

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

UTILIZZO | **MANUTENZIONE**

USO | **MANTENIMIENTO**



INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT
SINCE 1963



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!

Estimado cliente:

Le agradecemos y celebramos que haya decidido adquirir este equipo; esperamos que sea el inicio de una positiva y duradera colaboración. Este manual contiene toda la información necesaria para el uso y el mantenimiento del equipo. Le recomendamos, por lo tanto, leerlo atentamente y guardarlo cuidadosamente para futuras consultas. ¡Que tenga un buen día de trabajo!

p. 70

p. 56

p. 22

p. 12

p. 4

ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN



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. Advertencias de seguridad



El incumplimiento de las siguientes normas puede causar daños y lesiones incluso mortales, anulando la garantía y eximiendo al fabricante de toda responsabilidad.



Antes del uso y mantenimiento ordinario del aparato, lea atentamente este manual y consérvelo con cuidado para futuras consultas por parte de los operadores. Si algunas partes no son comprensibles, póngase en contacto con el fabricante.



Intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no respeten la información del presente manual anulan la garantía.



Siempre adjunte el manual en caso de transferencia del horno; si es necesario, se debe solicitar una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente al fabricante.



Si no comprende alguna parte del contenido de este manual, póngase en contacto previamente con el Fabricante.



Un uso, limpieza y mantenimiento diferentes de los indicados en este manual se consideran incorrectos y pueden causar daños, lesiones o accidentes mortales, anulando la garantía y eximiendo al fabricante de toda responsabilidad.



Desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y cierre la llave de paso del gas (solo para los modelos de gas) antes de realizar cualquier operación de instalación o mantenimiento ordinario o extraordinario.



El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos en habitaciones cerradas y solo debe usarse para este propósito: cualquier otro uso, por lo tanto, debe evitarse porque es incorrecto y peligroso.



Este equipo debe utilizarse solo para la cocción de alimentos en cocinas profesionales por parte de personal cualificado: cualquier otro uso no será

-  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
- conforme con el uso previsto y, por lo tanto, resultará peligroso.
-  Equipos destinados para uso comercial (por ejemplo, cocinas de restaurantes) y no destinados a la producción masiva y continua de alimentos.
-  Instrucciones disponibles a petición del fabricante, también en formatos alternativos (por ejemplo, en la página web)
-  El fabricante ha diseñado y producido este equipo de acuerdo con las normas vigentes y aplicando los mejores sistemas de seguridad, con el objetivo de reducir los riesgos. Aun así, existe un riesgo residual cuya disminución adicional será responsabilidad del usuario, quien deberá cumplir las normas expuestas en este manual de uso y mantenimiento.
-  Si el aparato no funciona o se advierten alteraciones funcionales o estructurales, desconéctelo de la red de alimentación eléctrica y de agua y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante; no intente realizar la reparación por su cuenta. Para posibles reparaciones, solicite la utilización de repuestos originales.
-  No obstruya las tomas de aire, si las hay. El equipo debe poderse mover fácilmente para tareas de mantenimiento extraordinario, en caso necesario: asegúrese de que las obras de albañilería que se realicen tras la instalación (como construcción de paredes, sustitución de las puertas por otras más estrechas, reformas, etc.) no obstaculicen los desplazamientos.
-  El equipo podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas que tengan disminuidas sus facultades físicas, sensoriales o mentales o bien carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser efectuados por niños sin vigilancia.

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,



En caso de cocción a la parrilla de alimentos especialmente grasos (por ejemplo, asados o aves), introduzca un recipiente en el fondo de la cámara de cocción para recoger la grasa.



Antes de la primera utilización, asegúrese de que en el interior de la cámara del aparato no haya objetos no conformes (manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese, igualmente, de que la salida de humos no esté obstruida y no haya materiales inflamables cerca.



La primera vez que utilice el aparato hágalo funcionar vacío durante 30-40 min. a 200 °C para eliminar los residuos de fabricación; espere a que se enfríe la cámara y ponga en marcha un lavado SOFT. Antes de cada uso, lave y seque cuidadosamente también los accesorios y bandejas.



Durante cualquier tarea de limpieza, póngase equipos de protección individual adecuados. Es imprescindible utilizar guantes y gafas de protección cuando se realicen tareas de limpieza manuales que exijan el uso directo de detergentes, porque podrían provocar lesiones y quemaduras por contacto e inhalación.



Para la limpieza de cualquier componente o accesorio, NO utilice detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (p. ej., ácido clorhídrico o sulfúrico, sosa cáustica, etc.), herramientas abrasivas o puntiagudas (p. ej., esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.) ni chorros de agua vaporizada o a presión. ¡Atención! No utilice dichas herramientas y sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo.



El equipo debe colocarse de manera estable y segura en el soporte provisto para evitar cualquier posible movimiento o vuelco del mismo; el mueble de apoyo debe ser capaz de soportar el peso del equipo a plena carga sin deformarse ni ceder y debe estar hecho de material ignífugo y no sensible al calor.



Para manipular recipientes, accesorios y otros objetos dentro de la cámara de cocción, utilice siempre ropa térmica protectora (EPI) adecuada para la tarea en cuestión (por

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



ejemplo, guantes térmicos).

Para evitar quemaduras, no coloque recipientes llenos de líquidos o alimentos que, con la cocción, se vuelvan fluidos, a niveles más altos que los observables.



Durante la cocción y hasta que se enfríen, las partes externas e internas del horno pueden estar muy calientes (temperatura superior a 60 °C / 140 °F). Para evitar el peligro de quemaduras, le aconsejamos que no toque las zonas marcadas con este símbolo.



Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno, sobre todo si contienen líquidos.



Tenga especial cuidado al abrir la puerta durante y tras la cocción, sobre todo si es al vapor: peligro de quemaduras.



No condimente con sal dentro de la cámara del horno.



No utilice durante la cocción alimentos o líquidos fácilmente inflamables (como alcohol).



Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, realizando una limpieza diaria después de cada cocción: ¡la grasa o los restos de alimentos, si no se eliminan de su interior, pueden incendiarse!



Si se ha utilizado, saque la sonda de penetración de los alimentos antes de extraer las bandejas del horno. Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no obstaculice la extracción de las mismas. Manipule con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y después de su utilización puede alcanzar temperaturas elevadas.



Durante el lavado, no abra la puerta del horno para evitar el peligro de lesiones causadas por los vapores calientes y la agresividad de los detergentes químicos usados.



Durante las operaciones de primera instalación o cambio del bidón del detergente o abrillantador, utilice equipos de protección individual (p. ej., gafas de protección y guantes). No toque el detergente con las manos desnudas. En caso de contacto

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.

con la piel o los ojos, aclarar con abundante agua corriente y llame inmediatamente a un médico.



No coloque fuentes de calor (p. ej., parrillas, freidoras, etc.) ni sustancias fácilmente inflamables o combustibles cerca del equipo (como gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).



Utilice solo la sonda de penetración suministrada por el fabricante.



Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm porque, al extraerla, los líquidos de cocción en ebullición podrían derramarse y causar graves quemaduras al operador.



El adhesivo amarillo "peligro de quemaduras" pegado en el frontal recuerda esta precaución de seguridad.



Si el cristal del equipo está astillado o dañado, solicite su inmediata sustitución poniéndose en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado. No use el horno: ¡se corre el riesgo de que reviente el cristal!



No introduzca ningún objeto (como manuales, guantes de cocina, etc.) entre el horno y la superficie de apoyo, para no obstruir los ventiladores de aireación situados en la parte inferior del horno.



Si se mueve el equipo o cualquier otro aparato situado en sus inmediaciones, asegúrese de que el tubo de alimentación de agua, el cable de alimentación eléctrica y el tubo de alimentación de gas (solo en los modelos de gas) no se aplasten, tensen, desconecten o dañen inadvertidamente durante la operación realizada.



Cuando está encendido, el equipo genera mucho calor, que se irradia al ambiente circundante. Por este motivo:

- NO acerque al equipo objetos combustibles o sensibles al calor (p. ej., elementos decorativos de plástico, mecheros, etc.);
- NO acerque al equipo componentes potencialmente explosivos (como bombonas de gas o envases a presión), peligro de deflagración.

-  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.
-  **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
-  La sostituzione del cable de alimentación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado. El cable se puede sustituir únicamente por otro de iguales características con cable de puesta a tierra de color amarillo/verde.
-  La placa de datos proporciona información técnica importante, que es indispensable en caso de solicitud de intervenciones de mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, no la quite, dañe o modifique. El equipo solo debe ser utilizado por personal debidamente capacitado en su uso. Para evitar el riesgo de accidentes o daños en el equipo, también es esencial que el personal reciba regularmente instrucciones de seguridad.
-  El equipo debe colocarse en una habitación con ventilación adecuada para evitar la acumulación excesiva de sustancias nocivas para la salud en el aire de la habitación donde está instalado.
-  Durante el funcionamiento, es necesario prestar atención a las áreas calientes de la superficie externa del equipo que, en condiciones de funcionamiento, pueden incluso superar los 60 °C.
-  El uso de protectores auditivos por parte del usuario no es necesario ya que el nivel de presión acústica del horno es inferior a 70 dB (A).
-  En caso de falla o mal funcionamiento, el equipo debe estar desactivado; Para cualquier reparación, comuníquese solo con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicite repuestos originales.
-  ¡PELIGRO DE QUEMADURAS! La extracción de las bandejas o parrillas del horno caliente debe hacerse protegiendo las manos con guantes especiales resistentes al calor.
-  **ATENCIÓN:** el suelo cerca del horno podría estar resbaladizo.
-  ¡ATENCIÓN! Preste especial atención a abrir la puerta durante y después de la cocción: peligro de quemadura debido al escape de vapores calientes.
-  ¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier limpieza o reemplazo de piezas, es

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 Fabbrikante.



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



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



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

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

Solo per apparecchiature a gas



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



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



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



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



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



Se si effettuano spostamenti dell'apparecchiatura stessa o di altre apparecchiature nelle immediate vicinanze accertarsi che il tubo del gas non venga inavvertitamente schiacciato, tirato, staccato o danneggiato dall'operazione eseguita.



Se si dovesse avvertire odore di gas:

necesario desconectar el equipo de la fuente de alimentación.



El operador solo debe realizar operaciones de limpieza ordinarias en el equipo. Para que el horno esté en perfectas condiciones de uso, es recomendable someterlo a un control anual por parte de una Centro de Asistencia Autorizado, por el Distribuidor o el Fabricante.



Las versiones de horno de gas cumplen con los requisitos esenciales del Reglamento GAR europeo (2016/426 CE).



El equipo cumple con los requisitos esenciales de la Directiva de Máquinas 2006/42/UE. El equipo cumple con los requisitos esenciales de la Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE.



El equipo cumple con el requisito esencial de la Directiva de baja tensión 2014/35/UE.

presión del agua de entrada:	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
------------------------------	----------------------------

Solo para equipos de gas



Las aberturas de ventilación y la chimenea de evacuación trasera del horno no deben estar obstruidas por objetos o paredes.



Durante el uso del horno, la campana extractora de humos debe estar siempre encendida.



El equipo debe estar situado lejos de corrientes de aire o viento - ¡peligro de incendio!



Asegúrese de que las aberturas de ventilación y la parte inferior del horno estén limpias y libres de obstrucciones (como objetos colocados cerca o debajo del horno).



Asegúrese de que el local de instalación tenga una ventilación adecuada. Asegúrese de que haya una renovación continua de aire desde el exterior para garantizar una combustión adecuada e impedir la formación de sustancias volátiles perjudiciales para la salud (¡peligro de asfixia!)



Si se mueve el equipo o cualquier otro aparato situado en sus inmediaciones, asegúrese de que el tubo del gas no

- 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.



se aplaste, tense, desconecte o dañe inadvertidamente durante la operación realizada.

Si se percibiese olor a gas:

- interrumpa inmediatamente la alimentación del gas;
- ventile inmediatamente el local;
- no toque ningún interruptor eléctrico y no provoque chispas o llamas libres;
- use un teléfono externo para ponerse en contacto con la empresa distribuidora del gas

A2. Spiegazione pittogrammi

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



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



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



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni

A2. Explicaciones de los pictogramas

Las instrucciones de instalación son válidas para todos los modelos salvo indicación contraria por los siguientes pictogramas:



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situaciones peligrosas que puedan causar lesiones o muerte.



¡Peligro! Superficies calientes, peligro de quemaduras y daños por contacto a objetos sensibles al calor (5041 - IEC 60417)



Consejos e información útil



Símbolo de puesta a tierra



Símbolo de equipotencial



Lea el manual de instrucciones

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.

La empresa fabricante se reserva el derecho de llevar a cabo, en cualquier momento y sin previo aviso, modificaciones que puedan mejorar los equipos o los accesorios. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual sin la autorización del fabricante. Las medidas proporcionadas son indicativas y no vinculantes. En caso de contradicciones, el idioma de redacción original del manual es el italiano. El fabricante no se hace responsable de posibles errores de traducción/interpretación.

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)

ÍNDICE SECCIÓN B

pág. 12	B1. Consejos de cocción y seguridad
pág. 14	B2. Interrupción de la alimentación durante una cocción
pág. 14	B3. Colocación de los alimentos en las bandejas
pág. 15	B4. Qué son las fases de cocción (pasos)
pág. 16	B5. Restablecimiento en caso de alarma por falta de gas (solo para modelos alimentados con gas)
pág. 19	B6. Tipos de cocción
pág. 20	B7. Cómo usar la sonda de penetración (opcional)

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.

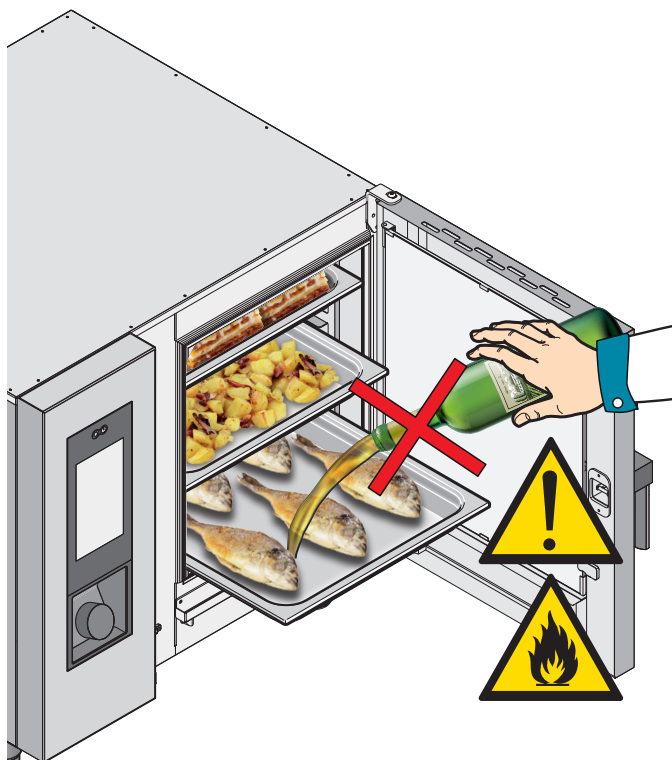
B1. Consejos de cocción y seguridad

A continuación, se ofrecen algunos consejos y conceptos que, junto con su experiencia, le permitirán sacar un elevado rendimiento de su equipo y garantizarán la máxima seguridad de uso:

- **1** ▶ no utilice durante la cocción alimentos o líquidos fácilmente inflamables (como alcohol);
- **2** ▶ durante la cocción y hasta que se enfríen, **tenga cuidado para no tocar las partes externas** e internas del horno, ya que pueden estar muy calientes (temperatura mayor de 60 °C / 140 °F);
- **3** ▶ **está terminantemente prohibido apoyar cualquier tipo de bandeja, recipiente caliente/frío u otros tipos de objetos encima del horno, aunque esté apagado.** NO acerque al equipo objetos combustibles, potencialmente explosivos o sensibles al calor (como objetos decorativos de plástico, mecheros, etc.); NO acerque al equipo objetos potencialmente explosivos (como bombonas de gas o envases a presión), peligro de deflagración. **No introduzca ningún objeto (como manuales, guantes de cocina, etc.) entre el horno y la superficie de apoyo**, para no obstruir los ventiladores de aireación situados en la parte inferior del horno;
- durante la cocción, **abra la puerta lo menos posible;**
- durante las operaciones de introducción o extracción de las bandejas, **tenga cuidado para no dañar la pantalla táctil;**
- en caso de cocción a la parrilla de alimentos especialmente grasos (por ejemplo, aves), introduzca una bandeja en el fondo de la cámara de cocción para recoger la grasa;
- **la cocción tiene lugar solo con la puerta cerrada**, por motivos de seguridad. Cuando se abre la puerta durante una cocción, el horno se detiene temporalmente y lo indica con un mensaje en la pantalla. Para reanudar la cocción solo hay que cerrar la puerta;
- si, después de una cocción a temperaturas elevadas, se necesitan bajas temperaturas, se puede utilizar la función **▶ Enfriamiento de la cámara p. 42** que enfría rápidamente la cámara de cocción, poniéndola a la temperatura deseada.



Durante los primeros usos del equipo, debido a la evaporación de la humedad de los materiales aislantes, se desprenderán humos y olores desagradables, que desaparecerán gradualmente con los siguientes ciclos de funcionamiento.

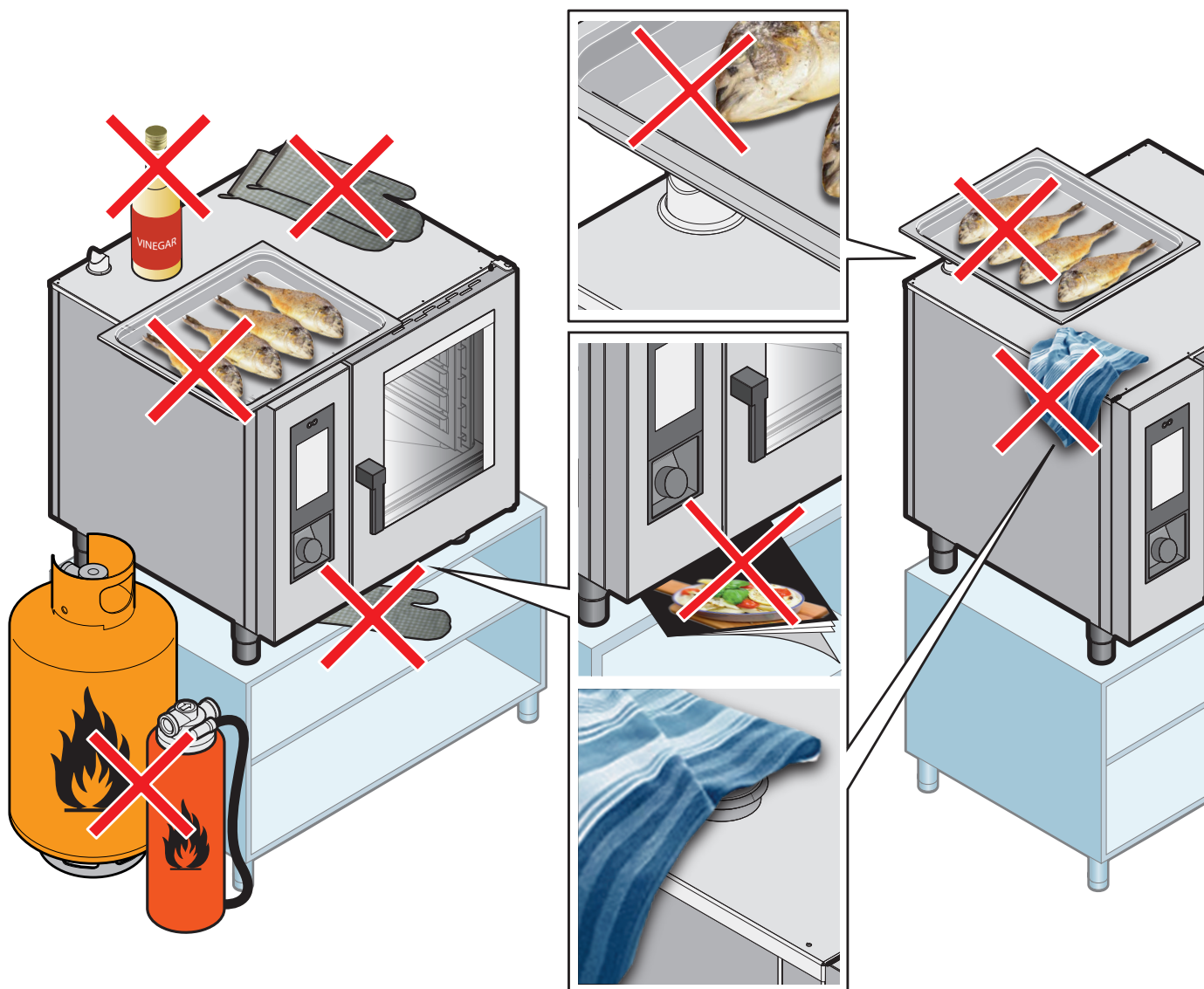


1



2

3



ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

B2. Mancanza di alimentazione durante una cottura

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

In quel caso, se l'interruzione:

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

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

B3. Sistemare il cibo nelle teglie

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

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

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

B2. Interrupción de la alimentación durante una cocción

Podría ocurrir que, durante una cocción, se interrumpa la alimentación eléctrica del horno, por ejemplo, debido a un apagón o al disparo del interruptor diferencial (cortacircuitos).

En tal caso, si la interrupción:

- **dura menos de dos minutos**, al restablecerse la alimentación, la cocción se reanuda automáticamente desde el punto en el que se había interrumpido, sin dar ninguna indicación y sin necesidad de intervención alguna por parte del usuario;
- **dura más de dos minutos**, al restablecerse la alimentación, aparece una indicación de la interrupción y se emite una señal acústica; pulsando el mando, la cocción se reanuda desde el punto en el que se había interrumpido.

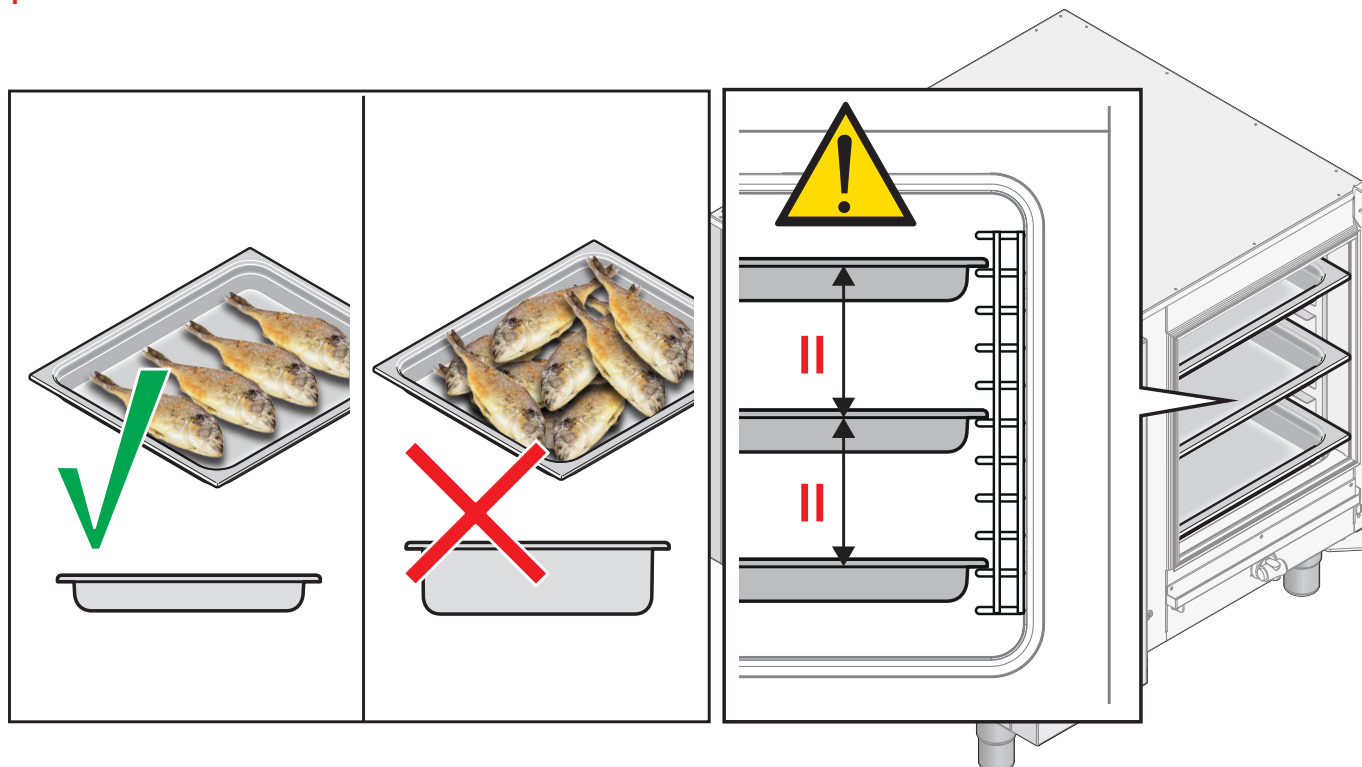
+ ¡Atención! Si la duración de cocción estaba configurada por tiempo, durante la interrupción se detiene la cuenta atrás de la cocción.
En este caso, será el usuario quien deba decidir, según su experiencia, si reduce los tiempos de cocción (el horno, aunque esté apagado, mantiene la temperatura durante bastante tiempo, así que los alimentos se siguen cocinando con el calor residual).

