

## UTILIZZO | MANUTENZIONE ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ





## Gentile cliente

la ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questa apparecchiatura; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione. Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente e di conservarlo con cura per consultazioni future.

Buon lavoro!

## Уважаемый Клиент,

благодарим Вас и поздравляем с приобретением этого оборудования. Мы надеемся, что это станет началом положительного и длительного сотрудничества. Данная инструкция содержит всю необходимую информацию по эксплуатации и техобслуживанию устройства.

Поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с ней и тщательно хранить для будущих консультаций.

Хорошей работы!

p. 74

p. 58

p. 22

p. 12

p. 4

ASSISTENZA  
ОБСЛУЖИВАНИЕ

MANUTENZIONE  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

UTILIZZO  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

NOZIONI IMPORTANTI  
ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

AVVERTENZE  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



## A1. Avvertenze di sicurezza



La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.



Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.



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



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



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



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



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



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

## A1. Предупреждения по безопасности



Несоблюдение приведенных ниже норм может привести к ущербу и травмам, в т. ч. смертельным, аннулирует гарантию и освобождает завод-изготовитель от любой ответственности.



Внимательно прочитайте руководство перед использованием оборудования и осуществлением профилактического обслуживания и храните его в безопасном месте, доступном для всех пользователей оборудования. В случае неясности некоторых разделов, следует обратиться к Изготовителю.



Любые вмешательства, изменения и модификации, специально не уполномоченные и выходящие за рамки указанных в инструкции операций, аннулируют гарантию.



Следует всегда передавать руководство в случае смены владельца печи; при необходимости, можно запросить новую копию у авторизованного дилера или непосредственно у компании-изготовителя.



В случае возникновения вопросов по содержанию данного руководства, следует обращаться к Изготовителю.



Использование, очистка и техобслуживание в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливают утрату гарантии и освобождает Изготовителя от любой ответственности.



Следует отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания и перекрыть газовый кран (только для газовых моделей) перед выполнением каких-либо работ по установке или плановому и внеочередному техобслуживанию.



Устройство предназначено для приготовления пищи в помещении и должно использоваться только для этой функции: поэтому следует избегать любого другого использования, по-

-  Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
-  Queste apparecchiature sono destinate ad essere utilizzate per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, ma non per la produzione continua di massa di cibo. Istruzioni disponibili su richiesta al Costruttore, anche in formati alternativi (es. su sito WEB).
-  Il Costruttore ha progettato e costruito questa apparecchiatura secondo le normative vigenti e con i migliori sistemi di sicurezza con l'obiettivo di ridurre i rischi, tuttavia rimane comunque un rischio residuo la cui ulteriore diminuzione sarà compito dell'utilizzatore che dovrà osservare le norme riportate sul presente libretto d'uso e manutenzione.
-  Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentare di ripararla da se. Per un'eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
-  Non ostruire eventuali prese d'aria. L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali operare murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.
-  L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione è destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da
- quanto esso è considerato non sicuro e pericoloso.
-  Данное устройство должно использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для профессионального использования квалифицированным персоналом: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
-  Эти устройства предназначены для использования в коммерческих целях, например, на кухнях ресторанов, но не для непрерывного и массового производства пищевых продуктов. По заявке Изготовитель может предоставить инструкции также в альтернативных форматах (например, на веб-сайте).
-  Изготовитель разработал и изготовил это устройство в соответствии с действующими правилами и с лучшими системами безопасности с целью снижения рисков, тем не менее, остается остаточный риск, дальнейшее снижение которого будет обязанностью пользователя, который должен соблюдать правила, указанные в настоящем руководстве по эксплуатации и техобслуживанию.
-  Если устройство не работает или наблюдаются какие-либо функциональные или структурные изменения, отключите его от подачи электричества и воды и обратитесь в сервисный центр, уполномоченный заводом-изготовителем. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей.
-  Не закрывать имеющиеся воздухозаборники. Должна быть предусмотрена возможность удобного перемещения устройства для работ внепланового техобслуживания: следует уделять внимание тому, чтобы строительные работы, выполненные после установки (например, сооружение стен, замена дверей на другие более узкие, реконструкция и т.д....) не препятствовали перемещению.
-  Устройство может использоваться детьми возрастом не менее 8 лет, а также лицами со сниженными физическими, чувственными или умственными способностями, или не обладающими опытом или необходимыми зна-

bambini senza sorveglianza.



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



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



Al primo utilizzo far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per 30-40 min. a 200°C in modo da eliminare i residui di lavorazione; attendere che la camera si raffreddi e avviare un lavaggio SOFT. Prima di ogni utilizzo, lavare ed asciugare con cura anche accessori e teglie.



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



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



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



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

noni, solo sotto sorveglianza del responsabile per la loro sicurezza, o dopo averli ricevuti istruzioni relative alla sicurezza d'uso dell'apparecchio e alla consapevolezza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione sono previste per l'esecuzione dell'utente e non devono essere eseguite dai bambini senza supervisione. Durante la cottura sulla griglia, specialmente per cibi grassi (ad esempio, arrosto o pollo), installare sul fondo della camera di cottura un contenitore per la raccolta dei grassi. Durante la cottura, assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchio non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o altro) o residui di detersivi; allo stesso modo assicurarsi che lo scarico dei fumi sia libero da ostruzioni e che non ci siano materiali infiammabili nelle vicinanze.



Prima dell'uso assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchio non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, pacchetti in plastica o altro) o residui di detersivi; allo stesso modo assicurarsi che lo scarico dei fumi sia libero da ostruzioni e che non ci siano materiali infiammabili nelle vicinanze. Al primo utilizzo far funzionare a vuoto l'apparecchio per 30-40 min. a 200°C in modo da eliminare i residui di lavorazione; attendere che la camera si raffreddi e avviare un lavaggio SOFT. Prima di ogni utilizzo, lavare ed asciugare con cura anche accessori e teglie.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

bilità e di sicurezza in questo modo, per evitare qualsiasi possibile spostamento o ribaltamento; lo scaffale di supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio in piena capacità senza deformazione o flessione e deve essere realizzato in materiale ignifugo e non sensibile al calore.



Per il movimento dei contenitori, degli accessori, e degli altri oggetti all'interno della camera, è sempre necessario indossare l'abbigliamento di protezione (CPE), adatto per l'uso (ad esempio, guanti termici).



Per prevenire le ustioni non è consigliabile utilizzare i contenitori con liquidi o alimenti, che durante la cottura diventano liquidi, a livelli superiori a quelli che possono essere osservati.



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



Osservare con particolare attenzione l'apertura della porta durante e dopo la cottura, soprattutto se a vapore: rischio di ustioni.



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



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



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



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



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

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

corrente e contattare immediatamente un medico.



Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitorici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).



Utilizzare unicamente la sonda al cuore fornita dal Costruttore.



Per ragioni di sicurezza si consiglia di NON posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 160 cm perchè, estraendola, i liquidi bollenti di cottura potrebbero fuoriuscire e ustionare gravemente l'operatore.



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



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



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



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



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

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



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



В процессе мойки не следует открывать дверцу печи в связи с опасностью травм, вызванных горячими парами и агрессивностью используемых химических моющих средств.



При первой установке или замене емкости с моющим средством или ополаскивателем следует использовать средства индивидуальной защиты (например, защитные очки и перчатки). Не касаться голыми руками моющего средства. В случае его попадания на кожу или в глаза, тщательно промыть проточной водой и незамедлительно обратиться к врачу.



Не приближать источники тепла (например, грили, фритюрницы и т.д.), легко возгораемые вещества рядом с устройством (например, дизельное топливо, бензин, бутылки с алкогольными напитками и т.д...).



Использовать только проникающий температурный зонд, предоставляемый Изготовителем. Из соображений безопасности, рекомендуется НЕ располагать последний противень на высоте, превышающую 160 см, в связи с тем, что при его извлечении могут вылиться горячие жидкости и нанести серьезный ущерб оператору.



Желтая наклейка "опасность ожогов", предусмотренная с передней стороны, напоминает о такой мере предосторожности.



Если стекло устройства треснуто или повреждено, следует запросить его незамедлительную замену в авторизованном сервисном центре. Не следует использовать печь: стекло может взорваться!



- Не помещать какие-либо предметы (например, инструкции, кухонные перчатки и т.д...) между печью и опорной поверхностью в целях предупреждения закрытия вентиляторов, находящихся под печью.



При перемещении самого устройства или других устройств в непосредственной близости необходимо убедиться, что в ходе выполняемой операции шланг подачи воды, кабель электропитания и шланг подачи газа (только для газовых моделей) не будут случайно сжаты, натянуты, отсоединены или повреждены.



Устройство при включении выделяет много тепла, излучаемого в окружающую среду. В связи с этим:

- НЕ следует приближать к устройству возгораемые или чувствительные к теплу предме-

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                    | messa a terra di colore giallo verde.                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     | ты (например, декоративные пластиковые элементы, зажигалки и т.д...);                                                                                                                                                                                        |  |
|    | Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.                                                       |                                                                                     | - НЕ приближать к нему взрывоопасные компоненты (например, газовые баллоны или под давлением), что может привести к взрыву.                                                                                                                                  |  |
|    | La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla. |    | Замена силового кабеля должна осуществляться только квалифицированным и обладающим соответствующим разрешением техническим специалистом. Кабель может быть заменен только на аналогичный заземляющий кабель желто-зеленого цвета.                            |  |
|    | L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.    |    | Если шнур питания поврежден, в целях предупреждения любых рисков, его замена должна осуществляться изготовителем или его службой технической поддержки или другим лицом с аналогичной квалификацией.                                                         |  |
|    | L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.                                                                                       |    | Заводская табличка содержит необходимую техническую информацию, имеющую перво-степенное значение для техобслуживания и ремонта устройства. Не снимайте и не повреждайте заводскую табличку, не допускайте внесения изменений в ее содержание.                |  |
|  | Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.                                                                                  |  | Устройство должно использоваться только должным образом подготовленным персоналом. Во избежание риска несчастных случаев или повреждения устройства также важно, чтобы задействованный персонал регулярно получал точные инструкции по технике безопасности. |  |
|  | Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A).                                                                                                                               |  | Устройство должно размещаться в помещении с надлежащей вентиляцией, чтобы предотвратить чрезмерное скопление вредных для здоровья веществ в воздухе помещения, где оно установлено.                                                                          |  |
|  | In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal Fabbricante ed esigere parti di ricambio originali.                   |  | Во время работы следует соблюдать осторожность в отношении горячих участков внешней поверхности устройства, температура которых в рабочих условиях может превышать 60° C.                                                                                    |  |
|  | PERICOLO DI USTIONI !! L'estrazione delle teglie o delle griglie dal forno caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.                                                                                                      |  | Не требуется использование пользователем защитных средств органов слуха, поскольку уровень звукового давления в печи ниже 70 дБ (a).                                                                                                                         |  |
|  | ATTENZIONE: il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.                                                                                                                                                                                           |  | В случае неисправности или неправильной работы следует отключить устройство; для его ремонта следует обращаться только в авторизованный сервисный центр изготовителя и запрашивать оригинальные запасные части.                                              |  |
|  | ATTENZIONE! Prestare particolare attenzione all'apertura della porta durante e dopo una cottura: pericolo di scottature per la                                                                                                                                        |  | ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ! Извлечение противней                                                                                                                                                                                                                       |  |



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



|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| давление воды на входе | 1,5 - 3 бар (150 - 300 кПа) |
|------------------------|-----------------------------|



Убедиться, что место установки оснащено соответствующей вентиляцией. Убедиться в наличии постоянного обмена воздуха снаружи для га-

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



Se si dovesse avvertire odore di gas:

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

рантии соответствующего сгорания и предупреждения образования вредных летучих для здоровья веществ (опасность задыхания!)



При перемещении самого устройства или других устройств в непосредственной близости необходимо убедиться, что шланг подачи газа не был случайно сжат, натянут, отсоединен или поврежден в результате выполняемой операции.



В случае запаха газа:

- незамедлительно прекратить подачу газа;
- незамедлительно проветрить помещение;
- не касаться электровыключателей и не провоцировать искры или открытый огонь;
- пользоваться внешним телефоном для связи с газовой компанией.

## A2. Spiegazione pittogrammi

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



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



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



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni

L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori. Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

## A2. Описание пиктограмм

Инструкции по установке действительны для всех моделей, за исключением случаев других указаний следующих пиктограмм:



Опасность! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смертельному исходу.



Опасность! Горячие поверхности, опасность ожогов и повреждения чувствительных к теплу предметов в связи с контактом (5041 - IEC 60417)



Рекомендации и полезная информация



Символ заземления



Символ эквипотенциальности



Ознакомиться с руководством по эксплуатации

Компания-изготовитель сохраняет за собой право на внесение в любой момент времени, без предварительного предупреждения, изменений в целях улучшений, устройств или принадлежностей. Запрещается полное или частичное воспроизведение данного документа без разрешения Изготовителя. Указанные размеры являются ориентировочными и не обязывающими. В случае противоречий, языком оригинала руководства является итальянский. Изготовитель не несет ответственность за возможные ошибки перевода/толкования.

## INDICE SEZIONE B

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

## УКАЗАТЕЛЬ РАЗДЕЛА В

|         |                                                                                             |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| стр. 12 | B1. Рекомендации по приготовлению и безопасности                                            |
| стр. 14 | B2. Отсутствие питания во время цикла приготовления                                         |
| стр. 14 | B3. Размещение продуктов на противнях                                                       |
| стр. 15 | B4. Фазы цикла приготовления (step)                                                         |
| стр. 16 | B5. Восстановление в случае аварийного сигнала отсутствия газа (только для газовых моделей) |
| стр. 19 | B6. Виды режимов приготовления                                                              |
| стр. 20 | B7. Как пользоваться термощупом                                                             |

## B1. Consigli di cottura e sicurezza

Di seguito vengono elencati alcuni consigli e nozioni che, uniti alla vostra esperienza, vi permetteranno di ottenere eccellenti performance dalla vostra apparecchiatura e garantiranno la massima sicurezza d'uso:

- **1** ▶ non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool);
- **2** ▶ durante la cottura e fino al raffreddamento, **fare attenzione a toccare le parti esterne** ed interne del forno in quanto potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F);
- **3** ▶ **è assolutamente vietato appoggiare qualsiasi tipo di teglia, contenitore caldo/freddo o altri tipi di oggetti sopra al forno, anche se spento.** NON avvicinare all'apparecchiatura oggetti combustibili o sensibili al calore (es. elementi decorativi in plastica, accendini, ecc...); NON avvicinare allo stesso componenti potenzialmente esplosivi (es. bombole del gas o sotto pressione), pericolo di deflagrazione. **NON inserire alcun oggetto (es. libretti, guanti da cucina, ecc...) tra il forno e il piano di appoggio** per evitare di ostruire le ventole di aerazione che si trovano sotto al forno;
- durante la cottura **aprire la porta meno possibile;**
- durante le operazioni di inserimento o estrazione teglie, **prestare attenzione a non urtare lo schermo Touch Screen** con quest'ultime;
- nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio pollame), inserire una teglia sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi;
- **la cottura avviene solamente a porta chiusa**, per ragioni di sicurezza. Quando, durante una cottura la porta viene aperta, il forno si ferma temporaneamente e segnala il fatto con un messaggio a display. Per riprendere la cottura è sufficiente richiudere la porta;
- se dopo una cottura a temperature elevate si intende cuocere alimenti che necessitano di basse temperature, è disponibile la funzione **▶ Raffreddamento camera p. 44** che raffredda rapidamente la camera di cottura portandola alla temperatura che si desidera.



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

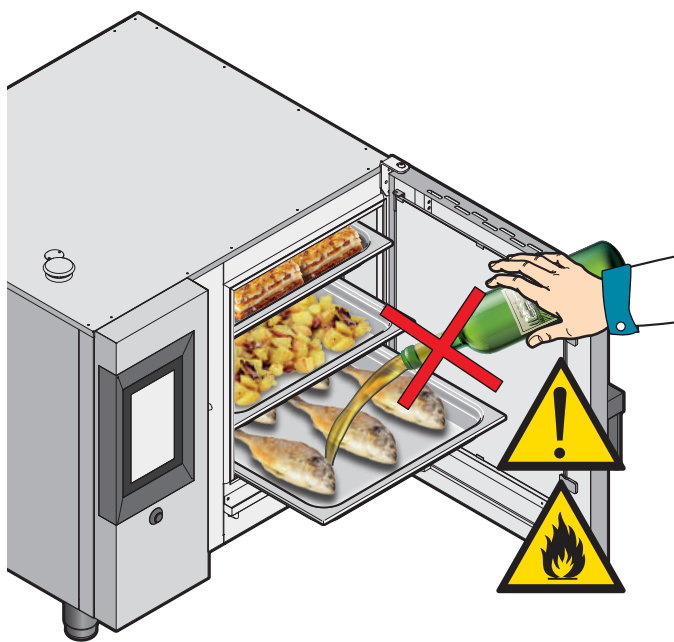
## B1. Рекомендации по приготовлению и безопасности

Нижне приведены некоторые советы и сведения, которые в сочетании с Вашим опытом позволят Вам достигнуть отличных показателей Вашего устройства и обеспечить максимальную безопасность при использовании:

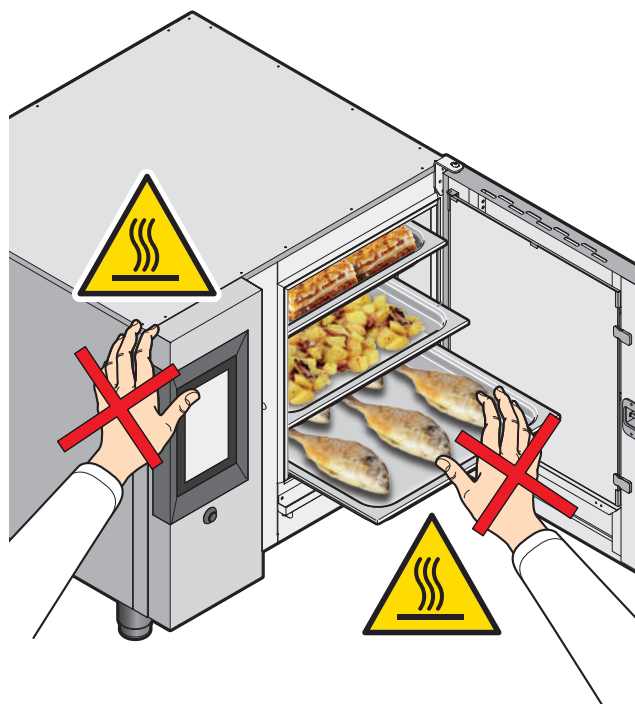
- **1** ▶ не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт);
- **2** ▶ во время приготовления и до охлаждения старайтесь не прикасаться к наружным и внутренним частям печи, **так как они могут нагреваться до высоких температур** (температура выше 60°C / 140°F);
- **3** ▶ **категорически запрещается размещать противни, горячие/холодные емкости или другие предметы на печь, даже если она выключена.** НЕ следует приближать к устройству возгораемые или чувствительные к теплу предметы (например, декоративные пластиковые элементы, зажигалки и т.д.); НЕ приближать к нему взрывоопасные компоненты (например, газовые баллоны или под давлением), что может привести к взрыву. **НЕ помещать какие-либо предметы (например, инструкции, кухонные перчатки и т.д...) между печью и опорной поверхностью** в целях предупреждения закрытия вентиляторов, находящихся под печью;
- во время приготовления **старайтесь не открывать дверцу;**
- во время операций ввода или извлечения противней будьте осторожны, **стараясь не задеть ими сенсорный экран;**
- при приготовлении на гриле очень жирной пищи (например, курицы) установите на дно камеры печи поддон для сбора жиров;
- **из соображений безопасности процесс приготовления осуществляется только при закрытой дверце.** При открытии дверцы в процессе приготовления печь временно останавливается с визуализацией не дисплея соответствующего сообщения. Для возобновления процесса приготовления достаточно закрыть дверцу;
- если вы собираетесь готовить продукты, нуждающиеся в низких температурах, после приготовления при высоких температурах, предусмотрена функция **▶ Охлаждение камеры стр. 44**, быстро охлаждающая рабочую камеру, доводя ее до желаемой температуры.



При первом использовании устройства, в связи с испарением влажности некоторых изоляционных материалов, из него может выходить дым и неприятный запах, которые постепенно пропадут при последующих циклах функционирования.

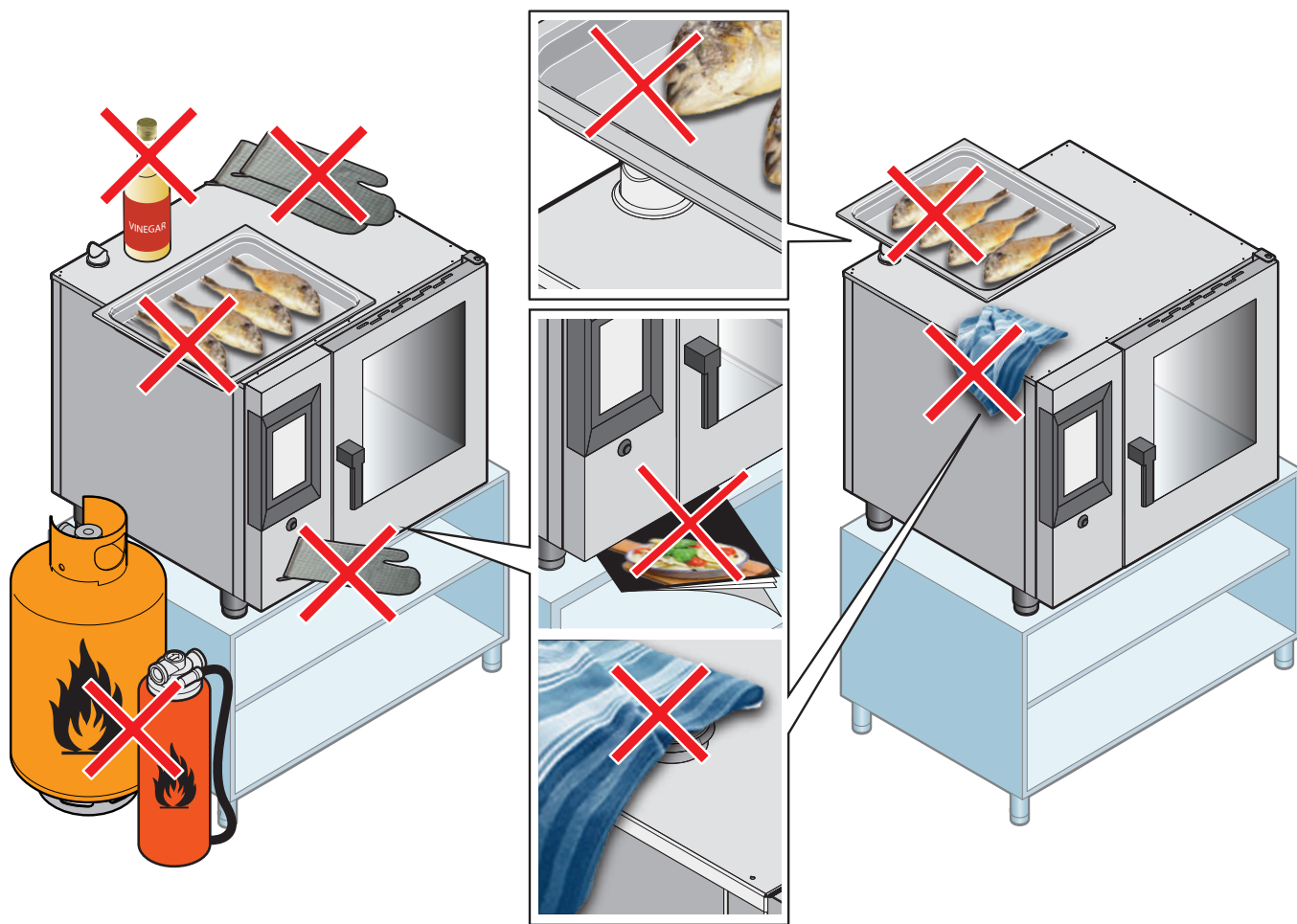


1



2

3



ASSISTENZA  
ОБСЛУЖИВАНИЕ

MANUTENZIONE  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

UTILIZZO  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

NOZIONI IMPORTANTI  
ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

AVVERTENZE  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## B2. Mancanza di alimentazione durante una cottura

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

In quel caso, se l'interruzione:

- **dura meno di due minuti**, al ripristino dell'alimentazione la cottura riprende automaticamente da dove si era interrotta senza dare nessuna segnalazione e senza bisogno di alcun intervento da parte dell'utente;
- **dura più di due minuti**, al ripristino dell'alimentazione appare una segnalazione dell'interruzione e parte un segnale acustico; premere su "X" in alto a destra nella schermata.

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

## B3. Sistemare il cibo nelle teglie

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

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

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

## B2. Отсутствие питания во время цикла приготовления

Может случиться, что во время цикла приготовления отключается электропитание печи, например, в связи с отключением электроэнергии или срабатыванием дифференциального выключателя (предохранительный выключатель).

В этом случае, если прерывание:

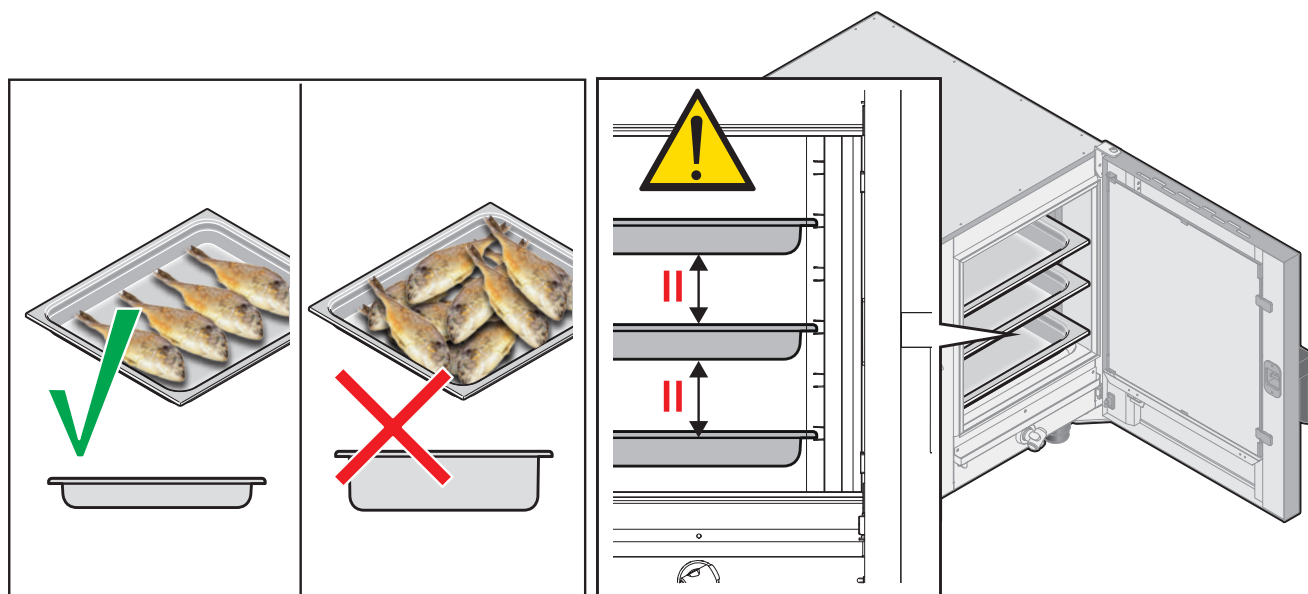
- **продолжается менее двух минут**, при восстановлении питания процесс приготовления автоматически возобновляется с того момента, где оно было остановлено, без каких-либо сигналов и без необходимости вмешательства пользователя;
- **продолжается более двух минут**, при восстановлении питания появляется сигнал об отключении питания и звучит звуковой сигнал; нажать на «X» в правой верхней стороне экранной страницы.

**+** Внимание! Если длительность процесса приготовления была задана по времени, во время прерывания будет заблокирован обратный отсчет времени процесса приготовления. В этом случае пользователь, исходя из своего опыта, может решить, следует ли сократить время приготовления (печь, даже если выключена, поддерживает температуру в течение длительного времени, и блюда продолжают цикл приготовления на остаточном тепле).

