



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor iKORE CW-101ERSWS Combi Oven – 10 Trays, 18.6kW | KW

Model / SKU: CW-101ERSWS

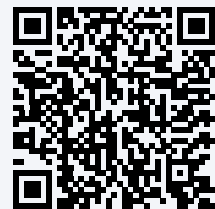
KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: <https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/1697/product/6424/>



Hornos |

ES: MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO CONCEPT



Antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, leer detenidamente las instrucciones de este manual

12308670

1.	Instrucciones generales de seguridad	3
1.1	Información general	3
2.	Información de uso	6
2.1	Elementos del mando	6
2.2	On/Off	7
2.3	Modo de cocción.....	7
2.4	Temperatura.....	8
2.5	Precalentamiento.....	0
2.6	Cooldown.....	9
2.7	Cocinar en función tiempo.....	9
2.8	Función pincho/delta.....	9
2.9	Humedad	10
2.10	Velocidad de turbina	10
2.11	Humidificar.....	11
2.12	Botones recetas/Ok.....	12
2.12.1	Recetas/Ok.....	12
2.12.2	Selección recetas	12
2.12.3	Edición de recetas	13
2.13	Configuración del sistema	16
2.13.1	Idioma.....	16
2.13.2	Fecha/Hora	16
2.13.3	Escala de temperatura	16
2.13.4	Programación retardada	17
2.13.5	Delta.....	17
2.13.6	HACCP.....	17
2.13.7	Buzzer.....	18
2.13.8	Importar/Exportar configuración	18
2.13.9	Brillo	18
2.13.10	Apagado automático de Display.....	18
2.13.11	Wifi	19
2.13.12	Menú técnico.....	19
2.13.13	Dosificación para detergente líquido	19
2.13.14	Dosificación para abrillantador líquido	19
3.14	Lavado	20
3.14.1	Lavado Básico con Espray.....	20
3.14.2	Lavado Automático Sólido.....	20
3.14.3	Lavado Automático Líquido.....	22
3.	Limpieza y mantenimiento	23
3.1	Limpieza.....	23
3.2	Mantenimiento	23
4.	Tipos de fallo	24
5.	Recomendación de protección medioambiental	26

1. Instrucciones generales de seguridad

1.1 Información general

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En él dispone de la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministre este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación de este pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad. El incumplimiento de esta advertencia puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos inapropiados del mismo pueden causar riesgos a la salud y seguridad de los usuarios y así como al equipo.

Este aparato debe emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado. Cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.

- Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
- **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
- Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
- Para evitar la contaminación de los alimentos trabajados y mantener la higiene es recomendable limpiar los elementos que entran en contacto con los alimentos y zonas aledañas al final de cada utilización.
- Antes de la primera puesta en marcha del aparato ya instalado, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha en vacío durante ½ hora en el modo Vapor para eliminar los olores característicos de un aparato nuevo. Para su limpieza utilizar productos detergentes de uso alimentario.

1. Instrucciones generales de seguridad >

- **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían los componentes de la cocina.
- **NO** dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- Este aparato ha sido diseñado para trabajar en temperaturas ambiente entre 5 °C y 40°C.
- **NO** dejar productos u objetos inflamables en el interior de la cuba ni en su alrededor.
- Mantener las entradas de ventilación libres de obstáculos.

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

Durante periodos prolongados de parada del aparato se recomienda cortar la alimentación de agua y corriente eléctrica.



Peligro de quemaduras o lesiones

Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:

- Toque únicamente los mandos de control y el asa. Las partes externas metálicas y el cristal de la puerta alcanzan temperaturas muy altas (>60°C).
- Al abrir la puerta, hágalo lentamente, teniendo cuidado con el vapor que sale de la cámara de cocción que está muy caliente.



- Póngase siempre prendas térmicas para manipular objetos dentro de la cámara de cocción.

Extraiga la sonda del núcleo antes de extraer las bandejas, y colóquela en su soporte comprobando que el cable no suponga obstáculo para la extracción de bandejas. Extreme el cuidado al extraer las bandejas de la cámara cuando la bandeja superior esté situada a 160 cm. o más altura. Existe riesgo de quemaduras provocadas por el contenido caliente de las bandejas GN. El instalador del aparato indicará mediante una pegatina suministrada por el fabricante, la bandeja que se encuentra a más de 160 cm. de altura por el riesgo de quemaduras por escaldamiento.



Riesgo de quemaduras por escaldamiento



Peligro de descarga eléctrica

No abra los compartimentos marcados con este símbolo. Su acceso está restringido únicamente a personal cualificado y autorizado por Fagor. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden ser mortales.

1.Instrucciones generales de seguridad>



Peligro de corrosión

Antes de manipular cualquier producto químico de limpieza lea detenidamente la ficha de seguridad del producto y haga uso de los EPIs indicados. Estos productos en contacto con cualquier parte del cuerpo resultan abrasivos y pueden producir irritaciones de la piel y los ojos. Utilice exclusivamente productos recomendados por el fabricante. Durante el proceso de lavado no abra la puerta del horno. Existe peligro de sufrir lesiones en los ojos y piel.



Máxima carga por modelo de horno y bandeja

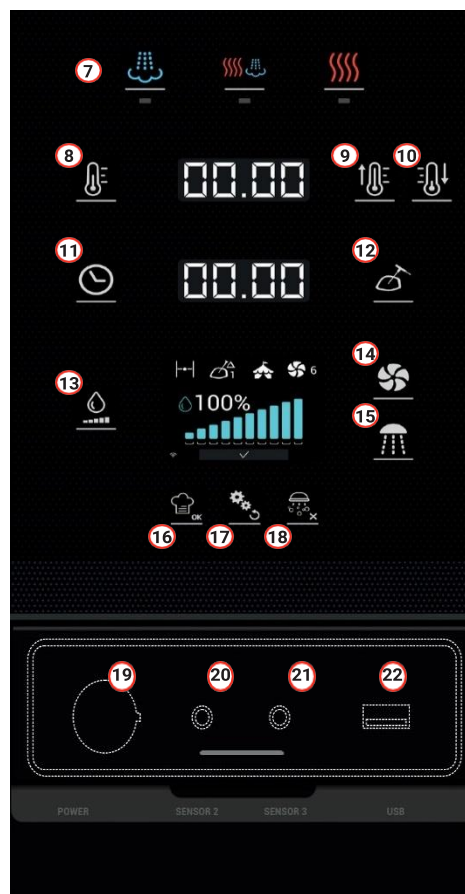
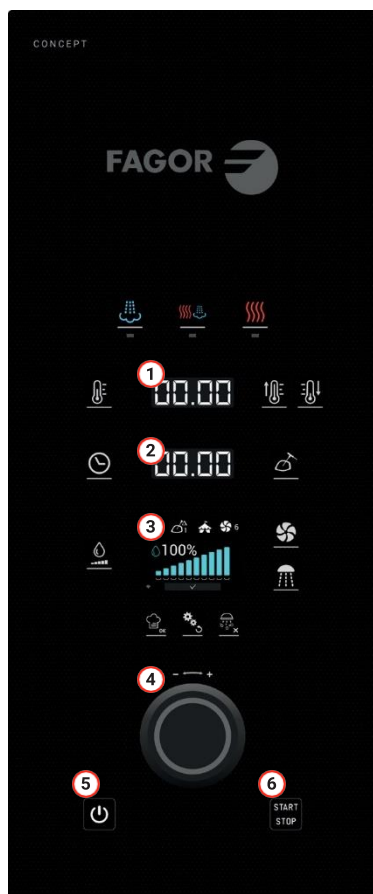
6 x 2/3 GN	20 Kg.	(máx. 10 kg por bandeja)
6 x 1/1 GN	30 Kg.	(máx. 15 kg por bandeja)
6 x 2/1 GN	60 Kg.	(máx. 30 kg por bandeja)
10 x 1/1 GN	45 Kg.	(máx. 15 kg por bandeja)
10 x 2/1 GN	90 Kg.	(máx. 30 kg por bandeja)
20 x 1/1 GN	90 Kg.	(máx. 15 kg por bandeja)
20 x 2/1 GN	180 Kg.	(máx. 30 kg por bandeja)



El exceso del tamaño máximo de carga puede provocar daños en el aparato. Respetar las cargas máximas indicadas por el fabricante.

2. Información de uso

2.1 Elementos del mando



1. Visualizador temperatura
2. Visualizador tiempo/pincho
3. Pantalla control
4. Mando
5. On/Off
6. Start/Stop
7. Modo funcionamiento (convección, vapor o mixto)
8. Temperatura
9. Precalentar
10. Cooldown
11. Tiempo
12. Función pincho/Delta

13. Humedad
14. Quitar potencia
15. Humidificar
16. Recetas/OK
17. Configuración/atrás
18. Lavado/Eliminar
19. Interruptor Power
20. Conexión Sonda Ext.1
21. Conexión Sonda Ext. 2
22. Conexión USB

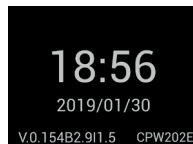
2. Información de uso >

2.2 On/Off



El Encendido/Apagado de la tensión del horno se realiza mediante el interruptor general **Power** que se encuentra debajo de la tapa del frontal. Para encender o apagar el panel de control del horno pulse el botón **On/Off**.

Cada vez que se encienda la pantalla de control se muestran los valores de la última ejecución, haciendo uso de los valores por defecto si es la primera vez que se enciende el horno.



Pantalla Off



Pantalla On

2.3 Modo de cocción

Selector del modo de funcionamiento del horno. Pulsando cada selector de función se selecciona el modo de cocinado y se enciende la luz de debajo, resaltando respecto a los demás.

Cuando se encienda el horno, se configura con los parámetros predeterminados.



Vapor

Concept: El calor húmedo se genera mediante la inyección de agua en las resistencias o quemador de gas en la cámara del horno.

Concept Plus: El calor húmedo se genera mediante vapor de agua en ebullición en el calderín del horno.

Rango de temperatura: 30°C a 130°C

Rango de humedad: 100%



Mixto

Calentamiento generado mediante calor seco con resistencias o quemador de gas en la cámara del horno. El calor húmedo lo genera el vapor de agua. El horno se regula combinando las dos funciones convección-vapor.

Rango de temperatura: 20°C a 300°C

Rango de humedad: 0% a 100%



Convección

Calentamiento generado mediante resistencias o quemador de gas en la cámara del horno. La humedad lo genera el propio alimento y el horno se regula al llegar a la humedad seleccionada.

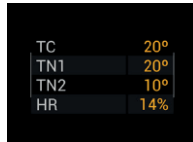
Rango de temperatura: 20°C a 300°C

Rango de humedad: 0% a 100%

2.4 Temperatura



Selector de regulación de temperatura. En el display visualizador de temperatura se muestra la temperatura seleccionada. Pulsando el selector de temperatura el visualizador de temperatura parpadea y se puede regular el valor con el mando hasta elegir la deseada. Para validar la temperatura pulse el mando o deje pasar 3 segundos.



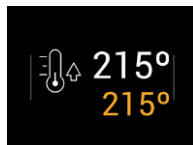
Para ver la temperatura real de la cámara mantenga el selector de temperatura presionado durante 3 segundos y los valores se muestran en la pantalla.

Cuando el horno está en función delta no se puede manipular la temperatura.

2.5 Precalentamiento



Selector de precalentamiento. El precalentamiento del horno se puede ejecutar cuando el horno está en funcionamiento y cuando la temperatura deseada es superior a la de la cámara. Esta función calcula automáticamente la temperatura y humedad necesaria.



Mientras la función de precalentamiento esté activa, se muestra la temperatura real de la cámara y la temperatura de consigna seleccionada.

Al terminar con el precalentamiento una alarma sonora y visual indica la necesidad de introducir el alimento. En el caso de que el cocinado se realice con la sonda térmica de núcleo éste debe colocarse en el centro del alimento, en el trozo más grueso del mismo. La sonda debe estar totalmente insertada en el alimento.



2.6 Cooldown



Selector de **Cooldown**. Para poder acceder a enfriar el horno tiene que estar a una temperatura superior de 45°C. Una animación indica la necesidad de la apertura de la puerta para su enfriado.



Para interrumpir el Cooldown abra la puerta o pulse de nuevo el botón **Cooldown**.

Durante este ciclo deben de estar bien anclados en su posición tanto el cubre-ventilador como las guías de bandeja.



No enfriar el horno aplicando directamente agua fría en la cuba. La ducha de mano no debe utilizarse para enfriar la cámara de cocción.

2.7 Cocinar en función tiempo



Selector de **Tiempo**. En el display visualizador de tiempo se muestra el tiempo seleccionado. Pulsando el selector de tiempo éste parpadea y puede regularse el valor con el mando hasta el valor deseado. Para validar el tiempo pulsar el mando o dejar pasar 3 segundos.

Girando a la izquierda, vamos al modo continuo. Máxima temperatura girando a la derecha (visualiza 48h).

2.8 Función pincho/delta



Selector de **Pincho/Delta**. Pulsando el selector de pincho se cambia de tiempo a temperatura de pincho en el display.

Para cambiar de modo pincho a delta o viceversa, mantenga pulsado el selector durante 3 segundos. La pantalla de control visualiza el modo seleccionado.



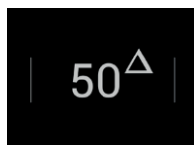
El horno dispone de una sonda térmica de núcleo en la cámara de cocción. Pero además se pueden utilizar otra sonda térmica adicional de conexión externa.

Si en el horno se conecta otra sonda exterior, al pulsar el selector durante 3 segundos en la pantalla de control aparecerán las cuatro opciones de selección y tendrá que validarse el deseado con el mando.

- La cocción en modo pincho se realiza con los valores de temperatura y humedad seleccionados y finaliza cuando el pincho, el núcleo del alimento alcanza la temperatura seleccionada.
- La cocción en modo Delta se realiza en función de la temperatura interior del pincho y la temperatura configurable de la cámara. El alimento se cocina manteniendo una diferencia constante entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo.

2. Información de uso >

El valor por defecto de Delta es 50. Este valor es ajustable accediendo al menú de configuración siendo el rango de selección entre 20 y 80. Cuanto menor sea este valor, menor será la diferencia de temperatura entre la cámara de cocción y el núcleo, permitiendo una cocción más lenta y delicada.

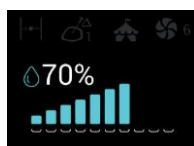


2.9 Humedad



Selector de regulación de **Humedad**. En la pantalla de control se muestra la humedad seleccionada en la pantalla de Encendido. Para regular la humedad deseada elija el selector con el mando.

Para confirmación pulse otra vez el botón de humedad o confirme pulsando la ruleta. Los botones sólo están habilitados en el modo de funcionamiento Convección y Mixto, ya que el valor de humedad será fijo al 100% en el modo Vapor.



Franja y valor de humedad seleccionada. La selección se realiza en franjas de 10%.

- **Concept:** La generación del vapor se realiza mediante inyección de agua sobre las resistencias de cámara, ya que no dispone de calderín.
- **Concept Plus:** La generación de vapor se realiza con la ayuda de un calderín y los elementos calefactores que éste dispone.

Cabe señalar que en el modo Convección el horno nunca genera vapor, sólo gestiona el vapor producido por los propios alimentos.

2.10 Velocidad de turbina



Selector de **Velocidad de turbina**. En la pantalla de control se muestra la velocidad de turbina seleccionada. Pulsando el selector se puede regular la velocidad de turbina con el mando. Cuanto mayor sea la velocidad de la turbina, mayor será la velocidad del aire.

Se recomienda utilizar niveles bajos de velocidad para repostería o alimentos sensibles y pequeños.

2. Información de uso >

Hay 6 configuraciones posibles:

- Velocidad 1: 500 rpm con paradas de turbina
- Velocidad 2: 500 rpm
- Velocidad 3: 700 rpm
- Velocidad 4: 1100 rpm
- Velocidad 5: 1200 rpm
- Velocidad 6: 1440 rpm



Valor de turbina seleccionado

2.11 Humidificar



Selector de humidificación. Mientras el horno está cocinando se pulveriza agua a la cámara mediante el pulsado de este botón. La superficie de los alimentos se humidifica creando una corteza dorada y crujiente en el alimento.

Durante la creación de recetas se puede definir el grado de humidificación en cada fase. Pulse el selector y mediante el giro del mando elija el grado de humidificación. Para confirmar pulse otra vez botón de humidificar o confirme pulsando la ruleta.



Hay 6 grados de humidificación:

- Grado 0: No actúa la humidificación.
- Grado 1: 3 ciclos de 2" de humidificación y 2" sin humidificar.
- Grado 2: 3 ciclos de 3" de humidificación y 2" sin humidificar
- Grado 3: 3 ciclos de 4" de humidificación y 3" sin humidificar
- Grado 4: 3 ciclos de 5" de humidificación y 3" sin humidificar
- Grado 5: 3 ciclos de 6" de humidificación y 4" sin humidificar

En el caso de que la temperatura de la cámara sea mayor de 270°C no se activa la humidificación.

2. Información de uso >

2.12 Botones recetas/Ok

En la parte inferior de la pantalla central se encuentran los botones de **Recetas/OK**, **Configuración sistema/Atrás** y **Lavado**:



1. Botón **Recetas/OK**: Acceso al apartado de Recetas o botón de validación de una ejecución.
2. Botón **Configuración/Atrás**: Acceso al apartado de Configuración o botón de salida de la pantalla en el que se esté navegado en ese instante.
3. Botón **Lavado/Eliminar**: Acceso al apartado de Lavado o botón para eliminar una acción.



2.12.1 Recetas/Ok

Selector de **Recetas y Funciones Adicionales/Ok**.

Una pulsación: acceso al menú de selección de recetas

Pulsando durante 3 segundos: acceso al menú de edición de recetas.

2.12.2 Selección recetas

Con la pulsación del botón de **Recetas/Ok**, se visualizan en la pantalla las diferentes familias de alimentos y funciones extras de regeneración:

Familias de alimentos:



- Aves
- Pescados
- Verduras / Guarniciones
- Carnes
- Ovoproduitos
- Panadería / Pastelería

Funciones de adicionales:



- Cocción nocturna
- Cocción al vacío
- Charcutería
- Deshidratación
- Pasteurización
- Fermentación
- Ahumados
- Regeneración

Al seleccionar con el mando la familia deseada y al validar mediante la pulsación del botón de mando, se muestran las recetas que contiene dicha familia.



Con la pulsación del botón **Configuración/Atrás** se volverá a la pantalla de selección de familia.

2. Información de uso >

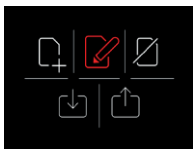
Estando en la visualización de las recetas, nuevamente con el mando, se selecciona la receta deseada y con la pulsación del mando, se accede a ella.



Dentro de una receta se puede navegar por las distintas fases para visualizar o modificar los parámetros de cocción. Con la pulsación de **Start/Stop** comienza la receta.

2.12.3 Edición de recetas

Para la edición de recetas, primero pulse el botón **Recetas/OK** y una vez en ella acceda a las opciones de edición de recetas (girando el botón de mando navegando desde **Familias de Alimentos**, pasando por **Funciones Adicionales** y en tercer lugar: **Edición de Recetas**). En la siguiente pantalla se encuentran las opciones de **Crear, Editar, Borrar, Importar y Exportar** recetas.



Seleccione con el mando la función deseada y valide mediante la pulsación del botón de mando o botón **Recetas/Ok**. Con la pulsación del botón **Configuración/Atrás** se vuelve a la pantalla de selección de familia.

Crear recetas



Seleccionar icono **Creación de Recetas** mediante el botón de mando o **Recetas/Ok**. Escribimos el nombre de la receta, validando mediante pulsaciones en el mando las letras que necesitamos. Una vez escrito el nombre pulse durante 3 segundos, el **Recetas/OK** o el mando para validarlo y pasar a la selección de "familias".

Seleccionar **Familia** o **Funciones adicionales**: Seleccione con el mando la familia en la que guardaremos la receta y pulse con el mando para su validación.



Creación de **Fases de cocción**: Seleccione los parámetros de la primera fase de cocción* de la receta: Modo de cocción, Temperatura, Tiempo o Pincho, Humedad, Velocidad de turbina y Humidificación.

2. Información de uso >

Valide cada fase pulsando el botón de **Recetas/OK** (validando los parámetros seleccionados en cada fase) hasta acabar la receta con un máximo de 9 fases y valide pulsando el botón de **Recetas/OK** o el mando durante 3 segundos.



Se puede introducir una **Fase de Pausa** en la que el horno pide abrir la puerta poniendo el tiempo a cero (PAUSE).



Para eliminar una fase pulsar sobre el botón **Lavado/Eliminar**.



Una vez acabada la receta valide pulsando el botón de **Recetas/OK** durante 3 segundos. En la pantalla indicará el símbolo de receta guardada.



Editar recetas



Elija la familia de la receta que se quiere modificar con el mando y seleccione la receta a modificar. Edite los parámetros de las fases de la receta deseada, utilizando el mismo sistema de creación de recetas.

Una vez modificada la receta pulse durante 3 segundos el botón **Recetas/OK** y aparecerá la pantalla de selección de guardar sobre la receta o crear nueva receta.



Guardar: guarda los parámetros modificados sobre la receta que estamos editando.

Guardar como: guardamos una nueva receta con los parámetros modificados (independiente a la inicial) dándole un nuevo nombre (nos pide en qué familia queremos guardar).

2. Información de uso >

Borrar recetas



Elija la familia de la receta que se quiere eliminar y seleccione la receta a eliminar.

Una vez seleccionada la receta a eliminar aparece un mensaje de confirmación en la pantalla.

Pulse Atrás para modificar selección y **OK** para confirmar el borrado de receta.



Exportar e importar recetas

Siempre que una memoria externa esté conectada al USB, permite importar o traspasar exportar todas las recetas de la memoria al horno o viceversa, en la familia que pertenecen y añadiendo a las ya existentes. No se pueden importar recetas con el mismo nombre.

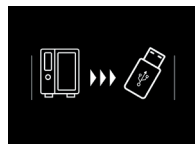


Exportar:

1. Introducimos la memoria USB.
2. **Recetas/OK** y con el mando navegamos hasta la opción de **Exportar** recetas.
3. Validamos con el mando o **Recetas/Ok**.
4. Aparecerá la pantalla de **Exportación**.
5. Finalmente veremos la pantalla de guardado.

Importar:

6. Introducimos la memoria USB.
7. **Recetas/OK** y con el mando navegamos hasta la opción de Importar recetas.
8. Validamos con el mando o **Recetas/Ok**
9. Aparecerá la pantalla de **Importación**.
10. Pulsamos aplicar todo y después la casilla de Ok.
11. Veremos la pantalla de guardado.
12. Validamos con el mando o **Recetas/Ok**.



Pantalla de exportación



Pantalla de importación

2. Información de uso >

2.13 Configuración del sistema

Con la pulsación de **Configuración Sistema** se visualizan las diferentes opciones:



Con el giro del mando se puede navegar entre las tres pantallas y elegir la configuración deseada.



2.13.1 Idioma

Existen 5 idiomas diferentes:

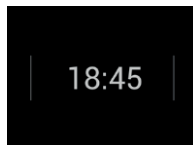


- Español
- Inglés
- Francés
- Alemán
- Italiano



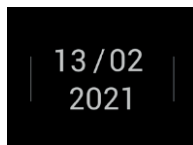
2.13.2 Fecha/Hora

Permite actualizar la fecha y hora.



Hora:

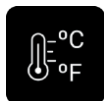
1. Seleccione el formato de la hora: 24h - 12h.
2. Seleccione la hora.



Fecha:

3. Seleccione el formato de fecha.
4. Seleccione la fecha.

2.13.3 Escala de temperatura



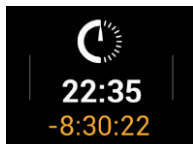
Permite cambiar de grados Celsius a grados Fahrenheit.

Seleccione el icono de escala de temperatura y use el mando para cambiar de uno a otro.



2.13.4 Programación retardada

Permite cocinar a la hora deseada, bien sea en modo manual, bien en modo recetas.



- Seleccione el icono de programación retardada. Primero seleccione la hora de comienzo deseada.
- Seleccione cocinar en modo receta (icono gorro chef) o en modomanual (icono cuadrado y manos).
- Si selecciona **Modo Recetas** debe seleccionar la receta deseada.
- Si selecciona **Modo Manual** podrá escoger los parámetros del horno deseados (Temperatura, Humedad, Tiempo, Velocidad Turbina).

En cuanto se configuren los parámetros deseados y se valide la configuración con el botón **OK**, comienza la cuenta atrás.

Durante la programación retardada el horno no podrá ser utilizado.



2.13.5 Delta

Esta opción permite seleccionar el valor Delta con el que se quiere trabajar mediante el giro y pulsación del mando.



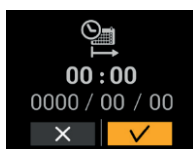
2.13.6 HACCP

Para cumplimentar la legislación vigente en cuanto a HACCP, el horno almacena los datos con los que está trabajando mientras el horno está funcionando.

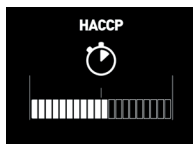
El horno guarda todos los datos del modo de trabajo, Humedad, TC y TN cada minuto.

Estos datos se pueden visualizar en la pantalla o descargarlos a un dispositivo externo a través del USB. Con la selección de esta opción, se solicita la selección del periodo a descargar.

Por defecto se descargan los datos de los últimos 30 días.



- **Fecha y Hora Inicio.** Por defecto: fecha actual y hora actual -30 días. No se puede seleccionar una fecha anterior a ésta.
- **Fecha y Hora Fin.** Por defecto: fecha y hora actual. No se puede seleccionar una fecha posterior a esta.



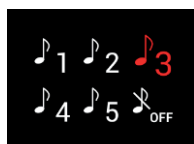
Pulsando **OK**, se descargan los datos al USB. Se indica el progreso del proceso de descarga. Con la pulsación de **Configuración /Atrás** o **Descartar**, se vuelve a la pantalla anterior.

2. Información de uso >



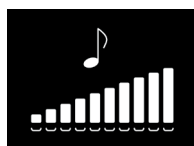
2.13.7 Buzzer

Opción que permite seleccionar una de las 5 opciones disponibles de melodías para el Buzzer. Durante la navegación entre las opciones, se reproduce la melodía seleccionada en cada momento.



Al seleccionar una melodía, (mediante **Recetas/Ok** o mando), se procede a seleccionar el volumen deseado.

Con el botón de **Configuración/Atrás**, también, se vuelve a la pantalla de Configuración. En esta ocasión no se realiza ningún cambio en la configuración del Buzzer.



Con la pulsación, se valida la opción y vuelve a la pantalla de **Configuración**.



2.13.8 Importar/Exportar configuración

Permite importar desde una memoria USB una configuración de máquina o exportar a una memoria USB la configuración actual de la máquina:

- Idioma
- Escala de temperaturas
- Configuración Delta
- Buzzer
- Apagado automático del display
- Intensidad de la pantalla
- Selección de la red Wifi



2.13.9 Brillo

Si no se detecta ninguna actividad durante 5 minutos, el back light reduce su intensidad. Si se pulsa cualquier botón, el back light vuelve a la intensidad configurada por el usuario.

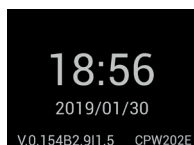


Cuando se entre a esta opción, el valor parpadea y se permite seleccionar el grado de intensidad mediante giro y pulsación del botón. Con la pulsación se valida la intensidad y vuelve a la pantalla de **Configuración**.



2.13.10 Apagado automático de Display

Permite activar/desactivar el ahorro energético de la pantalla. Por defecto se encuentra activado.



El display se apaga si está 15 min en pantalla Off. Pulse **On/Off**, para volver a encender la pantalla.

2. Información de uso >



Pulse la opción. de **Apagado automático de Display** para seleccionarlo y volver a la pantalla de **Configuración**.



2.13.11 Wifi

Permite activar la conexión vía Wifi.



2.13.12 Menú técnico

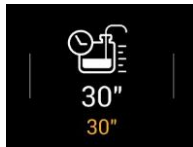
Al acceder al menú técnico, se muestra la lista de opciones. Introduzca contraseña para entrar en este menú. Este apartado es para el **Servicio Técnico**.



2.13.13 Dosificación para detergente líquido (sólo para horno W y kit líquido instalado)

Permite configurar el volumen (el tiempo que permite introducir jabón líquido, valor en segundos) de dosificación del detergente líquido.

El valor predeterminado de fábrica se indica en la parte inferior.



2.13.14 Dosificación para abrillantador líquido (sólo para horno W y kit líquido instalado)

Permite configurar el volumen (el tiempo que permite introducir abrillantador, valor en segundos) de dosificación del detergente líquido.

El valor predeterminado. de fábrica se indica en la parte inferior.



2. Información de uso >

2.14 Lavado

Todos los hornos disponen de programas automáticos de lavado.

1. Lavado básico con espray. En caso de modelos sin lavado (No iWashing).
2. Lavado automático con detergente sólido. Modelos SWL (Solid Washing System)
3. Lavado automático con detergente líquido. Modelos LWL (Liquid Washing System)



2.14.1 Lavado Básico con Espray

Selector de **Lavado**. Pulse el selector para acceder al menú de selección de las opciones de lavado.

El menú consta de tres programas diferentes:



1. Enjuague
2. Lavado medio
3. Lavado intenso

En las opciones 2 y 3, el horno realizará un ablandamiento previo emitiendo vapor y después, pedirá mediante alarma sonora e imagen de spray, rociar el spray. Con ello aseguraremos la completa distribución del detergente sobre toda la superficie de la cuba, cubreventilador y portabandejas. Para validar pulsar **Start/Stop**.



2.14.2 Lavado Automático Sólido

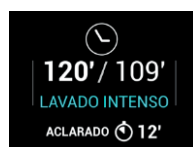
Selector de **Lavado**. Pulse el selector para acceder al menú de selección de las opciones de lavado.

