

**RU:** Руководство пользователя CONCEPT



**Перед первым включением внимательно прочитайте инструкции, приведенные в этом руководстве.**

12308670



<b>1.</b>	<b>Основные инструкции по безопасности</b>	<b>3</b>
1.1	Общие сведения	3
<b>2.</b>	<b>Информация для пользователя</b>	<b>6</b>
2.1	Элементы управления	6
2.2	Включение и выключение	7
2.3	Режимы приготовления	7
2.4	Температура	8
2.5	Прогрев	8
2.6	Охлаждение	9
2.7	Таймер	9
2.8	Режим «Дельта»/щуп	9
2.9	Влажность	10
2.10	Скорость вентилятора	10
2.11	Увлажнитель	11
2.12	Кнопки «Рецепты/ОК»	12
	2.12.1 «Рецепты/ОК»	12
	2.12.2 Выбор рецепта	12
	2.12.3 Редактирование рецептов	13
2.13	Настройки системы	16
	2.13.1 Язык	16
	2.13.2 Дата и время	16
	2.13.3 Температурная шкала	16
	2.13.4 Отложенный старт	17
	2.13.5 Дельта	17
	2.13.6 НАССР	17
	2.13.7 Звуковой сигнал	18
	2.13.8 Импорт и экспорт настроек	18
	2.13.9 Яркость	18
	2.13.10 Отключение экрана	18
	2.13.11 Wi-Fi	19
	2.13.12 Техническое меню	19
	2.13.13 Дозировка жидкого моющего средства (только в печах модели W с комплектом для жидкого мыла)	19
	2.13.14 Дозировка ополаскивателя (только в печах модели W с комплектом для жидкого мыла)	19
2.14	Мойка	20
	2.14.1 Простой душ	20
	2.14.2 Автоматическая мойка с твердым моющим средством	20
	2.14.3 Автоматическая мойка с жидким моющим средством	22
<b>3.</b>	<b>Чистка и обслуживание</b>	<b>23</b>
3.1	Чистка	23
3.2	Техническое обслуживание	23
<b>4.</b>	<b>Виды неполадок</b>	<b>24</b>
<b>5.</b>	<b>Рекомендации по защите окружающей среды</b>	<b>26</b>

## 1. Основные инструкции по безопасности

### 1. Основные инструкции по безопасности

#### 1.1 Общие сведения

Это руководство было создано для того, чтобы облегчить полное понимание эксплуатации, установки и технического обслуживания прибора. В нем содержится информация и предупреждения, необходимые для правильной установки и эксплуатации, а также сведения об особенностях и возможностях прибора, чтобы вы могли воспользоваться всеми возможностями.



**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ.**

Для будущих справок храните это руководство в надежном месте.

В случае продажи или передачи прибора передайте руководство в месте с ним.



**ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И К ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ.**

Это устройство не предназначено для использования лицами, в том числе детьми, с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или которые не имеют достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда лицо, ответственное за их безопасность, следит за их действиями или дает инструкции по использованию устройства.

Устанавливать, вводить в эксплуатацию, ремонтировать и вносить изменения должен **ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ** в соответствии с действующими в стране эксплуатации правилами, и производитель не несет ответственности за ненадлежащую установку.

Ненадлежащая установка, настройка, ремонт и обслуживание прибора, а также неправильное обращение с прибором ведут к ущербу собственности и травмам людей.

Категорически запрещается изменять, обходить или удалять устройства безопасности. Несоблюдение этого требования ведет к серьезной опасности для здоровья людей.

Используйте это оборудование только по назначению, указанному производителем. Ненадлежащее использование приводит к риску для здоровья пользователей и ущербу оборудованию.

Используйте этот прибор только для приготовления пищи на промышленных и коммерческих кухнях силами квалифицированного персонала. Любое другое использование противоречит назначенному использованию и поэтому опасно.

- В случае неполадки обратитесь **в сервисную службу**.
- **НЕ ЧИНИТЕ** прибор самостоятельно, силами неквалифицированного или неуполномоченного персонала.
- Используйте только оригинальные запасные части, в ином случае гарантия будет аннулирована.
- Чтобы сохранить гигиеническую чистоту и избежать загрязнения продуктов, рекомендуется в конце каждого использования чистить предметы, контактирующие с пищей и область вокруг.
- Чтобы удалить характерный запах новой техники, перед первым включением советуем очистить внутренние поверхности прибора тканью, смоченной в мыльной воде, а затем запустить пустым на 1,5 часа в режиме «Пар».
- Для чистки используйте только моющие средства, совместимые с пищевыми продуктами.

## 1. Общие инструкции по безопасности >

- **Не чистите** прибор растворителями, абразивными, едкими, кислотными или хлорными моющими средствами, так как это повреждает прибор.
- **Не направляйте** струю воды под давлением на внутренние компоненты прибора.
- Этот прибор предназначен для эксплуатации при температуре от 5 до 40 °С.
- **Не ставьте** рядом с прибором или внутрь прибора горючие вещества.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия прибора.

Для идеального функционирования и безопасности прибора рекомендуется проводить диагностику и техническое обслуживание в уполномоченном сервисном центре не реже раза в год.

В случае долгого простоя рекомендуется отключить прибор от электрической и водопроводной сетей.



### Опасность ожога и травмы

В ходе приготовления и до тех пор, пока все части прибора не остынут, соблюдайте следующие меры предосторожности.

- Касайтесь только ручек управления и ручки дверцы. Внешние металлические части и стекло дверцы сильно нагреваются (выше 60 °С).
- Открывайте дверцу медленно и осторожно, чтобы не обжечься паром из камеры печи.
- При работе с предметами в камере печи используйте теплозащитную одежду.



