **toccare il valore** che si intende cambiare;
 - b** **digitare il valore** che si vuole impostare
 - c** **toccare il tasto di conferma.**

I simboli che compaiono in basso hanno queste funzioni:

	riporta alla schermata principale
	riporta alla schermata precedente
	permette di impostare una partenza ritardata
	accende/spegne la luce in camera
	menù secondario

- 12** ► Per eliminare un pop-up di segnalazione toccare un tasto (se presente).

C1. Comment allumer le four et comment naviguer

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

Un **interrupteur** allume et éteint, un large **touch screen** permet une navigation rapide et intuitive.

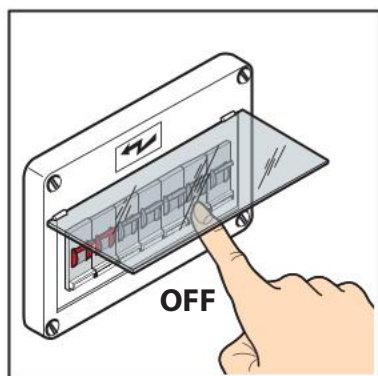
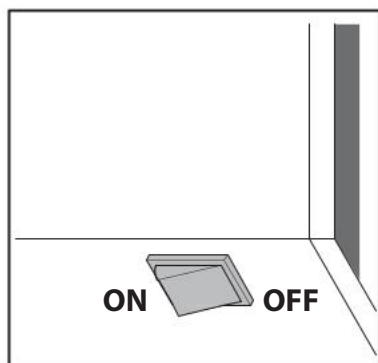
- 11** ► La navigation du panneau s'effectue en touchant avec les mains sèches et propres le grand écran Touch Screen.
Lorsqu'il est nécessaire de régler une valeur, par exemple une température :
- a** **touchez la valeur** que vous souhaitez changer ;
 - b** **tapez la valeur** que vous souhaitez définir
 - c** **appuyez sur la touche de confirmation.**

Les symboles qui apparaissent en bas ont ces fonctions :

	revient à la page-écran principale
	revient à la page-écran précédente
	il permet de programmer un départ différé
	allume / éteint la lumière dans la chambre
	menu secondaire

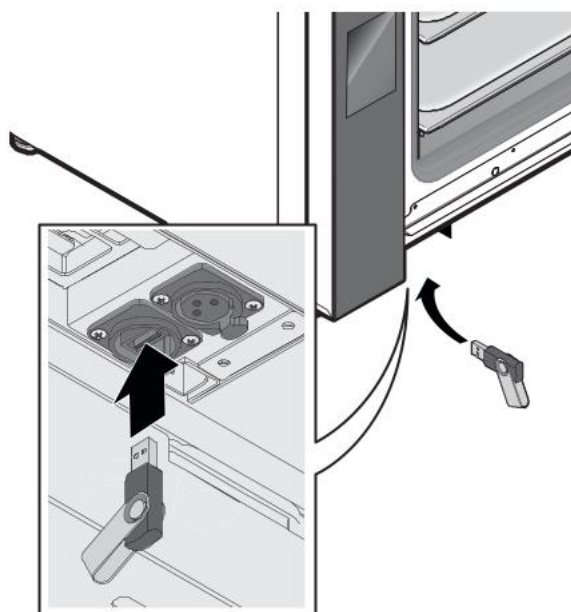
- 12** ► Pour éliminer un pop-up d'avertissement, touchez une touche (si présente).

10



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

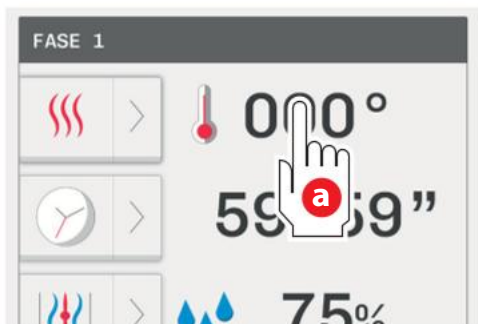
Pour déconnecter le four (par exemple, pour effectuer un entretien extraordinaire), il est nécessaire de couper l'alimentation du four, puis de mettre l'interrupteur du panneau électrique qui le contrôle sur OFF.



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

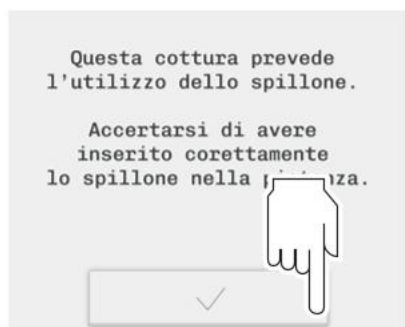
La prise USB permet d'exporter / importer des Log (listes) d'alarmes, de recettes, de cuisson, de lavage et d'effectuer des mises à jour du firmware (logiciel).

11



Display Touch Screen
Afficheur Touch Screen

12



Per eliminare un pop-up di segnalazione toccare un tasto (se presente).
Pour éliminer un pop-up d'avertissement, touchez une touche (si présente).

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.

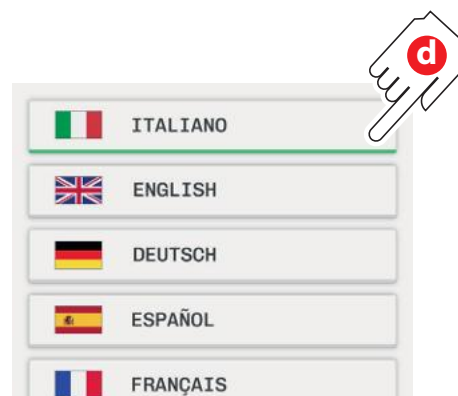
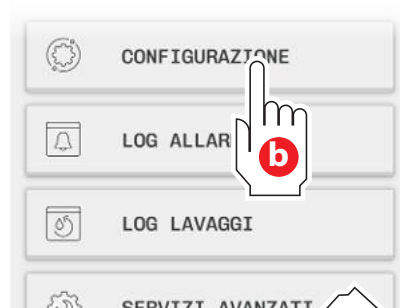
C2. Réglages initiaux

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

data e ora
date et heure

selezione lingua
sélection de la langue



Altre utili impostazioni

Autres réglages utiles



Fornisce informazioni sul firmware installato

Fournit des informations sur le firmware installé

bloque ou débloque l'utilisation de la douchette manuelle

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



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

C3. Cominciare a cucinare

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

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

MANUALE:



p.28

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

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

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

AUTOMATICO: p.44



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

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

FUNZIONI SPECIALI:

Raffreddamento camera ► p. 42

Cottura multilivello ► p. 48

Partenza ritardata ► p. 42

C3. 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. 28

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.

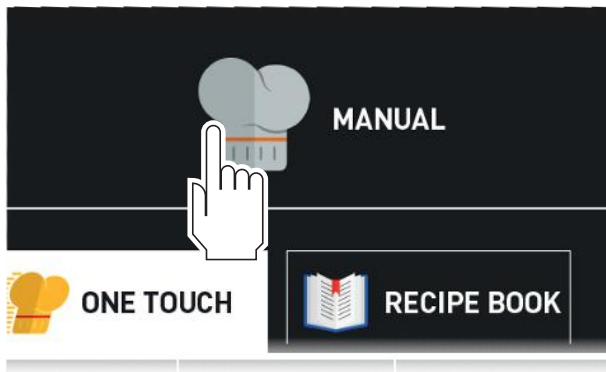
FONCTIONS SPÉCIALES :

Refroidissement de la chambre ► p. 42

Cuisson multiniveau ► p. 48

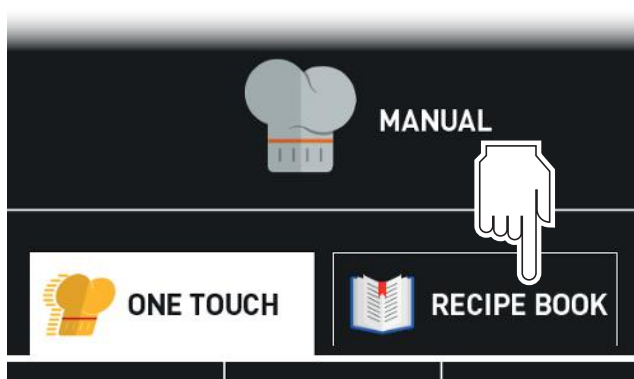
Départ différé ► p. 42

14



selezione modalità manuale
sélection du mode manuel

15



selezione modalità automatica
sélection du mode automatique



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOTIZIONI 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 ma è comunque possibile salvarli al termine della cottura stessa;
- **avviare la ricetta dopo averla salvata:** in questo modo sarà possibile trovarla velocemente e riutilizzarla tutte le volte che si desidera.

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

▶ **p.29** **1** scelta se effettuare un **preriscaldamento**.
Il preriscaldamento va sempre effettuato con il forno vuoto.

▶ **p.30** **2** impostazione parametri FASE 1

2a scelta del **tipo di cottura:**

- convezione
 - vapore
 - combinata
 - affumicatura
 - mantenimento
-

2b impostazione della **temperatura** in camera

2c impostazione della **durata** di cottura
(a tempo o con sonda al cuore)

2d impostazione **velocità** ventole

2e immissione/estrazione **umidità**
(a seconda del tipo di cottura scelta)

▶ **p.36** **3** impostazione **ulteriori FASI** di cottura
(facoltativo)

▶ **p.38** **4** **salvataggio** della ricetta
(facoltativo)

▶ **p.40** **5** **avvio** della ricetta

C4. 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, mais il est toutefois possible de les sauvegarder à la fin de la cuisson ;
- **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.29** **1** programmation d'un **préchauffage** manuel (facultatif)
Le préchauffage doit toujours être effectué avec le four vide.

▶ **p.30** **2** réglage des paramètres PHASE 1

choix du **type de cuisson :**

- 2a**
- convection
 - vapeur
 - combinée
 - fumage
 - maintien
-

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.36** **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.

Cursore su:

- «**x**»: non viene effettuato il preriscaldamento, parte subito la fase 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 recommandé** pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson (sauf pour les cuissons spéciales qui doivent commencer « à froid »). Toutefois, en déplaçant le curseur « 0/1 » en haut à droite il est possible de l'exclure.

Curseur sur :

- «**x**» : le préchauffage n'est pas effectué, la phase 1 part immédiatement.
- «**✓**» : 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, le phase 1 démarre automatiquement selon les paramètres réglés.

16



*preriscaldamento disattivo
préchauffage désactivé*



*preriscaldamento attivo
préchauffage activé*

2 Impostazione parametri fase 1

2a SCELTA DEL TIPO DI COTTURA

Il forno permette di cuocere in tre modi diversi:



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

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

2b IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

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

- 18 ► Per impostare la **temperatura** è necessario:

- a toccare il campo "temperatura";
- b digitare la temperatura desiderata;
- c toccare il tasto di conferma.

FUNZIONE AFFUMICATURA

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

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

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

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

Nel primo caso impostare una temperatura tra 10°C e 30°C. La temperatura minima in camera del forno sarà simile alla temperatura ambiente. E' possibile raffreddare ulteriormente la camera inserendo del ghiaccio in camera di cottura.

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

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

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 a convection a été sélectionnée).

► Vous souhaitez en savoir plus sur les types de cuisson ?
Consultez la page 19

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 tapez la température souhaitée ;
- c appuyez sur la touche de confirmation.

FONCTION FUMAGE

Pour effectuer une phase de fumage, l'accessoire « Smoker » en option est nécessaire.

Une fois la cuisson lancée à l'aide du bouton « Start », avant le début de la phase de fumage, le four demandera d'insérer le fumoir ; il doit être placé au-dessus d'une plaque.

En mode fumage, il est possible de régler la température, le temps, la ventilation et la vanne de décharge d'humidité. Cependant il est conseillé de garder cette dernière fermée afin de ne pas laisser de fumée s'échapper de la chambre.