El menú consta de 6 programas diferentes:



- Enjuague
- Lavado suave
- Lavado medio
- Lavado intenso
- Abrillantado
- Espray

Mediante el botón de mando se puede navegar entre los diferentes programas. Cada programa de lavado consta de diferentes fases. La duración de cada fase se visualiza en cada programa de lavado. Para comenzar con el programa de lavado elija en programa de lavado deseado y **Start/Stop**.



En cada uno de los programas de lavado siga las instrucciones que se indican en la pantalla. En caso de que la temperatura de la cámara sea superior a 45°C, el horno automáticamente realiza un cool down.

2. Información de uso >

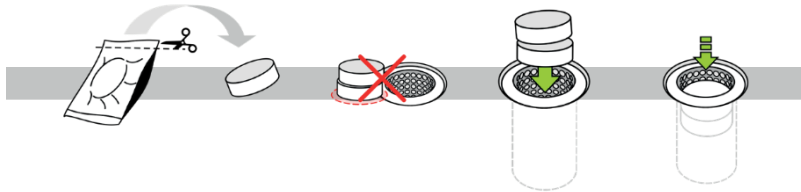
Introduzca siempre el número de pastillas de detergente **Ovenclean** o abrillantador **Ovenbright** que se indica en la pantalla.



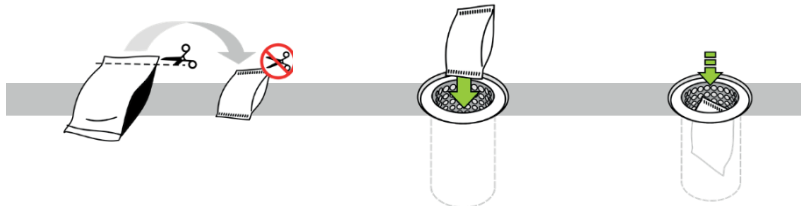
Antes de comenzar con el lavado extraiga todos los recipientes y bandejas de cocción.

Coloque siempre las pastillas de detergente y las del abrillantador en el centro de la cámara, dentro del cestillo ubicado en el centro del horno. Elimine del cestillo restos sólidos antes de introducir el jabón.

Quite el envase de plástico de la pastilla antes de colocarlo en la rejilla.



En el caso del abrillantador el producto está envasado en bolsitas hidrosolubles. Deshacerse del primer envase de plástico e introducir la bolsita en la rejilla del horno.



Cierre la puerta y la fase de lavado continúa. Una señal acústica indica el final del programa

En el caso de querer interrumpir el sistema de lavado automático, pulsar **Start/Stop** y valide su fin. No es posible la interrupción del proceso de lavado una vez se introduce el detergente. Por precaución se ejecuta el proceso de aclarado automático.



Los productos de limpieza provocan quemaduras graves en la piel y daños oculares graves. Utilice gafas de protección y guantes de seguridad durante la limpieza del equipo.

2. Información de uso >

A continuación, se describe brevemente la aplicación de cada programa y el producto de limpieza a utilizar:

Programa	Tipo de suciedad	Producto
Enjuague	Suciedad soluble en agua	-
Lavado suave	Suciedad ligera y acumulaciones de cal generadas por el uso del equipo hasta 200°C.	Ovenclean
Lavado medio	Suciedad y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se haya cocinado a la plancha o asado alimentos.	Ovenclean
Lavado intenso	Suciedad intensa y acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se haya cocinado a la plancha o asado alimentos.	Ovenclean
Abrillantado	Suciedad calcárea generada por procesos de cocción en los que se haya horneado o cocido al vapor alimentos.	Ovenbright
	Programa de lavado semiautomático donde manualmente	
Espray	se proyecta el detergente en espray por toda la cámara de cocción.	

En caso de que se vaya la luz durante la limpieza automática, se interrumpe el lavado. Una vez se restablezca la corriente eléctrica, se procede con el aclarado de la cámara de cocción.



Antes de cocinar con el equipo asegúrese de que no hayan quedado restos de detergente o desengrasante en la cámara de cocción. Elimine posibles restos de químicos y enjuague bien en interior de la cámara de cocción con la ducha de mano.

2.14.3 Lavado Automático Líquido

El sistema de lavado automático líquido consta de los mismos programas de lavado que los de sólido.

En este caso la dosificación del detergente y abrillantador son automáticas. Asegurarse siempre que dispone de detergente suficiente en los bidones.

Para realizar el cambio de bidones asegurarse la posición correcta de las mangueras en su bidón específico.

3. Limpieza y mantenimiento

3.1 Limpieza

Se recomienda realizar una limpieza diaria de la máquina.

Utilice siempre productos de limpieza recomendados. Los componentes funcionales deben lavarse con agua tibia, un paño y un detergente suave.

- Partes exteriores
- Junta de la puerta
- Cristal interior de la cámara de cocción
- Bandeja recogeaguas y canalón de desagüe

Asegúrese de que el horno este apagado y espere que se enfríen sus componentes antes del proceso de limpieza.



Si utiliza su horno en funcionamiento continuo y con temperaturas de cámara de cocción superiores a 260°C, se corre el riesgo de que la junta de la puerta se deteriore rápidamente. Para alargar su vida límpiela a diario con detergentes suaves.

3.2 Mantenimiento

Indicaciones para equipos de gas: Conforme a las normas indicadas, se debe realizar como mínimo un mantenimiento anual de las piezas que integran el sistema de gas.

Limpieza de los filtros de entrada de aire: Asegurarse que las chapas protectoras en la entrada de aire de los ventiladores estén limpias y sin obstáculos.



Desconectar siempre el aparato de la fuente de alimentación para su limpieza, mantenimiento y/o sustitución de componentes.



Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado

Todo mantenimiento o reparación no efectuada por especialistas autorizados o sustitución con componentes no originales, puede originar daños en el aparato, así como poner en riesgo la seguridad y salud del usuario.

4.Tipos de fallo

Cuando se produce un error:

- El timbre suena de forma intermitente.
- El borde de la TFT se ilumina en rojo y de forma intermitente.
- En la pantalla del horno aparece el código y la descripción del error. Si se pulsa el botón de mando, el mensaje de error desaparece.
- Llamar al Servicio Técnico de Fagor para corregir el error. No obstante, algunas de las funciones quedan habilitadas dependiendo del error acontecido.

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

A continuación, se indican los errores que se pueden dar en el horno, indicando el mensaje que ha de mostrarse en cada caso y las consecuencias que tiene en el funcionamiento del horno.

Error	Descripción	Consecuencias
E1 Sensor TC	Sonda de Cámara estropeada. TC está fuera del rango. [-10°C.400°C].	El horno queda completamente deshabilitado.
E2 Sensor TN	Sonda de Núcleo (TN) estropeada. TN está fuera del rango [-10°C.400°C].	Se deshabilita la función y delta.
E3 Sensor TV (Sólo 0623)	Sonda de vapor (TV) estropeada. TV está fuera del rango [-10°C.400°C]. Sólo se puede trabajar en modo Convección	Sólo se puede trabajar en modo Convección.
E4 Sensor TG (Sólo CP y CPW)	Sonda de generador estropeada. TG está fuera de rango [-10°C.400°C].	Sólo se puede trabajar en modo Convección.
E5 Sensor NTC	Sonda NTC estropeada. NTC está fuera de rango [-10°C.400°C].	El ventilador (VE) pasará a girar a máximas revoluciones.
E6 Sensor de Humedad	Sonda humedad estropeada. (HR) Sonda HR está fuera de rango.	El horno queda completamente deshabilitado.
E7 Temp. Alta	La NTC del controlador alcanza 60°C, pero no supera 70°C.	El horno funciona normalmente. Se muestra el mensaje cada 3'' cada 30''.
E8 Temp. Alta	La NTC del controlador supera 70°C.	El horno queda completamente deshabilitado.
E9 Falta agua (Solo CP y CPW)	Se detecta que VDV lleva 7 o más minutos en marcha y no se alcanza el nivel máximo.	Solo se puede trabajar en modo Convección.
E10 Error Vaciado (Solo CP y CPW)	Se detecta que VAC lleva 1 o más minutos en marcha y no baja del nivel mínimo.	Solo se puede trabajar en modo Convección.
E11 Fallo CV (Solo CP y CPW)	Siendo TG<80°C, cuando actúa CV, y en 10 minutos, TG no sube 3 o más grados.	Solo se puede trabajar en modo Convección.
E12 Fallo CC	Actúa CC y en 25 minutos, TC no sube 3 o	El horno queda

4. Tipos de fallo >

	más grados.(Si TC< (Consigna -10)).	completamente deshabilitado.
E13 Fallo Soplane QC1 (Sólo hornos de gas)	Error de soplane de cámara QC1.	El horno queda completamente deshabilitado.
E14 Bloqueo QC1 (Sólo hornos de Gas)	Control de encendido de cámara bloqueado. Este error se genera cuando no enciende el quemador de cámara tras 3 intentos.	El horno queda completamente deshabilitado.
E15 Fallo QC1 (Sólo hornos de gas)	Fallo en la caja de encendido por uno de estos 2 errores: No se activa EV gas. No se consigue desbloquear la caja.	El horno queda completamente deshabilitado.
E16 Fallo soplane QV (Sólo hornos de gas)	Error de soplane de vapor.	Solo se puede trabajar en modo Convección.
E17 Bloqueo QV (Sólo hornos de gas)	Control de encendido de vapor bloqueado. Este error se genera cuando no enciende el quemador de vapor tras tres intentos.	Solo se puede trabajar en modo Convección.
E18 Fallo QV (Sólo hornos de gas)	Fallo en la caja de encendido de caldera por 2 errores: No se activa EV gas. No se consigue desbloquear la caja.	Sólo se puede trabajar en modo Convección.
E19 Fallo soplane QC2 (Sólo hornos 20 bandejas de gas)	Error de soplane de cámara QC2.	El horno queda completamente deshabilitado.
E20 Bloqueo QC2 (Sólo hornos 20 bandejas de gas)	Control de encendido de cámara bloqueado. Este error se genera cuando no enciende el quemador de cámara tras 3 intentos.	El horno queda completamente deshabilitado.
E21 Fallo QC2 (Solo hornos 20 bandejas de gas)	Fallo en la caja de encendido por uno de estos 2 errores: No se activa EV gas. No se consigue desbloquear la caja.	El horno queda completamente deshabilitado.
E22 Error COM	Error de comunicación entre tarjetas.	El horno queda completamente deshabilitado.
E23 Error Autotest (Solo CP y CPW)	Si durante el ciclo de Autotest (TC) no se ha conseguido estabilizar el valor del termopar en 15 minutos.	Mensaje de error de autotest.
E24 Error calibración (Solo CP y CPW)	Si durante el ciclo de Calibración (TC y TN1) no se ha conseguido estabilizar el valor del termopar en 15 minutos.	Mensaje de error de calibración.
E25 Error caudalímetro (Solo CP y CPW)	Si en el llenado posterior al proceso de Vaciado automático se consigue nivel y el caudalímetro no detecta.	Mensaje de error de caudalímetro.
E26 Error Nivel (Solo CP y CPW)	Si en el llenado posterior al proceso de Vaciado automático el	Sólo se puede trabajar en modo Convección.

4. Tipos de fallo >

	caudalímetro cuenta más litros de los debidos y no se detecta nivel.	
E27 Error Calderín (Solo CP y CPW)	En cualquiera de las dos refrigeraciones de TG, si VDV lleva activo más de tiempo que lo debido.	Sólo se puede trabajar en modo Convección.
E28 Error Presostato Detergente (Sólo kit Det. Líquido)	Si durante la dosificación de los detergentes líquidos el presostato detecta que el tubo se ha obstruido.	Sólo se puede lavar con detergente sólido.
E29 Power Supply Error	Si durante la ejecución de cualquier programa (Start) se va la luz, el horno guardará este error.	Mensaje de error de alimentación.
E30 Generador Temp. Alta	Si TG supera los 120°C.	Sólo se puede trabajar en modo Convección.
E31 Error variador, FSC, FSV	El variador no detecta giro en el motor y turbina.	El horno queda completamente deshabilitado.
E32 Sensor TN2	Sonda núcleo TN 2 (externa) estropeada. TN 2 está fuera de rango (-10°C. 400°C)	Se deshabilita la función pincho y delta con TN 2.
E33 Error de configuración	La memoria flash SPI queda corrupta.	El horno queda completamente deshabilitado.

5. Recomendación de protección medioambiental

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de deshechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.



Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje. Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los deshechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

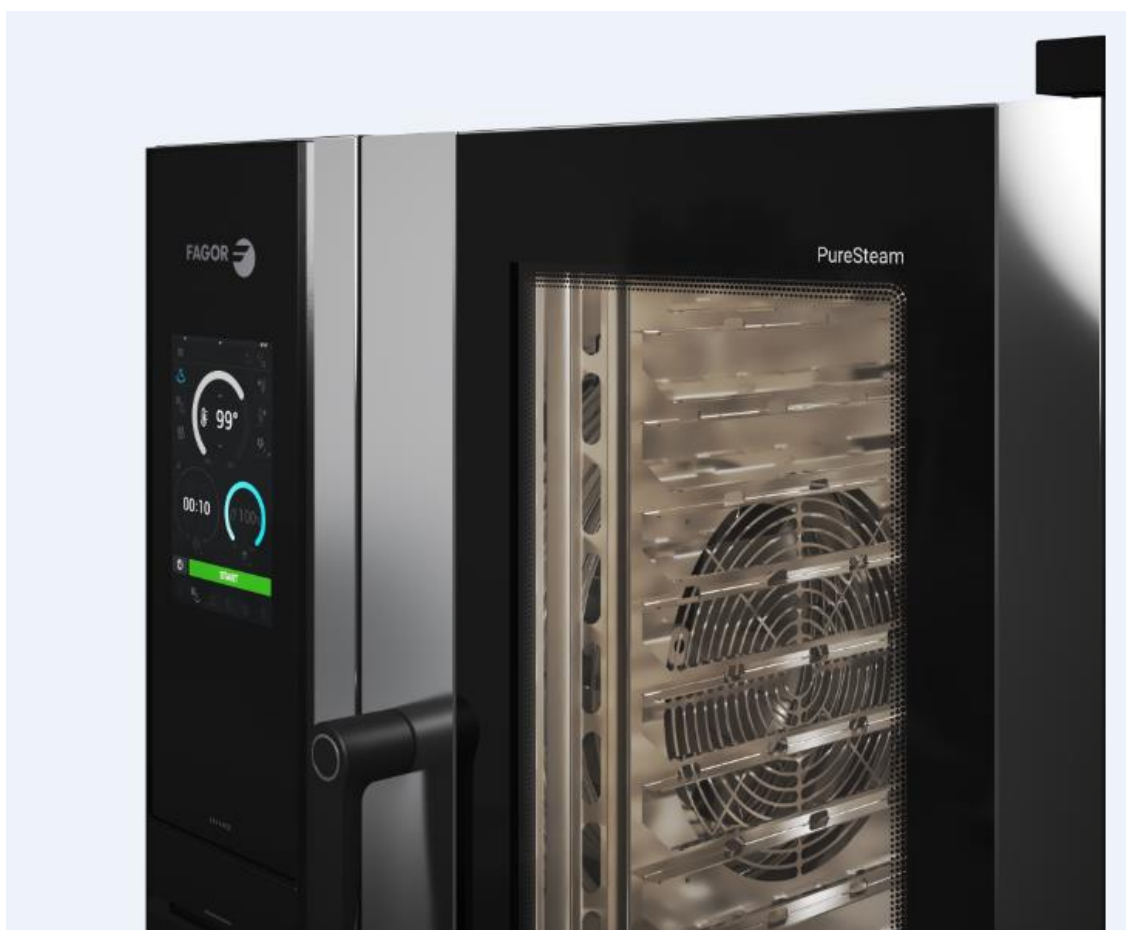
Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.



EL POSEEDOR FINAL DE LOS RESIDUOS DE ENVASE ES SU RESPONSABLE DE GESTIÓN

EN: Original user and maintenance manual CONCEPT



Carefully read the instructions in this manual before using the appliance for the first time.

12308670

1.	General safety instructions	3
1.1	General information.....	3
2.	User information.....	6
2.1	Control elements.....	6
2.2	On/Off.....	7
2.3	Cooking mode	7
2.4	Temperature	8
2.5	Preheating	8
2.6	Cooldown.....	9
2.7	Time function.....	9
2.8	Delta/probe function	9
2.9	Humidity.....	10
2.10	Fan speed.....	10
2.11	Humidify	11
2.12	Recipes/OK buttons	12
2.12.1	Recipes/OK.....	12
2.12.2	Recipes selection	12
2.12.3	Editing recipes	13
2.13	System settings	16
2.13.1	Language	16
2.13.2	Date/Time.....	16
2.13.3	Temperature scale.....	16
2.13.4	Delayed programme	17
2.13.5	Delta.....	17
2.13.6	HACCP.....	17
2.13.7	Buzzer.....	18
2.13.8	Import/Export setting	18
2.13.9	Brightness.....	18
2.13.10	Display auto sleep	18
2.13.11	Wi-Fi	19
2.13.12	Technical menu	19
2.13.13	Dosage of liquid detergent (only for W model ovens with installed liquid kit)	19
2.13.14	Dosage of rinse aid (only for W model ovens with installed liquid kit)	19
2.14	Washing.....	20
2.14.1	Basic spray wash	20
2.14.2	Automatic solid wash.....	20
2.14.3	Automatic Liquid Wash.....	22
3.	Cleaning and maintenance.....	23
3.1	Cleaning	23
3.2	Maintenance	23
4.	Fault types	24
5.	Environmental protection recommendation	26

1. General safety instructions >

1. General safety instructions

1.1 General information

This manual has been created to facilitate a complete understanding of the operation, installation and maintenance of the appliance. It contains the information and warnings necessary for its correct installation and use, as well as information about the features and possibilities it offers, so that you can take advantage of all the potential at your disposal.



CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

Keep this manual in a safe place for future reference.

In the event of sale or transfer of the machine, pass this manual on to the new user.



THIS APPLIANCE IS FOR PROFESSIONAL USE ONLY AND MUST BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

The positioning and installation of the appliance, as well as any repairs and/or alterations, must always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the regulations in force in each country, and the manufacturer cannot be held responsible for improper installation.

Improper installation, incorrect adjustment, improper servicing or maintenance of the appliance, as well as improper handling of the appliance, can cause damage to property and injury.

It is absolutely forbidden to alter, circumvent, remove or bypass safety devices. Failure to comply with this warning may result in serious risks to health and safety.

Use the equipment only for the uses intended by the manufacturer. Inappropriate use may cause risks to the health and safety of users and the equipment.

This appliance must only be used for cooking food in industrial and professional kitchens by qualified personnel. Any other use contravenes the intended use and is therefore dangerous.

- If your machine develops a fault, please call the **Technical Assistance Service**.
- **DO NOT** attempt to repair it yourself or use unqualified or unauthorised personnel.
- Use original spare parts, otherwise the warranty will be void.
- To avoid the contamination of foods and to maintain hygiene, it is advisable to clean items that come into contact with food and the surrounding areas at the end of each use.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended that you clean the inside of the appliance with a cloth soaked in soda water and then run it empty for ½ hour in Steam mode to eliminate the characteristic odours of a new appliance.
- Use food-grade detergents for cleaning.

1. General safety instructions >

- **DO NOT** use abrasives, corrosives, acids, solvents or chlorine-based detergents for cleaning, as these will damage the components of the equipment.
- **DO NOT** direct pressurised jets of water towards internal components.
- This appliance has been designed to work in ambient temperatures between 5 and 40°C.
- **DO NOT** leave flammable products or objects inside or around the equipment.
- Keep the ventilation inlets clear of obstacles.

To ensure that the appliance is in perfect operating and safety conditions, it is recommended to have it serviced and inspected by an authorised service centre at least once a year.

During prolonged periods of inactivity, it is recommended to disconnect the appliance from the water and electricity supply.



Burn or injury hazard

During cooking and until all parts of the equipment have cooled down, take the following precautions:

- Touch only the control knobs and handle. External metal parts and the door glass reach very high temperatures (>60°C).
- When opening the door, do so slowly, taking care of the steam coming out of the very hot cooking chamber
- Always wear heat-resistant clothing when handling objects inside the cooking chamber.



Remove the probe from the core before removing the trays, and place it in its holder, ensuring that the cable does not obstruct the removal of trays. Exercise extreme care when removing trays from the chamber when the top tray is at a height of 160 cm or higher. There is a risk of burns caused by the hot contents of GN trays. Due to the risk of scalding, the installer of the appliance will indicate which tray is higher than 160 cm using a sticker supplied by the manufacturer.



Risk of scalding



Electric shock hazard

Do not open compartments marked with this symbol. Access is restricted to personnel qualified and authorised by Fagor only. Failure to comply with this rule invalidates the warranty and exposes the user to the risk of damage and injury that could be fatal.

1.General safety instructions >



Corrosive hazard

Before handling any cleaning chemicals, read the product safety information carefully and make use of appropriate PPE. When in contact with any part of the body, these products are abrasive and can cause skin and eye irritation. Only use products recommended by the manufacturer. Do not open the oven door during the washing process. There is a risk of injury to eyes and skin.



Maximum load per oven model and tray

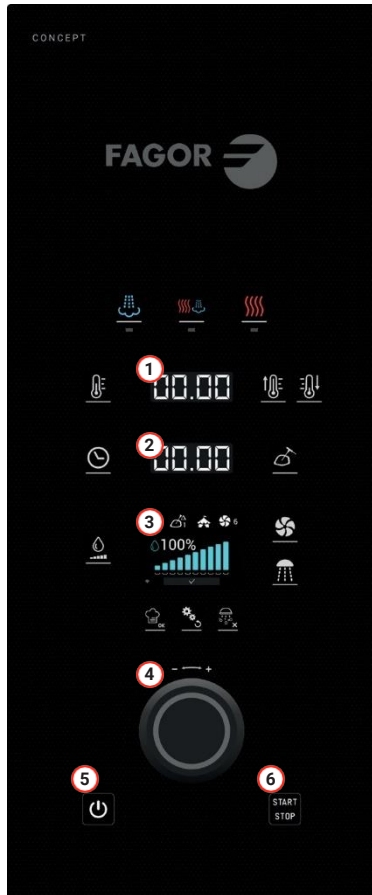
6 x 2/3 GN	20 kg	(max. 10 kg per tray)
6 x 1/1 GN	30 kg	(max. 15 kg per tray)
6 x 2/1 GN	60 kg	(max. 30 kg per tray)
10 x 1/1 GN	45 kg	(max. 15 kg per tray)
10 x 2/1 GN	90 kg	(max. 30 kg per tray)
20 x 1/1 GN	90 kg	(max. 15 kg per tray)
20 x 2/1 GN	180 kg	(max. 30 kg per tray)



Exceeding the maximum load can damage the appliance. Observe the maximum loads specified by the manufacturer.

2.User information

2.1 Control elements



1. Temperature display
2. Time/probe display
3. Control screen
4. Control knob
5. On/Off
6. Start/Stop
7. Operating mode (convection, steam or combination)
8. Temperature
9. Preheat
10. Cooldown
11. Time

12. Humidity
13. Reduce power
14. Humidify
15. Recipes/OK
16. Settings/Back
17. Wash/Delete
18. Power switch
19. Ext.1 probe connection
20. Ext. 2 probe connection
21. USB connection

2. User information >

2.2 On/Off



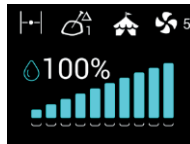
The oven power is switched on/off using the main **Power** switch located under the front cover. To switch the oven control panel on or off, press the **On/Off** button.

Each time the control screen is switched on, the values of the last operation are displayed, using the default values if it is the first time the oven is switched on.

Display Off



Display On



2.3 Cooking mode

Oven operating mode selector. Pressing each function selector selects the cooking mode and illuminates the light underneath, highlighting it in relation to the other modes.

When the oven is switched on, it is configured using the default settings.



Steam

Concept: Humid heat is generated by injecting water into the heating elements or gas burner in the oven chamber.

Concept Plus: Humid heat is generated by boiling water in the oven boiler.

Temperature range: 30°C to 130°C

Humidity range: 100%



Combination

Dry heating generated by the heating elements or gas burner in the oven chamber. Humid heat is generated by steam. The oven regulates itself by combining the convection-steam functions.

Temperature range: 20°C to 300°C

Humidity range: 0% to 100%



Convection

Heating generated by the heating elements or gas burner in the oven chamber. The humidity is generated by the food and the oven regulates itself when the selected humidity is reached.

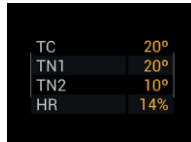
Temperature range: 20°C to 300°C

Humidity range: 0% to 100%

2.4 Temperature



Temperature control selector. The selected temperature is shown on the temperature display. When the temperature selector is pressed, the temperature display flashes and the value can be adjusted with the knob until the desired temperature is selected. To validate the temperature, press the knob or allow 3 seconds to elapse.



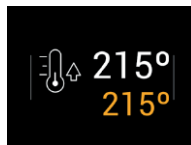
To see the actual temperature of the chamber, hold the temperature selector down for 3 seconds and the values will be displayed on the screen.

When the oven is in delta function it is not possible to alter the temperature.

2.5 Preheating



Preheating selector. Preheating of the oven can be executed when the oven is in operation and when the desired temperature is higher than the chamber temperature. This function automatically calculates the required temperature and humidity.



While the preheating function is active, the actual chamber temperature and the selected setpoint temperature are displayed.

At the end of preheating, an audible and visual alarm indicates that the food is to be put in the oven. When cooking with the core probe, it must be placed in the centre of the food, in the thickest part. The probe must be fully inserted into the food.



2.6 Cooldown



Cooldown selector. The oven must be at a temperature above 45°C to use the Cooldown function. An animation indicates that the door needs to be opened for cooling.



To interrupt the Cooldown process, open the door or press the **Cooldown** button again.



During this cycle, both the fan guard and tray guides must be securely anchored in position.

Do not cool the oven by adding cold water directly into the chamber. The hand shower must not be used to cool the cooking chamber.

2.7 Time function



Time selector. The selected time is shown on the time display. When the time selector is pressed, the time display flashes and the value can be adjusted with the knob until the desired value is selected. To validate the time, press the knob or allow 3 seconds to elapse.

Turn to the left to switch to continuous mode. Turn to the right for maximum temperature (displays 48h).

2.8 Delta/probe function



Delta/probe selector. Pressing the probe selector switches from time to probe temperature on the display.

To change from probe to delta mode or vice versa, press and hold the selector for 3 seconds. The selected mode is shown on the control display.



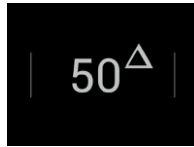
The oven is equipped with a core probe in the cooking chamber. However, an additional, externally connected probe can also be used.

If an additional external probe is connected to the oven, the four selection options are shown on the control display when the selector switch is pressed for 3 seconds and the desired selection must be confirmed with the control knob.

- Cooking in probe mode is performed at the selected temperature and humidity values and finishes when the probe, the core of the food, reaches the selected temperature.
- Cooking in Delta mode is performed according to the internal temperature of the probe and the adjustable temperature of the chamber. The food is cooked by maintaining a constant difference between the cooking chamber temperature and the core temperature.

2. User information >

The default Delta value is 50. This value is adjustable by accessing the settings menu and the selection range is between 20 and 80. The lower the value, the smaller the temperature difference between the cooking chamber and the core, allowing for slower and more delicate cooking.



2.9 Humidity



Humidity control selector. The control screen shows the humidity selected on the On screen. To set the desired humidity, select the selector with the knob.

To confirm, press the humidity button again or press the knob. The buttons are only enabled in Convection and Combination operating mode, as the humidity value is fixed at 100% in Steam mode.



Selected humidity range and value. The selection is made in intervals of 10%.

- **Concept:** Steam is generated by injecting water onto the heating elements in the chamber, as it does not have a boiler.
- **Concept Plus:** Steam is generated using a boiler and heating elements.

It should be noted that in Convection mode the oven never generates steam, it only manages the steam produced by the food.

2.10 Fan speed



Fan speed selector. The selected fan speed is shown on the control display. When the selector is pressed, the fan speed can be adjusted with the knob. The higher the fan speed, the higher the speed of the air flow.

It is recommended to use lower speed for confectionery and small, delicate foods.

2. User information >

There are 6 possible configurations:

- Speed 1: 500 rpm with stops
- Speed 2: 500 rpm
- Speed 3: 700 rpm
- Speed 4: 1100 rpm
- Speed 5: 1200 rpm
- Speed 6: 1440 rpm



Selected fan value

2.11 Humidify



Humidification selector. While the oven is cooking, pressing this button sprays water into the chamber. The surface of the food is humidified, creating a golden, crispy crust on the food.

During recipe creation, it is possible to define the degree of humidification at each phase. Press the selector and turn the knob to select the degree of humidification. To confirm, press the humidify button again or press the knob.



There are 6 grades of humidification:

- Grade 0: Humidification not activated.
- Grade 1: 3 cycles of 2" humidification and 2" without humidification.
- Grade 2: 3 cycles of 3" humidification and 2" without humidification
- Grade 3: 3 cycles of 4" humidification and 3" without humidification
- Grade 4: 3 cycles of 5" humidification and 3" without humidification
- Grade 5: 3 cycles of 6" humidification and 4" without humidification

If the chamber temperature is higher than 270°C, humidification is not activated.

2.12 Recipes/OK buttons

At the bottom of the central display are the **Recipes/OK, System Settings/Back** and **Wash** buttons:



- 1. **Recipes/OK** button: Access to the Recipes section or button to validate an action.
- 2. **Settings/Back** button: Access to the Settings section or button to exit the screen currently being navigated.
- 3. **Wash/Delete** button: Access to the Washing section or button to delete an action.

2.12.1 Recipes/OK



Recipes and Additional Functions selector / **OK** button.

Press once: access to the recipe selection menu.
Press and hold for 3 seconds: access to the recipe editing menu.

2.12.2 Recipes selection

When the **Recipes/OK** button is pressed, the different food families and extra regeneration functions are displayed on the screen:

Food families:



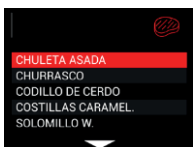
- Poultry
- Meat
- Fish
- Egg products
- Vegetables / Side dishes
- Bakery / Patisserie

Additional Functions:



- Overnight cooking
- Vacuum cooking
- Charcuterie
- Dehydration
- Pasteurisation
- Fermentation
- Smoking
- Regeneration

When the desired family is selected with the control knob and validated by pressing the control button, the recipes contained in that family are displayed.



