

**Forni a convezione - vapore  
Istruzioni per l'uso e la  
manutenzione**

***CONVECTION-STEAM OVEN  
OPERATING AND MAINTENANCE  
INSTRUCTIONS***

**HEISSLUFTDÄMPFER  
BEDIENUNGS- UND  
WARTUNGSANLEITUNG**

***FOURS MIXTES À CONVECTION-VAPEUR  
INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA  
MAINTENANCE***

**Hornos convección-vapor  
Instrucciones para el uso y el  
mantenimiento**



**ADN550 – ADN551 – ADN552 – AND553**

INDICE	CONTENTS	INHALTSVERZEICHNIS	INDEX	INDICE
4.0	Premessa <i>Foreword</i>	Vorwort <i>Avant-propos</i>	Preámbulo	
4.1	Programmazione e funzionamento <i>Programming and operation</i>	Programmierung und Betrieb <i>Programmation et fonctionnement</i>	Programación y funcionamiento	<i>Analogic models</i>
4.2	Avviamento <i>Starting</i>	Inbetriebnahme <i>Mise en marche</i>	Arranque	
4.3	Descrizione componenti cruscotto Analogic <i>Components description of Analogic control panel</i>	Beschreibung der Analogic-Bedienblende <i>Description des éléments.</i>	Descripción componentes	
4.4	Comandi e controlli ausiliari <i>Auxiliary commands and controls</i>	Zusätzliche Steuer- und Regelvorrichtungen <i>Commandes et contrôles auxiliaires</i>	Mandos y controles auxiliares	
4.5	Spegnimento del forno <i>Turning the oven off</i>	Ausschalten des Backofens <i>Arrêt du four</i>	Apagado del horno	
5.0	Programmazione e funzionamento <i>Programming and operation</i>	Programmierung und Betrieb <i>Programmation et fonctionnement</i>	Programación y funcionamiento	<i>Electronic models</i>
5.1	Descrizione componenti cruscotto Electronic <i>Components descript. of Electronic control panel</i>	Beschreibung der Electronic-Bedienblende <i>Description des éléments</i>	Descripción componentes	
5.2	Istruzioni sul sistema di controllo elettronico <i>Instructions for the electronic control system</i>	Anleitungen zur elektronischen Steuerung <i>Instructions sur système de contrôle électronique</i>	Instruccions sobre el sist. de control electrónico	
5.3	Avviamento <i>Starting</i>	Inbetriebnahme <i>Mise en marche</i>	Arranque	
5.4	Comandi e controlli ausiliari <i>Auxiliary commands and controls</i>	Zusätzliche Steuer- und Regelvorrichtungen <i>Commandes et contrôles auxiliaires</i>	Mandos y controles auxiliares	
5.5	Spegnimento del forno. <i>Turning the oven off</i>	Ausschalten des Backofens <i>Arrêt du four</i>	Apagado del horno	
5.6	Segnalazione e visualizzazione anomalie e guasti <i>Signalling and displaying malfunc. and breakdowns</i>	Signalisier. und Anzeige von Störungen und Schäden <i>Signalisation et affichage d'anomalies et pannes</i>	Señalización y visualización de anomalías y averías	
7.0	Sistema lavaggio camera cottura <i>Cooking chamber washing system</i>	Automatisches Garraum Reinigungssystem <i>Lavage de la chambre de cuisson</i>	Lavado cámara cocción	<i>Electronic models</i>
8.0	Manutenzione <i>Maintenance</i>	Wartung <i>Maintenance</i>	Mantenimiento	<i>Analogic Electronic models</i>
8.1	Comportamento in caso di guasto e/o di un prolungato non funzionamento <i>What to do in the case of a breakdown and/or extended period of non use</i>	Anweisungen bei Störungen bzw Längerem Gerätestillstand <i>Que faire en cas de panne et/ou d'arrêt prolongé de l'appareil</i>	Comportamiento en caso de avería y/o de un largo plazo de inactividad	
9.0	Consigli per le cotture <i>Cooking tips</i>	Nützliche Garhinweise <i>Conseils pour les cuissons</i>	Consejos para las cocciones	<i>Analogic Electronic models</i>
9.1	Modalità e suggerimenti per le cotture a convezione <i>Tips for convection cooking</i>	Methoden und Ratschläge beim garen mit Konvektion <i>Modalités et conseils pour les cuissons à convection</i>	Modalidades y sugerencias para las cocc.por convección	
9.2	Rimedi alle anomalie di cottura <i>Remedies to cooking hitches</i>	Abhilfe bei Abnormalen Garen <i>Que faire pour résoudre les problèmes de cuisson</i>	Remedios para las anomalías de cocción	

#### 4.0 PREMESSA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè: per tutte le cotture o lessature di carni, pesci e verdure, per la gratinatura, la grigliatura e per il rigenerazione dei cibi precotti e/o surgelati.

#### 4.0 FOREWARD

Read the instructions for use very carefully paying particular attention to the rules concerning safety devices. This appliance must only be used for what it has been designed for and built for and that is: all baking and boiling of meat, fish and vegetables, for browning, grilling and regenerating pre-cooked and/or frozen food.

#### 4.0 VORWORT

Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.

Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d. h. zum Garen und Kochen von Fleisch, Fisch und Gemüse, zum Gratinieren, Grillen und Regenerieren von vorgekochten bzw. tiefgekühlten Speisen verwendet werden.

#### 4.0 AVANT-PROPOS

Lire attentivement la notice d'emploi en faisant particulièrement attention aux normes qui concernent les dispositifs de sécurité. Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu et construit, à savoir: pour toutes les cuissons au four ou à l'eau de viandes, poissons et légumes, pour les gratins, la cuisson au gril et la régénération d'aliments pré-cuits et/ou surgelés.

#### 4.0 PREÁMBULO

Leer detenidamente las instrucciones de uso, con particular atención para las normas correspondientes a los dispositivos de seguridad. Este aparato debe ser destinado sólo para el uso para el cual ha sido expresamente diseñado y fabricado, es decir: para todas las cocciones o salcochados de carnes, pescados y verduras, para gratinar, asar a la parrilla y regenerar comidas precocidas y/o congeladas.

#### 4.1 PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO

Modelli **ANALOGIC** (Fig. 4)

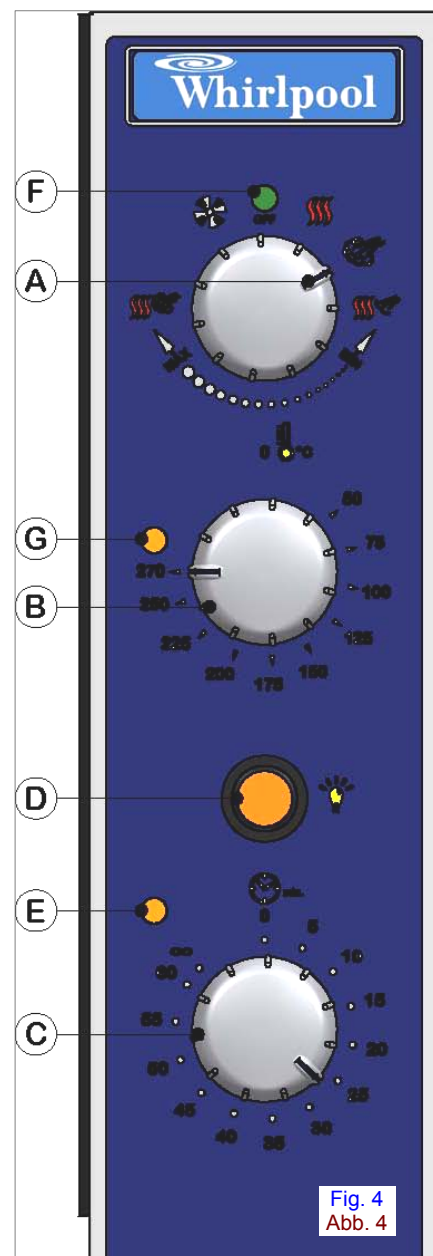


Fig. 4  
Abb. 4

##### 4.1A Ciclo convezione aria calda

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).

##### 4.1B Ciclo misto, aria calda e vapore

(campo temperatura 50-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) su una delle sette posizioni di regolazione

##### 4.1C Ciclo vapore

(campo temperatura 50-100°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).

N.B. La massima temperatura di funzionamento sarà di 100°C, anche se la manopola del termostato verrà posizionata su valori di temperatura superiori.

##### 4.1D Ciclo raffreddamento

Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.

#### 4.1 PROGRAMMING AND OPERATION

**ANALOGIC** models (Fig. 4)

##### 4.1A Hot air convection cycle

(temperature range 50-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left and select the cooking temperature using thermostat knob (B).

##### 4.1B Combined hot air convection cycle with steam

(temperature range 50-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to one of the seven adjustment positions between the symbols shown on the left (w/ steam output from minimum to maximum) and select the cooking temperature with the thermostat knob (B).

The selector (A) allows seven steps for steam adjustment.

##### 4.1C Steam cycle

(temperature range 50-100°C)

Turn the cycle selector knob (A) into the position shown on left side and select the cooking temperature with the thermostat knob (B). N.B. Maximum operating temperature is 100°C, even if the thermostat knob is selected at a higher temperature.

##### 4.1D Cooling cycle

Open the oven door and turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left. This cycle allows the fan to work with the door open to help cool down the oven quickly.

#### 4.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB

Modelle **ANALOGIC** (Abb. 4)



##### 4.1A Heißluftbetrieb

(Temperaturbereich 50-270°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostatknopf (C) die Gartemperatur einstellen.



##### 4.1B Mischbetrieb Heißluft mit Dampf

(Temperaturbereich 50-270°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf eine der sieben Stufen zwischen den links abgebildeten Symbolen stellen (von Mindest- bis Höchst dampfeinspeisung) und mit dem Thermostatknopf (B) die Gartemperatur einstellen.



Der Wahlschalter (A) verfügt über sieben Stufen zur Dampfregulierung.



##### 4.1C Dampfzyklus

(Temperaturbereich 50-100°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostatknopf (C) die Gartemperatur einstellen.  
NB: Die max. Gartemperatur beträgt 100°C, auch wenn der Thermostatknopf auf einen höheren Wert eingestellt wird.



##### 4.1D Abkühlungszyklus

Die Backofentür öffnen und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen.

Dieser Zyklus erlaubt die Zuschaltung des Gebläses bei geöffneter Tür, wodurch sich der Garraum rasch abkühlt.

#### 4.1 PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT

Modèles **ANALOGIC** (Fig. 4)



##### 4.1A Cycle Air-pulsé air chaud

(plage température 50-270°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).



##### 4.1B Cycle mixte Air-pulsé air chaud avec vapeur

(plage température 50-270°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur un des sept points de réglage (voir symbole à gauche) (avec flux de vapeur de minimum à maximum) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).



Le sélecteur (A) permet de régler sept niveaux de vapeur.



##### 4.1C Cycle vapeur

(plage température 50-100°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole vapeur (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (C).

N.B. La température maximum de fonctionnement est de 100°C, même si le bouton du thermostat est placé sur des valeurs supérieures.



##### 4.1D Cycle de refroidissement

Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole refroidissement (voir symbole à gauche).

Ce cycle met en marche le moto-ventilateur, avec la porte ouverte, il permet de refroidir rapidement l'enceinte de cuisson.

#### 4.1 PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Modelos **ANALOGIC** (Fig. 4)



##### 4.1A Ciclo convección aire caliente

(campo temperaturas 50-270°C)

Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (B).



##### 4.1B Ciclo misto convección aire caliente con vapor

(campo temperaturas 50-270°C)

Colocar el mando del selector de ciclos (A) en una de las siete posiciones de regulación que se incluyen entre los símbolos que se muestran a la izda. (con flujo de vapor del mínimo al máximo) y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (B).



El selector (A) permite siete niveles de regulación del vapor.



##### 4.1C Ciclo vapor

(campo temperatura 50-100°C)

Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. y seleccionar la temperatura de cocción maniobrando el mando del termostato (C).

N.B. La temperatura máxima de funcionamiento será de 100°C, aunque el mando del termostato esté colocado para valores de temperatura superiores.



##### 4.1D Ciclo enfriamiento

Abrir la puerta del horno y colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda.

Este ciclo permite que el ventilador funcione, con la puerta abierta, permitiendo un enfriamiento rápido de la cámara de cocción.

**4.2 AVVIAMENTO**Modelli **ANALOGIC** (Fig. 4)

Aprire le valvole di intercettazione dell'acqua, eventualmente del gas, e l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio.

Selezionare il tempo di cottura sul timer (C) che è regolabile fino ad un massimo di 60 min.; per tempi più lunghi selezionare la posizione (∞) di durata illimitata. L'inserimento del timer, con la porta chiusa, dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento del motoventilatore, l'attivazione del riscaldamento e la generazione del vapore, se selezionato. Al termine del tempo impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura con relativo arresto di tutte le funzioni.

Nel selezionare il tempo di cottura occorre tenere sempre in considerazione il tempo necessario per preriscaldare il forno.

E' buona norma osservare questa avvertenza prima di introdurre i cibi da cuocere nella camera di cottura.

**4.2 STARTING**

ANALOGIC models (Fig. 4)

Ensure that water and gas supply (for gas ovens) are turned on and that the electricity supply is switched on.

Select the cooking time with the timer (C) that goes up to a maximum of 60 minutes; for longer cooking times, select the (∞) non stop position. When the timer is on and the door is closed the cooking cycle starts together with the electric fan, heating and steam generation, if selected. When the set time is finished a buzzer signals that cooking is finished and all the functions stop.

When selecting the cooking time always remember the time needed to pre-heat the oven. The oven should always be heated before food is put in.

**4.2 INBETRIEBNAHME**Modelle **ANALOGIC** (Abb. 4)

Zuerst die Wasserabsperrentile (und die Gasventile bei den Gasöfen) öffnen und dann den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten.

Mit der Zeitschaltuhr (C) die Garzeit wählen, die max. 60 Minuten betragen darf. Für längere Garzeiten ist die Stellung (∞)(stufenlos) zu wählen. Durch das Einschalten der Zeitschaltuhr bei geschlossener Tür wird der Garzyklus gestartet und werden das Gebläse, Heizung und, falls ausgewählt, die Dampfzufuhr eingeschaltet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal das Ende des Garprogramms an und werden sämtliche Funktionen abgeschaltet.

Bei der Einstellung der Garzeit ist immer die Vorheizzeit zu berücksichtigen.

Der Backofen sollte vor dem Eingeben der Speisen in den Garraum stets vorgewärmt werden.

**4.2 MISE EN MARCHE**Modèles **ANALOGIC** (Fig. 4)

S'assurer que la vanne d'arrivée eau, éventuellement du gaz, et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts.

Choisir le temps de cuisson avec la minuterie (C) qui est réglable jusqu'à un maximum de 60 min; pour des durées supérieures, choisir la position (∞) de durée continue. La mise en marche de la minuterie, lorsque la porte est fermée, fait démarrer le cycle de cuisson, le moto-ventilateur, le chauffage et la génération de vapeur, si le cycle a été choisi. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson et toutes les fonctions s'arrêtent.

En choisissant le temps de cuisson, il faut toujours tenir compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.

Nous conseillons de préchauffer le four avant d'introduire les aliments dans l'enceinte de cuisson.

**4.2 ARRANQUE**Modelos **ANALOGIC** (Fig. 4)

Abrir las llaves de paso del agua y el interruptor eléctrico de protección instalado aguas arriba del aparato.

Seleccionar el tiempo de cocción en el temporizador (C), que es regulable hasta como máximo 60 minutos; para tiempos más largos seleccionar la posición (∞) de duración ilimitada. La activación del temporizador, con la puerta cerrada, activa el ciclo de cocción con el arranque del motoventilador, la activación del calentamiento y la generación del vapor, si seleccionada. Al final del tiempo configurado una señal acústica avisa que ha terminado el ciclo de cocción, con correspondiente parada de todas las funciones.

Cuando se selecciona el tiempo de cocción es preciso tener siempre presente el tiempo necesario para precalentar el horno.

Es buena norma ajustarse a esta advertencia antes de introducir las comidas en la cámara de cocción.

4.3	DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ANALOGIC COMPONENT DESCRIPTION ON THE ANALOGIC CONTROL PANEL BESCHREIBUNG DER BEDIENBLLENDE DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DESCRIPCIÓN COMPONENTES			Fig. 4 Abb. 4
	A	Selettore cicli Cycle selector-switch	Zykluswählschalter Sélecteur de cycles	Selector ciclos
	B	Termostato camera cottura Cooking chamber thermostat	Thermostat Garraum Thermostat enceinte cuisson	Termóstato cámara cocción
	C	Timer Timer	Zeitschaltuhr Minuteur	Temporizador
	D	Pulsante comando lampada illuminazione Cooking chamber light on/off push button	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung Bouton d'allumage et d'extinction éclairage	Botón encendido y apagado lámpara iluminación
E				
F	Lampada spia forno sotto tensione Oven power supply ON pilot light.	Backofen-Betriebsanzeige Voyant four sous tension		Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente
G	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione Heating cooking chamber ON pilot light	Betriebsanzeige Garraumheizung Voyant chauffage enceinte de cuiss. en fonction		Lámpara piloto calentam. cámara coc. en función
H	Lampada spia timer in funzione Timer ON pilot light	Kontrollleuchte Zeitschaltuhr in Betrieb Voyant minuteur en fonction		Lámpara piloto temporizador en marcha



**4.4 COMANDI E CONTROLLI AUSILIARI****Modelli ANALOGIC****4.4A Sonda al cuore** (Fig. 4.4A)

I modelli "Analogic" possono, su richiesta, essere consegnati corredati del termostato elettronico con sonda a spillone per controllare l'esatta temperatura al cuore degli alimenti da cuocere. Questo dispositivo è estremamente utile quando si devono cuocere grosse pezzature di cibo.

Per l'inserimento della sonda procedere come segue: dopo aver programmato il ciclo di cottura come prima descritto, infilare lo spillone al cuore del prodotto; attivare il termostato elettronico digitando l'interruttore (A). La temperatura visibile nel termostato elettronico (B) è quella rilevata dallo spillone al nucleo del cibo. Il campo di regolazione varia da 20° a 99°C; i valori della temperatura vengono selezionati come segue: premere il pulsante SET sulla dx; nel display apparirà la temperatura precedentemente selezionata; si accende e lampeggia il LED rosso, entro 15 secondi, modificare il valore impostato usando i tasti ▲ e ▼ confermare il nuovo valore premendo il tasto SET.

Il lampeggio per 2 secondi del nuovo valore conferma la memorizzazione del nuovo dato. Al rilascio del pulsante SET il display segnerà la temperatura rilevata dalla sonda a spillone.

Selezionare nel timer la posizione (∞), il forno inizierà la cottura segnalata dall'accensione del LED verde.

Al raggiungimento della temperatura impostata nel termostato elettronico, una suoneria segnerà la fine della cottura, si accenderà il led rosso e tutte le funzioni verranno disabilitate automaticamente.