## B3. Размещение продуктов на противнях

Если устройство не используется с полной загрузкой, **следует равномерно разместить противни** по всей высоте камеры, **не перегружая её**, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха между ними: это улучшит результаты и сократит время приготовления; Используйте **противни с низкими бортами** и равномерно распределите продукт в один слой.

**+** Для гарантии оптимальных показателей Изготовитель рекомендует использовать противни его производства.



## B4. Cosa sono le fasi di cottura (step)

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

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

Le fasi possono:

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

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



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

## B4. Фазы цикла приготовления (step)

После установки всех параметров фазы 1 можно установить дополнительные фазы приготовления, если это необходимо.

Цикл приготовления может состоять от минимум **1 фазы приготовления** или, для достижения лучших результатов, до максимального количества **9 фаз приготовления**.

Фазы могут:

- **быть фазами приготовления**, каждая из которых характеризуется **типами приготовления** (например, некоторые фазы могут быть установлены с приготовлением на пару, другие в комбинированном режиме, или для поддержания температуры) и **различными параметрами** (например, некоторые фазы могут быть установлены с длительностью времени, другие с термощупом);
- **содержать только текстовые сообщения** (например, "проверить готовность" или "добавить бекон").

Нет необходимости использования всех фаз, например, можно использовать только две или три.



После удаления продуктов из рабочей камеры, их внутренняя температура будет продолжать повышаться еще на несколько градусов, несмотря на то, что тепло не подается.

### Esempio: cottura di un pollo arrosto

#### Пример: приготовление жареной курицы

| <b>1</b><br>STEP 1/5<br>Preriscaldamento<br>Предварительный разогрев | <b>2</b><br>STEP 2/5<br>Rosolatura<br>Поджаривание                                                                                         | <b>3</b><br>STEP 3/5<br>Cottura interna<br>Запекание внутри                                                                   | <b>4</b><br>STEP 4/5<br>Messaggio di testo<br>Текстовое сообщение | <b>5</b><br>STEP 5/5<br>Mantenimento<br>Поддержание температуры                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| temperatura: 160°C                                                   | tipo: <b>convezione</b><br>durata: 10 minuti<br>temperatura: 230°C<br>velocità ventole: 5<br>sfiato camino: chiuso                         | tipo: <b>combinata</b><br>durata: 80°C al cuore<br>temperatura: 190°C<br>velocità ventole: 2<br>umidità al 70%                | aggiungere salsa                                                  | tipo: <b>mantenimento</b><br>durata: infinito<br>temperatura: 70°C<br>velocità ventole: 5<br>sfiato camino: chiuso                                        |
| temperatura: 160°C                                                   | тип: <b>конвекционный</b><br>длительность: 10 минут<br>температура: 230°C<br>скорость вентиляторов: 5<br>отводное отверстие трубы: закрыто | тип: <b>комбинированный</b><br>длительность: 80°C в центре<br>температура: 190°C<br>скорость вентиляторов: 2<br>влажность 70% | добавить соус                                                     | тип: <b>поддержание температуры</b><br>длительность: неограниченная<br>температура: 70°C<br>скорость вентиляторов: 5<br>отводное отверстие трубы: закрыто |

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

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

**5** ▶ Alla comparsa della schermata, per riarmare il forno è sufficiente premere "RESET" per un secondo.

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

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

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

## B5. Восстановление в случае аварийного сигнала отсутствия газа (только для газовых моделей)

После трех неудачных попыток включения горелки на дисплее отображается экранная страница тревоги.

**5** ▶ При появлении экранной страницы, для восстановления работы печи достаточно нажать "RESET" в течение одной секунды.

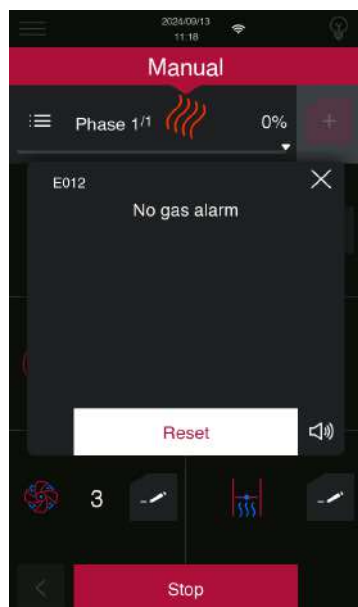
После восстановления устройством будут выполнены три попытки включения; при дальнейшем выявлении отсутствия газа, появляется экранная страница сигнала тревоги.

В данном случае проверить, что отсечной кран газа перед печью открыт и работает.

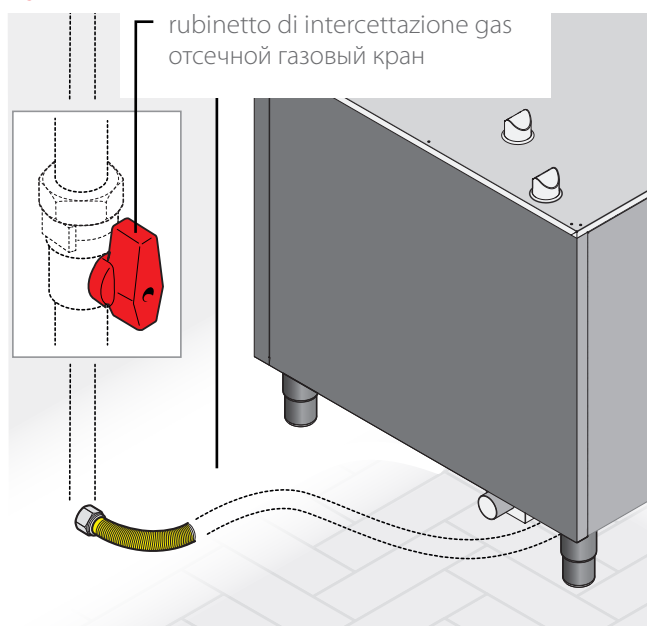
Если эти попытки не увенчались успехом, следует обратиться в специализированный Сервисный центр.



5



6

ASSISTENZA  
ОБСЛУЖИВАНИЕMANUTENZIONE  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕUTILIZZO  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕNOZIONI IMPORTANTI  
ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯAVVERTENZE  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

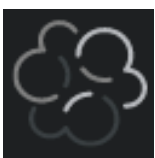
## B6. Tipi di cottura

Il forno permette di cuocere in cinque modi diversi:

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

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

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

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

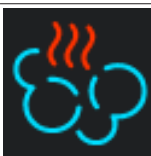
## В6. Виды режимов приготовления

Печь позволяет готовить в пяти различных режимах:

- конвекционный режим;
- комбинированный или смешанный режим;
- паровой режим;
- копчение;
- поддержание температуры.

исходя из собственного опыта, желательно выбрать тот, который лучше всего подходит для приготовления блюда.

**+** Для идеального приготовления некоторых видов продуктов следует использовать различные виды приготовления в соответствующей последовательности. Для этого очень полезны фазы приготовления, на стр. 15 представлен пример.

| тип приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | температурный диапазон | подача влажности                                                                                         | отвод влажности                                                                          | использования                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div></div> <b>Конвекционный режим приготовления</b> <p>При конвекционном режиме приготовления используется <b>сухое тепло нагревательных элементов</b>, распространяемое вентиляторами с переменной скоростью для обеспечения быстрого и равномерного приготовления.</p> | от 30°C до 300°C       | ручная нажатием кнопки  | открытая или закрытая труба                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- выпечка сухих кондитерских изделий</li><li>- приготовление замороженных продуктов</li><li>- наружное поджаривание продуктов</li><li>- приготовление продуктов на гриле</li></ul>                         |
| <div></div> <b>Комбинированные режимы приготовления (combi)</b> <p>Продукты готовятся <b>с процентной влажностью, установленной пользователем</b>. Вентиляция внутри рабочей камеры обеспечивает быстрое и равномерное приготовление.</p>                               | от 30°C до 270°C       | может устанавливаться от 0% до 100%,                                                                     | управление открытием/закрытием отводного отверстия трубы осуществляется отдельно от печи | <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовление всех блюд, которые должны оставаться мягкими внутри (например, птицы)</li><li>- брожение</li></ul>                                                                                         |
| <div></div> <b>Паровой режим приготовления</b> <p>Приготовление продуктов происходит благодаря мощности <b>пара</b>, равномерно распространяемого вентиляторами с переменной скоростью.</p>                                                                             | от 30°C до 120°C       | 100% не изменяемая фиксированная влажность                                                               | отводное отверстие трубы всегда закрыто                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- вакуумный режим приготовления (sous-vide)</li><li>- приготовление деликатных продуктов</li><li>- приготовление кремов и соусов</li><li>- пасторизация</li><li>- регенерация</li><li>- брожение</li></ul> |
| <div></div> <b>Копчение</b> <p>Позволяет установить режим приготовления, пригодный для использования дополнительной системы копчения (опция).</p>                                                                                                                       | от 10°C до 200°C       | невозможно установить влажность                                                                          | труба всегда закрыта                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовление мяса</li></ul>                                                                                                                                                                             |
| <div></div> <b>Поддерживание температуры</b> <p>Поддерживает температуру приготовленной пищи в течение установленного или неограниченного времени.</p>                                                                                                                  | от 30°C до 120°C       | может устанавливаться от 0% до 100%,                                                                     | отводное отверстие трубы всегда закрыто                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- поддержание температуры уже готовых продуктов</li></ul>                                                                                                                                                  |

## B7. Come usare la sonda al cuore

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

**7** ▶ Per utilizzare la sonda al cuore, è necessario inserire il connettore nell'apposita presa che si trova sotto al cruscotto (forni in appoggio) nella parte frontale del cruscotto (forni con carrello) e rimuovere il gommino rosso di copertura della punta.

**8** ▶ La punta della sonda al cuore va inserita profondamente nel cibo da cuocere prestando attenzione che non fuoriesca. Non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa (la cottura potrebbe terminare troppo in anticipo).

**9** ▶ Se non utilizzata, riporre la sonda nell'apposito **supporto calamitato** da posizionare sul lato sinistro del forno.



Al termine della cottura, prestare attenzione a togliere la sonda al cuore prima di estrarre la teglia dal forno.



La sonda al cuore è molto appuntita e, dopo la cottura, raggiunge temperature elevate!!!



Non tirare la sonda dal filo per estrarla!



Non infilare la sonda calda in alimenti surgelati: pericolo di shock termico con conseguente rottura della stessa!

## B7. Как пользоваться термощупом

Устройство оснащено термощупом; он должен вставляться глубоко в приготавливаемый продукт. Когда щуп достигает заданной пользователем температуры, это означает, что как на поверхности, так и в самой внутренней части ("сердце") блюдо готово, поэтому процесс приготовления прекращается.



Чтобы использовать термощуп, необходимо вставить соединитель в специальный разъем, расположенный под главной панелью (печи на опорной поверхности) или с передней стороны главной панели (печи на тележке), и снять красную втулку крышки наконечника.



Острые термощупа должно вводиться глубоко в продукт, соблюдая осторожность, чтобы оно не выходило из него. Не вводите его в очень жирные места и рядом с костями (цикл приготовления может быть завершен слишком рано).



Если термощуп не используется, следует поместить его на **специальную магнитную подставку**, расположенную с левой стороны печи.



После завершения приготовления перед извлечением противня из печи обязательно извлеките термощуп.



Острые термощупа является очень острым, а после приготовления нагревается до высоких температур!!!



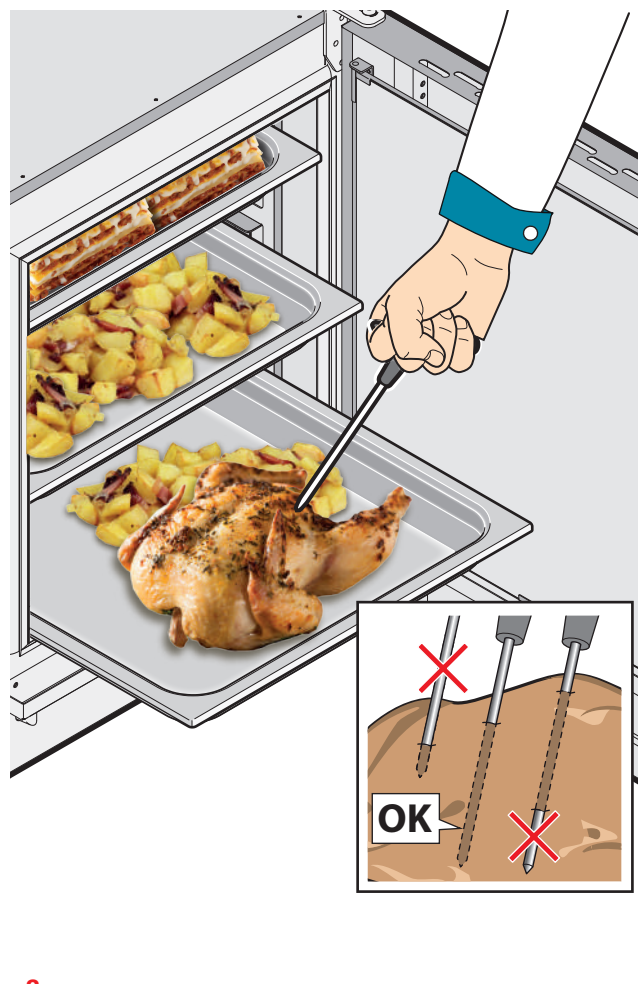
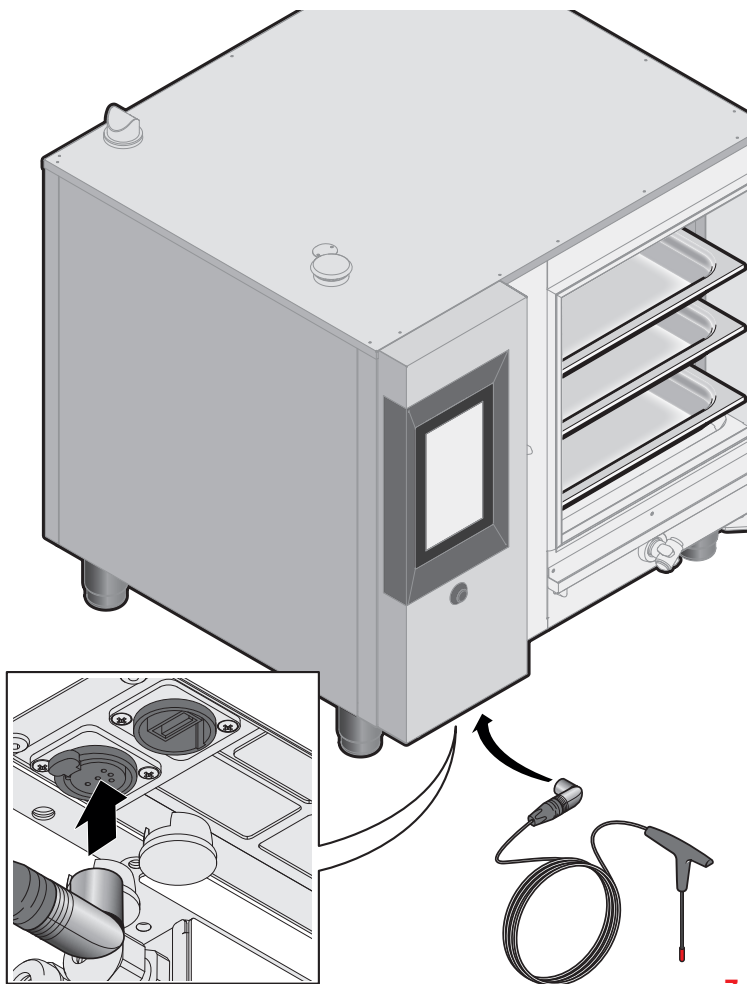
Не тяните термощуп за провод, чтобы вытащить его!



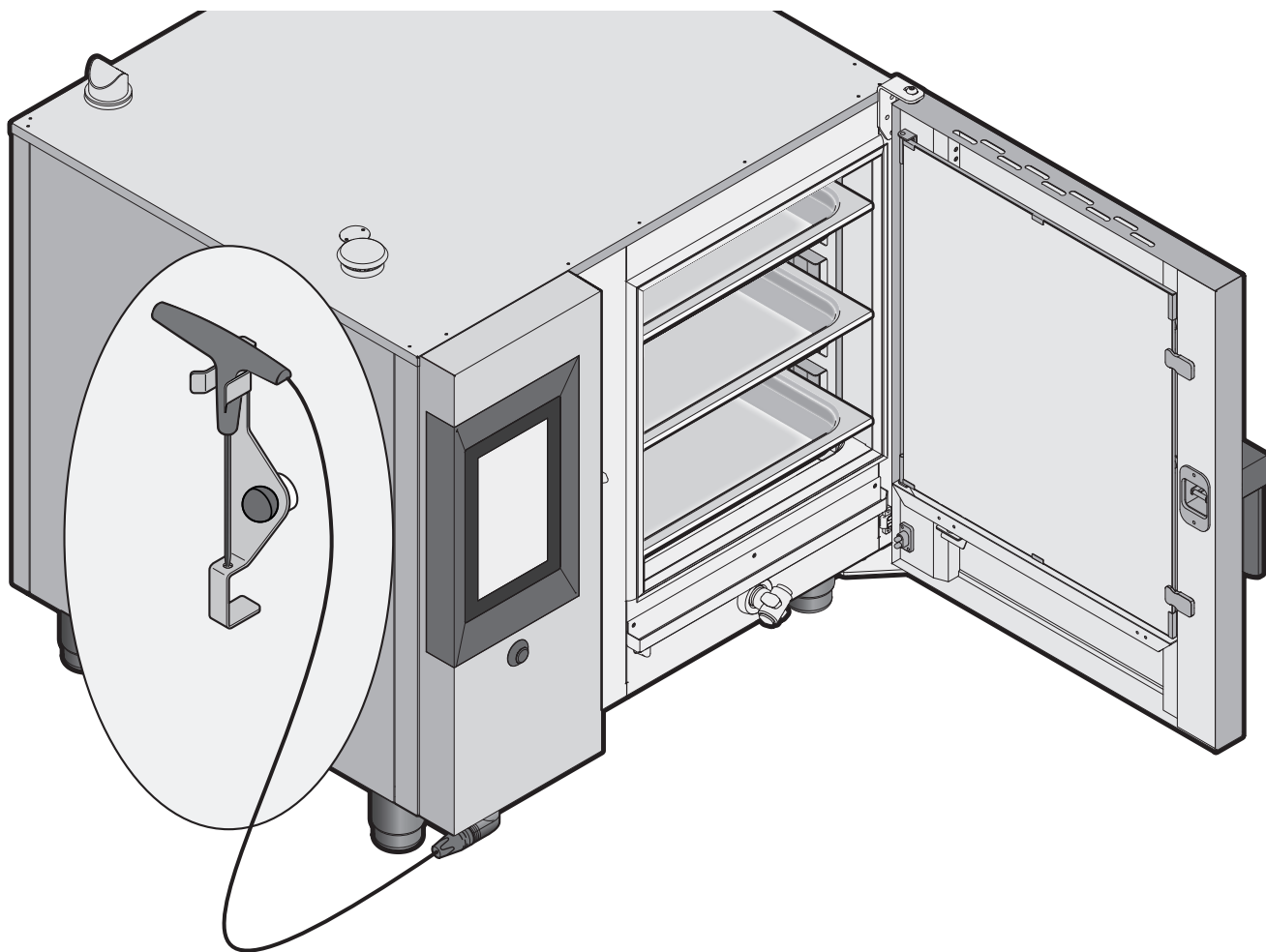
Не вставляйте горячий термощуп в замороженные продукты: опасность теплового удара, приводящего к его повреждению!

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

| продукты                              | рекомендуемая температура в центре блюда                                                        |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Говяжье филе                          | 53-58°C                                                                                         |
| Говядина (отбивные, антрекот, стейки) | от 50 до 55°C: с кровью<br>от 55 до 65°C: средней прожарки<br>от 66 до 70°C: хорошо прожаренный |
| Филе свинины                          | 58-64°C                                                                                         |
| Жаркое из телятины                    | 72-75°C                                                                                         |
| Свиная голень/ребрышки                | 80-85°C                                                                                         |
| Поросенок                             | 68-75°C                                                                                         |
| Бедро ягненка                         | 58-65°C                                                                                         |
| Куриное мясо - Индюшина (цельные)     | 85-87°C                                                                                         |
| Семга (куски)                         | 58-65°C                                                                                         |



9



ASSISTENZA  
ОБСЛУЖИВАНИЕ

MANUTENZIONE  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

UTILIZZO  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**NOZIONI IMPORTANTI**  
**ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ**

AVVERTENZE  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## INDICE SEZIONE C

|       |                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------|
| p. 22 | C1. Come accendere il forno e come navigare            |
| p. 24 | C2. Settaggi iniziali                                  |
| p. 26 | C3. Cominciare a cucinare                              |
| p. 28 | C4. Cotture manuali                                    |
| p. 46 | C5. Cotture automatiche                                |
| p. 56 | C6. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB |

## УКАЗАТЕЛЬ РАЗДЕЛА C

|         |                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------|
| стр. 22 | C1. Включение печи и навигация                              |
| стр. 24 | C2. Начальные настройки                                     |
| стр. 26 | C3. Начало процесса приготовления                           |
| стр. 28 | C4. Ручные режимы приготовления                             |
| стр. 46 | C5. Автоматические режимы приготовления                     |
| стр. 56 | C6. Экспорт/импорт рецептов и запись на флеш-накопителе USB |

## C1. Come accendere il forno e come navigare

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

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

- 10** ▶ La navigazione del pannello si effettua toccando con le mani asciutte e pulite il grande schermo Touch Screen sulla sinistra.
- Quando c'è la necessità di impostare un valore, ad esempio una temperatura:
- a** **toccare il valore** che si intende cambiare;
  - b** **scorrere con il dito**: il valore inizierà ad aumentare o diminuire in base alla direzione dello scorrimento;
  - c** **toccare il valore** per memorizzare il valore impostato.

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

 riporta alla schermata precedente

 porta al menu dove è possibile:

- salvare o modificare una ricetta;
- accedere ad impostazioni di settaggio (es. lingua, ora, ecc...)

 inserisce la ricetta tra le ricette preferite

## C1. Включение печи и навигация

- 10** ▶ Ваше устройство гарантирует отличные результаты приготовления с предельной простотой использования.

При помощи расположенной по центру кнопки главной панели можно включить и выключить дисплей, широкий **сенсорный экран** обеспечивает быструю и интуитивную навигацию.

- 10** ▶ Навигация по панели осуществляется касанием сухими и чистыми руками большого сенсорного экрана слева. Когда есть необходимость установить значение, например температуру:
- a** **следует коснуться значения**, которое нужно изменить;
  - b** **прокрутить пальцем**: значение начнет увеличиваться или уменьшаться в зависимости от направления прокручивания;
  - c** **коснуться значения** для сохранения установленного значения.

Символы, появляющиеся в нижней части многих экранных страниц, имеют следующие функции:

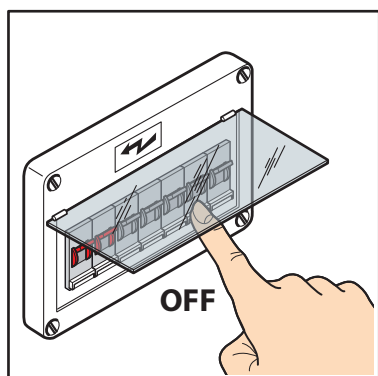
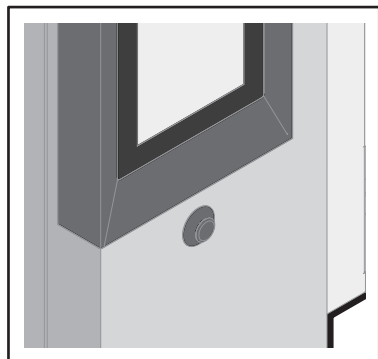
 переход на предыдущую экранную страницу

 переход к меню, где можно:

- сохранить или изменить рецепт;
- получить доступ к настройкам (например, язык, время и т.д...)

 введение рецепта в избранные

10



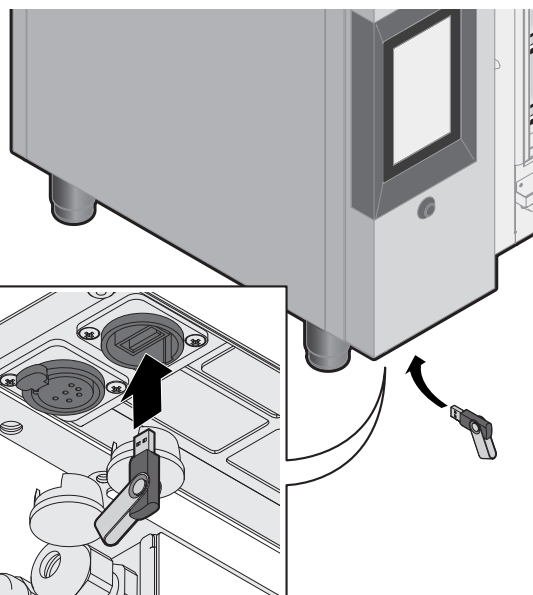
Questo tasto se inserito accende il forno, quando è disinserito avvia la procedura di spegnimento del forno. In caso di necessità il display rimarrà acceso visualizzando una schermata di "attesa raffreddamento vano tecnico" per spegnersi automaticamente una volta che il vano raggiunge una temperatura di circa 40°C.

Эта кнопка, если она включена, включает печь, когда она выключена, запускает процедуру выключения печи.

В случае необходимости дисплей будет оставаться включенным, отображая экранную страницу "ожидания охлаждения технического отсека", чтобы автоматически отключиться при достижении температуры около 40°C.

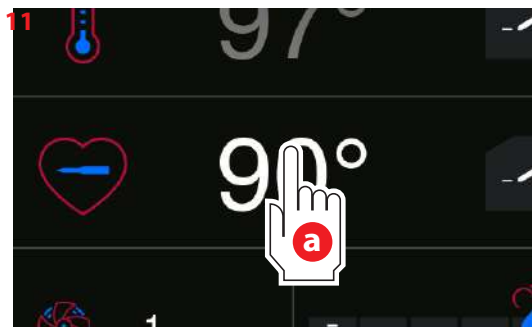
Per disalimentare il forno (ad esempio per svolgere una manutenzione straordinaria) è necessario togliere tensione allo stesso, quindi mettere in OFF (spento) l'interruttore del quadro elettrico che lo controlla.

Для отключения питания печи (например, для проведения внеочередного техобслуживания) необходимо отключить напряжение, а затем перевести в положение OFF (выключить) выключатель электроцита, обеспечивающий его контроль.



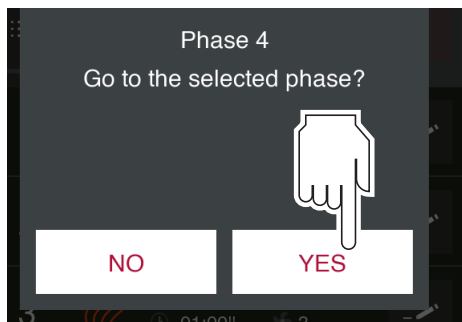
La presa USB permette di esportare/importare Log (liste) allarmi, ricette, cotture, lavaggi ed eseguire aggiornamenti del firmware (software).

Разъем USB позволяет экспортировать/импортировать журналы (списки) сигналов тревоги, рецепты, режимы приготовления, мойки и выполнять обновления прошивки (программного обеспечения).



Display Touch Screen  
Дисплей сенсорного экрана

12



Per eliminare un pop-up di segnalazione toccare un tasto (se presente)  
Чтобы удалить всплывающее окно сигнализации, следует нажать кнопку (при наличии).