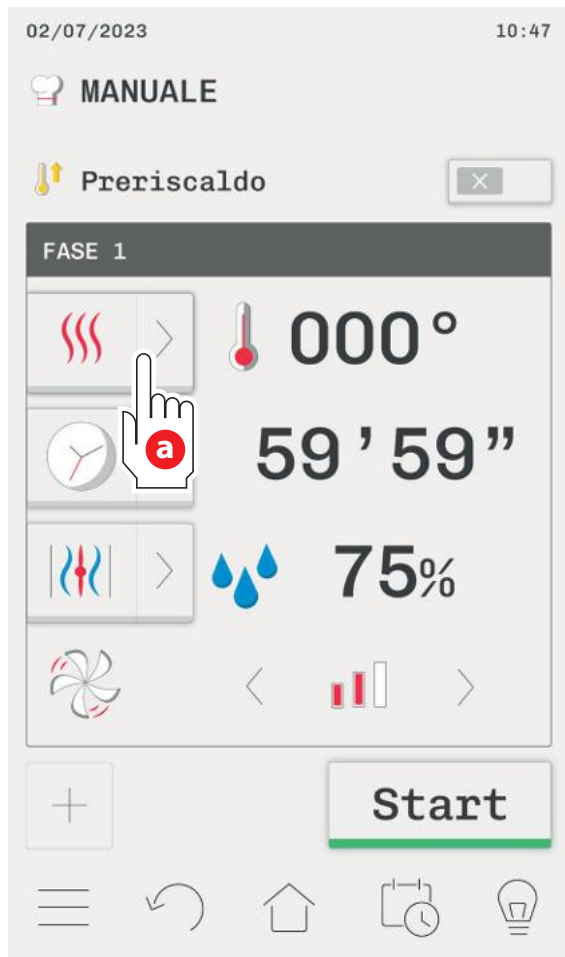
Le fumage peut être effectué à froid ou à chaud, selon le type de produit et le résultat souhaité.

Dans le premier cas, réglez une température entre 10 °C et 30 °C. La température minimale dans la chambre du four sera similaire à la température ambiante. Il est possible de refroidir davantage la chambre en insérant de la glace dans la chambre de cuisson.

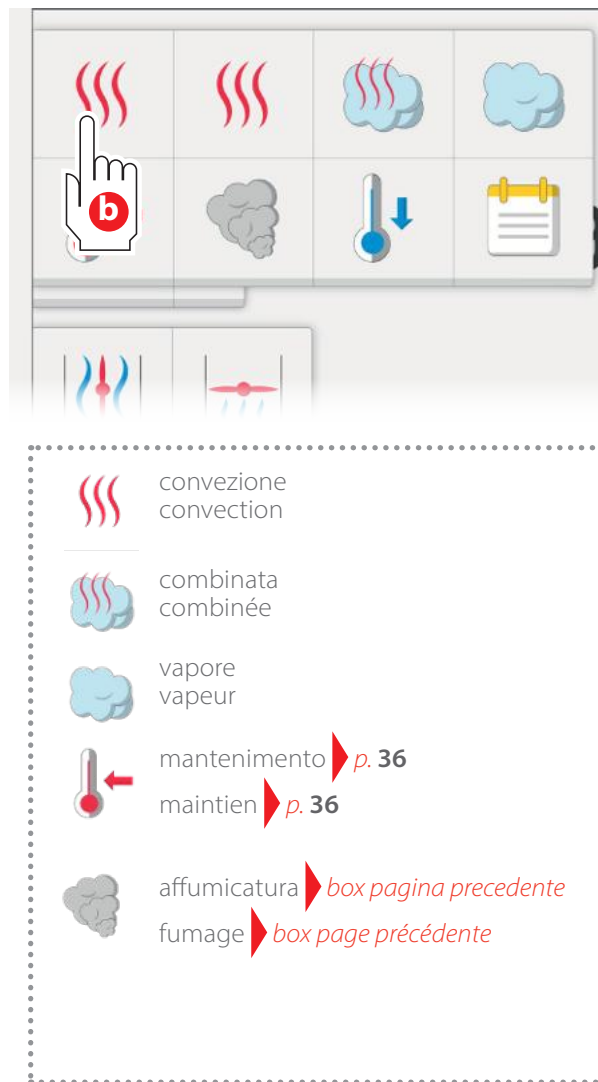
À la fin de la phase de fumage, le four demandera de retirer le fumoir ; ces deux étapes doivent être confirmées par l'opérateur, le four passera à l'étape suivante seulement après la confirmation.

Pour plus d'informations sur la connexion et l'utilisation du fumoir, reportez-vous au manuel de l'accessoire.

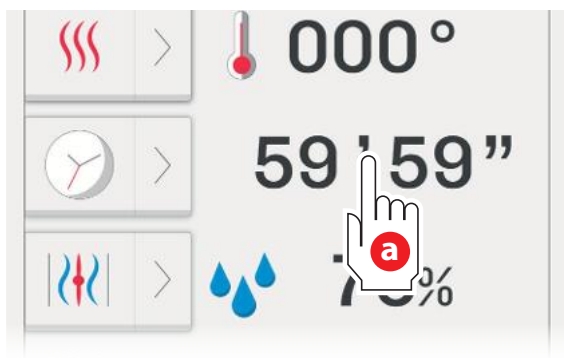
17



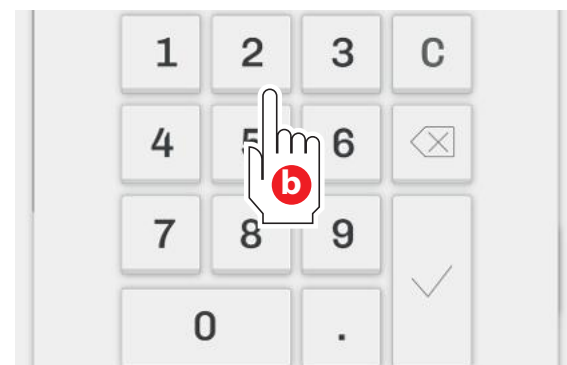
b



18

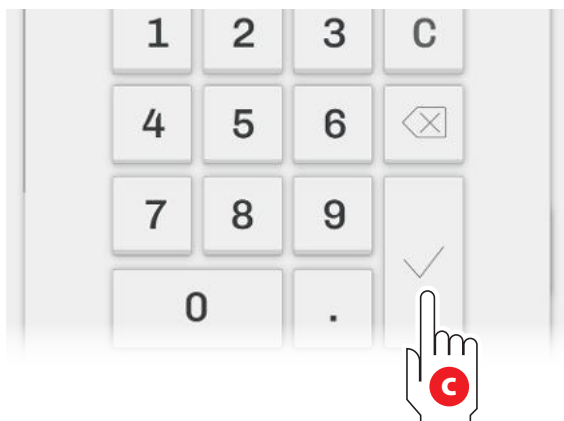


b



impostazione temperatura
réglage de la température

c



2c IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

La fine cottura si può impostare in tre modi:



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



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

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



con DeltaT (Δt): la cottura termina automaticamente quando la temperatura rilevata dalla sonda al cuore raggiunge il valore impostato. Durante la cottura il forno **alza o abbassa automaticamente** la temperatura della camera di cottura per mantenere sempre costante il valore Delta T (Δt) impostato dall'utente (es. 30°C). Queste cotture sono adatte agli arrosti di grande pezzatura che necessitano di cotture lente a bassa temperatura, per mantenerli teneri senza perdita eccessiva di peso.

Per definizione:

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

19 ► Per impostare la **fine cottura** è necessario:

- scegliere se impostare la durata a tempo, con sonda al cuore o con Delta T toccando il simbolo corrispondente (nell'esempio è stata scelta la fine cottura con sonda al cuore).
- toccare il campo valore per impostare i minuti di cottura o la temperatura che deve raggiungere la sonda al cuore;
- digitare la temperatura che si desidera impostare;
- toccare il tasto di conferma.



Se si desidera che il forno lavori in continuo, toccare il campo "tempo", finché compare la scritta "INF".



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

2d VELOCITÀ DI ROTAZIONE DELLE VENTOLE

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

- toccare le frecce per aumentare o diminuire la velocità.



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

2c 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 : de 1 minute à 10 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 20



avec 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 qu'ils restent tendres sans perte de poids excessive. Par définition :

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

19 ► Pour régler la **fin de cuisson** il est nécessaire de :

- 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).
- toucher le champ de valeur pour régler les minutes de cuisson ou la température que doit atteindre la sonde à cœur ;
- taper la température que vous souhaitez définir ;
- appuyez sur la touche de confirmation.



Si vous souhaitez que le four fonctionne en continu, touchez le champ « temps » 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 VITESSE DE ROTATION DES VENTILATEURS

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

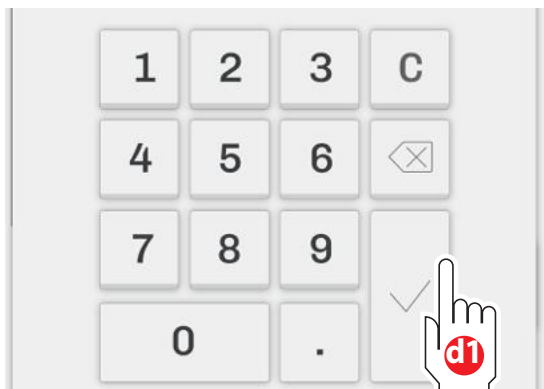
- appuyez sur les flèches pour augmenter ou diminuer la vitesse.



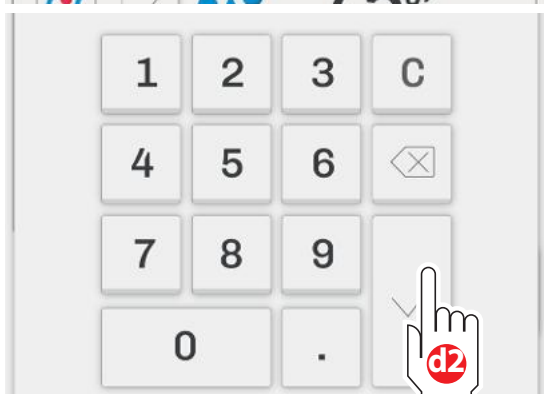
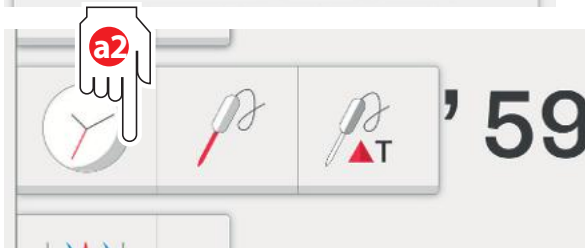
Pour des cuissons optimales, les ventilateurs inversent périodiquement le sens de rotation. L'inversion est gérée en toute autonomie par le four en fonction de la durée de la cuisson programmée sans réglages.

impostazione FINE COTTURA **réglage de la DURÉE**

con sonda cuore
avec sonde à cœur



a tempo
à temps

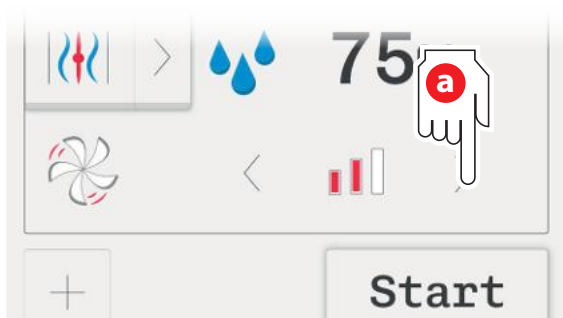


ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

impostazione VEL. VENTOLE **réglage de la VIT. VENTILATEURS**



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	 90% impostabile da 0% a 100%	l'apertura/chiusura dello sfiato camino è gestita autonomamente dal forno
 vapore	 vapore secco  vapore bagnato	sfiato camino sempre chiuso

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

- Toccare il campo "umidità | %".
Nelle **cotture a convezione** si può solo scegliere se aprire o meno il camino.
Nelle **cotture combinate** si deve impostare anche il valore dell'umidità erogata; in questo caso:
- digitare il valore desiderato;
- premere il tasto di conferma.

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



vapore secco



vapore bagnato

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	 90% réglable de 0% à 100%	l'ouverture / la fermeture de l'évent du conduit de cheminée est géré en toute autonomie par le four
 vapeur	 vapeur sèche  vapeur humide	évent cheminée toujours fermé

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

- Pressez le champ « humidité | % ».
Dans les **cuissons à convection**, il est uniquement possible de choisir entre ouvrir ou non la cheminée.
Dans les **cuissons combinées**, il est également possible de régler la valeur de l'humidité émise ; dans ce cas :
- tapez la valeur souhaitée ;
- appuyez sur la touche de confirmation.

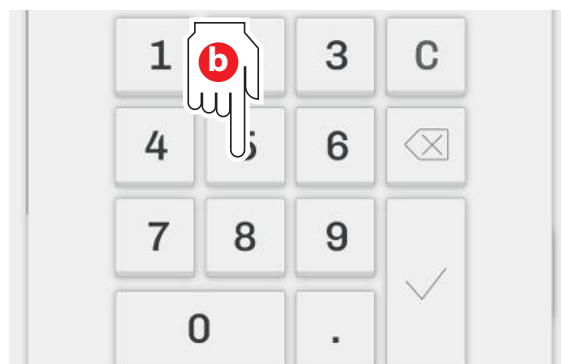
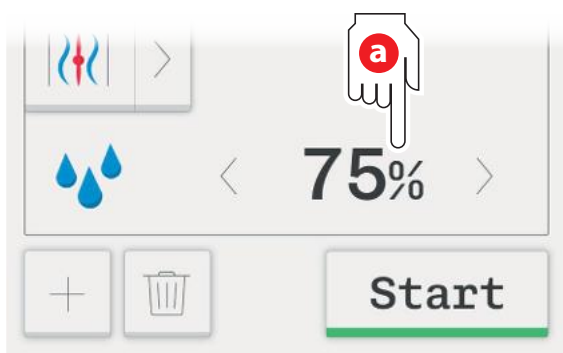
Avec les **cuissons à vapore** il est possible de régler le niveau de saturation de la vapeur en agissant sur le réglage :



vapeur sèche



vapeur humide



esempio di regolazione umidità al 75% in una cottura
combinata
 exemple de réglage de l'humidité à 75% 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, fino ad un massimo di **9 fasi di cottura**.