**4.4B Selezione velocità motori** (Fig. 4.4B)

I modelli "ANALOGIC" possono essere forniti con il dispositivo per selezionare la velocità di rotazione dei ventilatori tra 1400 e 2800 giri/min.

La velocità va scelta in base ai tipi di cibo da cuocere, tenendo presente che nella bassa velocità è consigliabile non superare temperature di cottura di 230°C.

**4.4C Luce interna per l'illuminazione della camera di cottura** (Fig. 4)

Tutti i modelli "ANALOGIC" sono corredati di lampada di illuminazione interna.

La sua attivazione viene comandata dal pulsante (D).

**4.4D Preriscaldamento camera cottura**

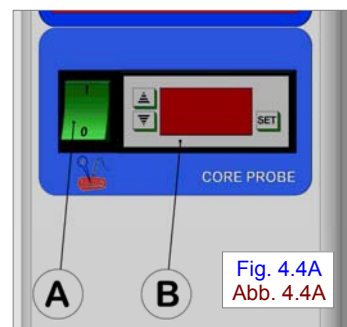
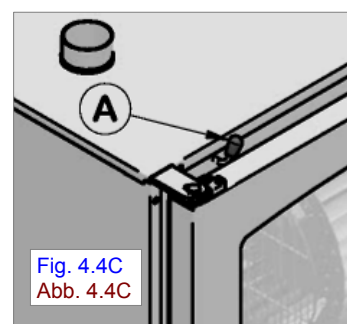
E' sempre consigliabile eseguire questa operazione prima di introdurre nella camera del forno i cibi da cuocere; il tempo necessario al preriscaldamento va impostato tenendo in considerazione che, nel ciclo convezione aria calda, sono necessari 10 minuti circa per raggiungere la temperatura di 220°C.

Selezionate il tempo e la temperatura desiderata, avviate il forno senza introdurre cibo; al termine del tempo impostato la suoneria segnerà che si potrà iniziare la cottura.

Nel ciclo vapore si consiglia di eseguire sempre il preriscaldamento con la manopola del regolatore vapore in posizione di MAX per una durata di 10 minuti, senza aprire la porta.

**4.4E Valvola sfiato camera** (Fig. 4.4C)

Tutti i modelli possono essere forniti corredati di questo sistema che ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura. L'apertura e la chiusura della valvola di sfiato si eseguono ruotando il pomello (A).

**Fig. 4.4A**  
**Abb. 4.4A****Fig. 4.4C**  
**Abb. 4.4C****4.4 AUXILIARY COMMANDS AND CONTROLS****ANALOGIC models****4.4A Core temperature probe** (Fig. 4.4A)

On request the "ANALOGIC" models can be fitted with the electronic thermostat with core probe to control the exact temperature right in the middle of the food to cook. This probe is extremely useful when you have to cook something big. Proceed as follows to use this system:

after having programmed the cooking cycle as described above, insert the probe into the heart of the product; turn the electronic thermostat on by pressing the black switch (A). The temperature shown on the electronic thermostat (B) is what the probe detects in the centre of the food.

The adjustment range varies from 20 to 99°C and the temperature values are selected as follows:

press the SET push button on the right; the temperature selected previously is shown on the display; the red LED turns on and flashes; within 15 seconds, modify the value set using the buttons ▲ and ▼ and confirm the new value by pressing the button SET. Flashing of the new value for 2 seconds confirms its storage. When the button SET is released the temperature detected by the core probe is shown on the display.

Select the (∞) position on the timer: the oven starts cooking, signalled by the green LED that turns on. When the temperature set on the electronic thermostat is reached, a ring indicates the end of cooking, the red LED turns on and all the functions are disabled automatically.

**4.4B Motor speed selection** (Fig. 4.4B)

The "ANALOGIC" models can be supplied with device to select fans rotation speed, from 1400 and 2800 rpm.

The speed is chosen on the basis of the type of food being cooked, bearing in mind that at low speed a cooking temperature of 230°C should not be exceeded.

**4.4C Cooking chamber light** (Fig. 4)

All ovens have an inside light, switched on with the cycle selector push button (D).

**4.4D Pre-heating of cooking chamber**

It is always advisable to pre-heat the oven before cooking food.

The time needed to heat the oven should be set taking into account that in the hot air convection cycle it takes about 10 minutes to reach 220°C.

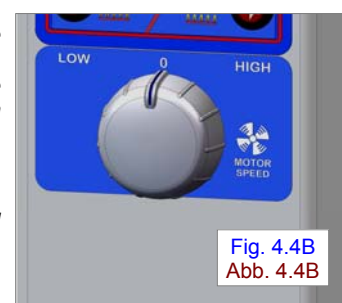
Having selected the desired time and temperature, switch the oven on without food inside. At the end of the set time the ring signals that cooking can start.

In the steam cycle it is always advisable to preheat the oven, turning the steam adjuster knob round to MAX, for 10 minutes without opening the door.

**4.4E Steam release valve** (Fig. 4.4C)

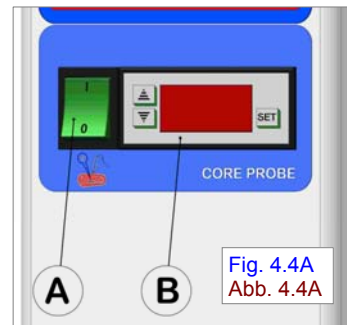
All "ANALOGIC" models can be equipped with this system, which controls the humidity inside the cooking chamber.

The steam relief valve is opened and closed by rotating knob (A).

**Fig. 4.4B**  
**Abb. 4.4B**

**4.4 ZUSÄTZLICHE STEUER- UND REGELVORRICHTUNGEN****Modelle ANALOGIC****4.4A Kerntemperaturfühler** (Abb. 4.4A)

Die Modelle „Analogic“ können auf Anfrage mit einem elektronischen Thermostat mit Kerntemperaturfühler geliefert werden, mit dem die Kerntemperatur der Speisen genau überwacht werden kann. Dies ist vor allem bei dickeren Fleischstücken sinnvoll. Dabei folgendermaßen vorgehen: Nach Programmierung des Garvorgangs, wie vorher beschrieben, den Kerntemperaturfühler bis in die Mitte der zu garenden Speisen einstecken; den elektrischen Temperaturregler mit dem Schalter (A) einschalten. Die am Elektronikthermostat (B) angezeigte Temperatur entspricht der gemessenen Speisekerntemperatur. Der Einstellungsbereich liegt zwischen 20 und 99°C. Bei der Einstellung auf folgende Weise vorgehen: Die SET-Taste auf der rechten Seite drücken; auf dem Display erscheint die vorher gewählte Temperatur; die rote Kontrolllampe leuchtet auf und blinkt; der eingestellte Wert ist mit den Tasten ▲ und ▼ binnen 15 Sekunden zu ändern; den neuen Wert durch Drücken der SET-Taste bestätigen. Die Speicherung des neuen Werts wird durch ein 2 Sekunden langes Blinken angezeigt. Nach dem Loslassen der SET-Taste zeigt das Display die vom Kernfühler gemessene Temperatur an. Die Zeitschaltuhr auf die Position (∞) stellen: der Garvorgang wird gestartet, die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Nach Erreichen der mit dem Thermostat gewählten Kerntemperatur zeigt ein akustisches Signal das Ende des Garvorgangs an, die rote Kontrolllampe leuchtet auf und alle Funktionen werden automatisch ausgeschaltet.

**Fig. 4.4A**  
**Abb. 4.4A****4.4B Auswahl der Motordrehzahl** (Abb. 4.4B)

Die Backofenmodelle können mit einer Vorrichtung zur Auswahl der Gebläsedrehzahl im Bereich von 1400 bis 2800 U/min ausgestattet werden.

Die Drehzahl wird aufgrund der Art des Garguts ausgewählt, wobei zu beachten ist, dass bei niedriger Drehzahl eine maximale Gartemperatur von 230°C nicht überschritten werden sollte.

**4.4C Innenbeleuchtung** (Abb. 4)

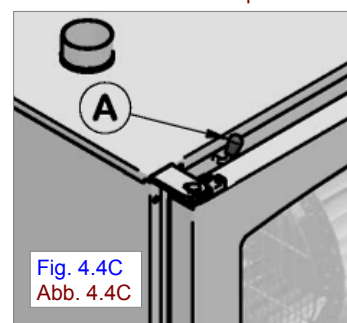
Die Backöfen sind mit eingebauter Beleuchtung ausgestattet. Sie wird durch den Zykluswählschalter (D) eingeschaltet.

**4.4D Vorheizen des Garraums**

Der Backraum sollte vor Eingabe der Speisen immer vorgeheizt werden. Der Zyklus Umluft/Heißluft benötigt ca. 10 Minuten, um 220°C zu erreichen, so dass die nötige Zeit für das Vorheizen immer unter Beachtung der Aufwärmzeiten eingestellt werden muss.

Die gewünschte Zeit und Temperatur wählen, den Backofen ohne Speisen einschalten – nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt ein Signal, das anzeigt, dass jetzt der Garvorgang beginnen kann.

Beim Dampfzyklus ist es empfehlenswert, das Vorheizen immer 15 Minuten lang mit Dampfregler auf Stellung MAX und bei geschlossener Tür durchzuführen.

**Fig. 4.4C**  
**Abb. 4.4C****4.4E Entlüftungsventil des Garraums.** (Abb. 4.4C)

Alle Modelle können mit dieser Vorrichtung ausgerüstet werden, die die Aufgabe hat, den Feuchtegrad im Backrohr zu regeln. Der Knopf (A) drehen, um das Entlüftungsventil zu öffnen oder zu schließen.

**4.4 COMMANDES ET CONTRÔLES AUXILIAIRES****Modèles ANALOGIC****4.4A Sonde à cœur** (Fig. 4.4A)

Les modèles "Analogic" peuvent être livrés, sur demande, équipés d'un thermostat électronique avec sonde à cœur pour contrôler la température exacte à cœur des aliments à cuire. Ce dispositif est extrêmement utile lorsque l'on doit cuire des gros morceaux. Pour la mise en marche de ce dispositif, procéder comme suit: après avoir programmé le cycle de cuisson décrit ci-dessus, piquer la sonde à cœur dans l'aliment; agir sur le thermostat électronique en appuyant sur l'interrupteur noir (A). La température qui apparaît sur le thermostat électronique (B) est celle relevée par la sonde au cœur de l'aliment. La plage des températures est réglable de 20 à 110°C et les températures peuvent être programmées comme suit: appuyer sur la touche SET qui se trouve à droite; l'écran affiche la température sélectionnée précédemment; lorsque le voyant rouge s'allume et qu'il commence à clignoter, modifier la valeur programmée en utilisant les touches ▲ et ▼ dans les 15 secondes qui suivent puis confirmer la nouvelle température en appuyant sur la touche SET. Cette nouvelle valeur clignotera pendant 2 secondes pour confirmer qu'elle est mémorisée. Au relâchement de la touche SET, la température relevée par la sonde s'affichera sur l'écran. Enclencher la minuterie en sélectionnant la position (∞): le four commencera alors la cuisson et le voyant vert s'allumera. Lorsque la température programmée sur le thermostat électronique est atteinte, une sonnerie indiquera la fin de la cuisson, le voyant rouge s'allumera et toutes les fonctions seront automatiquement désactivées.

**4.4B Sélection de la vitesse du moteur** (Fig. 4.4B)

Les modèles ANALOGIC peuvent être fournis avec le dispositif qui permet de sélectionner la vitesse de rotation des ventilateurs de 1400 à 2800 tours/min.

La vitesse est choisie en fonction de l'aliment à cuire, en tenant compte qu'avec la vitesse basse, il est conseillé de ne pas dépasser une température de cuisson de 230°C.

**4.4C Éclairage interne de l'enceinte de cuisson** (Fig. 4)

Tous les modèles « ANALOGIC » sont équipés d'une lampe pour l'éclairage intérieur du four. L'éclairage est commandé par le bouton (D)

**4.4D Préchauffage de l'enceinte du four**

Il est toujours conseillé effectuer cette opération avant d'introduire des aliments dans l'enceinte du four. Le temps nécessaire au préchauffage est d'au moins 10 minutes pour atteindre la température de 220°C pour le cycle à air pulsé air chaud.

Sélectionner le temps et la température souhaitée, allumer le four sans aliments et à la fin du temps programmé, la sonnerie indiquera que l'on peut commencer la cuisson.

Pour le cycle vapeur, nous conseillons d'effectuer toujours le préchauffage en mettant le bouton du régulateur vapeur en position MAX pendant 15 minutes, sans ouvrir la porte.

**4.4E Soupape de l'enceinte de cuisson** (Fig. 4.4C)

Tous les modèles peuvent être fournis avec ce système dont la fonction est de régler le niveau d'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Pour ouvrir et fermer la soupape, tourner le bouton (A).

**Fig. 4.4B**  
**Abb. 4.4B**

#### **4.4 MANDOS Y CONTROLES AUXILIARES**

##### **Modelos ANALOGIC**

##### **4.4A Sonda en el centro** (Fig. 4A)

Los modelos "Analogic" pueden ser entregados, a demanda, con el termostato electrónico con sonda de aguja para controlar la temperatura exacta en el centro de los alimentos a cocer. Este dispositivo es muy útil cuando es preciso cocer comidas de gran tamaño. Para activar el sistema proceder como sigue: tras haber programado el ciclo de cocción como descrito anteriormente, introducir la aguja en el centro del producto; activar el termostato electrónico apretando el interruptor negro (A). La temperatura mostrada en el termostato electrónico (B) es aquella detectada por la sonda en el centro de la comida. El campo de ajuste va desde 20 hasta 110°C y los valores de la temperatura son seleccionados como sigue: apretar el botón SET a mano derecha; en el display aparece la temperatura precedentemente seleccionada; se enciende y se pone intermitente el LED rojo, dentro de 15 segundos, modificar el valor configurado empleando los botones ▲ y ▼ y confirmar el nuevo valor apretando el botón SET. La intermitencia por 2 segundos del nuevo valor confirma que el nuevo valor ha sido memorizado. Cuando se suelta el botón SET el display muestra la temperatura detectada por la sonda de aguja. Seleccionar en el temporizador la posición (∞), el horno comienza la cocción indicada por el encendido del LED verde. Cuando se alcanza la temperatura configurada en el termostato electrónico, un aviso acústico indica que la cocción ha terminado, se enciende el LED rojo y todas las funciones quedan automáticamente inhabilitadas.

##### **4.4B Selección velocidad** (Fig. 4B)

Los modelos "ANALOGIC" pueden ser suministrados con el dispositivo (V) ver fig.13, para seleccionar la velocidad de giro de los ventiladores entre 1400 y 2800 rpm.

La velocidad debe ser elegida según el tipo de alimento a cocer, teniendo presente que a baja velocidad se aconseja no sobrepasar temperaturas de cocción de 230°C.

##### **4.4C Luz interna para iluminar la cámara de cocción** (Fig. 4)

Los hornos tienen una lámpara para iluminar su cámara. Su activación se realiza mediante el botón del selector de ciclos (D).

##### **4.4D Precalentamiento cámara horno**

Se aconseja efectuar siempre esta operación antes de poner los alimentos a cocer en la cámara del horno; el tiempo necesario para el precalentamiento debe ser configurado teniendo presente que en el ciclo convección aire caliente se precisan 10 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 220°C.

Seleccionar el tiempo y la temperatura deseada, poner en marcha el horno sin comida; al final del tiempo configurado un aviso acústico indica que se puede comenzar la cocción.

En el ciclo vapor se aconseja efectuar siempre el precalentamiento con el mando del regulador del vapor en la posición MAX por una duración de 15 minutos sin abrir la puerta.

##### **4.4E Válvula purga cámara** (Fig. 4)

Todos los modelos pueden ser suministrados con el dispositivo que tiene la función de regular la humedad dentro de la cámara de cocción.

La apertura y el cierre de la válvula de alivio se efectúan girando el mando redondo (A).

#### **4.5 SPEGNIMENTO DEL FORNO**

##### **Modelli ANALOGIC** (Fig. 4)

Lo spegnimento del forno avviene con la selezione della manopola del selettore cicli sulla posizione 0.

##### **4.5 TURNING THE OVEN OFF**

##### **ANALOGIC models** (Fig. 4)

The oven is turned off by turning the cycle selector knob round to position 0.

##### **4.5 AUSSCHALTEN DES BACKOFENS**

##### **Modelle ANALOGIC** (Abb. 4)

Zum Ausschalten des Backofens den Zykluswählschalter auf Stellung (0) drehen.

##### **4.5 ARRÊT DU FOUR**

##### **Modèles ANALOGIC** (Fig. 4)

Le four s'éteint lorsqu'on met le bouton du sélecteur de cycles sur la position 0.

##### **4.5 APAGADO DEL HORNO**

##### **Modelos ANALOGIC** (Fig. 4)

El horno se apaga colocando el mando del selector de ciclos en la posición 0.



## 5.0 PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO

Versioni **ELECTRONIC** (Fig. 5)



### 5.0A Ciclo convezione aria calda

(campo temperatura 20-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura sul display (L) agendo sulla manopola dell'encoder (B).



### 5.0B Ciclo misto, convezione aria calda e vapore

(campo temperatura 20-270°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx, selezionare la temperatura di cottura sul display (L), il tempo di cottura sul display (N) o in alternativa la temperatura della sonda al cuore sul display (O) e il valore dell'umidità desiderata sul display (M) tramite la manopola dell'encoder (B).



### 5.0C Ciclo vapore

(campo temperatura 20-100°C)

Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx, selezionare la temperatura di cottura sul display (L), il tempo di cottura sul display (N) o in alternativa la temperatura della sonda al cuore sul display (O). Il valore dell'umidità sul display (M) verrà automaticamente regolato dal sistema elettronico al max. valore.

N.B. La massima temperatura di funzionamento sarà di 100°C.



### 5.0D Ciclo raffreddamento

Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.

La sigla COL nel display (N) segnerà che il ciclo è in funzione.



### 5.0 Ciclo lavaggio camera cottura

Dopo aver provveduto a stendere un velo di detergente idoneo alla rimozione dei grassi essiccati nelle superfici in acciaio inox della camera, posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx.

Nei display (L) e (N) compariranno rispettivamente le scritte **Chb** e **cLn**.

Premendo il pulsante (U) o (V) si darà inizio al ciclo di lavaggio.

Se il forno non è dotato del sistema di lavaggio, nei display (L) e (N) verranno visualizzate le scritte **Fun** e **dis**.

**OPTIONAL**

## 5.0 PROGRAMMING AND OPERATION

**ELECTRONIC** models (Fig. 5)



### 5.0A Hot air convection cycle

(Temperature range 20-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left, and select the cooking temperature on the display (L), using the encoder knob (B).



### 5.0B Combined hot air and steam cycle

(temperature range 20-270°C)

Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left, select the cooking temperature on the display (L), the cooking time on the display (N), or as an alternative the core probe temperature on the display (O), and the required humidity value on the display (M) using the encoder knob (B).