B3. Colocación de los alimentos en las bandejas

Si el equipo no se utiliza con la carga máxima, **distribuya uniformemente las bandejas** por todos los niveles de la cámara **sin sobrecargarla** para garantizar una buena circulación del aire entre ellas: esto mejorará los resultados y acortará los tiempos de cocción; Utilice **bandejas con bordes bajos** y distribuya los alimentos uniformemente en una sola capa.

+ Para optimizar las prestaciones, el fabricante recomienda el uso de sus bandejas de cocción.

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. Qué son las fases de cocción (pasos)

Después de ajustar todos los parámetros de la fase 1, se pueden configurar más fases de cocción, si es necesario.
Una cocción puede estar formada por un mínimo de **1 fase de cocción** o, para lograr mejores resultados, hasta un máximo de **9 fases de cocción**.

- Las fases pueden:
- **ser de cocción**, cada una de ellas caracterizada por **tipos de cocción** (p. ej., algunas fases se pueden configurar con cocción al vapor, otras con cocción mixta y otras como conservación) y **parámetros distintos** (p. ej., algunas fases se pueden configurar con duración por tiempo y otras con sonda de penetración);

No es necesario utilizar todas las fases; por ejemplo, se pueden utilizar solo dos o tres.

 Después de sacar los alimentos de la cámara del horno, su temperatura interna todavía seguirá subiendo unos grados aunque no se les suministre más calor.

Esempio: cottura di un pollo arrosto
Ejemplo: cocción de un pollo asado

1 STEP 1/5 Preriscaldamento Precalentamiento	2 STEP 2/5 Rosolatura Dorado	3 STEP 3/5 Cottura interna Cocción por dentro	4 STEP 5/5 Mantenimento Conservación
temperatura: 160°C	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
temperatura: 160 °C	tipo: convección duración: 10 minutos temperatura: 230°C velocidad de los ventiladores: 5 estado de la chimenea: cerrada	tipo: combinada duración: 80 °C en el centro temperatura: 190°C velocidad de los ventiladores: 2 humedad al 70 %	tipo: conservación duración: infinita temperatura: 70°C velocidad de los ventiladores: 5 estado de la chimenea: cerrada

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

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

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

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

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

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

B5. Restablecimiento en caso de alarma por falta de gas (solo para modelos alimentados con gas)

Después de tres intentos fallidos de encendido del quemador, aparece una pantalla de alarma.

- 5 ► Cuando aparezca la pantalla, para restablecer el horno solo hay que pulsar el mando encoder durante un segundo.

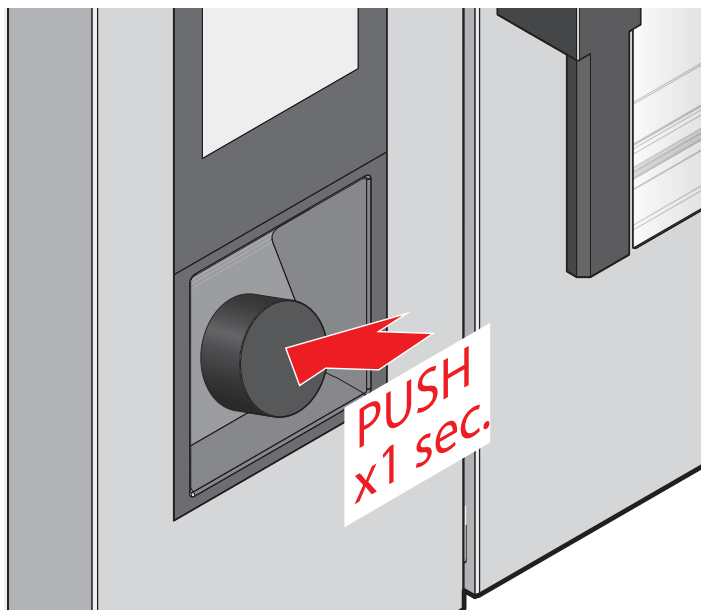
Después del restablecimiento, el equipo hará otros tres intentos de encendido; si se sigue detectando la falta de gas, volverá a aparecer la pantalla de alarma.

En este caso, compruebe que la llave de paso del gas, línea arriba del horno, esté abierta y activa.

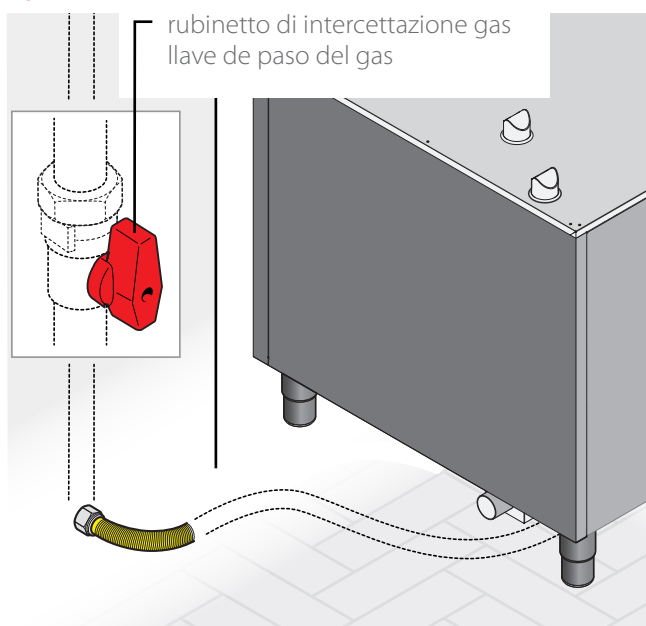
Si estos intentos no tienen éxito, póngase en contacto con un centro de asistencia especializado.



5



6



ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

B6. Tipi di cottura

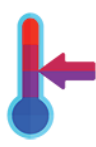
Il forno permette di cuocere in cinque modi diversi:

- 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 delle resistenze , 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 100°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. Tipos de cocción

El horno permite cocinar de cinco formas distintas:

- cocción por convección;
- cocción combinada o mixta;
- cocción al vapor;
- ahumado;
- conservación.

conviene seleccionar la más adecuada para el alimento que se va a cocinar, según la experiencia personal.

+ Para cocinar a la perfección algunos tipos de alimentos, se deben utilizar varios tipos de cocción en secuencia. Para ello resultan sumamente útiles las fases de cocción; en la pág. **15** se ofrece un ejemplo.

tipo de cocción	intervalo de temperatura	inyección de humedad	extracción de humedad	usos
 Cocciones por convección La cocción por convección utiliza el calor seco de las resistencias , propagado por los ventiladores de velocidad variable para garantizar una cocción rápida y uniforme.	de 50 °C a 300°C	manual, pulsando el botón 	chimenea abierta o cerrada	- cocción de pastelería seca - cocción de productos congelados - dorado exterior de los alimentos - asado a la parrilla de los alimentos
 Cocciones mixtas (combinadas) Los alimentos se cocinan con un porcentaje de humedad definido por el usuario . La ventilación, dentro de la cámara de cocción, garantiza una cocción rápida y uniforme.	de 50 °C a 270°C	ajustable del 0 % al 100 %,	el horno controla de forma autónoma la apertura/cierre del respiradero de la chimenea	- cocción de todos aquellos alimentos que deben quedar tiernos por dentro (como aves) - fermentación
 Cocciones al vapor Los alimentos se cocinan gracias a la potencia del vapor , distribuido uniformemente por los ventiladores de velocidad variable.	de 100 °C a 120 °C	humedad fija al 100 %, no modificable	respiradero de la chimenea siempre cerrado	- cocción al vacío (sous-vide) - cocción de alimentos delicados - cocción de cremas y salsas - pasteurización - regeneración - fermentación
 Ahumado Permite configurar una cocción idónea para el uso del accesorio externo para ahumar (opcional).	de 10°C a 200°C	no se puede inyectar humedad	chimenea abierta o cerrada	- cocción de carnes
 Conservación mantiene en temperatura el alimento cocinado durante un tiempo ajustable o infinito	de 50 °C a 120 °C	ajustable del 0 % al 100 %,	respiradero de la chimenea siempre cerrado	- conservación de los alimentos ya cocinados

ASISTENZA
ASISTENZA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

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

- ⚠ Al termine della cottura, prestare attenzione a togliere la sonda al cuore prima di estrarre la teglia dal forno.
- ⚠ La sonda al cuore è molto appuntita e, dopo la cottura, raggiunge temperature elevate!!!
- ⚠ Non tirare la sonda dal filo per estrarla!
- ⚠ Non infilare la sonda calda in alimenti surgelati: pericolo di shock termico con conseguente rottura della stessa!

B7. Cómo usar la sonda de penetración (opcional)

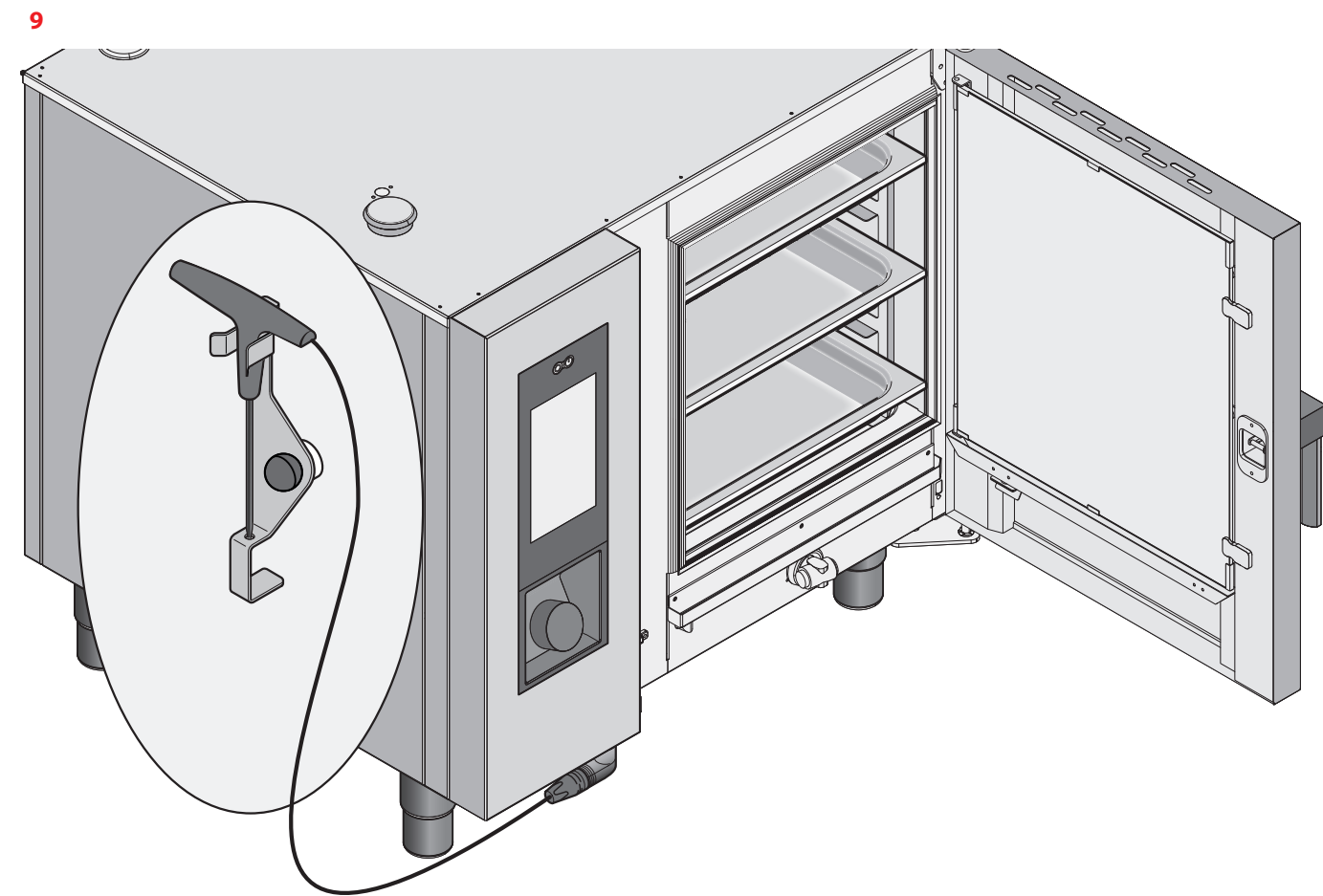
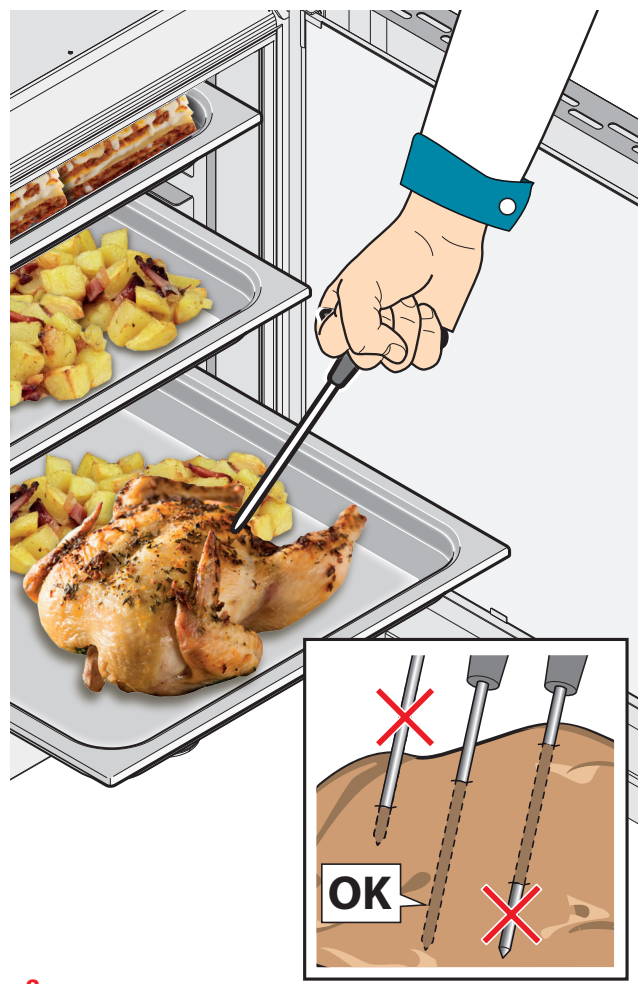
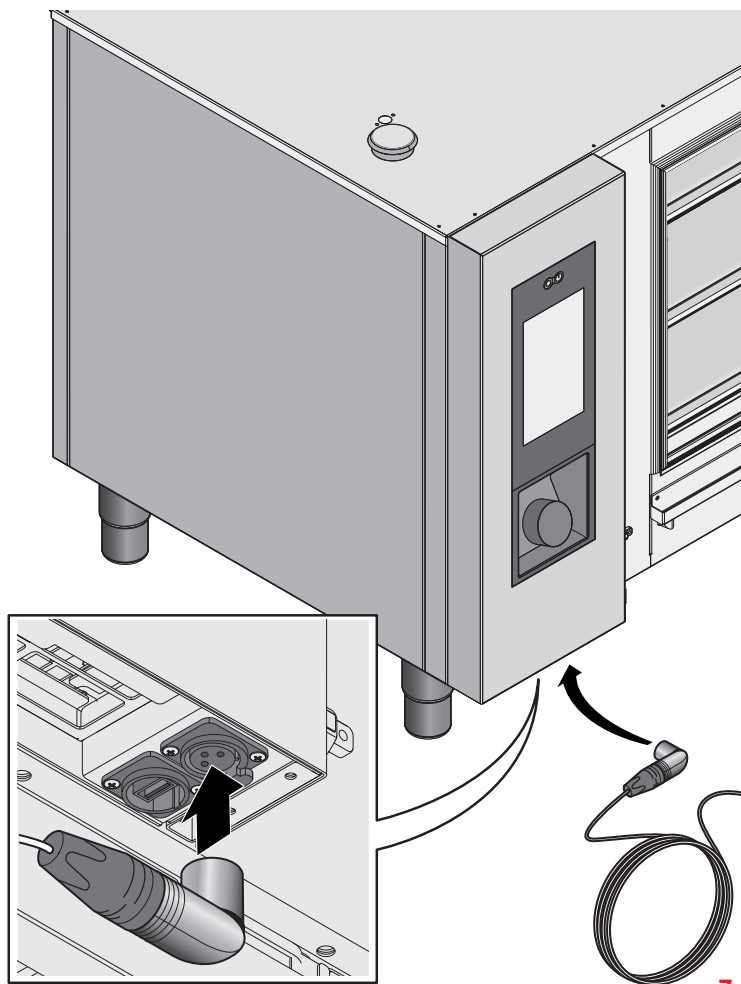
El equipo incluye una sonda de penetración, que se clava profundamente en el alimento que se va a cocinar. Cuando la sonda alcanza la temperatura definida por el usuario, significa que el alimento está hecho tanto por fuera como por dentro (en el centro), de manera que termina la cocción.

- 7 ► Para usar la sonda central, es necesario insertar el conector en la toma apropiada ubicada debajo del tablero (hornos apoyados) o en el lado interno del tablero (hornos con carro) y quitar la cubierta roja de goma de la punta.
- 8 ► La punta de la sonda de penetración se debe clavar profundamente en el alimento que va a cocinar, asegurándose de que no sobresalga. No la clave en puntos con mucha grasa y cerca de los huesos (la cocción podría terminar antes de tiempo).
- 9 ► Si no se va a utilizar, guarde la sonda en el **soporte con imán** que se debe colocar en el lado izquierdo del horno (solo en los hornos apoyados).

- ⚠ Al finalizar la cocción, asegúrese de extraer la sonda de penetración antes de sacar la bandeja del horno.
- ⚠ ¡¡¡La sonda de penetración es muy puntiaguda y, después de la cocción, alcanza temperaturas elevadas!!!
- ⚠ ¡No tire de la sonda por el cable para extraerla!
- ⚠ No clave la sonda en alimentos congelados: ¡peligro de choque térmico con consiguiente rotura de la sonda!

pietanze	temperatura al cuore consigliata
Filetto di manzo	53-58°C
Manzo (costate, entrecote, 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

alimentos	temperatura en el centro recomendada
Filete de ternera	53-58°C
Ternera (chuletones, entrecots, bistecs)	de 50 °C a 55 °C: poco hecho de 55 °C a 65 °C: a medio hacer de 66 °C a 70 °C: bien hecho
Filete de cerdo	58-64°C
Ternera asada	72-75°C
Jarrete de cerdo/costillas	80-85°C
Lechón asado	68-75°C
Lomo de cordero	58-65°C
Pollo - Pavo (enteros)	85-87°C
Salmón (rodajas)	58-65°C



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

ÍNDICE SECCIÓN C

pág. 22	C1. Cómo encender el horno y navegar
pág. 24	C2. Ajustes iniciales
pág. 26	C3. Empezar a cocinar
pág. 28	C4. Cocciones manuales
pág. 44	C5. Cocciones automáticas
pág. 52	C6. One Touch
pág. 54	C7. Exportación/importación de recetas y archivos de registro a/desde una memoria USB

C1. Come accendere il forno e come navigare

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

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

- 10** ▶ La navigazione del pannello si effettua toccando con le mani asciutte e pulite il grande schermo Touch Screen sulla sinistra.
- Quando c'è la necessità di impostare un valore, ad esempio una temperatura:
- a** **toccare il valore** che si intende cambiare;
 - b** **ruotare la manopola**: il valore inizierà ad aumentare se la manopola viene ruotata verso destra o a diminuire se la manopola viene ruotata verso sinistra;
 - c** **premere la manopola** per memorizzare il valore impostato o, in alternativa toccare il valore impostato.

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



riporta alla schermata principale



porta al menu dove è possibile:

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



permette di impostare una partenza ritardata



accende/spegne la luce in camera



fa ritornare alla finestra precedente

C1. Cómo encender el horno y navegar

10 ▶ El equipo que ha adquirido garantiza resultados de cocción excelentes, con una gran facilidad de uso.

Dos botones táctiles encienden y apagan la amplia **pantalla táctil**, que permite una navegación rápida e intuitiva, y el **mando encoder** de tipo jog dial permite ajustar rápidamente los parámetros de cocción.

- 10** ▶ La navegación por los menús se realiza tocando con las manos secas y limpias la gran pantalla táctil situada a la izquierda.
- Cuando se debe definir un valor, por ejemplo, de temperatura:
- a** **toque el valor** que desea cambiar;
 - b** **gire el mando**: el valor empezará a aumentar si se gira en sentido horario o a reducirse si se gira en sentido antihorario;
 - c** **presione la perilla** para almacenar el valor establecido o, alternativamente, toque el valor establecido.

Los símbolos que aparecen abajo de muchas pantallas tienen las siguientes funciones:



lleva a la pantalla principal



lleva al menú que permite:

- guardar o modificar una receta;
- seleccionar e iniciar un lavado;
- activar el enfriamiento de la cámara;
- acceder a ajustes de configuración (p. ej., idioma, hora, etc.)



permite programar un inicio diferido

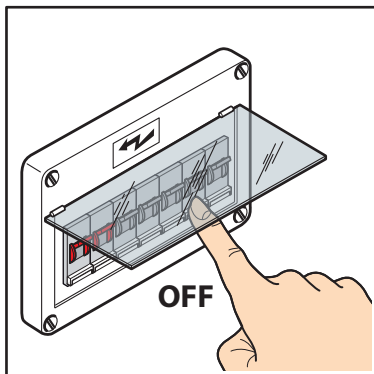
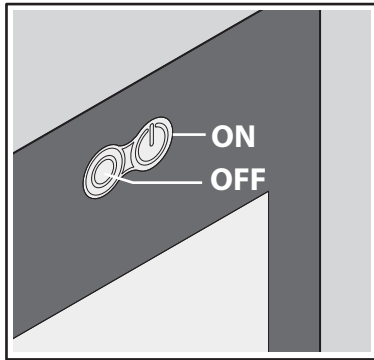


enciende/apaga la luz de la cámara



vuelve a la ventana anterior

10

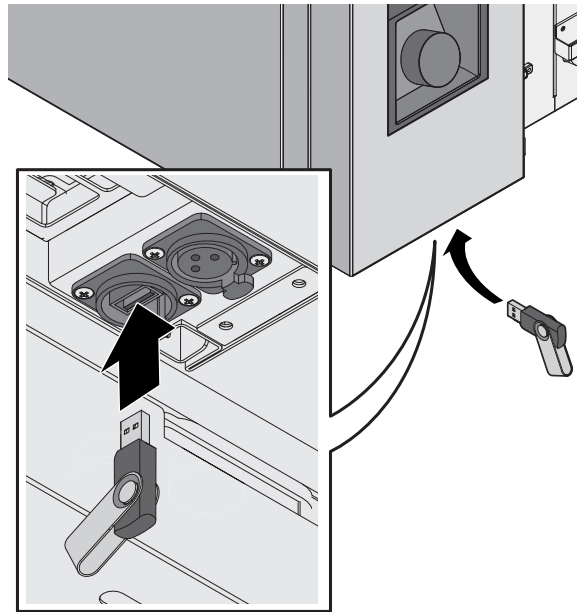


Questi tasti non tolgono alimentazione al forno ma accendono e spengono solamente il display.
Accensione display: tasto ON
Spegnimento display: tasto OFF
In caso di necessità il display rimarrà acceso visualizzando una schermata di "attesa raffreddamento vano tecnico" per spegnersi automaticamente una volta che il vano raggiunge una temperatura di circa 40°C.

Estos botones no cortan la alimentación del horno, solo encienden y apagan la pantalla.
Encendido de la pantalla: botón ON
Apagado de la pantalla: botón OFF
En caso de necesidad, la pantalla permanecerá encendida mostrando una pantalla de "espera de enfriamiento del compartimento técnico" y se apaga automáticamente una vez que el compartimento alcance una temperatura de aproximadamente 40°C.

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.

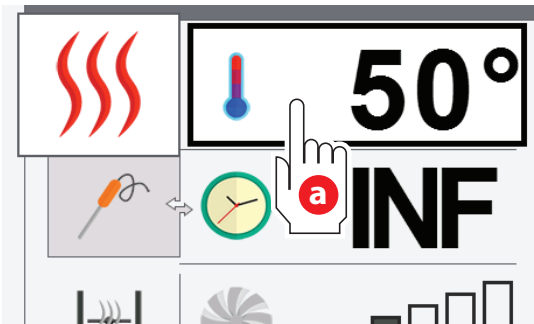
Para desalimentar el horno (por ejemplo, para llevar a cabo un mantenimiento extraordinario) es necesario desconectar la alimentación del horno y luego apagar el interruptor del panel eléctrico que lo controla.



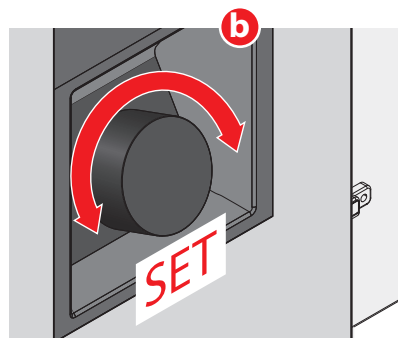
La presa USB permette di esportare/importare Log (liste) allarmi, ricette, cotture, lavaggi ed eseguire aggiornamenti del firmware (software).

La toma USB le permite exportar/importar Logs (listas) de alarmas, recetas, cocinados, lavados y realizar actualizaciones de firmware (software).