Le fasi possono:

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

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

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

3a IMPOSTARE NUOVE FASI DI COTTURA

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

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

23 ► a Al termine dell'impostazione toccare il tasto "Elenco Fasi" per visualizzare tutte le fasi create ed eventualmente cambiare, sempre nello stesso modo, eventuali parametri della fase visualizzata.

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

- a toccare la fase che si intende eliminare;
- b toccare il tasto  la fase verrà eliminata dalla lista.



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

3b IMPOSTARE UNA FASE DI MANTENIMENTO

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

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



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

3 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 15

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 ► a À la fin du réglage, appuyez sur la touche « **Liste des Phases** » pour visualiser toutes les phases créées et éventuellement modifier, toujours de la même manière, les éventuels paramètres de la phase visualisée.

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

- a toucher la phase que vous souhaitez éliminer ;
- b appuyer sur la touche  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

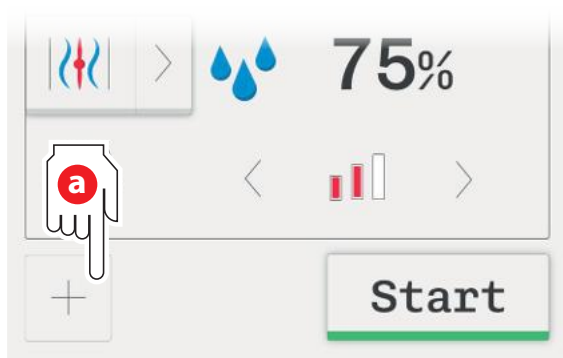
25 ► Pour **programmer une phase de maintien** :

- a toucher le champ « + nouvelle phase » ;
- b programmer la nouvelle phase en sélectionnant l'icône correspondante et en programmant la phase selon les indications pour la phase 1 fournies dans les pages précédentes. La modalité propose par défaut :
 - **humidité** prédéfinie à 20 % (en cas de rôtis, il est conseillé de la régler entre 20 % et 35 %, en cas de braisés ou de cuissons, entre 90 % et 100 %).
 - **vitesse des ventilateurs** à 1 (il est conseillé de ne pas modifier cette valeur).

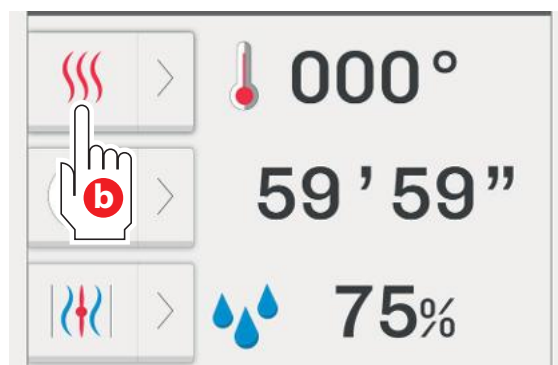


La phase de maintien est habituellement la dernière programmée car elle permet de garder au chaud les aliments déjà cuits. Habituellement, elle est programmée en temps infini ; il est toutefois possible de l'utiliser comme phase intermédiaire mais, dans ce cas, pour démarrer la phase suivante, il est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

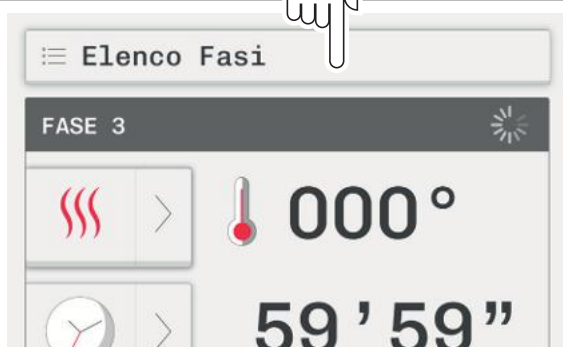
22



creazione nuova fase
création d'une nouvelle phase



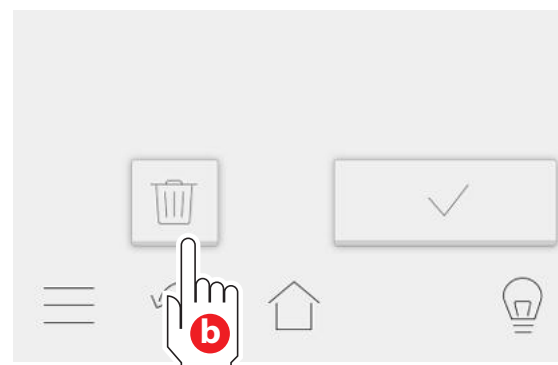
23



24



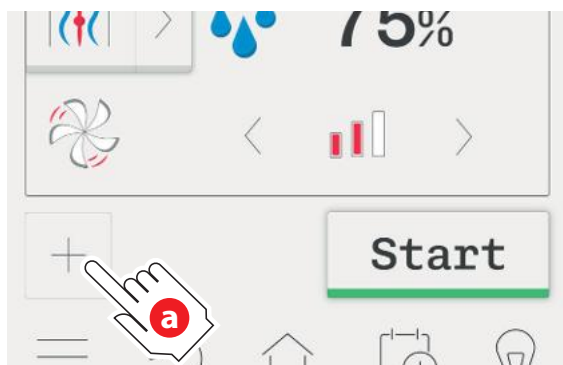
con le frecce visualizzare la fase che si desidera eliminare
(nell'esempio la FASE 2)
avec les flèches, visualisez la phase que vous souhaitez éliminer
(dans l'exemple la PHASE 2)



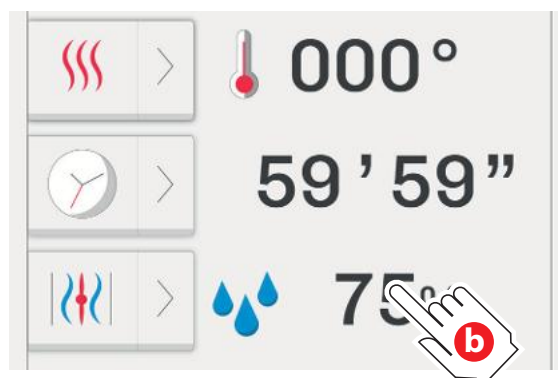
eliminazione fase

élimination de la phase

25



creazione fase di mantenimento
création de la phase de maintien



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

4 Salvataggio ricetta (facoltativo)

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

- 26 ►
- a toccare l'icona in basso;
 - b toccare l'icona "Salva programma";
toccare l'icona "Salva";
 - c scegliere che categoria assegnare alla ricetta; questo aiuterà a ritrovarla facilmente in seguito (*nell'esempio la indico come tipo "pasta e riso"*);
 - d scegliere che parametri di ricerca assegnare alla ricetta; questo aiuterà a ritrovarla facilmente in seguito (*nell'esempio la indico come tipo di cottura "Al vapore"*); confermare con "AVANTI".
 - e assegnare un nome alla ricetta digitandolo con il tastierino (*nell'esempio "Brasato"*); confermare con ENTER f;

A questo punto la ricetta è salvata.

È possibile:

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

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

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

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.

- 26 ►
- a touchez l'icône en bas ;
 - b touchez l'icône « Sauvegarder le programme » ;
touchez l'icône « Sauvegarder » ;
 - c choisissez la catégorie à attribuer à la recette : cela permettra de la retrouver plus facilement par la suite (*dans l'exemple, je l'indique comme type « pâtes et riz »*) ;
 - 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 type de cuisson « À la vapeur »*) ; confirmez avec « SUIVANT ».
 - e attribuez un nom à la recette en le saisissant sur le clavier (*dans l'exemple « Braisé »*) ; puis confirmez avec ENTER f ;

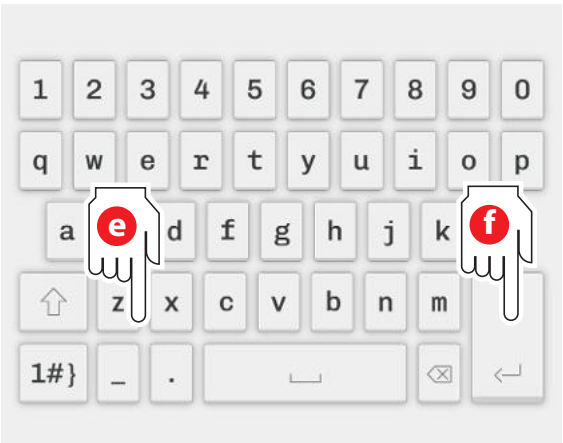
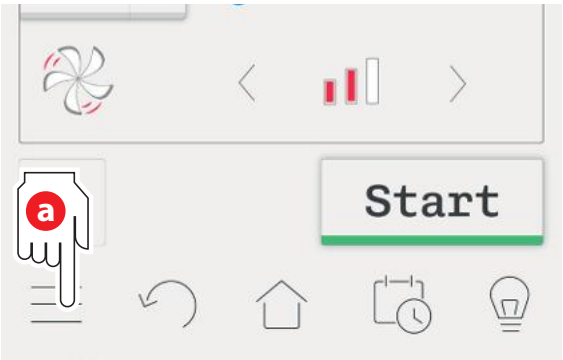
À ce stade, la recette est sauvegardée.

Il est possible de :

- A démarrer immédiatement en touchant la touche « START » ;
- B l'utiliser ensuite, en quittant la fenêtre avec .

- 27 ► 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.



5 Avvio ricetta

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

- se il **preriscaldamento è attivo**, 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**, introdurre subito i cibi nella camera del forno.
- Si raccomanda comunque sempre di preriscaldare bene il forno prima di iniziare la cottura.

27 ▶ 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.

28 ▶ 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 "START".



Per bloccare anzitempo una cottura premere il tasto "STOP".



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



Durante la cottura è possibile immettere manualmente umidità tenendo premuto il tasto goccia . 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 « START » :

- 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.
- Il est dans tous les cas recommandé de bien préchauffer le four avant de commencer la cuisson.

-

27 ▶ 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.

28 ▶ 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 « START ».



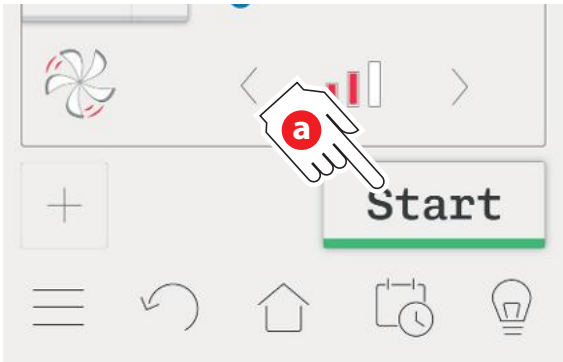
Pour bloquer une cuisson plus tôt, appuyez sur la touche « STOP ».



Si vous souhaitez effectuer des variations durant une cuisson en cours, touchez le paramètre que vous voulez



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



Funzioni speciali

RAFFREDDAMENTO CAMERA

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



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

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



tenendo premuto il tasto goccia.



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

PARTENZA RITARDATA

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

Fonctions spéciales

REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE

30 ▶ 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 d'utiliser d'autre fonction.