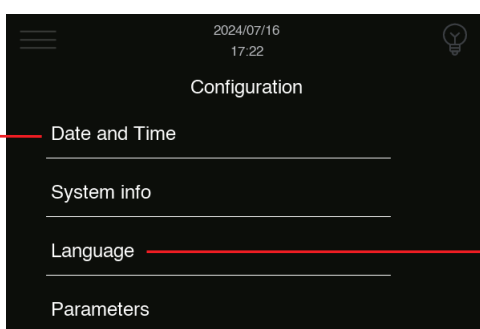
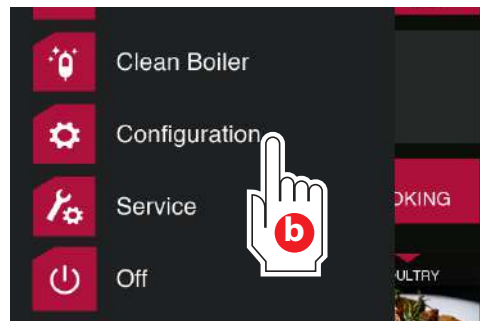
## C2. Settaggi iniziali

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

## C2. Начальные настройки

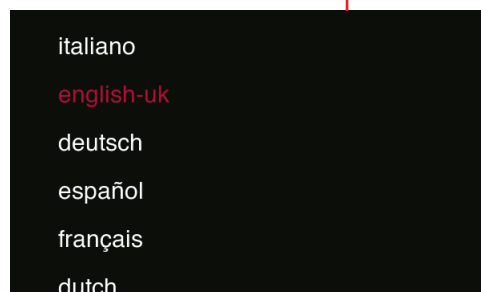
 Прежде чем приступить к процессу приготовления, необходимо выполнить несколько простых начальных настроек, таких как установка соответствующего времени и языка отображения различных меню.

13



data e ora  
дата и время

selezione lingua  
выбор языка



### DATA E ORA

Toccare il valore che interessa cambiare e scorrere fino ad impostare i valori desiderati. Impostare inoltre il fuso orario (TIME ZONE) selezionando l'area geografica di appartenenza (es. per l'Italia : GMT + 1 Central Europe). È possibile inoltre decidere se la macchina deve cambiare l'orario quando si passa dall'ora legale a solare e viceversa (DTS):

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

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

Confermare tutte le impostazioni effettuate con "OK".

### ДАТА И ВРЕМЯ

Нажать на значение, которое требуется изменить, и прокрутить пока не будут установлены желаемые значения. Также задать часовой пояс (TIME ZONE), выбирая соответствующий регион (например, для Италии: GMT + 1 Центральная Европа).

МОЖНО также решить, должна ли печь изменять время при переходе с летнего на зимнее время и наоборот (DTS):

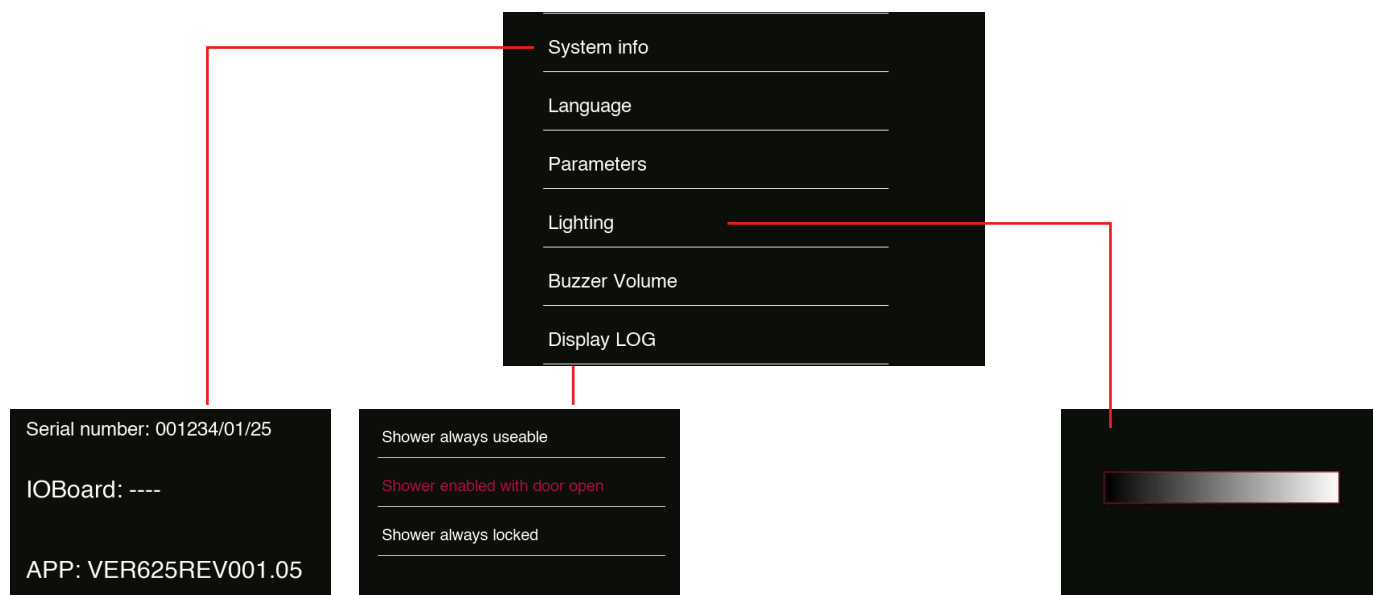
"ON": время обновляется автоматически.

"OFF": время остается неизменным и, при необходимости, должно быть изменено вручную.

Подтвердить все выполненные настройки с помощью функции "OK".

## Altre utili impostazioni

## Другие полезные настройки



Fornisce informazioni sul firmware installato

Предоставляет информацию об установленной прошивке

blocca o sblocca l'utilizzo della doccetta manuale

блокировка или разблокировка ручного душа

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

Confermare con "Salva".

Устанавливает уровень яркости дисплея (перемещение белой полосы вправо увеличивает его).

Подтвердить с помощью "Сохранить".



### C3. Cominciare a cucinare

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

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

**MANUALE:** p.28  
l'utilizzatore, in base alla sua esperienza, deve impostare i parametri di cottura desiderati per una o più fasi:

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

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

**SMART COOKING:** p.46  
un ricettario a disposizione con ricette già preimpostate o salvate in precedenza dall'utente. Per facilitare la ricerca della ricetta che serve, sono **divise per tipi di cottura** (es. al vapore, brasati, ecc..) o **in categorie** (es. pasta e riso, carne, ecc..).

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

#### FUNZIONI SPECIALI:

**Raffreddamento camera** ► p. 44

**Cottura multilivello** ► p. 51

**Partenza ritardata** ► p. 44

**Funzione di rigenerazione** ► p. 50

### C3. Начало процесса приготовления

В данном разделе приведено описание использования и применения устройства.

Сначала необходимо выбрать режим приготовления и следовать инструкциям, приведенным на соответствующих страницах:

**РУЧНОЙ:** стр.28  
пользователь, исходя из своего опыта, должен установить желаемые параметры приготовления для одной или нескольких фаз:

- **тип приготовления**
- **температура** в камере;
- **длительность** процесса приготовления;
- **скорость** вентиляторов;
- подача/отвод **влажности**.

После настройки цикла приготовления рекомендуется сохранить его, присвоив ему имя и категорию: таким образом, можно быстро найти его и использовать каждый раз, когда в этом есть необходимость.

**SMART COOKING:** стр.46  
предоставляется сборник рецептов с рецептами, которые уже предустановлены или ранее сохранены пользователем. Чтобы облегчить поиск нужного рецепта, они **подразделены на типы приготовления** (например, приготовление на пару, тушеные и т.д..) или **категории** (например, макароны и рис, мясо и т.д..).

Пользователь должен только ввести продукты для приготовления блюда, выбрать предпочтительный рецепт из предложенных и запустить его: устройство будет готовить продукты в полной автономии.

#### СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:

**Охлаждение камеры** ► стр. 44

**Многоуровневый режим приготовления** ► стр. 51

**Запуск с задержкой** ► стр. 44

**Функция восстановления** ► стр. 50



*selezione modalità manuale*  
*выбор ручного режима*



*selezione modalità automatica*  
*выбор автоматического режима*



## C4. Cotture manuali

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

Al termine delle impostazioni è possibile:

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

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

|        |    |                                                                                                                                   |
|--------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ► p.29 | 1  | impostazione di un <b>preriscaldamento</b> manuale (facoltativo).<br>Il preriscaldamento va sempre effettuato con il forno vuoto. |
| ► p.30 | 2  | impostazione parametri FASE 1                                                                                                     |
|        | 2a | scelta del <b>tipo di cottura:</b><br>- convezione<br>- vapore<br>- combinata                                                     |
|        | 2b | impostazione della <b>temperatura</b> in camera                                                                                   |
|        | 2c | impostazione della <b>durata</b> di cottura (a tempo o con sonda al cuore)                                                        |
|        | 2d | impostazione <b>velocità</b> ventole                                                                                              |
|        | 2e | immissione/estrazione <b>umidità</b> (a seconda del tipo di cottura scelta)                                                       |
| ► p.36 | 3  | impostazione <b>ulteriori FASI</b> di cottura (facoltativo)                                                                       |
| ► p.40 | 4  | <b>salvataggio</b> della ricetta (facoltativo)                                                                                    |
| ► p.42 | 5  | <b>avvio</b> della ricetta                                                                                                        |

## C4. Ручные режимы приготовления

Пользователь, исходя из своего опыта, должен установить желаемые параметры приготовления для одной или нескольких фаз.

После завершения настройки можно:

- **запустить рецепт без его сохранения:** введенные параметры не сохраняются в памяти, но вы все равно можете сохранить их после завершения процесса приготовления;
- **запустить рецепт после его сохранения:** таким образом, можно быстро найти его и использовать при необходимости.

То есть ручной режим приготовления требует со стороны пользователя этих действий:

|          |    |                                                                                                     |
|----------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ► стр.29 | 1  | настройка ручного <b>подогрева</b> (опция).<br>Подогрев следует всегда осуществлять с пустой печью. |
| ► стр.30 | 2  | настройка параметров ФАЗЫ 1                                                                         |
|          | 2a | выбор <b>типа приготовления:</b><br>- конвекционный<br>- паровой<br>- комбинированный               |
|          | 2b | настройка <b>температуры</b> в камере                                                               |
|          | 2c | настройка <b>длительности</b> процесса приготовления (по времени или с проникающим термощупом)      |
|          | 2d | настройка <b>скорости</b> вентилятора                                                               |
|          | 2e | подача/отвод <b>влажности</b> (в зависимости от выбранного типа приготовления)                      |
| ► стр.36 | 3  | настройка <b>дополнительных ФАЗ</b> приготовления (факультативный)                                  |
| ► стр.40 | 4  | <b>сохранение</b> рецепта (факультативный)                                                          |
| ► стр.42 | 5  | <b>запуск</b> рецепта                                                                               |

## 1 Impostazione preriscaldamento

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

Cursore su:

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

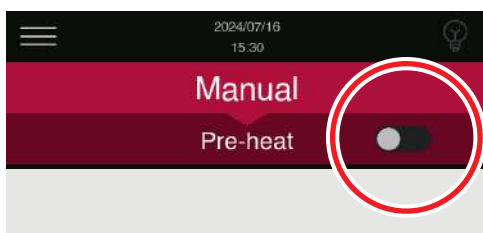
## 1 Настройка подогрева

**16** подогрев **всегда рекомендуется** для достижения лучших результатов приготовления (за исключением особых видов приготовления, которые должны начинаться "при низких температурах"), тем не менее, перемещая курсор, можно исключить его.

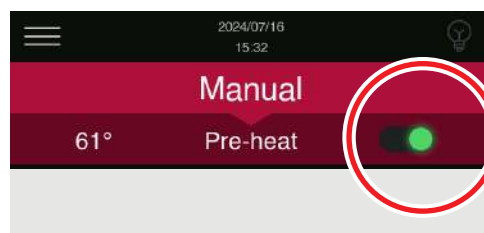
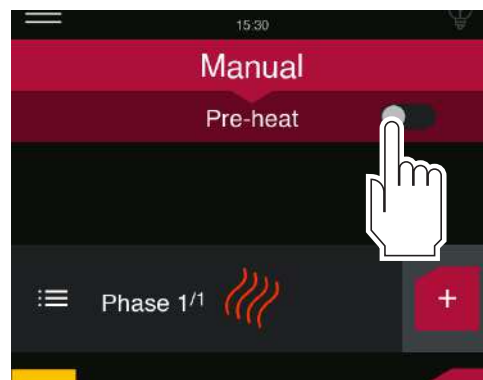
Курсор на:

- **не активен:** подогрев не производится, сразу начинается фаза 1 (без зеленой подсветки).
- **активен:** осуществляется подогрев. Его **температура** полностью автоматически регулируется печью в соответствии с температурой, установленной пользователем для фазы 1; при достижении этого значения печь издает звуковой сигнал и отображается окно, указывающее, что пришло время положить блюдо в печь. При закрытии дверцы автоматически начнется 1 фаза в соответствии с заданными параметрами (зеленая подсветка).

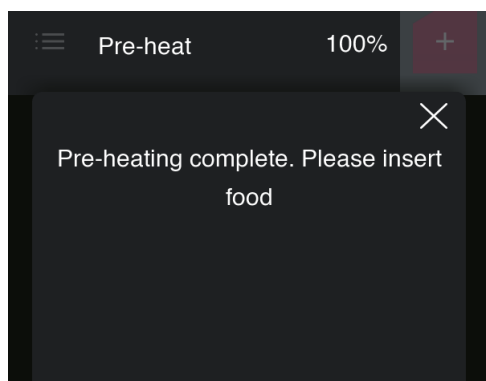
16



preriscaldamento disattivo  
подогрев отключен



preriscaldamento attivo  
подогрев включен



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

Экранная страница указывает текущую температуру в рабочей камере (которая будет постепенно увеличиваться) и предупреждает о выполнении функции подогрева, поэтому необходимо подождать достижения печью температуры, чтобы положить блюда в печь. При необходимости можно изменить значение, касаясь его и прокручивая пальцем.

## 2 Impostazione parametri fase 1

### 2a SCELTA DEL TIPO DI COTTURA

Il forno permette di cuocere in tre modi diversi:



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

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

### 2b IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

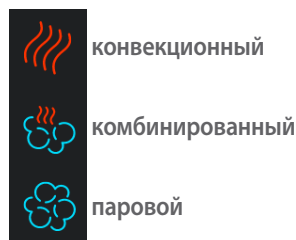
Scegliere la giusta temperatura di cottura è fondamentale per ottenere risultati di cottura ottimali.

- 18 ► Per impostare la **temperatura** è necessario:
- a toccare il campo "temperatura";
  - b scorrere fino a trovare la temperatura desiderata
  - c toccare la temperatura per confermare

## 2 Настройка параметров фазы 1

### 2a ВЫБОР ТИПА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печь позволяет готовить в трех различных режимах:



- 17 ► исходя из собственного опыта необходимо выбрать тот, который лучше всего подходит для приготовления блюда, нажимая на соответствующую иконку (на примере выбран конвекционный режим приготовления).

► Нужна дополнительная информация о типах приготовления?  
См. страницу 18

### 2b НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Выбор правильной температуры приготовления имеет решающее значение для достижения оптимальных результатов приготовления.

- 18 ► Для установки **температуры** необходимо:
- a коснуться поля "температура";
  - b прокручивать до достижения желаемой температуры
  - c коснуться температуры для подтверждения

### 2c НАСТРОЙКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### FUNZIONE AFFUMICATURA

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

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

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

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

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

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

#### ФУНКЦИЯ КОПЧЕНИЯ

Для выполнения фазы копчения необходимо наличие дополнительной системы "Smoker".

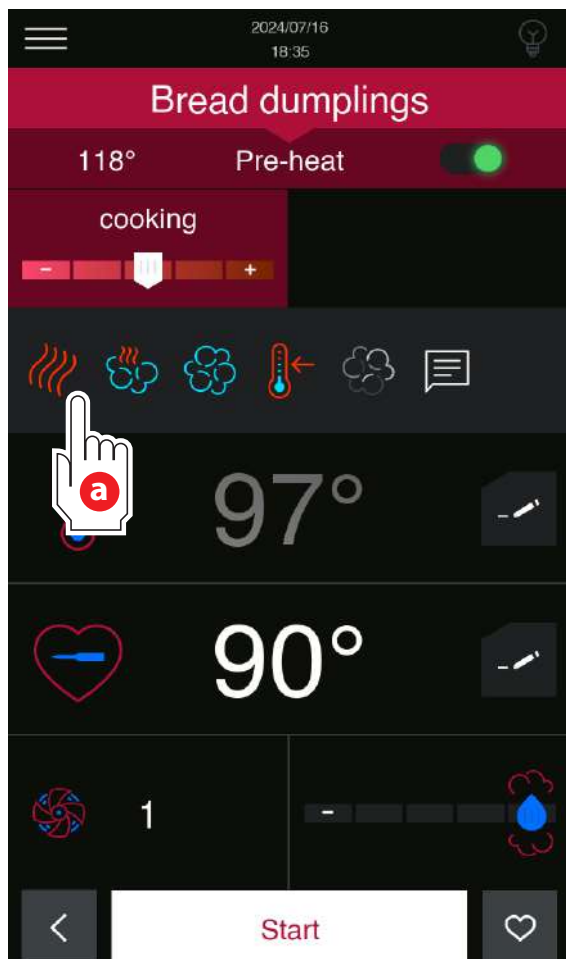
После начала процесса приготовления с помощью кнопки "Пуск" перед началом фазы копчения печь запросит вставить систему копчения; она должна быть помещена на противень. В режиме копчения можно регулировать температуру, время, вентиляцию и клапан спуска влажности, однако, рекомендуется держать его закрытым, чтобы дым не выходил из камеры.

Копчение можно проводить как холодным, так и горячим способом, в зависимости от типа продукта и желаемого результата.

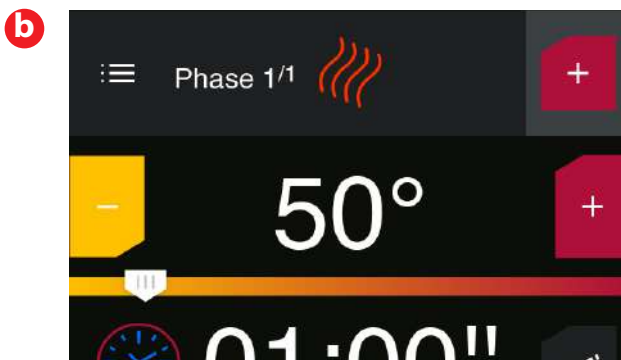
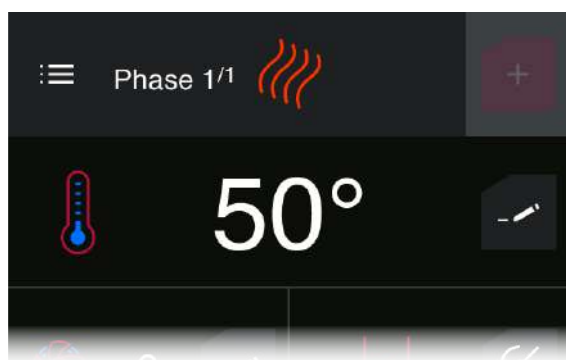
В первом случае установите температуру между 10°C и 30°C. Минимальная температура в камере печи будет аналогична комнатной температуре. Можно дополнительно охладить камеру, помещая в неё лед.

При завершении фазы копчения печь запросит убрать систему копчения; оба этих шага должны быть подтверждены оператором, только после подтверждения печь перейдет к следующей фазе.

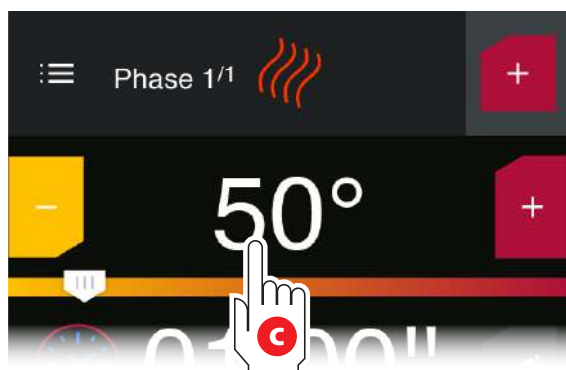
Дополнительные сведения о подключении и использовании системы копчения см. в руководстве по эксплуатации системы.



|  |                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | convezione<br>конвекционный                                                                                                                         |
|  | combinata<br>комбинированный                                                                                                                        |
|  | varore<br>паровой                                                                                                                                   |
|  | mantenimento <span style="color: red;">▶ p. 36</span><br>поддерживание температуры <span style="color: red;">▶ стр. 36</span>                       |
|  | affumicatura <span style="color: red;">▶ box pagina precedente</span><br>копчение <span style="color: red;">▶ возврат на предыдущую страницу</span> |
|  | messaggi di testo <span style="color: red;">▶ p. 38</span><br>текстовые сообщения <span style="color: red;">▶ стр. 38</span>                        |



b



c

**impostazione temperatura**  
**настройка температуры**

## 2c IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

La fine cottura si può impostare in tre modi:



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



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

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



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

Per definizione:

*Delta T ( $\Delta t$ ) = Temp. in camera - (meno) Temp. sonda al cuore*

19 ► Per impostare la **durata** è necessario:

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



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



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

## 2d VELOCITÀ DI ROTAZIONE DELLE VENTOLE

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

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



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

Завершение процесса приготовления можно установить тремя способами:



**по времени:** процесс приготовления завершается автоматически при истечении заданного времени (диапазон: от 1 минуты до 10 часов);



**с термощупом:** процесс приготовления завершается автоматически при достижении термощупом заданной температуры;

► *Требуется дополнительная информация о шупе? См. страницу 20*



**с температурной разницей ( $\Delta t$ ):** процесс приготовления завершается автоматически при достижении термощупом заданного значения. Во время процесса приготовления печь **автоматически повышает или снижает** температуру рабочей камеры для поддержания постоянного значения температурной разницы ( $\Delta t$ ), установленной пользователем (например, 30°C). Эти режимы подходят для приготовления жаркого крупных размеров, требующего медленного приготовления при низкой температуре, чтобы оно оставалось нежным без чрезмерного высыхания.

По определению:

*Разница T ( $\Delta t$ ) = Темп. в рабочей камере - (минус) Темп. термощупа*

19 ► Для установки **длительности** необходимо:

- a** выбрать, следует ли устанавливать длительность по времени с помощью термощупа или температурной разницы, касаясь соответствующего символа (в примере было выбрано завершение приготовления с термощупом).
- b** коснуться поля значения для установки минут приготовления или температуры, которой должен достигнуть термощуп;
- c** прокрутить до достижения желаемого значения;
- e** коснуться значения для подтверждения.



Если вы хотите, чтобы печь работала непрерывно, выбрать иконку



При намерении использования функции **Температурной разницы**, необходимо установить как температуру термощупа, так и температурной разницы.

## 2d СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРОВ

20 ► Для установки **скорости вентиляторов** необходимо:

- a** коснуться поля "вентиляторы";
- b** коснуться кнопок + и - до нахождения желаемой скорости;
- d** нажать на значение для подтверждения.

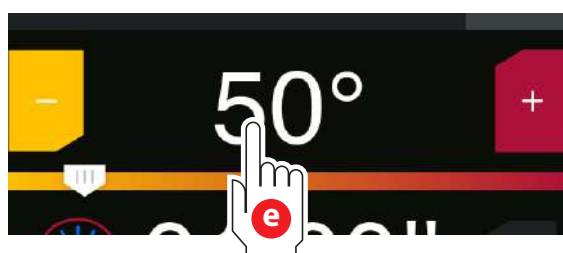
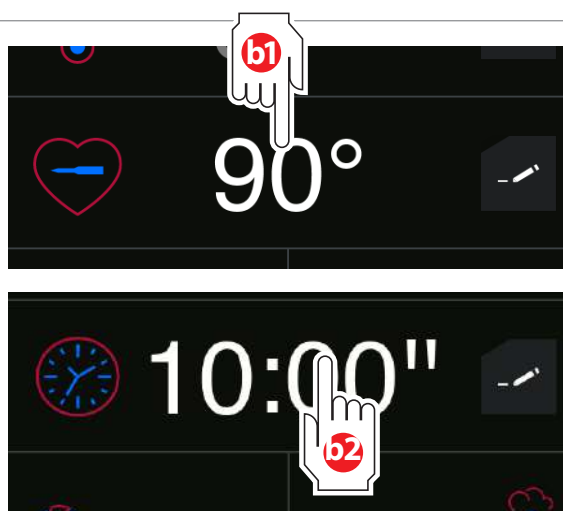
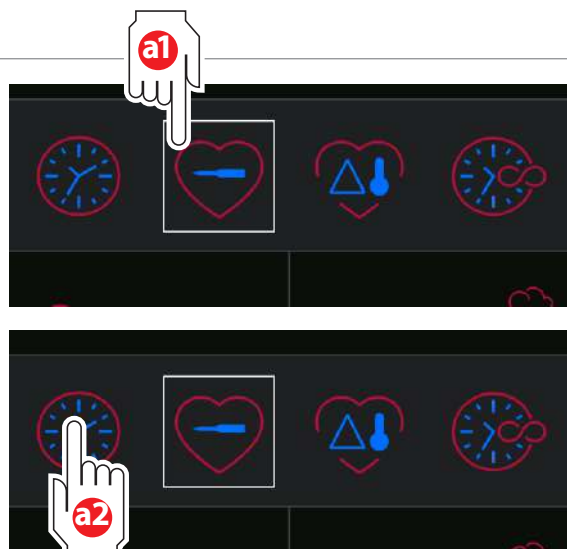


Для достижения лучших результатов приготовления вентиляторы периодически меняют направление вращения. Реверсирование осуществляется независимо от печи в зависимости от установленной продолжительности приготовления без необходимости каких-либо настроек.

# **impostazione DURATA** **настройка ДЛИТЕЛЬНОСТИ**

con sonda cuore  
с термощупом

a tempo  
по времени



La cottura termina quando la sonda rileva la temperatura impostata (es. 90°C)

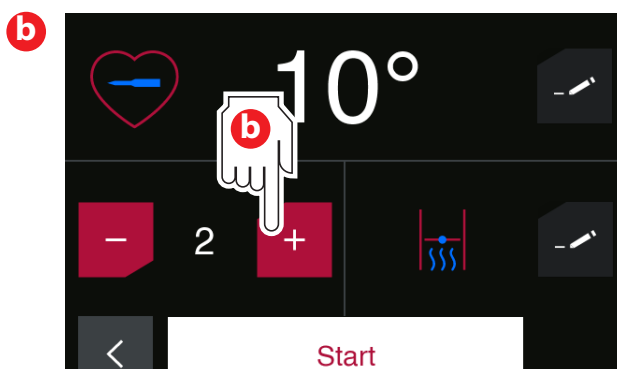
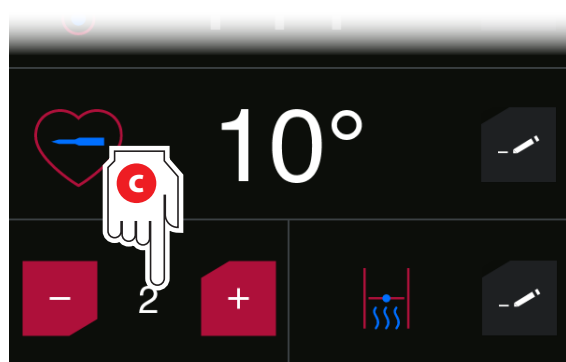
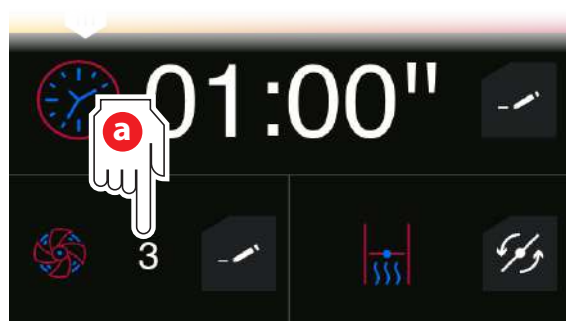
Цикл приготовления заканчивается, когда зондом определяется заданная температура (например, 90°C)



La cottura termina dopo 10 minuti (esempio)

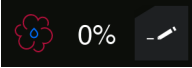
Приготовление заканчивается через 10 минут (пример)

# **impostazione VEL. VENTOLE** **настройка СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРЫ**



## 2e REGOLAZIONE UMIDITÀ

Per la cottura di alcuni alimenti è preferibile che l'ambiente interno alla camera sia molto umido, al contrario, per altri, è utile poter estrarre l'umidità in eccesso. Le possibilità di intervento sono legate al tipo di cottura selezionato dall'utilizzatore:

| Tipo cottura                                                                                            | Inserimento umidità                                                                                                                 | Estrazione umidità                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>convezione:</b> | manuale attraverso la pressione del<br>tasto       | <br>camino chiuso<br><br>camino aperto |
| <br><b>combinata</b>   | <br>impostabile da 0% a 100%                       | l'apertura/chiusura dello sfiato camino è gestita autonomamente dal forno                                                                                                                                |
| <br><b>vapore</b>      | <br>steam tuner: livello di saturazione del vapore | sfiato camino sempre chiuso                                                                                                                                                                              |

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

Toccare il campo "umidità | %".