### 5.0C Steam cycle

(temperature range 20-100°C)

Turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left, and select the cooking temperature on the display (L), the cooking time on the display (N), or as an alternative, the core probe temperature on the display (O). The humidity value on the display (M) will be automatically adjusted by the electronic system to the max. value.

N.B. Maximum operating temperature is 100°C.



### 5.0D Cooling cycle

Open the oven door and turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left. This cycle allows the fan to work with the door open to help cool the oven quickly.

The letters **COL** on the display (N) indicate that the cooking chamber cooling cycle is in operation.



### 5.0E Washing cycle for cooking chamber

After placing a layer of detergent, suitable for removing dried fat, on the stainless steel surfaces, turn the cycle selector knob (A) to the symbol shown on the left.

On displays (L) and (N) the letters **Chb** and **cLn** will appear respectively.

Push button (U) or (V) to start the washing cycle.

If the oven is not equipped with a washing system, the letters **Fun** and **dis** will appear on displays (L) and (N).

**OPTIONAL**

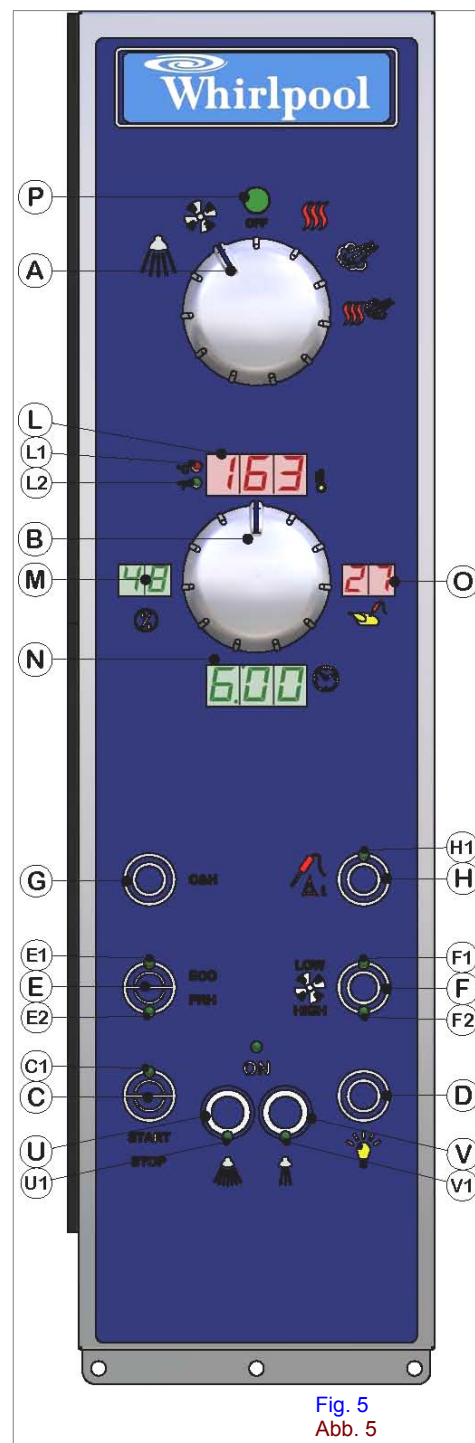


Fig. 5  
Abb. 5

## **5.0 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB**

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 5)



### **5.0A Heißluftbetrieb**

(Temperaturbereich 20-270°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Drehknopf des Encoders (B) die Gartemperatur auf dem Display (L) einstellen.



### **5.0B Mischbetrieb Heißluft mit Dampf**

(Temperaturbereich 20-270°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen, auf dem Display (L) die Gartemperatur, auf dem Display (N) die Garzeit oder alternativ auf dem Display (O) die Kernfühlertemperatur und auf dem Display (M) den gewünschten Feuchtegrad mit dem Drehschalter des Encoders (B) auswählen.



### **5.0C Dampfzyklus**

(Temperaturbereich 20-100°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen, auf dem Display (L) die Gartemperatur, auf dem Display (N) die Garzeit oder alternativ auf dem Display (O) die Kernfühlertemperatur auswählen. Der Feuchtegrad wird auf dem Display (M) automatisch auf den Höchstwert eingestellt.

Achtung: Die max. Gartemperatur beträgt 100°C.



### **5.0D Abkühlung**

Die Ofentür öffnen und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen. Bei diesem Zyklus ist der Gebläsebetrieb auch bei geöffneter Tür möglich, wodurch sich der Garraum rasch abkühlt.

Das auf dem Display (N) eingeblendete Kürzel **CoL** zeigt den Kühlbetrieb an.



### **5.0 Spülzyklus des Garraums**

Einen Film fettlösendes Reinigungsmittel auf die Edelstahlflächen auftragen, um das verkrustete Fett zu lösen, und den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen.

Auf den Displays (L) und (N) werden die Meldungen **Chb** und **cLn** eingeblendet.

Die Taste (U) oder (V) drücken, um den Spülzyklus zu starten.

Bei Backöfen ohne Spülsystem zeigen die Displays (L) und (N) die Meldungen **Fun** und **dIs** an.

**OPTIONAL**

## **5.0 PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT**

Modèles **ELECTRONIC** (Fig. 5)



### **5.0A Cycle à air pulsé air chaud**

(plage température 20-270°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole correspondant puis avec le bouton de l'encodeur (B), sélectionner la température de cuisson (affichage L).



### **5.0B Cycle mixte à air pulsé air chaud-vapeur**

(plage température 20-270°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole correspondant, puis avec le bouton de l'encodeur (B), sélectionner la température de cuisson (affichage L), le temps de cuisson (affichage N) ou en alternative, la température de la sonde à cœur (affichage O) et le niveau d'humidité souhaité (Affichage M).



### **5.0C Cycle vapeur**

(plage température 20-100°C)

Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole correspondant, puis sélectionner la température de cuisson (Affichage L), le temps de cuisson (Affichage N) ou en alternative, la température de la sonde à cœur (Affichage O). La valeur de l'humidité sur l'affichage (M) sera réglée par le système électronique à la valeur maximale.

N.B. La température maximale de fonctionnement sera de 100°C.



### **5.0D Cycle de refroidissement**

Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole correspondant.

Ce cycle met en marche le moto-ventilateur avec la porte ouverte et permet de refroidir rapidement l'enceinte de cuisson.

L'affichage (N) reporte la mention **COL** et indique que le cycle est en fonction.



### **5.0E Cycle de lavage de l'enceinte de cuisson**

Après avoir appliqué sur les surfaces en acier inox de l'enceinte, un voile de détergent apte à enlever les graisses sèches, placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole correspondant.

Les sigles **Chb** et **cLn** s'affichent respectivement sur les écrans (L) et (N).

Le lavage démarre en appuyant sur les boutons (U) ou (V).

Si le four n'est pas équipé du système de lavage, les sigles **Fun** et **dIs** s'affichent sur les écrans (L) et (N).

**OPTIONAL**

## 5.0 PROGRAMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Modelos **ELECTRONIC** (Fig. 5)

	<p><b>5.0A Ciclo convección aire caliente</b> (campo temperaturas 20-270°C) Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra la izda. y seleccionar la temperatura de cocción en el display (L) maniobrando el mando del encoder (B).</p>
	<p><b>5.0B Ciclo misto convección aire caliente con vapor</b> (campo temperaturas 20-270°C) Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra la izda. y seleccionar la temperatura de cocción en el display (L), el tiempo de cocción en el display (N) o, como alternativa, la temperatura de la sonda aguja en la pantalla (O) y el valor de humedad deseado en el display (M) por medio del mando del encoder.</p>
	<p><b>5.0C Ciclo vapor</b> (campo temperatura 20-100°C) Colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra la izda. y seleccionar la temperatura de cocción en el display (L), el tiempo de cocción en el display (N) o, como alternativa, la temperatura de la sonda aguja en la pantalla (O). El sistema regulará de forma automática valor de humedad del display (M) en el valor máximo. N.B. La temperatura máxima de funcionamiento será de 100°C.</p>
	<p><b>5.0D Ciclo enfriamiento</b> Abrir la puerta del horno y colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra la izda. Este ciclo permite que el ventilador funcione, con la puerta abierta, permitiendo un enfriamiento rápido de la cámara de cocción. El mensaje <b>COL</b> en el display (N) indicará que el ciclo se encuentra en funcionamiento.</p>
 <b>OPTIONAL</b>	<p><b>5.0 Ciclo lavado cámara cocción</b> Tras haber extendido una capa de detergente adecuado para la eliminación de la grasa seca en la superficie de acero inoxidable de la cámara, colocar el mando del selector de ciclos (A) en correspondencia con el símbolo que se muestra a la izda. En los display (L) y (N) aparecerán mensajes <b>Chb</b> y <b>cLn</b> <b>respectivamente</b>. Pulsando el botón (U) o (V) se dará inicio al ciclo de lavado. Si el horno no posee sistema de lavado, en los display (L) y (N) se mostrarán los mensajes <b>Fun</b> y <b>dIS</b>.</p>

DESCRIZIONE COMPONENTI CRUSCOTTO ELECTRONIC COMPONENT DESCRIPTION ON THE ELECTRONIC CONTROL PANEL BESCHREIBUNG DER ELECTRONIC BEDIENBLENDE DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS ELECTRONIC DESCRIPCIÓN COMPONENTES ELECTRONIC				Fig. 5 Abb. 5
A	Selettore cicli Cycle selector-switch	Zykluswählschalter Sélecteur de cycles	Selector ciclos	
B	Encoder Encoder	Encoder Encoder	Encoder	
C	Pulsante avviamento arresto ciclo cottura Cooking cycle stop/start push button	Zyklus - Start-/Stopp-Taste Bouton marche et arrêt cycle cuisson	Botón arranque parada ciclo cocción	
C1	Led verde pulsante avviamento arresto ciclo cottura Green led indicating cooking cycle stop/start push button	Grüne LED Zyklus - Start-/Stopp-Taste Led vert bouton marche et arrêt cycle cuisson	Led verde botón arranque parada ciclo cocción	
D	Pulsante comando lampada illuminazione Cooking chamber light on/off push button	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung Bouton d'allumage et d'extinction éclairage	Botón encendido y apagado lámpara iluminación	
E	Pulsante funzionamento con potenza ridotta Operating with reduced power button	Taste reduzierte Leistung Bouton de fonctionnement à puissance réduite	Botón funcionamiento con potencia reducida	
	Pulsante avviamento preriscaldo forno (premuto per 3") Start oven pre-heating button (pressed for 3")	Ein-Taste Backofenvorheizung (3 " Drücken) Bouton de mise en fonction du préchauffage du four (enfoncé pendant 3")	Botón arranque precalent.to horno (pulsado durante 3")	
E1	Led verde segnalazione potenza ridotta in funzione Green LED indicating reduced power in operation	Grüne LED-Betriebsanzeige reduzierte Leistung Voyant vert de signalisation de puiss. réduite en fonction	Led verde segnalación potencia reducida en funcionam.to	
E2	Led verde segnalazione preriscaldo in funzione Green LED indicating pre-heating in operation	Grüne LED-Betriebsanzeige Vorwärmung Voyant vert de signalisation du préchauffage en fonction	Led verde segnalación precalent.to en funcionamiento	
F	Pulsante selezione velocità motoventilatori Fan motor speed selector button	Taste Gebläsedrehlauswahl Bouton de sélection de la vitesse des moto-ventilateurs	Botón selección velocidad motoventiladores	
F1	Led verde segnalazione funzionamento bassa velocità Green LED indicating low speed operation	Grüne LED-Anzeige niedrige Drehzahl Voyant vert de signalisation de fonction. à basse vitesse	Led verde segnalación funcionamiento a baja velocidad	
F2	Led verde segnalazione funzionamento alta velocità Green LED indicating high speed operation	Grüne LED-Anzeige hohe Drehzahl Voyant vert de signalisation de fonction. à haute vitesse	Led verde segnalación funcionamiento a alta velocidad	
G	Pulsante attivazione ciclo cook & hold (premuto per 3") Cook & hold cycle start button (pressed for 3")	Ein-Taste Zyklus Cook & Hold (3 " Drücken) Bouton d'activation du cycle cook & hold (enfoncé pendant 3")	Botón activación ciclo cook & hold (pulsado durante 3")	
H	Pulsante attivazione Delta T Delta T start button	Ein-Taste Delta T Bouton d'activation Delta T	Botón activación Delta T	
H1	Led verde segnalazione Delta T in funzione Green LED indicating Delta T in operation	Grüne LED-Betriebsanzeige Delta T Voyant vert de signalisation Delta T en fonction	Led verde segnalación Delta T en funcionamiento	
L	Display visualizzazione temperatura camera cottura Cooking chamber temperature display	Display Temperaturanzeige Backraum Écran visif température enceinte cuisson	Display visualización temper. cámara de cocción	
L1	Led verde segnalazione temperatura in °C Green LED indicating temperature in °C	Grüne LED-Anzeige Temperatur in °C Voyant vert de signalisation de la température en °C	Led rojo segnalación temperatura en °C	
L2	Led rosso segnalazione temperatura in °F Red LED indicating temperature in °F	Rote LED-Anzeige Temperatur in °F Voyant rouge de signalisation de la température en °F	Led rojo segnalación temperatura en °F	
M	Display visualizzazione valore di umidità Humidity value display	Display Feuchtigkeitsanzeige Affichage de la valeur d'humidité	Display visualización valor de humedad	
N	Display visualizzazione tempo di cottura Cooking time display	Display Garzeitanzeige Affichage du temps de cuisson	Display visualización tiempo de cocción	
O	Display visualizzazione temperatura sonda al cuore Core probe temperature display	Display Anzeige Kernfühlertemperatur Affichage de la température sonde à cœur	Display visualización temperatura sonda aguja	
P	Lampada spia forno sotto tensione Oven power supply ON pilot light	Betriebsanzeige Backofen Voyant four sous tension	Lámpara piloto horno alimentado eléctricamente	
T	Led verde segnalazione lavaggio camera attivato Green LED indicating washing started in cooking chamber	Grüne LED-Betriebsanzeige Spülgang Voyant vert de signalisation de l'activation du lavage de l'enceinte de cuisson	Led verde segnalación lavado de cámara activado	
U	Pulsante avviamento ciclo lavaggio camera forte Start button for strong washing cycle for chamber	Ein-Taste kräftiger Backraumspülung Bouton d'activation cycle fort de lavage de l'enceinte de cuisson	Botón arranque ciclo de lavado cámara fuerte	
U1	Led verde segnalazione ciclo lavaggio camera forte Green LED indicating strong washing cycle for chamber	Grüne LED-Anzeige kräftiger Spülgang Voyant vert de signalisation cycle fort de lavage de l'enceinte de cuisson	Led verde segnalación ciclo de lavado cámara fuerte	
V	Pulsante avviamento ciclo lavaggio camera standard Start button for standard washing cycle for chamber	Ein-Taste Standard – Spülgang. Bouton d'activation cycle standard de lavage de l'enceinte de cuisson	Botón arranque ciclo lavado cámara estándar	
V1	Led verde segnalazione ciclo lavaggio camera standard Green LED indicating standard washing cycle for chamber	Grüne LED-Anzeige Standard - Spülgang Voyant vert de signalisation cycle standard de lavage de l'enceinte de cuisson	Led verde segnalación ciclo de lavado cámara estándar	



## 5.2 ISTRUZIONI SUL SISTEMA DI CONTROLLO ELETTRONICO

modelli **ELECTRONIC** (Fig. 5A)

Il sistema elettronico di questo forno permette tramite la manopola (B) dell'encoder l'esecuzione delle seguenti operazioni:

- 1 selezione e memorizzazione della temperatura nella camera di cottura nel display (L). I led luminosi (L1) e (L2) indicheranno rispettivamente il valore della temperatura espresso in °C o in °F
- 2 selezione e memorizzazione della temperatura al cuore tramite la sonda a spillone nel display (O), (campo di temperatura +20°C +99°C)
- 3 selezione e memorizzazione del tempo di cottura, espresso in ore e minuti, nel display (N)
- 4 selezione e memorizzazione del grado di umidità, da 1a 99, nella camera di cottura nel display (M).

Per selezionare i valori sopra citati si dovrà premere la manopola (B) fino a quando il valore da modificare verrà visualizzato ad intermittenza.

Per modificarli sarà sufficiente ruotare la manopola (B), in senso orario i valori aumenteranno, viceversa in senso antiorario, diminuiranno.

Premendo nuovamente la manopola (B) i nuovi valori verranno memorizzati.

La programmazione del ciclo di cottura può essere eseguita nei due modi seguenti:

### 1- con il controllo della temperatura di cottura nella camera di cottura;

- 1A selezionare e memorizzare il valore di temperature nella camera di cottura nel display (L);
- 1B selezionare e memorizzare il tempo di cottura nel display (N), se nel display (O) è visualizzata la temperature della sonda al cuore tale valore deve essere rimosso selezionando il doppio trattino (- -);
- 1C selezionare e memorizzare il valore % dell'umidità desiderata nel display (M).

### 2- con il controllo della temperatura al cuore;

- 2A selezionare e memorizzare il valore di temperature nella camera di cottura nel display (L);
- 2B selezionare il valore della temperature al cuore nel (O);
- 2C selezionare e memorizzare il valore % dell'umidità desiderata nel display (M).

La fine di un ciclo di cottura che preveda il funzionamento tramite la sonda al cuore avverrà automaticamente, al raggiungimento della temperatura selezionata nel display (O); il display (N) visualizzerà il tempo trascorso.

Qualora venga scelta l'opzione di fine ciclo, sulla base del tempo, nel display (N) comparirà sempre il tempo mancante al termine del ciclo.

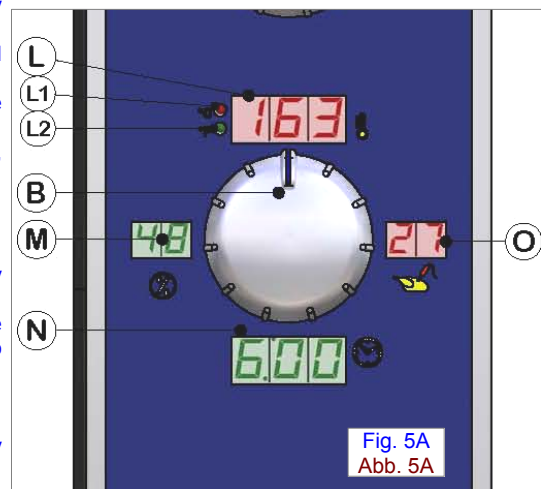


Fig. 5A  
Abb. 5A

## 5.2 INSTRUCTIONS FOR THE ELECTRONIC CONTROL SYSTEM

**ELECTRONIC** models (Fig. 5A)

The electronic system of this oven, using the encoder knob (B), allows the following operations:

- 1 selection and memorization of the temperature into the cooking chamber on the display (L). Indicator lights (L1) and (L2) indicate the temperature value in °C or in °F respectively.
- 2 selection and memorization of the core temperature using a core probe on the display (O), (temperature range + 20°C to + 99°C).
- 3 selection and memorization of the cooking time, in hours and minutes, on the display (N).
- 4 selection and memorization of the degree of humidity, from 1 to 99, into the cooking chamber on the display (M).