Le refroidissement doit être lancé avec la porte **fermée**, puis **ouvrez-la** pour accélérer le processus en cours. Si nécessaire, il est possible de pulvériser



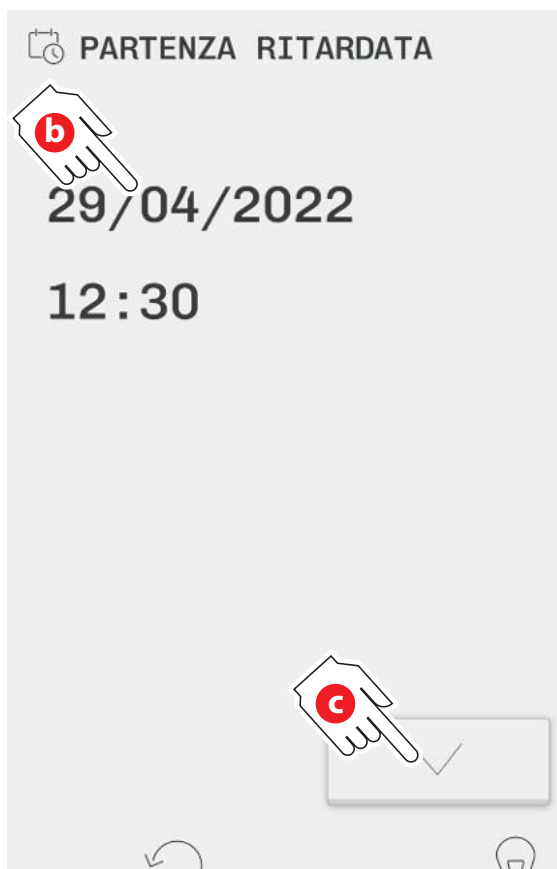
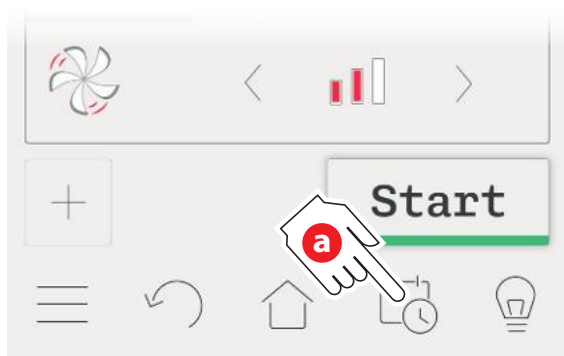
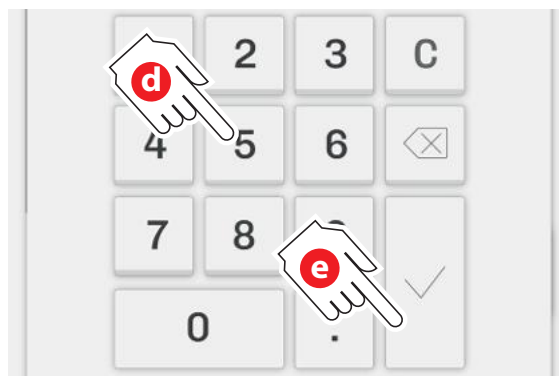
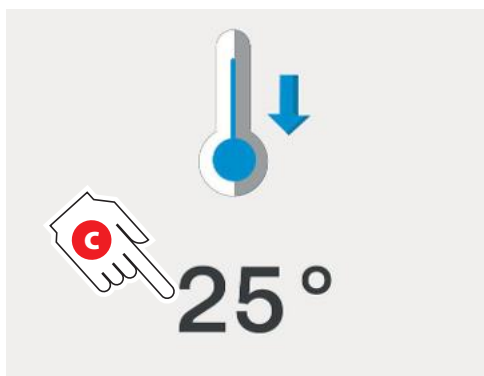
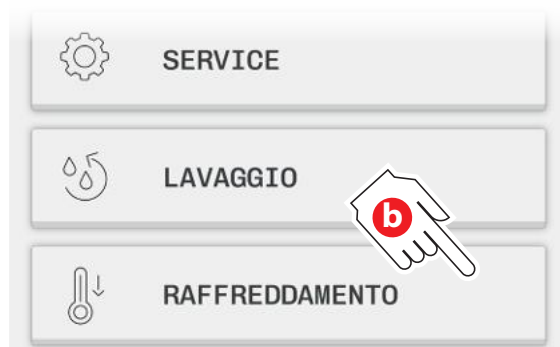
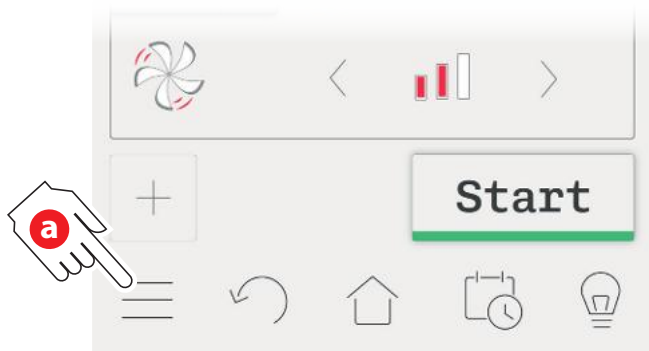
l'eau en maintenant appuyé la touche goutte.



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

DÉPART DIFFÉRÉ

31 ▶ Au besoin, le départ peut être différé, en réglant date et heure de l'allumage et en confirmant avec la touche de confirmation.



C5. Cotture automatica



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

Come utilizzare le cotture automatiche

- 32** ► Procedura guidata:
- a** scegliere la categoria all'interno della quale si trova la ricetta che occorre (es. *carne*);
 - b** scegliere la ricetta che occorre (es. *Arrosto*);
 - c** scegliere, in base alla ricetta scelta il **grado di doratura**, la **percentuale di umidità** o il **grado di cottura**; per fare questo toccare il simbolo e impostare il valore desiderato;
- 33** ► **d** (facoltativo) **modificare i parametri di cottura** (es. *aumentare la temperatura*); per fare questo toccare la fase modificare i parametri come di consueto, toccando il campo che interessa.

Se sono state apportate delle modifiche ad una ricetta:

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

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

C5. Cuissons automatiques



Le four dispose de recettes contenant des cuissons automatiques (recettes) mémorisées par le Fabricant; celles-ci ne sont pas modifiables mais peuvent être dupliquées et la copie peut être librement personnalisée par l'utilisateur. Il est possible d'ajouter à ces cuissons des recettes entièrement créées par l'utilisateur. Pour faciliter la recherche de la recette, elles sont **divisées par catégories** (ex. pâtes et riz, viande, etc.).

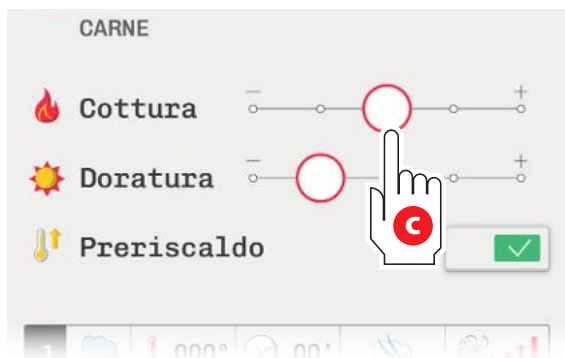
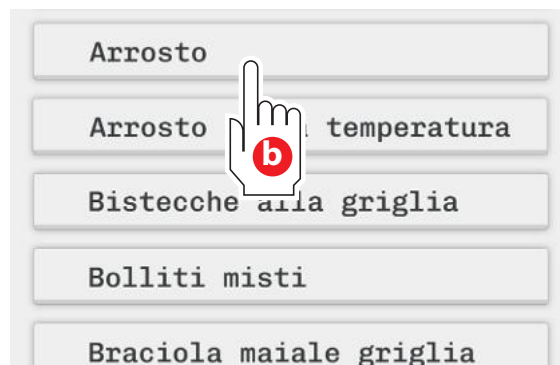
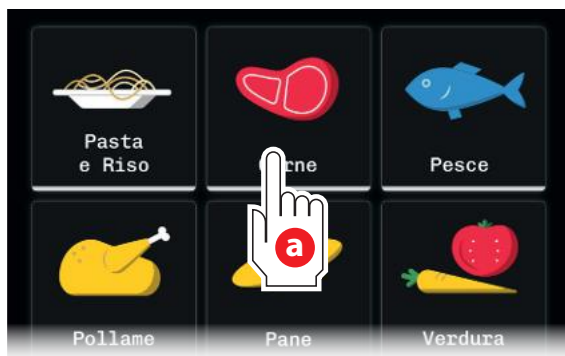
Comment utiliser les cuissons automatiques

- 32** ► Procédure guidée :
- a** choisissez la catégorie à l'intérieur de laquelle se trouve la recette souhaitée (ex. *viande*) ;
 - b** choisissez la recette souhaitée (ex. *Rôti*) ;
 - c** choisissez, en fonction de la recette, le **degré de dorure**, le **pourcentage d'humidité** ou le **degré de cuisson** ; pour cela, touchez le symbole et programmez la valeur souhaitée ;
- 33** ► **d** (facultatif) **modifiez les paramètres de cuisson** (ex. *augmenter la température*) ; pour cela, touchez la phase et modifiez les paramètres normalement, en touchant le champ qui vous intéresse.

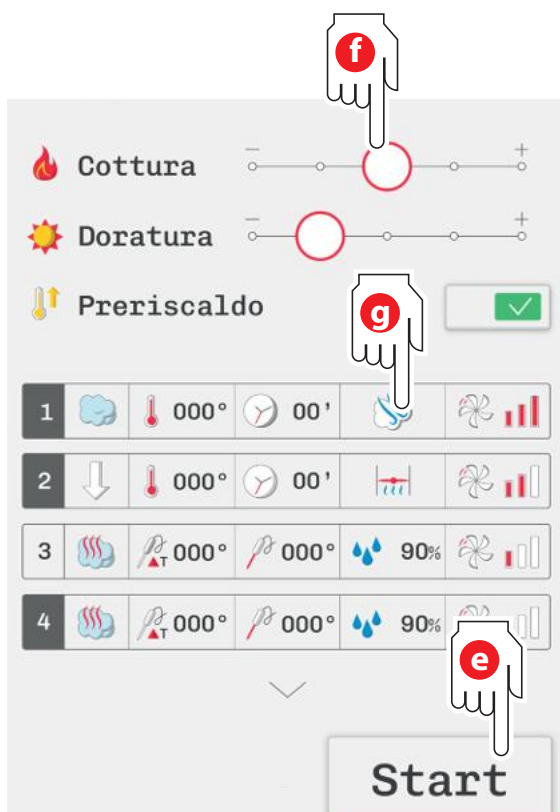
Si des modifications ont été apportées sur une recette :

...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 recettes personnelles peuvent être librement modifiées en fonction de ses propres besoins.

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



MODIFICARE I PARAMETRI DELLA RICETTA
MODIFIER LES PARAMÈTRES DE LA RECETTE



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

modifica dei parametri di cottura
modification des paramètres de cuisson

avvio della ricetta
démarrage de la recette

Interventi sulle ricette

Gli interventi possibili sulle ricette sono:

Interventi	Ricette del Costruttore	Ricette personali
Modificare i parametri della ricetta 33 ► 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 34 ► punto b	Le ricette non possono essere rinominate ; in alternativa si può fare una copia della ricetta e assegnarle un nome a piacere	Le ricette possono essere rinominate , la ricetta di partenza verrà identificata con il nuovo nome.
Spostare una ricetta 34 ► punto g	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 f	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, impostabile a piacere, mentre le ricette originali rimangono invariate. 1 Selezionare la categoria dove salvare la ricetta (es. "Arrostire"), 2 confermare con "Avanti"; 3 rinominare la copia con un nome a piacere e 4 confermare con "Salva".	

Interventions sur les recettes

Les interventions possibles sur les recettes sont :

Interventions	Recettes du fabricant	Recettes personnelles
Modifier les paramètres de la recette 33 ► 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 34 ► point b	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 34 ► point g	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 f	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, et configurables à souhait, tandis que les recettes originales restent inchangées. 1 Sélectionnez la catégorie où vous souhaitez sauvegarder la recette (ex. « Rôtir »), 2 confirmez avec « Suivant » ; 3 renommez la copie avec un nom à souhait et 4 confirmez avec « Sauvegarder ».	

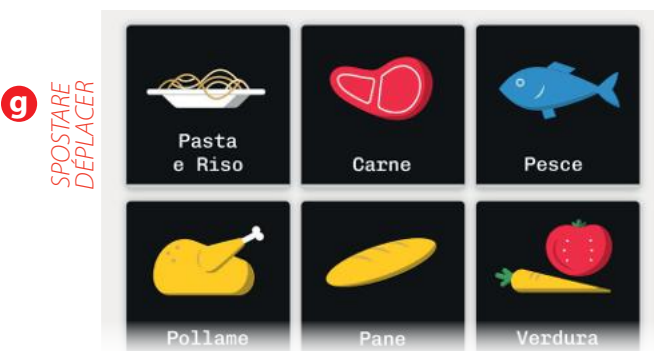
ricette del Costruttore
recettes du fabricant



ricette personali
recettes personnelles



f
CANCELLARE
EFFACER



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

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



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

La funzione permette di:

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

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

Esempio: Colazione

Cibi caricati:

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

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

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



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

Cuissons automatiques spéciales : la fonction « rack control » (Multiniveau)



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, Œuf 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

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

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

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

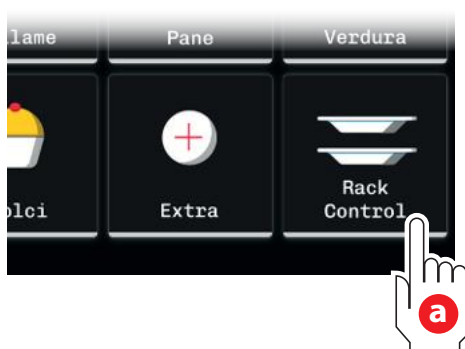
A RÉGLER MANUELLEMENT LES MINUTERIES

35 Après avoir réglé les paramètres de cuisson normalement, il est possible de **programmer manuellement jusqu'à 10 minuteri**, chacune attribuée à une plaque.