Перед тем, как достать противень, выньте щуп из продукта и поставьте его в держатель так, чтобы кабель не мешал доставать противни. Если верхний противень находится на высоте от 160 см, доставайте противни крайне осторожно. Вы можете обжечься горячим содержимым GN-противней. Из-за этого риска ожога установщик должен обозначить наклейкой производителя, какой поднос находится на высоте 160 см.



Опасность ожога



### Опасность удара электрическим током

Не открывайте отсеки, отмеченные этим знаком. Доступ к ним имеет только квалифицированный персонал, уполномоченный компанией Fagor. Несоблюдение этого правила приводит к аннулированию гарантии и подвергает пользователя риску потенциально летальных травм.

## 1. Основные инструкции по безопасности



### Агрессивная среда

Перед использованием моющих средств внимательно прочитайте информацию по безопасности и используйте соответствующие СИЗ. При контакте с любой частью тела эти вещества действуют как абразивные и приводят к раздражению кожи и глаз. Используйте только вещества, рекомендованные производителем. Не открывайте дверцу во время мойки. Травмоопасно для глаз и кожи.



### Максимальная нагрузка в зависимости от модели печи и противней

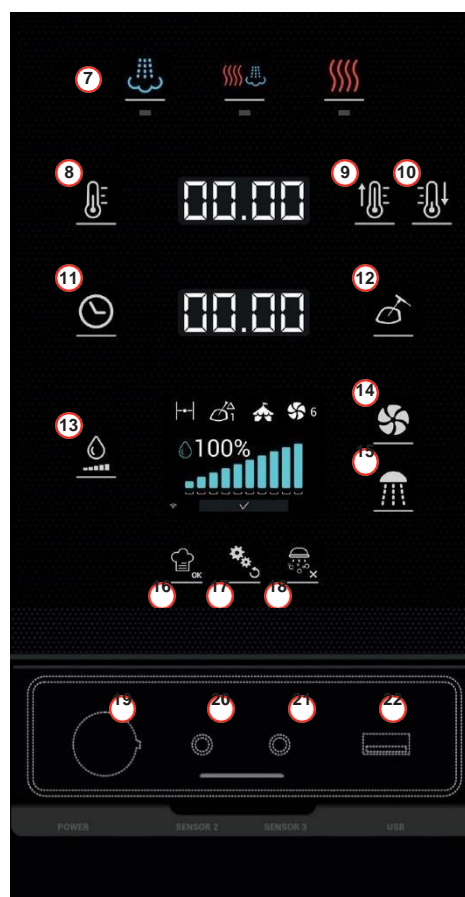
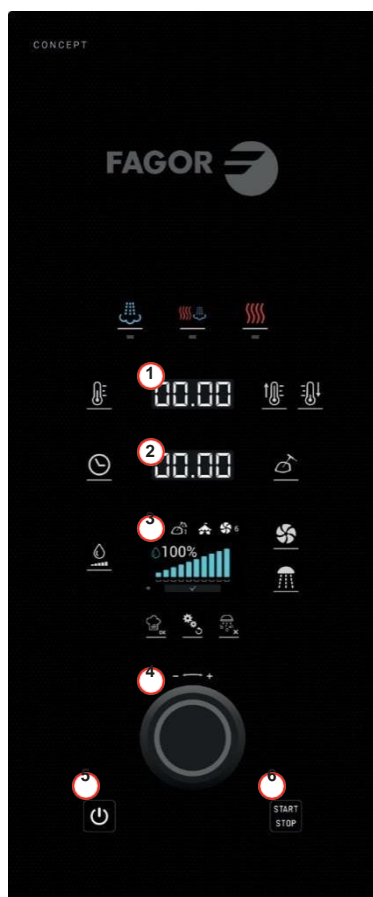
6 x 2/3 GN	20 кг	(макс. 10 кг на противень)
6 x 1/1 GN	30 кг	(макс. 15 кг на противень)
6 x 2/1 GN	60 кг	(макс. 30 кг на противень)
10 x 1/1 GN	45 кг	(макс. 15 кг на противень)
10 x 2/1 GN	90 кг	(макс. 30 кг на противень)
20 x 1/1 GN	90 кг	(макс. 15 кг на противень)
20 x 2/1 GN	180 кг	(макс. 30 кг на противень)



Превышение максимальной нагрузки может привести к повреждению прибора. Соблюдайте максимальную грузоподъемность, указанную производителем.

## 2. Информация для пользователя

### 2.1 Элементы управления



1. Экран температуры
2. Экран времени/щупа
3. Экран управления
4. Ручка управления
5. Кнопка включения
6. Старт/Стоп
7. Режимы управления (конвекция, пар, комби)
8. Температура
9. Прогрев
10. Охлаждение
11. Таймер
12. Дельта/ щуп

13. Влажность
14. Скорость вентилятора
15. Увлажнение
16. Рецепты/ОК
17. Настройки/Назад
18. Мойка/Удалить
19. Выключатель питания
20. Разъем 1-й внеш. щупа
21. Разъем 2-го внешнего щупа
22. Разъем USB

## 2. Информация для пользователя

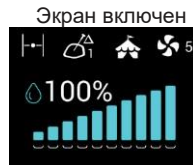
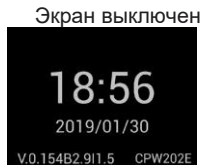
### 2.2 Включение и выключение



Для включения и выключения питания печи используется сетевой **выключатель питания**, расположенный под передней панелью.

Чтобы включить или выключить панель управления печи нажмите на **кнопку включения**.

При каждом включении экрана управления отображаются значения последней операции; при первом включении отображаются значения по умолчанию.



### 2.3 Режимы приготовления

Переключатель режимов работы печи. По нажатию на функцию на переключателе определяется режим приготовления и значок этой функции подсвечивается, чтобы выделить его рядом с другими режимами.