To select the aforesaid values, press knob (B) until the value to be changed is displayed intermittently. To change them, just turn the knob (B) clockwise to increase the values, and anti-clockwise to decrease them.

If knob (B) is pressed again, the new values will be memorized, the double dash (- -) on the display (O) indicates no selected value and it is located after nr. 99 and before nr.20).

The cooking cycle programming can be done in two ways as follow:

### 1- with temperature control into the cooking chamber;

- 1A selection and memorization of the cooking chamber temperature on the display (L);
- 1B select the time on the display (N), (in case on the display (O) the core probe temperature value is visualized, said value must be removed by setting the double dash (- -);
- 1C selection and memorization the humidity % on display (M).

### 2- with core temperature control;

- 2A selection and memorization of the cooking chamber temperature on the display (L);
- 2B select the value of the core probe temperature value on the display (O);
- 2C selection and memorization the humidity % (M)

The end of a cooking cycle that requires operation using the core probe will occur automatically when the temperature selected on the display (O) is reached. The remaining time to the end of the cycle will appear on the display (N).

In case the end cycle option has been selected, on basd on time, on display (N) will appear the remaining time to finish the cycle.



## 5.2 ANLEITUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN STEUERUNG

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 5A)

Die elektronische Steuerung des Backofens gestattet mithilfe des Encoder-Drehhalters (B) die Ausführung der folgenden Funktionen:

- 1 Auswahl und Speicherung der Garraumtemperatur auf dem Display (L). Die LED-Anzeigen (L1) und (L2) melden den in °C oder °F ausgedrückten Temperaturwert
- 2 Auswahl und Speicherung der Kernfühlertemperatur mithilfe des Displays (O), (Temperaturbereich +20°C +99°C)
- 3 Auswahl und Speicherung der in Minuten und Stunden ausgedrückten Garzeit auf dem Display (N)
- 4 Auswahl und Speicherung des Feuchtegrads von 1 bis 99 im Garraum auf dem Display (M).

Zur Auswahl der o. a. Werte den Drehknopf (B) drücken, bis der zu ändernde Wert blinkend angezeigt wird.

Zur Erhöhung der Werte den Drehknopf (B) nach rechts drehen, zur Verringerung dagegen denselben nach links drehen.

Durch erneutes Drücken des Knopfes (B) werden die neuen Werte abgespeichert.

Die elektronische Steuerung ermöglicht die Programmierung in zwei verschiedene Weise:

### 1 mit der Steuerung der Garzeit

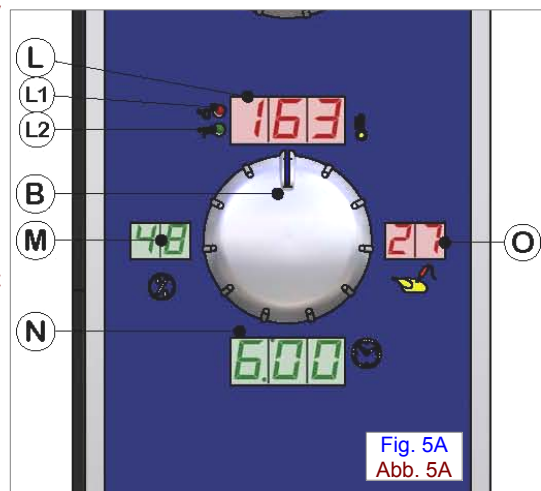
- 1A Auswahl und Speicherung der Garraumtemperatur auf dem Display (L);
- 1B Der Zeitwert auswählen auf dem Display (N), (falls auf dem Display (O) den Kerntemperaturfühler anzeigt, muss dieser Wert mit doppelten Bindestrich (- -) ersetzt sein.
- 1C Auswahl und Speicherung des Feuchtegrads % (M);

### 2 mit der Steuerung der Kerntemperatur

- 2A Auswahl und Speicherung der Garraumtemperatur auf dem Display (L);
- 2B Der Wert des Kerntemperaturfühlers auf dem Display (O) auswählen;
- 2C Auswahl und Speicherung des Feuchtegrads % (M);

Beim Betrieb mit Kerntemperaturfühler wird der Zyklus automatisch bei Erreichen der auf dem Display (O) eingestellten Temperatur beendet; das Display (N) zeigt die Zyklusdauer.

Falls die Beendigung des Zyklus Auswahl gewählt ist, zeigt das Display (N) die verbleibende Restzeit des Zyklus an.



## 5.2 INSTRUCTIONS SUR LE SYSTÈME DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

Modèles **ELECTRONIC** (Fig. 5A)

Grâce au bouton (B) de l'encoder, le système électronique de ce four permet d'effectuer les opérations suivantes :

- 1 sélectionner et mémoriser la température de l'enceinte de cuisson ; sur l'écran (L) les voyants lumineux (L1) et (L2) indiquent respectivement la valeur de la température en °C ou en °F
- 2 sélectionner et mémoriser la température à cœur grâce à la sonde à cœur sur l'écran (O), (plage de température +20°C +99°C)
- 3 sélectionner et mémoriser le temps de cuisson, exprimé en heures et minutes, sur l'écran (N)
- 4 sélectionner et mémoriser le taux d'humidité, de 1 à 99, de l'enceinte de cuisson sur l'écran (M).

Pour sélectionner les valeurs sus-mentionnées, appuyer sur le bouton (B) jusqu'à ce que la valeur à modifier clignote sur l'écran.

Pour modifier les valeurs, il suffit de tourner le bouton (B) dans le sens des aiguilles d'une montre pour les augmenter et dans le sens contraire pour les diminuer. On mémorise les nouvelles valeurs en appuyant de nouveau sur le bouton (B).

(L'affichage du double tiret (- -) indique: aucune valeur sélectionnée et se trouve après le n° 99 et avant le n° 20)

La programmation du cycle de cuisson peut se faire de deux façons:

### 1 En contrôlant le temps de cuisson

- 1A sélectionner et mémoriser la température de l'enceinte de cuisson écran (L)
- 1B Sélectionner le temps écran (N) (si l'écran O affiche la température de la sonde à cœur, il faut désactiver cette valeur en établissant le double tiret (- -))
- 1C Sélectionner et mémoriser le pourcentage d'humidité (M).

### 2 En contrôlant la température à cœur

- 2A sélectionner et mémoriser la température de l'enceinte de cuisson écran (L)
- 2B sélectionner la valeur de la température de la sonde à cœur écran (O)
- 2C sélectionner et mémoriser le pourcentage d'humidité (M).

La fin d'un cycle de cuisson qui prévoit le fonctionnement avec la sonde à cœur s'effectue automatiquement dès que la température sélectionnée sur l'écran (O) est atteinte; l'écran (N) indiquera le temps qui s'est écoulé.

Si l'on choisit l'option de fin de cycle en fonction du temps, l'écran (N) affichera toujours le temps restant pour terminer le cycle.

## 5.2 INSTRUCCIONES SOBRE EL SISTEMA DE CONTROL ELECTRÓNICO

Modelos **ELECTRONIC** (Fig. 5A)

El sistema electrónico de este horno permite, a través del mando (B) del encoder, la ejecución de las siguientes operaciones:

- 1 selección y memorización de la temperatura en la cámara de cocción, en el display (L). Los led luminosos (L1) y (L2) indican si el valor de la temperatura se expresa en °C o en °F respectivamente
- 2 selección y memorización de la temperatura en el centro del producto por medio de la sonda aguja, en el display (O) (campo de temperatura +20°C +99°C)
- 3 selección y memorización del tiempo de cocción, expresado en horas y minutos, en el display (N)
- 4 selección y memorización del grado de humedad, de 1 a 99, en la cámara de cocción, en el display (M).

Para seleccionar los valores indicados previamente se debe pulsar el mando (B) hasta que se muestre intermitente el valor que se quiere modificar.

Para modificarlos, será suficiente girar el mando (B): en el sentido de las agujas del reloj, los valores aumentarán, y disminuirán en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Pulsando de nuevo el mando (B) se memoriza los nuevos valores.

La programación del ciclo de cocción puede realizarse de las dos maneras siguientes:

### 1- con el control de la temperatura de cocción en la cámara de cocción;

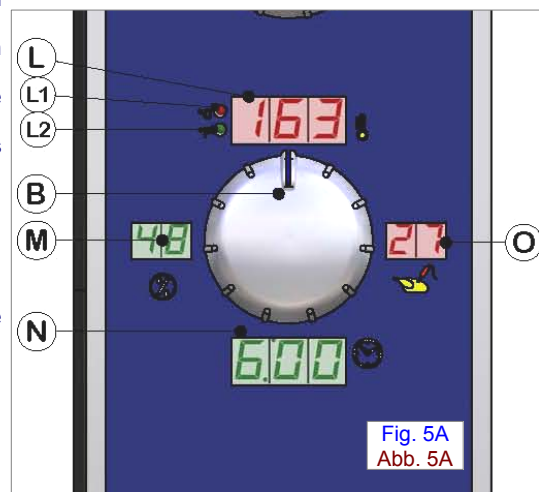
- 1A seleccionar y memorizar el valor de temperatura en la cámara de cocción en el display (L);
- 1B seleccionar y memorizar el tiempo de cocción en el display (N); si en el display (O) se muestra la temperatura de la sonda aguja, ese valor debe eliminarse seleccionando el doble guión (- -);
- 1C seleccionar y memorizar el valor en % de la humedad deseada en el display (M).

### 2- con el control de la temperatura en el centro;

- 2A seleccionar y memorizar el valor de temperatura en la cámara de cocción en el display (L);
- 2B seleccionar el valor de la temperatura en el centro en el display (O);
- 2C seleccionar y memorizar el valor en % de la humedad deseada en el display (M).

El final de un ciclo de cocción que prevea el funcionamiento por medio de sonda aguja sucederá de forma automática cuando se alcance la temperatura seleccionada en el display (O); el display (N) mostrará el tiempo transcurrido.

Si se elige la opción de final de ciclo basándose en el tiempo, en el display (N) aparecerá siempre el tiempo que falta para el final del ciclo.



### 5.3 AVVIAMENTO

Modelli **ELECTRONIC** (Fig. 5)

Aprire le valvole di intercettazione acqua, eventualmente del gas e l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio.

Dopo aver eseguito la programmazione del ciclo di cottura desiderato, come descritto nel paragrafo 5.0, la scritta **GO** comparirà nel display (L).

Sarà sufficiente digitare il tasto (C) per l'avviamento; il led verde (C1) acceso segnerà che il forno sta eseguendo il ciclo programmato.

Al termine del tempo di cottura impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura, con l'arresto di tutte le funzioni.

**Prima di introdurre i cibi da cuocere è sempre consigliabile eseguire il preriscaldamento del forno; a tal fine sarà sufficiente premere, per una durata di 5", il pulsante (E), il forno si avvierà in questa modalità, fino al raggiungimento di un valore di temperatura più alto del 20% rispetto a quello programmato per la cottura.**

Quando viene selezionato il preriscaldamento del forno, la sigla PrH comparirà sul display (N), al raggiungimento del valore di temperatura, previsto dal ciclo precedentemente programmato, tale scritta comincerà a lampeggiare con intermittenza, si potrà quindi inserire i cibi da cuocere ed avviare il ciclo di cottura premendo il tasto (C).

### 5.3 STARTING

**ELECTRONIC** models (Fig. 5)

Open the water supply valve, the eventual gas supply valve and the electricity protection switch installed upstream from the appliance.

Once the required cooking cycle has been set, as explained in paragraph 5.0, the letters **GO** will appear on display (L). Simply press button (C) to start.

When the green LED (C1) is on, this means the oven is carrying out the set cycle. At the end of the set cooking time, a buzzer signals the end and all functions stop.

**Before inserting the food to be cooked, it is always advisable to pre-heat the oven. For this, just press button (E) for 5" and the oven will start, reaching a temperature value 20% higher than the set cooking temperature.**

When selecting oven pre-heating, the letters PrH appear on the display (N). When the temperature for the previously set program is reached, these letters will start to flash intermittently. Then, it will be possible to insert food for cooking and start the cooking cycle by pressing button (C).

### 5.3 INBETRIEBSNAHME

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 5)

Zuerst die Wasserabsperrventile (und die Gasventile bei den Gasöfen) öffnen und dann den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter einschalten.

Nach Programmierung des gewünschten Garvorgangs entsprechend der Beschreibung im Abschnitt 5.0 wird auf dem Display (L) die Meldung **GO** angezeigt.

Es genügt, die Taste (C) zu drücken, um den Ofen einzuschalten; das Aufleuchten der grünen LED-Anzeige (C1) meldet, dass der Backofen den programmierten Zyklus ausführt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal das Ende des Garprogramms an und werden alle Funktionen abgeschaltet.

**Vor dem Einführen des Garguts ist es immer angebracht, den Backofen vorzuwärmen; dazu genügt es, für 5" die Taste (E) zu drücken; der Backofen schaltet sich in dieser Betriebsart ein und heizt den Garraum bis zum Erreichen eines Temperaturwerts auf, der 20% höher als die programmierte Gartemperatur ist.**

Nach Auswahl der Backofenvorwärmung wird auf dem Display (N) die Anzeige PrH eingeblendet; nach Erreichen des zuvor für den Zyklus programmierten Temperaturwertes beginnt die Anzeige zu blinken; an diesem Punkt können die zu garenden Speisen eingeführt und der Garzyklus durch Drücken der Taste (C) gestartet werden.

### 5.3 MISE EN MARCHÉ

Modèles **ELECTRONIC** (Fig. 5)

Ouvrir la vanne d'arrivée eau et éventuellement du gaz et activer l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil.

Après avoir programmé le cycle de cuisson souhaité, comme décrit au paragraphe 5.0, le sigle GO s'affichera sur l'écran (L).

Il suffit d'appuyer sur le bouton (C) pour la mise en marche; le voyant vert (C1) allumé indique que le four effectue le cycle programmé.

À la fin du temps de cuisson programmé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson avec l'arrêt de toutes les fonctions.

**Avant d'effectuer toute cuisson, il est toujours conseillé de préchauffer le four; il suffit d'appuyer pendant 5" sur le bouton (E); le four se met en marche et atteindra une température supérieure de 20% par rapport à celle programmée pour la cuisson.**

Lorsque l'on sélectionne le préchauffage du four, le sigle PrH s'affiche sur l'écran (N), et lorsque le four atteint la température prévue pour le cycle programmé, ce sigle commencera à clignoter. On pourra alors introduire les aliments et faire démarrer le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton (C).

### 5.3 ARRANQUE

Modelos **ELECTRONIC** (Fig. 5)

Abrir las válvulas de interceptación de agua; si es necesario, del gas; y el interruptor eléctrico de protección instalado aguas arriba del aparato.

Tras haber efectuado la programación del ciclo de cocción deseado, como se describe en el párrafo 5.0, el mensaje GO aparecerá en el display (L).

Basta pulsar el botón (C) para que el aparato arranque; el led verde (C1) encendido indica que el horno está efectuando el ciclo programado.

Al final del tiempo de cocción configurado, una señal acústica avisa que ha terminado el ciclo de cocción y se detienen todas las funciones.

**Antes de introducir los alimentos que se va a cocinar, se recomienda siempre realizar el precalentamiento del horno. Para ello, es suficiente pulsar durante 5" el botón (E). El horno se activa en esta modalidad hasta que alcanza un valor de temperatura un 20% más alto que el programado para cocinar.**

Cuando se selecciona el precalentamiento del horno, aparecen en el display (N) las siglas PrH. Cuando se alcanza el nivel de temperatura previsto para el ciclo programado, el mensaje comienza a parpadear. En este momento es posible introducir los alimentos que se va a cocinar e iniciar el ciclo de cocción mediante la pulsación del botón (C).

## 5.4 COMANDI E CONTROLLI AUSILIARI

Modelli **ELECTRONIC** (Fig. 5 - 5B)

### 5.4A Sonda al cuore con Delta T ( $\Delta t$ ) (Fig. 5B)

Tutti i modelli sono dotati di controllo elettronico e sonda a spillone per controllare l'esatta temperatura al cuore degli alimenti da cuocere. Questo dispositivo è particolarmente utile quando si devono cuocere grosse pezzature di cibo.

Il sistema Delta T permette il controllo della temperatura della camera di cottura in funzione di quella rilevata dallo spillone, l'attivazione avviene nel seguente modo:

- 1- Avviare il forno con un ciclo di cottura che preveda l'utilizzo della sonda a spillone;
- 2- Digitare e tenere premuto per 5" il pulsante (H) per attivare la modalità Delta T segnalata dall'accensione del led (H1).
- 3- Premere nuovamente il tasto (H), sul display (L) comparirà l'ultimo valore di Delta T selezionato, per modificarlo ruotare la manopola dell'encoder (B), il campo di regolazione Delta T è (30-150), premere infine (B) per memorizzare il nuovo valore.

Quando la regolazione Delta T viene attivata la temperatura della camera di cottura verrà automaticamente determinata dal sistema elettronico come risultante della sommatoria tra il valore  $\Delta t$  selezionato e la temperatura rilevata dallo spillone.

### 5.4B Doppia velocità di ventilazione (Fig. 5B)

Su richiesta i modelli possono essere dotati di questo sistema.

Il sistema elettronico di questo forno determina sempre l'avviamento del forno con la max. velocità dei ventilatori segnalata dal led verde (F2). Il tasto (F) permette il funzionamento con la bassa velocità.

**La velocità dei ventilatori va scelta in funzione dei cibi da cuocere, tenendo presente che se viene selezionata la bassa velocità il sistema elettronico di questo forno limita a 230°C la max. temperatura di cottura.**

N.B.: Qualora venga attivata la modalità raffreddamento della camera di cottura, la velocità dei ventilatori sarà commutata automaticamente dal microprocessore al massimo valore.

Qualora il forno sia sprovvisto della doppia velocità dei motori, nei display (L) e (N) saranno visualizzate rispettivamente le scritte **2SP** e **Out**.

### 5.4C Luce interna di illuminazione della camera di cottura (Fig. 5B)

Tutti i modelli sono corredati di lampade per l'illuminazione della camera di cottura. L'attivazione viene comandata dal pulsante (D)

### 5.4D Riduzione di potenza e preriscaldamento camera di cottura (Fig. 5B)

I modelli "Electronic" possono essere forniti con il sistema di riduzione della potenza elettrica, attivabile con il tasto (E) e segnalato dal led verde (E1).

Tramite lo stesso tasto E, mantenendolo premuto per 5", si attiva la funzione di preriscaldamento della camera di cottura. Dopo aver provveduto alla programmazione del ciclo di cottura, e prima di introdurre i cibi da cuocere, è consigliabile eseguire sempre il preriscaldamento del forno.