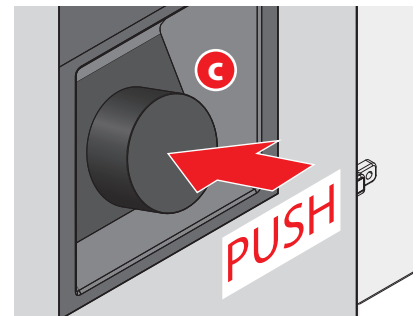
11



Display Touch Screen
Pantalla táctil

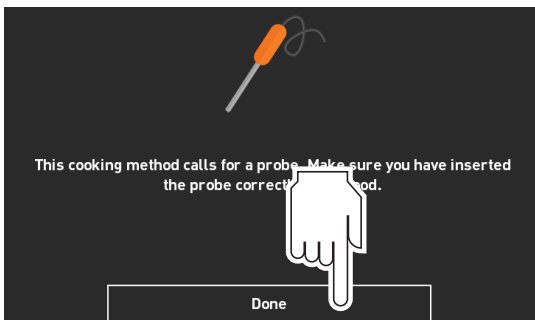


Manopola encoder jog/dial
Mando encoder jog dial

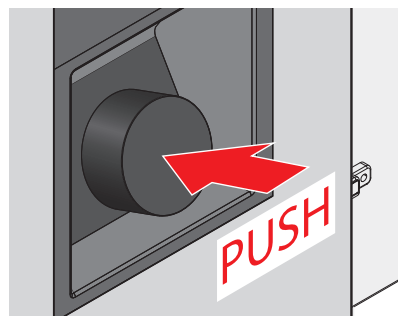


UTILIZZO
USO

12



Per eliminare un pop-up di segnalazione toccare un tasto (se presente) o premere la manopola
Para cerrar las ventanas emergentes de aviso, toque un botón (si lo hay) o pulse el mando



NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

C2. Settaggi iniziali



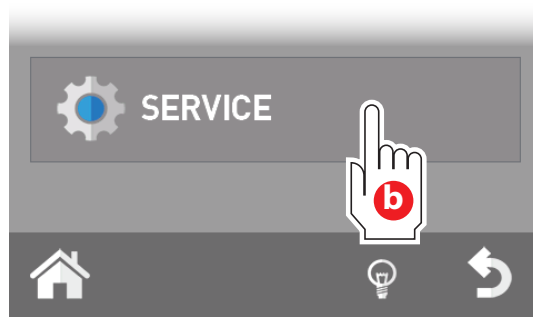
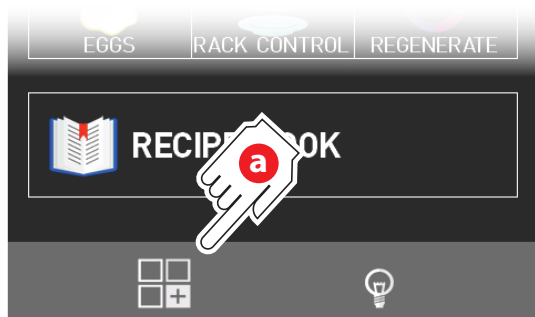
Prima di iniziare a cucinare è opportuno effettuare alcuni semplici settaggi iniziali, come impostare l'ora corretta e la lingua con la quale visualizzare i vari menu.

C2. Ajustes iniciales



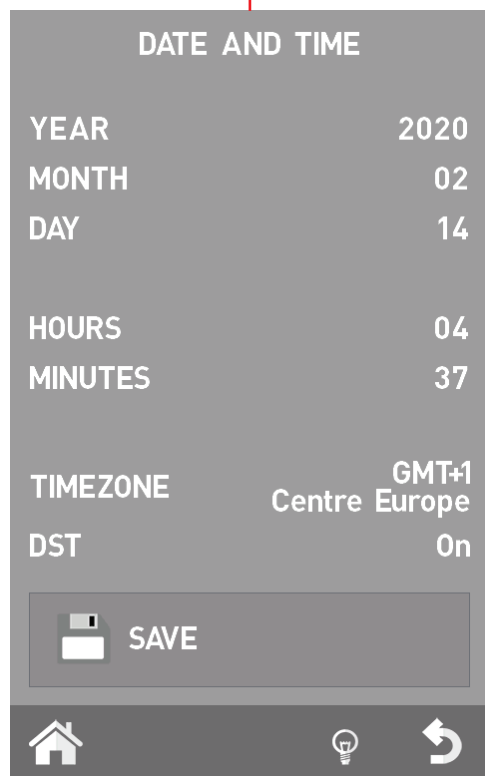
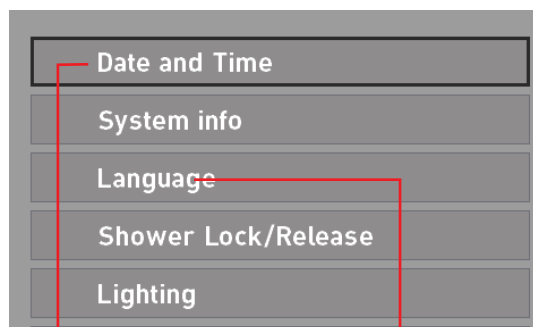
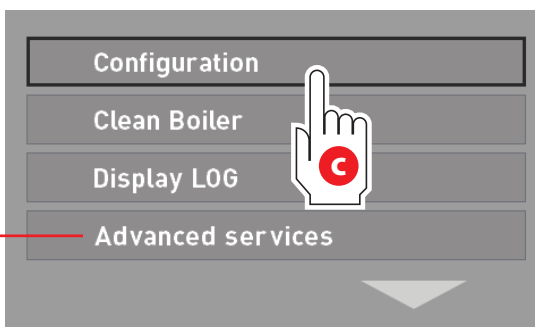
Antes de empezar a cocinar, conviene configurar una serie de sencillos ajustes iniciales, como la hora correcta y el idioma en el que aparecerán los menús.

13



Menu riservato al service, protetto da password

Menú reservado al servicio técnico, protegido por contraseña



*data e ora
fecha y hora*

*selezione lingua
selección de idioma*



DATA E ORA

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

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

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

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

Confermare tutte le impostazioni effettuate con "SALVA".

FECHA Y HORA

Toque el valor que desea cambiar y gire la perilla para establecer los valores deseados. Ajuste también el huso horario (TIME ZONE), seleccionando la zona geográfica en la que se encuentre (p. ej., para España: GMT + 1 Central Europe).

Es posible además decidir si el aparato debe cambiar la hora cuando se pase del horario de verano al de invierno y viceversa (DTS):

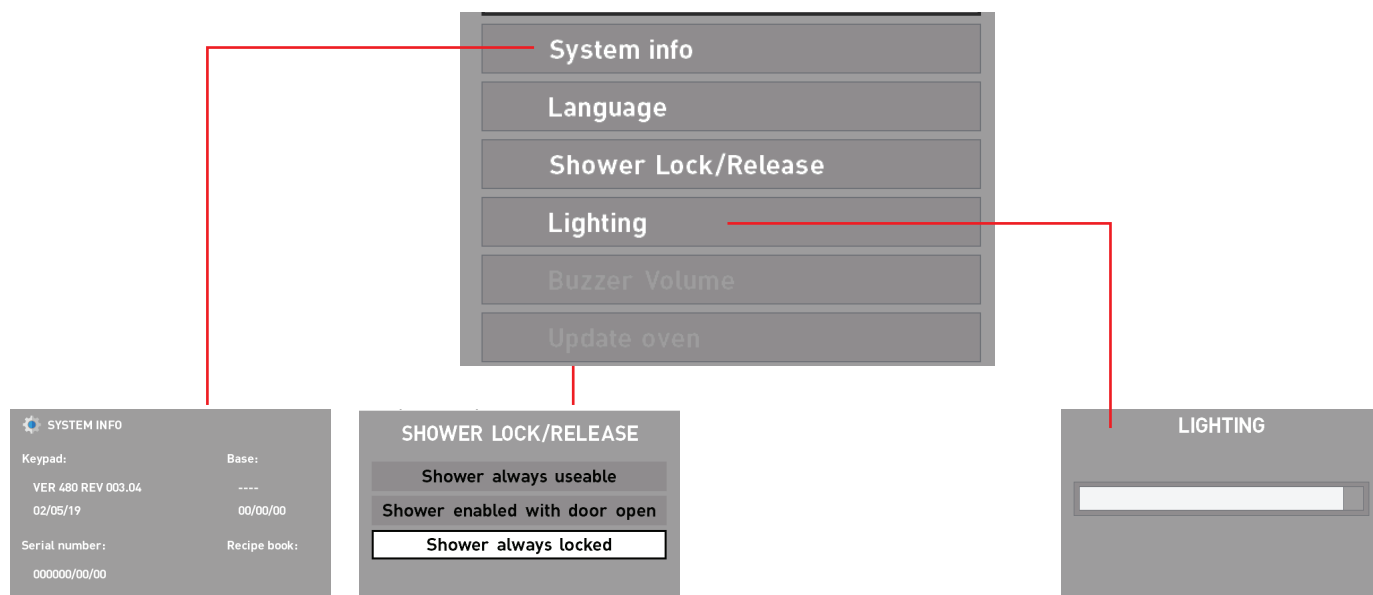
"ON": el horario se actualiza automáticamente.

"OFF": el horario se mantiene inalterado y, si es necesario, se debe cambiar manualmente.

Confirme todos los ajustes realizados con "SALVA".

Altre utili impostazioni

Otros ajustes útiles



Fornisce informazioni sul firmware installato

Ofrece información sobre el firmware instalado

blocca o sblocca l'utilizzo della doccia manuale

bloquear o desbloquear el uso de la ducha manual

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

Confermare con "Salva".

Ajusta el nivel de brillo de la pantalla (arrastrando la barra blanca hacia la derecha, aumenta).

Confirme con "Guardar".



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. Empezar a cocinar

En esta sección se explica paso a paso cómo sacar el máximo partido de su equipo.

En primer lugar, seleccione la modalidad de cocción y siga los pasos indicados en las páginas correspondientes:

MANUAL:

pág. 28

el usuario debe ajustar, según su propia experiencia, los parámetros de cocción deseados para una o varias fases:

- **tipo de cocción**
- **temperatura** en la cámara;
- **duración** de cocción;
- **velocidad de los** ventiladores;
- inyección/extracción de **humedad**.

Después de configurar una cocción, se recomienda guardarla asignándole un nombre y una categoría: de esta manera, será posible encontrarla rápidamente y reutilizarla todas las veces que se desee.

AUTOMÁTICO: pág. 44

un recetario disponible con recetas predefinidas o guardadas previamente por el usuario. Para facilitar la búsqueda de la receta deseada, están **clasificadas por tipo de cocción** (p. ej., al vapor, guisos, etc.) o **por categorías** (p. ej., pasta/arroz, carne, etc.).

El usuario solo tiene que introducir los alimentos a cocinar, elegir la receta preferida de las propuestas y comenzarla: El equipo cocinará la comida perfectamente de forma independiente.

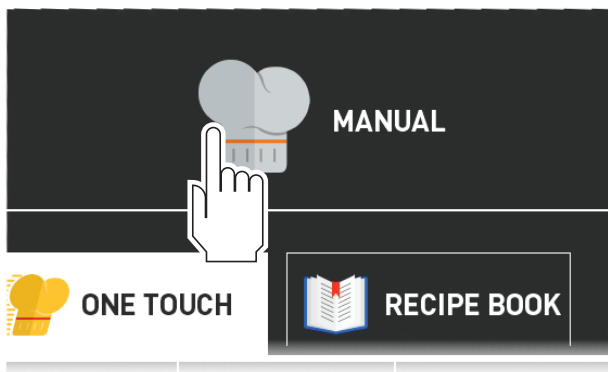
FUNCIONES ESPECIALES:

Enfriamiento de la cámara ► pág. 42

Cocción multinivel ► pág. 48

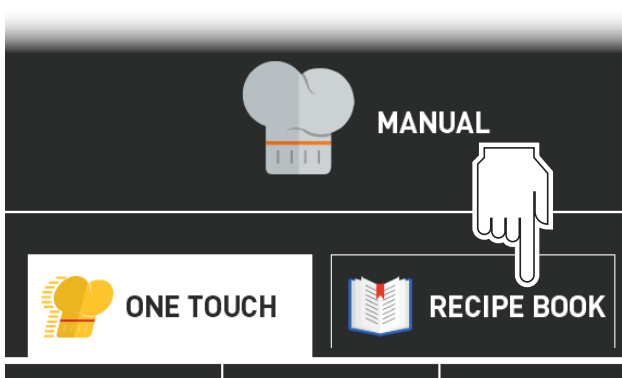
Inicio diferido ► pág. 42

14



selezione modalità manuale
selección de modalidad manual

15



selezione modalità automatica
selección de modalidad automática



ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

CONCETTI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

C4. Cotture manuali



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

Al termine delle impostazioni è possibile:

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

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

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

C4. Cocciones manuales



El usuario debe ajustar, según su propia experiencia, los parámetros de cocción deseados para una o varias fases de cocción:

Al terminar los ajustes, es posible:

- **inicie la receta sin guardarla:** los parámetros ingresados no se guardan en la memoria, pero aún es posible guardarlos al final de la cocción;
- **iniciar la receta después de guardarla:** de esta manera, será posible encontrarla rápidamente y reutilizarla todas las veces que se desee.

Por lo tanto, una cocción manual requiere estas intervenciones por parte del usuario:

▶ pág.29	1	ajuste de un precalentamiento manual (facultativo). El precalentamiento siempre debe realizarse con el horno vacío.
▶ pág.30	2	ajuste de parámetros de la FASE 1
	2a	selección del tipo de cocción: - convección - vapor - combinada
	2b	ajuste de la temperatura en la cámara
	2c	ajuste de la duración de la cocción (por tiempo o con sonda de penetración)
	2d	ajuste de la velocidad de los ventiladores
	2e	inyección/extracción de humedad (según el tipo de cocción seleccionado)
▶ pág.36	3	configuración de más FASES de cocción (opcional)
▶ pág.38	4	guardado de la receta (opcional)
▶ pág.40	5	inicio de la receta

1 Impostazione preriscaldamento

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

Cursore su:

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

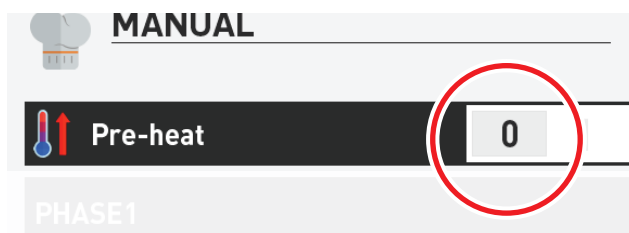
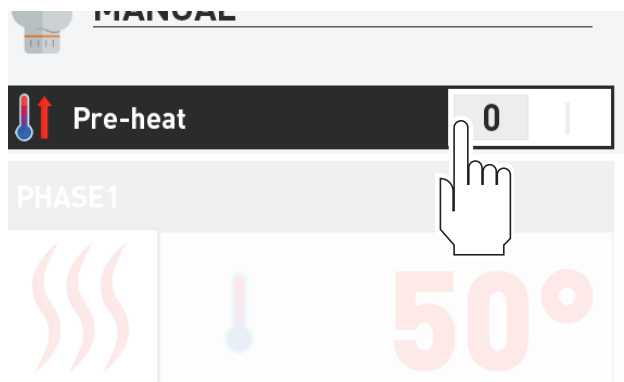
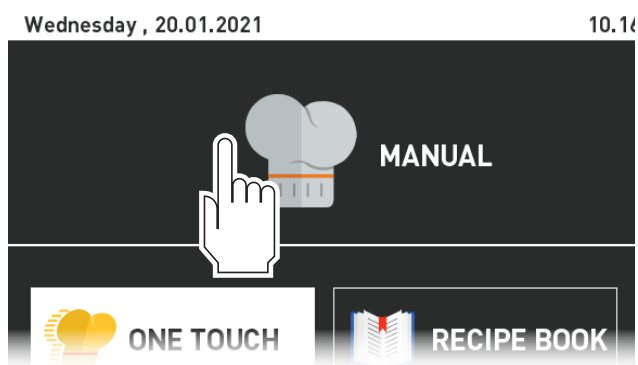
1 Configuración del precalentamiento

16 ► se **recomienda configurar siempre el precalentamiento** para obtener mejores resultados de cocción (excepto en preparaciones particulares que deben comenzar "en frío"), pero moviendo el cursor "0/1" de arriba a la derecha es posible deshabilitarlo.

Cursor en:

- **"0"**: no se realiza el precalentamiento, empieza inmediatamente la fase 1.
- **"1"**: se realiza un precalentamiento. El horno controla de manera completamente automática su **temperatura** según la definida por el usuario para la fase 1; cuando se alcanza este valor, el horno emite una señal acústica y aparece una ventana que indica que se pueden enhornar los alimentos. Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente la fase 1 según los parámetros ajustados.

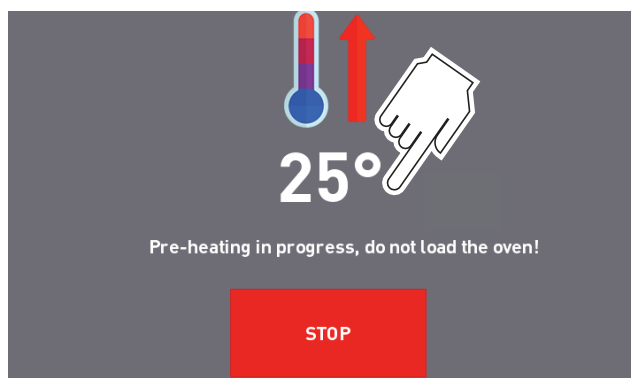
16



*preriscaldamento disattivo
precalentamiento desactivado*



*preriscaldamento attivo
precalentamiento activado*



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

La pantalla indica la temperatura actual en la cámara (que aumentará progresivamente) y avisa de que se está realizando un precalentamiento, así que es necesario esperar a que el horno alcance la temperatura prevista antes de hornear los alimentos.

Si es necesario, se puede modificar el valor, tocándolo y girando y pulsando el mando encoder.

2 Impostazione parametri fase 1

2a SCELTA DEL TIPO DI COTTURA

Il forno permette di cuocere in tre modi diversi:



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

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

2b IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

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

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

2 Ajuste de parámetros de la fase 1

2a SELECCIÓN DEL TIPO DE COCCIÓN

El horno permite cocinar de tres formas distintas:



- 17 ► conviene seleccionar la más adecuada para el alimento que se va a cocinar, según la experiencia personal (en el ejemplo, se ha seleccionado la cocción a convección).

► *¿Desea más información sobre los tipos de cocción?*
Consulte la pág. 19

2b AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Es fundamental seleccionar la temperatura de cocción correcta para obtener los mejores resultados.

- 18 ► Para ajustar la **temperatura** es necesario:
- a tocar el campo "temperatura";
 - b girar el mando hasta llegar al valor deseado c;
 - d pulsar el mando para memorizar el valor ajustado.

FUNZIONE AFFUMICATURA

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

Una volta avviata la cottura mediante il tasto "Start", prima dell'inizio della fase di affumicatura, il forno chiederà di inserire l'affumicatore; esso va posizionato sopra una teglia. Nella modalità affumicatura è possibile regolare la temperatura, il tempo, la ventilazione e la valvola di scarico umidità, si consiglia tuttavia di tenere quest'ultima chiusa per non far uscire il fumo dalla camera.

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

Nel primo caso impostare una temperatura tra 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.

FUNCIÓN AHUMADO

Para llevar a cabo una fase de fumar, se requiere el accesorio opcional "Smoker".

Una vez que ha comenzado a cocinar usando el botón "Start", antes del inicio de la fase de ahumado, el horno le pedirá que inserte el ahumador; debe colocarse en una bandeja para hornear.

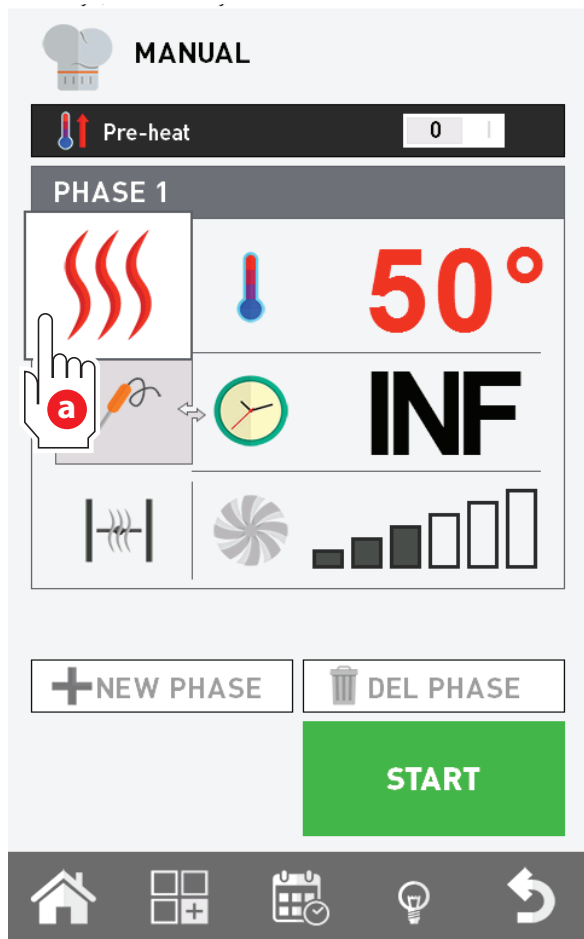
En el modo ahumado es posible ajustar la temperatura, el tiempo, la ventilación y la válvula de descarga de humedad, sin embargo, es aconsejable mantener esta última cerrada para no permitir que el humo escape de la cámara.

Se puede fumar tanto en frío como en caliente, según el tipo de producto y el resultado deseado.

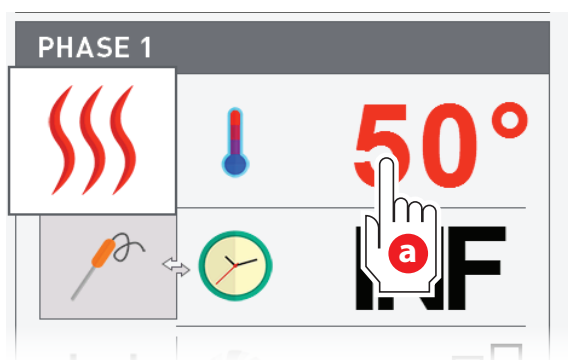
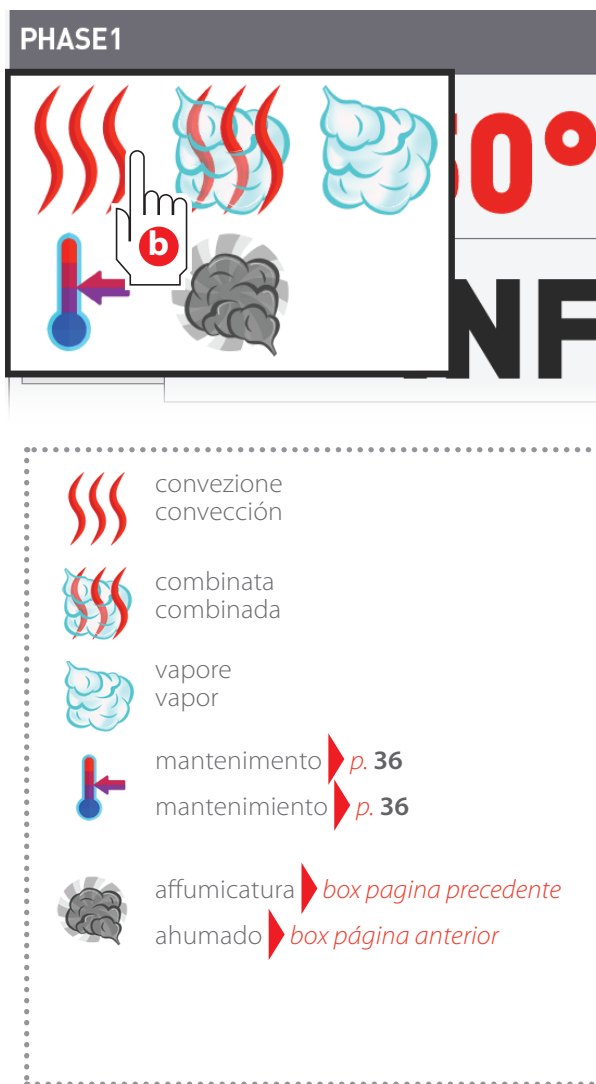
En el primer caso, ajuste una temperatura entre 10°C y 30°C. La temperatura mínima en la cámara del horno será similar a la temperatura ambiente. Es posible enfriar aún más la cámara insertando hielo en la cámara de cocción.

Al final de la fase de ahumado, el horno le pedirá que retire el ahumador; estos dos pasos deben ser confirmados por el operador, solo después de la confirmación el horno pasará a la siguiente fase.

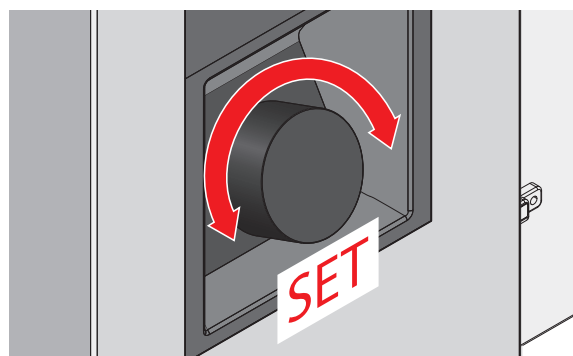
Para obtener más información sobre cómo conectar y usar el ahumador, consulte el manual de accesorios.