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

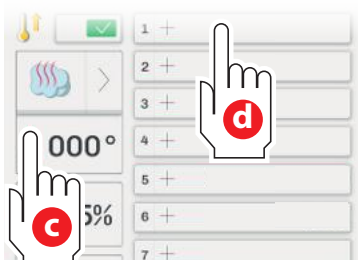
Lorsque le temps réglé s'est écoulé (si la durée est définie en temps) ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si une sonde à cœur est utilisée), un signal acoustique et l'inscription « END » indiquent la plaque qui a terminé la cuisson et qui peut donc être extraite du four pendant que les autres poursuivent la cuisson (le four fonctionne en mode INFINI).

35



selezione della funzione
sélection de la fonction

selezione della modalità manuale
sélection du mode manuel

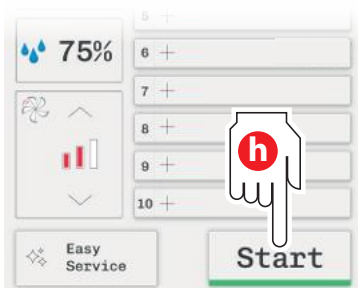


impostazione dei parametri di cottura e del primo timer
réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie

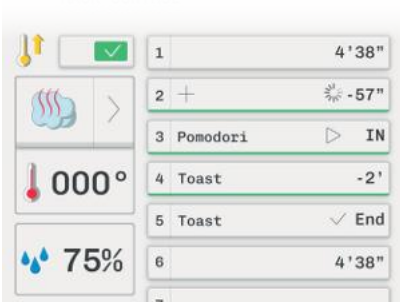
TEGLIA 1 - impostazione della durata di cottura o della temperatura sonda al cuore da raggiungere

PLAQUE 1 - réglage de la durée de cuisson ou de la température que la sonde à cœur doit atteindre

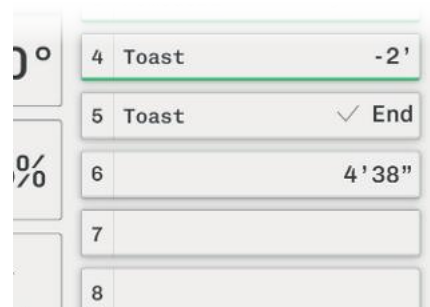
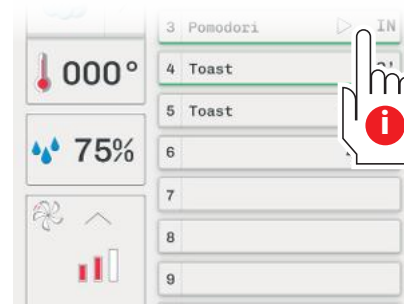
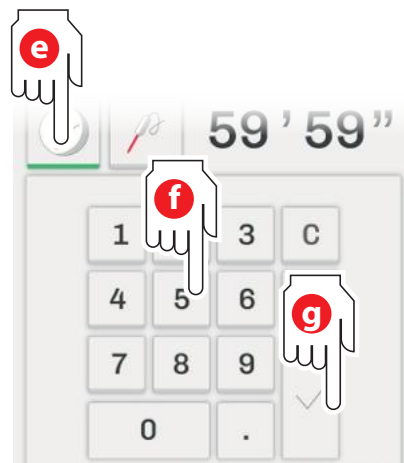
avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili
lancement de la cuisson après avoir programmé toutes les plaques utilisées



attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia
activation des minuteri : 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 extraites du four



ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

B UTILIZZARE DEI MENU

36 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

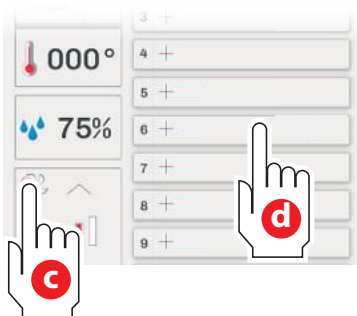
36 Après avoir réglé les paramètres de cuisson normalement, il est possible de **sélectionner un menu à l'intérieur duquel sont proposés des aliments typiques avec des minuteries déjà attribuées**. Au besoin, vous pouvez ajouter des aliments habituellement cuisinés afin de personnaliser le menu selon vos besoins. Lorsque le temps réglé s'est écoulé (si la durée est définie en temps) ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si une sonde à cœur est utilisée), un signal acoustique et l'inscription « END » indiquent la plaque qui a terminé la cuisson et qui peut donc être extraite du four pendant que les autres poursuivent la cuisson (le four fonctionne en mode INFINI).

36



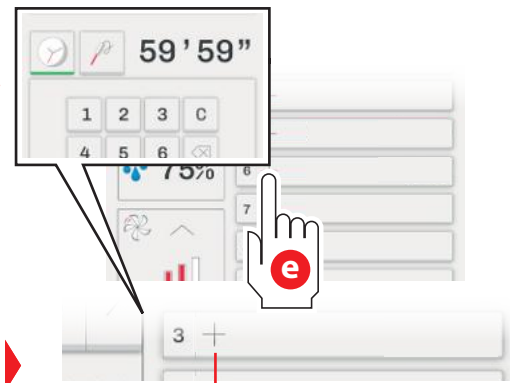
selezione della funzione
sélection de la fonction

selezione del menu COLAZIONE
sélection du menu PETIT-DÉJEUNER

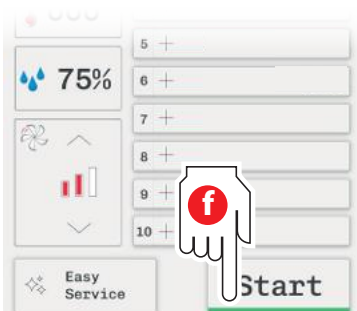


impostazione dei parametri di cottura e del primo timer
réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie

TEGLIA 1 - selezione del cibo da cuocere: il tempo preimpostato è modificabile, al bisogno
PLAQUE 1 - sélection de la nourriture à cuire : le temps pré-réglé est au besoin modifiable

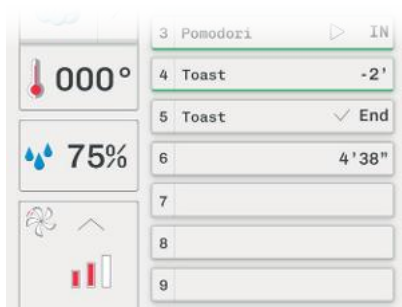
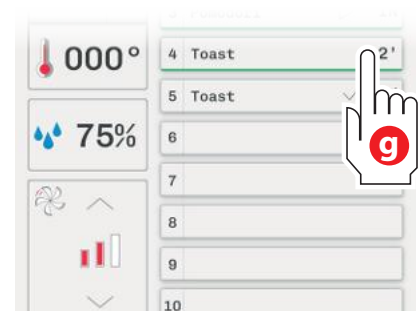


aggiunge nuovi cibi
ajoute de nouveaux aliments

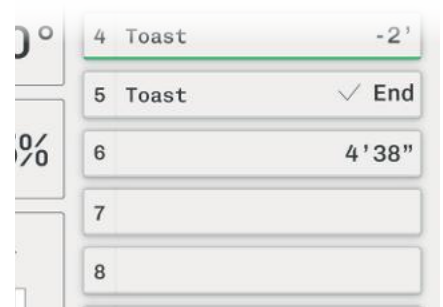


avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili
lancement de la cuisson après avoir programmé toutes les plaques utilisées

attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia
activation des minuteries : 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 extraites du four



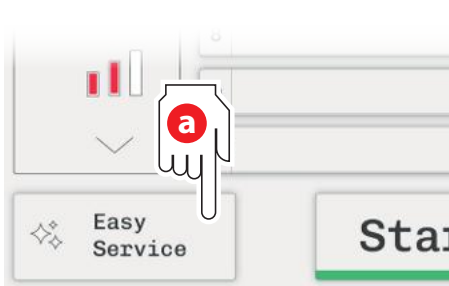
C UTILIZZARE LA FUNZIONE EASY SERVICE

37 ► 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

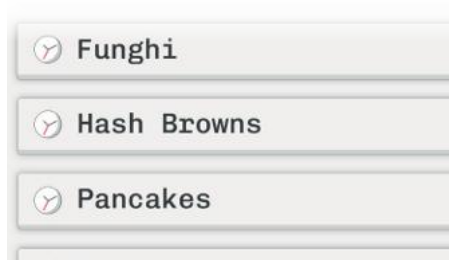
37 ► Après avoir programmé les durées de cuisson pour chaque plaque (voir les points **A** ou **B**), il est possible de sélectionner également la fonction EASY SERVICE : dans ce cas, les aliments seront TOUS prêts au même moment parce que le four, en fonction de la durée de cuisson programmée pour chaque plaque, indiquera la mise au four de chacune.

37

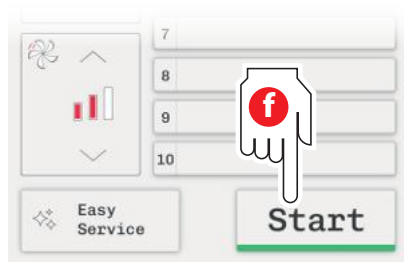
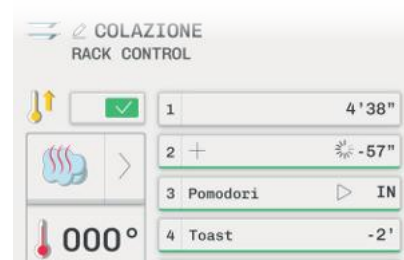


selezione della funzione
sélection de la fonction

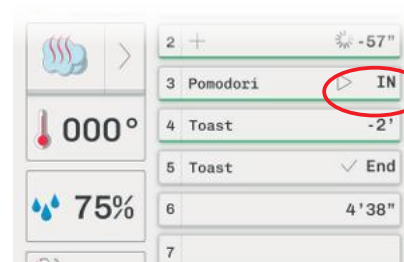
selezione del menu COLAZIONE
sélection du menu PETIT-DÉJEUNER



TEGLIA 1 - selezione del cibo da cuocere: il tempo preimpostato è modificabile, al bisogno
PLAQUE 1 - sélection de la nourriture à cuire : le temps prééglé est au besoin modifiable



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



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

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.

ASSISTENZA
ASSISTANCE

MANUTENZIONE
ENTRETIEN

UTILIZZO
UTILISATION

NOZIONI IMPORTANTI
NOTIONS IMPORTANTES

AVVERTENZE
AVERTISSEMENTS

C6. One Touch



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

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

Come utilizzare one touch

COME INSERIRE UNA RICETTA NEL MENU ONE TOUCH

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

COME AVVIARE UNA RICETTA DAL MENU ONE TOUCH

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

COME SOSTITUIRE UNA RICETTA NEL MENU ONE TOUCH

- 40 ►
- g** tenere premuto per alcuni secondi l'icona della ricetta da sostituire (*es. sostituire patate con carne*);
 - h** selezionare la nuova ricetta che si vuol far apparire nel menu (*es. bistecche alla griglia*);
 - i** scegliere l'icona che si desidera assegnare alla nuova ricetta (*es. verdura*)
 - l** nel menu one touch l'icona dolcetto è stata sostituita con quella verdura

C6. One Touch



À l'intérieur du menu one touch, l'utilisateur peut saisir ses recettes préférées, personnelles ou automatiques, cela permet un démarrage rapide en réduisant les temps de recherche.

Les paramètres des recettes saisies ne sont pas modifiables, les recettes saisies peuvent être remplacées.