Se nel forno questa opzione non è stata applicata nei display (L) e (N) saranno visualizzate rispettivamente le scritte **Eco** e **Out**.

Tramite lo stesso tasto E, mantenendolo premuto per 5", si attiva la funzione di preriscaldamento della camera di cottura visualizzato dalla scritta **PrH** nel display (N), questa scritta lampeggerà ad intermittenza al raggiungimento della temperatura.

## 5.4E

### 5.4F Cook & hold (Fig. 5B)

Per tutti i modelli Electronic è stata prevista la funzione Cook & Hold, che se attivata permette di effettuare al termine del ciclo di cottura la fase di "MANTENIMENTO" a una temperatura non modificabile di 50°C per un tempo di durata illimitata.

La funzione è attivabile solo durante il ciclo che preveda le modalità di cottura MISTA o a CONVEZIONE, nel modo seguente:

Dopo aver avviato il ciclo di cottura, premere e mantenere premuto il tasto (G) per circa 5 secondi, sino a quando nel display del timer (N) si presenta la scritta **HLd** alternata alla visualizzazione del timer a decrementare (cottura temporizzata) o a incrementare (cottura a spillone).

Per cotture con l'utilizzo dello spillone, anche con controllo  $\Delta t$  attivo, la fase Cook & Hold viene abilitata al raggiungimento della temperatura programmata, la scritta HLd sul display (N) sarà visualizzata per tutta la durata della fase C&H.

Per annullare la funzione Cook & Hold dopo che è stata attivata, premere e mantenere premuto il tasto (G) per circa 5 secondi, sino a quando il display (N) non presenterà più la scritta **HLd**.

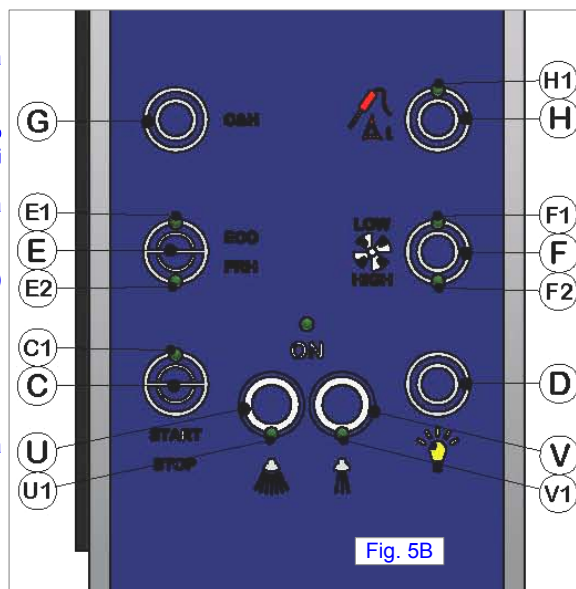


Fig. 5B

## 5.4 AUXILIARY COMMANDS AND CONTROLS

### ELECTRONIC models (Fig. 5 - 5B)

#### 5.4A Core probe with Delta T ( $\Delta t$ ) (Fig. 5B)

All models are equipped with electronic control and a core probe to control the exact temperature at the core of food to be cooked.

This device is particularly useful when large pieces of food are to be cooked.

The Delta T system allows the temperature of the cooking chamber to be controlled, according to the temperature detected by the probe.

It is activated in the following way:

- 1- Switch on the oven, using a cooking cycle that requires the use of the core probe.
- 2- Press and hold down button (H) for 5" to start the Delta T mode, indicated by LED (H1) lighting up.
- 3- Press button (H) again, the last selected Delta T value will appear on the display (L).

To modify it turn the encoder knob (B); the Delta T adjustment range is 30-150. Then press (B) to memorize the new value.

When Delta T is adjusted, the cooking chamber temperature is automatically determined by the electronic system as the result of the sum of the selected  $\Delta t$  value and the temperature detected by the core probe.

#### 5.4B Double speed fan (Fig. 5B)

Models can be equipped with this system on request.

The electronic system of this oven always determines oven ignition at max. fan speed indicated by the green LED (F2). Button (F) allows it to operate at low speed.

**The fan speed selected depends on the food to be cooked, bearing in mind that, if a low speed is selected, the electronic system of this oven limits the cooking temperature to max. 230°C.**

N.B. If the cooling mode is switched on for the cooking chamber, the fan speed will be automatically switched to the maximum value by the micro-processor.

If the oven is not equipped with double motor speed, the wording **2SP** and **Out** will appear on displays (L) and (N) respectively.

#### 5.4C Interior light for cooking chamber (Fig. 5B)

All models are equipped with lights for the cooking chamber. These are switched on by button (D).

#### 5.4D Power reduction and cooking chamber pre-heating (Fig. 5B)

"Electronic" models can be supplied with an electric power reduction system, which can be started with button (E) and is indicated by green LED (E1).

If the same button E is pressed down for 5", the cooking-chamber pre-heating function is started. After programming the cooking cycle and before inserting the food to be cooked in the chamber, it is always advisable to pre-heat the oven.

If this option has not been applied to the oven, the wording **Eco** and **Out** will appear on displays (L) and (N) respectively.

If the same button E is pressed down for 5", the cooking-chamber pre-heating function is started, indicated by the letters **PrH** on display (N).

Said message will flash in intermittence till the temperature has been reached.

### 5.4E

#### 5.4F Cook & hold (Fig. 5B)

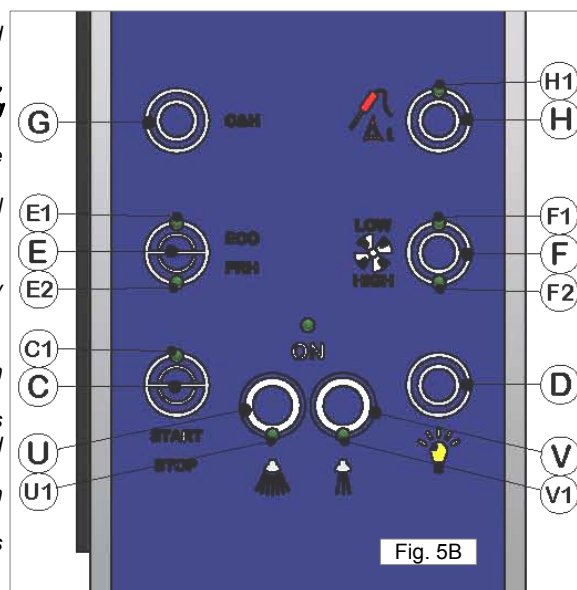
A Cook & Hold function has been provided for Electronic models. When this is started, it allows a "HOLDING" phase at the end of the cooking cycle for unlimited time, at a temperature of 50°C, which cannot be changed.

This function can only be used during the cycle for MIXED or CONVECTION cooking modes, in the following way:

After starting the cooking cycle, press button (G) and hold it down for about 5 seconds, until the letters **HLd** appear on timer display (N) alternating with the timer decreasing (timed cooking) or increasing (core probe cooking).

To cook using the core probe, and with the  $\Delta t$  control on, the Cook & Hold phase is enabled when the set temperature is reached. The letters HLd will appear on display (N) for the entire C&H phase.

To cancel the Cook & Hold function after it has been started, press button (G) and hold it down for about 5 seconds, until the letters **HLd** no longer appear on display (N).





## 5.4 ZUSÄTZLICHE STEUER- UND REGELVORRICHTUNGEN

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 5 - 5B)

### 5.4A Kerntemperaturfühler mit Delta T ( $\Delta t$ ) (Abb. 5B)

Alle Modelle sind mit elektronischer Steuerung und Kerntemperaturfühler zur genauen Temperaturüberwachung im Inneren des Garguts ausgerüstet. Die Vorrichtung ist besonders beim Zubereiten von großen Gargutstücken nützlich.

Das System Delta T ermöglicht die Temperaturregelung im Garraum in Funktion der vom Kernfühler gemessenen Temperatur; die Funktion wird, wie folgt, eingeschaltet:

- 1- Den Backofen mit einem Garzyklus mit Verwendung des Kerntemperaturfühlers einschalten.
- 2- Die Taste (H) für 5" niederdrücken, um die Betriebsart Delta T einzuschalten; das Aufleuchten der LED (H1) zeigt die getroffene Wahl an.
- 3- Erneut die Taste (H) drücken; auf dem Display (L) wird der zuletzt ausgewählte Wert Delta T angezeigt; zum Abändern des Wertes den Drehschalter des Encoders (B) im Einstellbereich Delta T (30 – 150) drehen; zum Abschluss Taste (B) drücken, um den neuen Wert zu speichern. Nach Einstellung von Delta T wird die Garraumtemperatur automatisch von der elektronischen Steuerung geregelt, die das Ergebnis der Summe des gewählten Wertes  $\Delta t$  und der vom Kernfühler gemessenen Temperatur ist.

### 5.4B Zwei Gebläsedrehzahlstufen (Abb. 5B)

Auf Anfragen können die Geräte mit zwei Gebläsedrehzahlstufen geliefert werden. Die elektronische Steuerung des Backofens lässt den Ofen immer mit der höchsten Gebläsedrehzahlstufe anlaufen, die von der grünen LED-Anzeige (F2) angezeigt wird. Mit der Taste (F) kann die niedrige Drehzahl angewählt werden.

**Die Gebläsedrehzahl muss immer in Abhängigkeit von dem Gargut gewählt werden; dabei ist zu berücksichtigen, dass die elektronische Backofensteuerung bei niedriger Drehzahl die maximale Gartemperatur auf 230°C begrenzt.**

ACHTUNG: Bei Einschalten des Abkühlzyklus des Garraums wird die Ventilatorzahl vom Mikroprozessor automatisch auf Höchstdrehzahl umgeschaltet.

Bei Backöfen mit einer einzigen Motordrehzahlstufe werden auf den Displays (L) und (N) die Anzeigen **2SP** und **Out** eingeblendet.

### 5.4C Innenbeleuchtung des Garraums (Abb. 5B)

Alle Modelle sind mit Innenbeleuchtung des Garraums ausgestattet. Die Beleuchtung wird mit Taste (D) eingeschaltet.

### 5.4D Leistungsreduzierung und Vorwärmen des Garraums (Abb. 5B)

Die Modelle "Electronic" können mit der Option Leistungsreduzierung ausgerüstet werden, die mit der Taste (E) zugeschaltet und von der LED-Anzeige (E1) angezeigt wird.

Durch Niederdrücken derselben Taste E für 5" wird die Vorwärmfunktion des Backraums eingeschaltet. Nach der Programmierung des Garzyklus und vor der Eingabe der Speise, soll den Garraum immer vorgeheizt werden.

Bei Öfen, die nicht über diese Funktion verfügen, werden auf den Displays (L) und (N) die Meldungen **Eco** und **Out** angezeigt.

Durch Niederdrücken derselben Taste E für 5" wird die Vorwärmfunktion des Backraums eingeschaltet, die durch die Meldung **PrH** auf dem Display (N) angezeigt wird. Der Display wird blinken, bis die Temperatur erreicht wird.

### 5.4E

### 5.4F Cook & hold (Abb. 5B)

Alle Modelle Electronic sind mit der Funktion Cook & Hold ausgerüstet, mit der es möglich ist, nach Beendigung des Garvorgangs die Speisen bei einer nicht abänderbaren Temperatur von 50°C auf unbegrenzte Zeit „WARMZUHALTEN“.

Die Funktion ist nur bei dem Zyklus mit KOMBI-DÄMPFEN oder HEISSLUFT verfügbar und wird auf folgende Weise zugeschaltet:

Nach dem Einschalten des Garzyklus die Taste (G) für 5 Sekunden niederdrücken, bis auf dem Display der Zeitschaltuhr (N) die Meldung **HLd** erscheint, die mit der Anzeige der Zeitschaltuhr zum Verringern (zeitgesteuertes Garen) oder der zum Erhöhen (temperaturgesteuertes Garen mit Kerntemperaturfühler) abwechselt.

Bei Benutzung des Kerntemperaturfühlers wird auch bei Verwendung der Funktion  $\Delta t$  die Phase Cook & Hold bei Erreichen der vorgegebenen Temperatur zugeschaltet; auf dem Display (N) erscheint während der gesamten Phase C & H die Anzeige HLd.

Um die Funktion Cook & Hold abzubrechen, die Taste (G) für ca. 5 Sekunden drücken, bis auf dem Display (N) die Anzeige **HLd** eingeblendet wird.

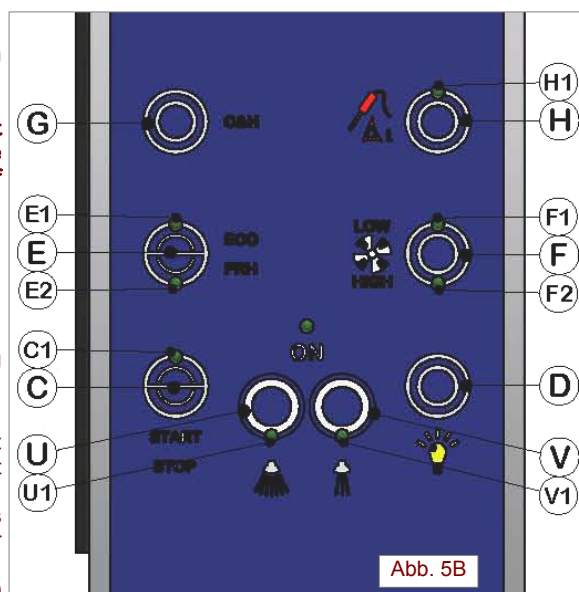


Abb. 5B

## 5.4 COMMANDES ET CONTROLES AUXILIAIRES

Modèles **ELECTRONIC** (Fig. 5 - 5B)

### 5.4A Sonde à cœur avec Delta T ( $\Delta t$ ) (Fig. 5B)

Tous les modèles sont équipés de contrôle électronique et de sonde à cœur pour contrôler la température exacte des aliments à cuire.

Ce dispositif est particulièrement utile lorsque l'on doit cuire des gros morceaux d'aliments.

Le système Delta T permet de contrôler la température de l'enceinte de cuisson en fonction de celle relevée par la sonde, l'activation s'effectue comme suit:

- 1- Allumer le four sur un cycle de cuisson prévoyant l'utilisation de la sonde à cœur;
- 2- Appuyer sur le bouton (H) en le maintenant enfoncé pendant 5" pour activer la modalité Delta T: le voyant (H1) s'allume.
- 3- Appuyer de nouveau sur le bouton (H) l'écran (L) affichera la dernière valeur de Delta T sélectionnée; pour la modifier, tourner le bouton de l'encodeur (B); la plage de réglage du Delta T est (30 - 150), puis appuyer enfin sur (B) pour mémoriser la nouvelle valeur.

Après avoir activé le réglage Delta T, la température de l'enceinte de cuisson sera déterminée automatiquement par le système électronique, comme résultat de la somme entre la valeur  $\Delta t$  sélectionnée et la température relevée par la sonde.

### 5.4B Double vitesse de ventilation (Fig. 5B)

Sur demande, les modèles peuvent être équipés de ce système.

Le système électronique de ce four effectue toujours l'allumage du four avec la vitesse maximum des ventilateurs, indiquée par le voyant vert (F2). Le bouton (F) permet le fonctionnement à basse vitesse.

**La vitesse des ventilateurs doit être choisie en fonction des aliments à cuire, en tenant compte qu'en sélectionnant la basse vitesse, le système électronique du four limitera la température maximale de cuisson à 230°C.**

N.B.: Si l'on active la modalité de refroidissement de l'enceinte de cuisson, le microprocesseur commutera automatiquement la vitesse des ventilateurs sur la valeur maximale.

Si le four n'est pas équipé de la double vitesse des moteurs, les sigles **2SP** et **Out** s'afficheront respectivement sur les écrans (L) et (N).

### 5.4C Éclairage de l'enceinte de cuisson (Fig. 5B)

Tous les modèles sont équipés avec l'éclairage de l'enceinte de cuisson. On éclaire l'enceinte en appuyant sur le bouton (D)

### 5.4D Réduction de la puissance et préchauffage de l'enceinte de cuisson. (Fig. 5B)

Les modèles "Electronic" peuvent être fournis avec le système de réduction de la puissance électrique, que l'on active avec le bouton (E) et qui est signalé par le voyant vert (E1).

Si cette option ne s'applique pas à votre four, les sigles **Eco** et **Out** s'afficheront respectivement sur les écrans (L) et (N).

En appuyant sur ce même bouton E pendant 5", on active la fonction de préchauffage de l'enceinte de cuisson, l'écran (N) affichera le sigle **PrH** qui clignotera jusqu'au moment où la température est atteinte.

### 5.4E .

### 5.4F Cook & hold (Fig. 5B)

Tous les modèles Electronic disposent de la fonction Cook & Hold qui, si activée, permet d'effectuer à la fin du cycle de cuisson la phase de "MAINTIEN" à une température de 50°C pendant une durée illimitée; cette température ne peut être modifiée.

Cette fonction peut être activée uniquement avec le cycle qui prévoit les modalités de cuisson MIXTE ou à AIR PULSE, comme suit:

Après avoir démarré le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton (G) pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que le sigle **HLd** affiche sur l'écran de la minuterie (N), et s'alterne avec l'affichage de la minuterie..

Pour les cuissons avec la sonde, même avec le contrôle  $\Delta t$  activé, la phase Cook & Hold est habilitée lorsque la température programmée est atteinte, et le sigle **HLd** restera affiché sur l'écran (N) pendant toute la durée de la phase C&H.

Pour annuler la fonction Cook & Hold après l'avoir activée, appuyer sur le bouton (G) pendant 5 secondes environ, jusqu'à ce que le sigle **HLd** disparaisse de l'écran.

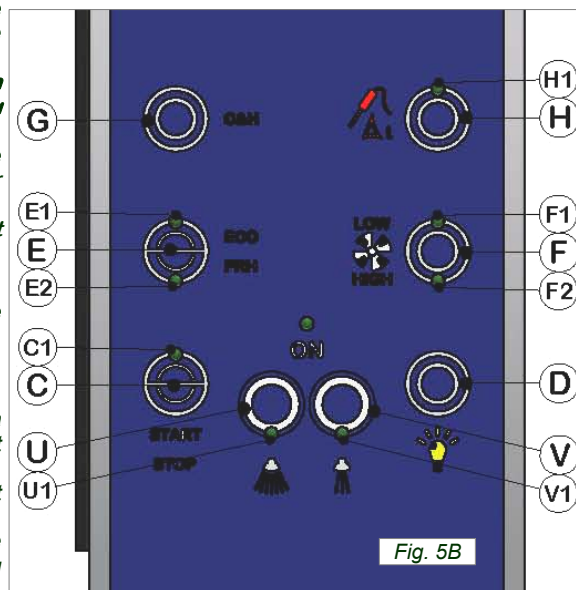


Fig. 5B

## 5.4 MANDOS Y CONTROLES AUXILIARES

Modelos **ELECTRONIC** (Fig. 5 - 5B)

### 5.4A Sonda aguja con Delta T ( $\Delta t$ ) (Fig. 5B)

Todos los modelos poseen control electrónico y sonda aguja para controlar la temperatura exacta en el centro de los alimentos que se cocina. Este dispositivo es especialmente útil cuando se debe cocinar grandes piezas de alimentos.