Press the **Settings/Back** button to return to the family selection screen.

2. User information >

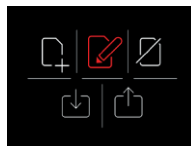
When in the recipe display, use the control knob to select the desired recipe and press the control knob to access it.



Within a recipe, you can navigate through the different phases to view or modify the cooking parameters. Pressing **Start/Stop** starts the recipe.

2.12.3 Editing recipes

To edit recipes, first press the **Recipes/OK** button and once there, access the recipe editing options (by turning the control knob, navigating from **Food Families**, through **Additional Functions** to reach **Editing recipes**). The next screen shows the options for **Creating, Editing, Deleting, Importing and Exporting** recipes.



Select the desired function with the control knob and validate by pressing the control knob or the **Recipes/OK** button. Press the **Settings/Back** button to return to the family selection screen.

Create recipes



Select the **Recipe Creation** icon with the control knob or the **Recipes/OK** button. Write the name of the recipe, validating the letters with the control knob. Once the name has been typed in, press the **Recipes/OK** or the control knob for 3 seconds and then move on to select the "family".

Select **Family or Additional functions**: Use the control knob to select the family in which the recipe is to be saved and press the control knob to validate the selection.



Creation of **cooking phases**: Select the parameters for the first cooking phase of the recipe: Cooking mode, Temperature, Time or Probe, Humidity, Fan speed and Humidification.

2.User information >

Validate each phase by pressing the **Recipe/OK** button (validating the parameters selected in each phase) until the recipe is completed with a maximum of 9 phases, then validate by pressing and holding the **Recipe/OK** button or the control knob for 3 seconds.



The recipe can include a **Pause Phase** during which the oven will request that the door is opened by setting the time to zero (PAUSE).



To delete a phase, press the **Wash/Delete** button.



Once the recipe is finished, validate by pressing and holding the **Recipe/OK** button for 3 seconds. The display will show the saved recipe symbol.



Edit recipes



Select the recipe family and recipe to be modified using the control knob. Edit the parameters of the phases of the chosen recipe, following the same system as used to create recipes.

Once the recipe has been changed, press and hold the **Recipes/OK** button for 3 seconds and the option to save recipe or create new recipe will appear on screen.



Save: save the modified parameters of the recipe being edited.

Save as: save a new recipe with the modified parameters (independent from the initial recipe) and give it a new name (it will ask for the family in which the recipe should be saved).

Delete recipes



Select the recipe family and recipe to be deleted.

Once the recipe to be deleted has been selected, a confirmation message appears on the screen.

Press **Back** to change the selection and **OK** to confirm the recipe deletion.



Import and export recipes

When an external memory is connected to the USB, it is possible to import or export all recipes from the memory to the oven or vice versa, adding them to the existing recipes in the corresponding family. It is not possible to import recipes with the same name.

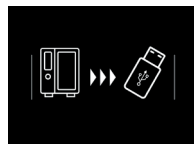


Export:

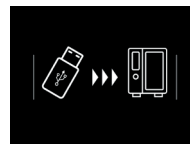
1. Insert the USB memory stick.
2. Press **Recipes/OK** and use the control knob to navigate to the **Export** recipes.
3. Validate with the control knob or **Recipes/OK**.
4. The **Export** screen will appear.
5. Finally, the save screen will appear.

Import:

6. Insert the USB memory stick.
7. Press **Recipes/OK** and use the control knob to navigate to the **Import** recipes option.
8. Validate with the control knob or **Recipes/OK**.
9. The **Import** screen will appear.
10. Click on apply all and then click on OK.
11. The save screen will appear.
12. Validate with the control knob or **Recipes/OK**.



Export
screen



Import
screen

2.13 System settings

Pressing **System Settings** displays the different available options:



Turn the knob to navigate between the three screens and select the setting to be changed.

2.13.1 Language



There are 5 languages available:

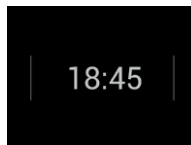


- Spanish
- English
- French
- German
- Italian

2.13.2 Date/Time

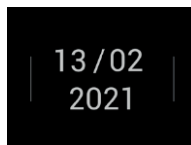


Allows you to update the date and time.



Time:

1. Select the time format: 24h / 12h.
2. Select the time.



Date:

3. Select the date format.
4. Select the date.

2.13.3 Temperature scale



Allows you to change from degrees Celsius to degrees Fahrenheit.

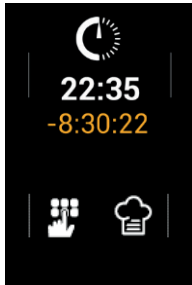
Select the temperature scale icon and use the knob to change from one to the other.

2. User information >



2.13.4 Delayed programme

Allows you to cook at the desired time, either in manual mode or in recipe mode.



- Select the delayed programme icon. First select the desired start time.
- Select cooking in recipe mode (chef's hat icon) or manual mode (hand icon).
- If you select **Recipe Mode**, you must select the desired recipe.
- If you select **Manual Mode**, you can choose the desired oven parameters (Temperature, Humidity, Time, Fan Speed).

As soon as the desired parameters have been set and the settings are validated with the **OK** button, the countdown begins.

The oven cannot be used when a delayed programme is in progress.



2.13.5 Delta

This option allows you to select the desired Delta value by turning and pressing the knob.



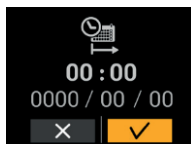
2.13.6 HACCP

In order to comply with the current HACCP legislation, the oven stores all operating data while the oven is in use.

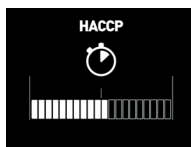
The oven stores working mode, humidity, TC and TN data every minute.

This data can be displayed on the screen or downloaded to an external device via USB. When this option is selected, the period to be downloaded is requested.

By default, data for the last 30 days is downloaded.



- **Start Date and Time.** By default: current date and current time -30 days. It is not possible to select a date earlier than this.
- **End Date and Time.** By default: current date and current time. It is not possible to select a date later than this.



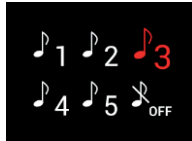
Press **OK** to download the data to the USB. The progress of the download process is displayed. Press **Settings /Back** or **Discard** to return to the previous screen.

2. User information >

2.13.7 Buzzer

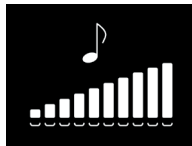


Option to select one of the 5 available melodies for the Buzzer. The selected melody is played when browsing through the options.



Once a melody has been selected, (by means of **Recipes/OK** or command), select the desired volume.

The **Settings/Back** button takes you back to the Settings screen. No changes are made to the Buzzer settings.



Press the knob to validate the option and return to the **Settings** screen.

2.13.8 Import/Export setting



Allows you to import a machine setting from a USB memory or export the current machine setting to a USB memory:

- Language
- Temperature scale
- Delta settings
- Buzzer
- Automatic shutdown of the display
- Display intensity
- Wi-Fi network selection

2.13.9 Brightness



If no activity is detected for 5 minutes, the back light reduces in intensity. When a button is pressed, the back light returns to the intensity set by the user.

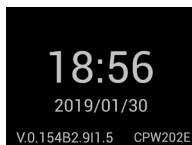


When in this option, the value flashes and the degree of intensity can be selected by turning and pressing the button. Press the knob to validate the intensity and return to the **Settings** screen.

2.13.10 Display auto sleep



Allows you to activate/deactivate screen energy saving. It is activated by default.



The display switches off when it has been turned off for 15 minutes. Press **On/Off**, to switch the display back on.

2. User information >



Press **Display auto sleep** to select this option and return to the **Settings** screen.



2.13.11 Wi-Fi

Allows you to activate the Wi-Fi connection.



2.13.12 Technical menu

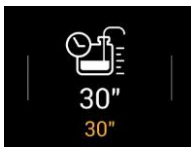
The technical menu contains a list of options. A password is required to enter this menu. This section is for the **Technical Service**.



2.13.13 Dosage of liquid detergent (only for W model ovens with installed liquid kit)

Allows you to set the volume (the time allowed for adding liquid soap, value in seconds) of liquid detergent dosing.

The factory default value is indicated at the bottom.



2.13.14 Dosage of rinse aid (only for W model ovens with installed liquid kit)

Allows you to set the volume (the time allowed for adding rinse aid, value in seconds) of liquid detergent dosing.

The factory default value is indicated at the bottom.



2.14 Washing

All ovens have automatic washing programmes.

- 1. Basic spray wash. For models without washing (No Washing).
- 2. Automatic washing with solid detergent. SWL models (Solid Washing System)
- 3. Automatic washing with liquid detergent. LWL models (Liquid Washing System)



2.14.1 Basic spray wash

Wash selector. Press the selector to access the washing options menu.

The menu consists of three different programmes:



- 1. Rinse
- 2. Medium wash
- 3. Intense wash

For options 2 and 3, the oven will perform a pre-softening using steam and then there will be an audible alarm and an image of a spray bottle to indicate that the spray must be applied. Ensure that the detergent is evenly distributed over the entire surface of the cooking chamber, fan guard and tray holder. Press **Start/Stop** to validate.



2.14.2 Automatic solid wash

Wash selector. Press the selector to access the washing options menu.

The menu consists of six different programmes:



- 2.14.2.1 Rinse
- 2.14.2.2 Gentle Wash
- 2.14.2.3 Medium wash
- 2.14.2.4 Intense wash
- 2.14.2.5 Polish
- 2.14.2.6 Spray

The control knob can be used to navigate between the different programmes. Each wash programme consists of different phases. The duration of each phase is displayed in each wash programme. To start the wash programme, select the desired wash programme and Start/Stop.



Follow the instructions on the display for each wash programme. If the chamber temperature is above 45°C, the oven automatically performs a cool down.

2. User information >

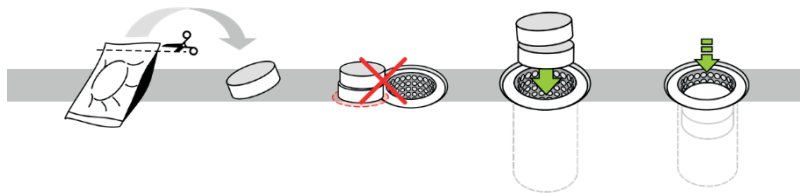
Always insert the number of **Ovenclean** detergent or **Ovenbright** rinse aid tablets indicated on the display.



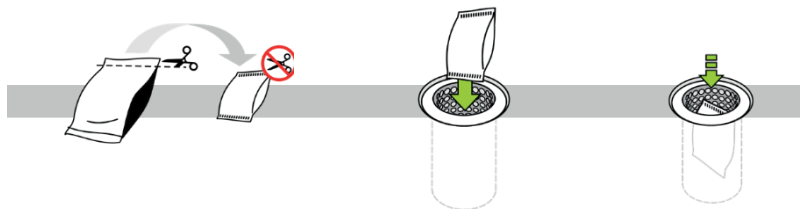
Before starting the washing process, remove all the containers and baking trays.

Always place the detergent and rinse aid tablets in the centre of the chamber, inside the basket located in the centre of the oven. Remove solid residues from the basket before inserting the detergent.

Remove the plastic packaging from the tablet before placing it in the basket.



The rinse aid is packaged in water-soluble sachets. Remove the first plastic wrapper and place the sachet in the basket in the oven.



Close the door and the washing phase continues. An acoustic signal indicates the end of the programme.

If you want to interrupt the automatic washing system, press **Start/Stop** and confirm the end of the programme. It is not possible to interrupt the washing process once the detergent has been added. The automatic rinsing process is executed as a precaution.



Cleaning agents cause severe skin burns and serious eye damage. Wear protective goggles and safety gloves when cleaning the equipment.

2.User information >

The following is a brief description of the application of each programme and the cleaning agent to be used:

Programme	Type of soiling	Product
Rinse	Water-soluble soiling	-
Gentle wash	Light soiling and limescale build-up generated by the use of the equipment up to 200°C.	Ovenclean
Medium wash	Soiling and limescale build-up generated by cooking processes in which food has been grilled or roasted.	Ovenclean
Intense wash	Heavy soiling and limescale build-up caused by cooking processes in which food has been grilled or roasted.	Ovenclean
Polish	Limescale soiling generated by cooking processes in which food has been baked or steamed.	Ovenbright
Spray	Semi-automatic wash programme during which detergent is sprayed manually into the cooking chamber.	

If the power supply fails during automatic cleaning, the washing process is interrupted. Once the power is restored, the cooking chamber is rinsed.



Before cooking with the appliance, make sure that no detergent or degreasing agent remains in the cooking chamber. Remove any chemical residues and rinse the inside of the cooking chamber thoroughly with the hand shower.

2.14.3 Automatic Liquid Wash

The liquid automatic wash system consists of the same wash programmes as the solid wash system.

In this case, the dosing of detergent and rinse aid are automatic. Always make sure that there is enough detergent in the tanks.

When changing the tanks, make sure that the hoses are correctly positioned in the corresponding tank.

3. Cleaning and maintenance

3.1 Cleaning

Daily cleaning of the machine is recommended.

Always use recommended cleaning products. Functional components should be washed with warm water, a cloth and a mild detergent.

- External parts
- Door seal
- Inner glass of the cooking chamber
- Water drip tray and drainage channel

Make sure that the oven is switched off and wait for the oven components to cool down before starting the cleaning process.



If the oven is used in continuous operation and at temperatures above 260°C, there is a risk that the door seal will deteriorate rapidly. To extend its life, clean it daily with mild detergents.

3.2 Maintenance

Instructions for gas equipment: In accordance with the indicated standards, the gas system components must be serviced at least once a year.

Cleaning of air inlet filters: Make sure that the protective plates at the air inlet to the fans are clean and unobstructed.



Always disconnect the appliance from the power supply for cleaning, maintenance and/or replacing parts.



This appliance is for professional use only and must be operated by qualified personnel.

Any maintenance or repair not carried out by authorised specialists or replacement with non-original parts may result in damage to the appliance, as well as endangering the health and safety of the user.

4. Error types>

4. Error types

When an error occurs:

- The buzzer sounds intermittently.
- The edge of the TFT flashes red.
- The code and the description of the error appear on the oven display. If the control button is pressed, the error message disappears.
- Call the Fagor Technical Service to correct the error. Some functions remain enabled depending on the error that has occurred.

This appliance is for professional use only and must be operated by qualified personnel.

The following is a list of the errors that may occur in the oven, indicating the message that will be displayed in each case and the consequences that it will have for the operation of the oven.

Error	Description	Consequence
E1 TC Sensor	Chamber sensor damaged. TC is out of range. [-10°C.400°C].	The oven is completely disabled.
E2 TN Sensor	Core sensor (TN) damaged. TN is out of range [-10°C.400°C].	The delta function is disabled.
E3 TV Sensor (Only 0623)	Steam sensor (TV) damaged. TV is out of range [-10°C.400°C]. Can only be operated in Convection mode.	Can only be operated in Convection mode.
E4 TG Sensor (Only CP and CPW)	Generator sensor damaged. TG is out of range [-10°C.400°C].	Can only be operated in Convection mode.
E5 NTC Sensor	NTC sensor damaged. NTC is out of range [-10°C.400°C].	The fan (VE) will switch to full speed.
E6 Humidity Sensor	Humidity sensor damaged (HR). HR sensor is out of range.	The oven is completely disabled.
E7 High Temp.	The controller NTC reaches 60°C, but does not exceed 70°C.	The oven operates normally. The message is displayed for 3" every 30".
E8 High Temp.	The controller NTC exceeds 70°C.	The oven is completely disabled.
E9 Low Water (Only CP and CPW)	It is detected that VDV has been running for 7 minutes or more and the maximum level has not been reached.	Can only be operated in Convection mode.
E10 Emptying Error (Only CP and CPW)	It is detected that VAC has been running for 1 minute or more and has not dropped below the minimum level.	Can only be operated in Convection mode.
E11 CV Fault (Only CP and CPW)	TG<80°C when CV is active and TG does not rise 3 degrees or more within 10 minutes.	Can only be operated in Convection mode.
E12 CC Fault	CC is active and TC does not rise 3 or more degrees within 25 minutes. (If TC< (Setpoint -10)).	The oven is completely disabled.
E13 QC1 Blower Fault (Only gas ovens)	QC1 chamber blower error.	The oven is completely disabled.

4. Error types>

E14 QC1 Blocked (Only gas ovens)	Chamber ignition control blocked. This error is generated when the chamber burner does not light after 3 attempts.	The oven is completely disabled.
E15 QC1 Fault (Only gas ovens)	Fault in the ignition box due to one of these 2 errors: EV gas is not activated. The box cannot be unlocked.	The oven is completely disabled.
E16 QV Blower Fault (Only gas ovens)	Steam blower error.	Can only be operated in Convection mode.
E17 QV Blocked (Only gas ovens)	Steam ignition control blocked. This error is generated when the steam burner does not ignite after three attempts.	Can only be operated in Convection mode.
E18 QV Fault (Only gas ovens)	Fault in the boiler ignition box due to 2 errors: EV gas is not activated. The box cannot be unlocked.	Can only be operated in Convection mode.
E19 QC2 Blower Fault (20-tray gas ovens only)	QC2 chamber blower error.	The oven is completely disabled.
E20 QC2 Blocked (20-tray gas ovens only)	Chamber ignition control blocked. This error is generated when the chamber burner does not light after 3 attempts.	The oven is completely disabled.
E21 QC2 Fault (20-tray gas ovens only)	Fault in the ignition box due to one of these 2 errors: EV gas is not activated. The box cannot be unlocked.	The oven is completely disabled.
E22 COM Error	Communication error between cards.	The oven is completely disabled.
E23 Autotest Error (Only CP and CPW)	The value of the thermocouple has not stabilised within 15 minutes during the autotest cycle (TC).	Autotest error message.
E24 Calibration Error (Only CP and CPW)	The value of the thermocouple has not stabilised within 15 minutes during the calibration cycle (TC and TN1).	Calibration error message.
E25 Flow Meter Error (Only CP and CPW)	A level is reached during filling after the automatic emptying process but the flow meter does not detect the level.	Flow meter error message.
E26 Level Error (Only CP and CPW)	The flow meter counts more litres than it should and no level is detected when filling after the automatic emptying process.	Can only be operated in Convection mode.
E27 Boiler Error (Only CP and CPW)	VDV has been active longer than it should be in either of the two TG cooling systems.	Can only be operated in Convection mode.
E28 Detergent Pressure Switch Error (Only liquid detergent kit)	The pressure switch detects that the hose is obstructed during the dosing of liquid detergents.	Only solid detergent can be used for washing.

4. Error types>

E29 Power Supply Error	The oven saves this error when the power supply is interrupted during the execution of any programme (Start).	Power supply error message.
E30 Generator High Temp.	TG exceeds 120°C.	Can only be operated in Convection mode.
E31 Inverter Error, FSC, FSV	The inverter does not detect rotation in the motor and fan.	The oven is completely disabled.
E32 TN2 Sensor	Core sensor TN2 (external) damaged. TN 2 is out of range (-10°C. 400°C)	The probe and delta function is disabled with TN2.
E33 Configuration Error	The SPI flash memory is corrupt.	The oven is completely disabled.

5. Environmental protection recommendation

At the end of its useful life, this product should not be disposed of in a standard waste container, but should be taken to a collection point for electrical waste and electronic equipment for recycling.



This is confirmed by the symbol on the product, user manual or packaging. Depending on their characteristics, certain materials can be recycled. By recycling and other forms of processing of electrical waste and electronic equipment, you can make a significant contribution to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information on the nearest collection point.

To protect the environment, at the end of the useful life of your product, please dispose of it at the appropriate disposal sites in accordance with the legislation in force.



THE FINAL POSSESSOR OF PACKAGING WASTE IS RESPONSIBLE FOR ITS DISPOSAL.

FR: Mode d'emploi et d'entretien original



Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, lire attentivement les consignes de ce manuel.

1.	Consignes générales de sécurité.....	3
1.1	Informations générales.....	3
2.	Mode d'emploi.....	6
2.1	Éléments de commande.....	6
2.2	On/Off.....	7
2.3	Mode de cuisson.....	7
2.4	Température	8
2.5	Préchauffage	8
2.6	Refroidissement.....	9
2.7	Cuire en fonction du temps.....	9
2.8	Fonction pique/delta	9
2.9	Humidité	10
2.10	Vitesse de turbine	10
2.11	Humidifier.....	11
2.12	Boutons recettes/Ok	12
2.12.1	Recettes/OK	12
2.12.2	Sélection recettes.....	12
2.12.3	Édition des recettes	13
2.13	Configuration du système.....	16
2.13.1	Langue.....	16
2.13.2	Date et heure	16
2.13.3	Échelle de température	16
2.13.4	Programmation différée	17
2.13.5	Delta.....	17
2.13.6	HACCP.....	17
2.13.7	Buzzer.....	18
2.13.8	Importer/Exporter configuration	18
2.13.9	Luminosité.....	18
2.13.10	Extinction automatique de l'écran.....	18
2.13.11	Wi-Fi	19
2.13.12	Menu technique	19
2.13.13	Dosage pour détergent liquide (uniquement pour four W et kit liquide installé) ...	19
2.13.14	Dosage pour finition brillance liquide (uniquement pour four W et kit liquide installé).....	19
2.14	Lavage.....	20
2.14.1	Lavage de base avec spray	20
2.14.2	Lavage automatique solide	20
2.14.3	Lavage automatique liquide	22
3.	Nettoyage et entretien	23
3.1	Nettoyage	23
3.2	Entretien.....	23
4.	Types de pannes	24
5.	Recommandation de protection environnementale.....	26

1. Consignes générales de sécurité>

1. Consignes générales de sécurité

1.1 Informations générales

Ce manuel a été créé pour faciliter une compréhension complète du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de la machine. Il contient les informations et les avertissements nécessaires à l'installation et à l'utilisation correctes de l'appareil, ainsi que des informations sur les caractéristiques et les possibilités qu'il offre, afin que vous puissiez profiter de tout le potentiel à votre disposition.



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour de futures consultations.

En cas de vente ou de cession de la machine, veuillez fournir ce manuel au nouvel utilisateur.



IL S'AGIT D'UN APPAREIL À USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT, ET IL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont été surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou les transformations, doivent toujours être effectués par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, conformément aux réglementations en vigueur dans chaque pays, et le fabricant ne peut être tenu responsable d'une installation incorrecte.

Une installation incorrecte, un mauvais réglage, un service ou un entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que toute manipulation, peuvent provoquer des dommages matériels et des blessures.

Il est strictement interdit de modifier, contourner, éliminer et éluder les dispositifs de sécurité. Le non-respect de cet avertissement peut déterminer de graves risques pour la sécurité et la santé des personnes.

Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues par le fabricant. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des risques pour la santé et la sécurité des utilisateurs et de l'équipement.

Cet appareil ne doit être utilisé pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles que par du personnel qualifié. Tout autre utilisation contrevient à l'usage prévu et est donc dangereuse.

- Si votre machine présente une panne, appelez le **Service d'assistance technique**.
- N'essayez **PAS** de la réparer vous-même ou de la faire réparer par du personnel non-qualifié ni autorisé.
- Utilisez les pièces de rechange originales, sinon la garantie est annulée.
- Pour éviter la contamination des aliments traités et pour maintenir l'hygiène, il est conseillé de nettoyer les éléments qui entrent en contact avec les aliments et les zones environnantes à la fin de chaque utilisation.
- Avant la première mise en service de l'appareil désormais installé, il est recommandé de nettoyer l'intérieur avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis de le faire fonctionner à vide pendant ½ heure en mode Vapeur pour éliminer les odeurs caractéristiques d'un appareil neuf.

1. Consignes générales de sécurité>

- Pour le nettoyage, utiliser des produits détergents à usage alimentaire
- N'utilisez **PAS** de produits abrasifs ou corrosifs, d'acides, de solvants ou de détergents à base de chlore pour le nettoyage, car ils endommageraient les composants du fourneau.
- Ne dirigez **PAS** de jets d'eau sous pression vers les parties internes.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner à des températures comprises entre 5 °C et 40 °C
- Ne laissez **PAS** de produits ou d'objets inflammables à l'intérieur de la cuve ou à proximité.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées.

Afin de s'assurer que l'appareil soit en parfait état de fonctionnement et de sécurité, il est recommandé de le faire réviser et contrôler par un centre d'assistance agréé au moins une fois par an.

Pendant les périodes d'arrêt prolongées de l'appareil, il est recommandé de débrancher l'alimentation en électricité et en eau.



Risque de brûlures et de blessures

Pendant la cuisson et jusqu'à ce que toutes les parties de l'appareil aient refroidi, prenez les précautions suivantes :

- Touchez uniquement les manettes de commande et la poignée. Les parties externes métalliques et le verre de la porte atteignent des températures très élevées (>60 °C).
- En ouvrant la porte, faites-le très lentement, en faisant attention à la vapeur qui sort de la chambre de cuisson qui est très chaude.
- Portez toujours des protections thermiques pour manipuler les objets dans la chambre de cuisson.



Retirez la sonde à cœur avant de retirer les plateaux et la placer dans son support, en veillant à ce que le câble ne soit pas un obstacle au retrait des plateaux. Faites très attention en retirant les plateaux de la chambre lorsque le plateau supérieur se trouve à une hauteur de 160 cm ou plus. Il existe un risque de brûlures provoquées par le contenu chaud des plateaux GN. L'installateur de l'appareil doit signaler, au moyen d'un autocollant fourni par le fabricant, le plateau supérieur qui se trouve à plus de 160 cm en raison du risque de brûlure.



Risque de brûlures
par éboullantage



Danger de décharge électrique

N'ouvrez pas les compartiments présentant ce symbole. Son accès est restreint uniquement au personnel qualifié et autorisé par Fagor. Le non-respect de cette norme annule la garantie et expose à des risques de blessures et de lésions pouvant être mortelles.

1. Consignes générales de sécurité>



Danger de corrosion

Avant de manipuler tout produit de nettoyage chimique, lisez attentivement la fiche de données de sécurité du produit et utilisez les EPI indiqués. Ces produits en contact avec toute partie du corps sont abrasifs et peuvent provoquer des irritations de la peau et des yeux. Utilisez uniquement des produits recommandés par le fabricant. N'ouvrez pas la porte du four pendant le processus de lavage. Il existe un risque de blessures aux yeux et à la peau.



Charge maximale par modèle de four et plateau

6 x 2/3 GN	20 kg.	(10 kg max. par plateau)
6 x 1/1 GN	30 kg.	(15 kg max. par plateau)
6 x 2/1 GN	60 kg.	(30 kg max. par plateau)
10 x 1/1 GN	45 kg.	(15 kg max. par plateau)
10 x 2/1 GN	90 kg.	(30 kg max. par plateau)
20 x 1/1 GN	90 kg.	(15 kg max. par plateau)
20 x 2/1 GN	180 kg.	(30 kg max. par plateau)

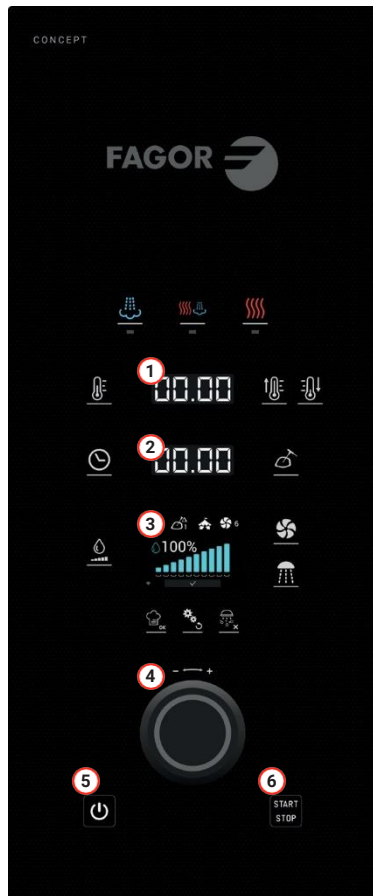


Le dépassement de la charge maximale peut endommager l'appareil. Respecter les charges maximales spécifiées par le fabricant.

2. Mode d'emploi>

2.Mode d'emploi

2.1 Éléments de commande



1. Afficheur température
2. Afficheur temps/pique
3. Écran de contrôle
4. Manette
5. On/Off
6. Start/Stop
7. Mode de fonctionnement (convection, vapeur ou mixte)
8. Température
9. Préchauffer
10. Refroidir
11. Fonction pique/Delta
12. Temps

13. Humidité
14. Ralentir
15. Humidifier
16. Recettes/OK
17. Configuration/arrière
18. Lavage/Supprimer
19. Interrupteur Power
20. Connexion Sonde Ext.1
21. Connexion Sonde Ext. 2
22. Connexion USB

2. Mode d'emploi >

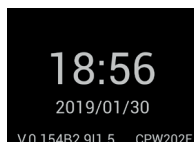
2.2 On/Off



La mise en marche/Arrêt du four s'effectue par l'interrupteur général **Power** qui se trouve sous le couvercle frontal. Pour allumer ou éteindre le panneau de contrôle du four, appuyez sur la touche **On/Off**.

Chaque fois que l'écran de contrôle est allumé, les valeurs de la dernière exécution sont affichées, en utilisant les valeurs par défaut si c'est la première fois que le four est allumé.

Écran Off



Écran On



2.3 Mode de cuisson

Sélecteur du mode de fonctionnement du four. En appuyant sur chaque sélecteur de fonction, le mode de cuisson est sélectionné et le voyant du dessous s'allume, le rendant plus visible par rapport aux autres.

Lorsque le four est mis en marche, il est configuré sur les paramètres par défaut.



Vapeur

Concept : La chaleur humide est produite par l'injection d'eau dans les résistances ou le brûleur à gaz dans la chambre du four.

Concept Plus : La chaleur humide est produite par la vapeur d'eau en ébullition dans le surchauffeur du four.