При включении печи включаются заводские настройки.



#### Пар

**Concept:** Для влажного нагрева вода подается к нагревательным элементам или газовой горелке в камере печи.

**Concept Plus:** Для влажного нагрева вода кипятится в бойлере.

Температура: 30°C — 130°C  
Влажность: 100%



#### Режим комби

Сухой нагрев нагревательными элементами или газовой горелкой в камере печи. Влажный нагрев создается паром. Комбинация функций конвекции и пара автоматически регулирует нагрев.

Температура: 20°C — 300°C  
Влажность 0% — 100%



#### Конвекция

Нагрев нагревательными элементами или газовой горелкой в камере печи. Влажность создается влагой из пищи, и печь регулируется автоматически по достижению максимальной влажности.

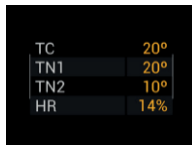
Температура: 20°C — 300°C  
Влажность 0% — 100%

Информация для пользователя >

## 2.4 Температура



Регулировка температуры. На экране температуры отображается выбранная температура. По нажатию на регулятор температуры экран температуры мигает и вы можете выбрать нужное значение поворотной ручкой. Чтобы подтвердить выбранную температуру, нажмите на ручку или подождите 3 секунды.



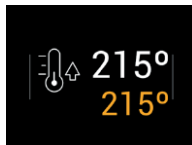
Чтобы узнать фактическую температуру в камере, удерживайте регулятор в течение 3 секунд, пока на экране не появится значение.

В режиме «Дельта» изменить температуру нельзя.

## 2.5 Прогрев



Регулятор прогрева. Прогрев можно включить, если печь включена и фактическая температура печи ниже требуемой. В этом режиме автоматически рассчитываются температура и влажность.



В режиме прогрева отображаются фактическая температура в камере и выбранная конечная температура.

По окончании прогрева срабатывают звуковой и визуальный сигнал, что продукты можно закладывать в печь. Щуп необходимо втыкать в центр продукта, в самую его толстую часть. Щуп вставляется в продукт до конца.





## 2.6 Охлаждение



**Регулятор охлаждения.** Для режима охлаждения температура печи должна быть не ниже 45°C. На экране появляется анимированное изображение, которое показывает, что нужно открыть дверцу.



Чтобы прервать охлаждение, откройте дверцу или снова нажмите на кнопку **Охлаждение**.



Во время этого цикла как защита вентилятора, так и направляющие противня должны быть надежно закреплены на месте.

**Не добавляйте холодную воду в камеру, чтобы охладить печь. Не охлаждайте камеру ручным душем.**

## 2.7 Таймер



**Регулятор таймера.** На экране таймера отображается выбранное время. По нажатию на регулятор таймера экран таймера мигает, и вы можете выбрать нужное значение поворотной ручкой. Чтобы подтвердить выбранное время, нажмите на ручку или подождите 3 секунды.

Для перевода в непрерывный режим поверните ручку влево. Для максимальной температуры поверните ручку вправо (отображает 48ч).

## 2.8 Режим «Дельта»/щуп



**Регулятор «Дельта»/щуп** По нажатию на регулятор щупа экран переключается с отображения времени на температуру щупа.

Чтобы перейти из режима щупа в режим «Дельта» и наоборот, нажмите и удерживайте регулятор в течение 3 секунд. Выбранный режим отображается на экране управления.



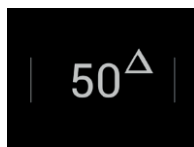
Печь поставляется с щупом для продукта в камере. Но можно также использовать внешний дополнительный щуп.

Если к печи подключить дополнительный внешний щуп, то на экране управления появляются четыре режима, когда регулятор был нажат 3 секунды, а выбор подтвержден ручкой управления.

- Приготовление в режиме щупа выполняется при выбранной температуре и влажности и завершается, когда температура щупа в центре продукта достигает заданного значения.
- Приготовление в режиме «Дельта» выполняется по разнице температур внутреннего щупа и настраиваемой температуре камеры. Пища готовится при сохранении постоянной разницы между температурой камеры и вставленного в продукт щупа.

## Информация для пользователя >

По умолчанию значение дельты равно 50. Оно настраивается в меню настроек в диапазоне от 20 до 80. Чем ниже значение, тем меньше разница температур камеры и щупа и тем деликатнее приготовление.



## 2.9 Влажность



**Регулятор влажности.** Выбранная влажность отображается на экране при включении. Чтобы задать влажность, поверните ручку регулятора.

Для подтверждения еще раз нажмите на кнопку влажности или на ручку регулятора. Кнопки включаются только в режиме конвекции или комби, так как в режиме пара влажность всегда равна 100%.



Выбранная влажность и диапазон. Выбор осуществляется с шагом 10%.

- **Concept:** Пар создается при подаче воды к нагревательным элементам, так как в этой модели нет бойлера.
- **Concept Plus:** Пар создается с помощью бойлера и нагревательных элементов.

Следует отметить, что в режиме конвекции пар в печи не создается, программа только управляет влажностью, создаваемой паром от продуктов.

## 2.10 Скорость вентилятора



**Регулятор скорости вентилятора.** На экране управления отображается выбранная скорость вентилятора. Чтобы изменить скорость вентилятора, нажмите на регулятор и поверните ручку. Чем выше скорость вентилятора, тем быстрее движется поток воздуха.

Для кондитерских изделий и маленьких деликатных блюд рекомендуется выбирать низкую скорость вентилятора.