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

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

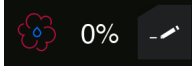
**a**  
**b** premere + e - fino a trovare la percentuale desiderata. Toccare il valore per confermare.

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

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

## 2e РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ

Для приготовления некоторых продуктов предпочтительнее, чтобы внутренняя среда в камере была очень влажной, напротив, для других полезно иметь возможность удалять лишнюю влагу. Возможности вмешательства связаны с типом приготовления, выбранным пользователем:

| Тип приготовления                                                                                           | Подача влажности                                                                                                             | Отвод влажности                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>конвекционный:</b>  | ручная нажатием<br>кнопки                 | <br>труба закрыта<br><br>труба открыта |
| <br><b>комбинированный</b> | <br>может устанавливаться от 0% до 100%   | управление открытием/закрытием отводного отверстия трубы осуществляется отдельно от печи                                                                                                                     |
| <br><b>паровой</b>         | <br>паровой тюнер: уровень насыщения пара | отводное отверстие трубы всегда закрыто                                                                                                                                                                      |

**21** ▶ Для установки удаления или подачи влажности необходимо:

Коснуться поля "влажность | %".

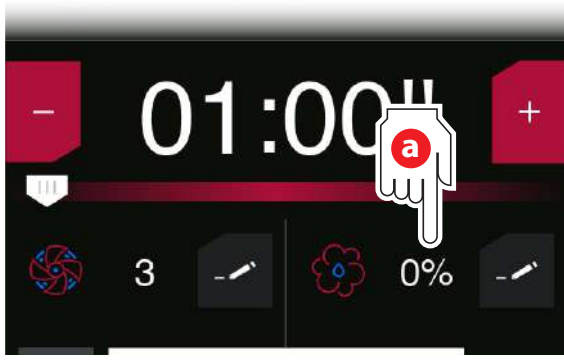
В **конвекционных режимах приготовления** можно выбрать, если открыть или закрыть трубу.

В **комбинированных режимах приготовления** необходимо также установить значение подводящей влажности; в данном случае:

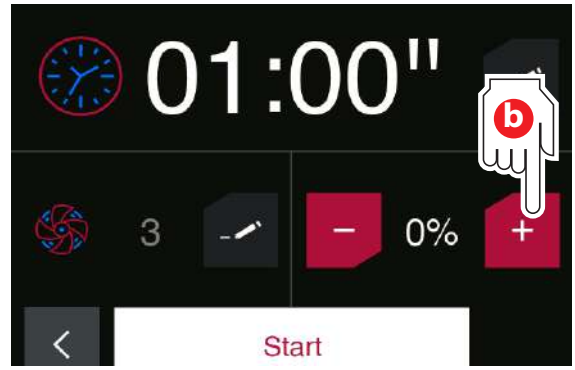
**a**  
**b** коснуться значения влажности; нажать + и - до нахождения желаемого процентного значения. Коснуться значения для подтверждения.

В **паровых режимах приготовления** можно отрегулировать уровень насыщения пара путем воздействия на настройку "steam tuner":

-  сухой пар
-  влажный пар (идеальный для приготовления овощей с твердыми волокнами, картофеля и т.д.)



b



### 3 Impostazione ulteriori fasi di cottura (facoltativo)

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

Le fasi possono:

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

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

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

### 3a IMPOSTARE NUOVE FASI DI COTTURA

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

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

23 ► Al termine dell'impostazione toccando 

è possibile scorrere tutte le fasi create ed eventualmente cambiare, sempre nello stesso modo, eventuali parametri della fase visualizzata.

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

- a visualizzare la fase che si intende eliminare e toccarla.
- b toccare il campo : la fase verrà eliminata dalla lista.



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

### 3b IMPOSTARE UNA FASE DI MANTENIMENTO

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

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



La fase di mantenimento solitamente è l'ultima impostata perché permette di tenere caldi alimenti già cotti e solitamente viene impostata con tempo infinito; è però possibile utilizzarla come fase intermedia, in questo caso si deve forzare l'avvio della fase successiva toccandola e confermando l'avvio.

### 3 Настройка дальнейших фаз приготовления (дополнительная)

После установки всех параметров фазы 1 можно установить дополнительные фазы приготовления, если это необходимо. Режим приготовления может состоять из минимум **1 фазы** или до максимального количества **9 фаз приготовления**.

Фазы могут:

- **быть фазами приготовления**, каждая из которых характеризуется **типами приготовления** (например, некоторые фазы могут быть установлены с приготовлением на пару, другие в комбинированном режиме) и **различными параметрами** (например, некоторые фазы могут быть установлены с длительностью времени, другие с термощупом);
- **быть фазой поддержания температуры**, для поддержания в горячем состоянии уже готовых блюд;
- **содержать только текстовые сообщения** (например, "проверить готовность" или "добавить бекон").

Нет необходимости использования всех фаз, например, можно использовать только две или три.

► Вам необходима дополнительная информация о фазах приготовления?  
См. страницы 15

### 3a НАСТРОЙКА НОВЫХ ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

22 ► Для **настройки других фаз приготовления** необходимо:

- a коснуться поля "+";
- b установить новую фазу в соответствии с указаниями для фазы 1 предыдущих страниц.

23 ► При завершении настройки, касаясь 

можно просмотреть все созданные фазы и, при необходимости, изменить все параметры отображаемой фазы таким же образом.

24 ► Для **удаления фазы** необходимо:

- a отобразить фазу, которую необходимо удалить, и коснуться её.
- b коснуться поля : фаза будет удалена из списка.



Если для первой фазы установлено значение INF, печь работает непрерывно, поэтому дальнейшие фазы не могут быть установлены.

### 3b НАСТРОЙКА ФАЗЫ ПОДДЕРЖИВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

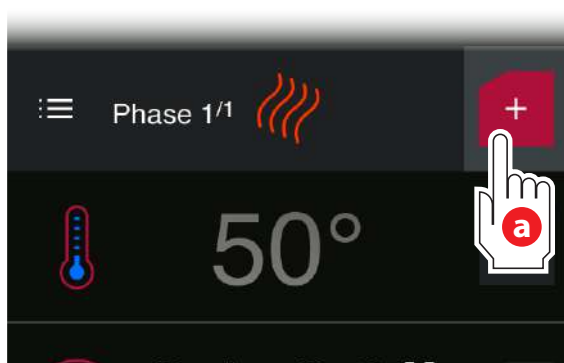
25 ► Для **установки фазы поддержания температуры**:

- a коснуться поля "+";
- b установить новую фазу, выбирая соответствующую иконку и устанавливая фазу в соответствии с указаниями для фазы 1 предыдущих страниц. Режим предлагает по умолчанию:
  - **влажность**, предустановленную на уровне 20% (в случае приготовления жаркого рекомендуется установить ее в пределах от 20% до 35%, в случае тушения в пределах от 90% до 100%).
  - **скорость вентиляторов** на 1 (рекомендуется не изменять данное значение).

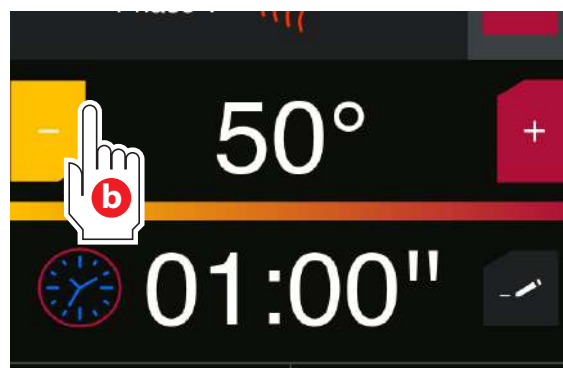


Фаза поддержания температуры обычно является последней установленной, поскольку позволяет поддерживать уже готовые блюда в тепле и обычно устанавливается с неограниченным режимом времени; однако, можно использовать ее в качестве промежуточной фазы, но в этом случае для запуска следующей фазы необходимо коснуться ей и подтвердить запуск.

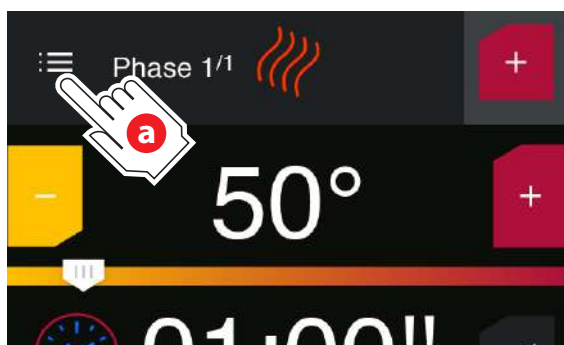
22



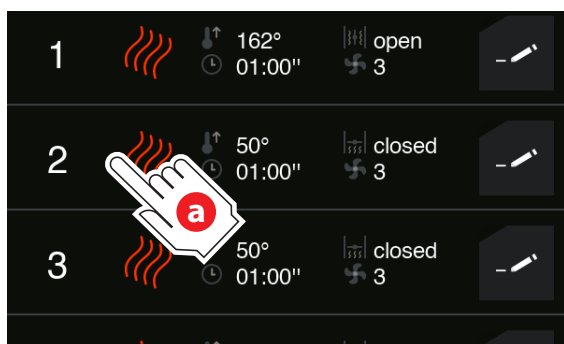
creazione nuova fase  
создание новой фазы



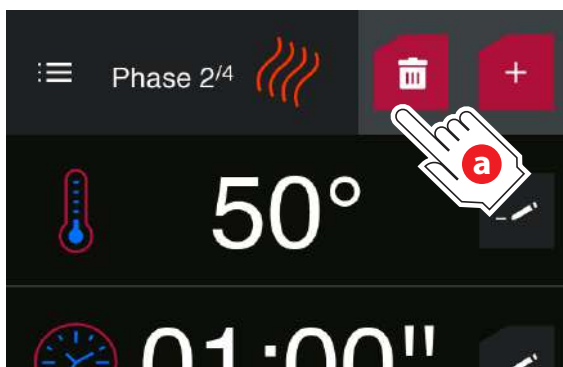
23



24



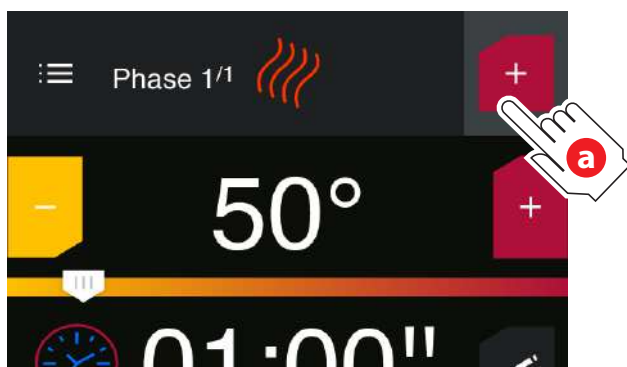
scorrendo con le frecce visualizzare la fase che si desidera eliminare (nell'esempio la FASE 2)  
прокручивая стрелками отобразить фазу, которую вы собираетесь удалить (в примере ФАЗА 2)



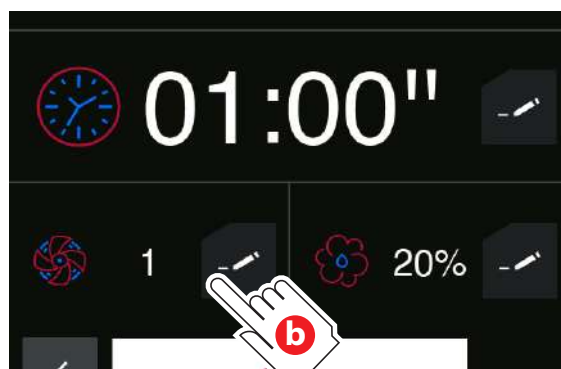
eliminazione fase

удаление фазы

25



creazione fase di mantenimento  
создание фазы поддержания температуры



ASSISTENZA  
ОБСЛУЖИВАНИЕ

MANUTENZIONE  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

UTILIZZO  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

NOZIONI IMPORTANTI  
ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

AVVERTENZE  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

### 3c IMPOSTARE NUOVE FASI CON MESSAGGI DI TESTO

Una fase può anche semplicemente contenere un messaggio di testo.

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

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

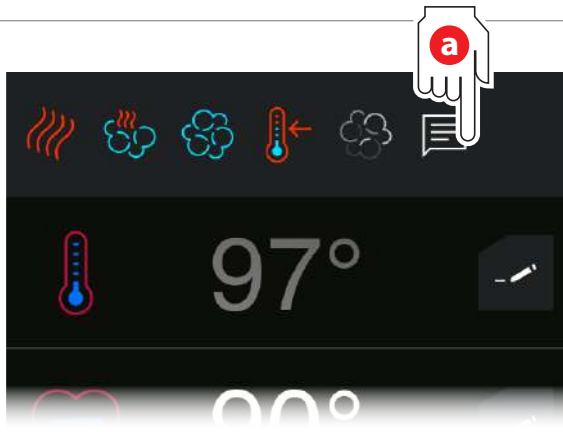
### 3c НАСТРОЙКА НОВЫХ ФАЗ С ТЕКСТОВЫМИ СООБЩЕНИЯМИ

Одна фаза также может просто содержать текстовое сообщение.

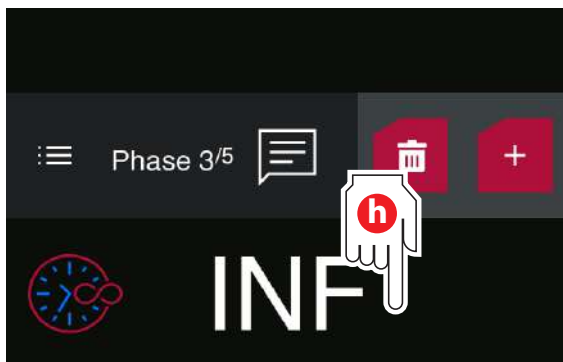
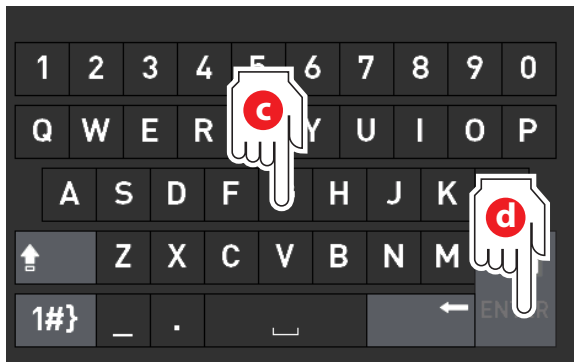
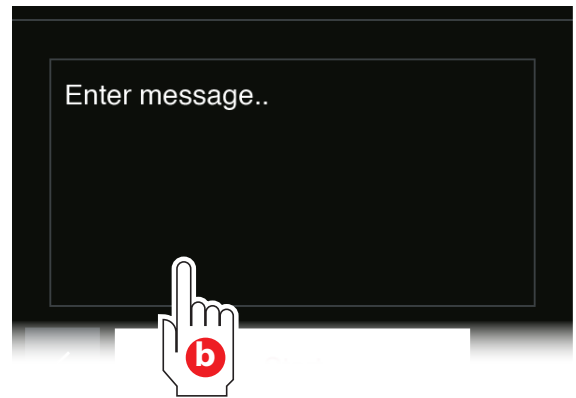
- 26 ▶
- a выбрать иконку "текст";
  - b коснуться поля "Ввести сообщение";
  - c выбрать сообщение из имеющихся путем его простого нажатия
- или, в качестве альтернативы
- d создать новое, набирая на отображаемой клавишной панели e и подтверждая нажатием "Enter" f.

- h Затем установить желаемое время; после появления на дисплее сообщения, если установленное время:
- **"INF"**, цикл приготовления не продолжается до выполнения пользователем желаемого действия и подтверждения.
  - **время** фаза сообщения будет продолжаться в течение заданного времени, а затем перейдет к следующей фазе, не запрашивая какого-либо подтверждения.

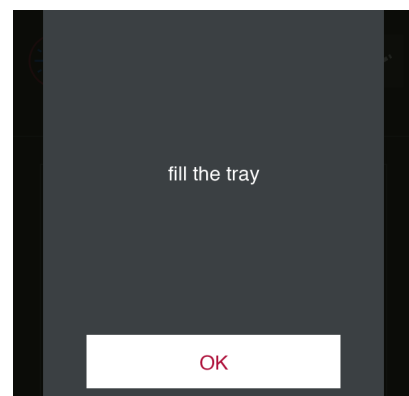
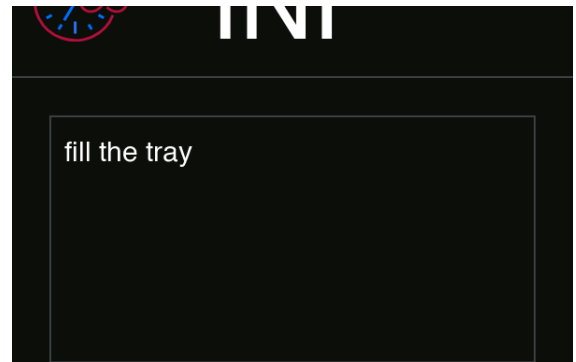




creazione nuova fase con messaggio di testo  
создание новой фазы с текстовым сообщением



impostazione della durata della fase di messaggio  
настройка длительности фазы сообщения



messaggio di testo che compare dopo la fine della FASE 1  
текстовое сообщение, появляющееся после завершения ФАЗЫ 1

#### 4 Salvataggio ricetta (facoltativo)

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

- 27 ►
- a toccare l'icona in alto a sinistra;
  - b toccare l'icona "Salva";
  - c digitare il nome desiderato,
  - d confermare,
  - e **scegliere che parametri di ricerca assegnare** alla ricetta; questo aiuterà a ritrovarla facilmente in seguito (*nell'esempio la indico come tipo di cottura "Bake"*); confermare con "AVANTI".
  - e **assegnare un nome alla ricetta** digitandolo con il tastierino (*nell'esempio "Brioche"*);
  - g a seconda del tipo di cottura indicato, il forno può chiedere di indicare anche il **grado di doratura**, la **percentuale di umidità** o il **grado di cottura** (*es. tipo di cottura BAKE*); toccare il simbolo e impostare il valore desiderato.

A questo punto la ricetta è salvata.

È possibile:

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

- 28 ► Le ricette dell'utilizzatore **saranno salvate nella sezione cottura** in coda alle ricette del Costruttore che sono invece inserite in ordine alfabetico.

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

#### 4 Сохранение рецепта (факультативное)

После настройки режима приготовления рекомендуется сохранить его, присваивая **параметры поиска** и **название**: таким образом, Вы сможете быстро найти его и использовать, когда вам это будет необходимо.

- 27 ►
- a коснуться иконки в верхней левой части;
  - b коснуться иконки "Сохранить";
  - c ввести желаемое имя,
  - d подтвердить,
  - e **выбрать параметры поиска, присваиваемые рецепту**; это позволит легко найти его в дальнейшем (*в примере указан как тип приготовления "Выпечка"*); подтвердить посредством кнопки "ВПЕРЕД".
  - e **присвоить название рецепту**, вводя его посредством кнопочной панели (*в примере "Круассаны"*);
  - g в зависимости от указанного типа приготовления, печь также может запросить указание **степени прожаривания, процента влажности** или **степени приготовления** (*например, тип приготовления ВЫПЕЧКА*); коснуться символа и установить желаемое значение.

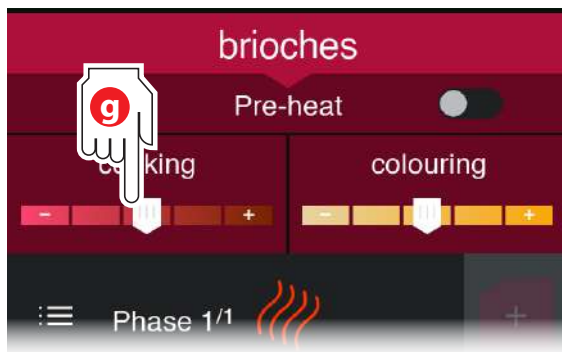
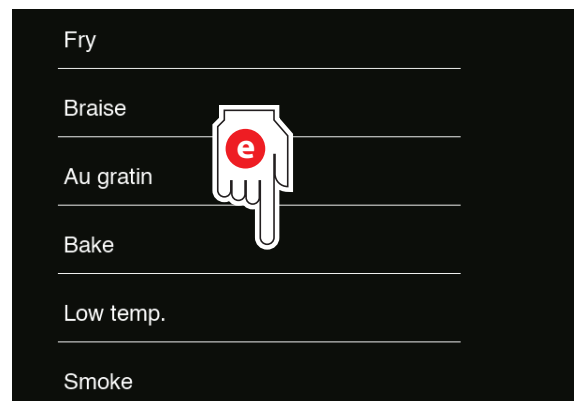
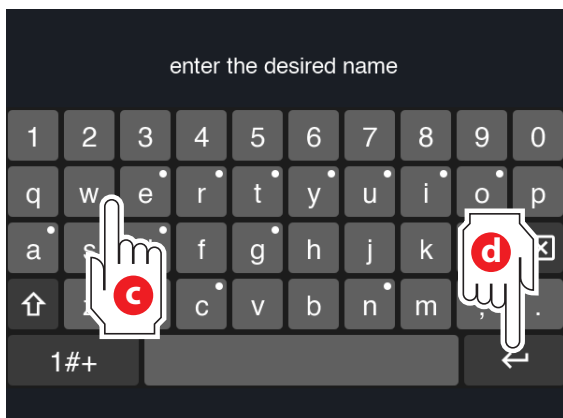
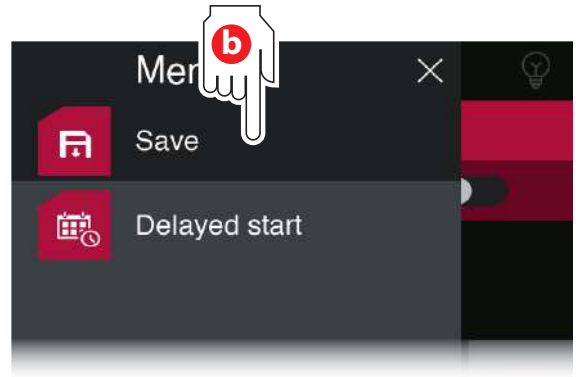
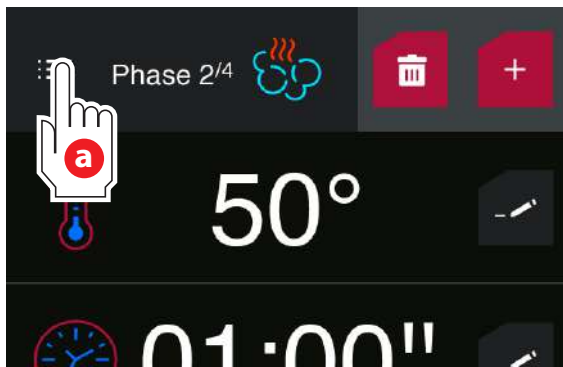
Теперь рецепт сохранен.

Можно:

- запустить его, нажимая кнопку "start";
- использовать его в дальнейшем, выходя из окна посредством .

- 28 ► Рецепты пользователя **будут сохранены в разделе приготовления** после рецептов Изготовителя, введенных в алфавитном порядке.

-  Рецепты **пользователя**, в отличие от рецептов Изготовителя, **могут быть изменены в любой момент времени**, вызывая и изменяя их параметры по желанию: начальный рецепт будет перезаписан на постоянной основе без возможности восстановления ранее введенных параметров.



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

в данном разделе находятся рецепты Изготовителя и сохраненные пользователем. Последние находятся в группе, указанной в процессе сохранения (например, макароны и рис), после рецептов Изготовителя, которые расположены в алфавитном порядке

## 5 Avvio ricetta

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

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

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

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



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



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



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



## 5 Запуск рецепта

После настройки режима приготовления и его сохранения (факультативно), следует запустить его, нажимая кнопку "start":

- при **активации подогрева** (включенная зеленая подсветка), не следует вводить продукты в камеру печи, а подождать его завершения, сигнализируемого звуковым сигналом; только тогда следует вводить приготавливаемые блюда.
- если **подогрев не активирован** (без зеленой подсветки), следует незамедлительно ввести блюда в камеру печи.

**29** ▶ При закрытии дверцы **начинается первая фаза приготовления** в соответствии с установленными параметрами и будет отображена сводная страница текущих параметров приготовления. При завершении фазы 1 автоматически начнется следующая фаза, если она предусмотрена.

**30** ▶ Процесс приготовления будет завершен **по истечении заданного времени** (процесс приготовления по времени) или при **достижении температуры в центре блюда или заданной температурной разницы** (завершение процесса приготовления с термощупом или температурной разницей).  
При завершении процесса приготовления, экранная страница и звуковой сигнал предупреждают о необходимости извлечения противней из рабочей камеры; после открытия дверцы и извлечения готовых блюд, будет вновь предложен тот же цикл приготовления.  
При необходимости, следует перезапустить его кнопкой "start".



Для преждевременной блокировки процесса приготовления следует нажать кнопку **STOP**.



**Если в течение текущего процесса приготовления необходимо ввести изменения**, следует коснуться подлежащего изменению параметра и действовать как обычно, изменяя желаемые параметры.



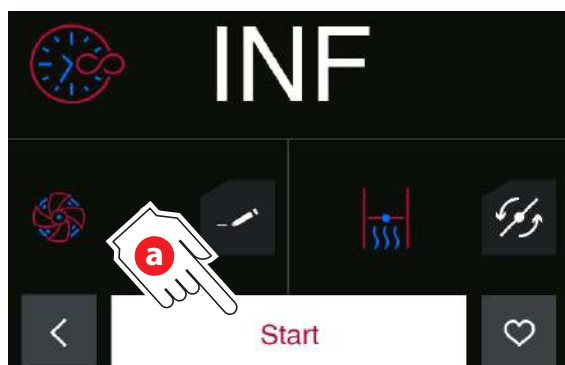
Во время процесса приготовления можно вручную ввести влажность, нажимая на кнопку капли. Подача прерывается при отпускании кнопки.



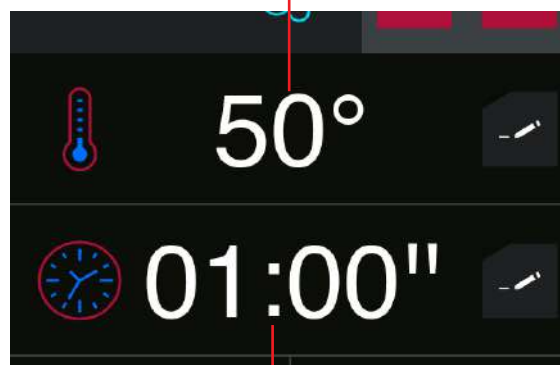
**Temperatura impostata**  
per visualizzare la temperatura reale toccare il campo temperatura

**Заданная температура**  
для визуализации текущей температуры следует коснуться поля температуры

29



b



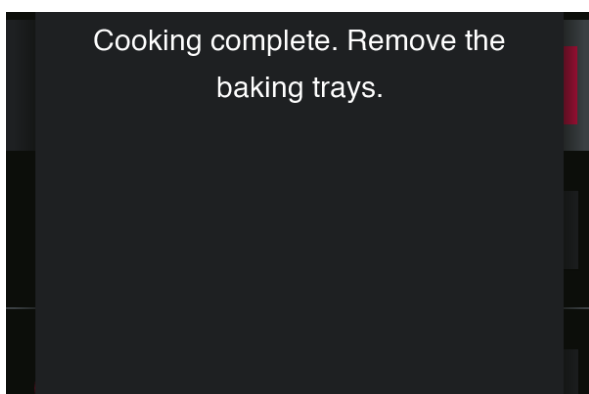
**tempo mancante** alla fine cottura (se impostata a tempo) oppure

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

**оставшееся время** до завершения процесса приготовления (если он установлен по времени) или

**температура, замеренная термощупом** (если установлена с термощупом). Чтобы узнать **заданное значение**, следует коснуться поля температуры.