Fourchette de température : 30 °C à 130 °C

Fourchette d'humidité : 100 %



Mixte

Chauffage généré par la chaleur sèche avec des résistances ou un brûleur à gaz dans la chambre du four. La chaleur humide est produite par la vapeur d'eau. Le four se régle en combinant les deux fonctions convection-vapeur.

Fourchette de température : 20 °C à 300 °C

Fourchette d'humidité : 0 % à 100 %



Convection

Chauffage généré par des résistances ou un brûleur à gaz dans la chambre du four. L'humidité est produite par le propre aliment et le four se régle en atteignant l'humidité sélectionnée.

Fourchette de température : 20 °C à 300 °C

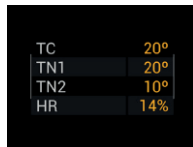
Fourchette d'humidité : 0 % à 100 %

2. Mode d'emploi >

2.4 Température



Sélecteur de réglage de la température. La température sélectionnée s'affiche sur l'écran de température. En appuyant sur le sélecteur de température, l'afficheur de la température clignote et la valeur peut être ajustée avec la manette jusqu'à ce que la température souhaitée soit sélectionnée. Pour valider la température, appuyez sur la manette ou laissez passer 3 secondes.



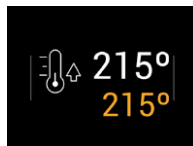
Pour voir la température réelle de la chambre, maintenez le sélecteur de température enfoncé pendant 3 secondes et les valeurs s'affichent sur l'écran.

Quand le four est en fonction delta, la température ne peut pas être modifiée.

2.5 Préchauffage

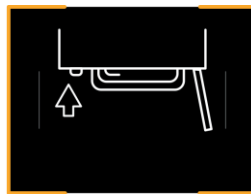


Sélecteur de préchauffage. Le préchauffage du four peut être effectué lorsque le four est en fonctionnement et que la température souhaitée est supérieure à la température de la chambre. Cette fonction calcule automatiquement la température et l'humidité nécessaire.



Pendant que la fonction de préchauffage est active, la température réelle de la chambre et la température de consigne sélectionnée sont affichées.

À la fin du préchauffage, une alarme sonore et visuelle indique le moment d'insérer l'aliment. Si la cuisson se réalise avec la sonde à cœur thermique, celle-ci doit être placée au centre de l'aliment, dans la partie la plus épaisse de celui-ci. La sonde doit être entièrement insérée dans l'aliment.



2. Mode d'emploi >

2.6 Refroidissement



Sélecteur de **refroidissement**. Afin de pouvoir effectuer le refroidissement, le four doit être à une température supérieure à 45 °C. Une animation indique le besoin d'ouvrir la porte pour son refroidissement.



Pour interrompre le refroidissement, ouvrez la porte ou appuyez de nouveau sur la touche **Cooldown**.



Pendant ce cycle, la protection du ventilateur et les guides des plateaux doivent être parfaitement fixés et positionnés.

Ne pas refroidir le four en appliquant de l'eau froide directement dans la cuve. La douchette ne doit pas être utilisée pour refroidir la chambre de cuisson.

2.7 Cuire en fonction du temps



Sélecteur de **temps**. Le temps sélectionné s'affiche sur l'écran de temps. En appuyant sur le sélecteur de temps, celui-ci clignote et la valeur peut être ajustée avec la manette jusqu'à ce que le temps sélectionné soit atteint. Pour valider le temps, appuyez sur la manette ou laissez passer 3 secondes.

En tournant à gauche, nous passons en mode continu. Température maximale en tournant à droite (affiche 48 h).

2.8 Fonction pique/delta



Sélecteur de **pique/delta**. En appuyant sur le sélecteur de pique, on passe du temps à la température de la pique sur l'écran.

Pour changer du mode pique à delta ou inversement, maintenez enfoncé le sélecteur pendant 3 secondes. L'écran de contrôle affiche le mode sélectionné.



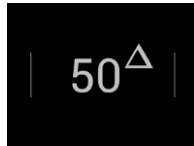
Le four dispose d'une sonde de cœur thermique dans la chambre de cuisson. Mais il est aussi possible d'utiliser une autre sonde thermique supplémentaire à connexion externe.

Si une sonde externe supplémentaire est connectée au four, les quatre options de sélection s'affichent sur l'écran de contrôle lorsque le sélecteur est enfoncé pendant 3 secondes et la sélection souhaitée doit être confirmée à l'aide de la manette.

- La cuisson en mode pique s'effectue avec les valeurs de température et d'humidité sélectionnées et se termine lorsque la pique, au cœur de l'aliment, atteint la température sélectionnée.
- La cuisson en mode Delta s'effectue en fonction de la température intérieure de la pique et de la température configurable de la chambre. L'aliment cuit en gardant une différence constante entre la température de la chambre de cuisson et la température du cœur.

2. Mode d'emploi >

La valeur par défaut de Delta est de 50. Cette valeur est réglable en accédant au menu de configuration sélectionné entre 20 et 80. Plus cette valeur sera faible, plus la différence de température entre la chambre de cuisson et le cœur sera réduite, permettant une cuisson plus lente et délicate.



2.9 Humidité



Sélecteur de réglage **d'humidité**. Sur l'écran de contrôle, l'humidité sélectionnée sur l'écran de mise en marche s'affiche. Pour régler l'humidité souhaitée, choisissez le sélecteur avec la manette.

Pour confirmer, appuyez de nouveau sur la touche d'humidité ou confirmez en appuyant sur la manette. Les boutons ne sont activés qu'en mode de fonctionnement convection et mixte, car la valeur d'humidité sera fixe à 100 % en mode vapeur.



Fourchette et valeur d'humidité sélectionnée. La sélection se réalise dans des fourchettes de 10 %.

- **Concept :** La production de vapeur s'effectue par injection d'eau sur les résistances de la chambre, car il n'y a pas de surchauffeur.
- **Concept Plus :** La production de vapeur se réalise à l'aide d'un surchauffeur et les éléments chauffants dont il dispose.

Il convient de souligner qu'en mode convection, le four ne produit jamais de vapeur, il ne gère que la vapeur produite par les propres aliments.

2.10 Vitesse de turbine



Sélecteur de **vitesse de turbine**. La vitesse de turbine sélectionnée s'affiche sur l'écran de contrôle. En appuyant sur le sélecteur, il est possible de régler la vitesse de turbine avec la manette. Plus la vitesse de la turbine sera élevée, plus la vitesse de l'air le sera également.

Il est recommandé d'utiliser des niveaux faibles de vitesse pour la pâtisserie ou les aliments sensibles ou de petite taille.

2. Mode d'emploi>

6 configurations sont possibles :

- Vitesse 1 : 500 tr./min avec arrêts de turbine
- Vitesse 2 : 500 tr./min
- Vitesse 3 : 700 tr./min
- Vitesse 4 : 1100 tr./min
- Vitesse 5 : 1200 tr./min
- Vitesse 6 : 1440 tr./min



Valeur de turbine sélectionnée

2.11 Humidifier



Sélecteur d'humidification. Pendant que le four est en cours de cuisson, de l'eau est pulvérisée dans la chambre en appuyant sur cette touche. La surface des aliments s'humidifie en créant une croûte dorée et croustillante dans l'aliment.

Pendant la création de recettes, il est possible de définir le niveau d'humidification à chaque phase. Appuyez sur le sélecteur et en tournant la manette, choisissez le niveau d'humidification. Pour confirmer, appuyez de nouveau sur la touche d'humidifier ou confirmez en appuyant sur la manette.



Il y a 6 niveaux d'humidification :

- Niveau 0 : Humidification désactivée.
- Niveau 1 : 3 cycles de 2" d'humidification et 2" sans humidification.
- Niveau 2 : 3 cycles de 3" d'humidification et 2" sans humidification
- Niveau 3 : 3 cycles de 4" d'humidification et 3" sans humidification
- Niveau 4 : 3 cycles de 5" d'humidification et 3" sans humidification
- Niveau 5 : 3 cycles de 6" d'humidification et 4" sans humidification

Si la température de la chambre est supérieure à 270 °C, l'humidification ne s'active pas.

2. Mode d'emploi>

2.12 Boutons recettes/Ok

Au bas de l'écran central se trouvent les touches de **Recettes/OK**, **Configuration système/Retour** et **Lavage** :



- 1. Touche **Recettes/OK** : Accès à la rubrique de Recettes ou touche de confirmation d'une exécution.
- 2. Touche **Configuration/Retour** : Accès à la rubrique de Configuration ou touche de sortie de l'écran sur lequel on navigue actuellement.
- 3. Touche **Lavage/Supprimer** : Accès à la rubrique de Lavage ou touche pour éliminer une action.

2.12.1 Recettes/OK



Sélecteur de **Recettes et Fonctions supplémentaires/Ok**.

Appuyer une fois : accès au menu de sélection des recettes.
Appuyer pendant 3 secondes : accès au menu d'édition des recettes.

2.12.2. Sélection recettes

En appuyant sur la touche de **Recettes/Ok**, les différentes familles des aliments et les fonctions supplémentaires de régénération s'affichent à l'écran.

Familles d'aliments :



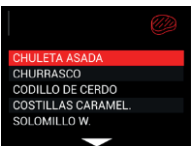
- Volailles
- Poissons
- Légumes / Garnitures
- Viande
- Ovoproduits
- Boulangerie / Pâtisserie

Fonctions supplémentaires :



- Cuisson nocturne
- Cuisson sous vide
- Charcuterie
- Déshydratation
- Pasteurisation
- Fermentation
- Fumages
- Régénération

En sélectionnant la famille souhaitée avec la manette et en validant en appuyant sur la touche de la manette, les recettes de cette famille s'affichent.



En appuyant sur la touche **Configuration/Retour**, on revient à l'écran de sélection de famille.

2. Mode d'emploi>

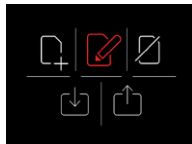
Lorsque l'on se trouve dans l'affichage des recettes, la recette souhaitée est sélectionnée avec la manette puis on y accède en appuyant dessus.



Dans une recette, il est possible de naviguer par les différentes phases pour afficher ou modifier les paramètres de cuisson. En appuyant sur **Start/Stop**, la recette commence.

2.12.3 Édition des recettes

Pour éditer des recettes, appuyez d'abord sur la touche **Recettes/OK**, puis accédez aux options d'édition des recettes (en tournant le bouton de la manette pour naviguer entre les **familles d'aliments**, les **fonctions supplémentaires** et en troisième : **Édition des recettes**). Sur l'écran suivant se trouvent les options de **Créer**, **Éditer**, **Supprimer**, **Importer** et **Exporter** recettes.



Sélectionnez avec la manette la fonction souhaitée et validez en appuyant sur la touche de la manette ou la touche **Recettes/Ok**. En appuyant sur la touche **Configuration/Retour**, on revient à l'écran de sélection de famille.

Créer recettes



Sélectionner l'icône **Création de recettes** avec la touche de la manette ou **Recettes/Ok**. Écrire le nom de la recette, puis valider les lettres en appuyant sur la manette. Une fois le nom écrit, appuyer pendant 3 secondes sur **Recettes/OK** ou sur la manette pour le valider et passer à la sélection des « familles ».

Sélectionner **Famille** ou **Fonctions supplémentaires** : Sélectionner avec la manette la famille pour garder la recette et appuyer sur la manette pour valider.



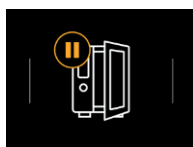
Création des **Phases de cuisson** : Sélectionnez les paramètres de la première phase de cuisson* de la recette : Mode de cuisson, Température, Temps ou Pique, Humidité, Vitesse de la turbine et Humidification.

2. Mode d'emploi>

Validez chaque phase en appuyant sur la touche **Recettes/OK** (en validant les paramètres sélectionnés dans chaque phase) jusqu'à ce que la recette soit terminée avec un maximum de 9 phases et validez en appuyant sur la touche **Recettes/OK** ou sur la manette pendant 3 secondes.



Il est possible d'introduire une **Phase de pause** dans laquelle le four demande l'ouverture de la porte en mettant le temps à zéro (PAUSE).



Pour éliminer une phase, appuyer sur la touche **Lavage/Supprimer**.



Une fois la recette terminée, valider en appuyant sur la touche de **Recettes/OK** pendant 3 secondes. Le symbole de recette enregistrée apparaîtra sur l'écran.



Éditer recettes



Choisissez la famille de la recette à modifier avec la manette et sélectionnez la recette à modifier. Éditez les paramètres des phases de la recette souhaitée, en utilisant le même système de création de recettes.

Une fois la recette modifiée, appuyez sur la touche **Recettes/OK** pendant 3 secondes et l'écran de sélection pour la sauvegarde de la recette ou la création d'une nouvelle recette apparaîtra.



Enregistrer : sauvegarde les paramètres modifiés sur la recette éditée.

Enregistrer sous : on enregistre une nouvelle recette avec les paramètres modifiés (indépendamment de la recette initiale) en lui donnant un nouveau nom (il nous demande dans quelle famille nous voulons l'enregistrer).

2. Mode d'emploi>

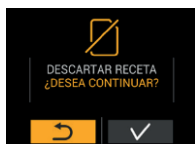
Supprimer recettes



Choisissez la famille de la recette à éliminer avec la manette et sélectionnez la recette à supprimer.

Une fois sélectionnée la recette à supprimer, un message de confirmation apparaît sur l'écran.

Appuyez sur retour pour modifier la sélection et **OK** pour confirmer la suppression de la recette.



Exporter et importer des recettes

Tant qu'une mémoire externe est connectée au port USB, il est possible d'importer ou d'exporter toutes les recettes de la mémoire vers le four ou vice versa, dans la famille à laquelle elles appartiennent et en les ajoutant à celles qui existent déjà. Il n'est pas possible d'importer des recettes avec le même nom.

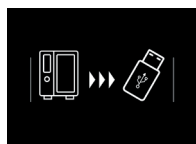


Exporter :

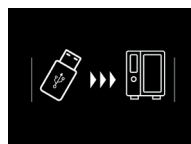
1. Connecter la clé USB.
2. **Recettes/OK** et avec la manette, naviguer jusqu'à l'option **Exporter** recettes.
3. Valider avec la manette ou **Recettes/Ok**.
4. L'écran d'**exportation** apparaîtra.
5. Enfin, l'écran d'enregistrement s'affichera.

Importer :

6. Connecter la clé USB.
7. **Recettes/OK** et avec la manette, naviguer jusqu'à l'option Importer recettes.
8. Valider avec la manette ou **Recettes/Ok**.
9. L'écran d'**importation** apparaîtra.
10. Appuyer sur appliquer tout puis sur la case de Ok.
11. L'écran d'enregistrement s'affichera.
12. Valider avec la manette ou **Recettes/Ok**.



Écran d'exportation



Écran d'importation

2. Mode d'emploi >

2.13 Configuration du système

En appuyant sur **Configuration système**, les différentes options s'affichent :

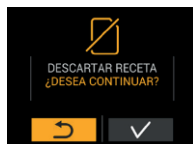


En tournant la manette, il est possible de naviguer entre les trois écrans et de choisir la configuration souhaitée.



2.13.1 Langue

Il existe 5 langues différentes :

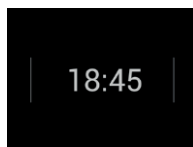


- Espagnol
- Anglais
- Français
- Allemand
- Italien



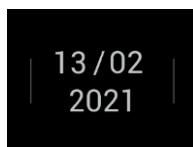
2.13.2 Date et heure

Permet de mettre à jour la date et l'heure.



Heure :

1. Sectionnez le format de l'heure : 24 h - 12 h.
2. Sélectionnez l'heure.



Date :

3. Sectionnez le format de la date :
4. Sélectionnez la date.



2.13.3 Échelle de température

Permet de changer les degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.

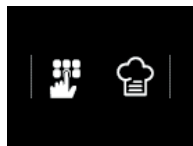
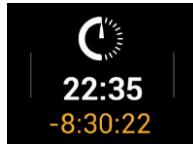
Sélectionnez l'icône de l'échelle de température et utilisez la manette pour changer de l'un à l'autre.

2. Mode d'emploi >



2.13.4 Programmation différée

Permet de cuire à l'heure souhaitée, que ce soit en mode manuel ou en mode recettes.



- Sélectionnez l'icône de programmation différée. Diabo'd, sélectionnez l'heure de commencement souhaitée.
- Sélectionnez cuire en mode recette (icône toque chef) ou en mode manuel (icône carré et mains).
- Si vous sélectionnez le **Mode recettes**, vous devez sélectionner la recette souhaitée.
- Si vous sélectionnez le **Mode manuel**, vous pourrez choisir les paramètres du four souhaités (température, humidité, temps, vitesse turbine).

Une fois que les paramètres souhaités sont configurés et que la configuration est validée avec la touche **OK**, le compte à rebours commence.

Pendant la programmation différée, le four ne pourra pas être utilisé.



2.13.5 Delta

Cette option permet de sélectionner la valeur Delta avec laquelle on souhaite travailler en tournant et en appuyant sur la manette.



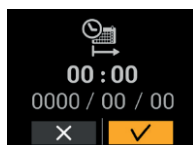
2.13.6 HACCP

Pour se conformer à la législation en vigueur concernant la norme HACCP, le four stocke les données avec lesquelles il travaille pendant son fonctionnement.

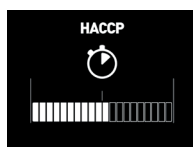
Le four enregistre toutes les données du mode de travail, humidité, TC et TN chaque minute.

Ces données peuvent s'afficher sur l'écran ou être téléchargées à un dispositif externe par le port USB. En sélectionnant cette option, la sélection de la période à télécharger est demandée.

Par défaut, les données des 30 derniers jours sont téléchargées.



- **Date et heure Commencement.** Par défaut : date actuelle et heure actuelle -30 jours. Il n'est pas possible de sélectionner une date antérieure à celle-ci
- **Date et heure Fin.** Par défaut : date et heure actuelle. Il n'est pas possible de sélectionner une date postérieure à celle-ci



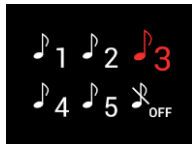
En appuyant sur **OK**, les données sont téléchargées dans l'USB. La progression du processus de téléchargement est indiquée. En appuyant sur **Configuration/Retour** ou **Éliminer**, on revient à l'écran précédent.

2. Mode d'emploi >

2.13.7 Buzzer

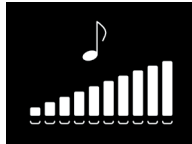


Option qui permet de sélectionner une des 5 options disponibles de mélodies pour le Buzzer. Pendant la navigation entre les options, la mélodie sélectionnée est reproduite à chaque moment.



En sélectionnant une mélodie, (par **Recettes/Ok** ou manette), on sélectionne le volume souhaité.

Avec la touche de **Configuration/Retour**, on revient également à l'écran de configuration. À cette occasion, aucun changement n'est réalisé dans la configuration du Buzzer.



En appuyant dessus, l'option est validée et l'on revient à l'écran de **Configuration**.

2.13.8 Importer/Exporter configuration



Permet d'importer une configuration de machine depuis une clé USB ou d'exporter la configuration actuelle de la machine vers une clé USB :

- Langue
- Échelle de températures
- Configuration Delta
- Buzzer
- Extinction automatique de l'écran
- Intensité de l'écran
- Sélection du réseau Wi-Fi

2.13.9 Luminosité



Si aucune activité n'est détectée pendant 5 minutes, le back light réduit son intensité. En appuyant sur n'importe quel bouton, le back light retrouve l'intensité configurée par l'utilisateur.

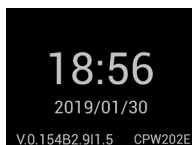


En entrant dans cette option, la valeur clignote et il est possible de sélectionner le niveau d'intensité en tournant et en appuyant sur la touche. En appuyant dessus, l'intensité est validée et l'on revient à l'écran de **Configuration**.

2.13.10 Extinction automatique de l'écran



Permet d'activer/désactiver l'économie d'énergie de l'écran. Elle est activée par défaut.



L'écran s'éteint au bout 15 min s'il est inactif. Appuyez sur **On/Off** pour rallumer l'écran.

2. Mode d'emploi >



Appuyez sur l'option d'**Extinction automatique de l'écran** pour le sélectionner et revenir à l'écran de **Configuration**.

2.13.11 Wi-Fi



Permet d'activer la connexion via Wi-Fi.

2.13.12 Menu technique



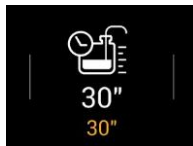
En accédant au menu technique, la liste des options s'affiche. Saisissez le mot de passe pour entrer dans ce menu. Cette section est destinée au **Service technique**.

2.13.13 Dosage pour détergent liquide (uniquement pour four W et kit liquide installé)



Permet de régler le volume (le temps d'introduction du savon liquide, valeur en secondes) du dosage du détergent liquide.

La valeur par défaut de l'usine est indiquée en bas.

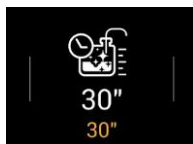


2.13.14 Dosage pour finition brillance liquide (uniquement pour four W et kit liquide installé)



Permet de régler le volume (le temps d'introduction du produit de finition brillance, valeur en secondes) du dosage du détergent liquide.

La valeur par défaut de l'usine est indiquée en bas.



2. Mode d'emploi >

2.14 Lavage

Tous les fours disposent de programmes automatiques de lavage.

1. **Lavage de base avec spray. En cas de modèles sans lavage (No iWashing).**
2. **Lavage automatique avec détergent solide. Modèles SWL (Solid Washing System)**
3. **Lavage automatique avec détergent liquide. Modèles LWL (Liquid Washing System)**



2.14.1 Lavage de base avec spray

Sélecteur de **Lavage**. Appuyez sur le sélecteur pour accéder au menu de sélection des options de lavage.

Le menu présente trois programmes différents :



1. Rinçage
2. Lavage moyen
3. Lavage intense

Dans les options 2 et 3, le four effectuera un ramollissement préliminaire en émettant de la vapeur puis, au moyen d'une alarme sonore et d'une image de pulvérisation, il demandera à pulvériser le spray. Cela garantira une distribution complète du détergent sur toute la surface de la cuve, de la protection du ventilateur et du support des plateaux. Pour valider, appuyer sur **Start/Stop**.



2.14.2 Lavage automatique solide

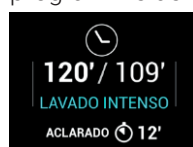
Sélecteur de **Lavage**. Appuyez sur le sélecteur pour accéder au menu de sélection des options de lavage.

Le menu présente 6 programmes différents :



- 2.14.3.1 Rinçage
- 2.14.3.2 Lavage délicat
- 2.14.3.3 Lavage moyen
- 2.14.3.4 Lavage intense
- 2.14.3.5 Finition brillance
- 2.14.3.6 Spray

Avec le bouton de la manette, il est possible de naviguer entre les différents programmes. Chaque programme de lavage présente différentes phases. La durée de chaque phase s'affiche sur chaque programme de lavage. Pour commencer le lavage, choisissez le programme de lavage souhaité et **Start/Stop**.



Dans chacun des programmes de lavage, suivez les instructions indiquées sur l'écran. Si la température de la chambre est supérieure à 45 °C, le four effectue un refroidissement automatiquement.

2. Mode d'emploi >

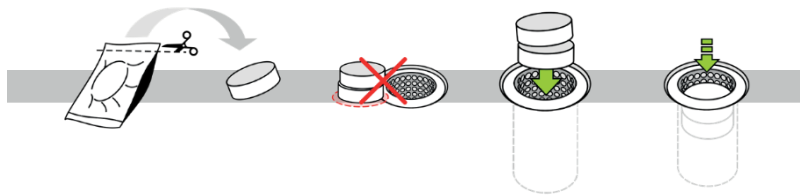
Insérez toujours le nombre de tablettes de détergent **Ovenclean** ou de finition brillante **Ovenbright** indiquées à l'écran.



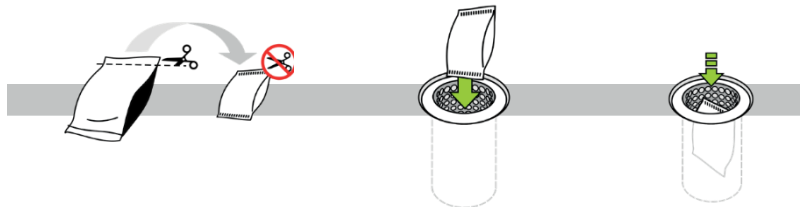
Avant de commencer le lavage, retirez tous les récipients et plateaux de cuisson.

Placez toujours les tablettes de détergent et de produit de finition brillante au centre de la chambre, à l'intérieur du panier situé au centre du four. Éliminez les résidus solides du panier avant de mettre le produit de lavage.

Ôtez l'emballage plastique de la tablette avant de la placer dans la grille.



Concernant le produit de finition brillante, il est emballé dans des sachets hydrosolubles. Défaire le premier emballage plastique et insérer le sachet dans la grille du four.



Fermez la porte et la phase de lavage se poursuit. Un signal sonore indique la fin du programme.

Si vous souhaitez interrompre le système de lavage automatique, appuyez sur **Start/Stop** et validez la fin. L'interruption du processus de lavage n'est pas possible une fois que le détergent est inséré. Par précaution, le processus de rinçage est exécuté.



Les produits de nettoyage provoquent des brûlures graves sur la peau et des lésions oculaires sérieuses. Utilisez des lunettes de protection et des gants de sécurité pendant le nettoyage de l'appareil.

2. Mode d'emploi >

Description brève ci-après de l'application de chaque programme et du produit de nettoyage à utiliser :

Programme	Type de saleté	Produit
Rinçage	Salissures solubles dans l'eau	-
Lavage délicat	Saleté légère et accumulations de calcaire produites par l'utilisation de l'appareil jusqu'à 200 °C.	Ovenclean
Lavage moyen	Salissures et accumulations de calcaire générées par les processus de cuisson où les aliments ont été grillés ou rôtis.	Ovenclean
Lavage intense	Salissures intenses et accumulations de calcaire générées par les processus de cuisson où les aliments ont été grillés ou rôtis.	Ovenclean
Finition brillance	Salissures de calcaire produites par des processus de cuisson où les aliments ont été cuits au four ou à la vapeur.	Ovenbright
Spray	Programme de lavage semi-automatique où le détergent est pulvérisé manuellement dans toute la chambre de cuisson.	

Si le courant se coupe pendant le nettoyage automatique, le lavage sera interrompu. Une fois le courant rétabli, la chambre de cuisson est rincée.



Avant de cuisiner avec l'appareil, assurez-vous qu'aucun détergent ou dégraissant ne soit resté dans la chambre de cuisson. Éliminez les éventuels résidus de produits chimiques et rincez soigneusement l'intérieur de la chambre de cuisson avec la douchette.

2.14.4 Lavage automatique liquide

Le système de lavage automatique liquide présente les mêmes programmes de lavage que ceux de lavage solide.

Dans ce cas, les dosages de détergent et produit de finition brillance sont automatiques. Veillez toujours à ce qu'il y ait suffisamment de détergent dans les bidons.

Pour effectuer le changement de bidons, veillez à ce que les tuyaux soient correctement positionnés sur leur bidon spécifique.

3. Nettoyage et entretien

3.1 Nettoyage

Il est conseillé de nettoyer la machine tous les jours.

Utilisez toujours les produits de nettoyage recommandés. Les éléments fonctionnels doivent être nettoyés à l'eau tiède, avec un chiffon et un détergent doux.

- Parties extérieures
- Joint de la porte
- Vitre intérieure de la chambre de cuisson
- Tiroir de récupération des eaux et conduit de vidange

Veillez à ce que le four soit éteint et attendez que les éléments soient froids avant de procéder au nettoyage.



Si vous utilisez votre four en fonctionnement continu et avec des températures de chambre de cuisson supérieures à 260 °C, le joint de porte risque de se détériorer rapidement. Pour allonger sa durée de vie, nettoyez-le tous les jours avec des détergents doux.

3.2 Entretien

Indications pour les appareils à gaz : Conformément aux normes indiquées, il faut effectuer au moins une fois par an les tâches de maintenance concernant les pièces qui composent le système de gaz.

Nettoyage des filtres d'entrée d'air : Veillez à ce que les plaques de protection à l'entrée d'air des ventilateurs soient propres et ne soient pas obstruées.



Débrancher toujours l'appareil de la source d'alimentation pour son nettoyage, tâches de maintenance et/ou remplacement des pièces.



Cet appareil est réservé à usage professionnel uniquement et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Toute maintenance ou réparation non effectuée par des spécialistes autorisés ou le remplacement par des composants non originaux peut entraîner des dommages à l'appareil, ainsi que mettre en danger la santé et la sécurité de l'utilisateur.

4. Types de pannes>

4.Types de pannes

Lorsqu'une erreur se produit :

- La sonnette se déclenche de manière intermittente.
- Le bord du TFT s'éclaire en rouge et de manière intermittente.
- Le code et la description de l'erreur apparaissent sur l'écran du four. En appuyant sur le bouton de la manette, le message d'erreur disparaît.
- Appeler le service technique de Fagor pour corriger l'erreur. Toutefois, certaines fonctions restent activées en fonction de l'erreur qui s'est produite.

Cet appareil est réservé à usage professionnel uniquement et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Les erreurs qui peuvent se produire dans le four sont énumérées ci-dessous, avec indication du message qui s'affiche dans chaque cas et des conséquences sur le fonctionnement du four.