Информация для пользователя >

Доступны 6 возможных конфигураций:

- Скорость 1: 500 об./мин. с остановками
- Скорость 2: 500 об./мин.
- Скорость 3: 700 об./мин.
- Скорость 4: 1100 об./мин.
- Скорость 5: 1200 об./мин.
- Скорость 6: 1440 об./мин.



Выбранная скорость вентилятора

## 2.11 Увлажнение



Регулятор увлажнения. Если во время приготовления нажать на эту кнопку, в камеру брызжет вода. Поверхность блюда увлажняется, и еда покрывается золотистой хрустящей корочкой.

При создании рецепта вы можете для каждой фазы указать степень увлажнения. Нажмите на регулятор и поверните ручку, чтобы выбрать степень увлажнения. Для подтверждения еще раз нажмите на кнопку увлажнения или на ручку регулятора.



Предусмотрено 6 степеней увлажнения:

- 0-я степень: Увлажнение отключено.
- 1-я степень: 3 цикла с увлажнением по 2 минуты и 2 минутами без увлажнения.
- 2-я степень: 3 цикла с увлажнением по 3 минуты и 2 минутами без увлажнения.
- 3-я степень: 3 цикла с увлажнением по 4 минуты и 3 минутами без увлажнения.
- 4-я степень: 3 цикла с увлажнением по 5 минут и 3 минутами без увлажнения.
- 5-я степень: 3 цикла с увлажнением по 6 минут и 4 минутами без увлажнения.

Если температура в камере превышает 270 °С, то увлажнение не включится.

Информация для пользователя >

## 2. 12 Кнопки «Рецепты/ОК»

В нижней части центрального экрана расположены кнопки «Рецепты/ОК», «Настройки/Назад» и «Мойка»:



1. кнопка «Рецепты/ОК»: Вход в меню рецептов или кнопка подтверждения действия.
2. Кнопка «Настройки/Назад»: Вход в меню настроек или кнопка выхода из открытого экрана.
3. Кнопка «Мойка/Удалить»: Вход в меню мойки или кнопка удаления действия.

### 2.12.1 Рецепты/ОК



Выбор рецептов и дополнительные функции / кнопка «ОК».

Нажмите один раз, чтобы открыть меню рецептов.  
Нажмите и 3 секунды удерживайте, чтобы открыть редактирование рецептов.

### 2.12.2 Выбор рецепта

После того, как вы нажали кнопку «Рецепты/ОК», на экран выводятся разные группы продуктов и дополнительные программы приготовления:

Группы продуктов:



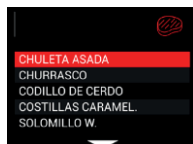
- Птица
- Рыба
- Овощи и гарниры
- Мясо
- Яйца
- Выпечка

Дополнительные функции:



- Ночное приготовление
- Приготовление в вакууме
- Мясные деликатесы
- Сушка
- Пастеризация
- Ферментация
- Копчение
- Восстановление

Ручкой управления выберите группу продуктов и подтвердите нажатием на кнопку управления, чтобы увидеть рецепты, собранные в эту группу.



Чтобы вернуться на экран выбора группы, нажмите на кнопку **Настройки/Назад**.

## Информация для пользователя >

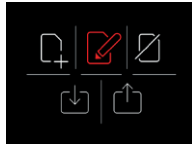
На этом экране рецептов ручкой управления выберите нужный рецепт и нажмите на ручку управления, чтобы подтвердить выбор.



В рецепте можно просматривать разные этапы приготовления или изменять параметры. Чтобы включить рецепт, нажмите «Старт/Стоп».

### 2.12.3 Редактирование рецептов

Чтобы отредактировать рецепт, нажмите кнопку «Рецепты/ОК», затем на экране рецепта выберите редактирование. Для этого поворачивайте ручку управления и переходите от «Группы продуктов» и «Дополнительных функций» к «Редактированию рецепта». На экране появятся кнопки **Создание**, **Редактирование**, **Удаление**, **Импорт** и **Экспорт** рецепта.



Ручкой управления выберите нужную функцию и подтвердите нажатием на ручку управления или кнопку «Рецепты/ОК». Чтобы вернуться на экран выбора группы, нажмите на кнопку **Настройки/Назад**.

### Создание рецептов



Ручкой управления или кнопкой «Рецепты/ОК» выберите значок «Создание рецепта». Напишите название рецепта и подтвердите ручкой управления. Затем зажмите кнопку «Рецепты/ОК» или ручку управления на 3 секунды и переходите к выбору группы продуктов.

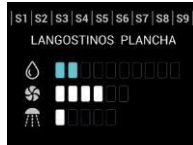
Выберите «Группу продуктов» или «Дополнительные функции». Используйте ручку управления, чтобы выбрать группу, в которую будет сохранен рецепт, и нажмите на ручку управления, чтобы подтвердить выбор.



**Создание этапов рецепта.** Выберите параметры первого этапа рецепта: режим приготовления, температуру, таймер или щуп, влажность, скорость вентилятора и увлажнение.

Информация для пользователя >

Подтверждайте параметры внутри каждого этапа и каждый этап (всего до 9 этапов) кнопкой «Рецепты/ОК», пока рецепт не будет завершен. Затем нажмите и удерживайте кнопку «Рецепты/ОК» или ручку управления в течение 3 секунд.



В рецепт может входить этап «Паузы», в ходе которого таймер встанет на ноль (ПАУЗА) и появится запрос открыть дверцу.



Чтобы удалить этап, нажмите кнопку «Мойка/Удалить».



Когда рецепт готов, зажмите кнопку «Рецепты/ОК» на 3 секунды, чтобы подтвердить рецепт. На экране появится знак сохраненного рецепта.



### Редактирование рецепта



Ручкой управления выберите нужный рецепт в группе рецептов. Отредактируйте параметры этапов выбранного рецепта таким же образом, как создавали новый рецепт.