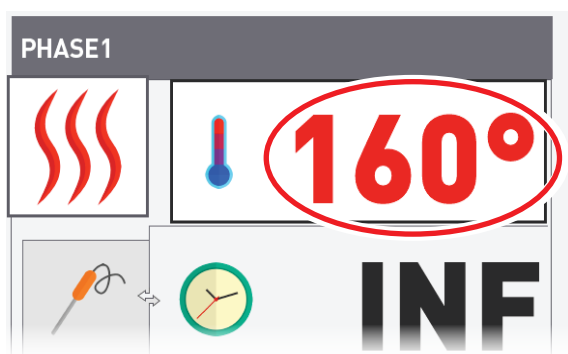
b



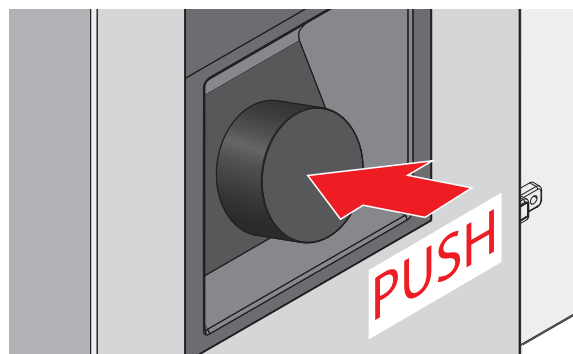
b



c



d



impostazione temperatura
ajuste de temperatura

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 **durata** è necessario:

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



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



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

2d VELOCITÀ DI ROTAZIONE DELLE VENTOLE

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

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



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

2c AJUSTE DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN

El final de la cocción se puede configurar de tres maneras:



programado: la cocción termina automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo establecido (rango: de 1 minuto a 10 horas);



con sonda de penetración: la cocción termina automáticamente cuando la temperatura registrada por la sonda de penetración alcanza el valor definido;

► *¿Desea más información sobre la sonda?*
Consulte la pág. 20



con DeltaT (Δt): la cocción termina automáticamente cuando la temperatura registrada por la sonda de penetración alcanza el valor definido. Durante la cocción, el horno **aumenta o reduce automáticamente** la temperatura de la cámara de cocción para mantener siempre constante el valor Delta T (Δt) definido por el usuario (p. ej., 30 °C). Este tipo de cocción resulta adecuado para asados de alimentos en piezas grandes que requieren una cocción lenta a baja temperatura, para mantenerse tiernos sin perder demasiado peso.

Por definición:

Delta T (Δt) = Temp. en la cámara - (menos) Temp. sonda de penetración

19 ► Para ajustar la **duración** es necesario:

- a** elegir entre ajustar la duración por tiempo, con sonda de penetración o con Delta T, tocando el símbolo correspondiente (en el ejemplo, se ha seleccionado el final de la cocción con la sonda de penetración).
- b** tocar el campo del valor para ajustar los minutos de cocción o la temperatura que debe alcanzar la sonda de penetración;
- c** girar el mando hasta llegar al valor deseado;
- e** pulsar el mando para memorizar el valor ajustado.



Si desea que el horno funcione de manera ininterrumpida, toque el campo "tiempo" y gire el mando en sentido antihorario hasta que la pantalla muestre "INF".



Si desea utilizar la función **DeltaT**, es necesario ajustar tanto la temperatura de la sonda de penetración como la del DeltaT.

2d VELOCIDAD DE GIRO DE LOS VENTILADORES

20 ► Para ajustar la **velocidad de los ventiladores** es necesario:

- a** tocar el campo "ventiladores";
- b** girar el mando hasta llegar al valor deseado;
- d** pulsar el mando para memorizar el valor ajustado.

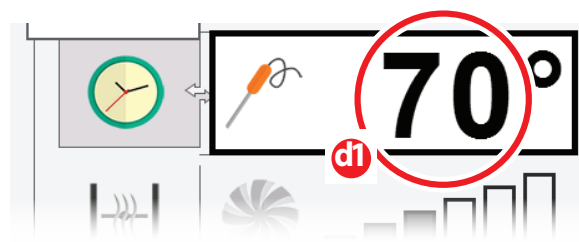
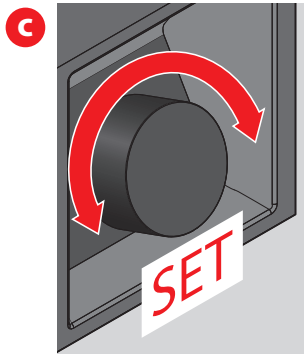
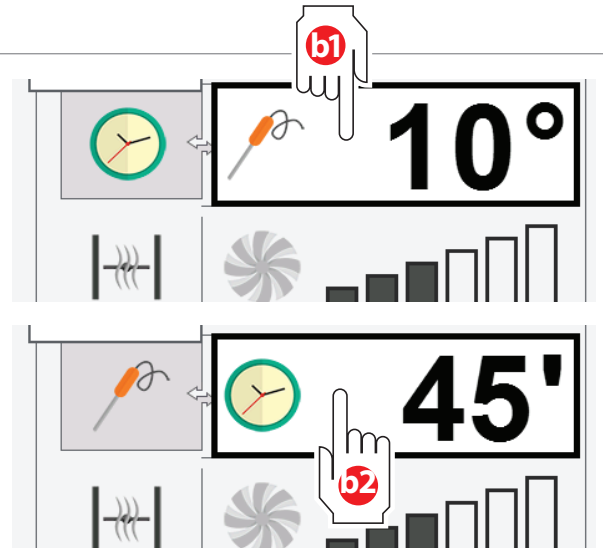
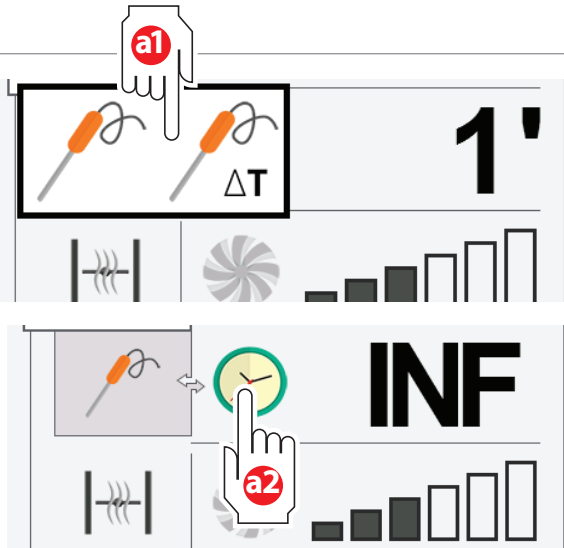


Para mejorar los resultados de cocción, los ventiladores invierten periódicamente su sentido de giro. El horno controla de forma autónoma la inversión según la duración de cocción ajustada, sin necesidad de configurar nada.

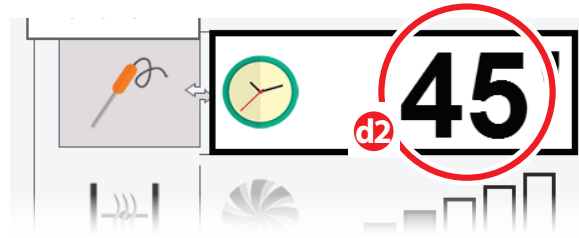
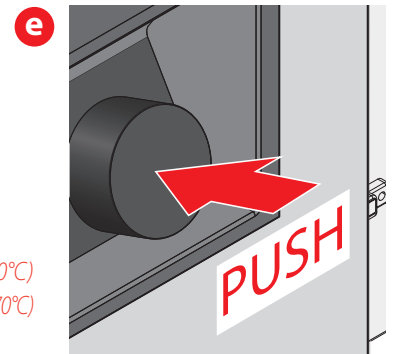
impostazione DURATA **ajuste de la DURACIÓN**

con sonda cuore
con sonda de penetración

a tempo
con temporizador

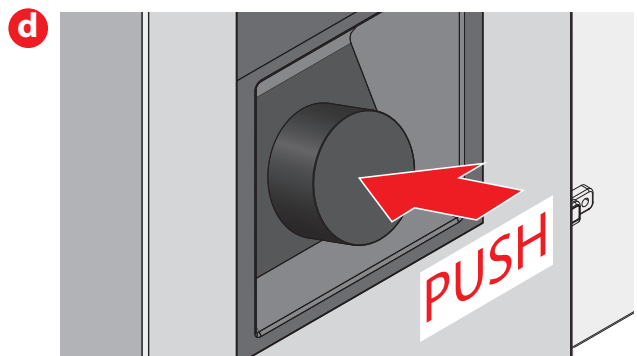
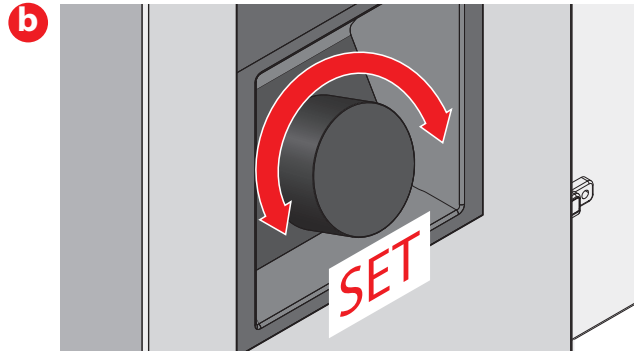
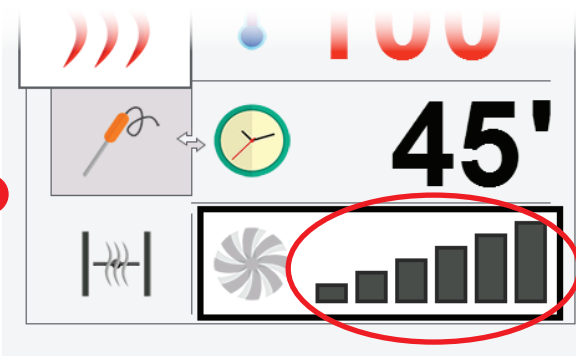
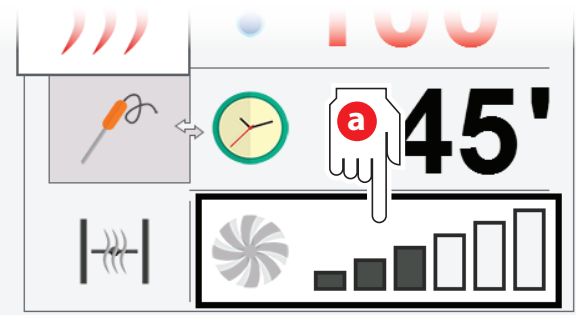


La cottura termina quando la sonda rileva la temperatura impostata (es. 70°C)
La cocción finaliza cuando la sonda detecta la temperatura establecida (por ejemplo, 70°C)



La cottura termina dopo 45 minuti (esempio)
La cocción finaliza a los 45 minutos (ejemplo)

impostazione VEL. VENTOLE **ajuste VEL. VENTILADORES**



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

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

Toccare il campo "umidità | %".

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

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

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

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



vapore secco



vapore bagnato

2e REGULACIÓN DE LA HUMEDAD

Para la cocción de determinados alimentos, conviene que el ambiente interno de la cámara tenga una alta humedad. Por el contrario, para otros resulta útil extraer la humedad sobrante. Las posibilidades de intervención dependen del tipo de cocción seleccionado por el usuario:

Tipo de cocción	Inyección de humedad	Extracción de humedad
 convección:	manual, pulsando el botón 	 chimenea cerrada  chimenea abierta
	 0% ajustable del 0 % al 100 %	el horno controla de forma autónoma la apertura/cierre del respiradero de la chimenea
 vapor	 vapor seco  vapor mojado	respiradero de la chimenea siempre cerrado

21 ▶ Para ajustar la extracción o la inyección de humedad, es necesario:

Tocar el campo "humedad | %".

En las **cocciones de convección** se puede solo escoger si abrir o no la chimenea.

En las **cocciones combinadas** también se debe establecer el valor de la humedad suministrada; en este caso:

- girar el mando hasta llegar al valor deseado;
- pulsar el mando para memorizar el valor ajustado.

En las **cocciones al vapor** se puede regular el nivel de saturación del vapor mediante el ajuste:

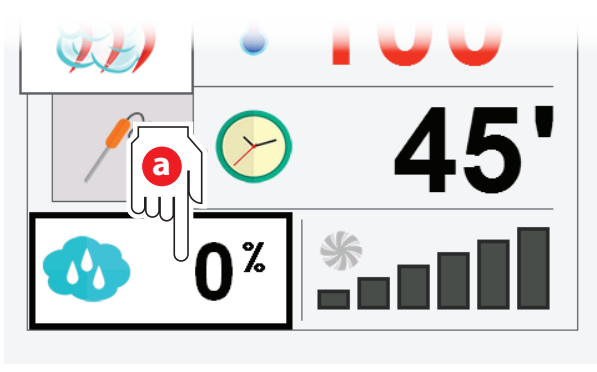


vapor seco

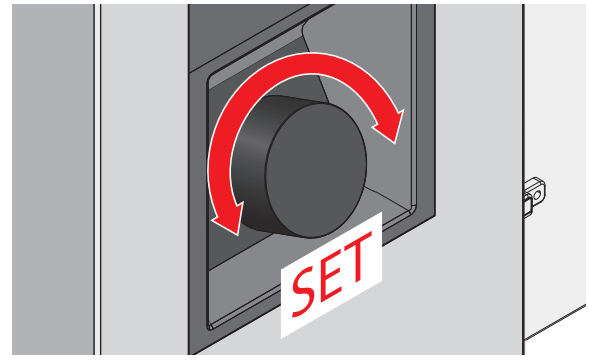


vapor mojado

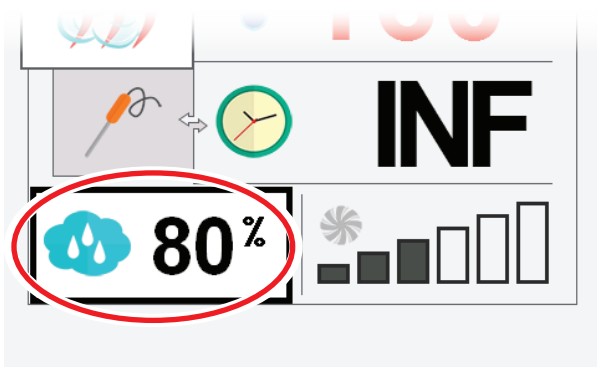
impostazione UMIDITÀ
ajuste HUMEDAD



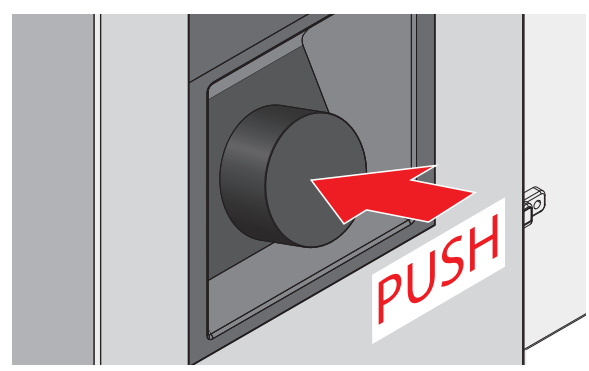
b



c



d



esempio di regolazione umidità all'80% in una cottura combinata
ejemplo de ajuste de humedad al 80 % en una cocción combinada



ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

ATTENZIONE
ATENCIÓN

3 Impostazione ulteriori fasi di cottura (facoltativo)

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

Le fasi possono:

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

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

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

3a IMPOSTARE NUOVE FASI DI COTTURA

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

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

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

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

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



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

3b IMPOSTARE UNA FASE DI MANTENIMENTO

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

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



La fase di mantenimento solitamente è l'ultima impostata 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 Configuración de más fases de cocción (opcional)

Después de ajustar todos los parámetros de la fase 1, se pueden configurar más fases de cocción, si es necesario. Una cocción puede estar formada por un mínimo de **1 fase de cocción** o hasta un máximo de **9 fases de cocción**.

Las fases pueden:

- **ser de cocción**, cada una de ellas caracterizada por **tipos de cocción** (p. ej., algunas fases se pueden configurar con cocción al vapor y otras con cocción mixta) y **parámetros distintos** (p. ej., algunas fases se pueden configurar con duración por tiempo y otras con sonda de penetración);
- **ser de conservación**, para mantener calientes los alimentos ya cocinados;
- **contener solo mensajes de texto** (p. ej. "comprobar la cocción" o "añadir la panceta").

No es necesario utilizar todas las fases; por ejemplo, se pueden utilizar solo dos o tres.

▶ ¿Desea más información sobre las fases de cocción?
Consulte la pág. 15

3a AJUSTE DE NUEVAS FASES DE COCCIÓN

22 ▶ Para **configurar otras fases de cocción**, es necesario:

- a tocar el campo "+ nueva fase";
- b configurar la nueva fase de la manera explicada para la fase 1 en las páginas anteriores.

23 ▶ Al final del ajuste usando las flechas  es posible desplazarse por todas las fases creadas y eventualmente cambiar, siempre de la misma manera, cualquier parámetro de la fase mostrada.

24 ▶ Para **eliminar una fase**, es necesario:

- a visualizar la fase a eliminar moviéndose con las flechas ;
- b tocar el campo "elim. fase": la fase será eliminada de la lista.



Si la primera fase está puesta en INF, el horno funciona de forma ininterrumpida, así que no se pueden configurar fases posteriores a la primera.

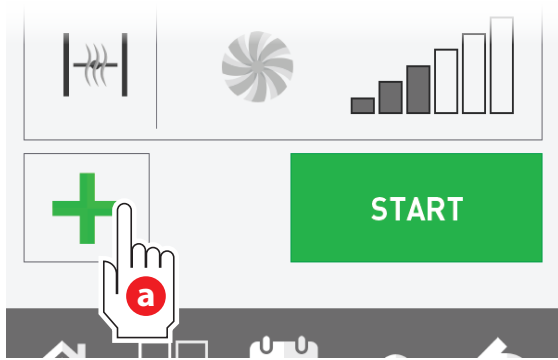
3b AJUSTE DE UNA FASE DE MANTENIMIENTO

25 ▶ Para **ajustar una fase de mantenimiento**:

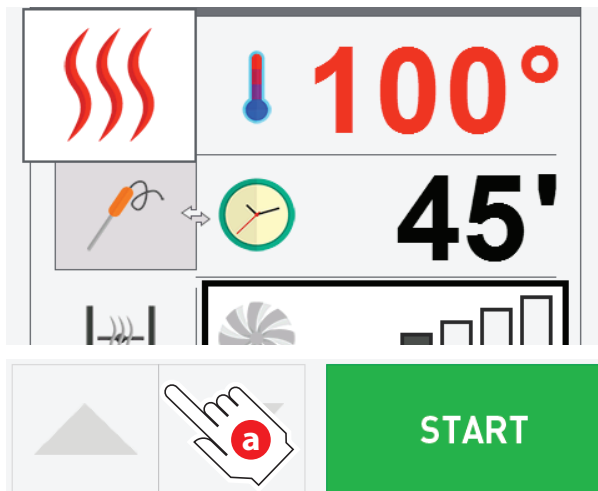
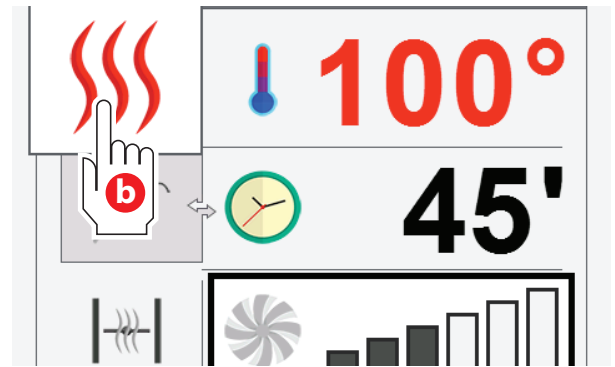
- a tocar el campo "+ nueva fase";
- b configurar la nueva fase seleccionando el icono correspondiente y ajustando la fase de la manera explicada para la fase 1 en las páginas anteriores. El modo propone por defecto:
 - **humedad** preestablecida al 20% (en el caso de asados, se recomienda establecerlo entre 20% y 35%, en el caso de estofados o cocciones, entre 90% y 100%).
 - **velocidad de los ventiladores** a 1 (se recomienda no modificar este valor).



La fase de conservación suele ser la última que se configura porque permite mantener calientes los alimentos ya cocinados y normalmente se configura con tiempo infinito; sin embargo, se puede utilizar como fase intermedia, aunque en este caso, para forzar el inicio de la fase sucesiva es necesario presionar la tecla **GO**.

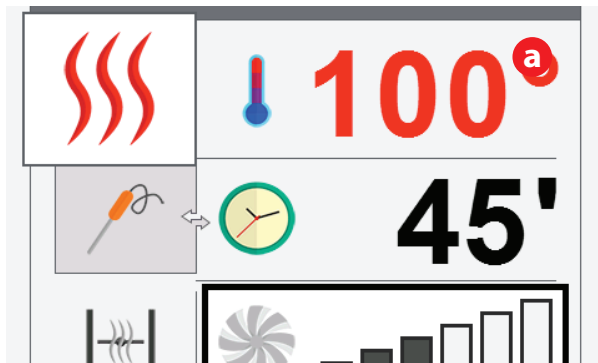


creazione nuova fase
creación de nueva fase

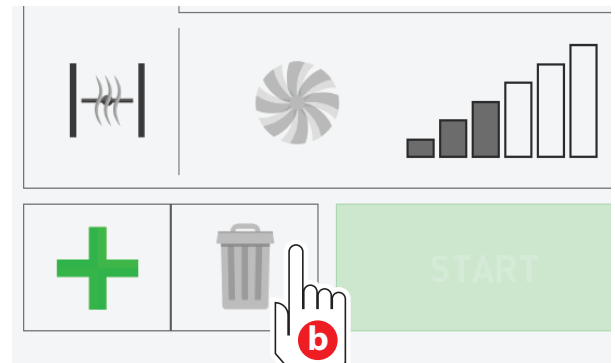


con le frecce si possono scorrere tutte le fasi create ed eventualmente modificare i parametri di quella visualizzata display (nell'esempio la FASE 2)

con las flechas puede desplazarse por todas las fases creadas y posiblemente cambiar los parámetros de la que se muestra en la pantalla (en el ejemplo FASE 2)

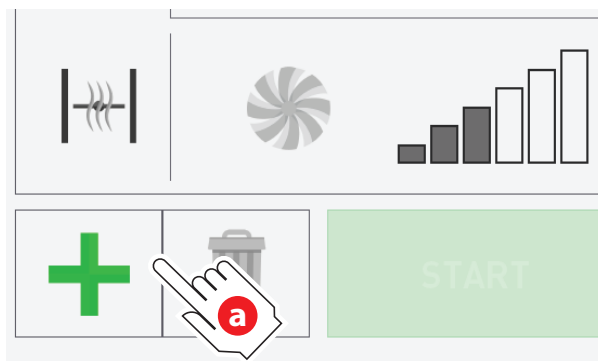


con le frecce visualizzare la fase che si desidera eliminare (nell'esempio la FASE 2)
use las flechas para visualizar la fase que desea eliminar (en el ejemplo, FASE 2)



eliminazione fase

eliminación de fase



creazione fase di mantenimento
creación de la fase de mantenimiento



4 Salvataggio ricetta (facoltativo)

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

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

A questo punto la ricetta è salvata.

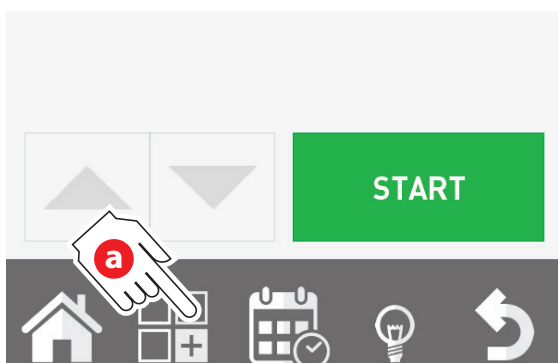
È possibile:

- **A** avviarla subito toccando il tasto **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.

26



4 Guardado de la receta (opcional)

Después de configurar una cocción, se recomienda guardarla asignándole **parámetros de búsqueda** y un **nombre**: de esta manera, será posible encontrarla rápidamente y reutilizarla todas las veces que se desee.

- 26 ▶
- a** toque el icono de abajo;
 - b** toque el icono "Guardar programa";
 - c** toque el icono "Guardar";
 - d** **escoja qué categoría asignar** a la receta; esto ayudará a encontrarla fácilmente en el futuro (*en el ejemplo, se indica como tipo "carne"*); confirme con "ADELANTE" **e**;
 - f** **escoja qué parámetros de búsqueda asignar** a la receta; esto ayudará a encontrarla fácilmente en el futuro (*en el ejemplo, se indica como tipo de cocción "Asar"*); confirme con "ADELANTE" **g**;
 - h** **asigne un nombre a la receta** escribiéndolo con el teclado (*en el ejemplo, "Estofado"*); **confirme con ENTER** **i**;
 - l** dependiendo del tipo de cocción indicado, el horno puede solicitar que se indique también el **grado de dorado**, el **porcentaje de humedad** o el **grado de cocción** (*p. ej., tipo de cocción ASAR*); toque el símbolo y ajuste el valor deseado.

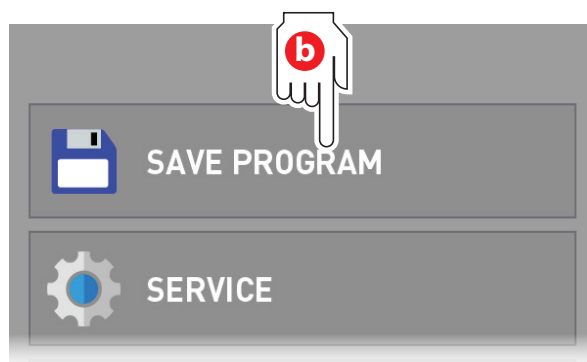
La receta ha quedado guardada.