Erreur	Description	Conséquences
E1 Capteur TC	Sonde de la chambre abîmée. TC est en dehors de la fourchette. [-10 °C-400 °C].	Le four est complètement désactivé.
E2 Capteur TN	Sonde à cœur (TN) abîmée. TN est en dehors de la fourchette [-10 °C-400 °C].	La fonction et delta sont désactivées.
E3 Capteur TV (Seulement 0623)	Sonde de vapeur (TV) abîmée. TV est en dehors de la fourchette [-10 °C-400 °C]. Il ne fonctionne qu'en mode Convection	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.
E4 Capteur TG (Uniquement CP et CPW)	Sonde du générateur abîmée. TG est en dehors de la fourchette [-10 °C-400 °C].	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.
E5 Capteur NTC	Sonde NTC abîmée. NTC est en dehors de la fourchette [-10 °C-400 °C].	Le ventilateur (VE) tournera plus rapidement.
E6 Capteur d'humidité	Sonde humidité abîmée. (HR) Sonde HR est en dehors de la fourchette.	Le four est complètement désactivé.
E7 Temp. Élevée	La NTC du contrôleur atteint 60 °C, mais ne dépasse pas 70 °C.	Le four fonctionne normalement. Le message apparaît toutes les 3" et toutes les 30".
E8 Temp. Élevée	La NTC du contrôleur dépasse 70 °C.	Le four est complètement désactivé.
E9 Il manque de l'eau. (Uniquement CP et CPW)	On constate que VDV fonctionne depuis 7 minutes ou plus et que le niveau maximum n'est pas atteint.	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.
E10 Erreur vidange (Uniquement CP et CPW)	On constate que VAC fonctionne depuis 1 minute ou plus et que le niveau minimum ne baisse pas.	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.

4. Types de pannes>

E11 Panne CV (Uniquement CP et CPW)	TG<80 °C, quand CV fonctionne, et en 10 minutes, TG n'augmente pas de 3 degrés plus.	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.
E12 Panne CC	CC fonctionne, et en 25 minutes, TC 'augmente pas de 3 degrés ou plus.(Si TC< (Consigne -0)).	Le four est complètement désactivé.
E13 Panne soufflant QC1 (Uniquement fours à gaz)	Erreur du soufflant de la chambre QC1.	Le four est complètement désactivé.
E14 Blocage QC1 (Uniquement fours à gaz)	Contrôle de mise en marche de la chambre bloqué. Cette erreur apparaît quand le brûleur de la chambre ne s'allume pas au bout de 3 essais.	Le four est complètement désactivé.
E15 Panne QC1 (Uniquement fours à gaz)	Panne dans la boîte d'allumage à cause de l'une de ces 2 erreurs : EV gaz ne s'active pas. La boîte ne se débloque pas.	Le four est complètement désactivé.
E16 Panne soufflant QV (Uniquement fours à gaz)	Erreur du soufflant de vapeur.	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.
E17 Blocage QV (Uniquement fours à gaz)	Contrôle de mise en marche de la vapeur bloqué. Cette erreur apparaît quand le brûleur de vapeur ne s'allume pas au bout de trois essais.	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.
E18 Panne QV (Uniquement fours à gaz)	Panne dans la boîte d'allumage de la chaudière à cause de 2 erreurs : EV gaz ne s'active pas. La boîte ne se débloque pas.	Il ne fonctionne qu'en mode Convection.
E19 Panne soufflant QC2 (Seulement fours 20 plateaux à gaz)	Erreur du soufflant de la chambre QC2.	Le four est complètement désactivé.
E20 Blocage QC2 (Seulement fours 20 plateaux à gaz)	Contrôle de mise en marche de la chambre bloqué. Cette erreur apparaît quand le brûleur de la chambre ne s'allume pas au bout de 3 essais.	Le four est complètement désactivé.
E21 Panne QC2 (Seulement fours 20 plateaux à gaz)	Panne dans la boîte d'allumage à cause de l'une de ces 2 erreurs : EV gaz ne s'active pas. La boîte ne se débloque pas.	Le four est complètement désactivé.
E22 Erreur COM	Erreur de communication entre les cartes.	Le four est complètement désactivé.
E23 Erreur Autotest (Uniquement CP et CPW)	Si pendant le cycle d'Autotest (TC) il n'a pas été possible de stabiliser la valeur du thermocouple en 15 minutes.	Message d'erreur d'autotest.
E24 Erreur calibrage (Uniquement CP et CPW)	Si pendant le cycle de Calibrage (TC et TN1) il n'a pas été possible de stabiliser la valeur du thermocouple en 15 minutes.	Message d'erreur de calibrage.

4. Types de pannes>

E25 Erreur débitmètre (Uniquement CP etCPW)	Si un niveau est atteint pendant le remplissage après le processus de vidange automatique et que le débitmètre ne le détecte pas.	Message d’erreur du débitmètre.
E26 Erreur niveau (Uniquement CP et CPW)	Si, pendant le remplissage après le processus de vidange automatique, le débitmètre compte plus de litres qu’il ne devrait et qu’aucun niveau n’est détecté.	Il ne fonctionne qu’en mode Convection.
E27 Erreur surchauffeur (Uniquement CP et CPW)	Dans l’un des deux refroidissements de TG, si VDV est actif plus longtemps que prévu.	Il ne fonctionne qu’en mode Convection.
E28 Erreur pressostat détergent (Seulement kit dét. Liquide)	Si le pressostat détecte que le tuyau est obstrué au cours du dosage des détergents liquides.	On ne peut nettoyer qu’avec le détergent solide.
E29 Erreur d’alimentation	Si le courant est coupé pendant l’exécution d’un programme (Start), le four gardera cette erreur.	Message d’erreur d’alimentation.
E30 Générateur Temp. Élevée	Si TG dépasse les 120 °C.	Il ne fonctionne qu’en mode Convection.
E31 Erreur onduleur, FSC, FSV	Le variateur ne détecte pas de rotation dans le moteur et la turbine.	Le four est complètement désactivé.
E32 Capteur TN2	Sonde à cœur TN 2 (externe) abîmée. TN 2 est en dehors de la fourchette (-10 °C- 400 °C)	La fonction pique et delta sont désactivées avec TN 2.
E33 Erreur de configuration	La mémoire flash SPI est endommagée.	Le four est complètement désactivé.

5.Recommandation de protection environnementale

À la fin de sa vie utile, ce produit ne doit pas être jeté dans une poubelle standard, mais doit être apporté à un point de collecte des déchets électriques et des équipements électroniques pour être recyclé.



Cela est confirmé par le symbole figurant sur le produit, le mode d’emploi ou l’emballage. En fonction de leurs caractéristiques, les matériaux peuvent être recyclés. Par le recyclage et d’autres formes de traitement des déchets électriques et des équipements électroniques, vous pouvez contribuer de manière significative à la protection de l’environnement.

Contactez les autorités locales pour plus d’informations sur le point de collecte le plus proche.

Pour préserver l’environnement, à la fin de la vie utile de votre produit, veuillez l’éliminer dans les points de collecte prévus à cet effet, conformément à la législation en vigueur.



LE DÉTENTEUR FINAL DES DÉCHETS D'EMBALLAGE EST LE RESPONSABLE DE LA GESTION FINALE.

DE: Original-Betriebs- und Wartungshandbuch



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch

1. Allgemeine Informationen

1. Allgemeine Sicherheitshinweise.....	3
1.1 Allgemeine Informationen.....	3
2. Gebrauchsinformationen	6
2.1 Bedienelemente	6
2.2 Ein/Aus	7
2.3 Garmodus	7
2.4 Temperatur	8
2.5 Vorheizen	8
2.6 Abkühlen.....	9
2.7 Garen mit der Zeit-Funktion.....	9
2.8 Lebensmittelthermometer-/Delta-Funktion.....	9
2.9 Feuchtigkeit	10
2.10 Turbinendrehzahl	10
2.11 Befeuchten	11
2.12 Rezepte-/OK-Taste.....	12
2.12.1 Rezepte/OK.....	12
2.12.2 Rezeptauswahl.....	12
2.12.3 Bearbeitung von Rezepten	13
2.13 Systemkonfiguration	16
2.13.1 Sprache.....	16
2.13.2 Datum/Uhrzeit.....	16
2.13.3 Temperaturskala.....	16
2.13.4 Zeitverzögerung	17
2.13.5 Delta	17
2.13.6 HACCP	17
2.13.7 Signalton.....	18
2.13.8 Konfiguration importieren/exportieren.....	18
2.13.9 Helligkeit.....	18
2.13.10 Automatische Abschaltung der Anzeige	18
2.13.11 Wifi.....	19
2.13.12 Technisches Menü	19
2.13.13 Dosierung des Flüssigreinigungsmittels (nur bei W-Backöfen mit installiertem Flüssigreinigungsmittel-Kit)	19
2.13.14 Dosierung des Klarspülmittels (nur bei W-Backöfen mit installiertem Flüssigreinigungsmittel-Kit)	19
2.14 Reinigung	20
2.14.1 Einfache Reinigung mit Spray	20
2.14.2 Automatische Reinigung mit festem Reinigungsmittel.....	20
2.14.3 Automatische Reinigung mit flüssigem Reinigungsmittel	22
3. Reinigung und Wartung	23
3.1 Reinigung	23
3.2 Wartung	23
4. Fehlerarten	24
5. Empfehlung zum Umweltschutz.....	26

1. Allgemeine Informationen

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch dient dazu, ein umfassendes Verständnis für die Bedienung, Installation und Wartung des Geräts zu vermitteln. Es enthält die für die korrekte Installation und Verwendung des Geräts erforderlichen Informationen und Warnhinweise sowie Informationen über die Funktionen und Möglichkeiten des Geräts, damit Sie sein Potenzial voll ausschöpfen können.



LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS DIE ANWEISUNGEN IN DIESER ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Übergeben Sie dieses Handbuch im Fall eines Verkaufs oder einer Weitergabe des Geräts dem neuen Benutzer.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT UND MUSS VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder in Bezug auf den Gebrauch des Geräts eingewiesen.

Die Auswahl des Aufstellungsorts, die Installation sowie Reparaturen oder Umbauten müssen stets von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für eine unsachgemäße Installation.

Die unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Instandhaltung des Gerätes sowie dessen Manipulation können sowohl Sachschäden als auch Verletzungen verursachen.

Die Veränderung, Vermeidung, Entfernung oder Umgehung von Sicherheitseinrichtungen ist strengstens untersagt. Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu ernsthaften Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Verwenden Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke. Eine unsachgemäße Verwendung kann die Gesundheit und Sicherheit der Benutzer gefährden und das Gerät beschädigen.

Dieses Gerät darf nur zum Garen von Speisen durch qualifiziertes Personal in Groß- und gewerblichen Küchen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich.

- Wenn Ihr Gerät einen Defekt hat, rufen Sie den **technischen Kundendienst** an.
- Versuchen Sie **NICHT**, das Gerät selbst zu reparieren oder von unqualifiziertem oder unbefugtem Personal reparieren zu lassen.
- Verwenden Sie Original-Ersatzteile, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Um eine Kontamination der zu verarbeitenden Lebensmittel zu vermeiden und die Hygiene zu gewährleisten, sollten Elemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, und die umliegenden Bereiche nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Allgemeine Informationen

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sollten Sie es innen mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch reinigen und dann ½ Stunde lang im Dampfmodus laufen lassen, um die für neue Geräte typischen Gerüche zu beseitigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung **KEINE** Scheuermittel, ätzenden Stoffe, Säuren, Lösungsmittel und Reinigungsprodukte auf Chlorbasis, da sie Elemente des Herds beschädigen.
- Richten Sie Druckwasserstrahlen **NICHT** auf interne Teile.
- Dieses Gerät wurde für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entwickelt.
- Lassen Sie **KEINE** brennbaren Produkte oder Gegenstände im Inneren oder in der Nähe liegen.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei.

Um sicherzustellen, dass das Gerät in einwandfreiem und sicherem Zustand ist, wird empfohlen, es mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Kundendienstpartner warten zu lassen.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte die Wasser- und Stromversorgung getrennt werden.



Verbrennungs- oder Verletzungsgefahr

Treffen Sie während des Kochens und bis zur Abkühlung aller Teile des Geräts die folgenden Vorkehrungen:

- Berühren Sie ausschließlich die Bedienelemente und den Griff. Die externen Metallteile und das Türglas erreichen sehr hohe Temperaturen (>60 °C).
- Öffnen Sie die Tür langsam und achten Sie dabei darauf, dass kein Dampf aus dem sehr heißen Garraum entweicht.
- Tragen Sie bei der Arbeit mit Gegenständen im Garraum stets Wärmeschutzkleidung.



Entfernen Sie das Lebensmittelthermometer, bevor Sie die Ofenbleche herausnehmen, und stecken Sie es in seine Halterung. Achten Sie darauf, dass das Kabel die Ofenbleche nicht beim Herausnehmen behindert. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Ofenbleche herausnehmen, falls sich das oberste Blech auf einer Höhe von 160 cm oder mehr befindet. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch den heißen Inhalt der GN-Bleche. Der Installateur des Geräts muss aufgrund der Verbrühungsgefahr mit einem vom Hersteller gelieferten Aufkleber auf Ofenbleche in einer Höhe von über 160 cm hinweisen.



Gefahr von
Verbrühung.

1. Allgemeine Informationen



Stromschlaggefahr

Öffnen Sie nicht die mit diesem Symbol gekennzeichneten Fächer. Der Zugang zu ihnen ist nur für qualifiziertes und von Fagor autorisiertes Personal vorgesehen. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie und Sie setzen sich dem Risiko von Schäden und Verletzungen aus, die tödlich sein können.



Korrosionsgefahr

Lesen Sie vor dem Umgang mit chemischen Reinigungsmitteln das Sicherheitsdatenblatt des Produkts sorgfältig durch und verwenden Sie die angegebene PSA. Diese Produkte sind bei Kontakt mit Körperteilen abrasiv und können Haut- und Augenreizungen verursachen. Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Produkte. Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Reinigungsvorgangs. Es besteht Verletzungsgefahr für Augen und Haut.



Maximale Beladung je nach Ofenmodell und Blech

6 x 2/3 GN	20 kg.	(max. 10 kg pro Ofenblech)
6 x 1/1 GN	30 kg.	(max. 15 kg pro Ofenblech)
6 x 2/1 GN	60 kg.	(max. 30 kg pro Ofenblech)
10 x 1/1 GN	45 kg.	(max. 15 kg pro Ofenblech)
10 x 2/1 GN	90 kg.	(max. 30 kg pro Ofenblech)
20 x 1/1 GN	90 kg.	(max. 15 kg pro Ofenblech)
20 x 2/1 GN	180 kg.	(max. 30 kg pro Ofenblech)

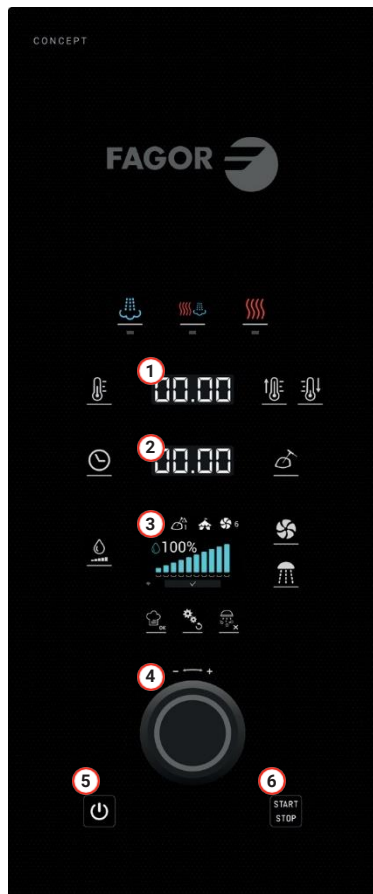


Eine Überschreitung der maximalen Beladung kann zu Schäden am Gerät führen. Halten Sie sich an die vom Hersteller angegebenen maximalen Belastungen.

2. Gebrauchsinformationen

2. Gebrauchsinformationen

2.1 Bedienelemente



1. Temperaturanzeige
2. Zeit-/Lebensmittelthermometer-Anzeige
3. Kontrollbildschirm
4. Drehknopf
5. Ein/Aus
6. Start/Stopp
7. Betriebsmodus (Umluft, Dampf oder gemischter Modus)
8. Temperatur
9. Vorheizen
10. Abkühlen
11. Zeit
12. Lebensmittelthermometer-/Delta-Funktion

13. Feuchtigkeit
14. Leistung reduzieren
15. Befeuchten
16. Rezepte/OK
17. Konfiguration/zurück
18. Reinigung/entfernen
19. Netzschalter
20. Anschluss ext. Sonde 1
21. Anschluss ext. Sonde 2
22. USB-Anschluss

2. Gebrauchsinformationen

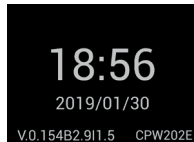
2.2 Ein/Aus



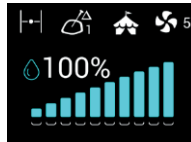
Der Backofen wird am **Hauptschalter** unter der vorderen Abdeckung ein-/ausgeschaltet. Um das Bedienfeld des Backofens ein- oder auszuschalten, drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste.

Bei jedem Einschalten des Kontrollbildschirms werden die Werte des letzten Gebrauchs angezeigt. Beim erstmaligen Einschalten des Ofens werden Standardwerte verwendet.

Bildschirm aus



Bildschirm ein



2.3 Garmodus

Moduswahlschalter des Ofens. Durch Drücken des jeweiligen Moduswahlschalters wird der Garmodus ausgewählt und eine Leuchte schaltet sich ein, um den Schalter gegenüber den anderen hervorzuheben.

Beim Einschalten des Backofens sind die Standardeinstellungen konfiguriert.



Dampf

Concept: Die feuchte Wärme wird durch Injektion von Wasser in die Heizelemente oder den Gasbrenner des Garraums erzeugt.

Concept Plus: Die feuchte Wärme wird durch Wasserdampf aus dem Kessel des Ofens erzeugt.

Temperaturbereich: 30 °C bis 130 °C
Feuchtigkeitsbereich: 100 %



Gemischter Modus

Erwärmung durch trockene Hitze von Widerständen oder einem Gasbrenner im Garraum. Die feuchte Wärme wird durch Wasserdampf erzeugt. Der Backofen wird durch die Kombination der beiden Funktionen Umluft/Dampf gesteuert.

Temperaturbereich: 20 °C bis 300 °C
Feuchtigkeitsbereich: 0 % bis 100 %



Umluft

Erwärmung durch Widerstände oder einen Gasbrenner im Garraum. Die Feuchtigkeit entsteht durch die Lebensmittel selbst. Wenn die gewählte Feuchtigkeit erreicht ist, reguliert sich der Ofen entsprechend.

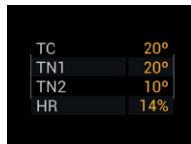
Temperaturbereich: 20 °C bis 300 °C
Feuchtigkeitsbereich: 0 % bis 100 %

2. Gebrauchsinformationen

2.4 Temperatur



Temperaturwahlschalter. Die ausgewählte Temperatur wird auf der Temperaturanzeige angezeigt. Wird der Temperaturwahlschalter gedrückt, blinkt die Temperaturanzeige und der Wert kann mit dem Drehknopf auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Um die Temperatur zu bestätigen, drücken Sie auf den Knopf oder lassen Sie 3 Sekunden verstreichen.



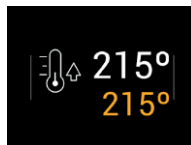
Um die Ist-Temperatur des Garraums anzuzeigen, halten Sie den Temperaturwahlschalter 3 Sekunden lang gedrückt.

In der Deltafunktion kann die Ofentemperatur nicht verändert werden.

2.5 Vorheizen



Vorheizen-Wahlschalter. Der Ofen kann vorgeheizt werden, wenn der Ofen in Betrieb ist und die gewünschte Temperatur höher ist als die Temperatur im Garraum. Diese Funktion errechnet automatisch die gewünschte Temperatur und Luftfeuchtigkeit.



Solange die Vorwärmfunktion aktiv ist, werden die Ist-Temperatur und die gewählte Solltemperatur des Garraums angezeigt.

Am Ende des Vorheizvorgangs weisen ein Signalton und eine Anzeige darauf hin, dass das Gargut hineingestellt werden kann. Beim Garen mit dem Lebensmittelthermometer muss dieses in der Mitte an der dicksten Stelle des Garguts eingeführt werden. Die Sonde muss vollständig im Gargut stecken.



2. Gebrauchsinformationen

2.6 Abkühlen



Abkühltaste. Um den Abkühlvorgang verwenden zu können, muss der Ofen über 45 °C warm sein. Eine Animation zeigt an, dass die Tür zum Kühlen geöffnet werden muss.



Um den Abkühlvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie erneut die **Abkühltaste**.

Während dieses Zyklus müssen sowohl die Lüfterabdeckung als auch die Führungsschienen der Ofenbleche gut an ihrer Position verankert sein.



Kühlen Sie den Ofen nicht ab, indem Sie kaltes Wasser direkt in den Garraum geben. Die Handbrause darf nicht zum Kühlen des Garraums verwendet werden.

2.7 Garen mit der Zeit-Funktion



Zeitwahlschalter. Die ausgewählte Zeit wird auf der Zeitanzeige angezeigt. Wird der Zeitwahlschalter gedrückt, blinkt er und der gewünschte Wert kann mit dem Drehknopf eingestellt werden. Um die Zeit zu bestätigen, drücken Sie auf den Knopf oder lassen Sie 3 Sekunden verstreichen.

Durch Drehen nach links wird der kontinuierliche Modus eingestellt. Maximale Temperatur durch Drehen nach rechts (Anzeige von 48 h).

2.8 Lebensmittelthermometer-/Delta-Funktion



Wahlschalter **Lebensmittelthermometer/Delta** Beim Drücken des Lebensmittelthermometer-Wahlschalters schaltet die Anzeige von Zeit auf Temperatur des Lebensmittelthermometers um.

Um vom Lebensmittelthermometer- in den Delta-Modus oder zurück zu wechseln, halten Sie den Wahlschalter 3 Sekunden lang gedrückt. Der Kontrollbildschirm zeigt den gewählten Modus an.



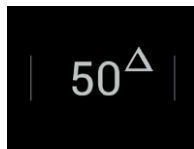
Der Ofen ist mit einem Lebensmittelthermometer im Garraum ausgestattet. Außerdem kann ein anderes, externes Lebensmittelthermometer verwendet werden.

Wenn ein anderes, externes Lebensmittelthermometer an den Ofen angeschlossen ist, werden durch 3 Sekunden langes Drücken des Wahlschalters vier Auswahlmöglichkeiten auf dem Kontrollbildschirm angezeigt und die gewünschte Option muss mit dem Drehknopf bestätigt werden.

- Beim Garen im Lebensmittelthermometer-Modus werden die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte ausgewählt und der Garvorgang endet, wenn die Temperatur in der Speise die gewählte Temperatur erreicht hat.
- Das Garen im Delta-Modus erfolgt in Abhängigkeit von der Temperatur des Lebensmittelthermometers im Inneren des Garguts und der konfigurierbaren Temperatur des Garraums. Während des Garvorgangs wird ein konstanter Temperaturunterschied zwischen der Temperatur des Garraums und der Kerntemperatur der Speise aufrechterhalten.

2. Gebrauchsinformationen

Der Standardwert von Delta ist 50. Dieser Wert kann im Konfigurationsmenü in einem Bereich zwischen 20 und 80 eingestellt werden. Je niedriger dieser Wert ist, desto geringer ist der Temperaturunterschied zwischen dem Garraum und dem Inneren des Lebensmittels, sodass es sehr langsam und schonend gegart wird.



2.9 Feuchtigkeit



Feuchtigkeitswahlschalter. Der Kontrollbildschirm zeigt die auf dem Einschaltbildschirm ausgewählte Luftfeuchtigkeit an. Um die gewünschte Feuchtigkeit einzustellen, verwenden Sie den Wahlschalter mit dem Drehknopf.

Drücken Sie zur Bestätigung erneut den Feuchtigkeitswahlschalter oder den Drehknopf. Die Wahlschalter sind nur im Konvektionsmodus und gemischten Modus aktiviert, da die Feuchtigkeit im Dampfmodus fest auf 100 % eingestellt ist.



Ausgewählter Feuchtigkeitsbereich und -wert. Die Auswahl erfolgt in 10%-Schritten.

- **Concept:** Der Dampf wird durch Injektion von Wasser in die Heizelemente des Garraums erzeugt, da der Ofen keinen Kessel hat.
- **Concept Plus:** Der Dampf wird mithilfe eines Kessels und dessen Heizelemente erzeugt.

Es ist zu beachten, dass der Backofen im Konvektionsmodus niemals Dampf erzeugt, sondern den von den Lebensmittel selbst erzeugten Dampf verwendet.

2.10 Turbinendrehzahl



Wahlschalter der **Turbinendrehzahl**. Auf dem Kontrollbildschirm wird die gewählte Turbinendrehzahl angezeigt. Durch Drücken des Wahlschalters kann die Turbinendrehzahl mit dem Drehknopf eingestellt werden. Je höher die Turbinendrehzahl, desto höher die Luftgeschwindigkeit.

Für Gebäck oder kleine, empfindliche Lebensmittel werden niedrige Drehzahlen empfohlen.

2. Gebrauchsinformationen

Es gibt 6 mögliche Konfigurationen:

- Drehzahl 1: 500 U/min mit Stillstandszeiten der Turbine
- Drehzahl 2: 500 U/min
- Drehzahl 3: 700 U/min
- Drehzahl 4: 1100 U/min
- Drehzahl 5: 1200 U/min
- Drehzahl 6: 1440 U/min



Ausgewählter Turbinenwert

2.11 Befeuchten



Befeuchtungswahlschalter. Während des Garvorgangs des Backofens wird durch Drücken dieser Taste Wasser in den Garraum gesprüht. Die Oberfläche der Speisen wird befeuchtet, wodurch eine goldene, knusprige Kruste entsteht.

Bei der Erstellung von Rezepten kann die Befeuchtungsstufe für jede Phase festgelegt werden. Drücken Sie den Wahlschalter und wählen Sie mit dem Drehknopf die Befeuchtungsstufe aus. Drücken Sie zur Bestätigung erneut den Befeuchtungswahlschalter oder den Drehknopf.



Es gibt 6 Befeuchtungsstufen:

- Stufe 0: Feuchtigkeitsdosierung deaktiviert.
- Stufe 1: 3 Zyklen mit 2" mit Befeuchtung und 2" ohne Befeuchtung.
- Stufe 2: 3 Zyklen mit 3" mit Befeuchtung und 2" ohne Befeuchtung
- Stufe 3: 3 Zyklen mit 4" mit Befeuchtung und 3" ohne Befeuchtung
- Stufe 4: 3 Zyklen mit 5" mit Befeuchtung und 3" ohne Befeuchtung
- Stufe 5: 3 Zyklen mit 6" mit Befeuchtung und 4" ohne Befeuchtung

Wenn die Temperatur des Garraums höher als 270 °C ist, wird die Befeuchtung nicht aktiviert.

2. Gebrauchsinformationen

2.12 Rezepte-/OK-Taste

Am unteren Rand der mittleren Anzeige befinden sich die Tasten **Rezepte/OK**, **Systemkonfiguration/zurück** und **Reinigung/entfernen**:



1. Taste **Rezepte/OK**: Zugriff auf die Rezepte oder Taste zur Bestätigung eines Vorgangs.
2. Taste **Konfiguration/zurück**: Zugriff auf die Einstellungen oder Taste zum Verlassen des Bildschirms, in dem Sie sich gerade befinden.
3. Taste **Reinigung/entfernen**: Zugriff auf die Reinigungsoptionen oder Taste zum Entfernen eines Vorgangs.

2.12.1 Rezepte/OK



Wahlschalter für **Rezepte und Zusatzfunktionen/OK**.

Einmaliges Drücken: Zugang zum Rezeptauswahlmenü

Drücken für 3 Sekunden: Zugang zum Rezeptbearbeitungsmenü.

2.12.2 Rezeptauswahl

Wenn Sie die Taste **Rezept/OK** drücken, werden die verschiedenen Lebensmittelfamilien und die zusätzlichen Regenerationsfunktionen auf dem Bildschirm angezeigt:

Lebensmittelfamilien:



- Geflügel
- Fisch
- Gemüse/Beilagen
- Fleisch
- Eiprodukte
- Bäckerei/Konditorei

Zusatzfunktionen:



- Kochen über Nacht
- Vakuumgaren
- Wurstwaren
- Dehydratation
- Pasteurisierung
- Fermentation
- Räuchern
- Regeneration

Bei Auswahl der gewünschten Familie mit dem Drehknopf und Bestätigung durch Drücken des Drehknopfs werden Rezepte aus der entsprechenden Familie angezeigt.



Wenn Sie die Taste **Konfiguration/zurück** drücken, gelangen Sie zurück zum Bildschirm für die Familienauswahl.

2. Gebrauchsinformationen

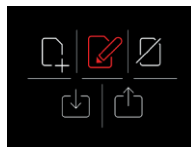
In der Rezeptanzeige können Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Rezept auswählen und es durch Drücken des Drehknopfs aufrufen.



Innerhalb eines Rezepts können Sie durch die verschiedenen Phasen navigieren, um die Garparameter anzuzeigen oder zu ändern. Drücken Sie **Start/Stopp**, um das Rezept zu starten.

2.12.3 Bearbeitung von Rezepten

Drücken Sie zur Bearbeitung von Rezepten zunächst die Taste **Rezepte/OK** und rufen Sie dann die Optionen zur Rezeptbearbeitung auf (indem Sie mit dem Drehknopf durch die **Lebensmittelfamilien, Zusatzfunktionen** bis zur **Bearbeitung von Rezepten** navigieren). Auf dem nächsten Bildschirm finden Sie die Optionen zum **Erstellen, Bearbeiten, Löschen, Importieren und Exportieren** von Rezepten.



Wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Funktion und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Drehknopfs oder der Taste **Rezepte/OK**. Wenn Sie die Taste **Konfiguration/zurück** drücken, gelangen Sie zurück zum Bildschirm für die Familienauswahl.

Rezepte erstellen



Wählen Sie das Symbol **Rezepterstellung** mit dem Drehknopf oder der Taste **Rezepte/OK**. Geben Sie den Namen des Rezepts ein, indem Sie die gewünschten Buchstaben durch Drücken des Drehknopfs bestätigen. Sobald Sie den Namen eingegeben haben, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **Rezepte/OK** oder den Drehknopf, um ihn zu bestätigen und zur Auswahl der „Familien“ zu gelangen.