Закончив редактирование, зажмите кнопку «Рецепты/ОК» на 3 секунды, и на экране появится предложение сохранить рецепт или создать новый.



**Сохранить:** измененные параметры сохраняются в редактируемом рецепте.

**Сохранить как:** измененные параметры сохраняются в новом рецепте (редактируемый рецепт не меняется) под новым названием. Система запросит указать группу, в которую следует сохранить рецепт.

## Удаление рецептов



Выберите, какой рецепт в группе рецептов следует удалить.

После того, как рецепт выбран, на экране появится запрос подтверждения. Чтобы изменить выбор, нажмите «Назад» и «ОК», чтобы его подтвердить.



## Импорт и экспорт рецептов

Когда к разъему USB подключен внешний диск, вы можете экспортировать рецепты из памяти печи или добавлять новые рецепты к рецептам соответствующих групп. Вы можете импортировать рецепты с одинаковыми названиями.

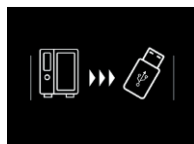


### Экспорт:

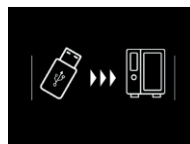
1. Подключите USB-флеш-накопитель.
2. Нажмите кнопку «Рецепты/ОК» и ручкой управления перейдите к меню **экспорта** рецептов.
3. Подтвердите ручкой управления или кнопкой «Рецепты/ОК».
4. Откроется экран **экспорта**.
5. Затем откроется экран сохранения.

### Импорт:

6. Подключите USB-флеш-накопитель.
7. Нажмите кнопку «Рецепты/ОК» и ручкой управления перейдите к меню **импорта** рецептов.
8. Подтвердите ручкой управления или кнопкой «Рецепты/ОК».
9. Откроется экран **импорта**.
10. Выберите пункт «применить все» и затем нажмите «ОК».
11. Затем откроется экран сохранения.
12. Подтвердите ручкой управления или кнопкой «Рецепты/ОК».



Экран  
экспорта

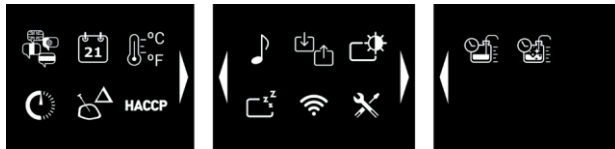


Экран  
импорта

Информация для пользователя >

## 2.13 Настройки системы

По нажатию на значок «**Настройки системы**» открываются доступные опции:



Поворачивайте ручку, чтобы на одном из трех экранов выбрать настройку для изменения.

### 2.13.1 Язык



В системе доступны 5 языков (**ОТСУТСТВУЕТ РУССКИЙ ЯЗЫК**):

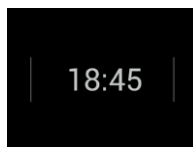


- Испанский
- Английский
- Французский
- Немецкий
- Итальянский

### 2.13.2 Дата и время

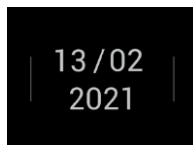


Здесь можно ввести дату и время.



**Время:**

1. Выберите формат времени: 24 ч или 12 ч.
2. Выберите время.



**Дата:**

3. Выберите формат даты.
4. Выберите дату.

### 2.13.3 Температурная шкала



Здесь можно выбрать единицы измерения температуры, градусы Цельсия или Фаренгейта.

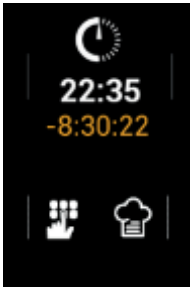
Ручкой управления выберите значок температурной шкалы.





#### 2.13.4 Отложенный старт

Эта функция позволяет начинать приготовление блюда в выбранное время как в ручном режиме, так и по готовому рецепту.



- Выберите значок отложенного старта. Задайте нужное время старта.
- Выберите режим приготовления: по рецепту (значок колпака) или ручной (значок руки).
- Если выбран **режим рецепта**, выберите нужный рецепт.
- Если выбран **ручной режим**, вы можете выбрать параметры работы (температуру, влажность, длительность, скорость вентилятора).

Как только нужные параметры выбраны и подтверждены кнопкой **ОК**, начинается обратный отсчет.

Во время работы отложенного старта печью пользоваться нельзя.



#### 2.13.5 Дельта

Здесь ручкой управления можно выбрать нужную величину «дельты». Нажмите на ручку, чтобы подтвердить выбор.



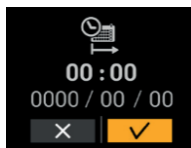
#### 2.13.6 НАССР

В соответствии с действующими требованиями НАССР (Анализ опасности и критические контрольные точки) во время работы печи все рабочие данные записываются в память печи.

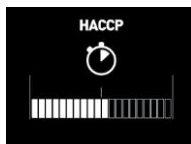
В памяти сохраняются рабочий режим, влажность, данные ТС и ТН.

Эти данные можно вывести на экран или выгрузить на внешнее устройство через USB. В последнем случае нужно указать, за какой период следует выгрузить данные.

По умолчанию выгружаются данные за 30 дней.



- **Дата и время начала выгрузки.** По умолчанию: текущая дата и время минус 30 дней. Более раннюю дату выбрать невозможно.
- **Дата и время конца выгрузки.** По умолчанию: текущая дата и время. Более позднюю дату выбрать невозможно.



Нажмите ОК, чтобы выгрузить данные по USB. На экране отображается прогресс выгрузки. Чтобы вернуться на предыдущий экран, нажмите «Настройки/Назад» или «Discard (Отмена)».