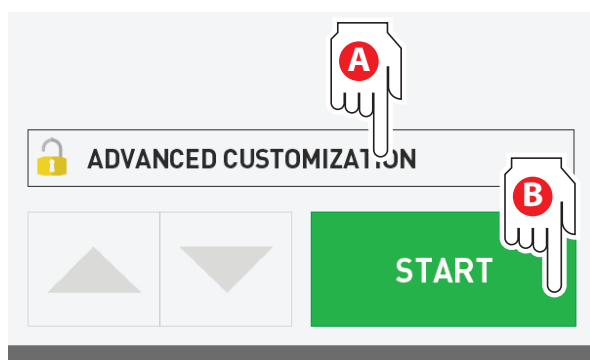
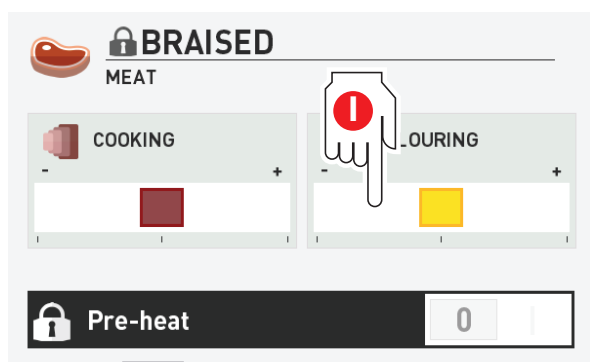
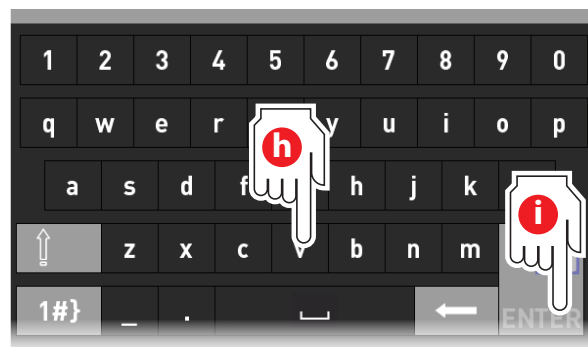
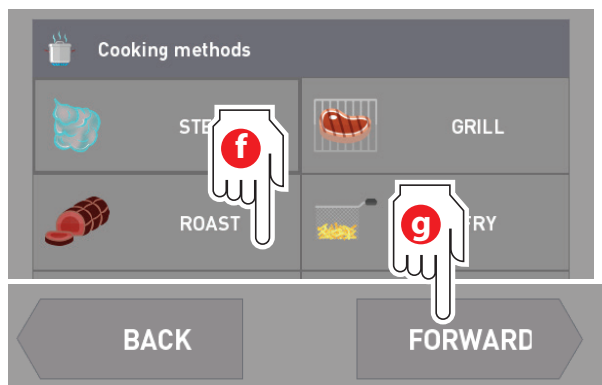
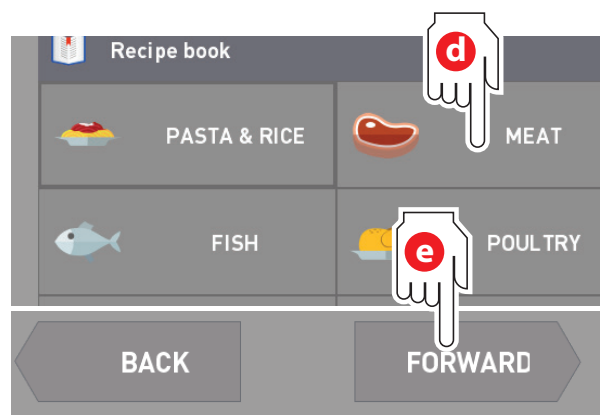
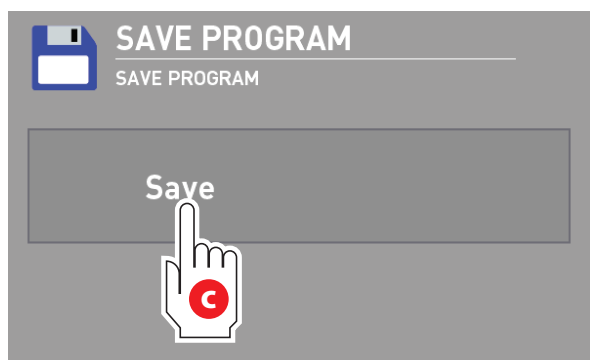
Se puede:

- **A** utilizarla inmediatamente tocando el botón **START**;
- **B** utilizarla más adelante, saliendo de la ventana con **↩**.

- 27 ▶ Las recetas del usuario **se guardarán en la sección de cocción automática** (Recetario/Tipos de cocción) después de las recetas del fabricante, que están memorizadas en orden alfabético.

⊕ Las recetas **del usuario**, a diferencia de las del fabricante, **se pueden modificar en cualquier momento** cargándolas y cambiando libremente sus parámetros: la receta original se sobrescribirá permanentemente, sin posibilidad de recuperar los parámetros ajustados previamente.





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

esta sección contiene las recetas del fabricante y las guardadas por el usuario. Estas últimas se encuentran en la categoría indicada durante el guardado (p. ej., Pasta/Arroz), después de las recetas del fabricante, que aparecen en orden alfabético

5 Avvio ricetta

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

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

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

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

Se necessario riavviarla con il tasto verde .



Per bloccare anzitempo una cottura premere il tasto .



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



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

5 Inicio de la receta

Después de configurar una receta y guardarla (opcional), iníciela pulsando el botón verde .

- si **está activado el precalentamiento** (cursor 0/I en "I"), no introduzca los alimentos en la cámara del horno: espere a que termine, momento en el que sonará una señal acústica; solo ahora se pueden introducir los alimentos que se van a cocinar.
- si **no está activado el precalentamiento** (cursor 0/I en "0"), introduzca inmediatamente los alimentos en la cámara del horno.

28 ▶ Al cerrarse la puerta, **comenzará la primera fase de cocción** según los parámetros ajustados y aparecerá una página que resume los parámetros de la cocción en curso. Al terminar la fase 1, comenzará automáticamente la fase siguiente, si la hay.

29 ▶ La cocción terminará cuando **se agote el tiempo ajustado** (final de cocción por tiempo) o cuando **se alcance la temperatura en el centro o el Delta T definidos** (final de cocción con sonda de penetración o con Delta T).

Al terminar la cocción, una pantalla y una señal acústica avisan de que se deben extraer las bandejas de la cámara de cocción; después de abrir la puerta y extraer los alimentos cocinados, se vuelve a proponer la misma receta.

Si es necesario, vuelva a iniciarla con el botón verde





Para interrumpir antes de tiempo una cocción, pulse el botón .

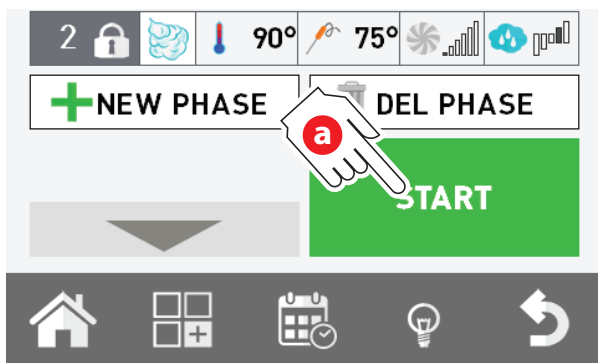


Si, durante una cocción en curso, desea hacer modificaciones, toque el parámetro que quiere cambiar y siga el procedimiento habitual, girando y pulsando el mando.

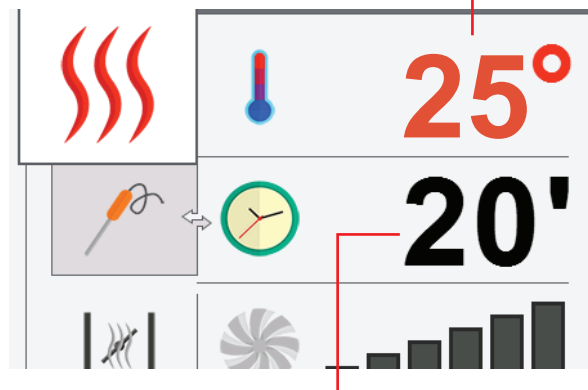


Durante la cocción, se puede inyectar manualmente humedad manteniendo pulsado el botón gota . El suministro se interrumpe cuando se suelta el botón.

28



b



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

temperatura actual en la cámara de cocción. Para consultar la **temperatura ajustada**, toque el botón "set" 

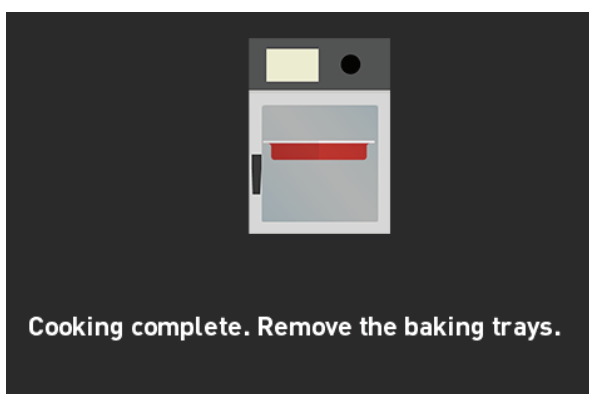
tempo mancante alla fine cottura (se impostata a tempo) oppure

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

tiempo restante para que termine la cocción (si está configurada por tiempo) o bien

temperatura medida por la sonda de penetración (si está configurada con sonda de penetración). Para consultar el **valor definido**, toque el botón "set" 

29



ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

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 "OK".

Funciones especiales

ENFRIAMIENTO DE LA CÁMARA

30 ▶ Si es necesario, previamente al inicio de la receta, se puede **enfriar la cámara** antes de enhornar algunos productos que requieren temperaturas de cocción inferiores, o antes de iniciar un lavado, pulsando el botón correspondiente y ajustando la temperatura como de costumbre.



Con el enfriamiento en curso no se puede utilizar ninguna otra función.

El enfriamiento debe comenzar con la puerta **cerrada**, luego **abrirla** para acelerar el proceso en progreso. Si es necesario, puede rociar agua manteniendo



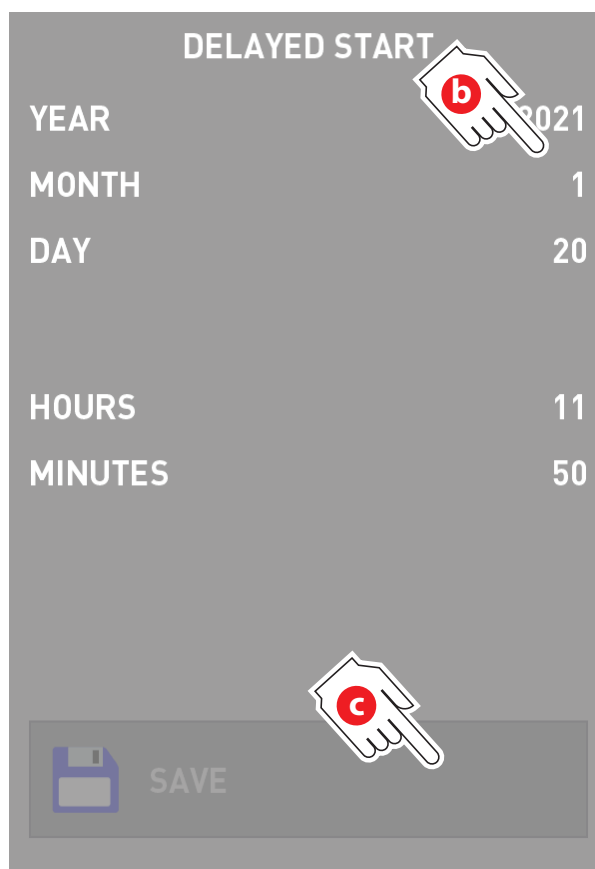
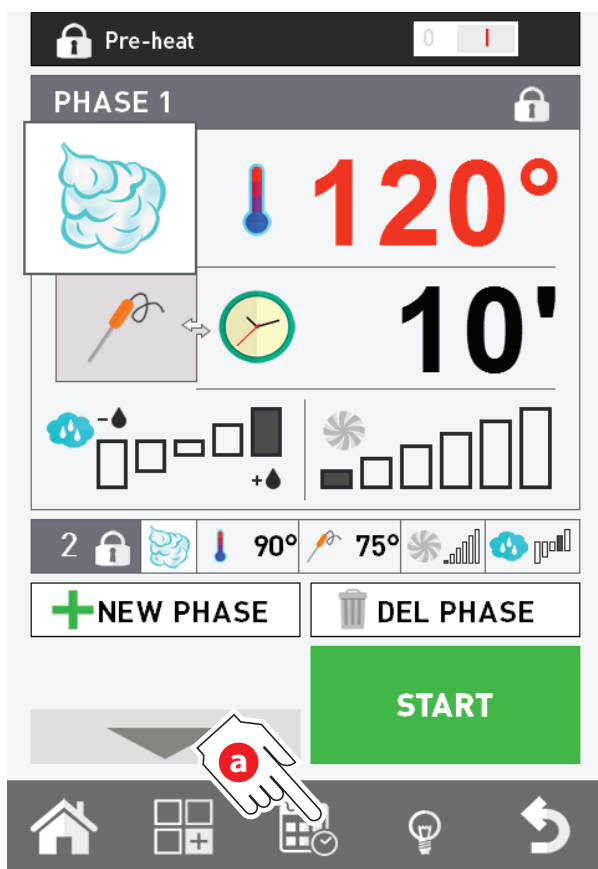
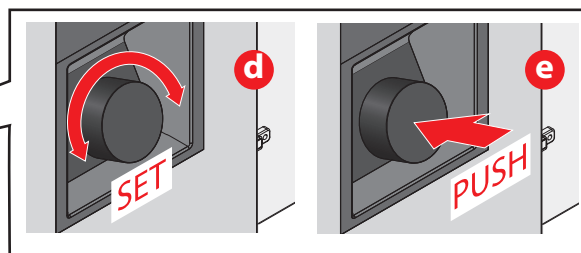
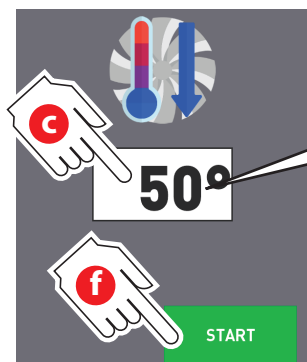
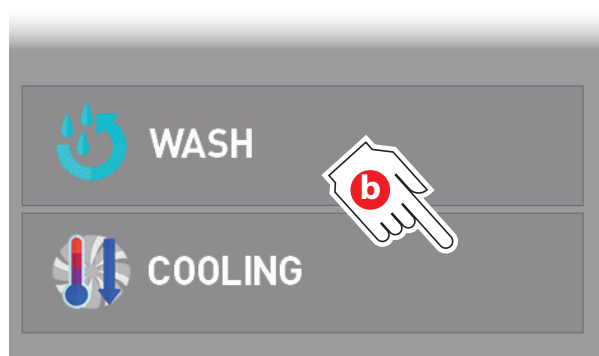
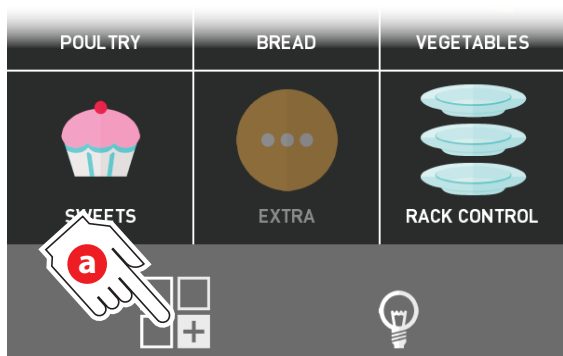
presionado el botón gota.



Tenga especial cuidado al abrir la puerta durante la función: peligro de quemaduras.

INICIO DIFERIDO

31 ▶ En caso necesario, se puede aplazar el inicio, programando la fecha y hora de encendido y confirmando con el botón "OK".



C5. Cotture automatiche



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

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

Come utilizzare le cotture automatiche

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

Se sono state apportate delle modifiche ad una ricetta:

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

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

C5. Cocciones automáticas



El horno tiene un libro de recetas que contiene cocciones automáticas (recetas) almacenadas por el Fabricante; no pueden modificarse, pero pueden duplicarse y el usuario puede personalizar libremente la copia. A estas recetas de cocción automáticas se pueden agregar completamente creadas por el usuario. Para facilitar la búsqueda de la receta deseada, están **clasificadas por tipo de cocción** (p. ej., al vapor, guisar, etc.) o **por categorías** (p. ej., pasta/arroz, carne, etc.).

- 32** ▶ Para cambiar entre las dos modalidades de búsqueda solo hay que tocar el botón "Recetario/Tipos de cocción".

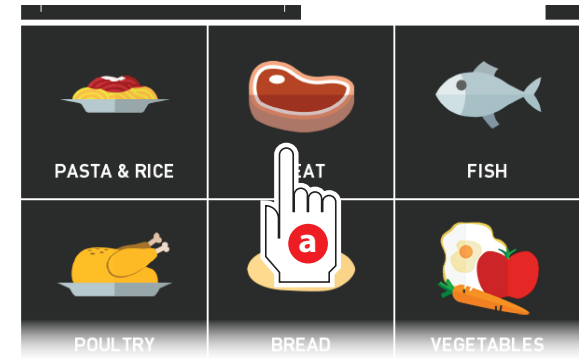
Cómo utilizar las cocciones automáticas

- 33** ▶ Procedimiento guiado:
- a** seleccione el tipo de cocción o la categoría que contiene la receta deseada (p. ej., *al vapor*);
 - b** seleccione la receta deseada (p. ej., *Cocidos mixtos*);
 - c** seleccione, según la receta elegida, el **grado de dorado**, el **porcentaje de humedad** o el **grado de cocción**; para ello, toque el símbolo y ajuste el valor deseado;
- 34** ▶ **d** (opcional) **modifique los parámetros de cocción** (p. ej., *aumentar la temperatura*); para ello, toque el icono del candado en la parte inferior y modifique los parámetros como de costumbre, tocando el campo deseado, girando el mando y pulsándolo para memorizar el valor definido.

Si se ha modificado una receta:

...del fabricante	...personal
las modificaciones realizadas son temporales , es decir, se aplican solo a la cocción que se va a iniciar, pero la receta original mantendrá sus parámetros iniciales.	Las recetas personales se pueden modificar libremente según sus necesidades.

- e** inicie la cocción pulsando el botón verde **START**;
- f** si está incluido el precalentamiento, espere a que termine e introduzca luego los alimentos que se van a cocinar.



MODIFICARE I PARAMETRI DELLA RICETTA
MODIFICAR LOS PARÁMETROS DE LA RECETA

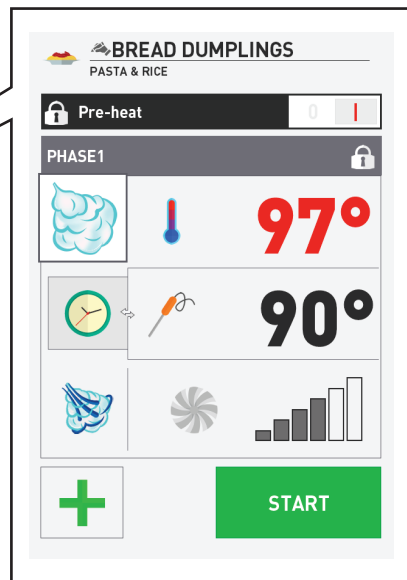


modifica dei parametri di cottura
modificación de los parámetros de cocción

sblocco delle modifiche
desbloqueo de las modificación

avvio della ricetta
inicio de la receta

impostazione del grado di cottura/doratura o umidità
ajuste del grado de cocción/dorado o humedad



Interventi sulle ricette

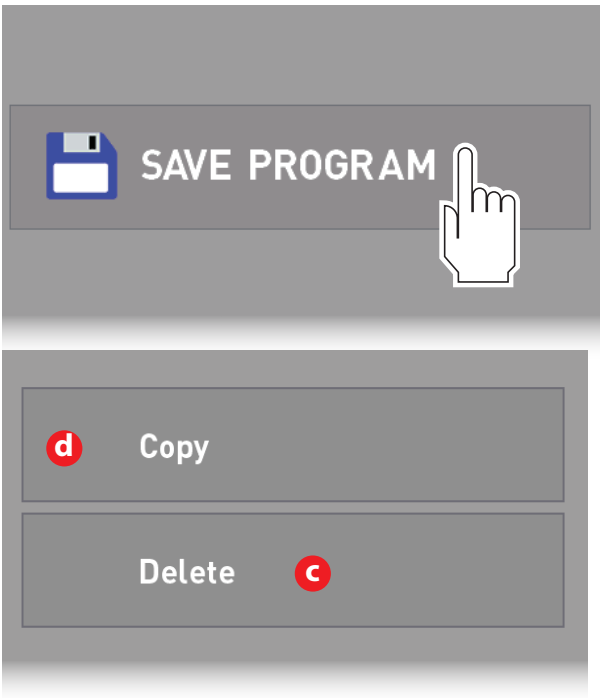
Gli interventi possibili sulle ricette sono:

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

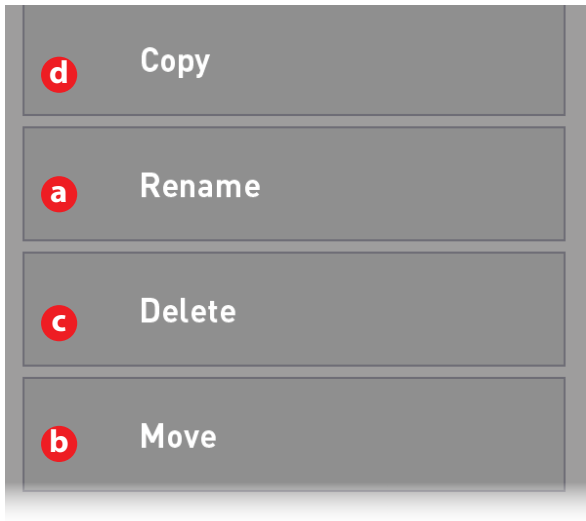
Intervenciones en las recetas

Las intervenciones posibles en las recetas son:

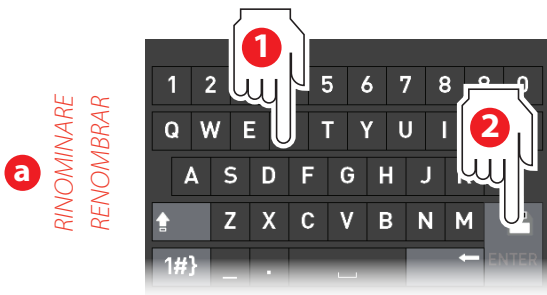
Intervenciones	Recetas del fabricante	Recetas personales
Modificar los parámetros de la receta (p. ej., <i>aumentar la temperatura</i>) 34 ► punto d	Las modificaciones realizadas son temporales, es decir, se aplican solo a la cocción que se va a iniciar, pero la receta original mantendrá sus parámetros iniciales.	Las modificaciones realizadas son permanentes, es decir, se modificará la receta original sin posibilidad de recuperar los parámetros ajustados previamente.
Cambiar el nombre de la receta (por ejemplo, de <i>"Hervido"</i> a <i>"Hervido mixto"</i>) 35 ► punto a	Las recetas no pueden renombrarse; alternatively, puede hacer una copia de la receta y asignarle un nombre como desee	Las recetas se pueden renombrarse, la receta inicial se identificará con el nuevo nombre.
Mover una receta (p. ej., de <i>"Pasta/Arroz"</i> a <i>"Postres"</i>) 35 ► punto b	No se pueden mover las recetas; como alternativa, se puede crear una copia de la receta y moverla a la categoría o al tipo de cocción deseados	Se pueden mover las recetas a la categoría o al tipo de cocción deseados
Eliminar la receta 35 ► punto c	Las recetas se pueden eliminar sin posibilidad de recuperarlas. Una pantalla de aviso solicita una confirmación antes de eliminar definitivamente la receta.	
Copiar la receta 35 ► punto d	Las recetas se pueden copiar, por ejemplo, para usarlas como base de una receta personal, que se puede configurar como se desee, mientras que las recetas originales permanecen sin cambios. 1 Seleccione la categoría donde desea guardar la receta (p. Ej., <i>"Asado"</i>), 2 confirme con "Siguiente"; 3 cambie el nombre de la copia con un nombre de su elección e 4 confirmar con "Guardar".	



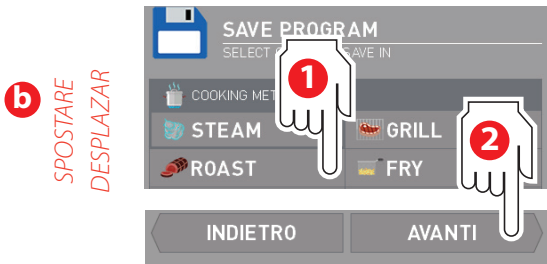
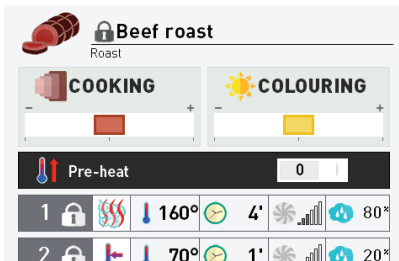
ricette del Costruttore
recetas del fabricante



ricette personali
recetas personales



a RINOMINARE
RENOMBRAR



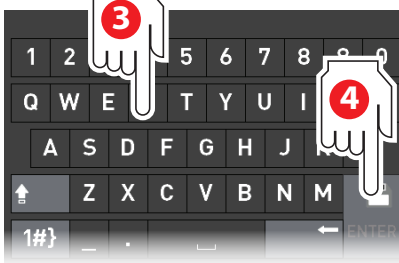
b SPOSTARE
DESPLAZAR



c CANCELLARE
BORRAR



d COPIARE
COPIAR



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.