30



## Funzioni speciali

### RAFFREDDAMENTO CAMERA

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



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

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



tenendo premuto il tasto goccia



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

### PARTENZA RITARDATA

- 32** ► Al bisogno la partenza può essere ritardata, impostando data e ora dell'accensione e confermando con il tasto "OK".

## Специальные функции

### ОХЛАЖДЕНИЕ КАМЕРЫ

- 31** ► При необходимости, перед запуском рецепта, можно **охладить камеру** перед вводом некоторых продуктов, требующих меньших температур приготовления, или перед запуском мойки, нажимая специальную кнопку и устанавливая температуру, в соответствии с указаниями.



При выполнении цикла охлаждения нельзя использовать какую-либо другую функцию.

Охлаждение должно быть запущено при **закрытой дверце**, затем следует **открыть её** для ускорения текущего процесса. При необходимости, можно раз-



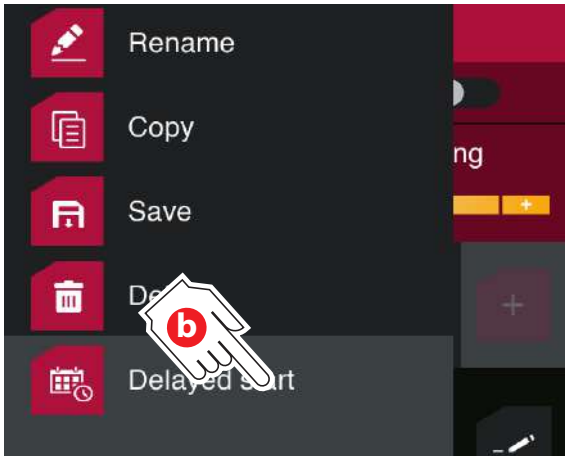
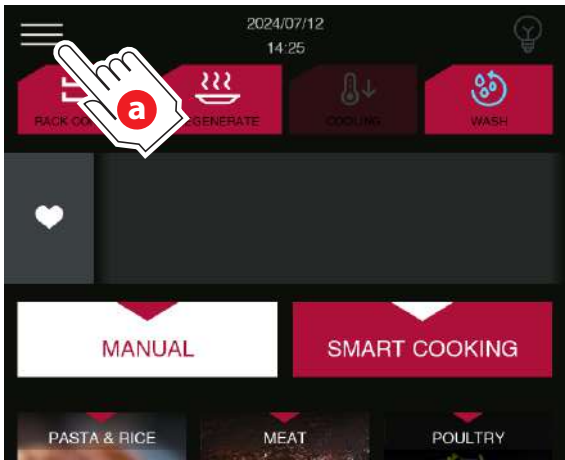
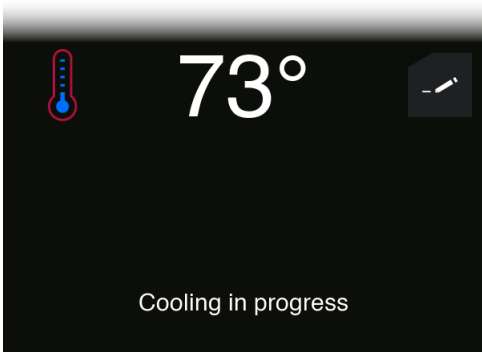
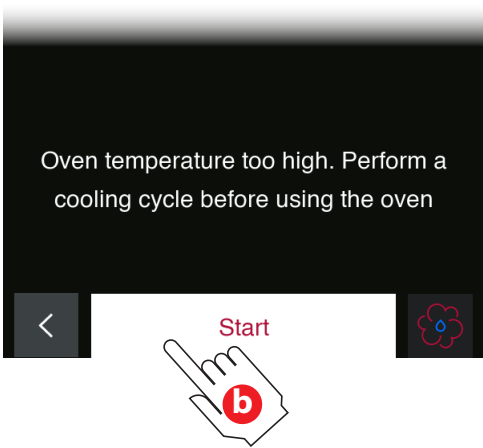
брызгать воду, удерживая кнопку капли



Следует соблюдать осторожность при открытии дверцы во время выполнения функции: опасность ожогов.

### ЗАПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ

- 32** ► При необходимости запуск может быть отложен, устанавливая дату и время включения и подтверждая кнопкой "OK".



## C5. Cotture automatiche

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

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

### Come utilizzare le cotture automatiche

- 34** ▶ Procedura guidata:
- a** scegliere la categoria all'interno della quale si trova la ricetta che occorre (*es. pasta and rice*);
  - b** scegliere la ricetta che occorre (*es. bread dumplings*);
  - c** scegliere, in base alla ricetta scelta il **grado di doratura**, la **percentuale di umidità** o il **grado di cottura**; per fare questo toccare il simbolo e impostare il valore desiderato;
- 35** ▶ **d** (facoltativo) **modificare i parametri di cottura** (*es. aumentare la velocità della ventola*); modificare i parametri come di consueto, toccando il campo che interessa, impostandolo e premendo sul valore per memorizzarlo.

Se sono state apportate delle modifiche ad una ricetta:

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

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

## C5. Автоматические режимы приготовления

Печь располагает сборником рецептов, содержащим автоматические циклы приготовления (рецепты), сохраненные Изготовителем; они не могут быть изменены, но могут быть дублированы, и копия может быть свободно персонализирована пользователем. К этим автоматическим циклам приготовления можно добавить созданные пользователем рецепты. Чтобы облегчить поиск нужного рецепта,

- 33** ▶ они **подразделены на категории** (например, макароны и рис, мясо и т.д.).

### Как использовать автоматические циклы приготовления

- 34** ▶ Управляемая процедура:
- a** выбрать категорию, внутри которой находится необходимый рецепт (*например, макароны и рис*);
  - b** выбрать необходимый рецепт (*например, bread dumplings*);
  - c** выбрать, в зависимости от выбранного рецепта **степень зажаривания**, **процент влажности** или **степень приготовления**; для этого следует коснуться символа и установить желаемое значение;
- 35** ▶ **d** (факультативно) **изменить параметры приготовления** (*например, изменить скорость вентилятора*); изменить параметры в соответствии с указаниями, касаясь соответствующего поля, устанавливая и нажимая на значение для его сохранения.

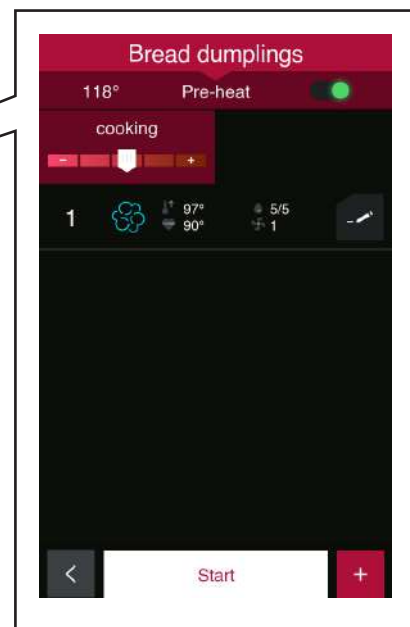
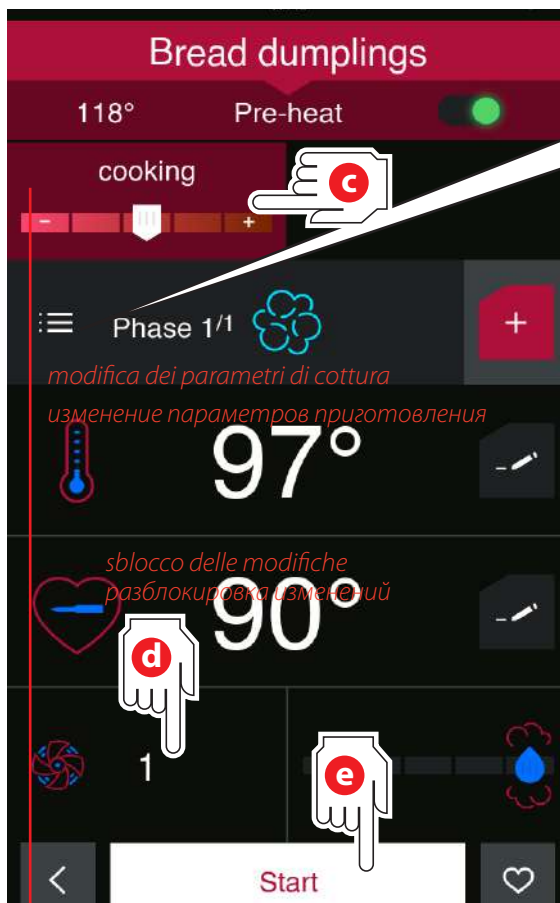
Если в рецепт были внесены изменения:

| ...Изготовителя                                                                                                                                                           | ...персональные                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| внесенные изменения <b>носят временный характер</b> , то есть действительны для текущего цикла приготовления, но первоначальный рецепт сохранит свои начальные параметры. | персональные рецепты могут свободно изменяться в зависимости от собственных требований |

- e** запустить процесс приготовления, нажимая кнопку "START"
- f** если предусмотрено, подождать завершения подогрева, а затем ввести приготавливаемые блюда.



MODIFICARE I PARAMETRI DELLA RICETTA  
ИЗМЕНЯТЬ ПАРАМЕТРЫ РЕЦЕПТА



avvio della ricetta  
запуск рецепта

impostazione del grado di cottura/doratura o umidità

настройка степени приготовления/зажаривания или влажности

# Interventi sulle ricette

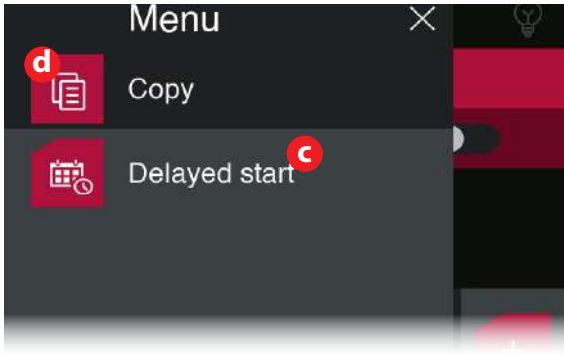
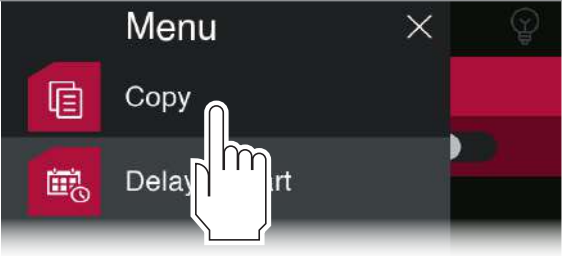
Gli interventi possibili sulle ricette sono:

| Interventi                                                                                                       | Ricette del Costruttore                                                                                                                                                                                          | Ricette personali                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Modificare i parametri della ricetta<br/>(es. <i>aumentare la temperatura</i>)</p> <p>35 ► punto <b>d</b></p> | <p>Le modifiche apportate sono <b>temporanee</b>, cioè valgono solamente per la cottura che si avvierà ma la ricetta originale manterrà i suoi parametri di partenza.</p>                                        | <p>Le modifiche apportate sono <b>permanenti</b>, cioè la ricetta originale verrà modificata senza la possibilità di recuperare i parametri inseriti in precedenza.</p> |
| <p>Rinominare la ricetta<br/>(es. da "Bollito" a "Bolliti misti")</p> <p>36 ► punto <b>a</b></p>                 | <p>Le ricette <b>non possono essere rinominate</b>; in alternativa si può fare una copia della ricetta e assegnarle un nome a piacere</p>                                                                        | <p>Le ricette <b>non possono essere rinominate</b>; in alternativa si può fare una copia della ricetta e assegnarle un nome a piacere</p>                               |
| <p>Copiare una ricetta<br/>(es. da "Pasta e riso" a "Dolci")</p> <p>36 ► punto <b>b</b></p>                      | <p>Le ricette <b>possono essere copiate</b>, la ricetta nuova verrà identificata con il nuovo nome.</p>                                                                                                          | <p>Le ricette <b>possono essere copiate</b>, la ricetta nuova verrà identificata con il nuovo nome.</p>                                                                 |
| <p>Salvare una ricetta<br/>(es. da "Pasta e riso" a "Dolci")</p> <p>36 ► punto <b>c</b></p>                      | <p>Le ricette modificate <b>non possono essere salvate</b>, in alternativa si può creare la copia della ricetta.</p>                                                                                             | <p>Le ricette modificate <b>non possono essere salvate</b>, in alternativa si può creare la copia della ricetta.</p>                                                    |
| <p>Cancellare la ricetta</p> <p>36 ► punto <b>d</b></p>                                                          | <p>Le ricette <b>possono essere cancellate</b> senza possibilità di essere recuperate.</p>                                                                                                                       |                                                                                                                                                                         |
| <p>Partenza ritardata</p> <p>36 ► punto <b>e</b></p>                                                             | <p>Può essere <b>pianificato l'avvio</b> di una ricetta.</p> <p><b>1</b> Settare data e orario in cui si vuole avviare la cottura. Comparirà una schermata di conferma della partenza ritardata programmata.</p> |                                                                                                                                                                         |

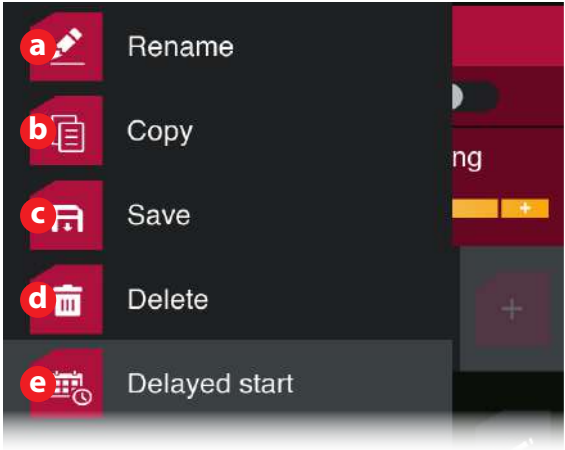
# Воздействия на рецепты

Возможные воздействия на рецепты:

| Воздействия                                                                                                       | Рецепты Изготовителя                                                                                                                                                                                            | Персональные рецепты                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Изменять параметры рецепта<br/>(например, <i>увеличивать температуру</i>)</p> <p>35 ► пункт <b>d</b></p>       | <p>Внесенные изменения <b>носят временный характер</b>, то есть действительны для текущего цикла приготовления, но первоначальный рецепт сохранит свои начальные параметры.</p>                                 | <p>Внесенные изменения <b>носят постоянный характер</b>, то есть первоначальный рецепт будет изменен без возможности восстановления ранее введенных параметров.</p> |
| <p>Переименовать рецепт<br/>(например, с "Вареного мяса" на "Разное вареное мясо")</p> <p>36 ► пункт <b>a</b></p> | <p>Рецепты <b>не могут быть переименованы</b>; в качестве альтернативы можно сделать копию рецепта и назвать по желанию</p>                                                                                     | <p>Рецепты <b>не могут быть переименованы</b>; в качестве альтернативы можно сделать копию рецепта и назвать по желанию</p>                                         |
| <p>Копировать рецепт<br/>(Например, с "Пасты и риса" на "Десерт")</p> <p>36 ► пункт <b>b</b></p>                  | <p>Рецепты <b>могут быть скопированы</b>, новому рецепту будет присвоено новое название.</p>                                                                                                                    | <p>Рецепты <b>могут быть скопированы</b>, новому рецепту будет присвоено новое название.</p>                                                                        |
| <p>Сохранить рецепт<br/>(Например, с "Пасты и риса" на "Десерт")</p> <p>36 ► пункт <b>c</b></p>                   | <p>Измененные рецепты <b>не могут быть сохранены</b>, в качестве альтернативы, можно создать копию рецепта.</p>                                                                                                 | <p>Измененные рецепты <b>не могут быть сохранены</b>, в качестве альтернативы, можно создать копию рецепта.</p>                                                     |
| <p>Удалить рецепт</p> <p>36 ► пункт <b>d</b></p>                                                                  | <p>Рецепты <b>могут быть удалены</b> без возможности восстановления.</p>                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                     |
| <p>Запуск с задержкой</p> <p>36 ► пункт <b>e</b></p>                                                              | <p>Можно <b>запланировать запуск</b> рецепта.</p> <p><b>1</b> Установить дату и время, когда следует запустить процесс приготовления. Появится страница подтверждения запланированного отложенного запуска.</p> |                                                                                                                                                                     |



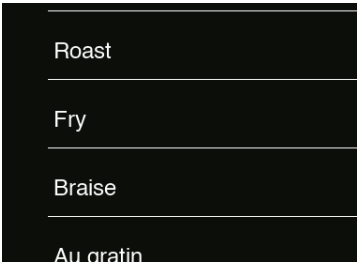
ricette del Costruttore  
рецепты Изготовителя



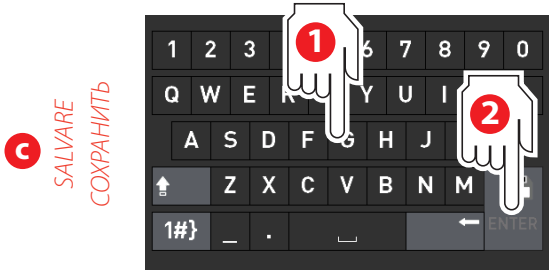
ricette personali  
персональные рецепты



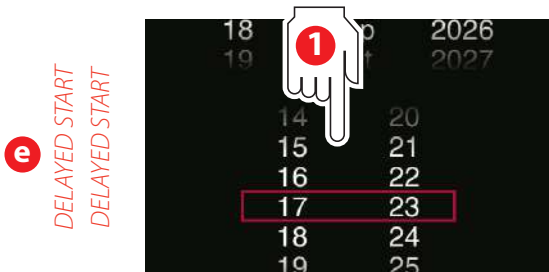
a RINOMINARE  
ПЕРЕИМЕНОВАТЬ



b COPIARE  
КОПИРОВАТЬ



c SALVARE  
СОХРАНИТЬ



e DELAYED START  
DELAYED START

## La funzione rigenera



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

Gli unici parametri da impostare sono:

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



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



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

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

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

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



**SOFT**

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



**NORMAL**

Ideale per lasagne, crespelle, patate.



**CRISPY**

Ideale per lasagne, crespelle, patate.

L'impostazione avviene toccando l'icona che interessa.

Avviare la funzione premendo il tasto "start".

## Функция восстановления



Функция "Восстановление" может привести к идеальной температуре и внешнему виду полуфабрикаты и сохраненные под вакуумом и/или в холодильной ячейке продукты.

Устанавливаются только следующие параметры:

**37 ▶ А) длительность приготовления**, которая может быть установлена:



**по времени:** процесс приготовления завершается автоматически при истечении заданного времени (диапазон: от 1 минуты до 40 часов);



**с термощупом:** процесс приготовления завершается автоматически при достижении термощупом заданной температурой;

▶ *Требуется дополнительная информация о щупе? См. страницу 20*

Установка происходит в соответствии с указаниями, касаясь соответствующего поля, устанавливая желаемое значение и касаясь его для подтверждения.

**37 ▶ В) тип восстановления** может быть трех видов:



**SOFT**

Идеально подходит для деликатных продуктов, таких как рыба, жаркое или овощи.



**NORMAL**

Идеально подходит для лазаньи, блинов, картофеля.



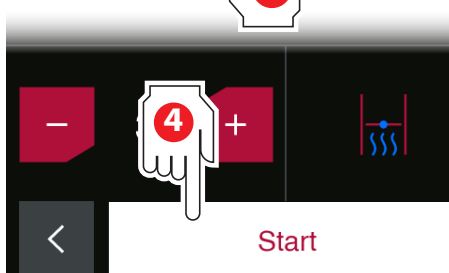
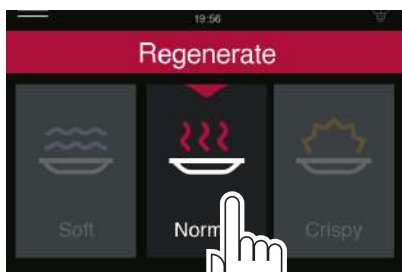
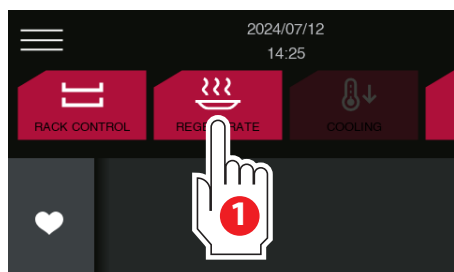
**CRISPY**

Идеально подходит для лазаньи, блинов, картофеля.

Настройка выполняется нажатием на интересующую вас иконку.

Запустить процесс приготовления, нажимая кнопку "start".

37



## La funzione “rack control” (Multilivello)



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

La funzione permette di:

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

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

*Esempio: Colazione*

*Cibi caricati:*

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

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

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



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

## Функция “rack control” (Многоуровневая)



Функция “Rack control” является очень полезной на динамичной кухне, где существует необходимость одновременного управления блюдами **с одинаковыми режимами и параметрами приготовления, но с разным временем приготовления**.

Функция позволяет:

**A** **вручную устанавливать таймеры** для каждого введенного противня (до максимума 6 или 10, в зависимости от модели печи). Таймеры могут быть установлены по времени, или один может быть установлен с помощью предоставляемого термощупа.

**B** **использовать уже некоторые** заданные меню (например, завтрак, multibaker и т.д...), где могут быть загружены типичные продукты с уже заданными таймерами.

*Пример: Завтрак*

*Загруженные продукты:*

*Крок-Мадам, грибы, хашбраун, бекон, помидоры, тосты, яичница-глазунья.*

При необходимости можно изменять таймеры, присвоенные каждому блюду (например, *увеличить время приготовления бекона с заданных 4' на 5'*), или добавить обычно приготовляемые продукты (например, *сосиски*) таким образом, чтобы персонализировать меню на основе собственных требований и ускорить процесс загрузки.

**C** **использовать функцию EASY SERVICE** в сочетании с **a** или **b**: в этом случае ВСЕ блюда будут готовы одновременно в связи с тем, что печь, в зависимости от длительности приготовления, установленной для каждого противня, «вызовет» соответствующее блюдо.



Для удобства рекомендуется назначить таймер 1 самому верхнему противню и так далее, чтобы можно было легко понять, какой противень вынимать из печи.

## A IMPOSTARE MANUALMENTE I TIMER

**38** Dopo aver impostato i parametri di cottura come di consueto, è possibile **impostare manualmente fino a 10 timer** ciascuno assegnato ad una teglia. I timer possono essere **inseriti tutti a tempo**, oppure uno può essere impostato utilizzando la **sonda al cuore** in dotazione.

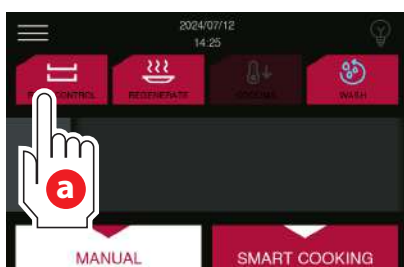
Allo scadere del tempo impostato (se la durata è impostata a tempo) o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata (se si utilizza una sonda al cuore), un segnale acustico e la scritta "End" avisano quale teglia ha terminato la cottura e può quindi essere estratta dal forno mentre le altre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

## A РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ТАЙМЕРОВ

**38** После настройки параметров приготовления в обычном порядке, можно **вручную установить до 10 таймеров**, каждый из которых присваивается отдельному противню. Таймеры могут быть **установлены по времени**, или один может быть установлен с помощью **предоставляемого термощупа**.

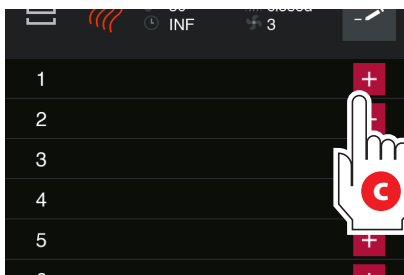
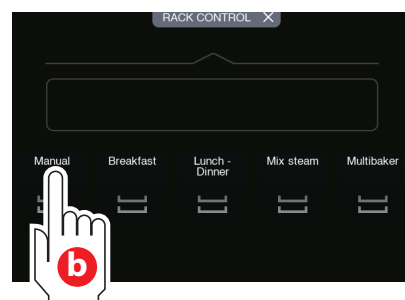
По истечении установленного времени (если продолжительность установлена по времени) или при достижении заданной температуры в центре блюда (если используется термощуп), звуковой сигнал и надпись "End" предупреждают, какой противень завершил процесс приготовления и, следовательно, может быть извлечен из печи, в то время как другие продолжают процесс приготовления (печь работает в НЕОГРАНИЧЕННОМ ПО ВРЕМЕНИ режиме).

38



selezione della funzione  
выбор функции

selezione della modalità manuale  
выбор ручного режима

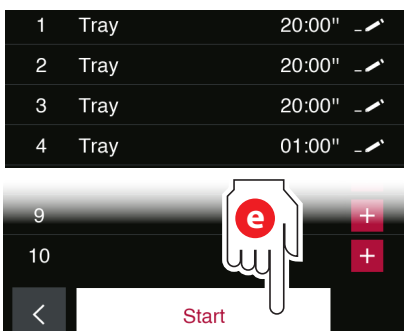
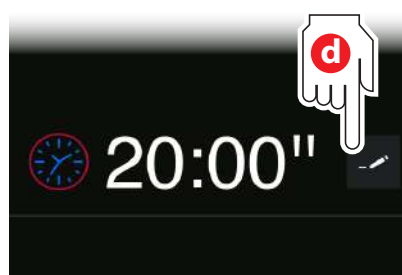


impostazione dei parametri di cottura e del primo timer

настройка параметров приготовления и первого таймера

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

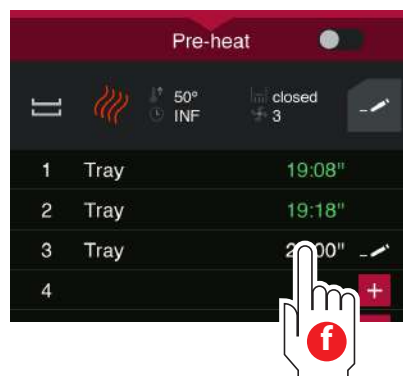
ПРОТИВЕНЬ 1 - установка длительности процесса приготовления или достигаемой температуры термощупа



avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili

запуск процесса приготовления после установки всех противней

attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia  
активация таймеров: начало обратного отсчета



le teglie con la scritta "END" a fianco possono essere rimosse dal forno  
противни с надписью "END" с боковой стороны могут быть извлечены из печи

## B UTILIZZARE DEI MENU

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

## B ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ

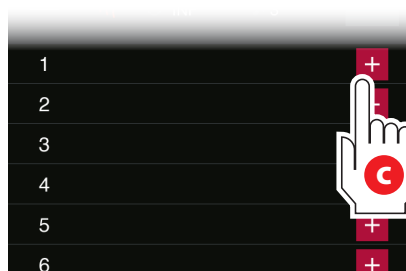
**39** После настройки параметров приготовления в обычном порядке, можно **выбрать меню, внутри которого предусмотрены типичные продукты с уже присвоенными таймерами**. При необходимости можно добавить обычно приготавливаемые продукты таким образом, чтобы персонализировать меню на основе собственных требований. По истечении установленного времени (если продолжительность установлена по времени) или при достижении заданной температуры в центре блюда (если используется термощуп), звуковой сигнал и надпись "End" предупреждают, какой противень завершил процесс приготовления и, следовательно, может быть извлечен из печи, в то время как другие продолжают процесс приготовления (печь работает в НЕОГРАНИЧЕННОМ ПО ВРЕМЕНИ режиме).