Comment utiliser one touch

COMMENT SAISIR UNE RECETTE DANS LE MENU ONE TOUCH

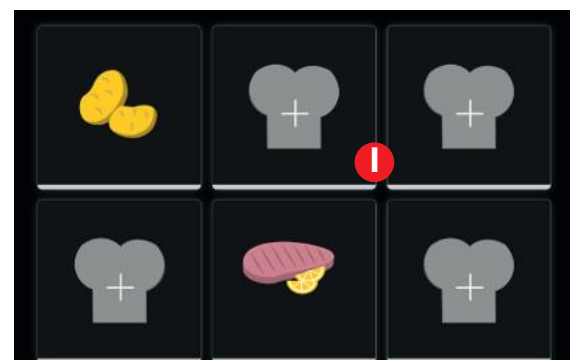
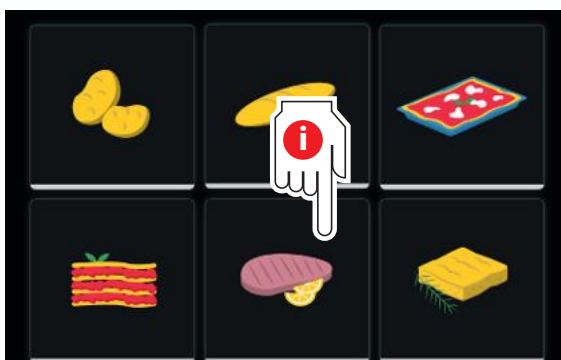
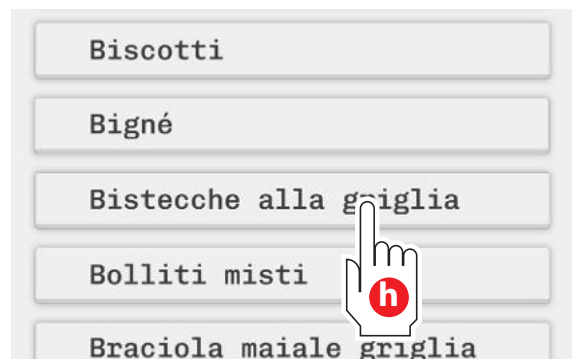
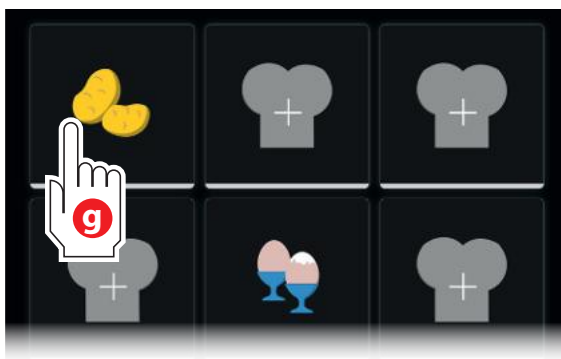
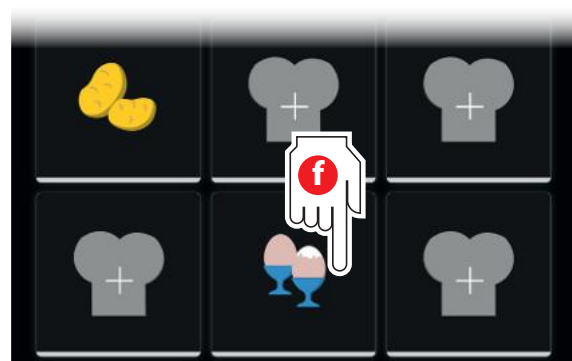
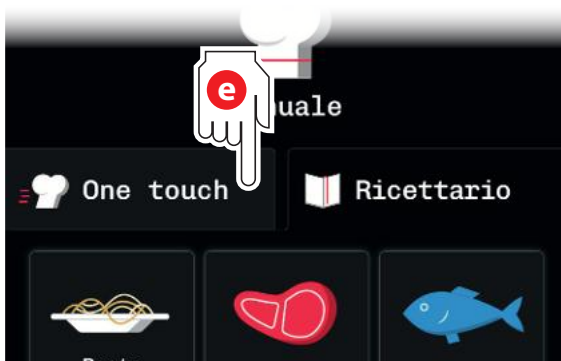
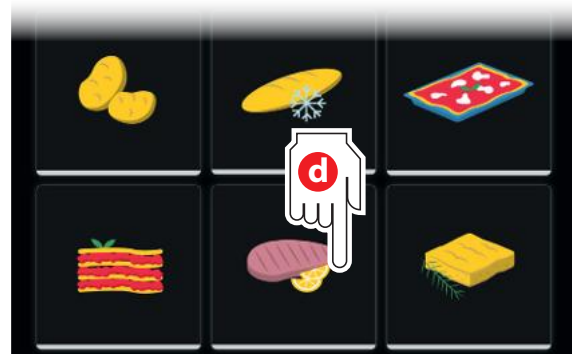
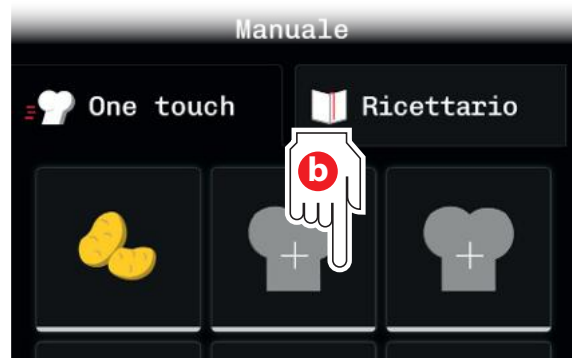
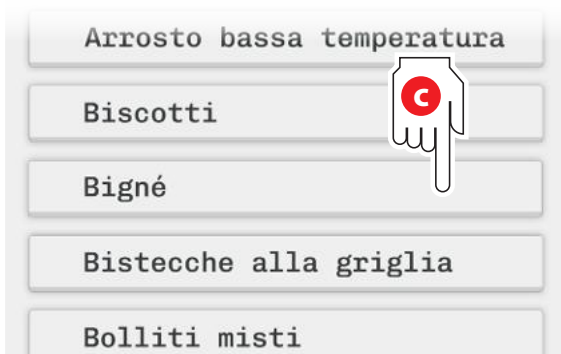
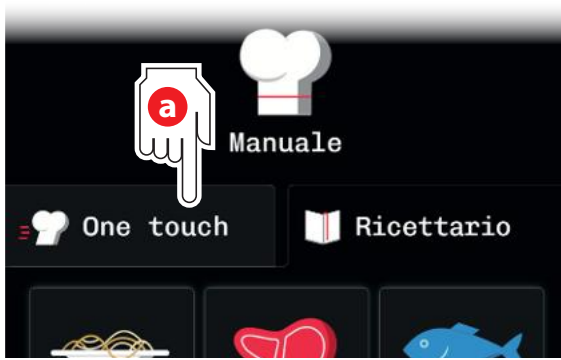
- 38 ► Procédure guidée :
- a** touchez l'icône one touch ;
 - b** touchez l'icône du chapeau
 - c** sélectionnez la recette que vous souhaitez saisir (*ex. anneaux d'oignon frits*)
 - d** choisissez l'icône à attribuer à la recette (*ex. légumes*) ; sur la page one touch apparaîtra l'icône programmée.

COMMENT DÉMARRER UNE RECETTE DEPUIS LE MENU ONETOUCH

- 39 ► Procédure guidée :
- e** touchez la touche one touch ;
 - f** touchez l'icône correspondant à la recette souhaitée (*ex. œufs*) ; la recette démarre en automatique.

COMMENT REMPLACER UNE RECETTE DANS LE MENU ONETOUCH

- 40 ►
- g** maintenez enfoncée pendant quelques secondes l'icône de la recette à remplacer (*ex. remplacez les pommes de terre avec viande*) ;
 - h** sélectionnez la nouvelle recette que vous souhaitez voir apparaître dans le menu (*ex. steaks au grill*) ;
 - i** choisissez l'icône que vous souhaitez attribuer à la nouvelle recette (*ex. légumes*)
 - l** dans le menu one touch l'icône du gâteau a été remplacé avec celle des légumes



C7. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

41 ▶ Attraverso questo menu è possibile esportare o importare:

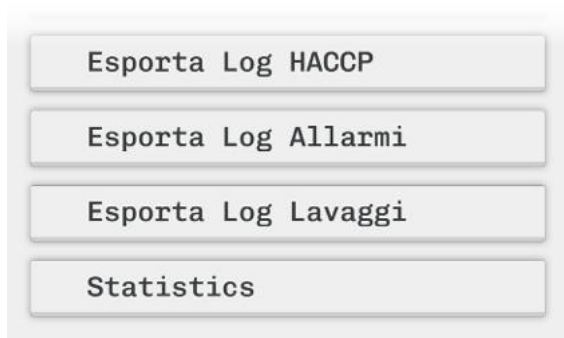
Ricette:

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

Log:

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

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



I file si importano/esportano inserendo una chiavetta personale (formattata come FAT32) nella presa USB che si trova nella parte inferiore del cruscotto.

Dopo aver scelto cosa importare/esportare, premere il tasto "START" per avviare l'operazione.

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

C7. Exporter/importer recettes et Log sur clé USB

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

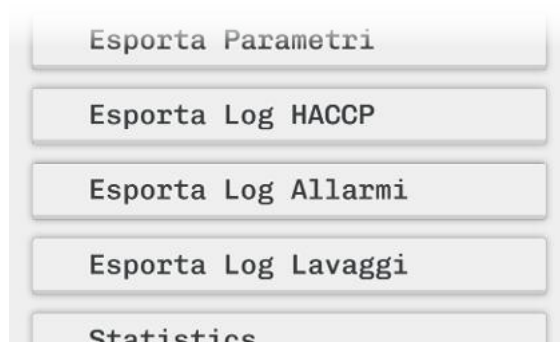
Recettes :

- 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 partie inférieure du bandeau de commandes. Après avoir choisi ce que vous souhaitez importer / exporter, appuyez sur la touche START pour démarrer l'opération.

42 ▶ 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.

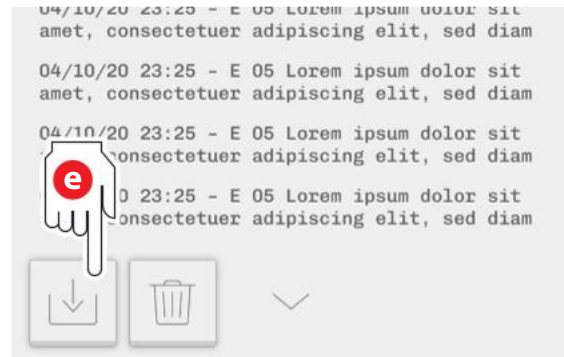
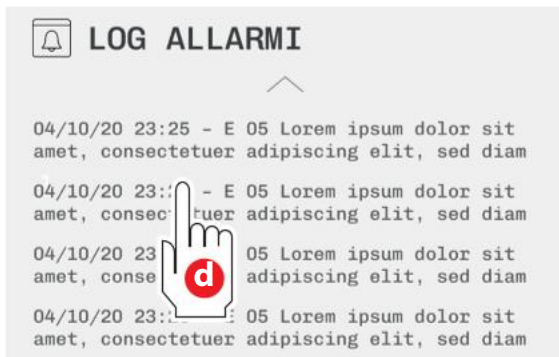
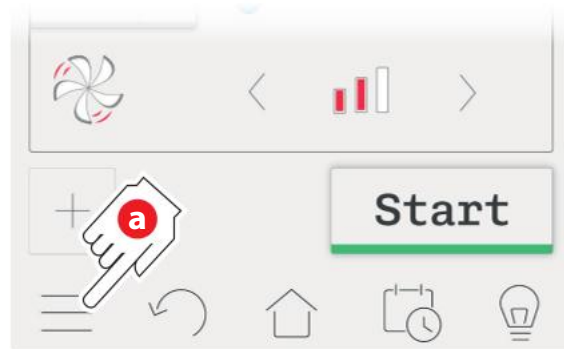
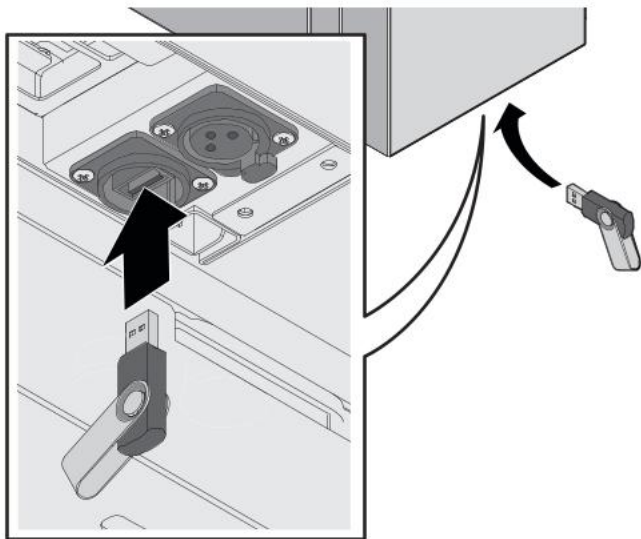
In base a quanto rilevato, si studiano e si applicano delle procedure di controllo costante in ogni fase di lavorazione dell'alimento, utili a prevenire possibili pericoli.