### 2.13.7 Звуковой сигнал

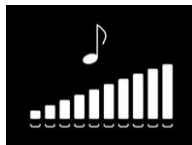


Для звукового сигнала предусмотрено 5 мелодий. Мелодия играет при переключении на ее название.



Выберите мелодию кнопкой «**Рецепты/ОК**» или командой, а затем задайте уровень громкости.

Чтобы вернуться на экран настроек, нажмите кнопку «**Настройки/Назад**». В таком случае настройки звукового сигнала не изменятся.



Чтобы подтвердить выбор нажмите на ручку и затем вернитесь на **экран настроек**.

### 2.13.8 Импорт и экспорт настроек



Эта функция позволяет импортировать настройки устройства с USB-накопитель или экспортировать текущие настройки устройства на USB-накопитель:

- Язык
- Температурная шкала
- Настройки даты
- Звуковой сигнал
- Автоматическое выключение экрана
- Яркость экрана
- Выбор сети Wi-Fi

### 2.13.9 Яркость



После пяти минут бездействия подсветка экрана тускнеет. Как только нажата кнопка, подсветка возвращается на заданный пользователем уровень яркости.

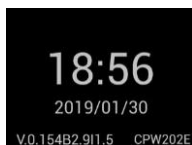


Когда эта настройка открыта, ее значение мигает и вы можете изменить яркость, если повернете ручку и нажмете на кнопку. Чтобы подтвердить выбор нажмите на ручку и затем вернитесь на **экран настроек**.

### 2.13.10 Отключение экрана



Эта функция включает и выключает экран для экономии энергии. По умолчанию она включена.



Экран отключается, если в последние 15 минут он был выключен. Нажмите на **кнопку включения**, чтобы снова включить экран.

Информация для пользователя >



Нажмите «Отключение экрана», чтобы выбрать эту опцию, и вернитесь на экран настроек.



#### 2.13.11 Wi-Fi

Позволяет включать подключение к сети Wi-Fi.



#### 2.13.12 Техническое меню

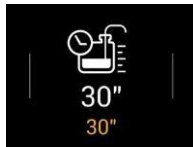
В техническом меню открывается перечень опций. Для входа в него требуется ввести пароль.  
Это меню предназначено для **сервисной службы**.



#### 2.13.13 Дозировка жидкого моющего средства (только в печах модели W с комплектом для жидкого мыла)

Здесь устанавливается объем порции жидкого моющего средства (длительность подачи в секундах).

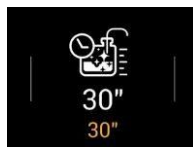
Внизу указано заводское значение.



#### 2.13.14 Дозировка ополаскивателя (только в печах модели W с комплектом для жидкого мыла)

Здесь устанавливается объем порции жидкого ополаскивателя (длительность подачи в секундах).

Внизу указано заводское значение.



Информация для пользователя >

## 2.14 Мойка

Автоматически программы мойки установлены во всех печах.

1. Простой душ Для моделей без мойки (Без мойки).
2. Автоматическая мойка твердым моющим средством. Модели SWL (система мойки твердым средством)
3. Автоматическая мойка жидким моющим средством. LWL (система мойки жидким средством)



### 2.14.1 Простой душ

Выбор режима мойки. Нажмите на эту кнопку, чтобы открыть меню режимов мойки.

В меню три программы:



1. Ополаскивание
2. Средняя мойка
3. Интенсивная мойка

В режиме 2 и 3 выполняется предварительное увлажнение паром, затем раздается звуковой сигнал и появляется изображение пульверизатора, которое означает, что необходимо использовать аэрозоль. Равномерно распределите моющее средство по всей поверхности камеры, защитной решетке вентилятора и опорам противней. Для подтверждения нажмите «Старт/Стоп».



### 2.14.2 Автоматическая мойка твердым моющим средством

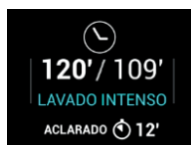
Выбор режима мойки. Нажмите на эту кнопку, чтобы открыть меню режимов мойки.

В меню шесть программ:



- |          |                   |
|----------|-------------------|
| 2.14.2.1 | Ополаскивание     |
| 2.14.2.2 | Деликатная мойка  |
| 2.14.2.3 | Средняя мойка     |
| 2.14.2.4 | Интенсивная мойка |
| 2.14.2.5 | Полировка         |
| 2.14.2.6 | Душ               |

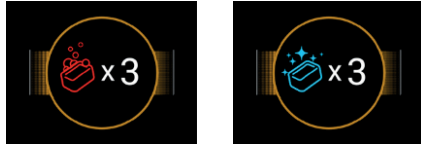
Для переключения между программами используйте ручку управления. Все программы состоят из нескольких этапов. Во всех программах указывается длительность каждого этапа. Чтобы начать программу мойки, выберите нужную программу и нажмите «Старт/Стоп».



Выполняйте инструкции на экране. Если температура в камере поднимается выше 45 °С, то автоматически включается охлаждение.

Информация для пользователя >

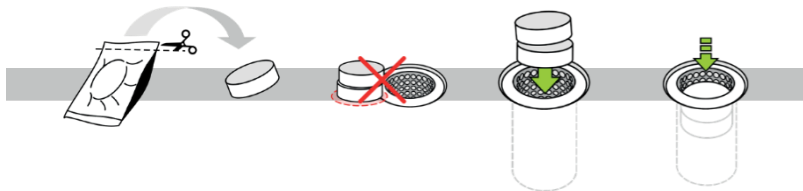
Обязательно используйте то количество моющих таблеток **Ovenclean** или **Ovenbright**, которое указано на экране.