Wählen Sie **Familie** oder **Zusatzfunktionen**: Wählen Sie mit dem Drehknopf die Familie aus, unter der das Rezept gespeichert werden soll, und drücken Sie zur Bestätigung auf den Drehknopf.



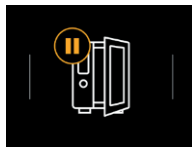
Erstellung von **Garphasen**: Wählen Sie die Parameter für die erste Garphase* des Rezepts: Garmodus, Temperatur, Zeit oder Lebensmittelthermometer, Luftfeuchtigkeit, Turbinendrehzahl und Befeuchtung.

2. Gebrauchsinformationen

Bestätigen Sie jede Phase durch Drücken der Taste **Rezepte/OK** (wodurch die in jeder Phase gewählten Parameter validiert werden), bis das Rezept mit maximal 9 Phasen abgeschlossen ist, und bestätigen Sie es, indem Sie die Taste **Rezepte/OK** oder den Drehknopf 3 Sekunden lang drücken.



Es gibt auch die Möglichkeit einer **Pause-Phase**, in welcher der Ofen zum Öffnen der Tür auffordert und die Zeit auf Null (PAUSE) gesetzt wird.



Um eine Phase zu löschen, drücken Sie auf die Taste **Reinigung/entfernen**.



Sobald das Rezept fertig ist, bestätigen Sie es, indem Sie 3 Sekunden lang die Taste **Rezepte/OK** drücken. Auf dem Bildschirm wird das Symbol für das gespeicherte Rezept angezeigt.

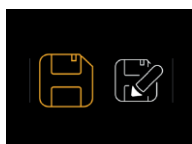


Rezept bearbeiten



Wählen Sie mit dem Drehknopf die Familie des zu ändernden Rezepts und danach das zu ändernde Rezept selbst aus. Bearbeiten Sie in den gewünschten Rezeptphasen die Parameter auf die gleiche Weise wie bei der Rezepterstellung.

Sobald Sie mit den Änderungen fertig sind, drücken Sie die Taste **Rezepte/OK** für 3 Sekunden. Daraufhin wird der Auswahlbildschirm zum Überschreiben des Rezepts oder Erstellen eines neuen Rezepts angezeigt.



Speichern: Speichert die geänderten Parameter des Rezepts, das gerade bearbeitet wird.

Speichern unter: Speichert ein neues Rezept mit den geänderten Parametern (unabhängig vom ursprünglichen Rezept) unter einem neuen Namen (dabei wird gefragt, in welcher Familie es gespeichert werden soll).

2. Gebrauchsinformationen

Rezepte löschen



Wählen Sie die Familie des zu löschenden Rezepts und danach das zu löschende Rezept selbst aus.

Nachdem Sie das zu löschende Rezept ausgewählt haben, wird auf dem Bildschirm eine Bestätigungsmeldung angezeigt. Drücken Sie auf Zurück, um die Auswahl zu ändern, oder **OK**, um die Löschung des Rezepts zu bestätigen.



Rezepte exportieren und importieren

Wenn ein externer Speicher mit dem USB-Anschluss verbunden ist, können alle Rezepte in die entsprechenden Familien des Speichers des Ofens importiert oder aus ihm exportiert werden. Die neuen werden den bestehenden Rezepten hinzugefügt. Es können keine Rezepte mit demselben Namen importiert werden.

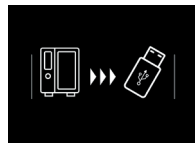


Exportieren:

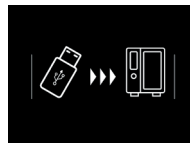
1. Stecken Sie das USB-Speichermedium in den entsprechenden Anschluss.
2. Drücken Sie auf die Taste **Rezepte/OK** und navigieren Sie mit dem Drehknopf zur Option zum **Exportieren** von Rezepten.
3. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Drehknopf oder der Taste **Rezepte/OK**.
4. Der Bildschirm **Exportieren** wird angezeigt.
5. Am Ende wird der Bildschirm zum Speichern angezeigt.

Importieren:

6. Stecken Sie das USB-Speichermedium in den entsprechenden Anschluss.
7. Drücken Sie auf die Taste **Rezepte/OK** und navigieren Sie mit dem Drehknopf zur Option zum Importieren von Rezepten.
8. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Drehknopf oder der Taste **Rezepte/OK**.
9. Der Bildschirm **Importieren** wird angezeigt.
10. Drücken Sie auf Alles übernehmen und dann auf OK.
11. Der Bildschirm zum Speichern wird angezeigt.
12. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Drehknopf oder der Taste **Rezepte/OK**.



Exportieren
-Bildschirm



Importieren
-Bildschirm

2. Gebrauchsinformationen

2.13 Systemkonfiguration

Wenn Sie auf **Systemkonfiguration** drücken, werden die verschiedenen Optionen angezeigt:



Mit dem Drehknopf können Sie durch die drei Bildschirme navigieren und die gewünschten Einstellungen auswählen.



2.13.1 Sprache

Es gibt 5 verschiedene Sprachen:

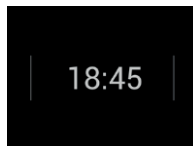


- Spanisch
- Englisch
- Französisch
- Deutsch
- Italienisch



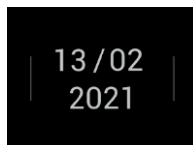
2.13.2 Datum/Uhrzeit

Ermöglicht die Einstellung von Datum und Uhrzeit.



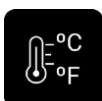
Uhrzeit:

1. Wählen Sie das Uhrzeitformat aus: 24 h – 12 h.
2. Wählen Sie die Uhrzeit aus.



Datum:

3. Wählen Sie das Datumsformat aus.
4. Wählen Sie das Datum aus.



2.13.3 Temperaturskala

Ermöglicht den Wechsel von Celsius zu Fahrenheit.

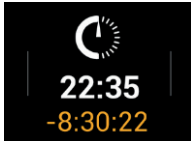
Wählen Sie das Symbol für die Temperaturskala und verwenden Sie den Drehknopf, um von einer zur anderen Skala zu wechseln.

2. Gebrauchsinformationen



2.13.4 Zeitverzögerung

Ermöglicht die Aktivierung des Garvorgangs zur gewünschten Uhrzeit im manuellen Modus oder Rezeptmodus.



- Wählen Sie das Symbol für Zeitverzögerung. Wählen Sie zunächst die gewünschte Startzeit aus.
- Wählen Sie den Rezeptmodus (Kochmütze) oder den manuellen Modus (Tasten mit Hand) aus.
- Im **Rezeptmodus** müssen Sie das gewünschte Rezept auswählen.
- Im **manuellen Modus** können Sie die gewünschten Ofenparameter (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Zeit, Turbinendrehzahl) auswählen.

Sobald die gewünschten Parameter eingestellt sind und die Konfiguration mit der Schaltfläche **OK** bestätigt wurde, beginnt die Zeitverzögerung.

Während der Zeitverzögerung kann der Backofen nicht benutzt werden.



2.13.5 Delta

Mit dieser Option können Sie durch Drehen und Drücken des Drehknopfs den gewünschten Delta-Wert für den Garvorgang auswählen.



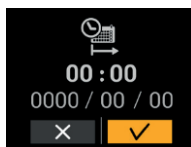
2.13.6 HACCP

Zur Erfüllung der geltenden HACCP-Vorschriften speichert der Ofen die Daten, mit denen gearbeitet wird, während der Ofen in Betrieb ist.

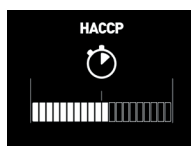
Der Ofen speichert minütlich alle Daten in Bezug auf Betriebsmodus, Luftfeuchtigkeit, Garraumtemperatur und Lebensmitteltemperatur.

Diese Daten können auf dem Bildschirm angezeigt oder über USB auf ein externes Gerät heruntergeladen werden. Bei Auswahl dieser Option muss der Zeitraum eingestellt werden, für den die Daten heruntergeladen werden sollen.

Standardmäßig werden die Daten der letzten 30 Tage heruntergeladen.



- **Startdatum und -uhrzeit.** Standard: aktuelles Datum und actualy Uhrzeit -30 Tage. Es kann kein früheres Datum ausgewählt werden.
- **Enddatum und -uhrzeit.** Standard: aktuelles Datum und aktuelle Uhrzeit. Es kann kein späteres Datum ausgewählt werden.



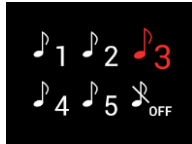
Drücken Sie **OK**, um die Daten auf das USB-Speichermedium zu laden. Der Fortschritt des Downloadvorgangs wird angezeigt. Drücken Sie **Konfiguration/zurück bzw. verwerfen**, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

2. Gebrauchsinformationen

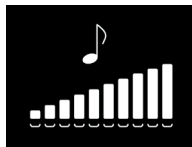
2.13.7 Signalton



Option zur Auswahl einer der 5 verfügbaren Signalmelodien. Wenn Sie die jeweilige Option anwählen, wird die entsprechende Melodie abgespielt.



Nachdem Sie eine Melodie (mit der Taste **Rezepte/OK** oder dem Drehknopf) ausgewählt haben, müssen Sie die gewünschte Lautstärke einstellen.



Mit der Taste **Konfiguration/zurück** gelangen Sie zurück zum Konfigurationsbildschirm. In diesem Fall wird die Signaltonkonfiguration nicht geändert.

Durch Drücken wird die Option bestätigt und Sie gelangen zurück zum Bildschirm **Konfiguration**.

2.13.8 Konfiguration importieren/exportieren



Ermöglicht das Importieren einer Konfiguration des Ofens von einem USB-Speichermedium oder das Exportieren der aktuellen Konfiguration des Ofens auf ein USB-Speichermedium:

- Sprache
- Temperaturskala
- Konfiguration Delta
- Signalton
- Automatische Abschaltung der Anzeige
- Helligkeit der Anzeige
- Auswahl des Wifi-Netzwerks

2.13.9 Helligkeit



Wenn 5 Minuten lang keine Aktivität festgestellt wird, reduziert sich die Intensität der Hintergrundbeleuchtung.

Wenn eine beliebige Taste gedrückt wird, kehrt die Hintergrundbeleuchtung zur vom Benutzer eingestellten Intensität zurück.

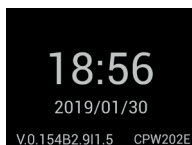


Wenn Sie diese Option aufrufen, blinkt der Wert und die Intensität kann durch Drehen und Drücken des Drehknopfes ausgewählt werden. Durch Drücken wird die Intensität bestätigt und Sie gelangen zurück zum Bildschirm **Konfiguration**.

2.13.10 Automatische Abschaltung der Anzeige



Ermöglicht die Aktivierung/Deaktivierung der Energiesparfunktion der Anzeige. Standardmäßig ist diese Funktion aktiviert.



Die Anzeige schaltet sich aus, wenn sie 15 Minuten lang nicht benutzt wird. Drücken Sie **Ein/Aus**, um die Anzeige wieder einzuschalten.

2. Gebrauchsinformationen



Drücken Sie auf die Option **Automatische Abschaltung der Anzeige**, um sie auszuwählen und zum **Konfigurationsbildschirm** zurückzukehren.



2.13.11 Wifi

Ermöglicht die Aktivierung der Wifi-Verbindung.



2.13.12 Technisches Menü

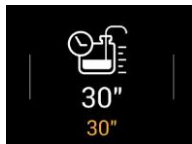
Beim Aufrufen des technischen Menüs wird die Liste der Optionen angezeigt. Sie müssen das Passwort eingeben, um in dieses Menü zu gelangen. Dieser Bereich ist dem technischen Kundendienst vorbehalten.



2.13.13 Dosierung des Flüssigreinigungsmittels (nur bei W-Backöfen mit installiertem Flüssigreinigungsmittel-Kit)

Ermöglicht die Einstellung der Flüssigreinigungsmittelmenge (Zeit für den Einlass des Flüssigreinigungsmittels in Sekunden).

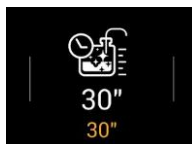
Der Standardwert wird an der Unterseite angezeigt.



2.13.14 Dosierung des Klarspülmittels (nur bei W-Backöfen mit installiertem Flüssigreinigungsmittel-Kit)

Ermöglicht die Einstellung der Klarspülmittelmenge (Zeit für den Einlass des Klarspülmittels in Sekunden).

Der Standardwert wird an der Unterseite angezeigt.



2. Gebrauchsinformationen

2.14 Reinigung

Alle Backöfen verfügen über automatische Reinigungsprogramme.

1. Einfache Reinigung mit Spray. Bei Modellen ohne Reinigungsfunktion (kein iWashing).
2. Automatische Reinigung mit festem Reinigungsmittel. Modelle mit SWL (Solid Washing System)
3. Automatische Reinigung mit flüssigem Reinigungsmittel. Modelle mit LWL (Liquid Washing System)

2.13.15 Einfache Reinigung mit Spray



Wahlschalter für **Reinigungsoptionen**. Drücken Sie den Wahlschalter, um das Auswahlménü für die Reinigungsoptionen aufzurufen.

Das Menü hat drei verschiedene Programme:



1. Spülen
2. Mittelstarke Reinigung
3. Intensive Reinigung

Bei den Optionen 2 und 3 wird die Verschmutzung im Ofen zunächst mittels Dampf eingeweicht, bevor mit einem akustischen Alarm und dem Sprühsymbol dazu aufgefordert wird, das Spray aufzutragen. Dadurch wird die vollständige Verteilung des Reinigungsmittels auf der gesamten Oberfläche des Garraums, des Lüfterschutzes und der Ofenblechschienen sichergestellt. Drücken Sie zur Bestätigung auf **Start/Stopp**.



2.13.16 Automatische Reinigung mit festem Reinigungsmittel

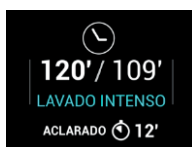


Wahlschalter für **Reinigungsoptionen**. Drücken Sie den Wahlschalter, um das Auswahlménü für die Reinigungsoptionen aufzurufen.

Das Menü hat 6 verschiedene Programme:



- Spülen
- Sanfte Reinigung
- Mittelstarke Reinigung
- Intensive Reinigung
- Klarspülen
- Spray



Mit dem Drehknopf können Sie zwischen den verschiedenen Programmen navigieren. Jedes Reinigungsprogramm hat verschiedene Phasen. Die Dauer der einzelnen Phasen wird bei jedem Reinigungsprogramm angezeigt. Um das Reinigungsprogramm zu starten, wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm und dann **Start/Stopp**.

Befolgen Sie für jedes Reinigungsprogramm die Anweisungen auf der

2. Gebrauchsinformationen

Anzeige. Bei einer Garraumtemperatur von über 45 °C initiiert der Ofen automatisch eine Abkühlung.

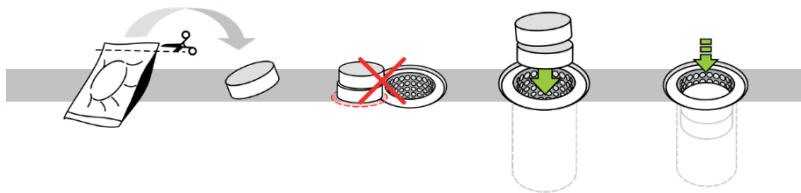
Fügen Sie immer die angezeigte Menge an **Ovenclean**-Reinigungsmittel oder **Ovenbright**-Klarspülmittel ein.



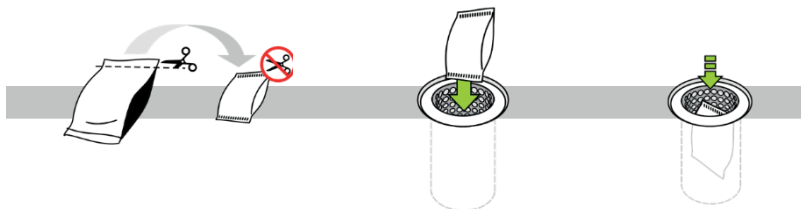
Entfernen Sie vor der Reinigung alle Behälter und Ofenbleche.

Legen Sie die Reinigungs- und Klarspülmitteltabletten immer in das Körbchen in der Mitte des Garraums des Ofens. Entfernen Sie feste Verunreinigungen aus dem Körbchen, bevor Sie das Reinigungsmittel hineinlegen.

Entnehmen Sie die Tablette aus der Plastikverpackung, bevor Sie sie in das Körbchen legen.



Das Klarspülmittel ist in wasserlöslichen Beuteln verpackt. Entsorgen Sie die äußere Plastikverpackung und legen Sie den Beutel in das Körbchen des Ofens.



Schließen Sie die Tür und die Reinigungsphase wird fortgesetzt. Ein Signalton zeigt das Ende des Programms an.

Wenn Sie das automatische Reinigungssystem unterbrechen wollen, drücken Sie **Start/Stopp** und bestätigen Sie das Ende. Es ist nicht möglich, den Reinigungsvorgang zu unterbrechen, nachdem das Reinigungsmittel hinzugegeben wurde. Als Vorsichtsmaßnahme wird der automatische Spülvorgang ausgeführt.



Reinigungsmittel verursachen schwere Verbrennungen der Haut und schwere Augenschäden. Tragen Sie bei der Reinigung des Geräts eine Schutzbrille und Schutzhandschuhe.

2. Gebrauchsinformationen

Nachfolgend finden Sie eine kurze Beschreibung der Anwendung der einzelnen Programme und der zu verwendenden Reinigungsmittel:

Programm	Arten von Verschmutzung	Produkt
Spülen	Wasserlösliche Verschmutzung	-
Sanfte Reinigung	Leichte Verschmutzung und Kalkablagerungen, die durch den Gebrauch des Geräts bei bis zu 200 °C entstehen.	Ovenclean
Mittelstarke Reinigung	Verschmutzung und Kalkablagerungen durch Garprozesse mit Grill oder Bratvorgängen.	Ovenclean
Intensive Reinigung	Intensive Verschmutzung und Kalkablagerungen durch Garprozesse mit Grill oder Bratvorgängen.	Ovenclean
Klarspülen	Kalkhaltige Verschmutzung, die durch Garprozesse entsteht, bei denen Lebensmittel gebacken oder gedämpft werden.	Ovenbright
Spray	Halbautomatisches Waschprogramm, bei dem Reinigungsmittel in Sprayform manuell im gesamten Garraum versprüht wird.	

Wenn der Strom während der automatischen Reinigung ausfällt, wird der Vorgang unterbrochen. Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wird der Garraum ausgespült.



Vergewissern Sie sich vor dem Garen mit dem Gerät, dass sich keine Reinigungs- oder Entfettungsmittel mehr im Garraum befinden. Entfernen Sie alle chemischen Rückstände und spülen Sie den Garraum gründlich mit der Handbrause aus.

2.13.17 Automatische Reinigung mit flüssigem Reinigungsmittel

Die automatische Reinigung mit flüssigem Reinigungsmittel umfasst dieselben Waschprogramme wie die Reinigung mit festem Reinigungsmittel.

In diesem Fall wird das Reinigungs- und Klarspülmittel automatisch dosiert. Vergewissern Sie sich stets, dass genügend Reinigungsmittel in den Behältern ist.

Achten Sie beim Wechsel der Behälter darauf, dass sich die Schläuche in der richtigen Position in ihrem jeweiligen Behälter befinden.

3. Reinigung und wartung

3. Reinigung und Wartung

3.1 Reinigung

Es wird empfohlen, das Gerät täglich zu reinigen.

Verwenden Sie stets die empfohlenen Reinigungsmittel. Die Funktionselemente sollten mit warmem Wasser, einem Tuch und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

- Externe Teile
- Türdichtung
- Inneres Glas des Garraums
- Wasserauffangwanne und Abwasserrinne

Vor dem Reinigungsprozess müssen Sie sich vergewissern, dass der Backofen ausgeschaltet ist, und warten, bis die Komponenten abgekühlt sind.



Wenn Sie Ihren Backofen im Dauerbetrieb und bei Garraumtemperaturen über 260 °C verwenden, besteht die Gefahr, dass an der Türdichtung schnell anfangen, erste Schäden aufzutreten. Um ihre Lebensdauer zu verlängern, sollten sie täglich mit milden Reinigungsmitteln gereinigt werden.

3.2 Wartung

Hinweise für Gasgeräte: Gemäß den angegebenen Normen müssen

die Bauteile des Gassystems mindestens einmal jährlich gewartet werden.

Reinigung der LufteingangsfILTER: Stellen Sie sicher, dass die Schutzbleche am Lufteingang der Lüfter sauber und frei von Hindernissen sind.



Trennen Sie das Gerät zum Reinigen, Warten und/oder Auswechseln von Bauteilen immer von der Stromzufuhr.



Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal verwendet werden.

Jede Wartung oder Reparatur, die nicht von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt wird, oder der Austausch von Bauteilen durch nicht originale Bauteile kann zu Schäden am Gerät führen und die Gesundheit und Sicherheit des Benutzers gefährden.

4.Fehlerarten

4.Fehlerarten

Bei einem Fehler:

- Der Signalton ertönt mit Unterbrechungen.
- Der Rand des TFT-Bildschirms blinkt rot.
- Auf dem Bildschirm des Ofens werden der Fehlercode und die Fehlerbeschreibung angezeigt. Wenn der Drehknopf gedrückt wird, verschwindet die Fehlermeldung.
- Rufen Sie den technischen Kundendienst von Fagor an, um den Fehler beheben zu lassen. In Abhängigkeit von der Fehlerart bleiben jedoch einige der Funktionen aktiviert, nachdem der Fehler aufgetreten ist.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal verwendet werden.

In der folgenden Tabelle finden Sie die Fehler, die bei diesem Backofen auftreten können, sowie die jeweiligen Meldungen und Folgen für den Betrieb des Backofens.

Fehler	Beschreibung	Folgen
Fehler 1 Garraumthermometer (TC)	Garraumthermometer beschädigt. TC ist außerhalb des Wertebereichs. [-10 °C bis 400 °C].	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 2 Lebensmittelthermometer (TN)	Das Lebensmittelthermometer (TN) ist beschädigt. TN ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C].	Die entsprechende Funktion und Delta werden deaktiviert.
Fehler 3 Dampfsensor (TV) (Nur 0623)	Der Dampfsensor (TV) ist beschädigt. TV ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C]. Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 4 Generatorsensor (Nur CP und CPW)	Generatorsensor beschädigt. Der Generatorsensor ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C].	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 5 NTC-Sensor	Der NTC-Sensor ist beschädigt. Der NTC-Sensor ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C].	Das Gebläse (VE) wechselt zu maximaler Drehzahl.
Fehler 6 Feuchtigkeitssensor	Der Feuchtigkeitssensor ist beschädigt. (HR) Der HR-Sensor ist außerhalb des Wertebereichs.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 7 Hohe Temp.	Der NTC-Sensor erreicht 60 °C, überschreitet aber nicht 70 °C.	Der Backofen funktioniert normal. Die Meldung wird alle 3" alle 30" angezeigt.
Fehler 8 Hohe Temp.	Der NTC-Sensor überschreitet 70 °C.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 9 Niedriger Wasserstand (Nur CP und CPW)	Es wird festgestellt, dass VDV seit 7 Minuten oder länger in Betrieb ist und der Höchstwert nicht erreicht wurde.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.

4.Fehlerarten

Fehler 10 Entleerungsfehler (Nur CP und CPW)	Es wird festgestellt, dass VAC seit 1 Minute oder länger in Betrieb ist und der Mindestfüllstand nicht absinkt.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 11 CV-Fehler (Nur CP und CPW)	TG<80 °C, wenn CV in Betrieb ist und TG in 10 Minuten nicht um 3 Grad oder mehr steigt.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 12 CC-Fehler	Wenn CC in Betrieb ist und TC in 25 Minuten nicht um 3 Grad oder mehr steigt. (Wenn TC< (Sollwert -10)).	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 13 Ausfall von Gebläse QC1 (nur Gasbacköfen)	Fehler im Garraumgebläse QC1.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 14 Blockierung von QC1 (nur Gasbacköfen)	Steuerung der Einschaltung des Garraums blockiert. Dieser Fehler tritt auf, wenn der Brenner des Garraums nach 3 Versuchen nicht zündet.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 15 QC1-Fehler (nur Gasbacköfen)	Fehler der Zündung aufgrund eines dieser 2 Fehler: EV-Gas wird nicht aktiviert. Die Zündung kann nicht entriegelt werden.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 16 Ausfall des QV-Gebläses (nur Gasbacköfen)	Fehler im Dampfgebläse.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 17 QV-Blockierung (nur Gasbacköfen)	Steuerung der Dampf-Einschaltung blockiert. Dieser Fehler tritt auf, wenn der Brenner zur Dampferzeugung nach drei Versuchen nicht zündet.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 18 QV-Fehler (nur Gasbacköfen)	Fehler der Zündung des Kessels aufgrund dieser 2 Fehler: EV-Gas wird nicht aktiviert. Die Zündung kann nicht entriegelt werden.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 19 Ausfall von Gebläse QC2 (nur Gasbacköfen mit 20 Blechen)	Fehler im Garraumgebläse QC2.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 20 Blockierung von QC2 (Nur Gasbacköfen mit 20 Blechen)	Steuerung der Einschaltung des Garraums blockiert. Dieser Fehler tritt auf, wenn der Brenner des Garraums nach 3 Versuchen nicht zündet.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 21 QC2-Fehler (Nur Gasbacköfen mit 20 Blechen)	Fehler der Zündung aufgrund eines dieser 2 Fehler: EV-Gas wird nicht aktiviert. Die Zündung kann nicht entriegelt werden.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 22 COM-Fehler	Fehler der Kommunikation zwischen den Karten.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.

4.Fehlerarten

Fehler 23 Selbsttest-Fehler (Nur CP und CPW)	Wenn sich der Wert des Thermoelements während des Selbsttests (TC) nicht innerhalb von 15 Minuten stabilisiert hat.	Fehlermeldung Selbsttest.
Fehler 24 Kalibrierungsfehler (Nur CP und CPW)	Wenn sich der Wert des Thermoelements während der Kalibrierung (TC und TN1) nicht innerhalb von 15 Minuten stabilisiert hat.	Fehlermeldung Kalibrierung.
Fehler 25 Fehler des Durchflussmessgeräts (Nur CP und CPW)	Wenn beim Befüllen nach der automatischen Entleerung der Füllstand erreicht, aber nicht vom Durchflussmesser erkannt wird.	Fehlermeldung Durchflussmessgerät.
Fehler 26 Füllstandsfehler (Nur CP und CPW)	Wenn das Durchflussmessgerät beim Befüllen nach der automatischen Entleerung zu viele Liter zählt und der Füllstand nicht festgestellt wird.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 27 Kessel-Fehler (Nur CP und CPW)	Bei jedem der beiden TG-Kühlvorgänge: Wenn VDV länger als vorgesehen aktiv ist.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 28 Fehler Druckwächter Reinigungsmittel (Nur Flüssigreinigungsmittel-Kit)	Wenn der Druckwächter bei der Abgabe von Flüssigreinigungsmitteln feststellt, dass der Schlauch verstopft ist.	Nur die Reinigung mit festen Reinigungsmitteln ist möglich.
Fehler 29 Fehler Stromversorgung	Wenn der Strom während der Ausführung eines Programms (Start) ausfällt, speichert der Backofen diesen Fehler.	Fehlermeldung Stromversorgung.
Fehler 30 Hohe Generatortemp.	Wenn TG 120 °C überschreitet.	Nur der Konvektionsmodus kann verwendet werden.
Fehler 31 Fehler Frequenzumrichter, FSC, FSV	Der Frequenzumrichter erkennt die Rotation von Motor und Turbine nicht.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.
Fehler 32 TN2-Sensor	(externes) Lebensmittelthermometer TN 2 beschädigt. TN 2 ist außerhalb des Wertebereichs (-10 °C bis 400 °C)	Die Lebensmittel- und Delta-Funktion werden deaktiviert mit TN 2.
Fehler 33 Konfigurationsfehler	Der SPI-Flash-Speicher ist beschädigt.	Der Backofen wird vollständig deaktiviert.

5. Empfehlung zum Umweltschutz

5. Empfehlung zum Umweltschutz

Am Ende seiner Nutzungsdauer darf dieses Produkt nicht in einem normalen Abfallbehälter entsorgt werden, sondern muss zum Recycling zu einer Sammelstelle für Elektroschrott und elektronische Geräte gebracht werden.



Dies wird durch das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung angezeigt. In Abhängigkeit von ihren Eigenschaften können die Materialien recycelt werden. Durch Recycling und andere Formen der Aufbereitung von Elektroschrott und elektronischen Geräten können Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Weitere Informationen über die nächstgelegene Sammelstelle erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Um die Umwelt zu schonen, entsorgen Sie Ihr Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer bitte an den in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Orten.



**DER LETZTENDLICHE BESITZER DER VERPACKUNGSABFÄLLE IST FÜR IHRE
ENTSORGUNG VERANTWORTLICH.**

IT: Manuale d'uso e manutenzione



Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

1.	Istruzioni generali di sicurezza	3
1.1	Informazioni Generali	3
2.	Informazioni utente.....	6
2.1	Pannello di controllo.....	6
2.2	On/Off.....	7
2.3	Modalità di cottura.....	7
2.4	Temperatura	8
2.5	Preriscaldamento.....	8
2.6	Raffreddamento	9
2.7	Funzione a tempo	9
2.8	Delta/funzione sonda	9
2.9	Umidità.....	10
2.10	Velocità della ventola	10
2.11	Umidificare.....	11
2.12	Ricette/Pulsante di conferma	12
2.12.1	Ricette/OK	12
2.12.2	Selezione ricette	12
2.12.3	Modifica delle ricette	13
2.13	Impostazioni di sistema	16
2.13.1	Lingua.....	16
2.13.2	Data/Ora	16
2.13.3	Impostazione scala temperatura	16
2.13.4	Programma partenza ritardata	17
2.13.5	Delta.....	17
2.13.6	HACCP.....	17
2.13.7	Cicalino.....	18
2.13.8	Importare/Esportare impostazioni	18
2.13.9	Luminosità.....	18
2.13.10	Stand by display.....	18
2.13.11	Wi-Fi	19
2.13.12	Menu tecnico.....	19
2.13.13	Dosaggio del detergente liquido (solo per forni modello W con kit liquido installato)	19
2.13.14	Dosaggio del brillantante (solo per forni modello W con kit liquido installato)	19
2.14	Lavaggio	20
2.14.1	Lavaggio spray di base	20
2.14.2	Lavaggio automatico detergente solido	20
2.14.3	Lavaggio automatico detergente liquido	22
3.	Pulizia e manutenzione	23
3.1	Pulizia	23
3.2	Manutenzione	23
4.	Errori.....	24
5.	Raccomandazioni per la protezione dell'ambiente	26

1. Istruzioni generali di sicurezza

1.1 Informazioni generali

Questo manuale è stato creato per facilitare una comprensione completa del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione dell'apparecchio. Contiene le informazioni e le avvertenze necessarie per la sua corretta installazione e utilizzo, nonché informazioni sulle caratteristiche e le possibilità che offre, in modo da poter sfruttare tutte le potenzialità a vostra disposizione.