39



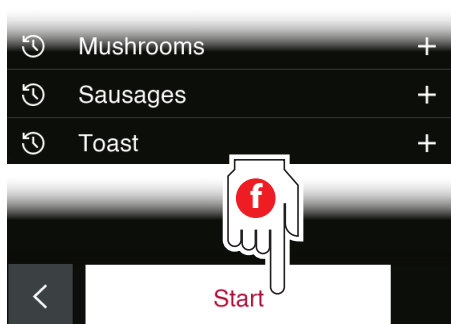
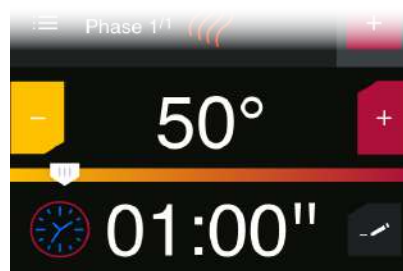
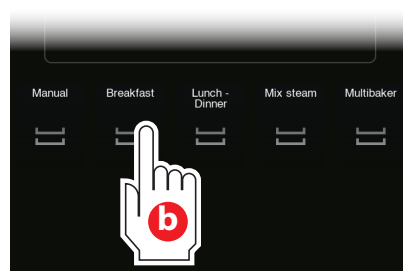
selezione della funzione  
выбор функции

selezione del menu COLAZIONE  
выбор меню ЗАВТРАК



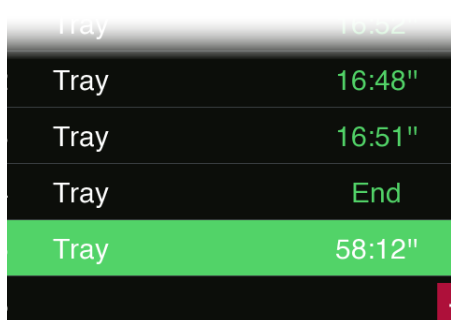
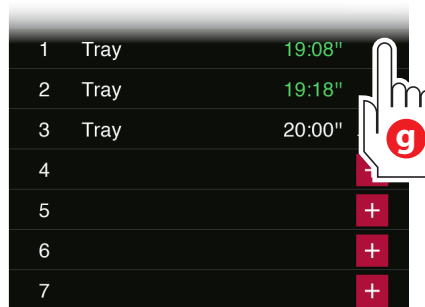
TEGLIA 1 - selezione del cibo da cuocere: il tempo preimpostato è modificabile, al bisogno

ПРОТИВЕНЬ 1 - выбор приготавливаемого блюда: заданное время может быть изменено по мере необходимости



avvio della cottura dopo aver impostato tutte le teglie utili  
запуск процесса приготовления после установки всех противней

attivazione dei timer: parte il conto alla rovescia  
активация таймеров: начало обратного отсчета



le teglie con la scritta "END" a fianco possono essere rimosse dal forno  
противни с надписью "END" с боковой стороны могут быть извлечены из печи

ASSISTENZA  
ОБСЛУЖИВАНИЕ

MANUTENZIONE  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

UTILIZZO  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

NOZIONI IMPORTANTI  
ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

AVVERTENZE  
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## C UTILIZZARE LA FUNZIONE EASY SERVICE

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

## C ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ EASY SERVICE

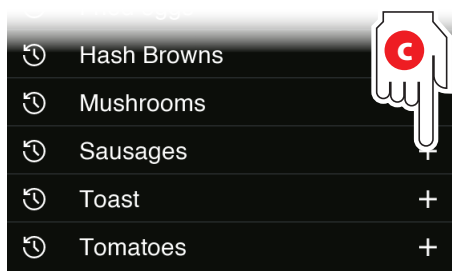
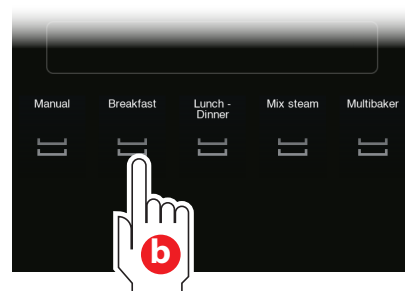
40 ► После установки длительности процесса приготовления для каждого противня (см. пункты **A** или **B**), можно также выбрать функцию EASY SERVICE: в этом случае ВСЕ блюда будут готовы одновременно в связи с тем, что печь, в зависимости от заданной длительности приготовления, установленной для каждого противня, «вызовет» введенное блюдо.

40



selezione della funzione  
выбор функции

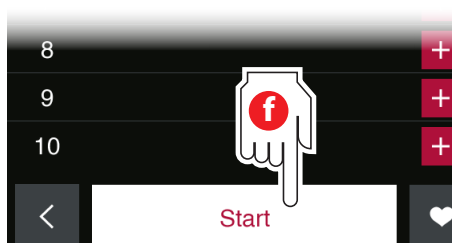
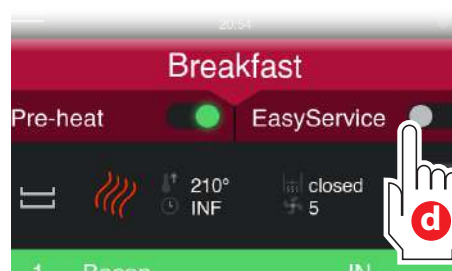
selezione del menu COLAZIONE  
выбор меню ЗАВТРАК



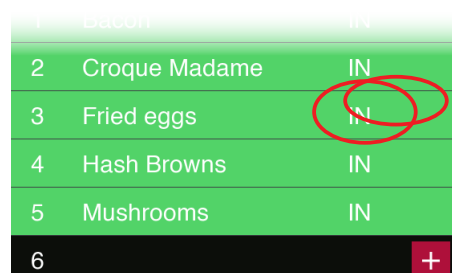
impostazione dei parametri di cottura e selezione della funzione EASY-SERVICE (I)

настройка параметров приготовления и выбор функции EASY-SERVICE (I)

TEGLIA 1 - selezione del cibo da cuocere: il tempo preimpostato è modificabile, al bisogno  
ПРОТИВЕНЬ 1 - выбор приготавливаемого блюда: заданное время может быть изменено по мере необходимости



avvio della funzione EASY-SERVICE  
запуск функции EASY-SERVICE



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

чтобы все блюда были готовы одновременно, необходимо в первую очередь вводить блюда ► **IN**, для приготовления которых требуется больше времени (на примере, тосты), через две минуты нужно будет положить бекон и, наконец, через 4 минуты, яйца.



## C6. Esportare/importare ricette e Log su chiavetta USB

**41** ▶ Attraverso questo menu è possibile esportare o importare:

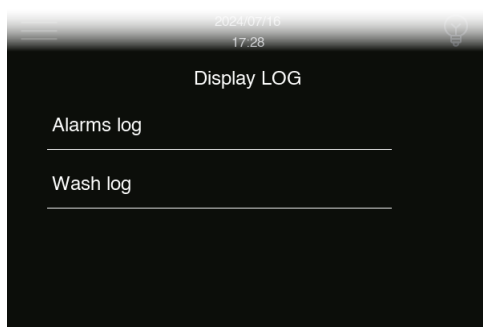
### Ricette:

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

### Log:

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

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



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

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

## C6. Экспорт/импорт рецептов и запись на флеш-накопителе USB

**41** ▶ Через это меню можно экспортировать или импортировать:

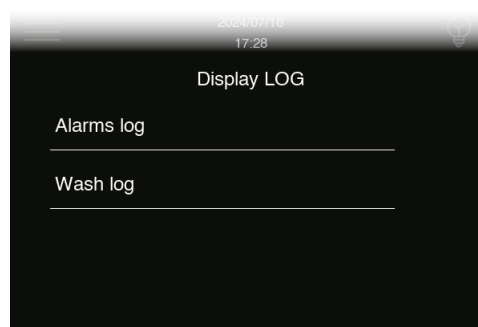
### Рецепты:

- персональные пользователя, сохраненные после ручной настройки.

### Журналы:

- ХАССП;
- сработавших аварийных сигналов;
- выполненных циклов мойки.

Журналы представляют собой "список" произошедших событий, например, журналы циклов мойки предоставляют информацию о типе мойки, дате и времени, когда она была выполнена.



Файлы импортируются/экспортируются путем вставки персонального флеш-накопителя (форматированного как FAT32) в разъем USB, находящийся в нижней части главной панели.

После выбора того, что импортировать/экспортировать, нажать кнопку "START" (СТАРТ) для начала операции.

## PROTOCOLLO HACCP

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

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

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

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

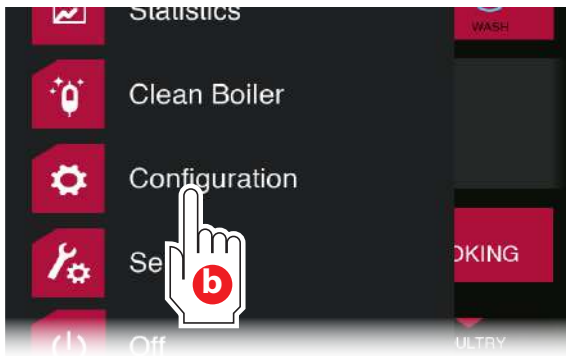
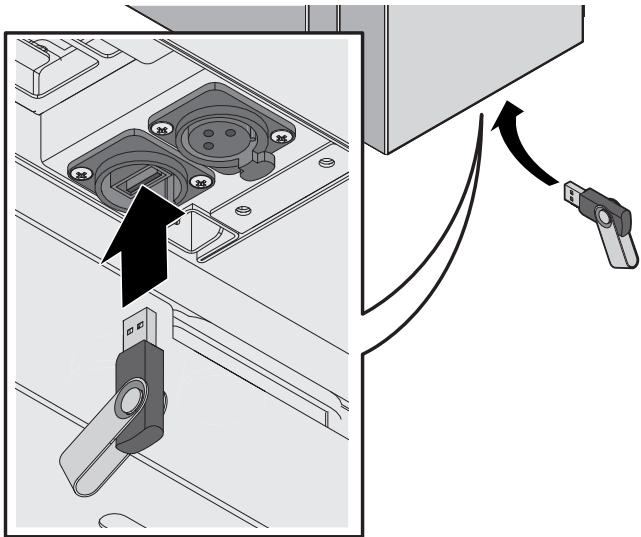
## ПРОТОКОЛ HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, - Анализ рисков и контроль критических точек) представляет собой **совокупность процедур профилактики**, необходимых для гарантии гигиены и полезности продуктов.

Начинается с анализа рисков бактериального, химического или физического загрязнения во всех фазах производственного процесса, а также на последующих этапах, таких как хранение, транспортировка и продажа потребителю.

Далее определяются «критические точки», то есть фазы, при которых существует наибольшая вероятность загрязнения.

В зависимости от выявленных значений, разрабатываются и применяются процедуры постоянного контроля во всех фазах обработки продукта, полезные для предупреждения возможных опасностей.



## D1. Pulizia ordinaria

### Avvertenze di sicurezza

-  Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio a meno che non si intenda utilizzare i programmi di lavaggio: essi richiedono che il forno sia allacciato sia alla rete idrica che elettrica.
-  Durante qualsiasi pulizia, indossare **adeguati strumenti di protezione personale**. L'utilizzo di guanti e occhiali protettivi **è indispensabile** quando si effettuano delle pulizie manuali che prevedono l'utilizzo diretto di detergenti in quanto essi potrebbero causare lesioni e ustioni per contatto e inalazione.
-  L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di pulizia ordinaria; per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.
-  Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).
-  Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio **NON utilizzare** detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...), utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...), getti d'acqua a vapore o a pressione. Attenzione! Non usare tali utensili e sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura.
-  Quando viene avviato un lavaggio, il forno potrebbe richiedere di effettuare preventivamente un ciclo di raffreddamento della camera di cottura al fine di garantire il funzionamento ottimale dello stesso senza rischio di danneggiamento.

## D1. Регулярная очистка

### Предупреждения по безопасности

-  Перед выполнением каких-либо работ по очистке, необходимо отключить электропитание устройства, за исключением случаев намерения выполнения программ мойки: они требуют подключения печи к гидравлической и электросети.
-  При очистке следует использовать **соответствующие средства индивидуальной защиты**. Использование перчаток и защитных очков **необходимо** при ручной очистке, предусматривающей непосредственное использование чистящих средств, поскольку они могут привести к травмам и ожогам при контакте и вдыхании.
-  Пользователь должен осуществлять только операции плановой очистки; для проведения внепланового техобслуживания следует обращаться в Сервисный центр, запрашивая услуги уполномоченного специалиста.
-  Завод-изготовитель не предоставляет гарантии на ущерб, нанесенный в результате невыполнения техобслуживания или неправильной очистки (напр., использования несоответствующих моющих средств).
-  Для очистки любых компонентов или аксессуаров **НЕ использовать** абразивные или порошкообразные, агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляную/хлористоводородную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.)..., абразивные или заостренные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д.), паровые или напорные струи воды. Внимание! Не использовать такие инструменты и вещества даже для очистки нижней конструкции/пола под устройством.
-  При запуске цикла мойки печи может потребоваться предварительный цикл охлаждения рабочей камеры для обеспечения оптимальной работы печи без риска повреждения.

-  Qualsiasi lavaggio o risciacquo va effettuato a camera VUOTA, **senza alimenti o accessori** (es. teglie, pentole, posate, ecc...) all'interno.
-  Pulire la camera di cottura ad ogni fine giornata lavorativa: le particelle di grasso o residui alimentari inoltre potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa.
-  Durante un lavaggio non **aprire per nessuna ragione** la porta del forno: pericolo di lesioni e di intossicazione a causa dei vapori. Il forno ha comunque una sicurezza che all'apertura della porta interrompe l'esecuzione di un lavaggio o di un risciacquo: questo fatto è segnalato da un messaggio. La chiusura della porta annulla il messaggio e fa ripartire il lavaggio/risciacquo.
-  L'avvio di un programma di lavaggio o di un risciacquo, per ragioni di sicurezza avviene solo a porta chiusa.
-  Smaltire le tanichette di detergente o brillantante vuote secondo le indicazioni del Paese di utilizzo.
-  Qualquer ciclo de lavagem ou enxágue deve ser realizado com a câmara VUOTA, **sem alimentos ou acessórios** (ex. panelas, panelas, talheres, etc...) no interior.
-  Limpe a câmara de cozimento a cada fim de dia de trabalho: as partículas de gordura ou resíduos alimentares também poderiam incendiar-se durante o cozimento, causando danos às pessoas e ao equipamento em si.
-  Durante uma lavagem não **abra por qualquer motivo** a porta do forno: risco de lesões e de intoxicação devido aos vapores. O forno possui, no entanto, uma segurança que interrompe a execução de uma lavagem ou de um enxágue: este fato é sinalizado por uma mensagem. O fechamento da porta anula a mensagem e reinicia a lavagem/enxágue.
-  O início de um programa de lavagem ou de um enxágue, por razões de segurança, ocorre apenas com a porta fechada.
-  Descarte as cápsulas de detergente ou brilhante vazias de acordo com as instruções do País de utilização.
-  Любой цикл мойки или ополаскивания должен осуществляться при ПУСТОЙ камере, **без каких-либо продуктов или принадлежностей внутри** (например, противней, кастрюль, столовых приборов...).
-  Следует осуществлять очистку камеры в конце каждого рабочего дня: частицы жира или остатки продуктов могут загореться во время приготовления с нанесением соответствующего ущерба для людей и самого устройства.
-  В процессе мойки **категорически запрещается открывать** дверцу печи: опасность травм и интоксикации из-за паров. Печь оснащена устройством безопасности, которое при открытии дверцы останавливает выполнение цикла мойки или ополаскивания, при этом выводится соответствующее сообщение. Закрытие дверцы отменяет сообщение и снова запускает мойку/ополаскивание.
-  В целях безопасности пуск программы мойки или ополаскивания осуществляется только при закрытой дверце.
-  Пустые емкости моющего средства или ополаскивателя следует утилизировать согласно нормам страны эксплуатации.

## Pulizia superfici esterne, cristalli e pannello Touch Screen

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

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



Quando si pulisce il pannello Touch Screen fare attenzione ad evitare infiltrazioni sotto.

## Pulizia dei reggigriglia interni

**45** ▶  
**46** ▶ Normalmente i lavaggi automatici puliscono efficacemente anche i reggigriglia laterali; tuttavia è possibile rimuoverli facilmente agendo come indicato in figura. Prima di rimuoverli, attendere sempre il raffreddamento dell'apparecchiatura (eventualmente utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 44**). Pulirli utilizzando acqua calda saponata, risciacquarli accuratamente e asciugarli prima di rimetterli in sede.

## Pulizia camera di cottura

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

### LAVAGGIO MANUALE

Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura (eventualmente utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 44**) e utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un accurato risciacquo e asciugatura.

## Очистка наружных поверхностей, стекол и сенсорной панели

**44** ▶ Дождаться охлаждения устройства (при необходимости использовать функцию **Охлаждение камеры стр. 44**) и использовать смоченную горячей мыльной водой тряпку. Завершить процесс тщательным ополаскиванием и сушкой. В качестве альтернативы можно использовать мягкую ткань, слегка смоченную деликатными средствами, специально предназначенными для стальных или стеклянных поверхностей (в зависимости от очищаемой поверхности), и следовать указаниям производителя моющего средства. При желании более тщательной очистки стекла, можно повернуть внутреннее стекло, чтобы очистить поверхность между двумя стеклами.



При чистке сенсорной панели следует соблюдать осторожность, чтобы избежать просачивания жидкостей.

## Очистка внутренних опор решеток

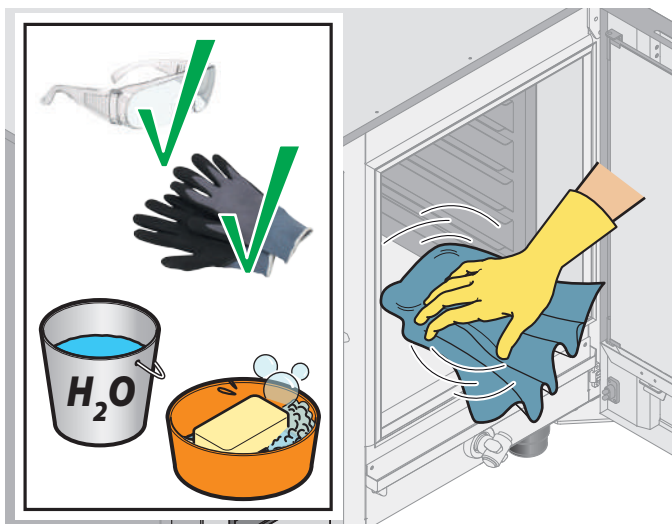
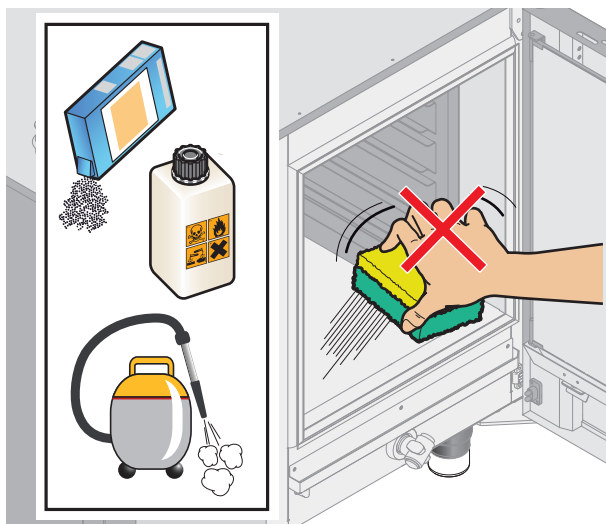
**45** ▶  
**46** ▶ Как правило, автоматические циклы мойки эффективным образом осуществляют очистку также и боковых опор решеток; тем не менее, можно легко удалить их в соответствии с приведенными на рисунке указаниями. Перед тем как их удалить, следует всегда дождаться охлаждения устройства (при необходимости использовать функцию **Охлаждение камеры стр. 44**). Осуществлять очистку теплой мыльной водой, промыть и тщательно высушить, прежде чем установить на место.

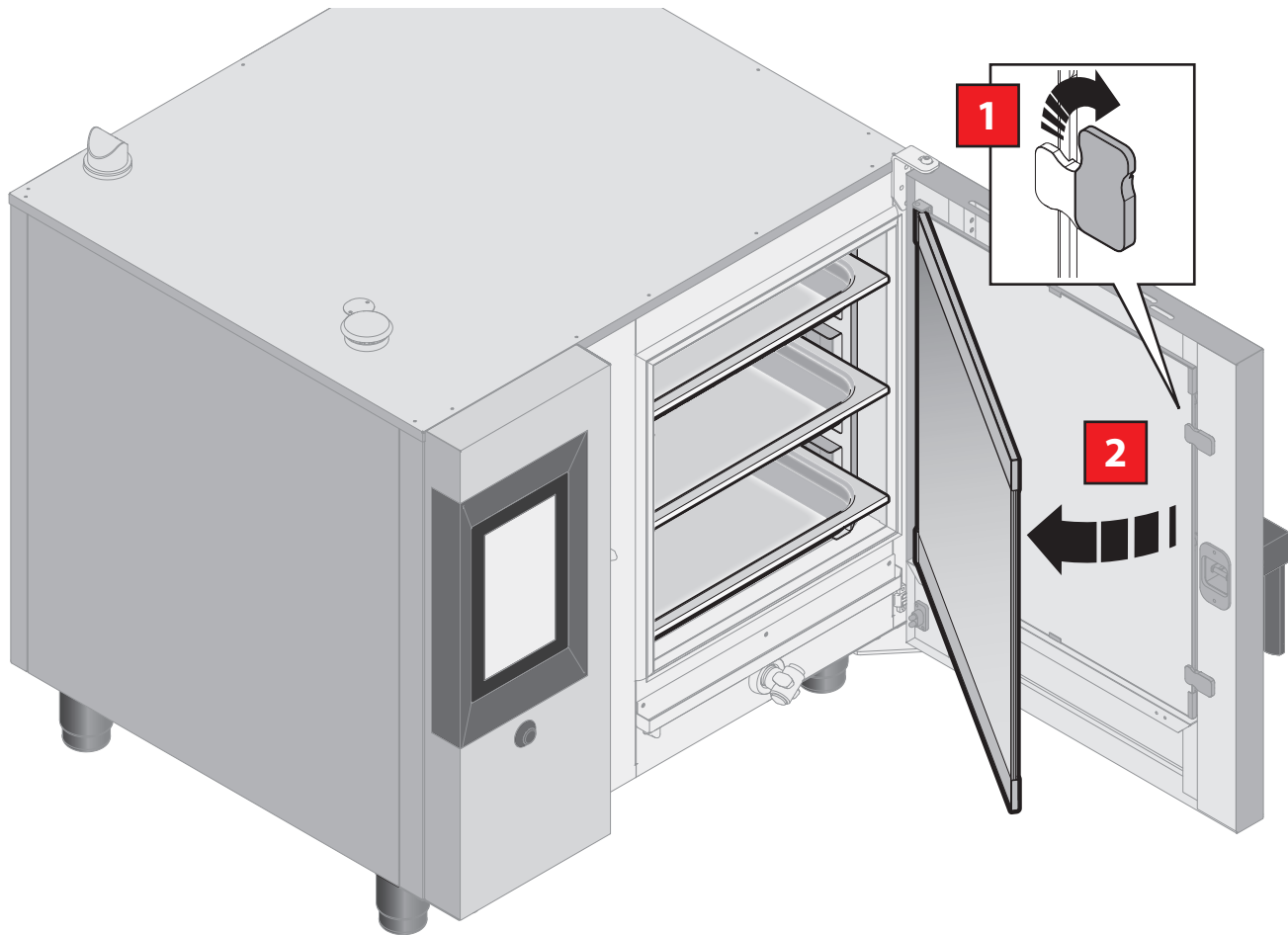
## Очистка рабочей камеры

Производить очистку рабочей камеры **в конце каждого рабочего дня** для поддержания высокого уровня гигиены и сохранения с течением времени блеска стали и характеристик устройства. Мойку можно осуществлять вручную или с помощью автоматических программ.

### РУЧНАЯ МОЙКА

Дождаться охлаждения устройства (при необходимости использовать функцию **Охлаждение камеры стр. 44**) и использовать смоченную горячей мыльной водой тряпку. Завершить процесс тщательным ополаскиванием и сушкой.

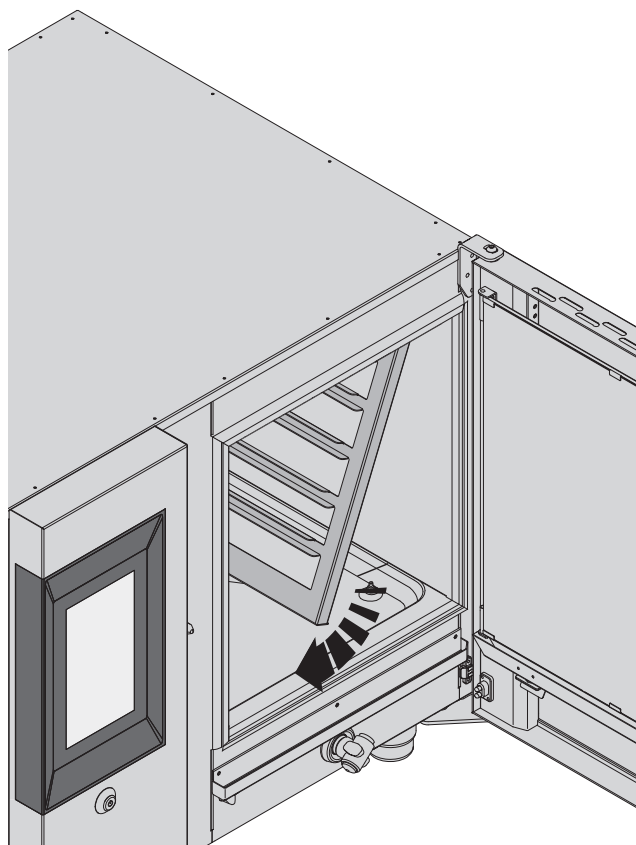
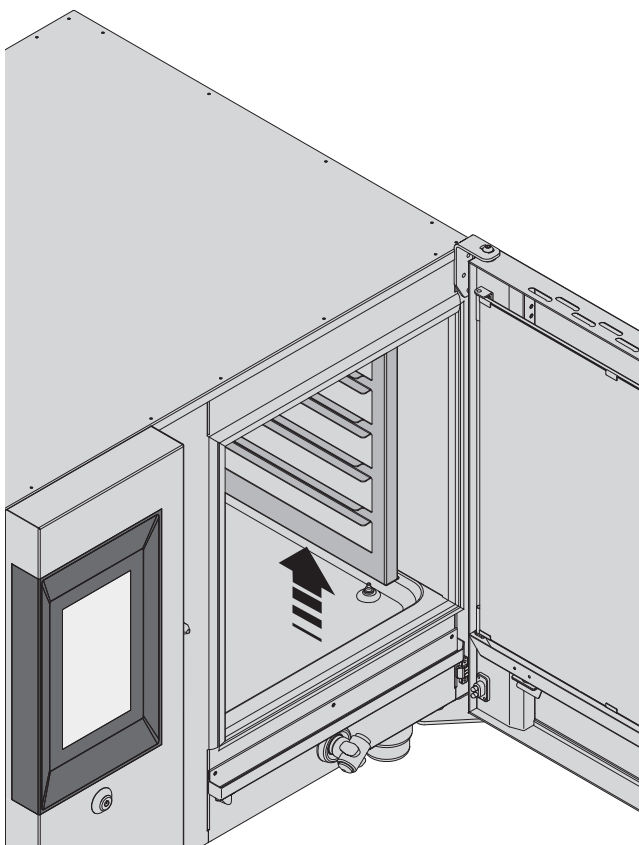




44

45

46



## Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto

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

## Pulizia scarico umidità

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

## Pulizia girante

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

## Очистка аэрационного фильтра главной панели

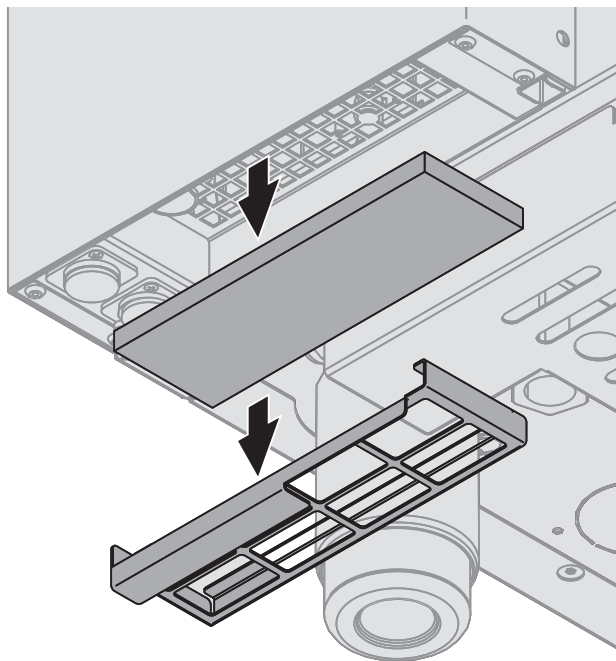
- 47** ▶ Очистку аэрационного фильтра главной панели печи следует проводить не реже одного раза в месяц или чаще в случае необходимости, промывая фильтр вручную водой с мылом. Чтобы снять фильтр, следует потянуть его вниз пальцами, прилагая усилие к соответствующему фиксатору. Рекомендуется заменять фильтр не реже одного раза в год или даже чаще, если печь работает в условиях высокой концентрации муки или аналогичных веществ. В любом случае, фильтр следует заменить, когда он изношен или поврежден; он должен быть запрошен в качестве запчасти у дилера. Не использовать печь без аэрационного фильтра.