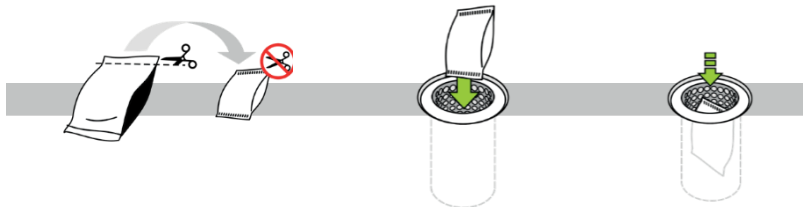
**Перед запуском мойки достаньте из камеры все контейнеры и противни.**

Всегда кладите моющие и ополаскивающие таблетки в специальную корзинку в центре камеры. Перед добавлением моющего средства уберите все твердые загрязнения.

Прежде чем класть таблетку в печь, снимите с нее пластиковую упаковку.



Ополаскиватель поставляется в водорастворимых саше. Снимите наружную пластиковую упаковку и положите саше в корзинку в печи.



Закройте дверцу, и этап мойки продолжится. В конце программы раздается звуковой сигнал.

Если необходимо прервать автоматическую мойку, нажмите «**Старт/Стоп**» и подтвердите конец программы. После добавления моющего средства мойку прервать невозможно. В качестве предосторожности выполняется автоматическое ополаскивание.



**Чистящие средства вызывают сильные ожоги кожи и травмы глаз. На время мойки оборудования надевайте защитные очки и перчатки.**

## Информация для пользователя >

Ниже приводится краткое описание каждой программы и соответствующего моющего средства:

Программа	Тип загрязнения	Средство
Ополаскивание	Водорастворимое	-
Деликатная мойка	Легкое загрязнение и известковый налет, вызванный работой при температуре до 200°C.	Ovenclean
Средняя мойка	Загрязнение и известковый налет, вызванный использованием гриля и жаркой.	Ovenclean
Интенсивная мойка	Сильное загрязнение и известковый налет, вызванный использованием гриля и жаркой.	Ovenclean
Полировка	Известковый налет, вызванный запеканием и приготовлением на пару.	Ovenbright
Душ	Полуавтоматическая программа мойки, в ходе которой моющее средство разбрызгивается в камере вручную.	

**Если в ходе автоматической мойки пропадает питание, то мойка прерывается. После восстановления питания срабатывает ополаскивание камеры.**



Перед тем, как готовить в печи, проверьте, что в ней не осталось моющего или обезжиривающего средства. Удалите остатки химических средств и тщательно ополосните душ.

### 2.14.3 Автоматическая мойка с жидким моющим средством

Автоматическая мойка с жидким моющим средством состоит из тех же этапов, что и мойка с твердым моющим средством.

В этом случае дозировка моющего и ополаскивающего средств выполняется автоматически. Всегда проверяйте уровень средств в бачках.

После заливки средств не перепутайте, в какой бачок опускать какой шланг.

## 3. Чистка и обслуживание

### 3.1 Чистка

Рекомендуется ежедневно очищать печь.

Обязательно используйте рекомендованные чистящие средства. Мойте функциональные компоненты теплой водой, тканью и мягким моющим средством.

- Внешние поверхности
- Уплотнитель дверцы
- Внутреннее стекло дверцы
- Поддон для воды и водосток

Перед началом очистки выключите печь и дождитесь, пока детали не остынут.



**Если печь используется непрерывно и при температуре выше 260 °С, уплотнитель дверцы может быстро прийти в негодность. Чтобы продлить его срок службы, чистите уплотнитель мягким моющим средством каждый день.**

### 3.2 Техническое обслуживание

**Инструкции для газовых печей:** В соответствии с указанными стандартами компоненты газовой системы должны обслуживаться не реже одного раза в год.

**Чистка впускных воздушных фильтров:** Держите защитные пластины на входе воздуха в вентиляторы чистыми и не перекрывайте их.



**Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, техническим обслуживанием и заменой деталей.**



**Этот прибор предназначен только для профессионального использования и к его использованию допускается только квалифицированный персонал.**

Любой ремонт или техническое обслуживание, выполненное не уполномоченным персоналом, а также установка не оригинальных запасных частей ведут к повреждению прибора и опасны для здоровья людей.

#### 4. Виды неполадок >

## 4. Виды неполадок

При возникновении ошибки:

- Периодически раздается звуковой сигнал.
- Края экрана мигают красным.
- На экране печи появляются номер и название ошибки. Если нажать на ручку управления, то сообщение об ошибке исчезает.
- Чтобы устранить ошибку, обратитесь в сервисную службу Fagor. В зависимости от ошибки некоторые функции не отключаются.

Этот прибор предназначен только для профессионального использования и к его использованию допускается только квалифицированный персонал.

Ниже приведен список ошибок печи, сообщений, которые появляются на экране, и изменения в работе печи.