LEGGERE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri.

In caso di vendita o trasferimento della macchina, fornire questo manuale al nuovo utente.



QUESTO È UN APPARECCHIO PER USO PROFESSIONALE E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'ubicazione e l'installazione, così come le riparazioni o le trasformazioni, devono sempre essere eseguite da un **TECNICO AUTORIZZATO**, in conformità con le norme in vigore in ogni paese, e il produttore non si assume alcuna responsabilità per un'installazione impropria.

Un'installazione errata, una regolazione errata, un servizio o una manutenzione inadeguati dell'apparecchio, così come la manomissione dell'apparecchio, possono provocare danni materiali o lesioni.

Alterare, aggirare, rimuovere o bypassare i dispositivi di sicurezza è severamente proibito.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute delle persone.

Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti dal produttore. L'uso improprio dell'attrezzatura può causare rischi per la salute e la sicurezza degli utenti e dell'attrezzatura.

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per la cottura di alimenti in cucine industriali e professionali da personale qualificato. Qualsiasi altro uso è contrario all'uso previsto e quindi pericoloso.

Se la vostra macchina ha un guasto contattare il **Servizio di Assistenza Tecnica**.

- **NON** tentare di ripararlo da soli o utilizzare personale non qualificato o non autorizzato.
 - Utilizzare pezzi di ricambio originali altrimenti la garanzia sarà annullata.
 - Per evitare la contaminazione degli alimenti lavorati e per mantenere l'igiene, si consiglia di pulire gli elementi che entrano in contatto con gli alimenti e le aree circostanti alla fine di ogni utilizzo.
 - Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si raccomanda di pulire l'interno dell'apparecchio con un panno imbevuto di acqua saponata e poi di farlo funzionare a vuoto per ½ ora in modalità vapore per eliminare gli odori tipici di un apparecchio nuovo.
- Per la pulizia utilizzare detergenti per uso alimentare.
- **NON** usare abrasivi, corrosivi, acidi, solventi e detergenti a base di cloro per la pulizia, perché danneggiano i componenti dell'apparecchio.
 - **NON** dirigere getti d'acqua pressurizzati verso le parti interne.
 - Questo apparecchio è stato progettato per funzionare a temperature ambientali tra 5 e 40°C.

1. Istruzioni generali di sicurezza



- **NON** lasciare prodotti o oggetti infiammabili all'interno o intorno all'apparecchiatura.
- Mantenere gli ingressi di ventilazione liberi da ostruzioni.

Per garantire che l'apparecchio sia in perfette condizioni operative e di sicurezza, si consiglia di farlo revisionare e ispezionare da un centro di assistenza autorizzato almeno una volta all'anno.

Il mancato rispetto di queste regole o l'uso improprio del dispositivo esonera il produttore da ogni possibile garanzia o reclamo.

Pericolo di ustioni e lesioni



Durante la cottura e fino al raffreddamento di tutte le parti dell'apparecchiatura, prendere le seguenti precauzioni:

- Toccare solo le manopole di controllo e la maniglia. Le parti metalliche esterne e il vetro della porta raggiungono temperature molto alte (>60°C).

- Aprire la porta della camera di cottura con cautela, fuoriuscita di vapore caldo.

- Indossare sempre indumenti termici quando si maneggiano oggetti all'interno della camera di cottura.



Rimuovere la sonda dal nucleo prima di rimuovere i vassoi e posizionarla nel suo supporto, assicurandosi che il cavo non ostruisca la rimozione dei vassoi. Prestare estrema attenzione quando si rimuovono i vassoi dalla camera, quando il vassoio superiore si trova ad un'altezza di 160 cm o superiore. Esiste il rischio di ustioni causate dal contenuto caldo dei vassoi GN. A causa del rischio di scottature, l'installatore dell'apparecchio indicherà quale vassoio è più alto di 160 cm utilizzando un adesivo fornito dal produttore.



Rischio di
ustioni



Pericolo di scossa elettrica

Non aprire gli scomparti contrassegnati da questo simbolo. L'accesso ad essi è limitato al solo personale qualificato autorizzato da FAGOR. Il mancato rispetto di questo avviso invalida la garanzia e vi espone al rischio di danni e lesioni che possono essere mortali.

1. Istruzioni generali di sicurezza>



Pericolo di corrosione

Prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico per la pulizia, leggere attentamente le informazioni sulla sicurezza del prodotto e utilizzare DPI appropriati. A contatto con qualsiasi parte del corpo, questi prodotti sono abrasivi e possono causare irritazione della pelle e degli occhi. Utilizzare solo prodotti raccomandati dal produttore. Non aprire la porta del forno durante il processo di lavaggio. C'è il rischio di lesioni agli occhi e alla pelle.



Carico massimo per modello di forno e teglie

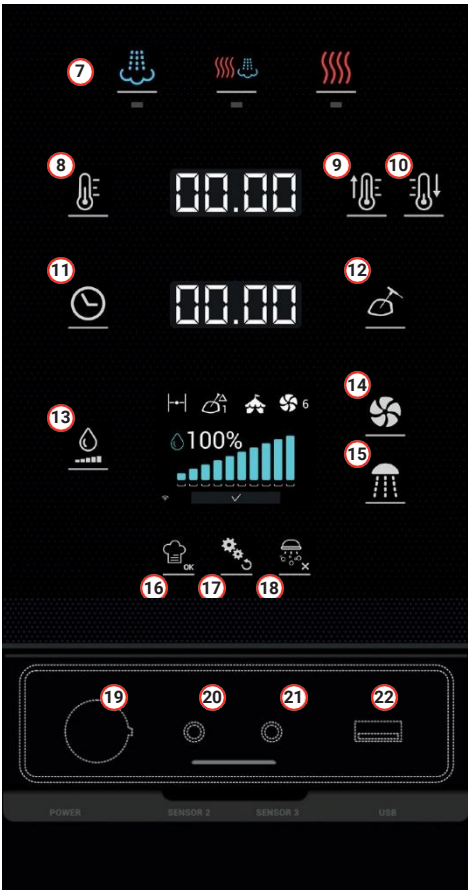
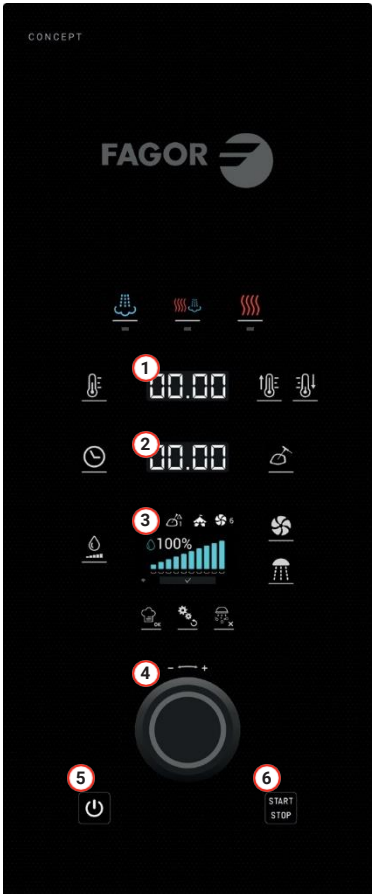
6 x 2/3 GN	20 kg	(max. 10 kg per teglia)
6 x 1/1 GN	30 kg	(max. 15 kg per teglia)
6 x 2/1 GN	60 kg	(max. 30 kg per teglia)
10 x 1/1 GN	45 kg	(max. 15 kg per teglia)
10 x 2/1 GN	90 kg	(max. 30 kg per teglia)
20 x 1/1 GN	90 kg	(max. 15 kg per teglia)
20 x 2/1 GN	180 kg	(max. 30 kg per teglia)



Il superamento del carico massimo può danneggiare l'apparecchio. Osservare i carichi massimo specificati dal produttore.

2. Informazioni utente

2.1 Pannello di controllo



1. Visualizzazione della temperatura
2. Visualizzazione Tempo/sonda
3. Schermata di controllo
4. Manopola
5. On/Off
6. Start/Stop
7. Modalità operativa (convezione, vapore o combinato)
8. Temperatura
9. Preriscaldamento
10. Raffreddamento
11. Tempo
12. Delta/funzione sonda

13. Umidità
14. Potenza ridotta
15. Umidificare
16. Ricette/OK
17. Impostazioni/Indietro
18. Lavaggio/Cancela
19. Interruttore di alimentazione
20. Ext.1 connessione sonda
21. Ext. 2 connessione sonda
22. Connessione USB

2. Informazioni utente >

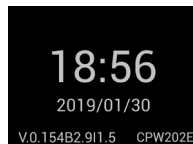
2.2 On/Off



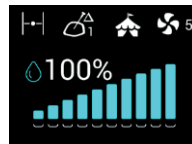
L'alimentazione del forno viene accesa/spenta utilizzando **l'interruttore di alimentazione** principale situato sotto il coperchio anteriore. Per accendere o spegnere il pannello di controllo del forno, premere il pulsante **On/Off**.

Ogni volta che lo schermo è acceso, vengono visualizzati i valori dell'ultima operazione, Oppure i valori predefiniti in caso di prima accensione.

Display Spento



Display Acceso



2.3 Modalità di cottura

Selettore della modalità operativa del forno. Premendo il selettore di funzione si seleziona la modalità di cottura e si illumina la luce sottostante, evidenziandola in relazione alle altre modalità.

Quando il forno è acceso, viene configurato utilizzando le impostazioni predefinite.



Vapore

Concept: Il vapore viene generato iniettando acqua negli elementi riscaldanti o nel bruciatore a gas nella camera del forno.

Concept Plus: Il vapore è generato dall'acqua bollente nella caldaia del forno.

Intervallo di temperatura: 30°C to 130°C

Intervallo di umidità: 100%



Combinato

Calore secco generato dagli elementi riscaldanti o dal bruciatore a gas nella camera del forno. L'umidità è generata dal vapore. Il forno si regola da solo combinando le funzioni di convezione-vapore.

Intervallo di temperatura: 20°C to 300°C

Intervallo di umidità: 0% to 100%



Convezione

Calore generato dagli elementi riscaldanti o dal bruciatore a gas nella camera del forno. L'umidità è generata dal cibo ed il forno si regola da solo quando viene raggiunta l'umidità selezionata.

Intervallo di temperatura: 20°C to 300°C

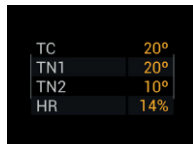
Intervallo di umidità: 0% to 100%

2. Informazioni utente >

2.4 Temperatura



Pulsante di controllo temperatura. La temperatura selezionata viene visualizzata sul display. Quando si preme il pulsante della temperatura, il display della temperatura lampeggia e il valore può essere regolato con la manopola fino a selezionare la temperatura desiderata. Per convalidare la temperatura, premere la manopola o lasciare trascorrere 3 secondi.



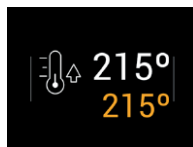
Per vedere la temperatura effettiva della camera, tenere premuto il pulsante della temperatura per 3 secondi ed i valori verranno visualizzati sullo schermo.

Quando il forno è in funzione delta non è possibile modificare la temperatura.

2.5 Preriscaldamento

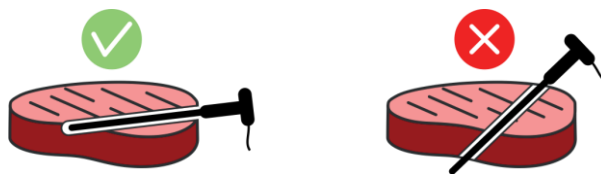


Pulsante preriscaldamento. Il preriscaldamento del forno può essere eseguito quando il forno è in funzione e quando la temperatura desiderata è superiore alla temperatura della camera. Questa funzione calcola automaticamente la temperatura e l'umidità richieste.



Mentre la funzione di preriscaldamento è attiva, vengono visualizzate la temperatura effettiva della camera e la temperatura selezionata.

Alla fine del preriscaldamento, un allarme acustico e visivo indica che il cibo deve essere messo nel forno. Quando si cucina con la sonda al cuore, questa dev'essere posizionata al centro del cibo, nella parte più spessa. La sonda deve essere completamente inserita nell'alimento.



2. Informazioni utente>

2.6 Raffreddamento



Pulsante raffreddamento. Il forno deve essere a una temperatura superiore a 45°C per utilizzare la funzione Cooldown. Un immagine animata indica che la porta deve essere aperta per il raffreddamento.



Per interrompere il processo di raffreddamento, aprire la porta o premere nuovamente il pulsante **raffreddamento**.

Durante questo ciclo, sia la protezione della ventola che le guide delle teglie devono essere saldamente ancorate in posizione.



Non raffreddare il forno aggiungendo acqua fredda direttamente nella camera. La doccetta non deve essere utilizzata per raffreddare la camera di cottura.

2.7 Funzione Tempo



Pulsante Tempo. Il tempo viene visualizzato sul display del tempo. Quando si preme il pulsante tempo, il display lampeggia e il valore può essere regolato con la manopola fino a selezionare il valore desiderato. Per convalidare il tempo, premere la manopola o lasciare trascorrere 3 secondi.

Girare a sinistra per passare alla modalità continua. Girare a destra per tempo massimo (visualizza 48h).

2.8 Delta/funzione sonda



Pulsante Delta/sonda Premendo il pulsante della sonda si passa di volta in volta alla temperatura della sonda sul display.

Per passare dalla sonda alla modalità delta o viceversa, tenere premuto il pulsante per 3 secondi. La modalità selezionata viene visualizzata sul display di controllo.



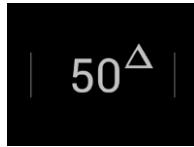
Il forno è dotato di una sola sonda nella camera di cottura. Tuttavia, è possibile utilizzare anche una sonda aggiuntiva collegata esternamente.

Se una sonda esterna aggiuntiva è collegata al forno, le quattro opzioni di selezione vengono visualizzate sul display di controllo quando si preme il pulsante per 3 secondi e la selezione desiderata deve essere confermata con la manopola di controllo.

- Modalità cottura con sonda, viene eseguita ai valori di temperatura e umidità selezionati e termina quando la sonda, il nucleo del cibo, raggiunge la temperatura selezionata.
- Modalità cottura con Delta viene eseguito in base alla temperatura interna della sonda e alla temperatura regolabile della camera. Il cibo viene cotto mantenendo una differenza costante tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura interna.

2. Informazioni utente>

Il valore Delta predefinito è 50. Questo valore è regolabile accedendo al menu delle impostazioni e l'intervallo di selezione è compreso tra 20 e 80. Più basso è il valore, minore è la differenza di temperatura tra la camera di cottura e il nucleo, consentendo una cottura più lenta e delicata.



2.9 Umidità



Pulsante Umidità. La schermata di controllo mostra l'umidità selezionata sullo schermo. Per impostare l'umidità desiderata, selezionare con la manopola.

Per confermare, premere nuovamente il pulsante di umidità o premere la manopola. I pulsanti sono abilitati solo in modalità operativa a convezione e combinazione, poiché il valore di umidità è fissato al 100% in modalità Vapore.



Intervallo e valore di umidità selezionati. La selezione viene effettuata ad intervalli di 10%.

- **Concept:** Il vapore viene generato spruzzando acqua sugli elementi riscaldanti nella camera, in quanto non ha una caldaia.
- **Concept Plus:** Il vapore viene generato utilizzando una caldaia e elementi riscaldanti.

Nota che in modalità Convezione il forno non genera mai vapore, gestisce solo il vapore prodotto dal cibo.

2.10 Velocità della ventola



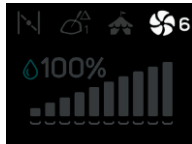
Pulsante velocità della ventola. La velocità della ventola selezionata viene visualizzata sul display di controllo. Quando si preme il selettore, la velocità della ventola può essere regolata con la manopola. Maggiore è la velocità della ventola, maggiore è la velocità del flusso d'aria.

Si consiglia di utilizzare una velocità inferiore per dolci e cibi piccoli e delicati.

2. Informazioni utente>

6 Velocità:

- Velocità 1: 500 rpm intervallato
- Velocità 2: 500 rpm
- Velocità 3: 700 rpm
- Velocità 4: 1100 rpm
- Velocità 5: 1200 rpm
- Velocità 6: 1440 rpm



Valore della ventola selezionato

2.11 Umidificare



Pulsante umidificazione. Mentre il forno sta cuocendo, premendo questo pulsante si spruzza acqua nella camera. La superficie del cibo viene umidificata, creando una crosta dorata e croccante sul cibo.

Durante la creazione della ricetta, è possibile definire il grado di umidificazione in ogni fase. Premere il pulsante e ruotare la manopola per selezionare il grado di umidificazione. Per confermare, premere nuovamente il pulsante di umidificazione o premere la manopola.



Ci sono 6 gradi di umidificazione:

- Grado 0: Umidificazione non attiva.
- Grado 1: 3 cicli di 2" di umidificazione e 2" senza umidificazione.
- Grado 2: 3 cicli di 3" di umidificazione e 2" senza umidificazione.
- Grado 3: 3 cicli di 4" di umidificazione e 3" senza umidificazione
- Grade 4: 3 cicli di 5" di umidificazione e 3" senza umidificazione
- Grade 5: 3 cicli di 6" di umidificazione e 4" senza umidificazione

Se la temperatura della camera è superiore a 270°C, l'umidificazione non viene attivata.

2. Informazioni utente>

2.12 Ricette/Pulsante OK

Nella parte inferiore del display centrale ci sono i pulsanti **Ricette/OK**, **Impostazioni di sistema/Indietro** e **Lavaggio** :



1. **Ricette/OK** pulsante: accedi alla sezione Ricette o per convalidare un'azione.
2. **Impostazioni/Indietro**: Accedi alla sezione Impostazioni o premere il pulsante per uscire dalla schermata attualmente in corso.
3. **Lavaggio/Cancella** pulsante: accesso alla sezione Lavaggio o pulsante per eliminare un'azione.

2.12.1 Ricette/OK



Pulsante **Ricette ed alter funzioni/ Pulsante OK**

Premere una volta: accede al menu di selezione delle ricette.
Tieni premuto per 3 secondi: accedi al menu di modifica delle ricette.

2.12.2 Seleziona ricetta

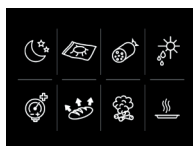
Quando si preme il pulsante **Ricette/OK**, le diverse famiglie di alimenti e le funzioni di rigenerazione extra vengono visualizzate sullo schermo:

Categorie alimentari:



- Pollame
- Pesce
- Verdure / Contorni
- Carne
- Prodotti a base di uova
- Panetteria / Pasticceria

Funzioni aggiuntive:



- Cottura notturna
- Cottura sottovuoto
- Insaccati
- Essiccazione
- Pastorizzazione
- Lievitazione
- Affumicare
- Rigenerazione

Quando la categoria desiderata viene selezionata con la manopola e convalidata premendo il pulsante di controllo, vengono visualizzate le ricette contenute in quella famiglia.



Premi il pulsante **Impostazioni/Indietro** per tornare alla schermata di selezione della famiglia.

2. Informazioni utente>

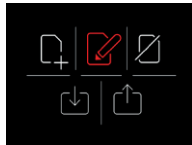
Quando si è nella visualizzazione della ricetta, utilizzare la manopola per selezionare la ricetta desiderata e premere la manopola di controllo per accedervi.



All'interno della ricetta, puoi vedere le diverse fasi o modificare i parametri di cottura. Premendo **Start/Stop** si avvia la ricetta.

2.12.3 Modificare le ricette

Per modificare le ricette, premi prima il pulsante **Ricette/OK** e, una volta lì, accedi alle opzioni di modifica delle ricette (ruotando la manopola di controllo, navigando da **Famiglie alimentari**, attraverso **Funzioni aggiuntive** per raggiungere **Modifica ricette**). La schermata successiva mostra le opzioni per **la creazione, la modifica, l'eliminazione, l'importazione e l'esportazione di ricette**.



Seleziona la funzione desiderata con la manopola e convalidare premendo la manopola o il pulsante **Ricette/OK**. Premere il pulsante **Impostazioni/Indietro** per tornare alla schermata di selezione della famiglia.

Crea ricette



Selezion l'icona **Creazione ricette** con la manopola o il pulsante **Ricette/OK**. Scrivi il nome della ricetta, convalidando le lettere con la manopola. Una volta digitato il nome, premere **ricetta/OK** o la manopola per 3 secondi e poi passare a selezionare la "famiglia".

Seleziona **Famiglia o Funzioni aggiuntive**: utilizzare la manopola per selezionare la famiglia in cui salvare la ricetta e premere la manopola per convalidare la selezione.



Creazione delle **fasi di cottura**: Selezionare i parametri per la prima fase di cottura* della ricetta: Modalità di cottura, Temperatura, Tempo o Sonda, Umidità, Velocità della ventola e Umidificazione.

2. Informazioni utente>

Convalidare ogni fase premendo il pulsante **Ricetta/OK** (convalidando i parametri selezionati in ogni fase) fino al completamento della ricetta con un massimo di 9 fasi, quindi convalidare tenendo premuto il pulsante **Ricetta/OK** o la manopola di controllo per 3 secondi.



La ricetta può prevedere una **Fase di Pausa** durante la quale il forno richiederà l'apertura della porta impostando il tempo a zero (PAUSA).



Per eliminare una fase, premere il pulsante **Lavaggio/Elimina**.



Una volta terminata la ricetta, convalidare tenendo premuto il pulsante **Ricetta/OK** per 3 secondi. Il display mostrerà il simbolo della ricetta salvata.



Modifica ricette



Selezionare la famiglia di ricette e la ricetta da modificare utilizzando la manopola. Modifica i parametri delle fasi della ricetta scelta, seguendo lo stesso sistema utilizzato per creare le ricette.

Una volta che la ricetta è stata modificata, tieni premuto il pulsante **Ricette / OK** per 3 secondi e l'opzione per salvare la ricetta o creare una nuova ricetta apparirà sullo schermo.



Salvare: Salvare i parametri modificati della ricetta in fase di modifica.

Salva con nome: salvare una nuova ricetta con i parametri modificati (indipendentemente dalla ricetta iniziale) e dargli un nuovo nome (chiederà la famiglia in cui la ricetta deve essere salvata).

2. Informazioni utente>

Eliminare ricetta



Selezionare la famiglia di ricette e la ricetta da eliminare.

Una volta selezionata la ricetta da eliminare, sullo schermo viene visualizzato un messaggio di conferma.

Premere **Indietro** per modificare la selezione e **OK** per confermare l'eliminazione della ricetta.



Importa ed Esporta ricette

Quando una memoria esterna è collegata all'USB, è possibile importare o esportare tutte le ricette dalla memoria al forno o viceversa, aggiungendole alle ricette esistenti nella famiglia corrispondente. Non è possibile importare ricette con lo stesso nome.

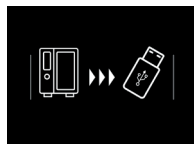


Esportazione:

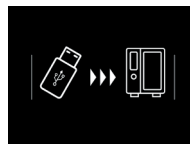
1. Inserire la memoria USB.
2. Premere **Ricette/OK** e utilizzare la manopola per passare **all'esportazione** ricette.
3. Convalida con la manopola **Ricette/OK**.
4. Apparirà la schermata **Esportazione**.
5. Infine, apparirà la schermata di salvataggio.

Importazione:

6. Inserire la chiavetta USB.
7. Premere **Ricette/OK** e utilizzare la manopola di controllo per passare all'opzione **Importa** ricette.
8. Convalidare con la manopola o con il tasto **Ricette/OK**.
9. Verrà visualizzata la schermata **Importazione**.
10. Fare click su applica tutto e quindi fare click su OK.
11. Verrà visualizzata la schermata di salvataggio.
12. Confermare con la manopola o con il tasto **Ricette/OK**.



Schermata di
esportazione

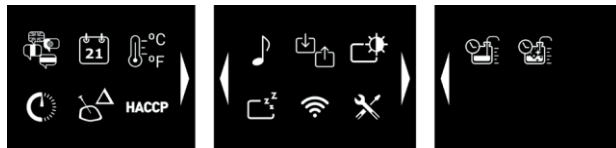


Schermata di
importazione

2. Informazioni utente >

2.13 Impostazioni di sistema

Premendo **Impostazioni di sistema** vengono visualizzate le diverse opzioni disponibili:

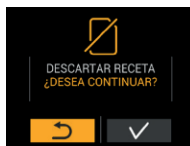


Ruotare la manopola per navigare tra le tre schermate e selezionare l'impostazione da modificare.

2.13.1 Lingua



Sono disponibili 5 lingue:

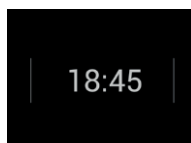


- Spagnolo
- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Italiano

2.13.2 Data/Ora

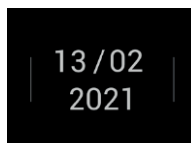


Consente di aggiornare la data e l'ora.



Ora:

1. Seleziona il formato dell'ora: 24h / 12h.
2. Seleziona l'ora.



Data:

3. Seleziona il formato della data.
4. Seleziona la data.

2.13.3 Impostazione scala temperatura



Consente di passare da gradi Celsius a gradi Fahrenheit.

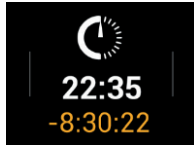
Selezionare l'icona della scala di temperatura e utilizzare la manopola per passare dall'una all'altra.

2. Informazioni utente>

2.13.4 Programma partenza ritardata



Consente di cucinare all'ora desiderata, sia in modalità manuale che in modalità ricette.



- Seleziona il programma partenza ritardata. Per prima cosa seleziona l'ora di inizio desiderata.
- Seleziona la modalità cottura in modalità ricetta (icona del cappello da chef) o in modalità manuale (icona a mano).
- Se si seleziona **Modalità ricetta**, è necessario selezionare la ricetta desiderata.
- Se si seleziona la **Modalità manuale**, è possibile scegliere i parametri di cottura desiderati (Temperatura, Umidità, Tempo, Velocità della ventola).

Non appena i parametri desiderati sono stati impostati e vengono confermati con il pulsante **OK**, inizia il conto alla rovescia.

Il forno non può essere utilizzato quando è in corso un programma di partenza ritardata.

2.13.5 Delta



Questa opzione consente di selezionare il valore Delta desiderato ruotando e premendo la manopola.

2.13.6 HACCP

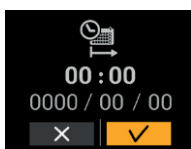


Al fine di rispettare l'attuale legislazione HACCP, il forno memorizza tutti i dati di funzionamento mentre il forno è in uso.

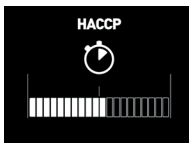
Il forno memorizza la modalità di lavoro, l'umidità, i dati TC e TN ogni minuto.

Questi dati possono essere visualizzati sullo schermo o scaricati su un dispositivo esterno tramite USB. Quando questa opzione è selezionata, viene richiesto il periodo da scaricare.

Come impostazione predefinita, vengono scaricati i dati degli ultimi 30 giorni.



- **Data e ora di inizio.** Come impostazione predefinita: data corrente e ora corrente -30 giorni. Non è possibile selezionare una data precedente a questa.
- **Data e ora di fine.** Come impostazione predefinita: data corrente ed ora corrente. Non è possibile selezionare una data successiva a questa.



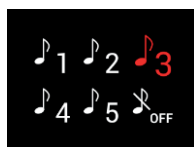
Premere **OK** per scaricare i dati sull'USB. Viene visualizzato lo stato di avanzamento del processo di download. Premere **Impostazioni /Indietro o Scarta** per tornare alla schermata precedente.

2. Informazioni utente>

2.13.7 Cicalino



Opzione per selezionare una delle 5 melodie disponibili per il cicalino. La melodia selezionata viene riprodotta durante la navigazione tra le opzioni.



Una volta selezionata la melodia (tramite **Ricette/OK** o comando), selezionare il volume desiderato.

Il pulsante **Impostazioni/Indietro** consente di tornare alla schermata Impostazioni. Non vengono apportate modifiche alle impostazioni del cicalino.



Premere la manopola per convalidare l'opzione e tornare alla **schermata Impostazioni**.

2.13.8 Importare/Esportare le impostazioni



Consente di importare un'impostazione della macchina da una memoria USB o di esportare l'impostazione corrente della macchina in una memoria USB:

- Lingua
- Scala di temperatura
- Impostazione Delta
- Cicalino
- Spegnimento automatico del display
- Intensità del display
- Selezione della rete WI-FI

2.13.9 Luminosità



Se non viene rilevata alcuna attività per 5 minuti, la retroilluminazione si riduce di intensità. Quando si preme un pulsante, la retroilluminazione ritorna all'intensità impostata dall'utente.

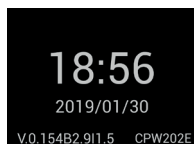


In questa opzione, il valore lampeggia e il grado di intensità può essere selezionato ruotando e premendo il pulsante. Premere la manopola per convalidare l'intensità e tornare alla **schermata Impostazioni**.

2.13.10 Visualizzazione risparmio energetico



Consente di attivare/disattivare il risparmio energetico dello schermo. È attivato per impostazione predefinita.