## Очистка отверстия отвода влажности

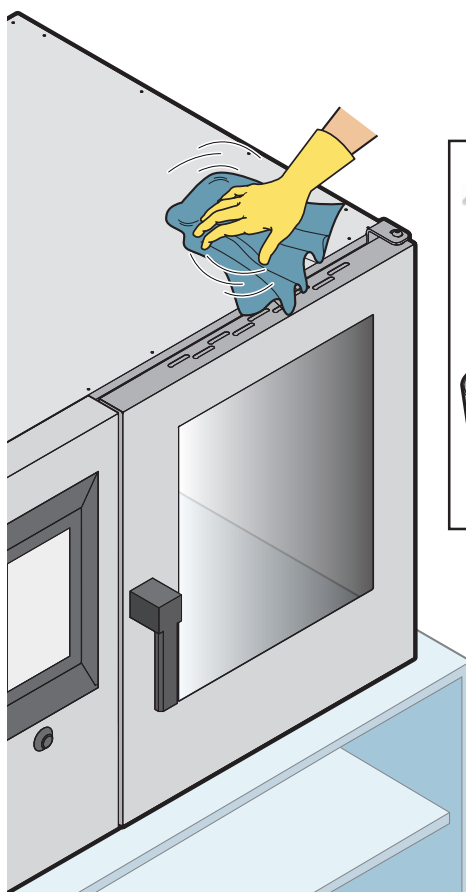
- 48** ▶ Отверстие отвода влажности вытесняет пары, образующиеся внутри рабочей камеры. Следует всегда проверять, что оно чистое без засорений.

## Очистка крыльчатки

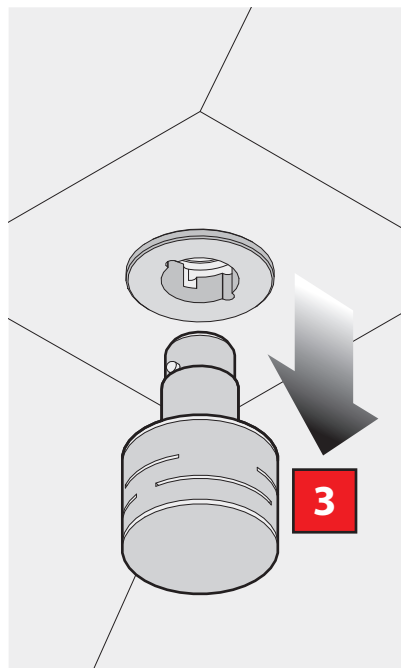
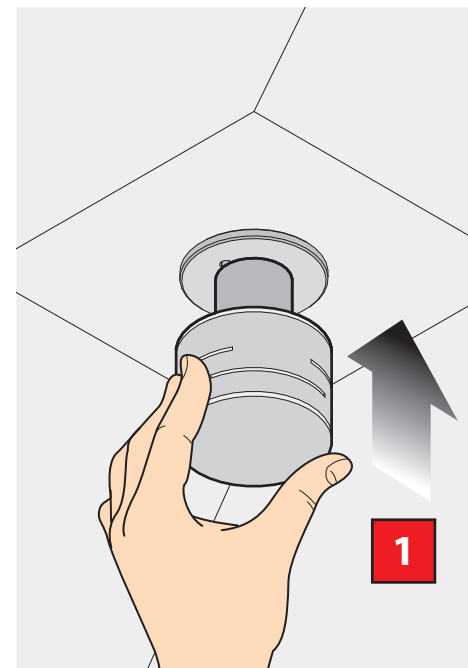
- 49** ▶ Следует периодически снимать крыльчатку, в соответствии с указаниями рисунка, и оставлять её погруженной в раствор воды и уксуса, при возможности, на всю ночь. Тщательно высушить, ополоскать и вновь установить на место.



47



48



49

## LAVAGGI AUTOMATICI

**51** ▶ Attendere che la camera di cottura raggiunga una temperatura inferiore ai 100°C o, eventualmente, utilizzare la funzione **Raffreddamento camera p. 44**.

Successivamente scegliere:

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

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

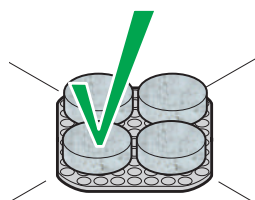
**d** il tipo di detergente che si intende utilizzare (**liquido** o in **pastiglie**);

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

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

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

**!** Prima di avviare il lavaggio, se si utilizzeranno le pastiglie, posizionarle sulla griglietta presente sul fondo camera, una affiancata all'altra (utilizzare sempre i dispositivi di protezione personale - DPI, ad esempio dei guanti).



## АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ МОЙКИ

**51** ▶ Подождать достижения рабочей камерой температуры менее 100°C или, при необходимости, использовать функцию **Охлаждение камеры стр. 44**.

Затем выбрать:

**c** программу мойки, пригодную для уровня загрязнения камеры.

|                      |                                                                                                                                                  |                                                                                                    |                                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>SOFT</b>          |                                                               | 65-75 минут                                                                                        | незначительный уровень загрязнения |
| <b>NORMAL</b>        |                                                               | 1 час и 30 минут                                                                                   | нормальный уровень загрязнения     |
| <b>HARD</b>          |                                                               | 1 час и 50 минут<br>(мойка с таблетками)<br>2 часа и 35 минут<br>(мойка с жидким моющим средством) | значительный уровень загрязнения   |
| <b>ОПОЛАСКИВАНИЕ</b> | программа полоскания не предусматривает использования какого-либо моющего средства, но вы можете решить, следует ли использовать ополаскиватель. |                                                                                                    |                                    |

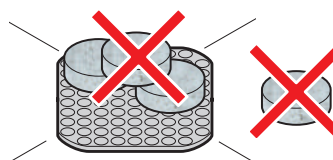
**d** тип используемого моющего средства (**жидкий** или в **таблетках**);

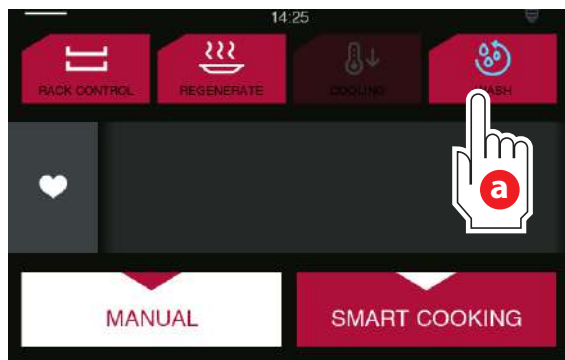
**e** тип **используемого ополаскивателя** (белый уксус, органический ополаскиватель, не используется).

**+** Изготовитель **рекомендует использовать моющее средство собственного производства**, специально разработанное для вашей печи: другие средства могут быть несовместимы с функциональными и эстетическими компонентами устройства и привести к повреждениям, не признанным по гарантии.

**+** Изготовитель **рекомендует использовать ополаскиватель/средство для удаления накипи собственного производства**, специально разработанный для вашей печи: использование белого уксуса разрешается, но не гарантирует таких же результатов блеска и прозрачности стекла. Также обратите внимание, что только **с помощью ополаскивателя/средства для удаления накипи Изготовителя**, вы сможете пользоваться функцией автоматического удаления накипи/очистки бойлера (операция, которая выполняется одновременно с мойкой печи).

**!** Перед началом мойки, при использовании таблеток, следует поместить их на решетку в нижней части камеры (всегда использовать средства личной защиты - СИЗ, например перчатки).





selezione tipo di lavaggio

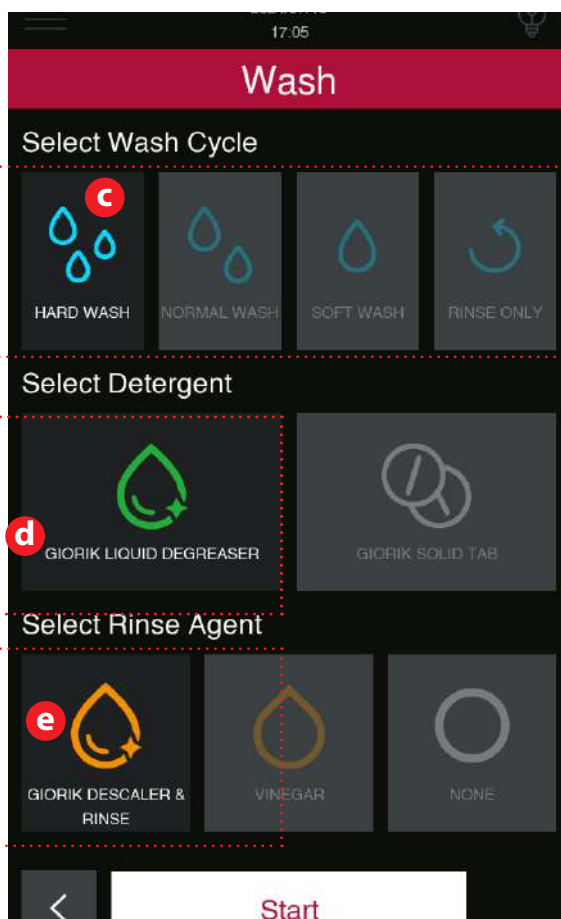
выбор типа мойки

impostare se per il lavaggio si intende utilizzare il detergente liquido o in pastiglie.

установить, будет ли использоваться жидкое моющее средство или таблетки для мойки.

impostare il tipo di brillantante che si intende usare durante il lavaggio

установить тип используемого ополаскивателя во время процесса мойки



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

**+** По запросу Изготовителя предоставляется дополнительный ручной душ для ручного ополаскивания или мойки печи.

Avviare il lavaggio toccando il tasto START.

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

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

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

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

|             |                                                                                                                                                              |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| prelavaggio | viene effettuato una fase a vapore "bagnato", senza immissione di detergente, per ammorbidire i residui più grossolani.                                      |
| lavaggio    | il lavaggio vero e proprio, con detergente.                                                                                                                  |
| risciacquo  | un accurato risciacquo della camera del forno (tre cicli + uno con brillantante, se previsto) per garantire la rimozione di qualsiasi traccia di detergente. |
| asciugatura | asciugatura ad aria della camera del forno.                                                                                                                  |



Se si cucinano spesso cibi "grassi" (es. porchette, arrosti, ecc.), **tra una cottura e l'altra** si consiglia di avviare il programma **risciacquo** per facilitare la pulizia finale e garantire sempre la massima igienicità.



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

Запустить мойку, нажимая кнопку START.

В зависимости от выбранных опций, некоторые экраны напоминают о необходимости очистки камеры влажной тряпкой, введении таблеток и проверке уровня моющего средства и блескообразователя.

При замене какой-либо емкости, следует сообщить об операции, нажав соответствующую кнопку:

|                      |                                                                                                                  |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Both replaced        | были заменены как емкость <b>жидкого моющего средства</b> , так и <b>ополаскивателя/средства удаления накипи</b> |
| Detergent replaced   | при замене емкости <b>жидкого моющего средства</b>                                                               |
| Rinse agent replaced | при замене емкости <b>ополаскивателя/средства удаления накипи</b>                                                |

Затем на экранной странице отображается процесс мойки, разделенный на четыре фазы:

|                       |                                                                                                                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| предварительная мойка | "влажная" паровая фаза выполняется без добавления моющего средства для смягчения более грубых остатков.                                                |
| мойка                 | мойка с использованием моющего средства.                                                                                                               |
| ополаскивание         | тщательное ополаскивание камеры печи (три цикла + один с ополаскивателем, если предусмотрен), чтобы обеспечить удаление любых следов моющего средства. |
| сушка                 | воздушная сушка камеры печи.                                                                                                                           |

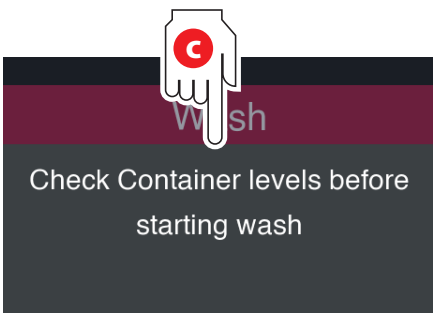
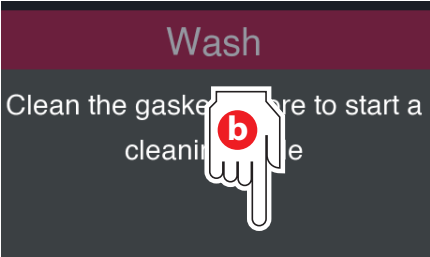
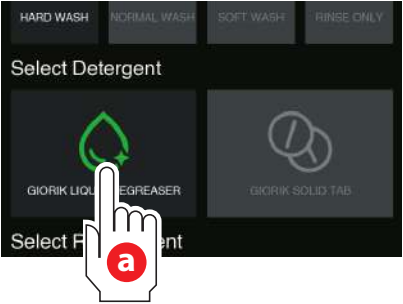


При частом приготовлении "жирной" пищи (например, поросенок, жаркое и т.д.), **между различными циклами приготовления** рекомендуется запускать программу **ополаскивания**, чтобы облегчить окончательную мойку и всегда обеспечивать максимальную гигиеничность.

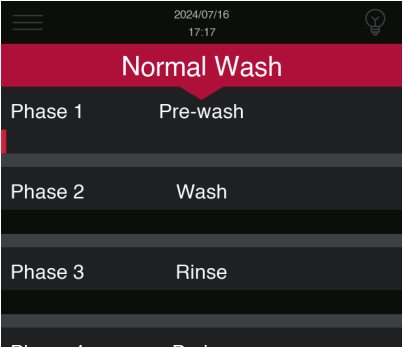


В процессе мойки категорически запрещается открывать дверцу печи: опасность травм и интоксикации из-за паров. Печь оснащена устройством безопасности, которое при открытии дверцы останавливает выполнение цикла мойки или ополаскивания, при этом выводится соответствующее сообщение. Закрытие дверцы отменяет сообщение и снова запускает мойку/ополаскивание.

52 LAVAGGIO CON DETERGENTE LIQUIDO  
МОЙКА С ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ

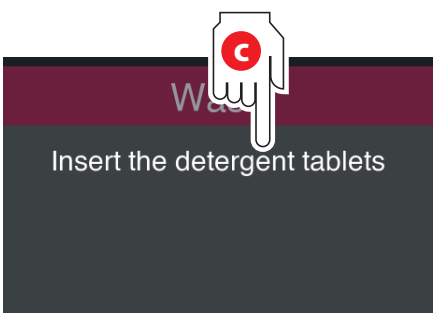
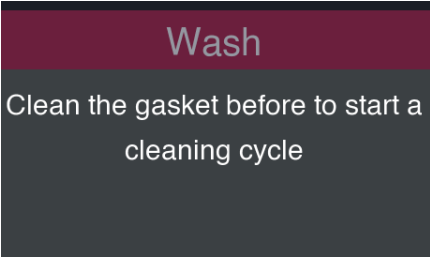
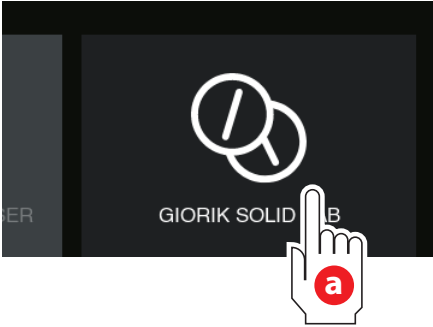


la guarnizione va pulita con un panno umido  
прокладку следует очистить влажной тряпкой

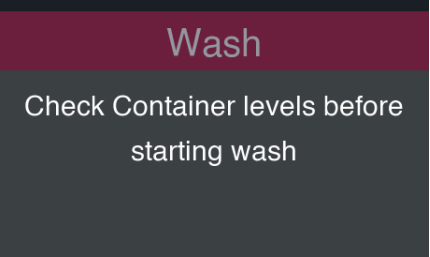


indica la fase in corso e la sua progressione  
указывает текущую фазу и её выполнение

53 LAVAGGIO CON PASTIGLIE  
МОЙКА С ТАБЛЕТКАМИ



la guarnizione va pulita con un panno umido  
прокладку следует очистить влажной тряпкой



indica la fase in corso e la sua progressione  
указывает текущую фазу и её выполнение

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ЗАМЕНА ЕМКОСТЕЙ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА И ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ (ИЛИ УКСУСА)

**54** ▶ В нижней части устройства предусмотрены две трубки, подключенные к внутренним насосам для всасывания моющего средства и ополаскивателя/средства удаления накипи.

Две трубки обозначены двумя **цветами** для предупреждения установки трубки, которая должна всасывать моющее средство в ополаскиватель и наоборот:

белый **цвет** ▶ трубка моющего средства

красный **цвет** ▶ трубка ополаскивателя/средства удаления накипи

Их следует поместить внутрь соответствующих емкостей, убедившись, что они касаются дна.

**+** Изготовитель **рекомендует использовать моющее средство собственного производства**, специально разработанное для вашей печи: другие средства могут быть несовместимы с функциональными и эстетическими компонентами устройства и привести к повреждениям, не признанным по гарантии.

**+** Изготовитель **рекомендует использовать ополаскиватель/средство для удаления накипи собственного производства**, специально разработанный для вашей печи: использование белого уксуса разрешается, но не гарантирует таких же результатов блеска и прозрачности стекла. Также обратите внимание, что только **с помощью ополаскивателя/средства для удаления накипи Изготовителя**, вы сможете пользоваться функцией автоматического удаления накипи/очистки бойлера (операция, которая выполняется одновременно с мойкой печи).

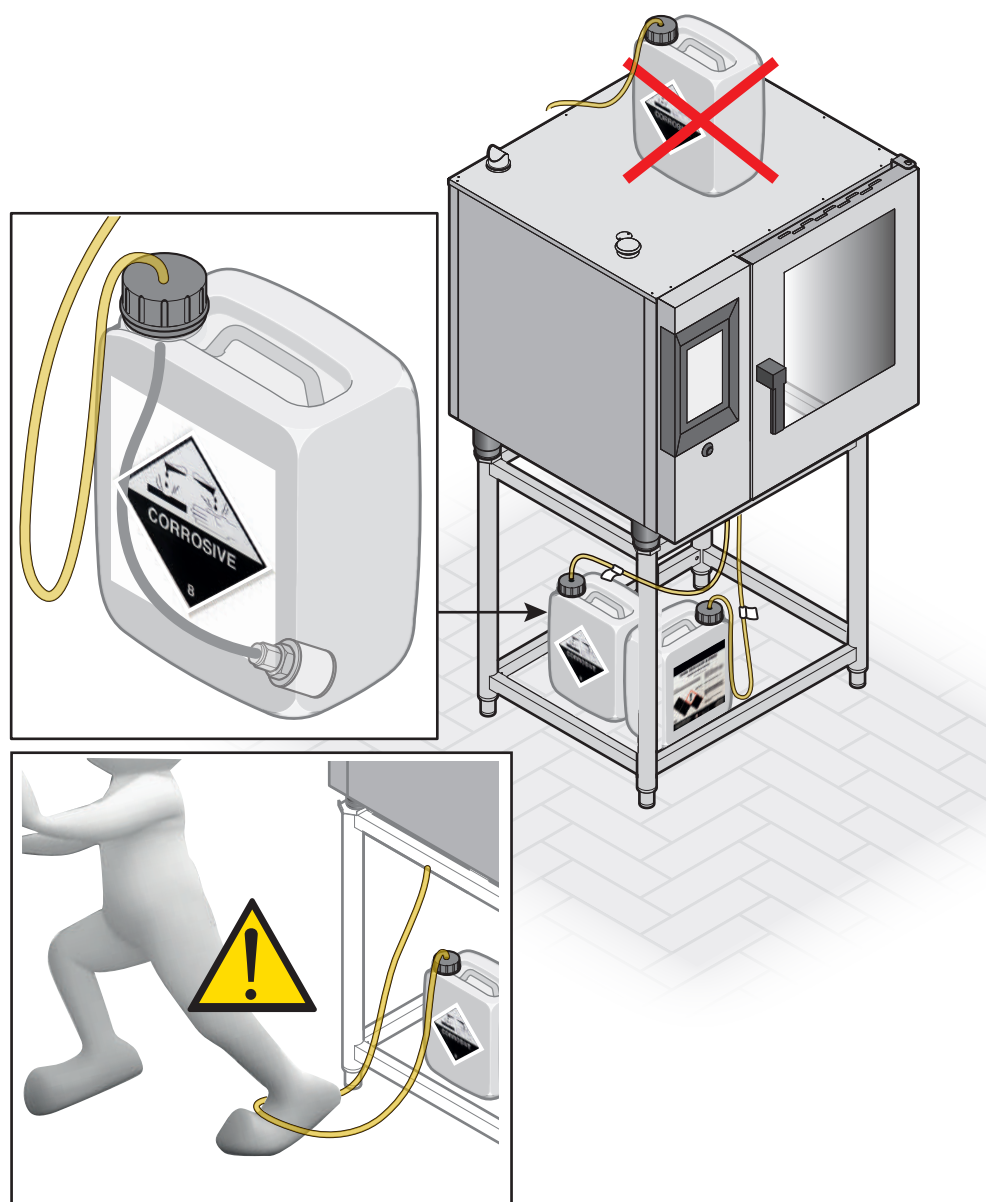
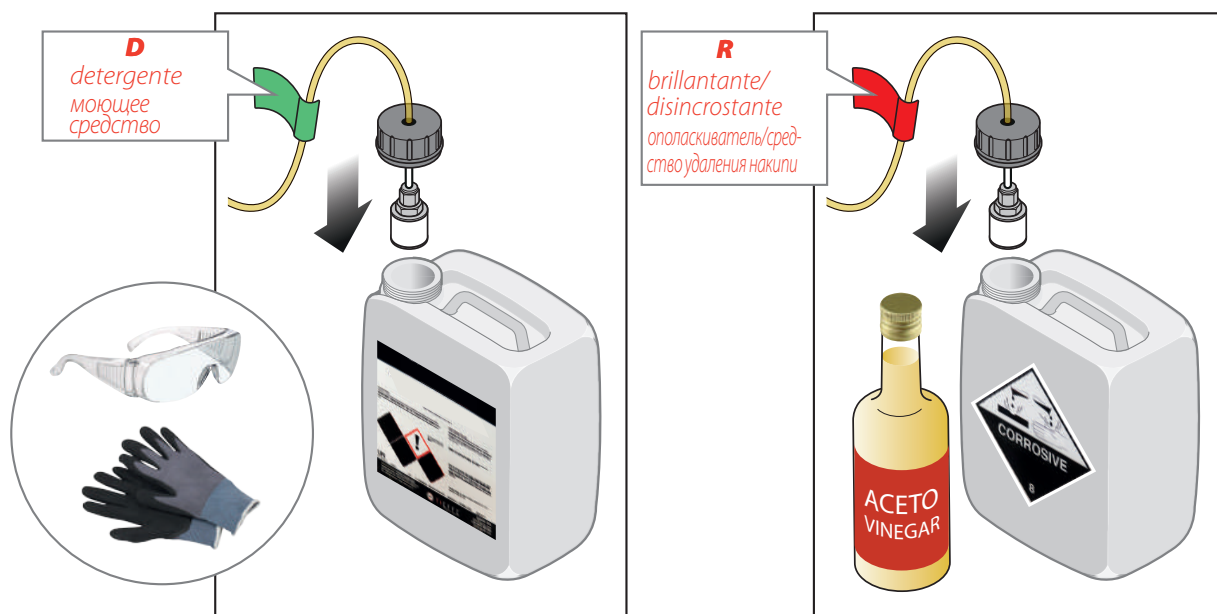
**55** ▶ Емкости должны размещаться **только на поверхности пола**, проверяя отсутствие препятствий для прохождения людей. Избегать их размещения над печью или рядом с другими горячими устройствами или предметами.

**!** При первой установке или замене емкости с моющим средством или ополаскивателем **следует использовать средства индивидуальной защиты** (например, защитные очки и перчатки). Не касаться голыми руками моющего средства. В случае его попадания на кожу или в глаза, тщательно промыть проточной водой и незамедлительно обратиться к врачу.

**!** Паспорт безопасности и химический состав моющего средства можно получить у Изготовителя. Рекомендуется запросить их и держать в месте, доступном для обслуживающего персонала.

При первой мойке после замены емкостей следует сообщить об этом, нажимая соответствующую кнопку:

|                      |                                                                                                                  |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Both replaced        | были заменены как емкость <b>жидкого моющего средства</b> , так и <b>ополаскивателя/средства удаления накипи</b> |
| Detergent replaced   | при замене емкости <b>жидкого моющего средства</b>                                                               |
| Rinse agent replaced | при замене емкости <b>ополаскивателя/средства удаления накипи</b>                                                |



## INTERRUZIONE DI UN LAVAGGIO IN CORSO

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

Si potrebbero però presentare due casi diversi.

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

| interruzione durante la fase di... |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| prelavaggio                        | <b>INTERRUZIONE CONSENTITA</b><br>Premere il tasto <b>STOP</b> successivamente, se erano state utilizzate le pastiglie, appare un pop-up che chiede di toglierle e si raccomanda di rimuovere scrupolosamente eventuali residui (per la rimozione e la pulizia utilizzare sempre i dispositivi di protezione personale - DPI, ad esempio dei guanti) |
| lavaggio                           | <b>INTERRUZIONE CONSENTITA</b><br>Premere il tasto <b>STOP</b> successivamente, il forno passa automaticamente ad una fase di risciacquo che non è possibile interrompere in alcun modo                                                                                                                                                              |
| risciacquo                         | <b>INTERRUZIONE NON CONSENTITA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| asciugatura                        | <b>INTERRUZIONE CONSENTITA</b><br>Premere il tasto <b>STOP</b> l'interruzione è immediata                                                                                                                                                                                                                                                            |

Al ripristino appare una segnalazione dell'interruzione elettrica, parte un segnale acustico e viene effettuato automaticamente un risciacquo che non è possibile interrompere in alcun modo

## ПРЕРЫВАНИЕ ЦИКЛА МОЙКИ

Прерывание цикла мойки - это явление, которое следует принимать во внимание, в связи с тем, что остатки моющего средства, если их не удалить, могут привести к загрязнению последующих циклов. Поэтому добровольное прерывание пользователем не рекомендуется.

Могут возникнуть две различные ситуации.