El sistema Delta T permite el control de la temperatura de la cámara de cocción en función de la detectada por la aguja. Se activa de la siguiente forma:

- 1- Arrancar el horno con un ciclo de cocción que incluya el uso de la sonda aguja;
- 2- Pulsar y mantener pulsado durante 5" el botón (H) para activar la modalidad Delta T, indicada por el encendido del led (H1).
- 3- Pulsar de nuevo el botón (H); en el display (L) aparecerá el último valor de Delta T seleccionado. Para modificarlo, girar el mando del encoder (B). El campo de regulación Delta T es (30 - 150). Para acabar, pulsar de nuevo (B) para memorizar el nuevo valor.

Cuando se activa la regulación Delta T, la temperatura de la cámara de cocción se determinará automáticamente por medio del sistema electrónico: será el resultado de la suma del valor  $\Delta t$  seleccionado y la temperatura detectada por la aguja.

### 5.4B Doble velocidad de ventilación (Fig. 5B)

Según solicitud, los modelos pueden estar equipados con este sistema.

El sistema electrónico determina siempre el arranque con la velocidad máxima de los ventiladores, indicada por medio del led verde (F2). El botón (F) permite el funcionamiento a baja velocidad.

**La velocidad de los ventiladores se selecciona en función de los alimentos que se ha de cocinar teniendo presente que, si se selecciona la baja velocidad, el sistema electrónico de este horno limita a 230°C la temperatura máxima de cocción.**

N.B.: si se activa la modalidad de enfriamiento de la cámara de cocción, el microprocesador conmuta automáticamente la velocidad de los ventiladores al máximo valor.

Si el horno no tiene doble velocidad de los motores, en los display (L) y (N) se mostrarán los mensajes **2SP** y **Out** respectivamente.

### 5.4C Luz interna de iluminación de la cámara de cocción (Fig. 5B)

Todos los modelos poseen bombillas para la iluminación de la cámara de cocción. La activación se controla por medio del botón (D)

### 5.4D Reducción de potencia y precalentamiento de la cámara de cocción. (Fig. 5B)

Los modelos "Electronic" pueden entregarse con un sistema de reducción de la potencia eléctrica. Éste se activa con el botón (E), y se indica por medio del led (E1).

Si no se ha aplicado en el horno esta opción, en los displays (L) y (N) se mostrarán los mensajes **Eco** y **Out**, respectivamente.

Por medio del mismo botón (E), si se mantiene pulsado durante 5", se activa la función de precalentamiento de la cámara de cocción, que se muestra por medio del mensaje **PrH** en el display.

Tras haber realizado la programación del ciclo de cocción, y antes de introducir los alimentos que se ha de cocinar, se recomienda realizar siempre el precalentamiento del horno.

## 5.4E

### 5.4F Cook & hold (Fig. 5B)

Para todos los modelos Electronic, se ha previsto la función **Cook & Hold** que, si se activa, permite realizar al final del ciclo de cocción la fase de "CONSERVACIÓN" a una temperatura no modificable de 50°C durante un tiempo ilimitado.

La función se puede activar sólo durante los ciclos que prevén las modalidades de cocción **MIXTAS** o a **CONVECCIÓN** de la siguiente manera:

Tras haber realizado el ciclo de cocción, pulsar y mantener pulsado el botón (G) durante 5 segundos aproximadamente, hasta que en el display del temporizador (N) aparezca el mensaje **HLd** alternándose con la visualización del temporizador en cuenta atrás (cocción temporizada) o en cuenta hacia delante (cocción mediante sonda aguja).

Para cocciones que usen la sonda aguja, incluso con control  $\Delta t$  activo, la fase **Cook & Hold** se habilita cuando se alcanza la temperatura programada. El mensaje **HLd** en el display (N) se mostrará durante toda la fase **C&H**.

Para anular la función **Cook & Hold** después de su activación, pulsar y mantener pulsado el botón (G) durante 5 segundos aproximadamente, hasta que en el display se deje de mostrar el mensaje **HLd**. El display parpadeará hasta que se consiga la temperatura.

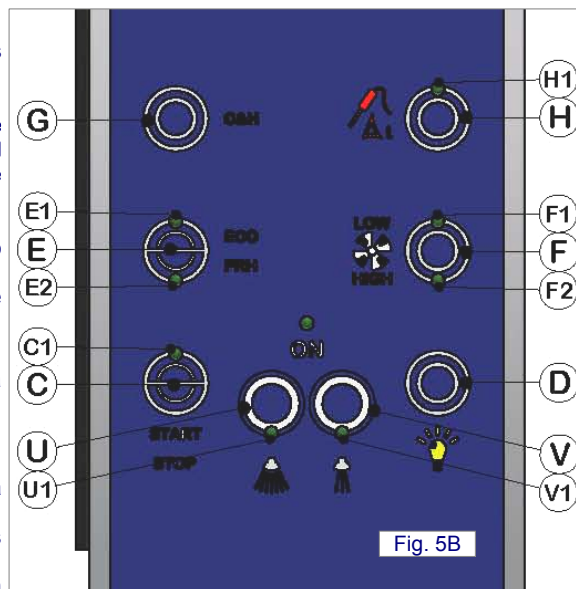


Fig. 5B

## **5.5 SPEGNIMENTO DEL FORNO**

Modelli **ELECTRONIC** (Fig. 5)

Lo spegnimento del forno avviene con la selezione della manopola del selettore cicli sulla posizione 0.

### **5.5 TURNING THE OVEN OFF**

**ELECTRONIC** models (Fig. 5)

The oven is turned off by turning the cycle selector knob round to position OFF.

## **5.5 AUSSCHALTEN DES BACKOFENS**

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 5)

Zum Ausschalten des Backofens den Zykluswählschalters auf Stellung OFF drehen.

## **5.5 ARRÊT DU FOUR**

Modèles **ELECTRONIC** (Fig. 5)

Le four s'éteint lorsqu'on met le bouton du sélecteur de cycles sur la position OFF.

## **5.5 APAGADO DEL HORNO**

Modelos **ELECTRONIC** (Fig. 5)

El horno se apaga colocando el mando del selector de ciclos en la posición OFF.

## **5.6 SEGNALE E VISUALIZZAZIONE ANOMALIE E GUASTI**

Modelli **ELECTRONIC**

Il controllo elettronico di questo forno, provvede automaticamente a visualizzare nei display, il verificarsi di guasti e anomalie nel funzionamento.

I difetti gestiti dal microprocessore sono i seguenti:

### **5.6 SIGNALLING AND DISPLAYING MALFUNCTIONS AND BREAKDOWNS**

**ELECTRONIC** models

This oven's electronic controls automatically displays any malfunctions or breakdowns.

The defects controlled by the microprocessor can be the following:

## **5.6 SIGNALISIERUNG UND ANZEIGE VON STÖRUNGEN UND SCHÄDEN**

**ELECTRONIC** Modelle

Die Elektronikkontrolle dieses Backofens zeigt eventuelle Betriebsstörungen automatisch auf den Displays an.

Die Defekte, die vom Mikroprozessor gesteuert werden, können folgende sein:

### **5.6 SIGNALISATION ET AFFICHAGE D'ANOMALIES ET PANNES**

Modèles **ELECTRONIC**

Quand des pannes ou des anomalies de fonctionnement se produisent, le contrôle électronique de ce four, pourvoit automatiquement à les afficher sur les écrans. Les défauts gérés par le microprocesseur sont les suivants:

## **5.6 SEÑALIZACIÓN Y VISUALIZACIÓN DE ANOMALÍAS Y AVERÍAS**

Modelos **ELECTRONIC**

El control electrónico de este horno se encarga automáticamente de visualizar, en los display, las averías y anomalías de funcionamiento.

Los defectos controlados por el microprocesador pueden ser los siguientes:

ISTRUZIONI PER L'UTENTE NOTICE POUR L'USAGER		INSTRUCTIONS FOR THE USER INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
Direct combination ovens, gas and electric models, Electronic and Analogic			
Scritte Wording Anzeige Affichage Mensaje	Diagnosi Diagnosis Diagnose Causes Diagnosis	Remedi Remedies Abhilfe Solution Remedios	
<b>F1A</b>	Segnalazione intervento sonda termica protezione motori Signals triggering of the motor overload protection probe Anzeige Einschreiten Überhitzungsschutzschalter Motoren Signal sonde thermique protection moteurs en fonction Señalización intervención sonda térmica protección motores	Spegner il forno se l'anomalia dopo 60' non scompare chiamare l'assistenza tecnica Turn the oven off if this problem persists for more than an hour call in the technical assistance people. Den Backofen abschalten und wenn der Schaden nach 60' weiterhin andauert, den Kundendienst rufen Eteindre le four. Si l'anomalie devait persister après 60', appeler le centre assistance technique Apagar el horno, si la anomalía no desaparece al cabo de 60' llamar al servicio técnico	
<b>F2A</b>	Segnalazione intervento termostato sicurezza camera cottura Singles triggering of the cooking chamber's safety thermostat. Anzeige Einschreiten Sicherheitsthermostat des Garraums Signal thermostat de sécurité enceinte cuisson en fonction Señalización intervención termostato seguridad cámara cocción	Verificare la corretta rotazione priva di attriti del ventilatore e lo stato di pulizia della ventola Check correct rotation, without friction, of the fan and cleanliness of the fan Sicherstellen, dass sich der Ventilator einwandfrei und reibungslos dreht und dass er sauber ist. Vérifier la rotation correcte et privée de frottements du ventilateur et son état de propreté Verificar que el ventilador gire libremente sin fricciones y el estado de limpieza del ventilador	
<b>tS1</b>	Segnalazione sonda temperatura camera cottura difettosa Signals faulty temperature probe in cooking chamber Anzeige Temperaturfühler Garraum defekt Signalisation sonde température enceinte cuisson défectueuse Señalización sonda temperatura cámara cocción defectuosa	Sostituire la sonda Replace the probe Den Fühler wechseln Changer la sonde Sustituir la sonda	
<b>tS2</b>	Segnalazione sonda temperatura al cuore difettosa Signals faulty core temperature probe Anzeige Kerntemperaturfühler defekt Signalisation sonde température à cœur défectueuse Señalización sonda en el centro defectuosa	Sostituire la sonda Replace the probe Den Fühler wechseln Changer la sonde Sustituir la sonda	
<b>oPn</b>	Segnalazione porta forno non chiusa Signals door oven not closed Anzeige offene Tür Signalisation porte du four ouverte Señalación puerta horno no cerrada	Chiudere la porta (se il segnale persiste eseguire regolazione sul microinterruttore porta) Close the door (if the signal persists, adjust using the micro-switch on the door) Tür schließen (bei Fortbestehen der Anzeige den Mikroschalter der Tür einstellen) Fermer la porte du four (si le signal persiste, effectuer le réglage du microrupteur de la porte) Cerrar la puerta (si la señal persiste, realizar la regulación en el microinterruptor de la puerta)	
<b>Hot</b>	Segnalazione di temperatura elevata nel vano comandi Signals high temperature in control compartment Anzeige hohe Temperatur im Schaltkasten Signalisation de haute température dans le boîtier des commandes Señalación de temperatura elevada en el compartimento de mandos	Verificare corretto funzionamento dei ventilatori di raffreddamento Check that the cooling fan is operating correctly Funktionstüchtigkeit der Gebläse überprüfen Contrôler le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement Comprobar el correcto funcionamiento de los ventiladores de enfriamiento	
<b>SPL Out</b>	Opzione sonda temperatura al cuore non installata Core temperature probe option not fitted Kerntemperaturfühler Zubehör nicht installiert. Sonde au cœur pas installée Sonda aguja no es activada		
<b>2SP Out</b>	Opzione doppia velocità ventilatori non installata Double speed fans option not fitted Doppelgeschwindigkeit der Motore nicht installiert Double vitesse ventilation pas installée 2 velocidad ventilación no es activada		
<b>Eco Out</b>	Opzione funzionamento con potenza ridotta non installata Reduction power option not fitted Verminderte Leistung nicht installiert. Puissance réduite pas installée Potencia reducida no es activada		
<b>Pot rid</b>	Opzione funzionamento automatico con potenza ridotta nel ciclo misto Optional function: automatic reduced power during combination cycle Wahlfreie Funktion: automatische verminderte Leistung bei Mischbetrieb Function optionnelle: puissance réduite automatique pendant le cycle mixte Función opcional: potencia reducida automática ciclo misto	Opzione attivabile all'installazione del forno The selected function is an OPTION and is not provided with this oven Zu machen bei der Installation des Ofens Opération à faire à l'installation du four Esta operación debe ser efectuada a la instalación del horno	
<b>Fun dIS</b>	La funzione selezionata non può essere attivata The selected function cannot be activated Die ausgewählte Funktion ist nicht aktivierbar La fonction sélectionnée ne peut pas être activée La función seleccionada no se puede activar	La funzione selezionata è un OPTIONAL di cui il forno è sprovvisto The selected function is an OPTIONAL and is not provided with this oven Die ausgewählte Funktion ist ein nicht auf dem Ofen eingebautes Zubehör La fonction sélectionnée est une OPTION dont le four n'est pas pourvu La función seleccionada es opcional y el horno no la tiene	
<b>1.0...</b>	Codice software operativo Code for operating software Kode des Betriebssystems Code logiciel opérationne Código software operativo		



## **7.0 SISTEMA LAVAGGIO CAMERA COTTURA**

Modelli **ELECTRONIC** (Fig. 7-7A)

Tutti i modelli possono essere equipaggiati con il sistema automatico per il lavaggio della camera di cottura.

L'operazione di lavaggio deve essere sempre eseguita al termine del lavoro seguendo le seguenti istruzioni:

- 1- Cospargere, con un dosatore a spruzzo, il detersivo idoneo alla rimozione dei residui di grasso essiccato all'interno della camera di cottura, assicurarsi che il detersivo venga applicato a tutte le incrostazioni in modo uniforme, seguendo le prescrizioni del produttore del detersivo.

N.B. Evitare sempre il contatto diretto del detersivo con mani o altre parti del corpo.

- 2- Avvitare il perno (B) nell'apposita sede presente nella sommità interna della camera di cottura dopo aver rimosso il tappo (D), applicare infine il dispositivo di lavaggio (A) bloccandolo nella sede con la rondella (C).

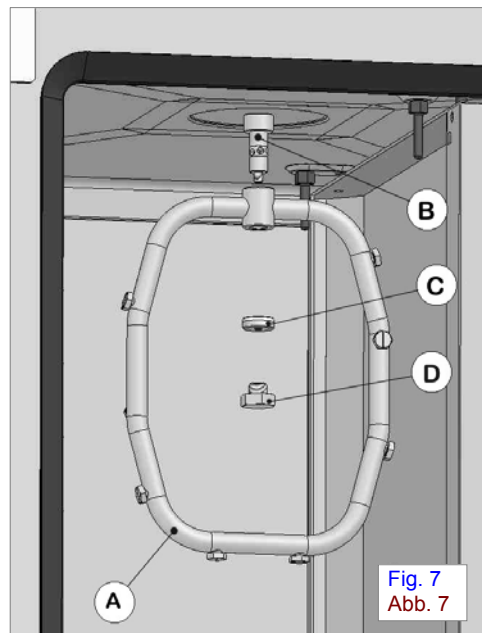
- 3- Chiudere la porta del forno e selezionare il ciclo lavaggio camera di cottura tramite il selettore (A) di (Fig. 5).

- 4- L'accensione del led verde (T) (Fig. 7A) segnerà che il sistema elettronico è pronto per il funzionamento.

- 5- Digitando i tasti (U) o (V), si attiveranno rispettivamente il ciclo di lavaggio normale, che dura 3 ore o quello prolungato che dura 5 ore. La scelta dovrà essere fatta in funzione del grado di essiccazione dei grassi presenti sulle pareti della camera di cottura.

In considerazione del tempo impiegato consigliamo di effettuare le operazioni di lavaggio durante la notte.

**N.B. Evitare assolutamente qualsiasi operazione di cottura quando nella camera è applicato il dispositivo per il lavaggio.**



## **7.0 COOKING CHAMBER WASHING SYSTEM**

**ELECTRONIC** models (Fig. 7-7A)

All the models can be equipped with the automatic washing system of the cooking chamber.

The washing-operation has to be always made at the end of the working day, following the instructions for use below described:

- 1- Sprinkle all sides of the cooking chamber with a detergent suitable to remove grease and food residuals, and be sure detergent is used uniformly everywhere (use a spray-on product). Furthermore, strictly follow the instructions of the detergent manufacturer, avoiding in any case, direct contact with hands or other parts of the human body.

- 2- Screw the pivot pin B in its seat, located in the upper part of the cooking chamber, after having removed the plug D. At the end apply the washing device A and fix it with the washer C.

- 3- Close the oven door and select the washing cycle for the cooking chamber using selector (A) in (Fig. 5).

- 4- Press The green LED (T) (fig.7/A) will show that the electronic system is ready to start.

- 5- Pressing the buttons (U) or (V) you will start up respectively the standard washing cycle, that lasts 3 hours or the longer one, that lasts about 5 hours. The choice depends on the quantity of dry fat on the sides of the cooking chamber. In view of the needed time, we suggest you to arrange washing operations at night.

**N.B. It is absolutely essential not to start any cooking operation when the washing device is still in the cooking chamber**

## **7.0 AUTOMATISCHES GARRAUMWASCHSYSTEM**

Modelle **ELECTRONIC** (Abb. 7-7A)

Alle Modelle können mit automatischem Garraumwaschsystem versehen werden.

Die Ofenreinigung muss immer am Ende eines jeden Arbeitstages auf folgende Weise ausgeführt werden:

- 1- Alle Wände des Garraums mit einem Reinigungsmittel aus einer Spraydose besprühen, das für die Entfernung von eingetrockneten Kochreste und Fett geeignet ist. Das Reinigungsmittel gleichmäßig auf alle Verkrustungen unter Beachtung der Herstelleranweisungen auftragen.

**ACHTUNG:** Vermeiden Sie auf jeden Fall den Kontakt mit Augen oder anderen Körperteilen.

- 2- Den Schraubverschluss (D) entfernen und dann den Zapfen (B) in die Bohrung an der Garraumdecke schrauben. Zum Schluss die Waschvorrichtung (A) mit der Scheibe (C) sichern.

- 3- Die Ofentür schließen und mit dem Wählschalter (A) den Spülzyklus des Garraums wählen (Abb. 5).

- 4- Das Aufleuchten der grünen LED (T) (Abb. 7/A) zeigt an, dass das elektronische System betriebsbereit ist.

- 5- Nach Drücken der Taste (U) oder (V) setzt der normale Waschzyklus von 3 Stunden oder der längere Waschzyklus von 5 Stunden ein. Die Wahl hängt von der Menge der eingetrockneten Koch- und Fettreste im Garraum ab. Angesichts des notwendigen Zeitaufwands empfehlen wir Ihnen, den Garraum während der Nacht zu reinigen.