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 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, 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.
-  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

- 43** ▶ 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

- 44** ▶
45 ▶ 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

- 43** ▶ 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

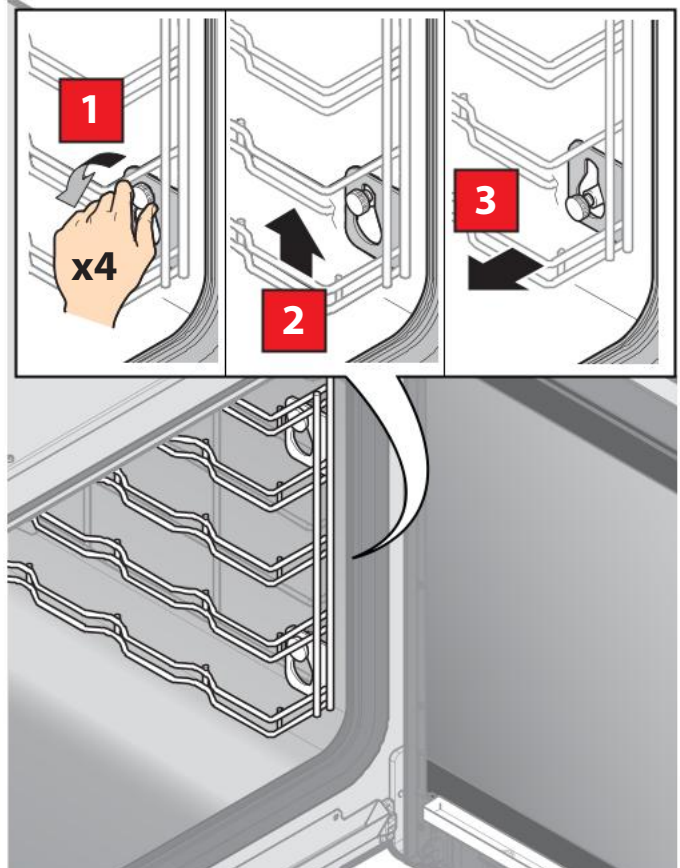
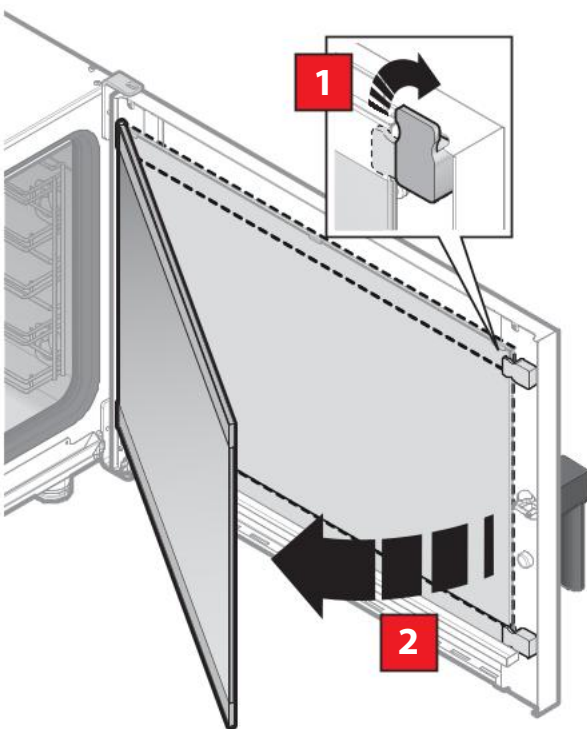
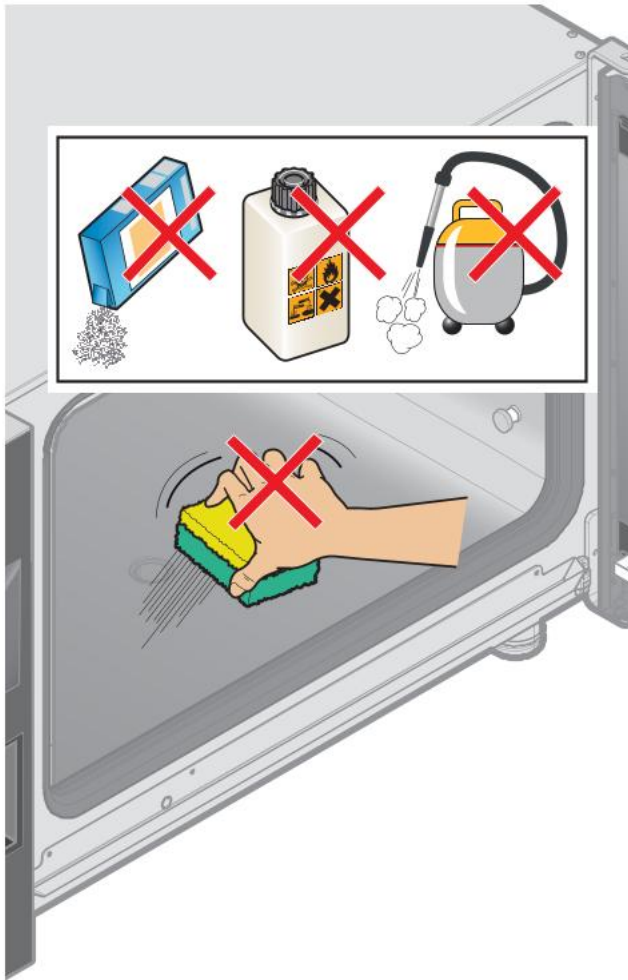
- 44** ▶
45 ▶ Normalement, les lavages automatiques nettoient efficacement également les supports de plaques latéraux ; il est toutefois possible de les retirer facilement en agissant comme indiqué sur la figure. Avant de les retirer, attendez toujours le refroidissement de l'appareil (éventuellement 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.



Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto

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

Pulizia scarico umidità

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

Pulizia girante

La girante è autopulente, pertanto non necessita di nessuna pulizia ordinaria da parte dell'utente. In caso di necessità (decalcificazione intensiva) chiamare l'assistenza tecnica.

Nettoyage du filtre d'aération du bandeau de commandes

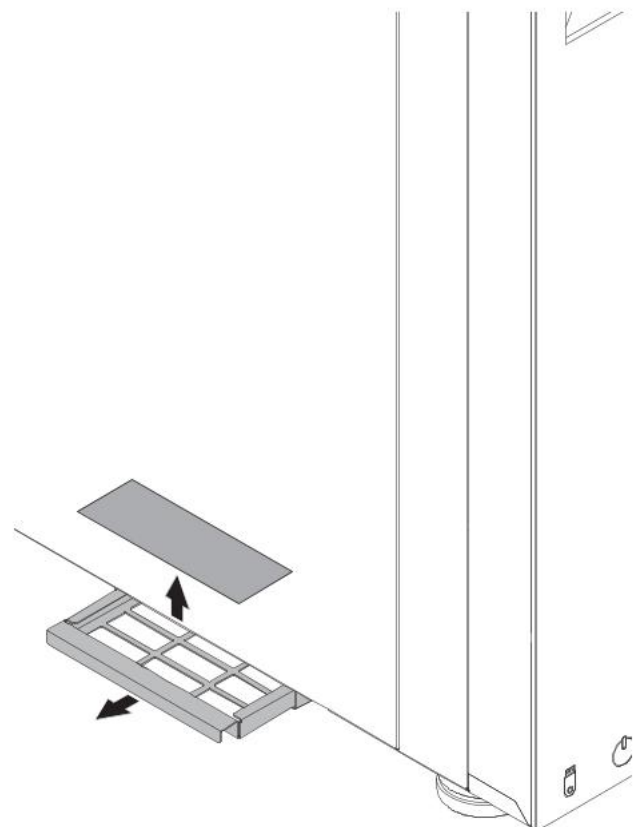
- 46** ▶ Le nettoyage du filtre d'aération du bandeau de commandes du four doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon. Pour retirer le filtre, tirez vers l'extérieur avec vos doigts en forçant sur le point de pression prévu à cet effet. Il est conseillé de remplacer le filtre au moins une fois par an ou plus fréquemment si le four opère dans les milieux de concentration élevée de farines ou substances semblables. Dans tous les cas, le filtre doit être remplacé lorsqu'il est usé ou endommagé ; il doit être demandé comme pièce détachée au revendeur. Ne pas utiliser le four sans filtre d'aération.

Nettoyage de l'évacuation d'humidité

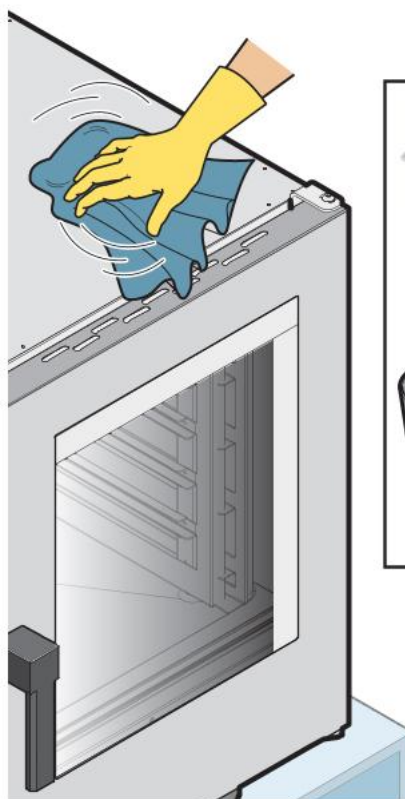
- 47** ▶ L'évacuation d'humidité expulse les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson. Vérifiez qu'elle soit toujours propre et parfaitement exempte de toute obstruction.

Nettoyage de la roue à ailettes

La roue à ailettes est autonettoyante, elle ne nécessite donc d'aucun entretien ordinaire de la part de l'utilisateur. En cas de besoin (décalcification intensive), appelez l'assistance technique.



46



47

LAVAGGIO AUTOMATICI

48 ▶ 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.

FORNI IN APPOGGIO

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

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

LAVAGE AUTOMATIQUE

48 ▶ 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)**.

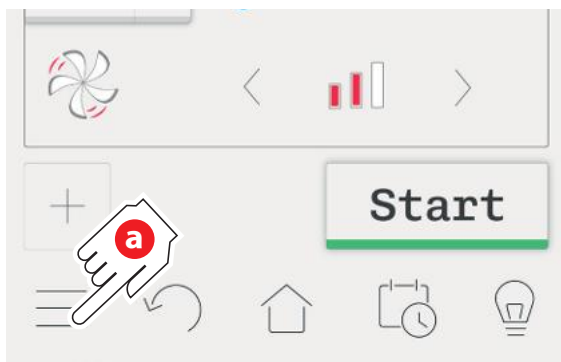
Successivement choisissez :

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

FOURS À POSER

SOFT		48 min.	légèrement sale
NORMAL		53 min.	normalement sale
HARD		58 min.	très sale
RINÇAGE	le programme de rinçage ne prévoit pas l'utilisation de détergent		

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



selezione tipo di lavaggio

sélection du type de 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.

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

Avviare il lavaggio toccando il tasto "START".

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

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

Sostituito detergente	è stata sostituita la tanica del detergente liquido
-----------------------	---

d 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) 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.

49 ▶ **a** sélectionnez le type de lavage souhaité.

Démarrez le lavage en touchant la touche « START ».

b En fonction des options choisies, certaines pages-écran signalent de nettoyer le joint de la chambre avec un chiffon humide ou de vérifier le niveau du détergent.

c Si un bidon a été remplacé, il est nécessaire de signaler l'opération en pressant la touche correspondante :

Sostituito detergente	le bidon du détergent liquide a été remplacé
-----------------------	--

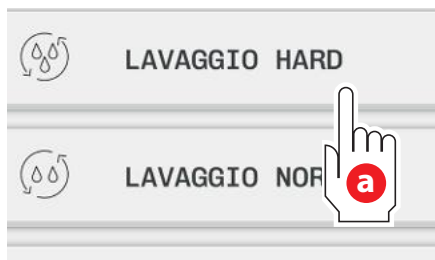
d Une page-écran indique la progression du lavage divisée en quatre étapes :

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) 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 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, 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.

49 LAVAGGIO CON DETERGENTE LIQUIDO
LAVAGE AVEC DÉTERGENT LIQUIDE



la guarnizione va pulita con un panno umido

le joint doit être nettoyé avec un chiffon humide

d



indica la fase in corso e la sua progressione

indique la phase en cours et sa progression

SOSTITUZIONE DELLE TANICHE DEL DETERGENTE

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

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

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

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

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

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

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

Sostituito detergente:	è stata sostituita la tanica del detergente liquido
------------------------	--

REPLACEMENT DES BIDONS DE DÉTERGENT

- 50** ▶ Dans la partie inférieure, l'appareil est pourvu d'un petit tube transparent raccordé à une pompe interne pour l'aspiration du détergent.

Il doit être inséré à l'intérieur du bidon, en s'assurant qu'il touche le fond.