Cocciones automáticas especiales: la función “rack control” (Multinivel)



La función “Rack control” resulta muy útil en cocinas dinámicas, donde se deben gestionar al mismo tiempo recetas que requieren **modalidades y parámetros de cocción iguales pero tiempos de cocción distintos**.

La función permite:

- A** **programar manualmente un temporizador** para cada bandeja introducida (hasta un máximo de 6 o 10, según el modelo de horno). Los temporizadores se pueden programar todos por tiempo, o se puede programar uno utilizando la sonda de penetración incluida.
- B** **utilizar algunos menús** predefinidos (p. ej., desayuno, multibaker, etc.), que incluyen ya alimentos típicos con temporizadores asignados.

*Ejemplo: **Desayuno***

Alimentos incluidos:

Croque-madame, Setas, Hash browns, Panceta, Tomates, Tostadas, Huevos fritos.

Si es necesario, se pueden modificar los temporizadores asignados a cada alimento (*p. ej., aumentar el tiempo de cocción de la panceta de los 4 minutos predefinidos a 5*) o añadir alimentos cocinados habitualmente (*p. ej., salchichas*) para personalizar el menú según se necesite y acelerar la carga.

- C** **utilizar la función EASY SERVICE** junto con **a** o **b**: en este caso, TODOS los alimentos estarán listos al mismo tiempo, porque el horno solicitará que se enhorne cada bandeja según la duración de cocción ajustada para ella.



Por comodidad, se recomienda asignar el temporizador 1 a la bandeja colocada más arriba y así sucesivamente, para tener claro qué bandeja se debe extraer.

A IMPOSTARE MANUALMENTE I TIMER

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

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

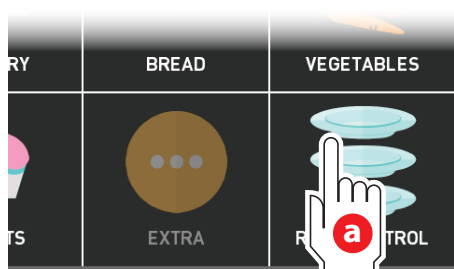
Allo scadere del tempo impostato (se la durata è impostata a tempo) o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata (se si utilizza una sonda al cuore), un segnale acustico e la scritta "End" avvisano quale teglia ha terminato la cottura e può quindi essere estratta dal forno mentre le altre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

A AJUSTAR MANUALMENTE LOS TEMPORIZADORES

36 Después de configurar los parámetros de cocción como de costumbre, es posible **configurar manualmente hasta 10 temporizadores** cada uno asignado a una bandeja. Los temporizadores se pueden **programar todos por tiempo**, o se puede programar uno utilizando la **sonda de penetración** incluida.

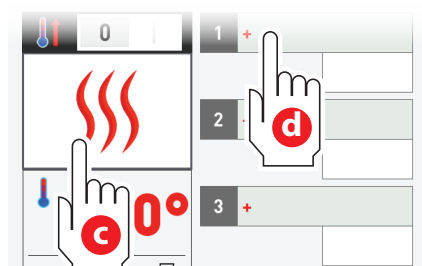
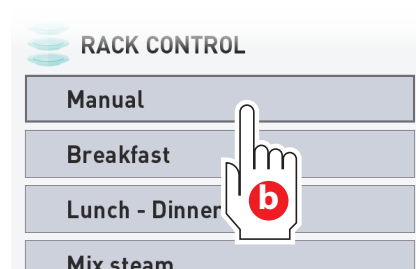
Cuando ha transcurrido el tiempo establecido (si la duración es establecida por el tiempo) o cuando se alcanza la temperatura interna establecida (si se usa una sonda central), una señal acústica y la palabra "End" advierten qué bandeja ha terminado de cocinar y puede luego retirarla del horno mientras las demás continúan cocinando (el horno funciona en modo INFINITO).

36



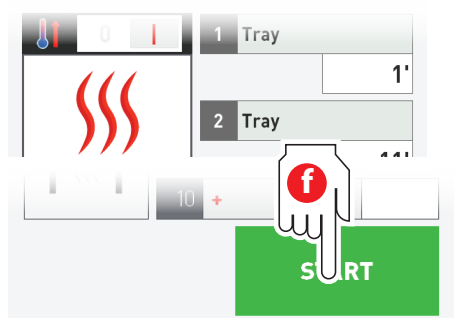
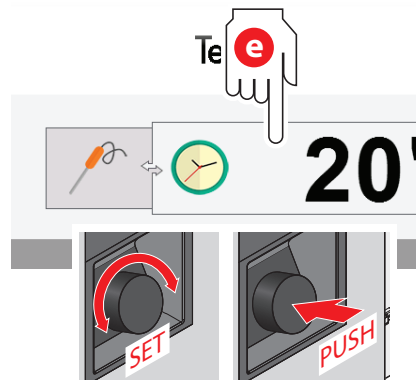
selezione della funzione
selección de las funciones

selezione della modalità manuale
selección de modalidad manual



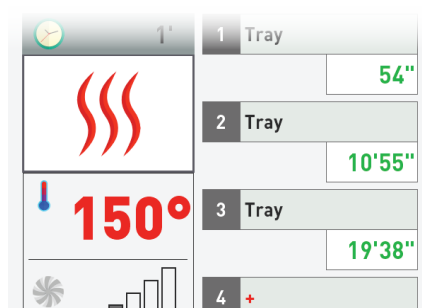
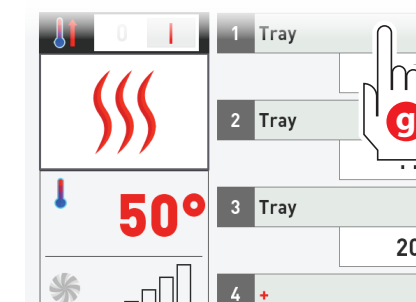
impostazione dei parametri di cottura e del primo timer
ajuste de los parámetros de cocción y del primer timer

TEGLIA 1- impostazione della durata di cottura o della temperatura sonda al cuore da raggiungere
BANDEJA 1- ajuste del tiempo de cocción o temperatura de la sonda central que se debe alcanzar

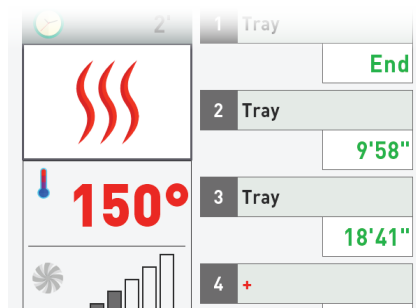


avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili
inicio de la cocción después de configurar todas las bandejas útiles

attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia
activación del temporizador: comienza la cuenta regresiva



le teglie con la scritta "END" a fianco possono essere rimosse dal forno
las bandejas con la palabra "END" en el costado pueden retirarse del horno



ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

B UTILIZZARE DEI MENU

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

B USAR LOS MENÚS

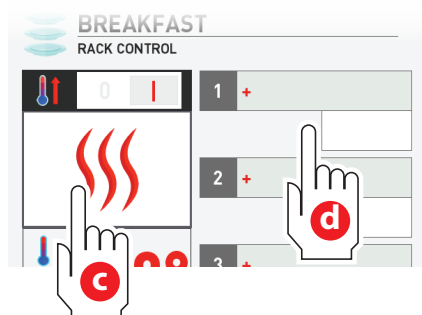
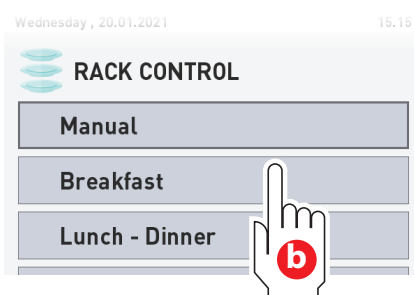
37 Después de configurar los parámetros de cocción como de costumbre, puede **seleccionar un menú en el que se ofrezcan comidas típicas con temporizadores ya asignados**. Si es necesario, puede agregar alimentos cocinados a medida para personalizar el menú según sus necesidades. Cuando ha transcurrido el tiempo establecido (si la duración es establecida por el tiempo) o cuando se alcanza la temperatura interna establecida (si se usa una sonda central), una señal acústica y la palabra "End" advierten qué bandeja ha terminado de cocinar y puede luego retirarla del horno mientras las demás continúan cocinando (el horno funciona en modo INFINITO).

37



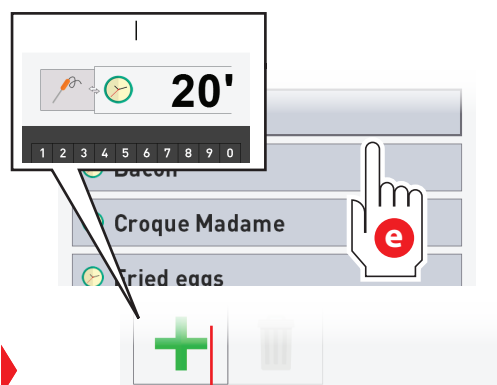
*selezione della funzione
selección de las funciones*

*selezione del menu COLAZIONE
selección del menú DESAYUNO*

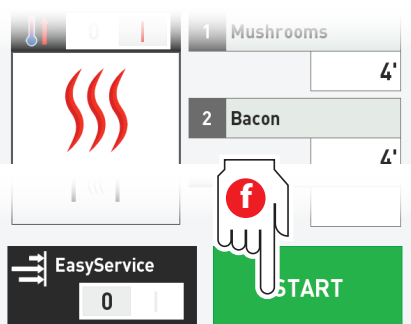


*impostazione dei parametri di
cottura e del primo timer
ajuste de los parámetros de
cocción y del primer timer*

*TEGLIA 1 - selezione del cibo da
cuocere: il tempo preimpostato è
modificabile, al bisogno
BANDEJA 1: selección de los
alimentos a cocinar: el tiempo
preestablecido se puede cambiar
según sea necesario*

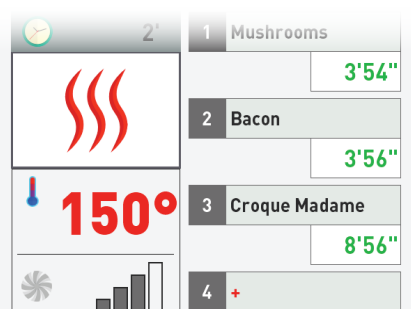
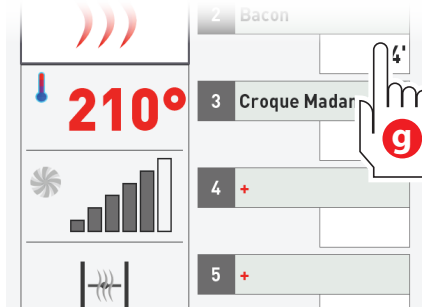


*aggiunge nuovi cibi
agrega nuevos alimentos*

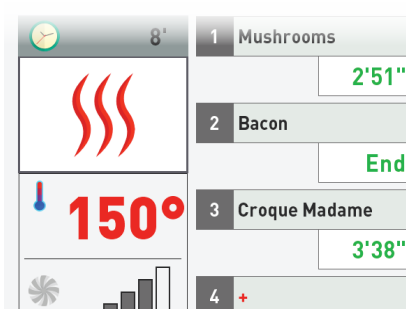


*avvio della cottura dopo aver
impostato tutte le teglie utili
inicio de la cocción después de
configurar todas las bandejas útiles*

*attivazione dei timer: parte il
conto alla rovescia
activación del temporizador:
comienza la cuenta regresiva*



*le teglie con la scritta "END" a fianco
possono essere rimosse dal forno
las bandejas con la palabra "END" en
el costado pueden retirarse del horno*



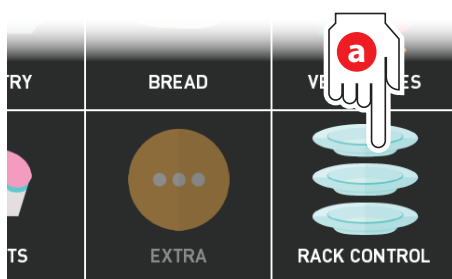
C UTILIZZARE LA FUNZIONE EASY SERVICE

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

C USE LA FUNCIÓN EASY SERVICE

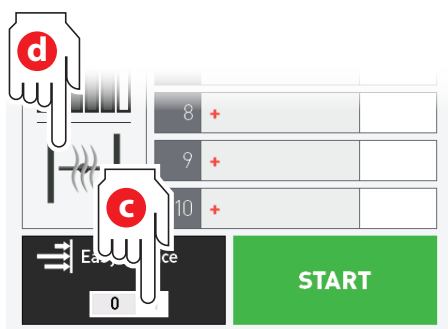
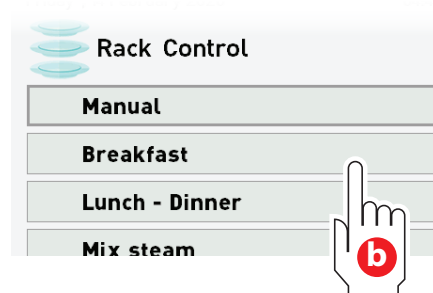
38 Después de configurar los tiempos de cocción para cada sartén (ver puntos **A** o **B**), también es posible seleccionar la función EASY SERVICE: en este caso, los alimentos estarán TODOS listos al mismo tiempo porque el horno, según la duración de cocción establecida para cada bandeja, "llamará" el horneado de la misma.

38



selezione della funzione
selección de las funciones

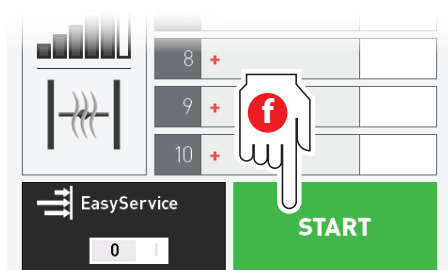
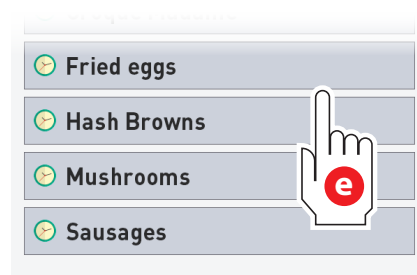
selezione del menu COLAZIONE
selección del menú DESAYUNO



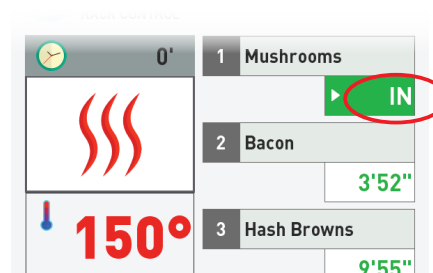
impostazione dei parametri di cottura e selezione della funzione EASY-SERVICE (I)

ajuste de los parámetros de cocción y selección de la función EASY-SERVICE (I)

TEGLIA 1 - selezione del cibo da cuocere: il tempo preimpostato è modificabile, al bisogno
BANDEJA 1: selección de los alimentos a cocinar: el tiempo preestablecido se puede cambiar según sea necesario



avvio della funzione EASY-SERVICE
inicio de la función 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.

para que todos los alimentos estén listos al mismo tiempo, es necesario enhornar primero los platos ► **IN** que tardan más en hacerse (en el ejemplo, las tostadas), al cabo de dos minutos habrá que introducir la panceta y, por último, tras 4 minutos, los huevos.

ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

C6. One Touch



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

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

Come utilizzare one touch

COME INSERIRE UNA RICETTA NEL MENU ONE TOUCH

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

COME AVVIARE UNA RICETTA DAL MENU ONE TOUCH

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

COME SOSTITUIRE UNA RICETTA NEL MENU ONE TOUCH

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

C6. One Touch



Dentro del menú one touch, el usuario puede introducir sus recetas favoritas, personales o automáticas, acortando el tiempo de búsqueda para permitir un inicio rápido.

Los parámetros de las recetas introducidas no son modificables; las recetas introducidas puede sustituirse.

Cómo utilizar one touch

CÓMO INTRODUCIR UNA RECETA EN EL MENÚ ONE TOUCH

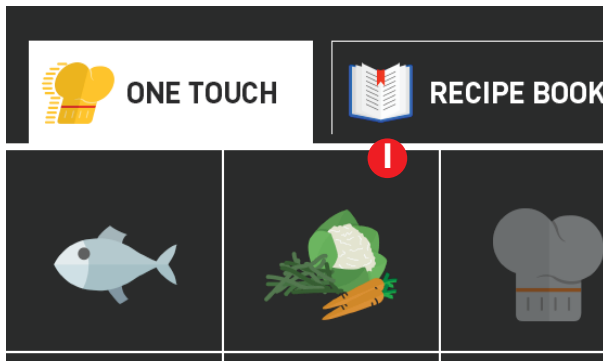
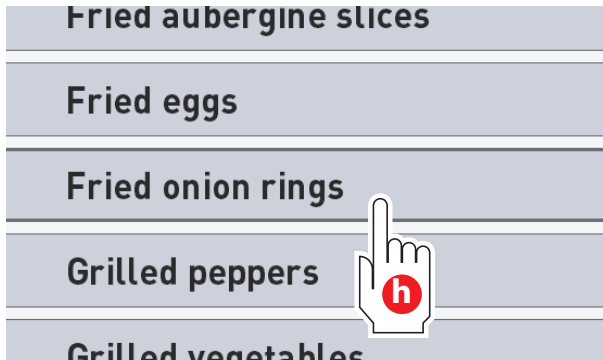
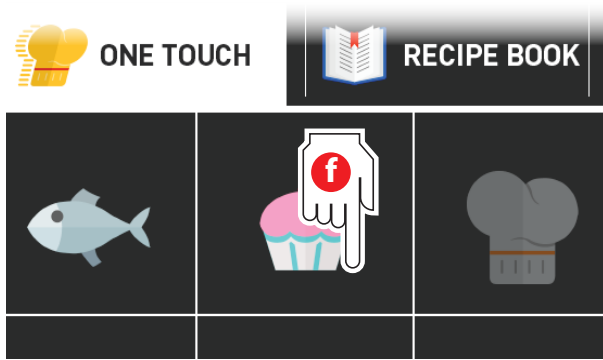
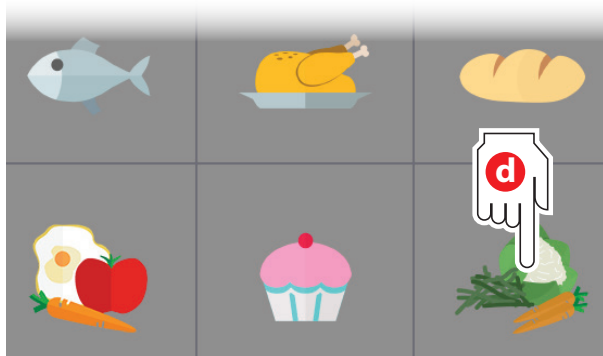
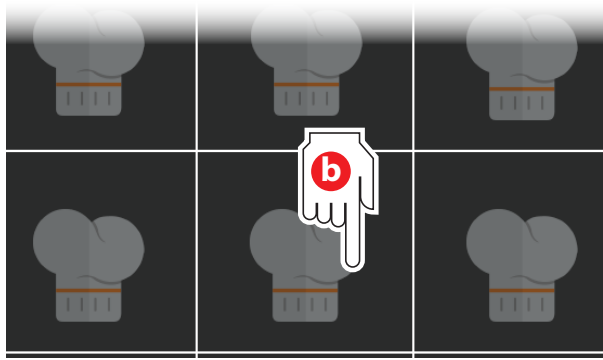
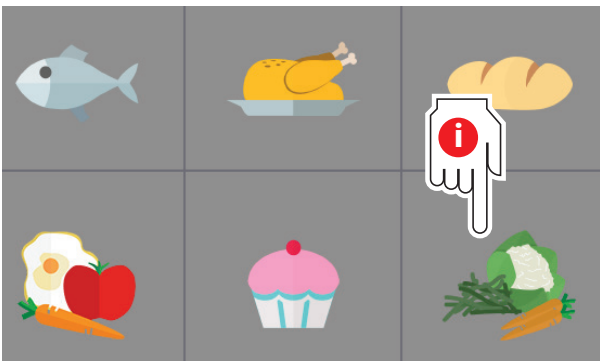
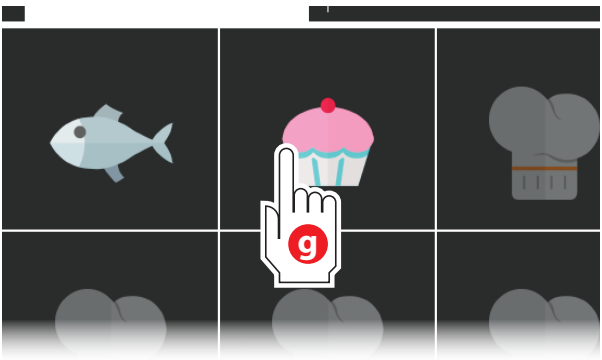
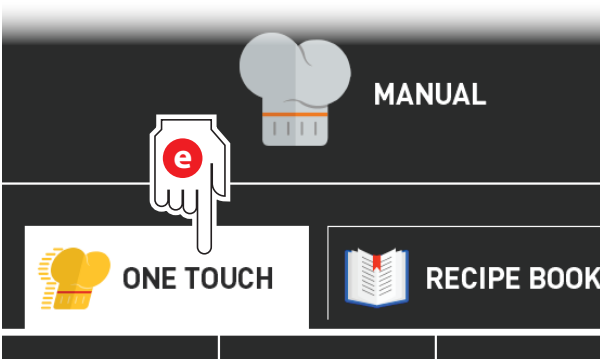
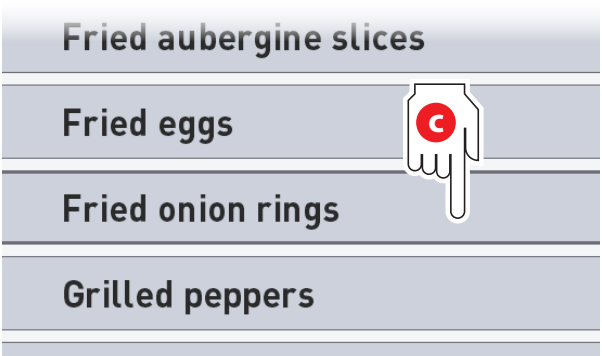
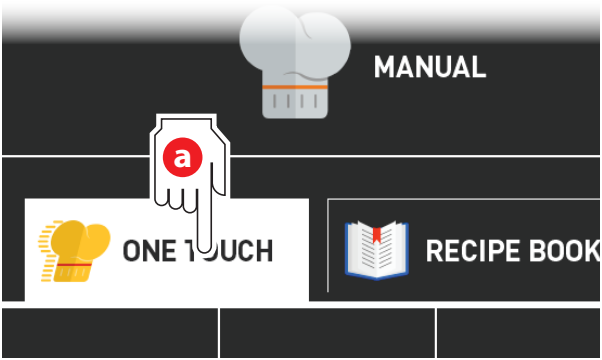
- 39 ► Procedimiento guiado:
- a** toque el icono one touch;
 - b** toque el icono del gorro
 - c** seleccione la receta que desea introducir (*p. ej., anillos de cebolla fritos*)
 - d** seleccione el icono que desea asignar a la receta (*p. ej., verduras*); en la página one touch se verá el icono asignado.

CÓMO INICIAR UNA RECETA DESDE EL MENÚ ONE TOUCH

- 40 ► Procedimiento guiado:
- e** toque el botón one touch;
 - f** toque el icono correspondiente a la receta deseada (*p. ej., postre*); la receta se inicia automáticamente.

CÓMO SUSTITUIR UNA RECETA EN EL MENÚ ONE TOUCH

- 41 ►
- g** mantenga pulsado durante unos segundos el icono de la receta que desea sustituir (*p. ej., sustituir pastel por verduras*);
 - h** seleccione la nueva receta que desea que aparezca en el menú (*p. ej., anillos de cebolla fritos*);
 - i** seleccione el icono que desea asignar a la nueva receta (*p. ej., verdura*)
 - l** en el menú one touch se ha sustituido el icono del pastel por el de la verdura



C7. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

42 ▶ Attraverso questo menu è possibile esportare o importare:

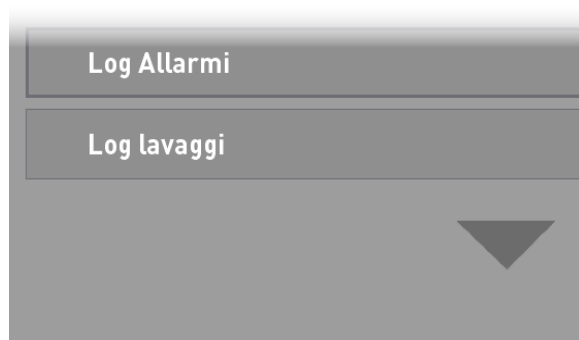
Ricette:

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

Log:

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

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



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

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

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

C7. Exportación/importación de recetas y archivos de registro a/desde una memoria USB

42 ▶ Este menú permite exportar o importar:

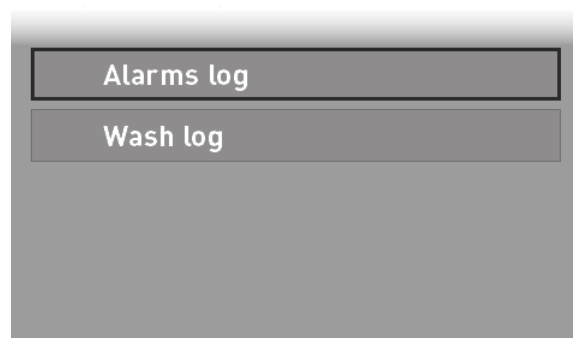
Recetas:

- personales del usuario, guardadas después de configurarlas manualmente.