**ACHTUNG: Es ist strikt untersagt, den Backofen mit angebrachter Spülvorrichtung zu benutzen.**



## **7.0 LAVAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON**

Modèles **ELECTRONIC** (Fig. 7-7A)

Tous les modèles peuvent être équipés du système automatique de lavage de la chambre de cuisson.

L'opération de lavage doit toujours être réalisée à l'issue du travail quotidien, en respectant les modalités qui sont décrites ci-dessous:

- 1- Recouvrir tous les parois de la chambre de cuisson d'un produit détergent permettant l'élimination des résidus de graisse durcie, en vérifiant que le produit détergent est appliqué de manière uniforme ( se servir d'un doseur du type nébuliseur). Il faut en outre respecter les prescriptions du producteur du produit détergent, en évitant tout contact entre celui-ci et les mains ou d'autres parties du corps.
- 2- Visser la tige B dans le logement prévu à cet effet et se trouvant au sommet interne de la chambre de cuisson, après avoir retiré le bouchon D. Mettre pour finir en place le dispositif de lavage A, en le bloquant dans son logement à l'aide de la rondelle C.
- 3- Fermer la porte du four et sélectionner le cycle de lavage de l'enceinte de cuisson avec le sélecteur (A) (Fig. 5).
- 4- Appuyer sur l'interrupteur A (fig. 12/A) l'allumage du voyant rouge D (fig. 12/A) sert à signaler que le système électronique est prêt à fonctionner.
- 5- En appuyant sur les touches (U) ou (V), le cycle de lavage normal, qui dure respectivement 3 heures ou le cycle prolongé, qui dure 5 heures, sera activé. Le choix devra se faire en fonction du degré de durcissement des graisses se trouvant sur les parois de la chambre de cuisson.

Étant donné le laps de temps qui est nécessaire pour le lavage, nous conseillons de procéder aux opérations de lavage au cours de la nuit.

**N.B. Éviter absolument toute opération de cuisson lorsque le dispositif de lavage de l'enceinte de cuisson est en fonction.**

## **7.0 LAVADO CÁMARA COCCIÓN**

Modelos **ELECTRONIC** (Fig. 7-7A)

Todos los modelos pueden estar dotados del sistema automático para el lavado de la cámara de cocción.

La operación de lavado debe realizarse siempre al final de la jornada laboral siguiendo las indicaciones que aparecen a continuación:

- 1- Rociar todas las paredes de la cámara de cocción con un detergente idóneo para la eliminación de los residuos secos de grasa asegurándose de que el detergente quede distribuido uniformemente (emplazar un dosificador con pulverizador). Respetar además las prescripciones del fabricante del detergente evitando siempre el contacto directo del mismo con las manos o con otras partes del cuerpo.
- 2- Enroscar el pivote B en su sede, que se encuentra en la parte alta del interior de la cámara de cocción, después de haber quitado el tapón D. Colocar después el dispositivo de lavado A bloqueándolo en la sede con la arandela C.
- 3- Cerrar la puerta del horno y seleccionar el ciclo el ciclo de lavado de la cámara de cocción por medio del selector (A) de la (Fig. 5).
- 4- Apretar el interruptor A (fig. 7A): la luz del led rojo D (fig. 7A) se encenderá para indicar que el sistema electrónico está listo para funcionar.
- 5- Digitando las teclas (U) o (V) se activarán respectivamente el ciclo de lavado normal, que dura 3 horas o el ciclo prolongado, que dura 5 horas. La elección deberá efectuarse en función del grado de secamiento de la grasa presente en las paredes de la cámara de cocción.

Considerando el tiempo empleado, es aconsejable efectuar las operaciones de lavado durante la noche.

**N.B.: evitar por todos los medios que se realice cualquier operación de cocción cuando se encuentre aplicado en la cámara el dispositivo de lavado.**

## **8.0 MANUTENZIONE**

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura. La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

L'eventuale filtro antigrasso, fornito su richiesta, deve essere pulito ogni 3 cicli di cottura in quanto il suo intasamento può provocare la non uniformità nella cottura e l'allungamento del relativo tempo.

Le parti in acciaio inox devono essere: 1-pulite con acqua tiepida saponata; 2-risciacquate con acqua; 3-asciugate accuratamente. Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

**NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.**

**NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (VARECCHINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.**

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura. I sughi e i grassi che dagli alimenti cadono sul fondo vengono convogliati allo scarico posto centralmente. Per la pulizia della camera di cottura usare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione.

Procedere quindi come segue:

- 1- Riscaldare il forno fino alla temperatura di 50°C;
- 2- Stendere il prodotto sgrassante secondo le quantità consigliate;
- 3- Chiudere la porta;
- 4- Selezionare il ciclo vapore;
- 5- Avviare il forno per una durata di 20-30min. Al termine di questo lasso di tempo aprire la porta, avendo cura di proteggere pelle e occhi dalle fumes provenienti dalla camera di cottura, e procedere ad un lavaggio con acqua, o in lavastoviglie per le parti smontabili.

La ventola deve essere costantemente pulita per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.

Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

- 1- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- 2- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (entrambi installati a monte dell'apparecchiatura);
- 3- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
- 4- Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

## **8.0 MAINTENANCE**

*It is compulsory to turn the main switch off and close the water on-off valve, both installed upstream from the oven before servicing it. The oven should be cleaned at the end of each working day, using specific products only.*

*If an anti-fat filter is installed (supplied on request) it needs cleaning after every 3 cooking cycles because if it gets clogged, cooking would be uneven and also cooking time would be longer.*

*All stainless steel parts should be: 1-cleaned with warm, soapy water; 2-rinsed with water; 3-dried thoroughly. It is absolutely forbidden to use scrapers, metal soap pads and other common steel tools as they would, besides scratching the surface, deposit iron particles that, oxidising, would cause rust to form.*

**DO NOT WASH THE APPLIANCE WITH JETS OF WATER.**

**DO NOT USE CHLORINE BASED PRODUCTS (BLEACH, HYDROCHLORIC ACID) TO CLEAN STAINLESS STEEL PARTS, EVEN IF THEY ARE DILUTED IN WATER.**

*All food residuals and grease must be removed from the oven each time it is used for cooking. The juices and fat that drip from the food and fall to the bottom, are conveyed to the drain in the centre. To clean the oven, use a degreasing product suitable for stainless steel, a spray-on product for instance, that covers all areas, especially the back of the suction conveyor.*

*Then proceed as follows:*

- 1- Heat the oven to a temperature of 50°C
- 2- Apply the degreasing product in the quantity recommended;
- 3- Close the door;
- 4- Select the steam cycle;
- 5- Turn the oven on for 20-30 minutes. After this time open the oven door, protecting your eyes and skin from the fumes, and then wash with water or put the removable parts in the dishwasher.

*The fan must be kept clean to avoid grease and fat from depositing on the blades causing motor revolutions to decrease leading to a reduction in the flow of air and dangerous mechanical stress to the motor itself.*

*When the appliance is not used for long periods of time:*

- 1- Turn the main switch off;
- 2- Close the water on-off valve (both installed upstream from the oven);
- 3- Leave the door ajar so air can circulate and prevent bad odours;
- 4- With a cloth spread a thin protective layer of vaseline oil on all stainless steel surfaces.

## **8.0 WARTUNG**

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und der Wasserabsperrhahn zu schließen - alle beide befinden sich bauseits des Geräts. Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

Der auf Anfrage gelieferte Fettfilter muss nach jeweils drei Garprogrammen gereinigt werden. Die Verstopfung des Fettfilters kann ungleichmäßiges Durchbraten und lange Garzeiten bewirken.

Die Edelstahlteile sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen, danach mit Wasser nachzuspülen und sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

**DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.**

**FÜR DIE REINIGUNG DES EDELSTAHLS KEINE (AUCH KEINE VERDÜNNTEN) REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN, DIE CHLOR (BLEICHMITTEL, SALZSÄURE) ENTHALTEN.**

Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden. Speisefett oder Saucen, die vom Gargut auf den Garraumboden tropfen, werden in den Ablauf in der Garraummitte geleitet. Zur Reinigung des Garraums sind fettlösende Sprays zu verwenden, damit auch schwer zugängliche Stellen, besonders hinter der Stahlplatte mit der Absaugöffnung, erreicht werden.

Es ist in folgender Weise vorzugehen:

- 1- den Garraum auf 50°C erhitzen;
- 2- das fettlösende Mittel unter Beachtung der vom Hersteller angegebenen Menge auftragen;
- 3- die Backofentür schließen;
- 4- das Dampfprogramm auf max. einschalten;
- 5- den Backofen 20 - 30 Minuten lang in Betrieb setzen. Nach Ablauf dieser Zeit die Backofentür vorsichtig öffnen, Augen und Haut vor Schwaden aus dem Garraum schützen, und sämtliche Teile reinigen. Die abnehmbaren Teile können auch im Geschirrspüler gewaschen werden.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

Bei längerem Gerätestillstand in folgender Weise vorgehen:

- 1- den Schutzschalter ausschalten;
- 2- den Wasserabsperrhahn schließen (alle beide bauseits des Geräts installiert);
- 3- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
- 4- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

## **8.0 MAINTENANCE**

*Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil. Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.*

*Le filtre anti-graisse, fourni sur demande, doit être nettoyé tous les 3 cycles de cuisson, car un filtre colmaté peut engendrer une cuisson non homogène ou bien des temps de cuisson plus longs.*

*Les parties en acier inox doivent être: 1- nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse, 2- rincées à l'eau, 3- essuyées avec soin. Ne pas utiliser de grattoirs, de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.*

**NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER L'APPAREIL.**

**POUR NETTOYER LES PARTIES EN ACIER INOX, NE PAS UTILISER DE PRODUITS A BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MEME DILUES.**

*Après chaque cuisson, il faudra nettoyer tous résidus d'aliments ou de graisses dans l'enceinte de cuisson. Les sauces et les graisses des aliments qui tombent sur la sole du four sont acheminées vers le conduit d'évacuation central. Pour le nettoyage de l'enceinte, utiliser un produit dégraissant en spray pour pouvoir nettoyer tous les moindres recoins et en particulier l'arrière du panneau d'acheminement et aspiration de l'air.*

*Procéder de la manière suivante:*

- 1- chauffer le four à 50°C ;
- 2- étendre la dose de produit dégraissant conseillée;
- 3- fermer la porte,
- 4- sélectionner le cycle vapeur,
- 5- allumer le four pendant 20-30 minutes. Après ce laps de temps, ouvrir la porte en prenant soin de protéger la peau et les yeux des fumées provenant de l'enceinte de cuisson, puis laver les parties qui peuvent être enlevés avec de l'eau ou bien dans le lave-vaisselle.

*Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.*

*Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:*

- 1- déconnecter l'interrupteur de protection électrique ;
- 2- fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
- 3- laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
- 4- étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

## **8.0 MANTENIMIENTO**

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato. Es preciso limpiar el horno al final de cada jornada laboral, empleando sólo productos aptos para esta operación.

Es preciso limpiar el eventual filtro antigrasa, suministrado a demanda, cada 3 ciclos de cocción ya que, si se atasca, la cocción puede no ser uniforme y su tiempo puede alargarse.

Las partes en acero inoxidable deben ser: 1-limpiadas con agua tibia jabonosa; 2-enjuagadas con agua; 3-secadas esmeradamente. Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que, oxidándose, causan la formación de herrumbre.

**NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.**

**PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DESLEÍDOS EN AGUA.**

Es preciso eliminar de la cámara de cocción del horno todo rastro de comida y de grasa después de cada operación de cocción. Los jugos y las grasas que caen en el fondo son encauzados hacia el desagüe situado en el centro. Para limpiar la cámara de cocción es preciso emplear un producto desengrasante apto para limpiar el acero inoxidable, en aerosol, que permita llegar a todos los puntos del aparato y, en particular, la parte trasera del encauzador de aspiración.

Proceder como sigue:

- 1- calentar el horno hasta la temperatura de 50°C;
- 2- aplicar el producto desengrasante ajustándose a la cantidad aconsejada;
- 3- cerrar la puerta;
- 4- eleccionar el ciclo vapor;
- 5- poner en marcha el horno durante 20-30min. Al final de este plazo abrir la puerta protegiendo la piel y los ojos contra el humo que sale de la cámara de cocción, y proceder con un lavado con agua, o en lavavajillas para las piezas que se pueden desmontar.

Es preciso mantener siempre limpio el ventilador para evitar que la acumulación de residuos de grasa en sus aspas pueda reducir el número de revoluciones del motor, con consiguiente menor caudal de aire y peligrosos esfuerzos mecánicos para el propio motor.

Durante los largos periodos de inactividad del aparato proceder como sigue:

- 1- desconectar el interruptor eléctrico de protección;
- 2- cerrar la llave de paso del agua (ambos instalados aguas arriba del aparato);
- 3- dejar la puerta entreabierta para permitir que circule el aire y evitar que se formen malos olores;
- 4- aplicar, con un paño ligeramente empapado de aceite de vaselina, una capa protectora sobre todas las superficies de acero inoxidable.

## **8.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO E/O DI UN PROLUNGATO NON FUNZIONAMENTO**

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato. L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi, consigliamo pertanto la stipula di un contratto di manutenzione.

N.B. Il Costruttore declina qualsiasi responsabilità imputabile a errori di trascrizione del presente libretto e si riserva il diritto di apportare all'apparecchio tutte le modifiche ritenute necessarie che non alterano le caratteristiche funzionali.

## **8.1 WHAT TO DO IN THE CASE OF A BREAKDOWN AND/OR EXTENDED PERIOD OF NON USE**

*If the oven does not work properly, breaks down or if the safety thermostat triggers, switch the oven off, disconnect the electricity and water supply and notify the technical assistance service.*

*All works of installation, maintenance and repairs should be carried out exclusively by qualified and authorised personnel. The appliance should be checked at least once every 6 months for which purpose we suggest stipulating a maintenance contract.*

*N.B. The Manufacturer declines all and every responsibility attributable to transcription errors in this handbook and reserves the right to make any modifications to the appliance it may be necessary and which do not alter its functional characteristics.*

## **8.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND**

Bei defektem Betrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden. Das Gerät muss mindestens alle 6 Monate überprüft werden; aus diesem Grund ist der Abschluss eines Wartungsvertrags ratsam.

Achtung: Die Herstellerfirma haftet für die in diesem Handbuch enthaltenden Fehler bzw. Druckfehler nicht. Außerdem behält sich der Hersteller das Recht, Änderungen, die die grundlegende Betriebsweise des Geräts nicht verändern und für notwendig gehalten werden, am Gerät vorzunehmen.

## **8.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL**

*En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.*

*Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé. L'appareil doit être contrôlé au moins tous les 6 mois. Pour cette raison, nous conseillons vivement de stipuler un contrat de maintenance.*

*N.B.: le constructeur décline toute responsabilité pour toutes erreurs contenues dans la présente notice imputables à des erreurs de transcription et se réserve le droit d'apporter à l'appareil toutes les modifications qu'il jugera nécessaires et qui ne gênent en aucun cas les caractéristiques essentielles.*

## **8.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA Y/O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD**

En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termostato de seguridad, es preciso apagar el aparato, cortar las alimentaciones eléctrica e hídrica y avisar al servicio técnico.

Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado. Es preciso verificar el aparato por lo menos cada 6 meses, por lo que aconsejamos estipular un contrato de mantenimiento.

N.B. El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad debida a errores de transcripción de este folleto y se reserva el derecho de aportar al aparato todas las modificaciones que considere oportunas que no alteren las características funcionales.



**9.0 CONSIGLI PER LE COTTURE**

**9.0A Cottura a convezione:** Il sistema convezione, ad aria calda e temperature da 50 a 270°C, è indicato per le cotture di: primi piatti, carne, pesce, contorni e dolci. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori. Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso delle teglie con bordo tipo GASTRO NORM, avendo cura di lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm. tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.

**E' buona norma evitare che il cibo da cuocere debordi dalla teglia; nel caso ciò non fosse possibile, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.**

Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni senza ventilazione. Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

L'inosservanza di quanto sopra detto può pregiudicare il perfetto risultato delle cotture.

**9.0B Cottura a vapore:** Con questo sistema, a temperatura variabile tra 50-100°C, si possono eseguire: lessatura, scongelamento, sterilizzazione e rigenerazione di tutti gli alimenti. Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua. Si consiglia di usare sempre la teglia G.N. forata, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto trattato si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia. Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.

Quando si devono cucinare contemporaneamente diversi tipi di verdure tenere presente che i prodotti di sapore più forte andranno sempre collocati nella parte inferiore della camera di cottura.

**9.0C Cottura convezione vapore:** Questo sistema detto comunemente "misto", che unisce i vantaggi del sistema a convezione con aria surriscaldata (velocità, risparmio di energia e spazio) a quelli del vapore (mantenimento dei principi nutritivi ed organolettici) è l'ottimale per gli alimenti che devono essere cotti velocemente, a temperature elevate e con molto vapore acqueo. In questo modo il cibo rimane morbido e viene limitata la perdita di peso. E' ideale soprattutto per la cottura di brasati, spezzatini, e grosse pezzature di carni per le quali consigliamo sempre l'uso del controllo-temperatura al cuore, tramite l'apposita sonda a spillone.

**9.0D Cottura sottovuoto:** E' il sistema che permette di cuocere a vapore, alla temperatura massima di 90°C, alimenti sigillati sottovuoto, in apposite confezioni. Per questo tipo di servizio si consiglia l'utilizzo delle griglie, in quanto i prodotti racchiusi in buste ermetiche non presentano rischi di fuoriuscita.

**9.0 COOKING TIPS**

**9.0A Convection cooking:** The convection system, with hot air and temperatures ranging from 50 to 270°C, is suitable for cooking: first courses, meat, fish, vegetables and cakes. Different foods can be cooked together at the same temperature without flavours getting mingled. For the best results use GASTRO NORM type baking trays with edge, always leaving a space of at least 3 cm between the food you are cooking and the baking tray above it: this is to leave room for the air to circulate properly.

**It is always good practice not to let food go beyond the tray's edge. If this is not possible do not put this tray immediately under another.**

To choose the best cooking temperature bear the following rule in mind: select a temperature that is about 20% below the one normally used in traditional, non fan, ovens. The forced ventilation system of these ovens guarantees shorter cooking times.

If you fail to follow this rule it is possible that the food you are cooking will not be perfect.

**9.0B Steam cooking:** With this method, at temperatures varying between 50-100°C, you can boil, defrost, sterilise and regenerate all foodstuffs. Steam, without pressure, guarantees even, delicate cooking; the food loses almost none of its vitamins or mineral salts and cooking times are much shorter compared to those when water is used. We always recommend using the perforated G.N. tray so that, when cooking is finished, there is no water on the bottom of the tray. If you need to use the cooking liquid you can put an ordinary tray underneath.