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

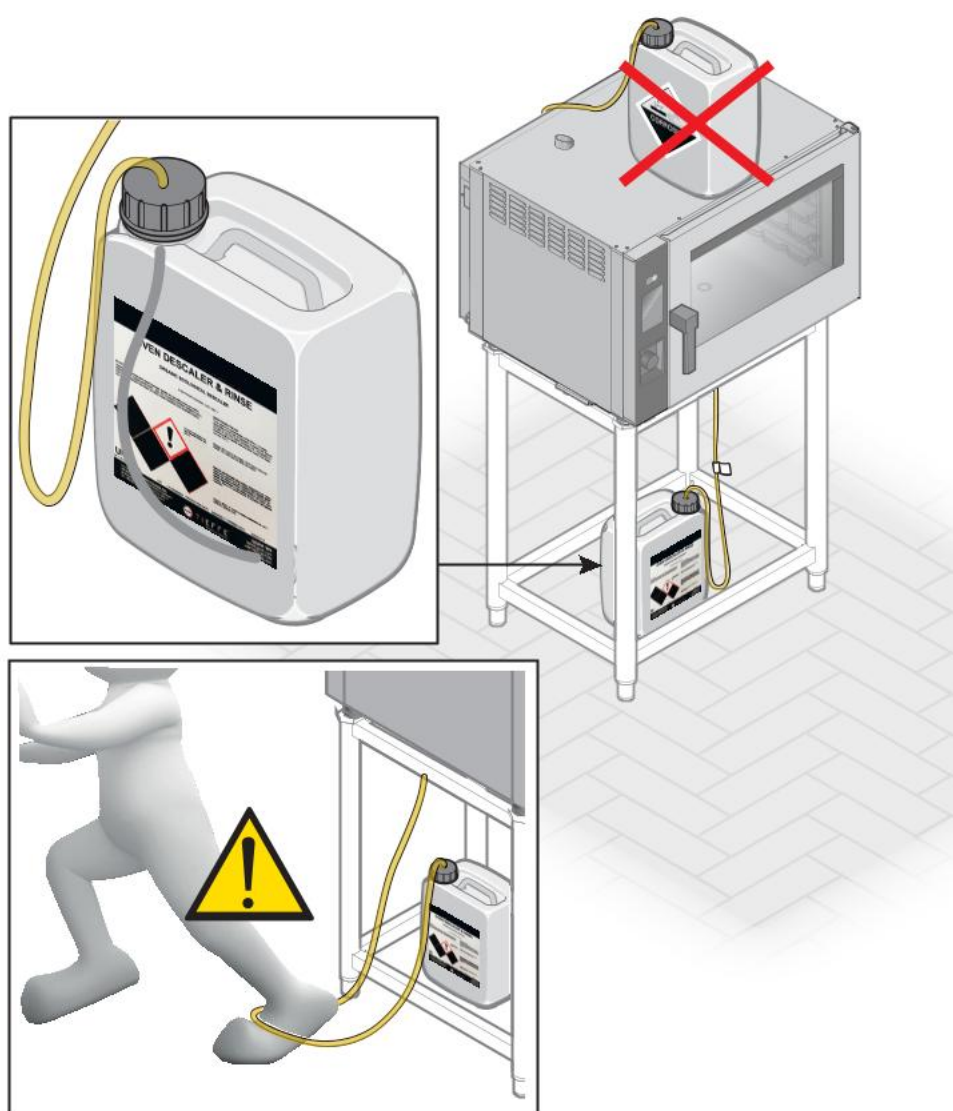
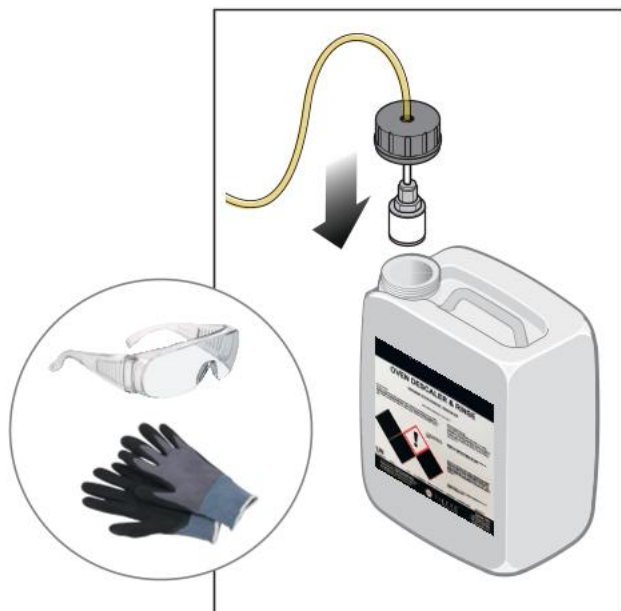
- 51** ▶ Le bidon doit être positionné **uniquement au sol**, en s'assurant qu'il ne gêne pas le passage des personnes. Évitez de la poser sur le four ou à proximité des autres appareils ou objets chauds.

- !** Durant les opérations de première installation ou de changement du bidon de détergent, **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 nettoyeur 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 du bidon, l'opération doit être indiquée en touchant le bouton correspondant à ce qui a été effectué :

Sostituito detergente:	le bidon du détergent liquide 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"
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 »
lavage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur la 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 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 également plateformes écologiques)

au revendeur auprès duquel sera acheté un nouvel appareil, et qui sera tenu de le retirer gratuitement (reprise « 1 pour 1 »).

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.



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.

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.

Adresse du Fabricant :

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.



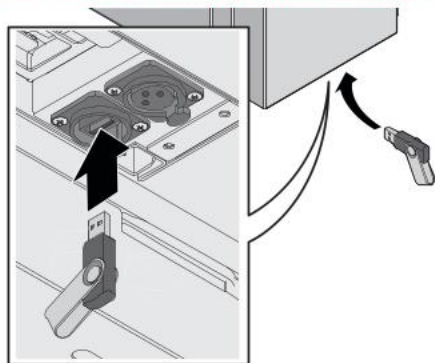
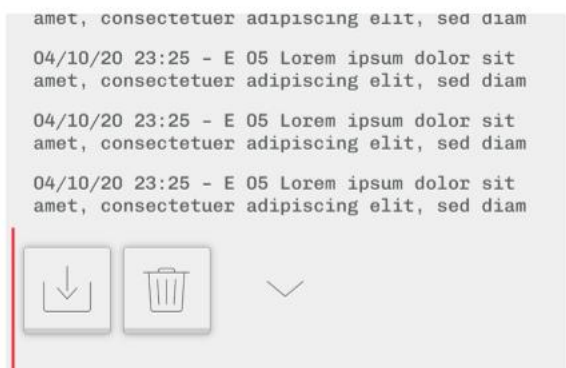
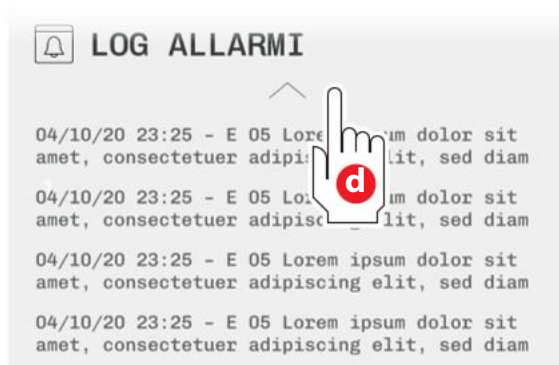
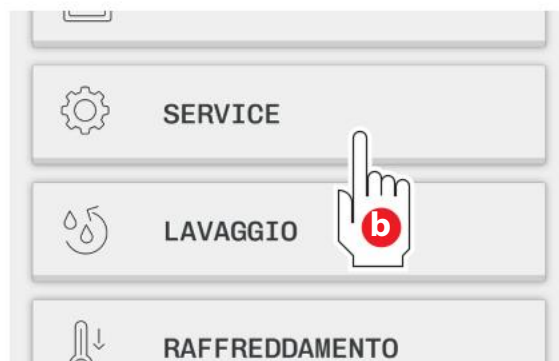
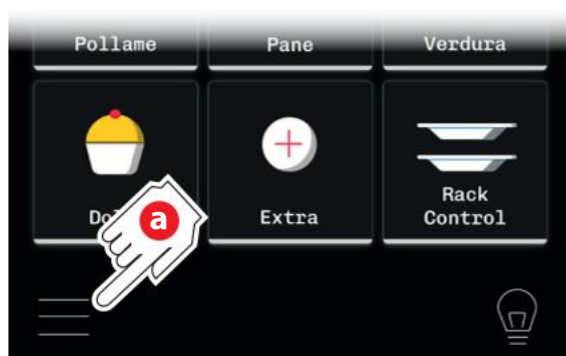
E1. Visualizzazione allarmi

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 sotto al cruscotto del forno)

Exporte les messages d'alarmes intervenus sur une clé USB personnelle (la prise USB se trouve en-dessous du bandeau de commandes du four)

E2. Lista allarmi

ALLARME		DESCRIZIONE	AZIONE
E01	Errore sonda camera	Guasto sonda rilevazione temperatura camera di cottura	Blocco cottura.
E05	Sicurezza motore 1	Allarme sicurezza termica motore forno (superiore se 2 o 3)	Blocco cottura. Ripristino automatico
E06	Sicurezza camera	Allarme sicurezza termica sovratemperatura camera cottura forno	Blocco cottura. Ripristino manuale da parte di un tecnico autorizzato
E15	Allarme alta temperatura scheda - PULIRE IL FILTRO	Allarme di sovratemperatura scheda forno	Blocco cottura.
E16	Mancanza di comunicazione con la base	Problemi di comunicazione seriale tra scheda touch e scheda base	Blocco cottura.
E11	Sicurezza motore 2	Allarme sicurezza termica motore forno inferiore	Blocco cottura. Ripristino automatico
E28	Sicurezza motore 3	Allarme sicurezza termica motore forno inferiore	Blocco cottura. Ripristino automatico
E12	Allarme mancanza Gas	Mancata accensione e/o rilevazione fiamma del bruciatore	Blocco cottura. Ripristino manuale
E14	Preallarme alta temperatura scheda - PULIRE IL FILTRO!	Preallarme di sovratemperatura scheda forno	Blocco cottura. Ripristino manuale
E17	Errore sonda spillone	Problemi di rilevazione della sonda spillone	Blocco cottura. Ripristino automatico
E22	Mancanza tensione elettrica	Mancanza di alimentazione elettrica esterna	Blocco cottura. Ripristino manuale

SOLUZIONI	NOTE
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Pulire il filtro del cruscotto vano tecnico  fig. 46). Non spegnere alimentazione esterna del forno. Chiamare servizio assistenza tecnica o Rivenditore se ripetitivo.	
Spegnere e riaccendere la macchina. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona	
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.	
Pulire il filtro del cruscotto vano tecnico  fig. 46). Non spegnere alimentazione esterna del forno. Chiamare servizio assistenza tecnica o Rivenditore se ripetitivo.	
Verificare di aver inserito la sonda spillone nel connettore. 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	

E2. Liste des alarmes

ALARME		DESCRIPTION	ACTION
E01	Erreur sonde chambre	Panne sonde mesure de la température chambre de cuisson	Blocage de la cuisson.
E05	Sécurité moteur 1	Alarme sécurité thermique moteur four (supérieure si 2 ou 3)	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E06	Sécurité chambre	Alarme sécurité thermique surtempérature chambre de cuisson du four	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle de la part d'un technicien autorisé
E15	Alarme haute température carte - NETTOYER LE FILTRE	Alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson.
E16	Pas de communication avec la base	Problèmes de communication série entre carte touch et carte de base	Blocage de la cuisson.
E11	Sécurité moteur 2	Alarme sécurité thermique moteur four inférieur	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E28	Sécurité moteur 3	Alarme sécurité thermique moteur four inférieur	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E12	Alarme absence gaz	Échec allumage et/ou détection de flamme du brûleur	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel
E14	Pré-alarme haute température carte - NETTOYER LE FILTRE !	Pré-alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel
E17	Erreur sonde aiguille	Problèmes de détection de la sonde aiguille	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E22	Absence de tension électrique	Coupure alimentation électrique externe	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel

SOLUTIONS	REMARQUE
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Nettoyer le filtre du bandeau du compartiment technique  fig. 46). Ne pas éteindre l'alimentation externe du four. Appeler le service assistance technique ou le Revendeur	
Éteindre et rallumer la machine. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
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 inversés dans l'alimentation électrique (faire contrôler à 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.	
Nettoyer le filtre du bandeau du compartiment technique  fig. 46). Ne pas éteindre l'alimentation externe du four. Appeler le service assistance technique ou le Revendeur	
Vérifier d'avoir inséré la sonde aiguille dans le connecteur. 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	