- a** Если в процессе мойки **отключается питание печи менее чем на две минуты** (например, в связи с отключением электроэнергии), при восстановлении питания работа печи автоматически возобновляется с того момента, где она была остановлена, без каких-либо сигналов и без необходимости вмешательства пользователя.
- b** Если же сбой питания продолжается **более двух минут или пользователю необходимо прервать цикл мойки**, могут возникнуть следующие ситуации:

| прерывание в течение фазы... |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| предварительной мойки        | <b>РАЗРЕШЕННОЕ ПРЕРЫВАНИЕ</b><br>Затем нажать кнопку <b>STOP</b> , если были использованы таблетки, появляется всплывающее окно, требующее их удаления, и рекомендуется тщательно удалить остатки (для удаления и очистки следует всегда использовать средства индивидуальной защиты - СИЗ, например, перчатки) |
| мойки                        | <b>РАЗРЕШЕННОЕ ПРЕРЫВАНИЕ</b><br>Затем нажать кнопку <b>STOP</b> , печь автоматически переходит к фазе ополаскивания, которую невозможно прервать                                                                                                                                                               |
| ополаскивания                | <b>НЕРАЗРЕШЕННОЕ ПРЕРЫВАНИЕ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| сушки                        | <b>РАЗРЕШЕННОЕ ПРЕРЫВАНИЕ</b><br>Нажмите на кнопку <b>STOP</b> незамедлительное прерывание                                                                                                                                                                                                                      |

При восстановлении появляется сообщение об отключении электроэнергии, звучит звуковой сигнал и автоматически выполняется ополаскивание, которое невозможно каким-либо образом остановить

## D2. Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

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

Al primo riutilizzo:

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



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

## D3. Smaltimento a fine vita

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



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

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

### Informazioni sullo smaltimento in Italia

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

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

### Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

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

## D2. Periodi di простоя

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания;
  - рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;
- В начале повторного использования:

- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей;
- вновь подключить устройство к системе электрического и гидравлического питания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;



Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.

## D3. Утилизация в конце срока службы

В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета 49 2014 "Введение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении электрического и электронного оборудования"



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации.

Все устройства изготовлены из металлических, подлежащих переработке материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный лист, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса. Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовую кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии). Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным устройством при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и рекуперации. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация продукции обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим законом.

### Информация по утилизации в Италии

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)

дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле "один на один").

### Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза

Директива Европейского Союза относительно подлежащего утилизации электронного и электрического оборудования была внедрена каждой страной по-разному, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

## D4. Decalcificazione boiler

Periodicamente è necessario decalcificare il boiler presente nella vostra apparecchiatura.

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

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

**NO:** l'operazione di decalcificazione viene rimandata.

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

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

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

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

## D4. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ БОЙЛЕРА

Периодически необходимо очищать от накипи бойлер, предусмотренный на вашем устройстве.

При использовании ополаскивателя/средства удаления накипи Изготовителя и при выборе (рисунк 56 пункт **b**), печь **может самостоятельно рассчитать**, когда необходим цикл очистки от накипи и посредством уведомления на дисплее дает возможность его запуска.

**56** При появлении предупреждающего предупредительного сообщения, пользователь может нажать кнопку:

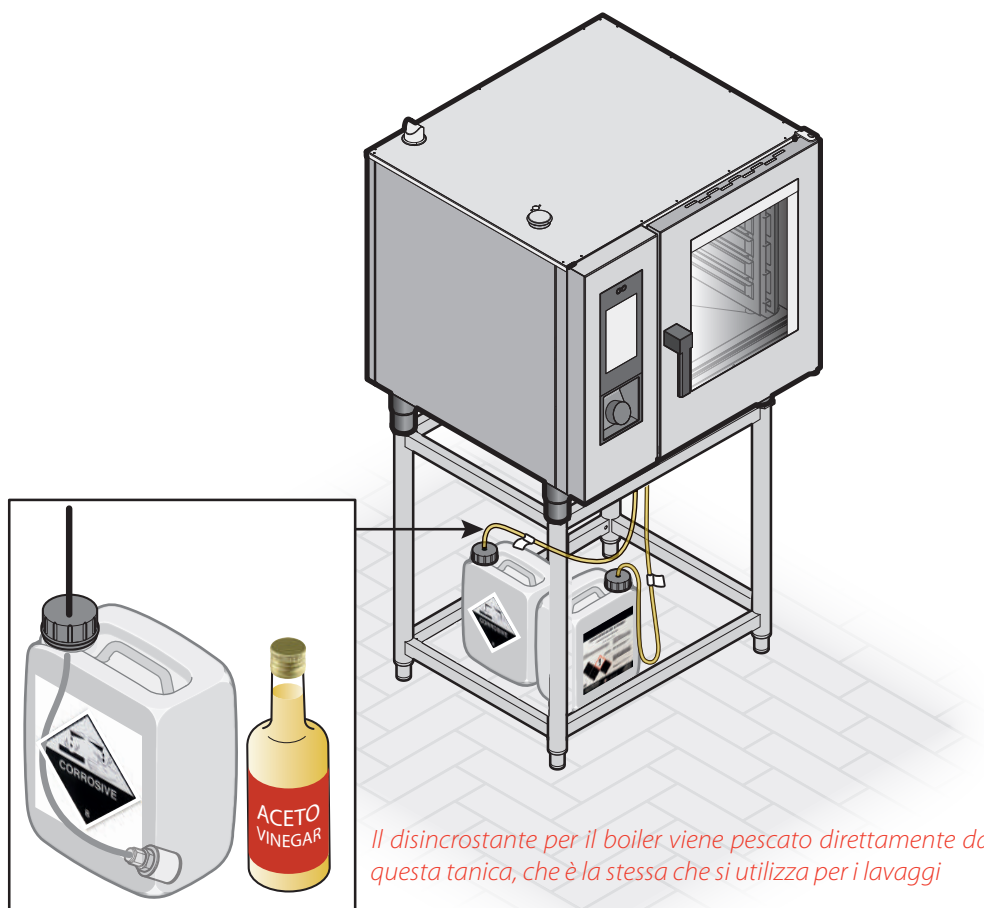
**НЕТ:** операция удаления накипи откладывается.

**ДА:** операция удаления накипи запускается; единственная операция, которую должен сделать пользователь, - это установить используемый тип средства удаления накипи (органический ополаскиватель или белый уксус), все остальные операции управляются полностью автономно печью с их указанием на экранной странице, указывающей выполнение цикла удаления накипи, которое происходит в три этапа: **подготовка, фаза воздействия и ополаскивание**.

Средство для удаления накипи всасывается непосредственно из емкости ополаскивателя (которое, по желанию пользователя, может быть органическим ополаскивателем или белым уксусом).

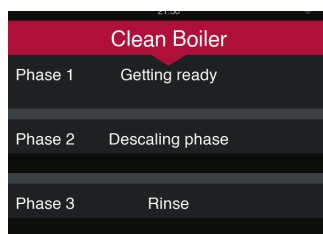
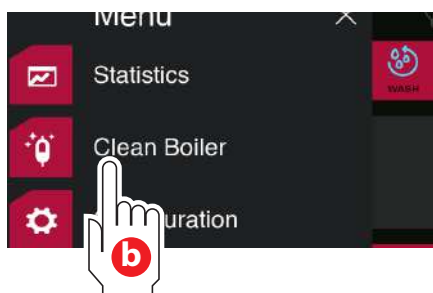
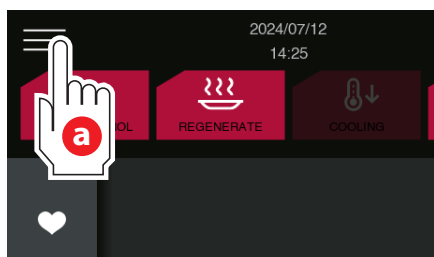
Если вы хотите использовать печь во время фазы удаления накипи, бойлер будет автоматически исключен.

При необходимости удаление накипи может быть выполнено в любое время, как показано на рисунке.



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

*Средство удаления накипи для бойлера всасывается непосредственно из емкости, используемой для мойки*



la schermata indica la progressione della decalcificazione in corso

экранная страница показывает процесс удаления накипи



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

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

Matricola (S/N) .....

Modello apparecchiatura .....

Data fattura .....

Numero fattura .....

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

Vaše ustrójstvo karakterizuje se pouzdanostju i bezopasnostju, no inoĝda mogu nastupiti nevelike probleme, koje, zbog naših Servisnih centara, budu brzo rešene.

Čto by uznatj naħodjaščego sja s Vami dilera obratitesj k Izgotovitelju ili dileru posle opredelenija dannyh peči:

Паспортный номер (П/Н).....

Модель устройства.....

Данные счета-фактуры.....

Номер счета-фактуры.....

В ожидании вмешательства Службы технической поддержки, следует отключить печь от электросети и водоснабжения.

Manufacturer's address:

Giorik S.p.A.

Via Cavalieri Vittorio Veneto, 14

32036 Sedico BL

T +39.0437.807200

F +39.0437.807001

info@giorik.com

http://www.giorik.com



Se vi fosse la necessità di sostituire dei pezzi guasti, conservarli e affidarli all'installatore incaricato per la sostituzione affinché li invii al Costruttore per le verifiche del caso.



Se vi fosse la necessità di inviare il forno o dei pezzi ad un Centro di Assistenza o al Costruttore (dopo aver chiesto previa autorizzazione agli stessi) è necessario utilizzare l'imballo ORIGINALE. Se non fosse stato conservato, utilizzare un imballo proprio avendo cura che:

- il cristallo sia ben protetto da spessi pannelli in polistirolo;
- gli angoli e i fianchi in lamierato siano protetti da possibili urti, a questo scopo usare angolari e spessi pannelli in polistirolo su tutti i lati e gli angoli;
- la porta sia ben chiusa (eventualmente bloccarla con del nastro adesivo interponendo del cartone);
- il forno appoggi su un pallet di legno e sia bloccato ad esso mediante reggette in nylon o nastro adesivo robusto (evitare il diretto contatto tra forno e nastro adesivo interponendo del cartone);
- i piedini siano ben protetti da possibili urti.

Completare l'imballo inserendo il forno e le protezioni all'interno di una robusta scatola di cartone; si consiglia di scrivere all'esterno "FRAGILE" e "NON ROVESCIARE".



Non tentare di riparare il forno da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato e richiedere ricambi ORIGINALI.



В случае необходимости замены неисправных компонентов, обеспечить их сохранность и передать уполномоченному монтажнику для замены в целях их отправки Изготовителю для проверки.



В случае необходимости отправки печи или деталей в Сервисный центр или Изготовителю (предварительно получив их разрешение), необходимо использовать ОРИГИНАЛЬНУЮ упаковку. В случае ее отсутствия, использовать собственную упаковку таким образом, чтобы:

- стекло было хорошо защищено толстыми панелями из пенополистирола;
- для этого следует использовать угловые и толстые панели из пенополистирола со всех сторон и углов;
- дверца была плотно закрыта (при необходимости заблокировать ее клеейкой лентой, вставляя картон);
- печь стояла на деревянном поддоне и была прикреплена к нему с помощью нейлоновой обвязки или прочной клеейкой ленты (избегать прямого контакта печи с клеейкой лентой, вставляя картон);
- ножки хорошо защищены от возможных ударов.

Завершить упаковку, помещая печь и защитные приспособления в прочную картонную коробку; рекомендуется указать снаружи "ХРУПКОЕ" и "НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ".



Не пытаться производить ремонт печи собственными силами, это может нанести серьезный ущерб людям, животным и имуществу и обуславливает утрату Гарантии. Всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр для запроса ремонта и ОРИГИНАЛЬНЫХ запасных частей.

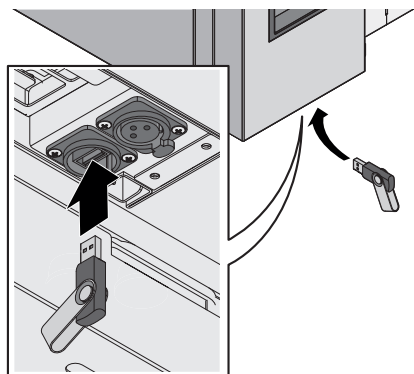
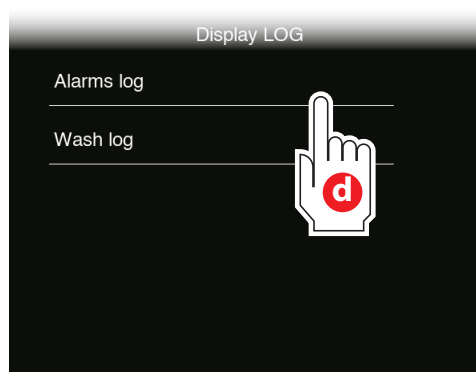
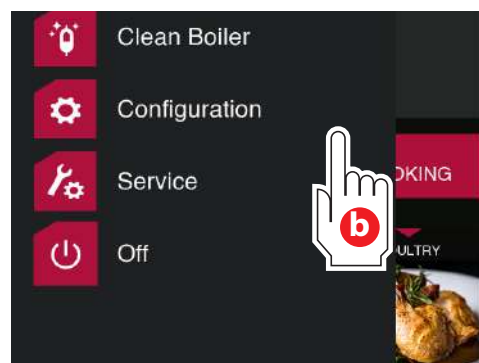
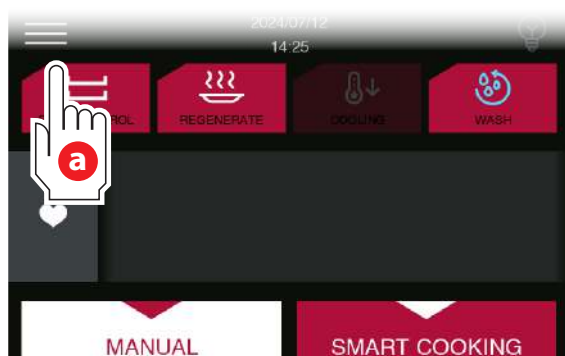
## E1. Visualizzazione allarmi

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

## E1. Визуализация аварийных сигналов

Устройство сохраняет все аварийные сигналы в памяти и позволяет загружать их на собственный USB-накопитель перед их удалением.

58



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

*Экспортирует аварийные сообщения на персональный USB-накопитель (USB-разъем находится под главной панелью печи)*

## E2. Lista allarmi

| ALLARME |                                                               | DESCRIZIONE                                                                                    | AZIONE                                                                |
|---------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| E01     | Errore sonda camera                                           | Guasto sonda rilevazione temperatura camera di cottura                                         | Blocco cottura.                                                       |
| E03     | Allarme inverter                                              | Allarme scheda controllo motore.                                                               | Blocco cottura.                                                       |
| E05     | Sicurezza motore 1                                            | Allarme sicurezza termica motore forno (superiore se presenti 2 motori)                        | Blocco cottura. Ripristino automatico                                 |
| E06     | Sicurezza camera                                              | Allarme sicurezza termica sovratemperatura camera cottura forno                                | Blocco cottura. Ripristino manuale da parte di un tecnico autorizzato |
| E09     | Comunicazione PWM                                             | Errore comunicazione con scheda controllo bruciatore PWM                                       | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E11     | Sicurezza motore 2                                            | Allarme sicurezza termica motore forno inferiore                                               | Blocco cottura. Ripristino automatico                                 |
| E14     | Allarme alta temperatura scheda                               | Allarme di sovratemperatura scheda forno                                                       | Blocco cottura.                                                       |
| E15     | Preallarme alta temperatura                                   | Preallarme di sovratemperatura scheda forno                                                    | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E16     | Mancanza di comunicazione con la base                         | Problemi di comunicazione seriale tra scheda touch e scheda base                               | Blocco cottura.                                                       |
| E17     | Errore sonda spillone                                         | Problemi di rilevazione della sonda spillone                                                   | Blocco cottura. Ripristino automatico                                 |
| E19     | Errore sonda 4                                                | Guasto sonda sistema controllo umidità 4                                                       | Blocco cottura a misto/vapore                                         |
| E20     | Errore sonda 5                                                | Guasto sonda sistema controllo umidità 5                                                       | Blocco cottura a misto/vapore                                         |
| E21     | Manca acqua                                                   | Allarme mancanza acqua per produzione vapore                                                   | Blocco cottura a misto/vapore                                         |
| E22     | Mancanza tensione elettrica                                   | Mancanza di alimentazione elettrica esterna                                                    | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E23     | No scarico                                                    | Problema di scaricamento del boiler                                                            | Blocco cottura. Ripristino automatico                                 |
| E24     | Errore contalitri                                             | Allarme mancanza acqua per lavaggio                                                            | Blocco lavaggio. Ripristino manuale                                   |
| E25     | Lavaggio interrotto per problema caricamento prodotto pulizia | Problema di caricamento prodotto di pulizia del boiler                                         | Blocco lavaggio boiler. Ripristino manuale                            |
| E04     | Allarme Air Flow                                              | Problema pressostato sicurezza aria bruciatore superiore (se 2 bruciatori presenti)            | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E07     | PWM                                                           | Problema sistema di controllo velocità ventilatore del bruciatore                              | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E09     | Comunicazione PWM                                             | Problema di comunicazione digitale con scheda di controllo velocità ventilatore del bruciatore | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E12     | Allarme mancanza Gas                                          | Mancata accensione e/o rilevazione fiamma del bruciatore                                       | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E13     | Allarme mancanza gas 2                                        | Mancata accensione e/o rilevazione fiamma del bruciatore                                       | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |
| E08     | PWM2                                                          | Problema sistema di controllo velocità ventilatore del bruciatore                              | Blocco cottura. Ripristino manuale                                    |

| SOLUZIONI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | NOTE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona e comunicare il codice di errore specifico apparso (esempio 'allarme inverter codice 8')                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |
| chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| Pulire il filtro del cruscotto vano tecnico  fig. 47). Non spegnere alimentazione esterna del forno. Chiamare servizio assistenza tecnica o Rivenditore se ripetitivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |
| Pulire il filtro del cruscotto vano tecnico  fig. 47). Non spegnere alimentazione esterna del forno. Chiamare servizio assistenza tecnica o Rivenditore se ripetitivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |
| Spegnere e riaccendere la macchina. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |
| Verificare di aver inserito la sonda spillone nel connettore.<br>Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| Guasto sonda rilevazione umidità: si può continuare ad usare il forno normalmente ma solo in modalità convezione. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
| Guasto sonda rilevazione umidità: si può continuare ad usare il forno normalmente ma solo in modalità convezione. Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
| Verificare che il rubinetto dell'acqua sia aperto. Premere "X" per reset allarme.<br>Si può continuare ad usare il forno normalmente ma solo in modalità convezione se presente.<br>Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |
| Premere "X" per reset allarme. Verificare se c'è stata interruzione nella linea di alimentazione elettrica. Se ripetitivo: Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |
| Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| Verificare che il rubinetto dell'acqua sia aperto. Premere "X" per reset allarme.<br>Chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |
| Verificare che il tubo di carico prodotto brillantante/disincrostante sia ben inserito nella tanica e che la tanica sia sufficientemente piena. Se ripetitivo: chiamare servizio assistenza tecnica rivenditore di zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |
| Verificare che il camino di uscita dei gas combusti sia libero. Premere la "X" per effettuare il reset.<br>Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |
| Premere la "X" per effettuare il reset;<br>togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
| Premere la "X" per effettuare il Reset;<br>togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
| Accertarsi che arrivi gas al forno (verificare che il rubinetto e le elettrovalvole di intercettazione del gas, a monte del forno, siano aperti e attivi).<br>Accertarsi che accidentalmente non siano stati scambiati FASE e NEUTRO nell'alimentazione elettrica (far controllare ad un tecnico che tra la scocca del forno (terra) e la fase ci sia una tensione di 230V).<br>Premere il tasto reset per almeno un secondo per effettuare il reset (potrebbe essere necessario ripetere l'operazione più volte) Se il problema persiste contattare l'assistenza. |      |
| Accertarsi che arrivi gas al forno (verificare che il rubinetto e le elettrovalvole di intercettazione del gas, a monte del forno, siano aperti e attivi).<br>Accertarsi che accidentalmente non siano stati scambiati FASE e NEUTRO nell'alimentazione elettrica (far controllare ad un tecnico che tra la scocca del forno (terra) e la fase ci sia una tensione di 230V).<br>Premere il tasto reset per almeno un secondo per effettuare il reset (potrebbe essere necessario ripetere l'operazione più volte) Se il problema persiste contattare l'assistenza. |      |
| Premere la "X" per effettuare il reset;<br>togliere e ridare alimentazione esterna al forno. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |

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

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

### Е3. Перечень аварийных сигналов

| АВАРИЙНАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ |                                                                | ОПИСАНИЕ                                                                                  | ПРЕДПРИНИМАЕМЫЕ МЕРЫ                                                                             |
|------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01                    | Ошибка зонда камеры                                            | Неисправность зонда определения температуры рабочей камеры                                | Блокировка процесса приготовления.                                                               |
| E03                    | Аварийный сигнал инвертора                                     | Аварийный сигнал платы контроля двигателя.                                                | Блокировка процесса приготовления.                                                               |
| E05                    | Безопасность двигателя 1                                       | Аварийный сигнал безопасности термореле двигателя печи (верхний при наличии 2 двигателей) | Блокировка процесса приготовления. Автоматическое восстановление                                 |
| E06                    | Безопасность камеры                                            | Аварийный сигнал безопасности термореле избыточной температуры рабочей камеры печи        | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление авторизованным техническим специалистом |
| E09                    | Связь PWM                                                      | Ошибка связи с платой контроля горелки PWM                                                | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E11                    | Безопасность двигателя 2                                       | Аварийный сигнал безопасности термореле нижнего двигателя печи                            | Блокировка процесса приготовления. Автоматическое восстановление                                 |
| E14                    | Аварийный сигнал высокой температуры платы                     | Аварийный сигнал высокой избыточной температуры платы печи                                | Блокировка процесса приготовления.                                                               |
| E15                    | Предварительный аварийный сигнал высокой температуры           | Предварительный аварийный сигнал высокой избыточной температуры платы печи                | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E16                    | Отсутствие связи с основанием                                  | Проблемы последовательной связи между сенсорной и базовой платой                          | Блокировка процесса приготовления.                                                               |
| E17                    | Ошибка игольчатого зонда                                       | Проблемы считывания параметров игольчатого зонда                                          | Блокировка процесса приготовления. Автоматическое восстановление                                 |
| E19                    | Ошибка зонда 4                                                 | Неисправность зонда системы контроля влажности 4                                          | Блокировка комбинированного/парового режима приготовления                                        |
| E20                    | Ошибка зонда 5                                                 | Неисправность зонда системы контроля влажности 5                                          | Блокировка комбинированного/парового режима приготовления                                        |
| E21                    | Отсутствие воды                                                | Аварийный сигнал отсутствия воды для производства пара                                    | Блокировка комбинированного/парового режима приготовления                                        |
| E22                    | Отсутствие электрического напряжения                           | Отсутствие внешнего электропитания                                                        | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E23                    | Нет слива                                                      | Проблема слива бойлера                                                                    | Блокировка процесса приготовления. Автоматическое восстановление                                 |
| E24                    | Ошибка счетчика литров                                         | Аварийный сигнал отсутствия воды для мойки                                                | Блокировка мойки. Ручное восстановление                                                          |
| E25                    | Прерывание мойки в связи с проблемой загрузки средства очистки | Проблема загрузки средства очистки бойлера                                                | Блокировка мойки бойлера. Ручное восстановление                                                  |
| E04                    | Аварийный сигнал Air Flow                                      | Проблема реле давления воздушная защита верхней горелки (при наличии 2 горелок)           | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E07                    | PWM                                                            | Проблема системы контроля скорости вентилятора горелки                                    | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E09                    | Связь PWM                                                      | Проблема цифровой связи с платой управления скоростью вентилятора горелки                 | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E12                    | Аварийный сигнал отсутствия газа                               | Отсутствие включения и/или определения пламени горелки                                    | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E13                    | Аварийный сигнал отсутствия газа 2                             | Отсутствие включения и/или определения пламени горелки                                    | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |
| E08                    | PWM2                                                           | Проблема системы контроля скорости вентилятора горелки                                    | Блокировка процесса приготовления. Ручное восстановление                                         |

| РЕШЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПРИМЕЧАНИЯ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| вызвать службу технической поддержки местного дилера и сообщить ему отображенный код ошибки (например, 'аварийный сигнал инвертора код 8')                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |
| вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| Очистить фильтр главной панели технического отсека  рис. 47). Не выключать внешнее питание печи.<br>Если повторяется, вызвать службу технической поддержки или местного дилера.                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
| Очистить фильтр главной панели технического отсека  рис. 47). Не выключать внешнее питание печи.<br>Если повторяется, вызвать службу технической поддержки или местного дилера.                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
| Выключить и вновь включить устройство. Если повторяется: вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |
| Проверить установку игольчатого зонда в разъем.<br>Если повторяется: вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |
| Неисправность зонда определения влажности: можно продолжать использовать печь в обычном порядке, но только в конвекционном режиме. Вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |
| Неисправность зонда определения влажности: можно продолжать использовать печь в обычном порядке, но только в конвекционном режиме. Вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |
| Проверить, что кран воды открыт. Нажать "X" для сброса аварийного сигнала.<br>Можно продолжать использовать печь в обычном порядке, но только в конвекционном режиме, при наличии.<br>Вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |
| Нажать "X" для сброса аварийного сигнала. Проверить, если было прерывание линии электропитания. Если повторяется:<br>Вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |
| Вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| Проверить, что кран воды открыт. Нажать "X" для сброса аварийного сигнала.<br>Вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |
| Проверить, хорошо ли вставлена загрузочная трубка ополаскивателя/средства удаления накипи в емкость и достаточно ли заполнена емкость. Если повторяется: вызвать службу технической поддержки местного дилера                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |
| Проверить, что труба выхода горючих газов не засорена. Нажать на "X" для сброса.<br>Если проблема не устраняется, следует связаться со службой техобслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
| Нажать на "X" для сброса;<br>отключить и вновь подать внешнее питание печи. Если проблема не устраняется, следует связаться со службой техобслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
| Нажать на "X" для сброса;<br>отключить и вновь подать внешнее питание печи. Если проблема не устраняется, следует связаться со службой техобслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
| Убедиться, что газ поступает в печь (убедитесь, что кран и электромагнитные клапаны отключения газа перед печью открыты и активны).<br>Убедиться, что случайно не были переставлены ФАЗА и НЕЙТРАЛЬ электропитания (проверить, что между каркасом печи (земля) и фазой присутствует напряжение 230V).<br>Нажать на кнопку сброса не менее одной секунды, чтобы выполнить сброс (возможно, вам придется повторить это несколько раз), если проблема не устраняется, следует связаться со службой техобслуживания. |            |
| Убедиться, что газ поступает в печь (убедитесь, что кран и электромагнитные клапаны отключения газа перед печью открыты и активны).<br>Убедиться, что случайно не были переставлены ФАЗА и НЕЙТРАЛЬ электропитания (проверить, что между каркасом печи (земля) и фазой присутствует напряжение 230V).<br>Нажать на кнопку сброса не менее одной секунды, чтобы выполнить сброс (возможно, вам придется повторить это несколько раз), если проблема не устраняется, следует связаться со службой техобслуживания. |            |
| Нажать на "X" для сброса;<br>отключить и вновь подать внешнее питание печи. Если проблема не устраняется, следует связаться со службой техобслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |

| АВА-<br>РИЙНАЯ<br>СИГНАЛИ-<br>ЗАЦИЯ |                                                                       | ОПИСАНИЕ                                                  | ПРЕДПРИНИМАЕМЫЕ МЕРЫ                                        |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| E18                                 | Аварийный сигнал Air Flow 2                                           | Проблема реле давления<br>воздушная защита нижней горелки | Блокировка процесса приготовления.<br>Ручное восстановление |
| E30                                 | Ошибка выявления пламени и<br>верхнего PWM (при наличии 2<br>горелок) | Аварийный сигнал истечения времени<br>пламени PWM 1       | Блокировка процесса приготовления                           |
| E31                                 | Ошибка выявления пламени и<br>нижнего PWM (при наличии 2<br>горелок)  | Аварийный сигнал истечения времени<br>пламени PWM 2       | Блокировка процесса приготовления                           |

| РЕШЕНИЯ                                                                                                                                                          | ПРИМЕЧАНИЯ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Проверить, что труба выхода горючих газов не засорена. Нажать на ручку для сброса.<br>Если проблема не устраняется, следует связаться со службой техобслуживания |            |
| Нажать кнопку сброс в течение 1 секунды для попытки восстановления. Если он сохраняется, следует обратиться в местную сервисную службу                           |            |
| Нажать кнопку сброс в течение 1 секунды для попытки восстановления. Если он сохраняется, следует обратиться в местную сервисную службу                           |            |