Archivos de registro:

- HACCP;
- de las alarmas generadas;
- de los lavados realizados.

Los archivos de registro son una "lista" de los eventos ocurridos; por ejemplo, los de los lavados ofrecen información sobre el tipo de lavado, la fecha y la hora en las que se han realizado.



Los archivos se importan/exportan conectando una memoria USB personal (con formato FAT32) al puerto USB que se encuentra en la parte inferior del tablero.

Después de elegir el contenido que se desea importar/exportar, pulse el botón "START" para iniciar la operación.

43 ▶ Si solo se desea **consultar los archivos de registro**, siga los pasos indicados en la figura.

PROTOCOLLO HACCP

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

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

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

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

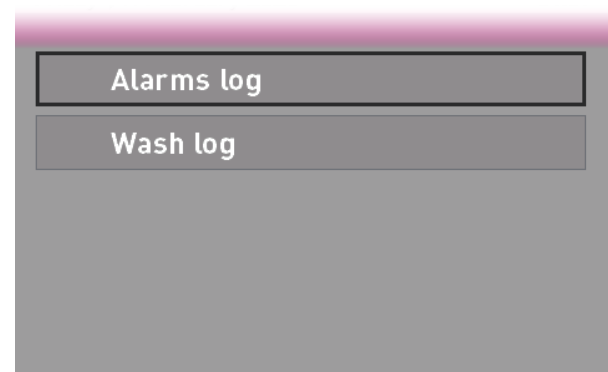
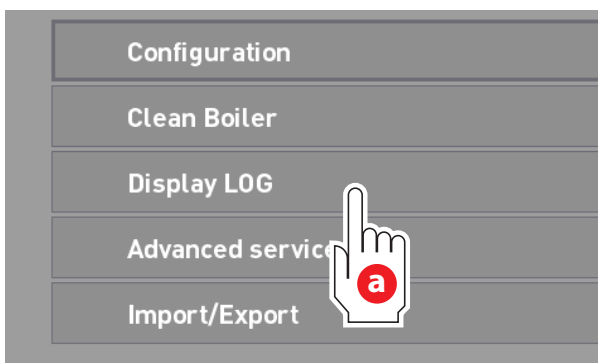
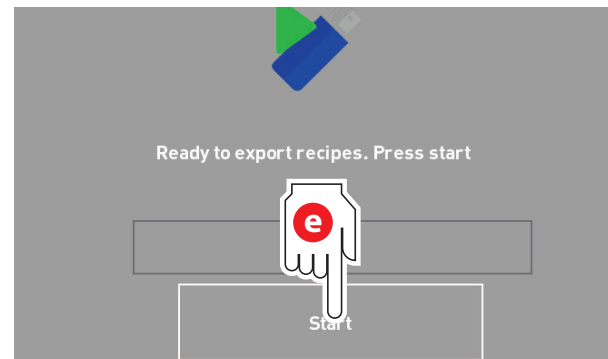
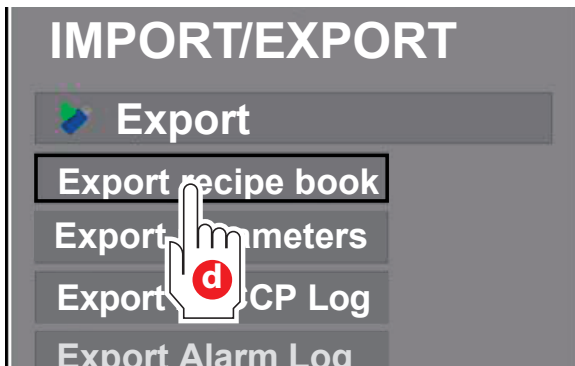
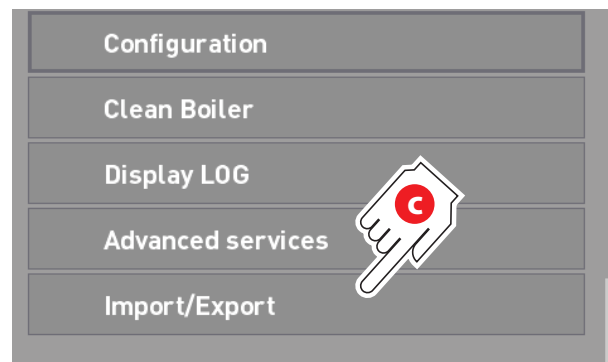
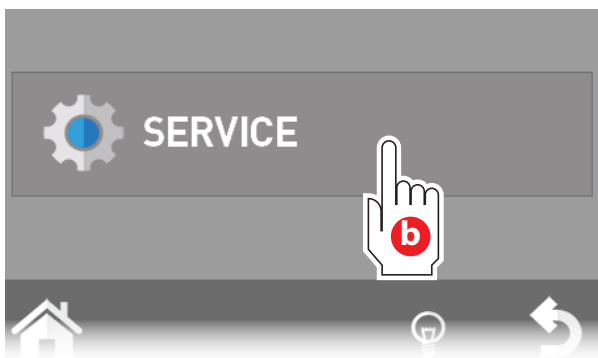
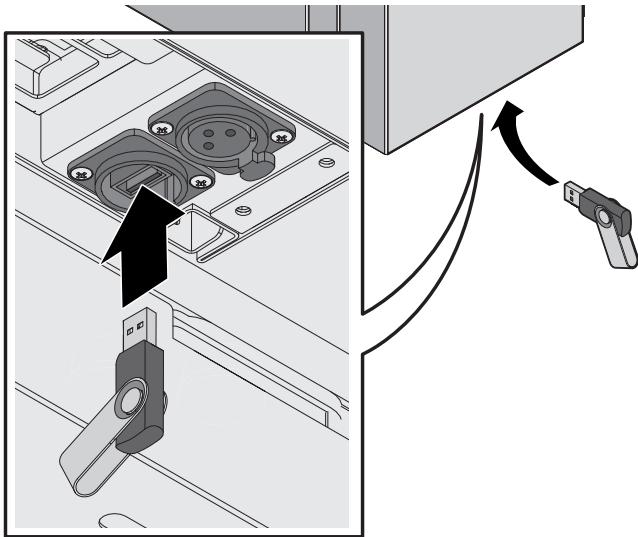
PROTOCOLLO HACCP

El HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un **conjunto de procedimientos de prevención**, que sirven para garantizar la higiene y salubridad de los alimentos.

Se parte de un análisis de los posibles riesgos de contaminación bacteriana, química o física en cada fase del proceso de producción y en las fases posteriores, como el almacenamiento, el transporte y la venta al consumidor.

A continuación se identifican los "puntos críticos", es decir, los pasos en los que se podrían producir contaminaciones con mayor probabilidad.

Según los resultados obtenidos, se estudian y aplican procedimientos de control constante en cada fase de elaboración del alimento, para prevenir posibles peligros.



visualizzazione Log allarmi o lavaggi
consulta de registros de alarmas o lavados

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. Limpieza ordinaria

Advertencias de seguridad

-  Antes de comenzar cualquier tarea de limpieza, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del equipo, salvo que se vayan a utilizar los programas de lavado: estos requieren que el horno esté conectado a las redes eléctrica y de agua.
-  Durante cualquier tarea de limpieza, póngase equipos de protección individual **adecuados**. Es imprescindible utilizar guantes y gafas de protección cuando se realicen tareas de limpieza manual que exijan el uso directo de detergentes, porque podrían provocar lesiones y quemaduras por contacto e inhalación.
-  El usuario debe ocuparse únicamente de las tareas de limpieza ordinaria; para el mantenimiento extraordinario, póngase en contacto con un Centro de Asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado.
-  La garantía del Fabricante no cubre los daños derivados de la falta de mantenimiento o de una limpieza incorrecta (por ejemplo, utilizando detergentes no adecuados).
-  Para la limpieza de cualquier componente o accesorio, **NO utilice** detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (p. ej., ácido clorhídrico o sulfúrico, sosa cáustica, etc.), herramientas abrasivas o puntiagudas (p. ej., esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.) ni chorros de agua vaporizada o a presión. ¡Atención! No utilice dichas herramientas y sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo.
-  Cuando se inicia un lavado, el horno podría solicitar que se realice antes un ciclo de enfriamiento de la cámara de cocción, para garantizar su correcto funcionamiento sin riesgo de daños.

- | | |
|---|--|
| <p> Qualsiasi lavaggio o risciacquo va effettuato a camera VUOTA, senza alimenti o accessori (es. teglie, pentole, posate, ecc...) all'interno.</p> <p> 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.</p> <p> 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.</p> <p> L'avvio di un programma di lavaggio o di un risciacquo, per ragioni di sicurezza avviene solo a porta chiusa.</p> <p> Smaltire le tanichette di detergente vuote secondo le indicazioni del Paese di utilizzo.</p> | <p> Cualquier lavado o aclarado debe realizarse con la cámara VACÍA, sin alimentos o accesorios (p. ej., bandejas, ollas, cubiertos, etc.) dentro.</p> <p> Limpie la cámara de cocción al final de cada jornada de trabajo: las partículas de grasa o los restos de alimentos, además, pueden incendiarse durante la cocción, provocando daños a personas y al equipo.</p> <p> Durante un lavado, no abra bajo ningún concepto la puerta del horno: peligro de lesiones e intoxicación a causa de los vapores. De todos modos, el horno dispone de un mecanismo de seguridad que, al abrirse la puerta, interrumpe la ejecución de un lavado o aclarado: esta intervención se indica con un mensaje. El cierre de la puerta cancela el mensaje y el lavado/aclarado se reanuda.</p> <p> Por motivos de seguridad, los programas de lavado o aclarado comienzan solo si la puerta está cerrada.</p> <p> Elimine los bidones vacíos de detergente o abrillantador según las normas del país de uso.</p> |
|---|--|

Pulizia superfici esterne, cristalli e pannello Touch Screen

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

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



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

Pulizia dei reggigriglia interni

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

Pulizia camera di cottura

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

LAVAGGIO MANUALE

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

Limpieza de superficies externas, cristales y panel táctil.

44 ▶ Espere a que se enfríe el equipo (en caso necesario, utilice la función **Enfriamiento de la cámara, pág. 42**) y utilice una bayeta humedecida con agua caliente y jabón. Para terminar, aclare bien y seque. Como alternativa, se puede utilizar una bayeta suave ligeramente humedecida con productos delicados, específicos para superficies de acero o cristal (según la superficie que se deba limpiar) y seguir las instrucciones del productor del detergente.

Si desea limpiar más a fondo el cristal, se puede girar el cristal interno para limpiar la superficie comprendida entre ambos cristales.



Al limpiar el panel Touch Screen o el mando encoder, tenga cuidado para evitar filtraciones al interior.

Limpieza de los soportes de parrilla internos

45 ▶
46 ▶ Normalmente, los lavados automáticos dejan bien limpios los soportes de parrilla laterales; de todos modos, se pueden desmontar fácilmente siguiendo los pasos indicados en la figura.

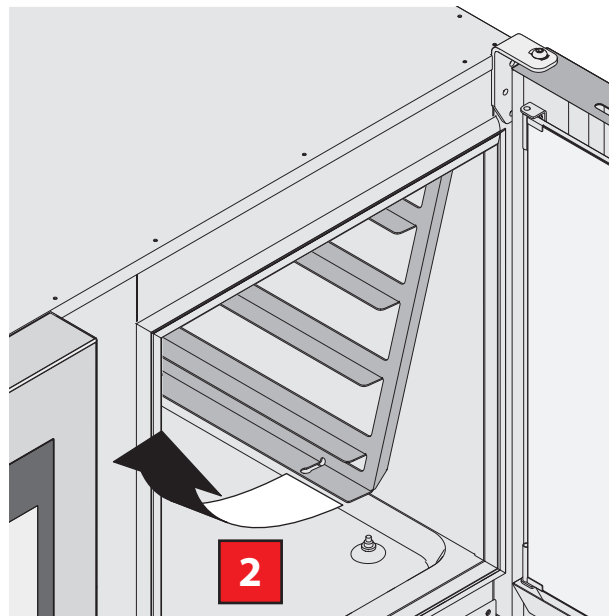
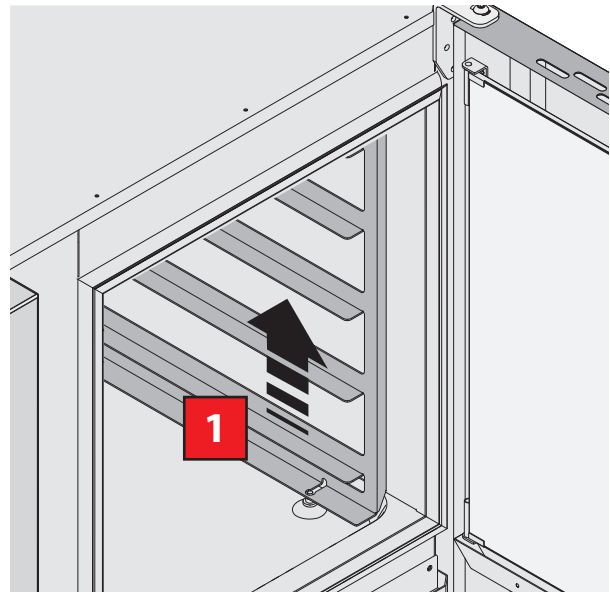
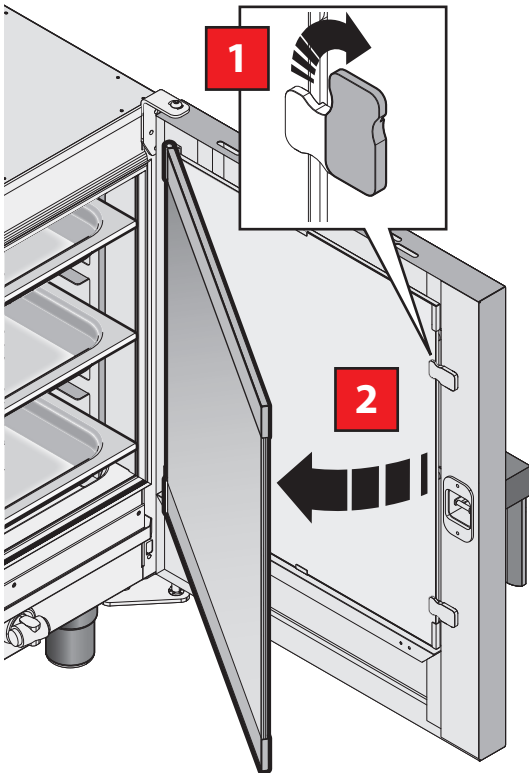
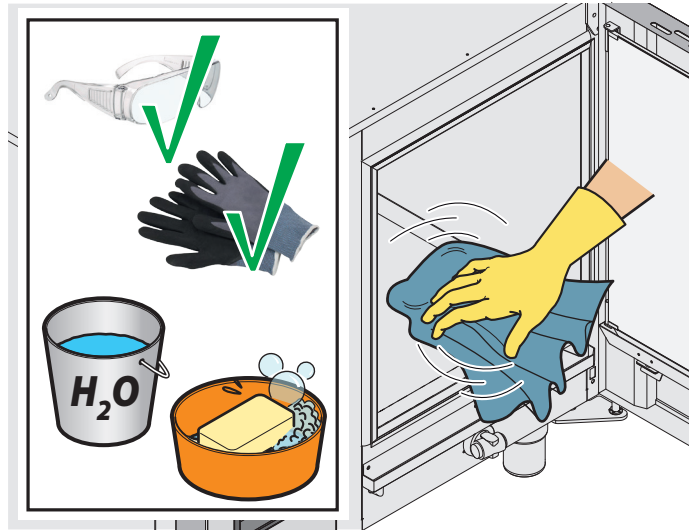
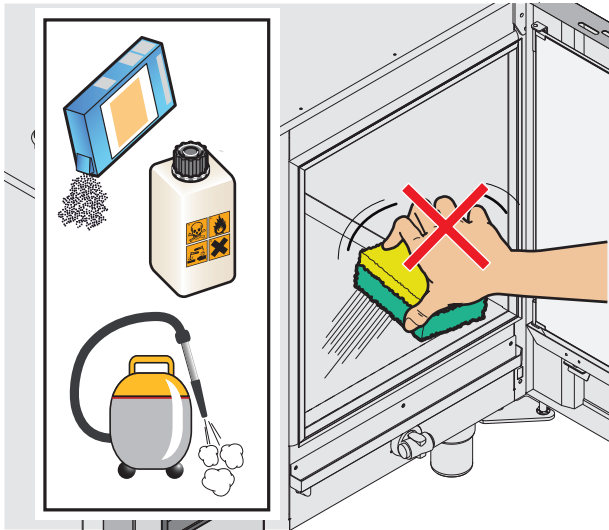
Antes de desmontarlos, espere siempre a que se enfríe el equipo (en caso necesario, utilice la función **Enfriamiento de la cámara p. 42**). Para limpiarlos, utilice agua caliente con jabón y aclárelos bien y séquelos antes de volver a montarlos.

Limpieza de la cámara de cocción

Limpie la cámara de cocción **al final de cada jornada de trabajo** para mantener niveles elevados de higiene y para preservar durante más tiempo el brillo del acero y las prestaciones del equipo. El lavado puede realizarse manualmente o utilizando programas automáticos.

LAVADO MANUAL

Espere a que se enfríe el equipo (en caso necesario, utilice la función **Enfriamiento de la cámara, pág. 42**) y utilice una bayeta humedecida con agua caliente y jabón. Para terminar, aclare bien y seque.



Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto

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

Pulizia scarico umidità

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

Pulizia girante (presente solo nei modelli carrellati)

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

Limpieza del filtro de ventilación del tablero

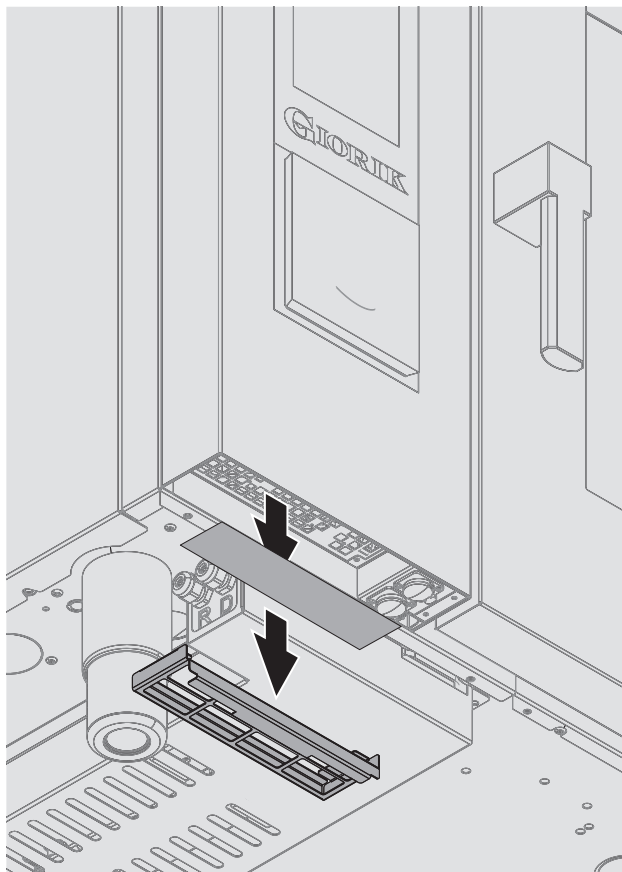
- 47** ▶ La limpieza del filtro de ventilación del tablero del horno debe realizarse al menos una vez al mes lavando el filtro a mano con agua y jabón. Para quitar el filtro, tire hacia abajo con los dedos, aplicando fuerza al agarre apropiado. Es aconsejable reemplazar el filtro al menos cada año o incluso con mayor frecuencia si el horno funciona en entornos donde hay una alta concentración de harina o sustancias similares. En cualquier caso, el filtro debe reemplazarse cuando esté desgastado o dañado; debe solicitarse como recambio al concesionario. No use el horno sin un filtro de ventilación.

Limpieza del drenaje de humedad

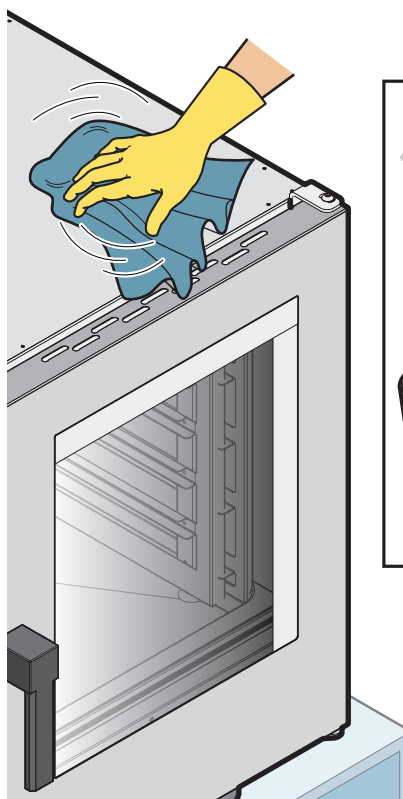
- 48** ▶ La descarga de humedad expulsa los vapores producidos dentro de la cámara de cocción. Compruebe que esté siempre limpio y perfectamente libre de obstrucciones.

Limpieza del rotor (disponible solo en los modelos con carro)

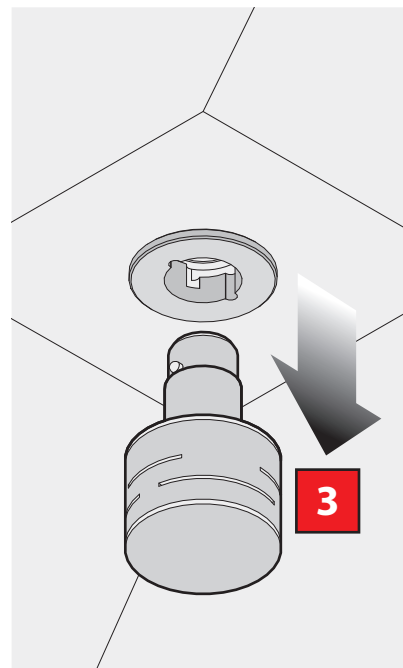
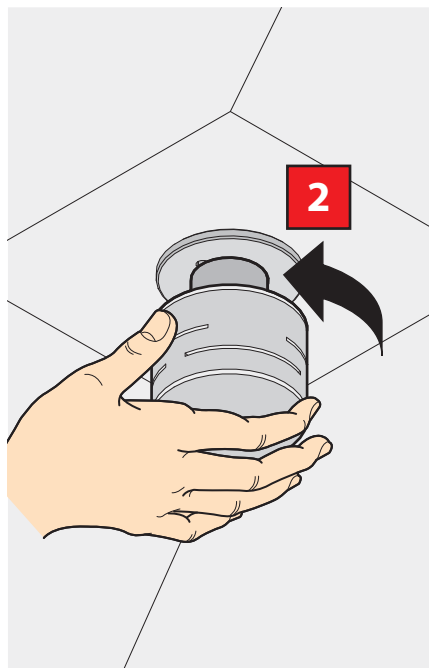
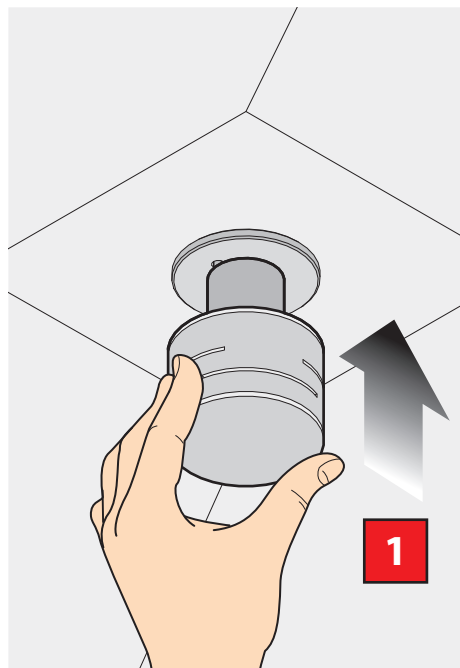
- 49** ▶ Periódicamente retire el impulsor como se muestra en la figura y déjelo sumergido en una solución de agua y vinagre, posiblemente durante la noche. Enjuague con cuidado, séquelo y vuelva a colocarlo en su lugar.



47



48



49

LAVAGGIO AUTOMATICI

50 ▶ 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 CARRELLATI

SOFT		1 ora e 5 min. 1 ora e 15 min.	sporco leggero
NORMAL		1 ora e 30 min.	sporco normale
HARD		1 ora e 50 min.	sporco intenso
RISCIACQUO	il programma risciacquo non prevede l'utilizzo di alcun detergente		

FORNI IN APPOGGIO

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

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

LAVADOS AUTOMÁTICOS

50 ▶ Espere a que la cámara de cocción alcance una temperatura inferior a los 100 °C (en caso necesario, utilice la función **Enfriamiento de la cámara p. 42**).