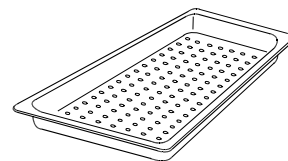
When cooking different types of vegetables together remember that the stronger flavoured ones should always be put at the bottom of the oven.

**9.0C Convection steam cooking:** This method, commonly called "combined", that joins the advantages of convection with heated air (speed, energy saving and room) to steam (maintaining the nutritional and organoleptic properties), is excellent for food that has to be cooked quickly at high temperatures and with a lot of steam. In this way the food stays tender and loses very little weight.

It is particularly suitable for braised meat, stews and large pieces of meat for which we always advise using the probe for core temperature-control.

**9.0D Vacuum cooking:** This is the system that lets you steam cook vacuum packed food at a maximum temperature of 90°C.

For this type of cooking we suggest using the grids because with this kind of pack there is no danger of leaks.

**9.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN**

**9.0A Garen mit Konvektion:** Das Konvektionssystem, das mit Heißluft funktioniert und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich zum Garen von Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Beilagen und Süßspeisen. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert. Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GASTRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.

**In der Regel sollte vermieden werden, dass die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters herauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht hineingestellt werden.**

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 20% niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden. Das Zwangsbelüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

**9.0B Garen mit Dampf:** Mit diesem System kann zwischen 50 und 100°C folgendes durchgeführt werden: Kochen, Auftauen, Sterilisieren und Regenerierung aller Speisen. Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen in Wasser. Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochenden GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.

Bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im unteren Bereich des Garraums angeordnet werden sollen.

**9.0C Garen mit Konvektion-Dampf:** Dieses, gewöhnlich Kombi-Betrieb genannte System, das die Vorteile des Konvektions-Garvorgangs mit Heißluft (Schnelligkeit, Strom- und Raumeinsparung) mit denen des Dampf Garens (Nährwerte und organoleptische Eigenschaften bleiben erhalten) vereint, eignet sich insbesondere für Speisen, die schnell und bei hohen Temperaturen, mit viel Wasserdampf gegart werden müssen. Auf diese Weise bleiben die Speisen saftig und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Der Backofen eignet sich ideal vor allem zum Garen von Schmorbraten, Gulasch und großen Fleischstücken, wobei geraten wird, die Kerntemperatur mit dem dafür vorgesehenen Speisethermometer zu kontrollieren.

**9.0D Garen im Vakuum:** Dieses System ermöglicht die Zubereitung mit Dampf von vakuumdicht verpackten Speisen bei maximal 90°C.

Für diese Funktion ist die Anwendung der Roste empfehlenswert, da die verpackten Speisen keinerlei Säfte verlieren.

## **9.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS**

**9.0A Cuisson à convection:** Le système à convection, c'est-à-dire, à air chaud et températures allant de 50 à 270°C, est conseillé pour les cuissons de: pâtes, viandes, poissons, garnitures et pâtisseries. Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans que les saveurs ne se mélangent. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type GASTRO NORM, en s'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.

**Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description.**

Pour choisir une température optimale de cuisson, il faudra tenir compte de la règle suivante: sélectionner une température inférieure d'environ 20% à celle utilisée dans les fours traditionnels sans ventilation. Le système de ventilation forcée, dont est équipé ce four, garantira la cuisson en temps plus rapide. La non-observation de ce qui a été décrit ci-dessus pourrait compromettre le bon résultat des cuissons.

**9.0B Cuisson à la vapeur:** Grâce à ce système, à température variable de 50 à 100°C, on peut faire cuire à l'eau, décongeler, stériliser et régénérer tous les aliments. La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau. Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac. Au cas où l'on voudrait récupérer le jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson. Si l'on doit faire cuire différents types de légumes, mettre les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus basse du four.

**9.0C Cuisson à convection vapeur:** Ce système appelé communément "mixte", qui rassemble les avantages du système à convection avec air surchauffé (vitesse, économie d'énergie et d'espace) et ceux du système à vapeur (maintien des principes nutritifs et organoleptiques) est optimal pour les aliments qui doivent être cuisis rapidement à des températures élevées avec une grande quantité de vapeur d'eau. De cette façon, les mets restent tendres et la perte en poids est limitée. Ce système est idéal surtout pour la cuisson de viandes braisées, de ragoûts ou de gros morceaux de viande pour lesquels nous conseillons de contrôler la température au cœur de l'aliment grâce à la spéciale sonde à piquer.

**9.0D Cuisson sous-vide:** C'est le système qui permet de faire cuire à la vapeur, à une température maximum de 90°C, les aliments emballés sous-vide. Pour ce type de cuisson, nous conseillons d'utiliser des grilles puisque les produits emballés dans des sachets hermétiques ne présentent aucun risque d'écoulement.

## **9.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES**

**9.0A Cocción por convección:** El sistema convección, por aire caliente y temperaturas entre 50 y 270°C, está indicado para cocer: primeros platos, carne, pescado, guarniciones y postres. Es posible efectuar al mismo tiempo cocciones de distintos alimentos sin que se mezclen los sabores. Para conseguir los mejores resultados se aconseja emplear fuentes con borde tipo GASTRO NORM, procurando dejar siempre un espacio como mínimo de 3 cm. entre el alimento a cocer y la fuente de encima, para permitir una buena circulación del aire.

**Es buena norma evitar que el alimento a cocer salga de la fuente; si esto no fuera posible, hay que evitar introducir la fuente en el piso superior al afectado por la situación anterior.**

Para la mejor selección de la temperatura de cocción es preciso tener en cuenta la regla siguiente: seleccionar una temperatura inferior en aproximadamente un 20% con respecto a la configurada en los hornos tradicionales sin ventilación. El sistema de ventilación forzada, de que dispone este horno, garantizará la cocción en menor tiempo.

No ajustarse a cuanto recién indicado puede perjudicar el resultado de las cocciones.

**9.0B Cocción por vapor:** Con este sistema, con temperatura variable entre 50-100°C, se pueden efectuar: hervidos, descongelación, esterilización y regeneración de todos los alimentos. El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores a los que se consiguen en una cocción con agua. Se aconseja usar siempre la fuente G.N. perforada, de manera que, al final de la cocción, el producto tratado se presente exento de agua en el fondo de la fuente. En el caso de que sea necesario recuperar el fondo de cocción, esto es posible introduciendo una fuente, no perforada, en las guías debajo de aquellas donde está colocada la fuente con los alimentos a cocer.

Cuando es preciso cocinar contemporáneamente varias clases de verduras cabe tener presente que los productos con sabor más fuerte deben colocarse siempre en la parte inferior de la cámara de cocción.

**9.0C Cocción convección vapor:** Este sistema, normalmente denominado "mixto", que aúna las ventajas del sistema por convección con aire sobrecalentado (velocidad, ahorro de energía y de espacio) con las del vapor (conservación de los principios

nutritivos y organolépticos) es excelente para los alimentos que es preciso cocer rápidamente, a alta temperatura e con mucho vapor ácuo. De esta manera la comida queda blanda y se reduce su pérdida de peso. Es ideal sobre todo para cocer estofados, guisos, y grandes trozos de carnes para los que aconsejamos emplear siempre el control- temperatura en el centro, mediante la sonda de aguja correspondiente.

**9.0D Cocción al vacío:** Es el sistema que permite cocer a vapor, a la temperatura máxima de 90°C, alimentos precintados al vacío, en envases al efecto. Para este tipo de servicio se aconseja emplear unas parrillas ya que los productos cerrados en sobres herméticos no presentan riesgos de derrame.

## **9.1 MODALITA' E SUGGERIMENTI PER LE COTTURE A CONVEZIONE**

**9.1A Cotture di primi piatti:** Per cucinare lasagne, pasticci, pasta al forno, si consigliano le teglie G.N. con profondità di 45 e 60 mm., in funzione dell'altezza del prodotto. Le temperature di cottura possono variare da 160 a 180°C, mentre l'eventuale gratinatura dovrà essere eseguita a temperature superiori a 200°C.

**9.1B Cotture di arrostiti:** Per la cottura di carne, pollo e pesce utilizzare sempre le teglie G.N. la cui profondità sarà in funzione della pezzatura del prodotto. Tenere sempre presente che l'altezza del cibo non deve debordare il livello superiore della teglia. La peculiarità del sistema permette una drastica riduzione dei condimenti; sarà sufficiente ungere e insaporire gli alimenti prima di introdurli nella camera di cottura. Le temperature di cottura possono oscillare tra 150 e 180°C. e devono essere selezionate in funzione della pezzatura del prodotto. Più grande è la pezzatura e più bassa dovrà essere la temperatura di cottura.

**9.1C Cotture alla griglia:** Adagiare i cibi sulle griglie in dotazione al forno dopo averli preventivamente cosparsi con una miscela di olio e aromi. Per ottenere il miglior risultato si consiglia di disporre il prodotto in modo tale che, tra i singoli pezzi, rimanga lo spazio sufficiente a permettere una ventilazione ottimale.

**9.1D Cotture di pasticceria:** Per le cotture di prodotti che devono lievitare si consiglia l'uso di teglie con altezza di 40-60mm; viceversa per i prodotti non soggetti a lievitazione come biscotti, pasticcini etc. si possono utilizzare quelle con altezza di 20mm. Per migliorare il risultato si raccomanda di usare teglie in acciaio smaltato o in alluminio. Questi materiali, in virtù di una migliore trasmissione termica, garantiscono ottime prestazioni.

### **9.1 TIPS FOR CONVECTION COOKING**

**9.1A Baking first courses:** To cook lasagne and other oven baked pasta, we suggest using the 45 and 60 mm deep G.N. baking trays depending on the thickness of the product. Cooking temperatures can vary from 160 to 180°C, while temperatures above 200°C are needed for browning.

**9.1B Roasting meat:** Always use G.N. baking trays for cooking meat, chicken and fish, the depth depending on the size of meat to cook. Always remember that the food should be no higher than the tray. With this cooking method you will need very little condiment; just grease and flavour the food before putting it in the oven. Cooking temperatures can range from 150 to 180°C and should be set according to the size of the piece of meat. The bigger it is the lower the cooking temperature.

**9.1C Grilling:** Place the food on the grills provided with the oven after having brushed on oil and herbs for flavouring. For the best result the food should be arranged so that there is enough space between each piece to allow optimum ventilation.

**9.1D Bakery products:** To cook food that rises we suggest using 40-60 mm high baking trays; vice versa for other products that do not rise, like biscuits, etc. the 20 mm high trays can be used. For an even better result we suggest using enamelled steel or aluminium baking trays. These materials, thanks to a better transmission of heat, guarantee excellent results.

## **9.1 METHODEN UND RATSCHLÄGE BEIM GAREN MIT KONVEKTION**

**9.1A Vorspeisen:** Für das Garen von Lasagne und überbackenen Nudeln wird geraten, Gastro-Norm-Behälter mit 45 oder 60mm Tiefe zu verwenden. Die Gartemperaturen können zwischen 160 und 180°C schwanken, während für das Gratинieren Temperaturen von über 200°C erforderlich sind.

**9.1B Braten:** Für das Braten von Fleisch, Huhn und Fisch sind stets Gastro-Norm-Behälter zu verwenden, deren Tiefe von der Größe des Fleischstücks abhängt. Dabei ist darauf zu achten, dass das Gargut nicht höher sein sollte, als der obere Rand des Behälters. Die Besonderheit des Systems ermöglicht eine drastische Reduzierung von Fett und Flüssigkeit: es ist ausreichend, die Speisen vor dem Hineinschieben in den Garraum einzufetten und zu würzen. Die Gartemperaturen können zwischen 150 und 180°C schwanken und müssen je nach Größe des Fleischstücks gewählt werden. Je größer das Stück ist, um so niedriger muss die Temperatur eingestellt werden.

**9.1C Grillen:** Die Speisen auf die zur Ausstattung des Backofens gehörenden Roste legen, nachdem diese zuvor mit einer Mischung aus Öl und Würze eingestrichen wurden. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen ist es ratsam, das Produkt auf den Rosten so zu verteilen, dass zwischen den einzelnen Stücken genügend Abstand für eine optimale Luftzirkulation bleibt.

**9.1D Kuchen und Gebäck:** Für das Backen von Produkten, die aufgehen müssen, wird die Verwendung von Behältern mit 40-60mm Höhe angeraten, während für Produkte, die nicht aufgehen, wie Kekse und Feingebäck, Behälter mit 20mm Höhe verwendet werden können. Für ein optimales Ergebnis wird die Verwendung von emaillierten Stahlbehältern oder Behältern aus Aluminium angeraten. Diese Materialien garantieren dank ihrer großen Wärmeübertragung optimale Leistungen.

### **9.1 MODALITÉS ET CONSEILS POUR LES CUISSONS À CONVECTION**

**9.1A Cuissons de pâtes:** Pour cuisiner des lasagnes, des gratins ou des pâtes au four, nous conseillons d'utiliser des bacs G.N. de 45 et 60 mm de profondeur, en fonction de la hauteur des aliments. Les températures de cuisson peuvent varier de 160 à 180°C, tandis que pour gratiner, il faudra mettre le four à plus de 200°C.

**9.1B Cuissons des rôtis:** Pour cuisiner de la viande, du poulet, du poisson, nous conseillons d'utiliser toujours les bacs G.N. ayant une profondeur adéquate à la grosseur de l'aliment. Faire attention à ce que l'aliment ne déborde pas du bac. Ce système a la particularité de réduire au minimum les assaisonnements. Il suffira d'huiler et d'épicer les aliments avant de les mettre au four. Les températures de cuisson peuvent varier entre 150° et 180°C et elles devront être choisies en fonction de la grosseur de l'aliment, en sachant que plus celui-ci est gros, plus la température de cuisson doit être basse.

**9.1C Cuisson au grill:** Disposer les aliments préalablement assaisonnés avec de l'huile et des arômes sur les grilles fournies avec le four. Pour obtenir de très bons résultats de cuisson, laisser assez d'espace entre les aliments afin que l'air puisse circuler suffisamment et permettre une ventilation parfaite.

**9.1D Cuissons des pâtisseries:** Pour cuire des pâtisseries qui doivent lever, nous conseillons d'utiliser des bacs de 40 à 60 mm de profondeur; tandis que pour celles qui n'en ont pas besoin, comme par exemple les biscuits, les petits fours, etc., utiliser des bacs de 20 mm de profondeur. Pour obtenir un meilleur résultat, il est préférable d'utiliser des bacs en acier émaillé ou en aluminium. Ces matériaux, ayant la propriété de transmettre la chaleur, garantissent des performances optimales.

## **9.1 MODALIDADES Y SUGERENCIAS PARA LAS COCCIONES POR CONVECCIÓN**

**9.1A Cocción de primeros platos:** Para cocinar lasañas, timbales, pasta al horno, se aconsejan las fuentes G.N. profundas 45 y 60 mm., según la altura del producto. Las temperaturas de cocción pueden variar entre 160 y 180°C, mientras que el eventual gratinado debe ser efectuado a temperaturas superiores a los 200°C.

**9.1B Cocción de asados:** Para cocer carne, pollo y pescado emplear siempre las fuentes G.N. cuya profundidad dependerá de lo grande que sea el producto. Tener siempre presente que la altura de la comida no debe salir del borde superior de la fuente. La peculiaridad del sistema permite reducir drásticamente los condimentos; basta untar y aliñar los alimentos antes de ponerlos en la cámara de cocción. Las temperaturas de cocción pueden variar entre los 150 y los 180°C y es preciso elegirlos según el tamaño del alimento a cocer. Más grande es el tamaño y más baja debe ser la temperatura de cocción.

**9.1C Cocción a la parrilla:** Apoyar los alimentos sobre las parrillas presentes dentro del horno después de haberlos esparcido con una mezcla de aceite y especias. Para conseguir los mejores resultados se aconseja colocar el producto de manera que, entre cada pieza, quede espacio suficiente para permitir una excelente ventilación.

**9.1D Cocción de postres:** Para cocer productos que deben leudar, se aconseja emplear fuentes altas 40-60mm; viceversa, para los productos que no deben leudar, como galletas, bollos, etc. se pueden utilizar fuentes altas 20mm. Para mejorar el resultado se recomienda emplear fuentes en acero esmaltado o en aluminio. Estos materiales, gracias a su mejor transmisión térmica, garantizan excelentes prestaciones.



## **9.2 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA**

### **Se la cottura non risultasse uniforme:**

Controllate che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.

Verificate che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo conseguentemente la corretta ventilazione tra i prodotti.

La temperatura di cottura può essere troppo elevata, provare con valori inferiori, se il prodotto non sopporta il contatto diretto con l'aria calda, dovrà essere posto in contenitori G.N. di profondità adeguata.

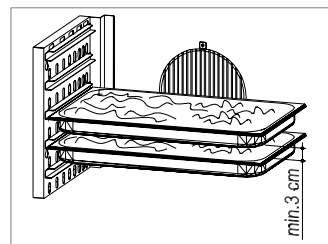
### **Se il cibo si presentasse secco:**

Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.

La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.

Non è stato selezionato il ciclo misto per favorire un ambiente di cottura ricco di umidità.

Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.



## **9.2 REMEDIES TO COOKING HITCHES**

### **If cooking is uneven:**

Check that there is at least 3 cm between the food cooking and the tray above it: if there is less space it will not allow correct ventilation of the food being cooked.

Make sure that the foods to cook are not against each other which would prevent correct ventilation between them.

Cooking temperature might be too high, try with a lower temperature. If the food cannot stand direct contact with the hot air it must be put in suitably deep G.N. containers.

### **If the food is dry:**

Reduce cooking time.

The temperature must be adequately lowered. Remember that the lower the temperature is the less weight will be lost.

The combined cycle for a humidity rich cooking environment was not selected.

The food was not greased with oil or juices before it was put in to cook.

## **9.2 ABHILFE BEI ABNORMALEM GAREN**

### **Bei ungleichmäßigem Garen:**

Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt. Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.

Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern. Die Gartemperatur könnte zu hoch sein.

Eine niedrigere Temperatur einstellen. Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

### **Bei zu trockenen Speisen:**

Die Garzeit verkürzen. Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden. Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

## **9.2 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON**

### **Si la cuisson n'est pas homogène:**

Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus. Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.

Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.

La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses; si le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud, utiliser un bac G.N. ayant une profondeur adéquate.

### **Si l'aliment cuit résulte sec:**

Réduire le temps de cuisson.

Baisser la température. Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.

Le cycle mixte qui permet d'humidifier l'enceinte de cuisson n'a pas été sélectionné.

L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.

## **9.2 REMEDIOS PARA LAS ANOMALÍAS DE COCCIÓN**

### **Si la cocción no es uniforme:**

Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la fuente de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer.

Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido agolpados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.

La temperatura de cocción puede ser demasiado alta; probar con valores inferiores; si el producto no soporta el contacto directo con el aire caliente entonces es preciso ponerlo en contenedores G.N. de profundidad adecuada.

### **Si la comida queda seca:**

Es preciso reducir el tiempo de cocción.

Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.

No se ha seleccionado el ciclo mixto para contar con un entorno de cocción rico en humedad.

El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.