Ошибка	Описание	Реакция
E1 Датчик TC	Поврежден датчик камеры. TC вышел из диапазона [-10°C...400°C].	Печь полностью отключена.
E2 Датчик TN	Поврежден продуктовый щуп (TN). TN вышел из диапазона [-10°C...400°C].	Отключена функция дельта.
E3 Датчик TV (Только 0623)	Поврежден датчик пара (TV). TV вышел из диапазона [-10°C...400°C]. Печь работает только в режиме конвекции.	Печь работает только в режиме конвекции.
E4 Датчик TG (Только CP и CPW)	Поврежден датчик генератора. TG вышел из диапазона [-10°C...400°C].	Печь работает только в режиме конвекции.
E5 Датчик NTC	Поврежден датчик NTC. NTC вышел из диапазона [-10°C...400°C].	Вентилятор (VE) переключается на полную скорость.
E6 Датчик влажности	Поврежден датчик влажности (HR). Датчик HR вышел из диапазона.	Печь полностью отключена.
E7 Высокая температура	Контроллер NTC доходит до 60°C, но не достигает 70°C.	Печь работает в нормальном режиме. Это сообщение появляется на 3 секунды каждые 30 секунд.
E8 Высокая температура	Контроллер NTC поднимается выше 70°C.	Печь полностью отключена.
E9 Мало воды (Только CP и CPW)	Обнаружено, что VDV работает в течение 7 минут или более, а максимальный уровень не достигнут.	Печь работает только в режиме конвекции.
E10 Ошибка слива (Только CP и CPW)	Обнаружено, что VAC работает в течение 1 минуты или более и не опустился ниже минимального уровня.	Печь работает только в режиме конвекции.
E11 Неполадка CV (Только CP и CPW)	Когда CV активен, TG < 80 °C, и в течение 10 минут TG не поднимается на 3 градуса или более.	Печь работает только в режиме конвекции.
E12 Неполадка CC	Когда CC активен и в течение 25 минут TC не поднимается на 3 градуса или более. (Если TC < (Заданное значение – 10)).	Печь полностью отключена.
E13 Неполадка нагнетателя QC1 (Только газовые печи)	Ошибка нагнетателя камеры QC1.	Печь полностью отключена.





#### 4. Виды неполадок >

E14 Заблокирован QC1 (Только газовые печи)	Заблокировано управление зажиганием в камере. Ошибка появляется, когда горелка камеры не загорается после 3 попыток.	Печь полностью отключена.
E15 Неполадка QC1 (Только газовые печи)	Неполадка в блоке зажигания вследствие одной из 2 ошибок:  Не включается EV газа. Невозможно разблокировать блок.	Печь полностью отключена.
E16 Неполадка нагнетателя QV (Только газовые печи)	Ошибка нагнетателя пара.	Печь работает только в режиме конвекции.
E17 Заблокирован QV (Только газовые печи)	Заблокировано управление зажиганием пара. Ошибка появляется, когда горелка пара не загорается после 3 попыток.	Печь работает только в режиме конвекции.
E18 Неполадка QV (Только газовые печи)	Неполадка в зажигании бойлера вследствие одной из 2 ошибок:  Не включается EV газа. Невозможно разблокировать блок.	Печь работает только в режиме конвекции.
E19 Неполадка нагнетателя QC2 (Только газовые печи на 20 противней)	Ошибка нагнетателя камеры QC2.	Печь полностью отключена.
E20 Заблокирован QC2 (Только газовые печи на 20 противней)	Заблокировано управление зажиганием в камере. Ошибка появляется, когда горелка камеры не загорается после 3 попыток.	Печь полностью отключена.
E21 Неполадка QC2 (Только газовые печи на 20 противней)	Неполадка в блоке зажигания вследствие одной из 2 ошибок:  Не включается EV газа. Невозможно разблокировать блок.	Печь полностью отключена.
E22 Ошибка COM	Ошибка коммуникации плат.	Печь полностью отключена.
E23 Ошибка автотеста (Только CP и CPW)	В течение 15 минут в цикле автотеста (ТС) не стабилизируется величина термопары.	Сообщение об ошибке автотеста.
E24 Ошибка калибровки (Только CP и CPW)	В течение 15 минут в цикле калибровки (ТС и TN1) не стабилизируется величина термопары.	Сообщение об ошибке калибровки.
E25 Ошибка расходомера (Только CP и CPW)	Во время заливки после автоматического слива достигнут уровень, но расходомер его не обнаруживает.	Сообщение об ошибке расходомера.
E26 Ошибка уровня (Только CP и CPW)	Расходомер насчитывает больше литров, чем должен, и при заливке после автоматического слива никакой уровень не обнаружен.	Печь работает только в режиме конвекции.
E27 Ошибка бойлера (Только CP и CPW)	В одной из двух систем охлаждения TG VDV работал дольше положенного.	Печь работает только в режиме конвекции.
E28 Ошибка датчика давления моющего средства (Только с комплектом для жидкого мыла)	Датчик давления обнаруживает, что во время подачи жидкого средства шланг засорен.	Для мойки можно использовать только твердое моющее средство.

#### 4. Виды неполадок >

E29 Ошибка подачи питания	Эта ошибка записывается, когда во время выполнения любой программы прерывается подача питания (Старт).	Сообщение об ошибке подачи питания.
E30 Перегрев генератора	TG превышет 120°C.	Печь работает только в режиме конвекции.
E31 Ошибка преобразователя, FSC, FSV	Преобразователь не обнаруживает вращения мотора и вентилятора.	Печь полностью отключена.
E32 Датчик TN2	Поврежден (внешний) продуктовый щуп TN2. TN 2 вышел из диапазона (-10°C...400°C)	Отключены щуп и функция дельта на TN2.
E33 Ошибка конфигурации	Повреждена флэш-память SPI.	Печь полностью отключена.

## Рекомендации по защите окружающей среды

По истечении срока службы данное изделие не следует выбрасывать в стандартный контейнер для отходов, а следует сдать в пункт сбора электрических отходов и электронного оборудования для вторичной переработки.



Это подтверждается маркировкой на изделии, в руководстве пользователя или на упаковке. В зависимости от свойств, некоторые материалы могут быть переработаны. С помощью вторичной переработки и других форм переработки электротехнических отходов и электронного оборудования вы можете внести значительный вклад в защиту окружающей среды.

Информацию о ближайшем пункте сбора запросите у местных властей.

Для защиты окружающей среды в конце срока службы изделия утилизируйте его в соответствующих местах в соответствии с действующим законодательством.



**КОНЕЧНЫЙ ВЛАДЕЛЕЦ ОТХОДОВ УПАКОВКИ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ УТИЛИЗАЦИЮ.**