A continuación, seleccione:

C el programa de lavado más adecuado para la suciedad de la cámara.

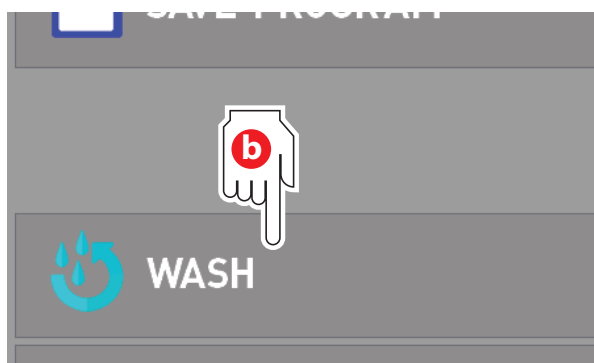
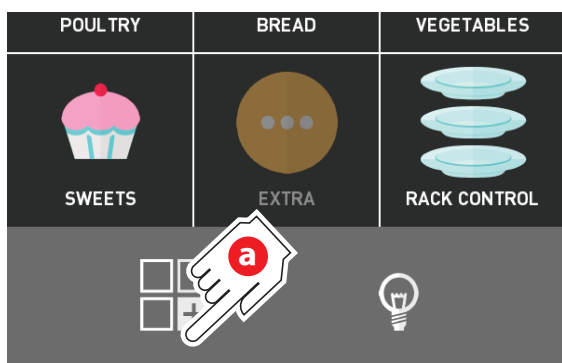
HORNOS CON CARRO

SOFT		1 hora y 5 min.	poca suciedad
NORMAL		1 hora y 30 min.	suciedad normal
HARD		1 hora y 50 min.	mucha suciedad
ACLARADO	el programa de aclarado no utiliza ningún detergente		

HORNOS APOYADOS

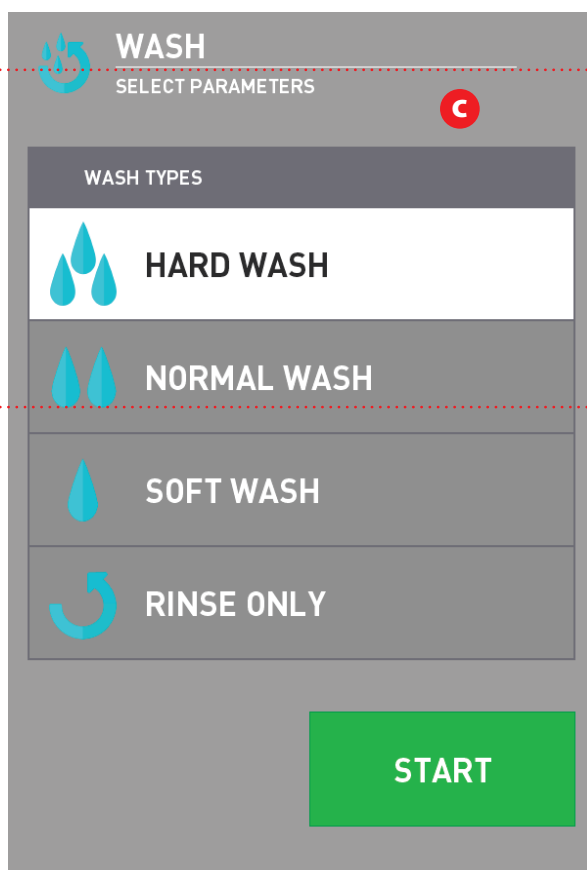
SOFT		48 min.	poca suciedad
NORMAL		53 min.	suciedad normal
HARD		58 min.	mucha suciedad
ACLARADO	el programa de aclarado no utiliza ningún detergente		

+ El fabricante **recomienda utilizar su detergente**, específico para el horno que usted posee: otros productos podrían ser incompatibles con los componentes funcionales y decorativos del equipo y causar daños no cubiertos por la garantía.



selezione tipo di lavaggio

selección del tipo de lavado



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



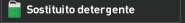
Se puede pedir al fabricante una ducha manual opcional para aclarar o lavar a mano la cámara del horno.

51 ► **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:

	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.

51 ► **a** seleccionar el tipo de lavado deseado.

Inicie el lavado tocando el botón **START**.

b Según las opciones seleccionadas, algunas pantallas recuerdan que se debe limpiar la junta de la cámara con una bayeta húmeda o comprobar el nivel del detergente.

c Si se ha sustituido alguno de los bidones, es necesario indicar la operación tocando el botón correspondiente:

	se ha sustituido el bidón del detergente líquido
--	---

d Una pantalla indica el progreso del lavado, dividido en cuatro pasos:

prelavado	se realiza una fase de vapor "mojado", sin añadir detergente, para ablandar los restos más gruesos.
lavado	el lavado propiamente dicho, con detergente.
aclarado	un aclarado a fondo de la cámara del horno (tres ciclos) para garantizar la eliminación de todo resto de detergente.
secado	secado con aire de la cámara del horno.

⊕ Si se cocinan a menudo alimentos "grasos" (p. ej., lechones al horno, asados, etc.), **entre dos cocciones consecutivas** se recomienda utilizar el programa **aclarado** para facilitar la limpieza final y garantizar siempre la máxima higiene.

⚠ Durante un lavado, no abra bajo ningún concepto la puerta del horno: peligro de lesiones e intoxicación a causa de los vapores. De todos modos, el horno dispone de un mecanismo de seguridad que, al abrirse la puerta, interrumpe la ejecución de un lavado o aclarado: esta intervención se indica con un mensaje. El cierre de la puerta cancela el mensaje y el lavado/aclarado se reanuda.

51 LAVAGGIO CON DETERGENTE LIQUIDO
LAVADO CON DETERGENTE LÍQUIDO

WASH TYPES

 **HARD WASH**

 **NORMAL WASH**



 **HARD WASH**
WASH

PHASE 1: PRE-WASH

PHASE 2: WASH

indica la fase in corso e la sua progressione

indica la fase en curso y su progresión

Clean the gasket before to start
a cleaning cycle



Done

la guarnizione va pulita con un panno
umido

la junta debe limpiarse con una bayeta
húmeda

Check Container levels before
starting wash

Container levels OK

 Detergent replaced

ASSISTENZA
ASISTENCIA

MANUTENZIONE
MANTENIMIENTO

UTILIZZO
USO

NOZIONI IMPORTANTI
CONCEPTOS IMPORTANTES

AVVERTENZE
ATENCIÓN

SOSTITUZIONE DELLE TANICHE DEL DETERGENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

SUSTITUCIÓN DE LOS BIDONES DEL DETERGENTE

- 52** ▶ En la parte inferior del equipo hay un tubito transparente conectado a una bomba interna para la aspiración del detergente.

Debe introducirse en el bidón, asegurándose de que toque el fondo.

- +** El fabricante **recomienda utilizar su detergente**, específico para el horno que usted posee: otros productos podrían ser incompatibles con los componentes funcionales y decorativos del equipo y causar daños no cubiertos por la garantía.

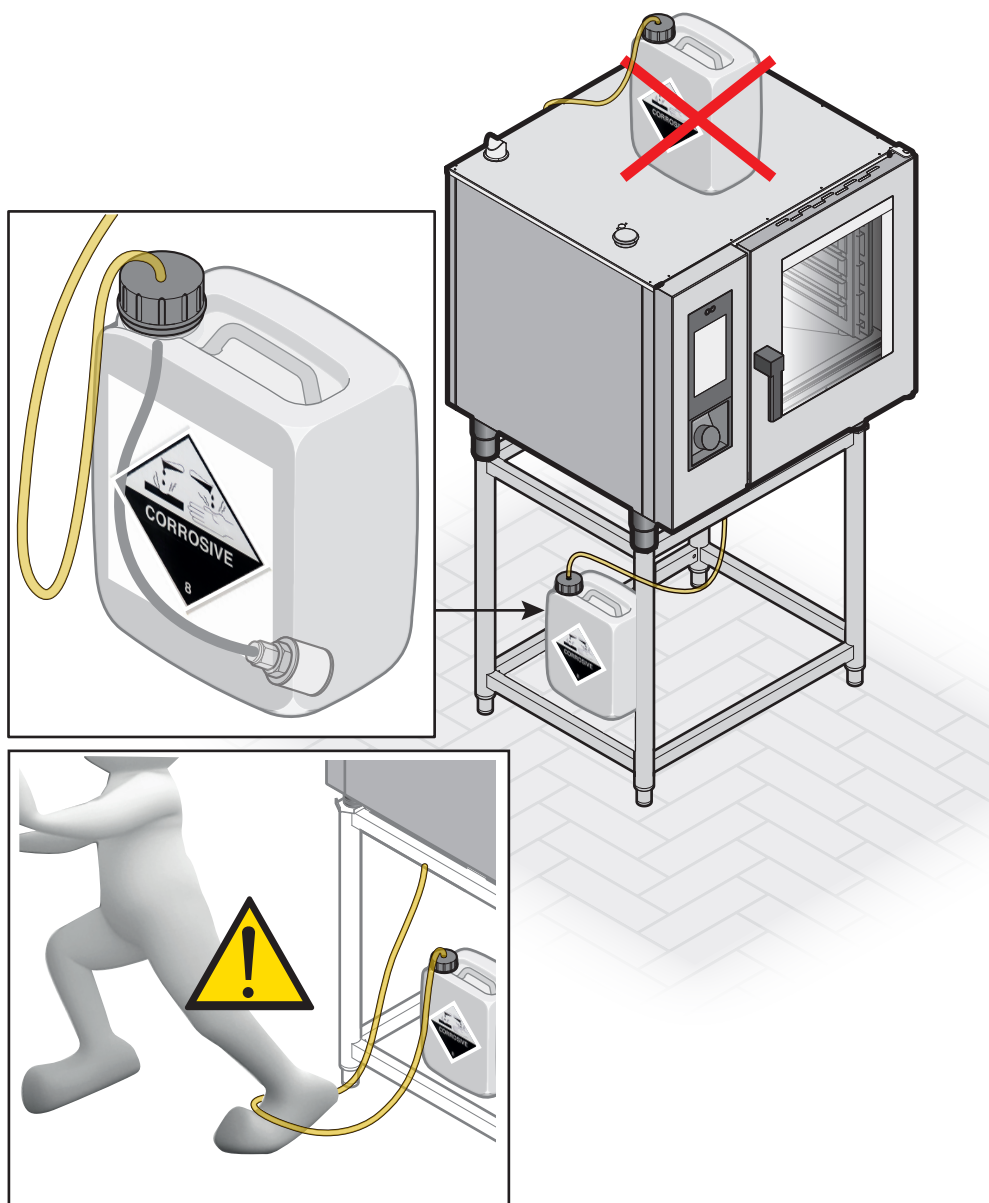
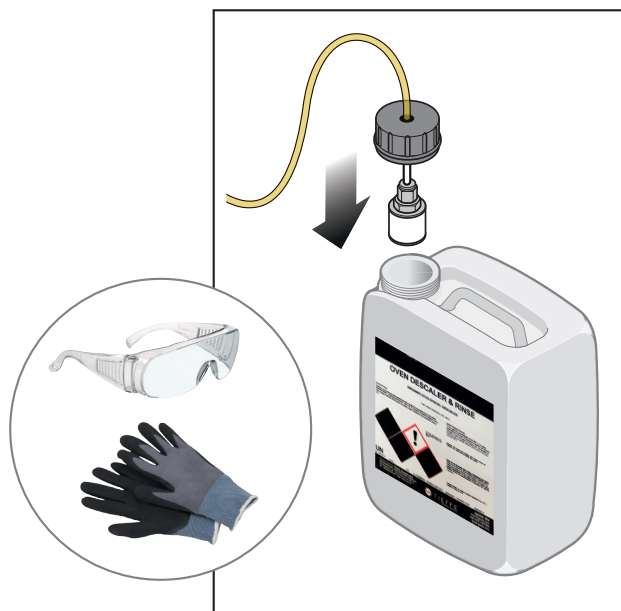
- 53** ▶ El bidón debe colocarse **únicamente sobre el suelo**, asegurándose de que no entorpezca el paso de las personas. No lo apoye encima del horno o cerca de otros equipos u objetos calientes.

- !** Durante las operaciones de primera instalación o cambio del bidón del detergente, **utilice equipos de protección individual** (p. ej., gafas de protección y guantes). No toque el detergente con las manos desnudas. En caso de contacto con la piel o los ojos, aclare con abundante agua corriente y llame inmediatamente a un médico.

- !** El fabricante puede proporcionarle la ficha de seguridad y composición química del detergente. Se recomienda solicitarla y guardarla en un lugar accesible para los operadores.

Durante el primer lavado posterior a la sustitución del bidón, debe indicarse la operación tocando el botón correspondiente a la sustitución realizada:

 Sostituto detergente se ha sustituido el bidón del **detergente líquido**



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

INTERRUPCIÓN DE UN LAVADO EN CURSO

La interrupción de un lavado es una intervención que se debe valorar cuidadosamente, porque si no se eliminan todos los restos de detergente, podrían contaminar las cocciones posteriores. Por lo tanto, se desaconseja la interrupción voluntaria por parte del usuario.

Se podrían dar dos casos distintos.

- a** Si, durante un lavado, **se corta la corriente del horno durante menos de dos minutos** (p. ej., un apagón muy breve), al restablecerse la alimentación, el horno reanuda el lavado automáticamente desde el punto en el que se había interrumpido, sin dar ninguna indicación y sin necesidad de intervención alguna por parte del usuario.
- b** Si, en cambio, el corte de corriente se prolonga **más de dos minutos o si el usuario no tiene más remedio que interrumpir el lavado**, se podrían dar los casos siguientes:

interrupción durante la fase de...	
prelavado	INTERRUPCIÓN PERMITIDA Pulse el botón STOP
lavado	INTERRUPCIÓN PERMITIDA Pulse el botón STOP a continuación, el horno pasa automáticamente a una fase de aclarado que no se puede interrumpir de ninguna manera
aclarado	INTERRUPCIÓN NO PERMITIDA
secado	INTERRUPCIÓN PERMITIDA Pulse el botón STOP la interrupción es inmediata

Al restablecerse la corriente, aparece una indicación del corte eléctrico, suena una señal acústica y se lleva a cabo automáticamente un aclarado que no se puede interrumpir de ninguna manera

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/UE 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. Periodos de inactividad

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios;
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua;
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo.



Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

D3. Eliminación final de la vida útil

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al jueves, 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso. Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de "quien contamina paga", prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Información sobre la eliminación en Italia

En Italia, los equipos RAEE deben entregarse:

en los centros de recogida (también conocidos como islas ecológicas o plataformas ecológicas)

al Concesionario del que se compra un nuevo dispositivo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada "uno a uno").

Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si desea eliminar este equipo, le recomendamos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse sobre el método de eliminación correcto.

E QUALCOSA NON FUNZIONA ALGO NO FUNCIONA

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

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

Matricola (S/N)

Modello apparecchiatura

Data fattura

Numero fattura

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

Indirizzo del Costruttore:

Giorik S.p.A.

Via Cavalieri Vittorio Veneto, 14

32036 Sedico BL

T +39.0437.807200

F +39.0437.807001

info@giorik.com

http://www.giorik.com



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.

Su equipo es fiable y robusto, pero en ocasiones pueden producirse pequeños problemas que, gracias a nuestros Centros de Asistencia, se resolverán en seguida.

Para saber cuál es el centro más cercano, póngase en contacto con el fabricante o distribuidor después de consultar los datos del horno:

Número de serie (S/N)

Modelo de equipo

Fecha de la factura

Número de factura

Mientras espera a la intervención de la asistencia técnica, desconecte el horno de la alimentación eléctrica y de agua.

Dirección del Fabricante:

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



Si fuese necesario sustituir piezas averiadas, consérvelas y entréguelas al instalador encargado de la sustitución, de manera que este pueda enviarlas al fabricante para las comprobaciones pertinentes.



Si fuese necesario enviar el horno o piezas a un Centro de Asistencia o al fabricante (después de solicitar la autorización de estos), es necesario utilizar el embalaje ORIGINAL. Si no se hubiese guardado, utilice un embalaje suyo asegurándose de que:

- el cristal esté bien protegido con gruesos paneles de poliestireno;
- las esquinas y los costados de chapa estén protegidos contra posibles golpes; a tal fin, utilice cantoneras y paneles gruesos de poliestireno en todos los lados y esquinas;
- la puerta esté bien cerrada (si es necesario, bloquéela con cinta adhesiva, intercalando trozos de cartón);
- el horno descansa sobre un palé de madera y esté fijado a él con flejes de nailon o cinta adhesiva resistente (evite el contacto directo entre el horno y la cinta adhesiva intercalando trozos de cartón);
- las patas estén bien protegidas contra posibles golpes.

Complete el embalaje introduciendo el horno y las protecciones en una caja robusta de cartón; se recomienda escribir por fuera "FRÁGIL" y "NO VOLCAR". No intente reparar el horno por su cuenta; esto podría causar daños graves a personas, animales y cosas e invalida la garantía. Solicite siempre la intervención de un Centro de Asistencia Autorizado y pida repuestos ORIGINALES.



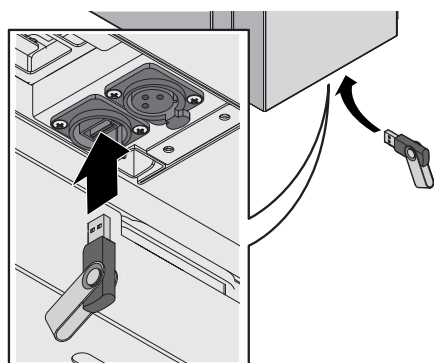
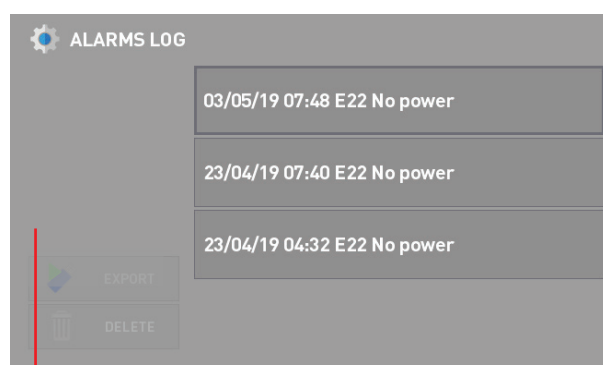
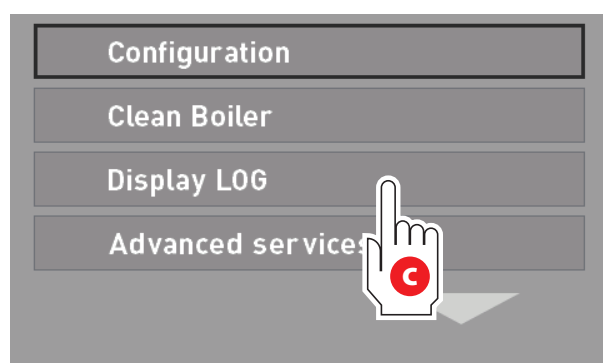
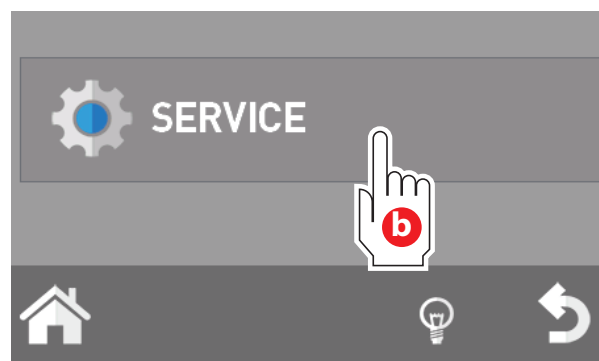
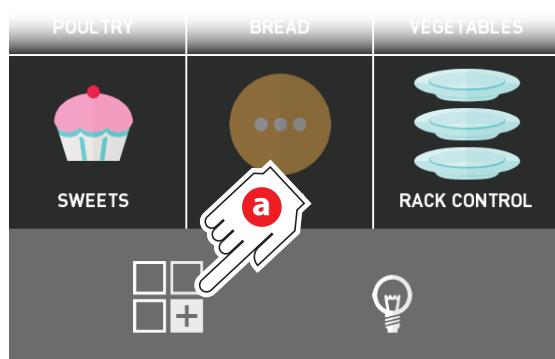
E1. Visualizzazione allarmi

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

E1. Indicación de alarmas

El equipo mantiene memorizadas todas las alarmas generadas y permite descargarlas a una memoria USB personal antes de eliminarlas.

54



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

Exporte los mensajes de alarma que se han producido en una memoria USB personal (la toma USB se encuentra debajo del tablero del horno)

E2. Lista allarmi

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

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

E2. Lista de alarmas

ALARMA		DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
E000	Avería sonda cámara	Avería de la sonda de medición de temperatura de la cámara de cocción	Bloqueo de la cocción.
E003	Alarma inversor	Alarma de la tarjeta de control del motor.	Bloqueo de la cocción.
E001	Seguridad ventilador 1	Alarma de seguridad térmica del motor del horno (superior si hay 2)	Bloqueo de la cocción. Rearme automático
E002	Seguridad cámara	Alarma de seguridad térmica por recalentamiento de la cámara de cocción del horno	Bloqueo de la cocción. Rearme manual por parte de un técnico autorizado
E008	Comunicación PWM	Error de comunicación con la tarjeta de control del quemador PWM	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E006	Seguridad ventilador 2	Alarma de seguridad térmica del motor del horno inferior	Bloqueo de la cocción. Rearme automático
E004	Alarma alta temperatura tarjeta - LIMPIAR EL FILTRO	Alarma de recalentamiento de la cámara del horno	Bloqueo de la cocción.
E030	Prealarma alta temperatura tarjeta - ¡LIMPIAR EL FILTRO!	Prealarma de recalentamiento de la tarjeta del horno	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E005	Fallo de comunicación con la base	Problemas de comunicación serie entre tarjeta táctil y placa base	Bloqueo de la cocción.
E031	Avería sonda aguja	Problemas de medición de la sonda de penetración	Bloqueo de la cocción. Rearme automático
E032	Falta corriente eléctrica	Falta de alimentación eléctrica externa	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E038	Avería cuentalitros	Alarma de falta de agua para el lavado	Bloqueo del lavado. Rearme manual
E034	Alarma flujo aire combustión 1	Problema en el presostato de seguridad de aire del quemador	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E036	PWM 1	Problema en el sistema de control de velocidad del ventilador del quemador	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E009	Comunicación PWM 2	Problema de comunicación digital con la tarjeta de control de velocidad del ventilador del quemador	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E023	Alarma falta de gas	Fallo de encendido y/o de detección de llama del quemador	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E035	Alarma flujo de aire combustión 2	Problema en el presostato de seguridad de aire del quemador	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E039	PWM 2	Problema en el sistema de control de velocidad del ventilador del quemador	Bloqueo de la cocción. Rearme manual
E033	Alarma falta de gas 2	Fallo de encendido y/o de detección de llama del quemador	Bloqueo de la cocción. Rearme manual

SOLUCIONES	NOTAS
llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona e indique el código de error específico que aparece (ejemplo: "alarma inversor, código 8")	
llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
Limpié el filtro del tablero del compartimento técnico  fig. 47). No desconecte la alimentación externa del horno. Si se repite, llame al servicio de asistencia técnica o al distribuidor.	
Limpié el filtro del tablero del compartimento técnico  fig. 47). No desconecte la alimentación externa del horno. Si se repite, llame al servicio de asistencia técnica o al distribuidor.	
Apague y encienda el equipo. Si se repite: llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
Asegúrese de haber conectado la sonda de penetración al conector. Si se repite: llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
Pulse el mando para rearmar la alarma. Compruebe si se ha producido un corte en la línea de alimentación eléctrica. Si se repite: llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
Compruebe que la llave del agua esté abierta. Pulse el mando para rearmar la alarma. Llame al servicio de asistencia técnica del distribuidor de zona	
Compruebe que la chimenea de salida de los gases de combustión esté libre. Presione el mando para realizar el restablecimiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica	
Presione el mando para realizar el restablecimiento; corte y restablezca la alimentación externa del horno. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica	
Presione el mando para realizar el restablecimiento; corte y restablezca la alimentación externa del horno. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica	
Asegúrese de que llegue gas al horno (compruebe que la llave de paso y las electroválvulas de corte del gas, línea arriba del horno, estén abiertas y activas). Asegúrese de que la FASE y el NEUTRO no se hayan invertido por accidente en la alimentación eléctrica (pida a un técnico que compruebe que haya una tensión de 230 V entre el cuerpo del horno (tierra) y la fase). Pulse el mando durante al menos un segundo para realizar el restablecimiento (podría ser necesario repetir la operación varias veces) Si el problema persiste, póngase en contacto con la asistencia.	
Compruebe que la chimenea de salida de los gases de combustión esté libre. Presione el mando para realizar el restablecimiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica	
Presione el mando para realizar el restablecimiento; corte y restablezca la alimentación externa del horno. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica	
Asegúrese de que llegue gas al horno (compruebe que la llave de paso y las electroválvulas de corte del gas, línea arriba del horno, estén abiertas y activas). Asegúrese de que la FASE y el NEUTRO no se hayan invertido por accidente en la alimentación eléctrica (pida a un técnico que compruebe que haya una tensión de 230 V entre el cuerpo del horno (tierra) y la fase). Pulse el mando durante al menos un segundo para realizar el restablecimiento (podría ser necesario repetir la operación varias veces) Si el problema persiste, póngase en contacto con la asistencia.	



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>