Il display si spegne quando è stato spento per 15 minuti. Premere **On/Off**, per riaccendere il display.

2. Informazioni utente >



Premere **autospegnimento display** per selezionare questa opzione e tornare alla **schermata Impostazioni**.



2.13.11 Wi-Fi

Permette di attivare la connessione Wi-Fi.



2.13.12 Menu tecnico

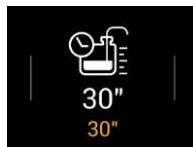
Il menu tecnico contiene un elenco di opzioni. Per accedere a questo menu è necessaria una password. Questa sezione è dedicata al **Servizio Tecnico**.



2.13.13 Dosaggio del detergente liquido (solo per forni modello W con kit liquido installato)

Consente di impostare il volume (il tempo consentito per l'aggiunta di sapone liquido, il valore in secondi) del dosaggio del detergente liquido.

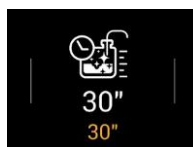
Il valore predefinito di fabbrica è indicato in basso.



2.13.14 Dosaggio del brillantante (solo per forni modello W con kit liquido installato)

Consente di impostare il volume (il tempo concesso per l'aggiunta del brillantante, il valore in secondi) del dosaggio del detergente liquido.

Il valore predefinito di fabbrica è indicato in basso.



2. Informazioni utente>

2.14 Lavaggio

Tutti i forni hanno programmi di lavaggio automatici.

1. **Lavaggio base spray. Per modelli senza lavaggio (No iWashing).**
2. **Lavaggio automatico con detergente solido. Modelli SWL (Sistema di lavaggio solido)**
3. **Lavaggio automatico con detergente liquido. Modelli LWL m (Sistema di lavaggio liquido)**

2.14.1 Lavaggio base spray



Pulsante di lavaggio. Premere il pulsante per accedere al menu delle opzioni di lavaggio.

Il menu è composto da tre diversi programmi:



1. Risciacquo
2. Lavaggio medio
3. Lavaggio intenso

Per le opzioni 2 e 3, il forno eseguirà un pre-lavaggio utilizzando il vapore e quindi ci sarà un allarme acustico e un'immagine di un flacone spray per indicare che lo spray deve essere applicato. Assicurarsi che il detergente sia distribuito uniformemente su tutta la superficie della camera di cottura, della protezione della ventola e del supporto. Premere **Start/Stop** per confermare.



2.14.2 Lavaggio automatico solido



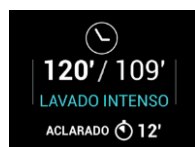
Premere lavaggio. Premere il tasto per accedere al menu delle opzioni di lavaggio.

Il menu è composto da sei diversi programmi:



- Risciacquo
- Lavaggio delicato
- Lavaggio medio
- Lavaggio intenso
- Brillantante
- Spray

La manopola può essere utilizzata per navigare tra i diversi programmi. Ogni programma di lavaggio si compone di diverse fasi. La durata di ogni fase viene visualizzata in ogni programma di lavaggio. Per avviare il programma di lavaggio, selezionare il programma di lavaggio desiderato e **Start/Stop**.



Seguire le istruzioni sul display per ogni programma di lavaggio. Se la temperatura della camera è superiore a 45 °C, il forno esegue automaticamente un raffreddamento.

2. Informazioni utente>

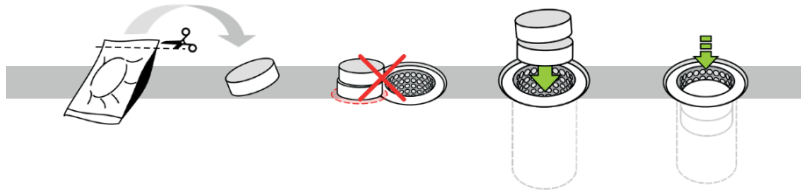
Inserire sempre il numero di pastiglie di detergente **Ovenclean** o di brillantante **Ovenbright** indicato sul display.



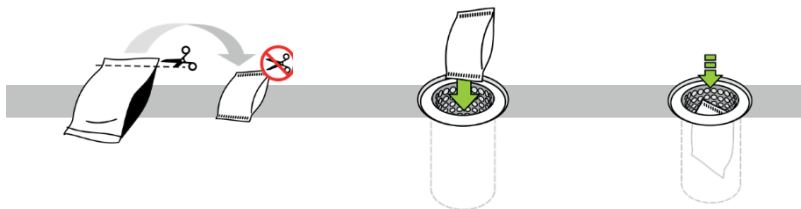
Prima di iniziare il lavaggio rimuovere tutte le griglie e le teglie.

Posizionare sempre le pastiglie di detergente e brillantante al centro della camera, all'interno del cestello situato al centro del forno. Rimuovere i residui solidi dal cestello prima di inserire il detergente.

Rimuovere l'imballaggio in plastica dalla pastiglia prima di metterlo nel cestello.



Il brillantante è confezionato in bustine idrosolubili. Rimuovere il primo involucro di plastica e posizionare la bustina nel cestello nel forno.



Chiudere la porta e la fase di lavaggio continua. Un segnale acustico indica la fine del programma.

Se si desidera interrompere il lavaggio automatico, premere **Start/Stop** e confermare la fine del programma. Non è possibile interrompere il processo di lavaggio una volta aggiunto il detersivo. Il processo di risciacquo automatico viene eseguito per precauzione.



I detersivi causano gravi ustioni cutanee e gravi danni agli occhi. Indossare occhiali protettivi e guanti di sicurezza durante la pulizia dell'apparecchiatura.

2. Informazioni utente>

Di seguito è riportata una breve descrizione dell'applicazione di ciascun programma e del detergente da utilizzare:

Programma	Tipo di sporco	Prodotto
Risciacquo	Sporco solubile in acqua	-
Lavaggio delicato	Sporco leggero e accumulo di calcare generato da l'uso dell'attrezzatura fino a 200°C.	Ovenclean
Lavaggio medio	Sporcizia e accumulo di calcare generato da processi di cottura in cui il cibo è stato grigliato o arrostito.	Ovenclean
Lavaggio intenso	Sporco pesante e accumulo di calcare causato da processi di cottura in cui il cibo è stato grigliato o arrostito.	Ovenclean
Brillantante	Sporcizia calcarea generata dai processi di cottura in quale cibo è stato cotto a vapore.	
Spray	Programma di lavaggio semi-automatico durante il quale bisogna spruzzare manualmente lo spray nella camera di cottura.	

Se l'alimentazione si interrompe durante la pulizia automatica, il processo di lavaggio viene interrotto. Una volta ripristinata l'alimentazione, la camera di cottura viene risciacquata.



Prima di cucinare con l'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non rimanga alcun detergente o agente sgrassante. Rimuovere eventuali residui chimici e risciacquare accuratamente l'interno della camera di cottura con la doccetta.

2.14.3 Lavaggio automatico liquido

Il sistema di lavaggio automatico liquido è costituito dagli stessi programmi di lavaggio del sistema di lavaggio solido.

In questo caso, il dosaggio del detergente e del brillantante sono automatici. Assicurati sempre che ci sia abbastanza detersivo nei serbatoi.

Quando si cambiano i serbatoi, assicurarsi che i tubi siano posizionati correttamente nel serbatoio corrispondente.

3. Pulizia e manutenzione >

3. Pulizia e manutenzione

3.1 Pulizia

Si consiglia la pulizia giornaliera della macchina.

Utilizzare sempre prodotti per la pulizia consigliati. I componenti funzionali devono essere lavati con acqua tiepida, un panno e un detergente delicato.

- Parti esterne
- Guarnizione della porta
- Vetro interno della camera di cottura
- Vassoio antigoccia e drenaggio

Assicurarsi che il forno sia spento e attendere che i componenti del forno si raffreddino prima di iniziare il processo di pulizia.



Se il forno viene utilizzato in funzionamento continuo e a temperature superiori a 260 °C, c'è il rischio che la tenuta della porta si deteriori rapidamente. Per prolungarne la vita, puliscilo quotidianamente con detergenti delicati.

3.2 Manutenzione

Istruzioni per le apparecchiature a gas: In conformità con le norme indicate, i componenti del sistema a gas devono essere sottoposti a manutenzione almeno una volta all'anno.

Pulizia dei filtri di ingresso dell'aria: assicurarsi che le piastre protettive all'ingresso dell'aria alle ventole siano pulite e non ostruite.



Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione per la pulizia, la manutenzione e/o la sostituzione delle parti.



Questo apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.

Qualsiasi manutenzione o riparazione non effettuata da tecnici non autorizzati o sostituzione con parti non originali può causare danni all'apparecchio, oltre a mettere in pericolo la salute e la sicurezza dell'utente.

4. Errori>

4.Errori

Quando si verifica un errore:

- Il cicalino suona a intermittenza.
- Il bordo del display TFT lampeggia in rosso.
- Il codice e la descrizione dell'errore vengono visualizzati sul display del forno. Se si preme il pulsante di controllo, il messaggio di errore scompare.
- Chiamare il servizio tecnico Fagor per sistemare l'errore. Alcune funzioni rimangono abilitate a seconda dell'errore che si è verificato.

Questo apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.

Di seguito è riportato un elenco degli errori che possono verificarsi nel forno, indicando il messaggio che verrà visualizzato in ciascun caso e le conseguenze che avrà per il funzionamento del forno.

Errore	Descrizione	Conseguenze
E1 TC Sensor	Sensore della camera danneggiato. TC è fuori portata. [-10°C.400°C].	Il forno è completamente disattivato.
E2 TN Sensor	Sensore al cuore (TN) danneggiato. TN è fuori dall'intervallo [-10°C.400°C].	La funzione delta è disabilitata.
E3 TV Sensor (Only 0623)	Sensore di vapore (TV) danneggiato. Il televisore è fuori portata [-10°C.400°C]. Può essere utilizzato solo in modalità convezione.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E4 TG Sensor (Only CP and CPW)	Generator sensor damaged. TG is out of range [-10°C.400°C].	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E5 NTC Sensor	Sensore NTC danneggiato. NTC è fuori dall'intervallo [-10°C.400°C].	La ventola (VE) passerà alla massima velocità.
E6 Humidity Sensor	Sensore di umidità danneggiato (HR). Il sensore HR è fuori portata.	Il forno è completamente spento.
E7 High Temp.	Il controller NTC raggiunge i 60°C, ma non supera i 70°C.	Il forno funziona normalmente. Il messaggio viene visualizzato per 3" ogni 30".
E8 High Temp.	Il controller NTC supera i 70°C.	Il forno è completamente spento.
E9 Low Water (Only CP and CPW)	Viene rilevato che VDV è in esecuzione da 7 minuti o più e il livello massimo non è stato raggiunto.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E10 Emptying Error (Only CP and CPW)	Viene rilevato che VAC è in esecuzione da 1 minuto o più e non è sceso al di sotto del livello minimo.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E11 CV Fault (Only CP and CPW)	TG<80°C quando CV è attivo e TG non aumenta di 3 gradi o più entro 10 minuti.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E12 CC Fault	CC è attivo e TC non aumenta di 3 o più gradi entro 25 minuti. (If TC< (Setpoint -10)).	Il forno è completamente disattivato.
E13 QC1 Blower Fault (Only gas ovens)	QC1 errore della ventola della camera.	Il forno è completamente disattivato.

4. Errori>

E14 QC1 Blocked (Only gas ovens)	Controllo dell'accensione della camera bloccato. Questo errore viene generato quando il bruciatore della camera non si accende dopo 3 tentativi.	Il forno è completamente disattivato.
E15 QC1 Fault (Only gas ovens)	Guasto nella scatola di accensione a causa di uno di questi 2 errori: Il gas EV non è attivato. La scatola non può essere sbloccata.	Il forno è completamente disattivato.
E16 QV Blower Fault (Only gas ovens)	Errore del ventilatore a vapore.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E17 QV Blocked (Only gas ovens)	Controllo dell'accensione del vapore bloccato. Questo errore viene generato quando il bruciatore a vapore non si accende dopo tre tentativi.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E18 QV Fault (Only gas ovens)	Guasto nella scatola di accensione del boiler a causa di 2 errori: Il gas EV non è attivato. Il boiler non può essere sbloccato.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E19 QC2 Blower Fault (20-tray gas ovens only)	QC2 errore del ventilatore della camera.	Il forno è completamente disattivato.
E20 QC2 Blocked (20-tray gas ovens only)	Controllo dell'accensione della camera bloccato. Questo errore viene generato quando il bruciatore a camera non si accende dopo 3 tentativi.	Il forno è completamente disattivato.
E21 QC2 Fault (20-tray gas ovens only)	Guasto nella scatola di accensione a causa di uno di questi 2 errori: Il gas EV non è attivato. La scatola non può essere sbloccata.	Il forno è completamente disattivato.
E22 COM Error	Errore di comunicazione tra le schede.	Il forno è completamente disattivato.
E23 Autotest Error (Only CP and CPW)	Il valore della termocoppia non si è stabilizzato entro 15 minuti durante il ciclo di autotest (TC).	Messaggio di errore di test automatico.
E24 Calibration Error (Only CP and CPW)	Il valore della termocoppia non si è stabilizzato entro 15 minuti durante il ciclo di calibrazione (TC e TN1).	Messaggio di errore di calibrazione.
E25 Flow Meter Error (Only CP and CPW)	Un livello viene raggiunto durante il riempimento dopo il processo di svuotamento automatico, ma il flussometro non rileva il livello.	Messaggio di errore del misuratore di portata.
E26 Level Error (Only CP and CPW)	Il flussometro conta più litri di quanto dovrebbe e non viene rilevato alcun livello durante il riempimento dopo il processo di svuotamento automatico.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E27 Boiler Error (Only CP and CPW)	VDV è stato attivo più a lungo di quanto dovrebbe essere in uno dei due sistemi di raffreddamento TG.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.

4. Errori>

E28 Detergent Pressure Switch Error (Only liquid detergent kit)	Il pressostato rileva che il tubo è ostruito durante il dosaggio dei detergenti liquidi.	Solo il detersivo solido può essere utilizzato per il lavaggio.
E29 Power Supply Error	Il forno salva questo errore quando l'alimentazione viene interrotta durante l'esecuzione di qualsiasi programma (Start).	Messaggio di errore dell'alimentatore.
E30 Generator High Temp.	TG exceeds 120°C.	Può essere utilizzato solo in modalità convezione.
E31 Inverter Error, FSC, FSV	The inverter does not detect rotation in the motor and fan.	Il forno è completamente disattivato.
E32 TN2 Sensor	Sonda al cuore TN2 (esternal) danneggiata TN 2 è fuori portata (-10°C. 400°C)	La funzione sonda e delta è disabilitata con TN2.
E33 Configuration Error	La memoria flash SPI è danneggiata.	Il forno è completamente disattivato.

5.Raccomandazioni per la salvaguardia ambientale

Alla fine della sua vita utile, questo prodotto non deve essere smaltito in un contenitore standard per i rifiuti, ma deve essere portato in un punto di raccolta dei rifiuti elettrici e delle apparecchiature elettroniche per il riciclaggio.



Ciò è confermato dal simbolo sul prodotto, sul manuale utente o sulla confezione. A seconda delle loro caratteristiche, alcuni materiali possono essere riciclati. Riciclando e altre forme di trattamento dei rifiuti elettrici e delle apparecchiature elettroniche, è possibile dare un contributo significativo alla protezione dell'ambiente.

Contatta le autorità locali per ulteriori informazioni sul punto di raccolta più vicino.

Per proteggere l'ambiente, al termine della vita utile del vostro prodotto, vi preghiamo di smaltirlo presso gli appositi siti di smaltimento in conformità con la normativa vigente.



L'UTILIZZATORE FINALE È RESPONSABILE DEI RIFIUTI DI IMBALLAGGIO E DEL LORO SMALTIMENTO.



PIECE IKORE

PL: Instrukcja obsługi i konserwacji



Uważnie przeczytaj informacje zawarte w tej instrukcji przed pierwszym użyciem urządzenia.

1.	Ogólne instrukcje bezpieczeństwa.....	3
1.1	Informacje ogólne	3
2.	Informacje o użytkowaniu	6
2.1	Elementy sterujące	6
2.2	Wł./wył.	7
2.3	Tryb gotowania.....	7
2.4	Temperatura	8
2.5	Podgrzewanie wstępne.....	8
2.6	Schładzanie komory	9
2.7	Funkcja czasu	9
2.8	Funkcja delta/sondy	9
2.9	Wilgotność	10
2.10	Prędkość wentylatora	10
2.11	Nawilżanie.....	11
2.12	Przepisy/przyciski OK	12
2.12.1	Przepisy/OK	12
2.12.2	Wybór przepisów.....	12
2.12.3	Edytowanie przepisów	13
2.13	Ustawienia systemowe	16
2.13.1	Język.....	16
2.13.2	Data/Godzina	16
2.13.3	Skala temperatury	16
2.13.4	Opóźniony start program.....	17
2.13.5	Delta	17
2.13.6	HACCP.....	17
2.13.7	Brzęczyk	18
2.13.8	Ustawienie importu/eksportu	18
2.13.9	Jasność ekranu	18
2.13.10	Wyświetlanie automatycznego uśpienia	18
2.13.11	Wi-Fi.....	19
2.13.12	Menu techniczne	19
2.13.13	Dozowanie detergentu (tylko dla piecy model W z zestawem stałym dozowania).....	19
2.13.14	Dozowanie nabłyszczacza (tylko dla piecy model W z zestawem płynów).....	19
2.14	Mycie.....	20
2.14.1	Podstawowe mycie w sprayu	20
2.14.2	Automatyczne mycie środkiem stałym	20
2.14.3	Automatyczne mycie płynem	22
3.	Czyszczenie i konserwacja	23
3.1	Czyszczenie	23
3.2	Konserwacja	23
4.	Typy błędów.....	24
5.	Zalecenie w sprawie ochrony środowiska	26

1. Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

1.1 Informacje ogólne

Niniejszy podręcznik został stworzony, aby ułatwić pełne zrozumienie działania, instalacji i konserwacji urządzenia. Zawiera informacje i ostrzeżenia niezbędne do jego prawidłowej instalacji i użytkowania, a także informacje o funkcjach i możliwościach, jakie oferuje urządzenie, dzięki czemu możesz wykorzystać cały potencjał, jakim dysponujesz.



UWAŻNIE PRZECZYTAJ INFORMACJE ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA.

Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

W przypadku sprzedaży lub przekazania maszyny, przekaz tę instrukcję nowemu użytkownikowi.



TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I MUSI BYĆ UŻYWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

To urządzenie **nie jest przeznaczone** do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i zostały zapoznane z instrukcją dotyczącą użytkowania urządzenia.

Pozycjonowanie i instalacja urządzenia, a także wszelkie naprawy i / lub zmiany, muszą być zawsze przeprowadzane przez **AUTORYZOWANEGO TECHNIKA**, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji, a producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za niewłaściwą instalację.

Niewłaściwa instalacja, nieprawidłowa regulacja, niewłaściwa obsługa lub konserwacja urządzenia, a także niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem, mogą spowodować uszkodzenie mienia i obrażenia.

Absolutnie zabronione jest zmienianie, obchodzenie, usuwanie lub omijanie urządzeń zabezpieczających. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, łącznie z utratą gwarancji.

Używaj sprzętu tylko do zastosowań przewidzianych przez producenta. Niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników i sprzętu.

To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania żywności w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych, przez wykwalifikowany personel. Każde inne użycie jest sprzeczne z przeznaczeniem i dlatego jest niebezpieczne.

- Jeśli w maszynie wystąpi usterka, skontaktuj się z **działem serwisu technicznego** przez formularz zgłoszeniowy na stronie www.fagorprofessional.pl zakładka service.
- **NIE** próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie ani korzystać z usług niewykwalifikowanego lub nieautoryzowanego serwisu. Wszelkie nieautoryzowane naprawy skutkują utratą gwarancji.
- Używaj oryginalnych części zamiennych, w przeciwnym razie gwarancja będzie nieważna.
- Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności i utrzymać higienę, należy czyścić przedmioty, które mają kontakt z żywnością i otaczającymi obszarami pod koniec każdego użycia.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się czyszczenie wnętrza urządzenia szmatką nasączoną wodą z mydłem, a następnie zaparowanie komory przez 1/2 godziny w trybie Pary, aby zdezynfekować i wyeliminować charakterystyczne zapachy nowego urządzenia.
- Do czyszczenia używaj detergentów spożywczych.

1. Ogólne instrukcje bezpieczeństwa>

- **NIE** używaj do czyszczenia materiałów ściernych, kwasów, rozpuszczalników ani detergentów na bazie chloru, ponieważ spowoduje to uszkodzenie elementów urządzenia, a nawet powstanie korozji.
- **NIE** kierować strumieni wody pod ciśnieniem na elementy elektryczne, panel sterujący, oraz na rozgrzane wnętrze komory i szybę.
- To urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w temperaturach otoczenia od 5 do 40°C.
- **NIE** pozostawiaj łatwopalnych produktów lub przedmiotów wewnątrz lub wokół urządzenia.
- Dbaj o drożność wlotów wentylacyjnych urządzenia.

Aby zapewnić, długoletnią bezawaryjną pracę urządzenia i w celu bezpieczeństwa pracy, zaleca się, aby co najmniej raz w roku było serwisowane i kontrolowane przez autoryzowane centrum serwisowe.

Urządzenia gazowe, bezwzględnie przynajmniej raz w roku muszą zostać poddane przeglądowi gazowemu, pod groźbą utraty gwarancji.

Podczas długotrwałych okresów bezczynności zaleca się odłączenie urządzenia od źródła wody i energii elektrycznej.



Ryzyko poparzenia lub urazu

Podczas gotowania i do momentu ostygnięcia wszystkich części sprzętu należy powziąć następujące środki ostrożności:

- Dotykaj tylko pokręteł sterujących i klamki. Zewnętrzne części metalowe i szyby drzwi mogą osiągać wysokie temperatury (>60°C).
- Otwierając drzwi, rób to powoli, upuszczając wstępnie przez uchYLENIE drzwi, parę wydobywającą się z bardzo gorącej komory gotowania
- Zawsze używaj odzieży żaroodpornej, ochronną podczas obchodzenia się z gorącymi przedmiotami wewnątrz komory gotowania.



Wyjmij z potrawy sondę rdzeniową przed wyjęciem tacek i umieść ją w uchwycie, upewniając się, że nie utrudnia wyjmowania tacek. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacek z komory, gdy górna taca znajduje się na wysokości 160 cm lub wyższej. Istnieje ryzyko poparzeń spowodowanych gorącą zawartością tacek GN. Ze względu na ryzyko poparzenia. Przy tacach umieszczonych wysoko (160 cm.) instalator umieści naklejkę dostarczoną przez producenta.



Ryzyko Oparzeń



Zagrożenie porażeniem prądem

Nie otwieraj miejsc oznaczonych tym symbolem. Dostęp do nich jest ograniczony wyłącznie dla wykwalifikowanego personelu serwisu upoważnionego przez Fagor. Nieprzestrzeganie tej zasady unieważnia gwarancję i naraża użytkownika na ryzyko uszkodzenia i obrażeń ciała, które mogą być nawet śmiertelne.

1. Ogólne instrukcje bezpieczeństwa>



Zagrożenie korozyjne

Przed użyciem jakichkolwiek chemikaliów czyszczących należy uważnie przeczytać informacje dotyczące bezpieczeństwa produktu i zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

W kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała produkty te mogą być żrące i mogą powodować podrażnienie skóry i oczu. Używaj tylko produktów profesjonalnych **bez zawartości chloru**.

Nie otwieraj drzwi pieca podczas procesu mycia. Istnieje ryzyko zachlapania oczu i skóry. Urządzenie wykonano z wysokojakościowej stali nierdzewnej ASI-304.

Powierzchnie należy czyścić z użyciem specjalistycznych detergentów dedykowanych do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Stosowanie środków zawierających chlor lub jego związki, do czyszczenia powierzchni stali nierdzewnych jest stanowczo zakazane pod groźbą utraty gwarancji.



Maksymalne obciążenie na model pieca i tacę

6 x 2/3 GN	20 kg	(maks. 10 kg na tacę)
6 x 1/1 GN	30 kg	(maks. 15 kg na tacę)
6 x 2/1 GN	60 kg	(maks. 30 kg na tacę)
10 x 1/1 GN	45 kg	(maks. 15 kg na tacę)
10 x 2/1 GN	90 kg	(maks. 30 kg na tacę)
20 x 1/1 GN	90 kg	(maks. 15 kg na tacę)
20 x 2/1 GN	180 kg	(maks. 30 kg na tacę)

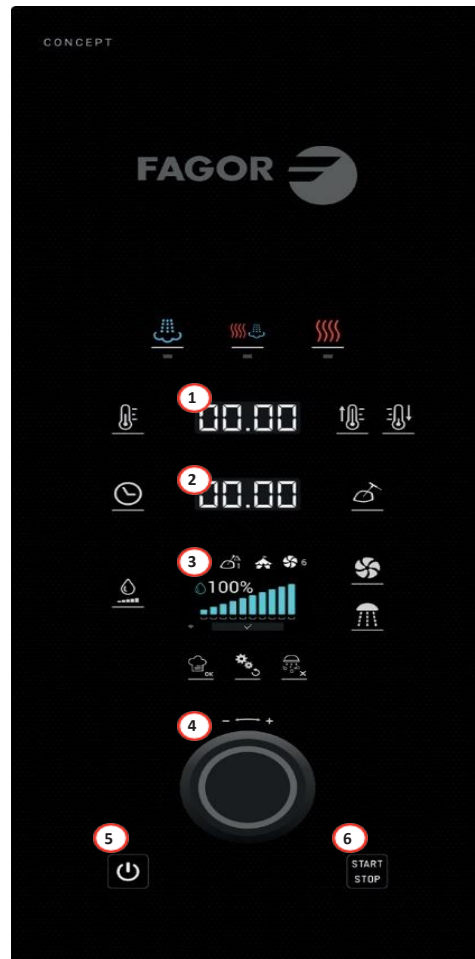


Przekroczenie maksymalnego obciążenia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Przestrzegaj maksymalnych obciążeń określonych przez producenta.

2. Informacje o użytkowaniu>

2. Informacje o użytkowaniu

2.1 Elementy sterujące



1. Wyświetlacz temperatury
2. Wyświetlacz czasu/sondy rdzenia
3. Ekran sterowania
4. Pokrętko nastawy i zatwierdzenia
5. Włączanie/wyłączanie
6. Start/Stop
7. Tryb pracy (konwekcja, para lub kombinacja)
8. Temperatura
9. Podgrzewanie wstępne
10. Schładzanie komory
11. Czas
12. Funkcja Delta/sondy rdzenia

13. Wilgotność
14. Zmniejsz moc
15. Nawilżanie ręczne
16. Przepisy/OK
17. Ustawienia/Wstecz
18. Mycie/Usuń
19. Przycisk Reset
20. Złącze sondy zewnętrznej 1
21. Złącze sondy zewnętrznej 2
22. Złącze USB

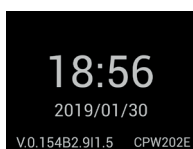
2. Informacje o użytkowaniu >

2.2 Wł./wył.



Zasilanie pieca jest włączane / wyłączane za pomocą głównego **przycisku zasilania** znajdującego się na panelu sterowania. Aby włączyć lub wyłączyć panel sterowania pieca, naciśnij przycisk **ON/OFF**.

Za każdym razem, gdy ekran sterowania jest włączony, wyświetlane są wartości ostatniej operacji, lub wartości domyślne, jeśli piec jest włączony po raz pierwszy.



Wyświetlacz Off



Wyświetlacz On

2.3 Tryb gotowania

Przyciski trybu pracy pieca. Naciśnięcie każdego przycisku funkcji wybiera tryb gotowania i załącza podświetlenie wybranej opcji pracy.

Gdy piec jest włączony, jest konfigurowany przy użyciu ustawień domyślnych.



Para

Concept: Wilgotne ciepło jest generowane przez wtrysk wody na elementy grzejne elektryczne, lub płomienicę palnika gazowego w komorze pieca.

Concept Plus: Wilgotne ciepło jest wytwarzane przez wrzącą wodę w bojlerze pieca.

Zakres temperatur: 30°C do 130°C

Zakres wilgotności: 100%



Kombinowany

Concept: Suche powietrze wytwarzane przez elementy grzejne lub palnik gazowy w komorze pieca. Wilgotne ciepło jest wytwarzane przez natrysk wody na elementy grzejne.

Concept Plus: Suche powietrze generowane przez elementy grzejne lub palnik gazowy w komorze pieca. Wilgotne ciepło jest wytwarzane przez wrzącą wodę w bojlerze pieca.

Piec używając algorytmu, reguluje połączenie funkcji konwekcji i pary.

Zakres temperatur: 20°C do 300°C

Zakres wilgotności: 0% do 100%



Konwekcja

Ogrzewanie generowane przez elementy grzejne lub palnik gazowy w komorze pieca.

Wilgotność jest generowana przez żywność, a piec reguluje ją po osiągnięciu zadanej wartości wilgotności.

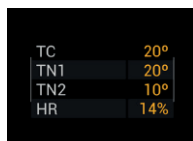
Zakres temperatur: 20°C do 300°C

Zakres wilgotności: 0% do 100%

2.4 Temperatura



Przycisk regulacji temperatury: Wybrana temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu temperatury. Po naciśnięciu przycisku, wartość można regulować za pomocą pokrętła, aż do wybrania żądanej temperatury. Aby zatwierdzić wybraną temperaturę, naciśnij pokrętło lub poczekaj 3 sekundy.



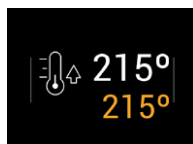
Aby zobaczyć rzeczywistą temperaturę komory, przytrzymaj przycisk temperatury przez 3 sekundy, a wartości zostaną wyświetlone na ekranie.

Gdy piec będzie w funkcji delta, nie jest możliwa zmiana temperatury.

2.5 Podgrzewanie wstępne



Przycisk podgrzewania wstępnego: Podgrzewanie wstępne pieca można wykonać, gdy piec pracuje i gdy żądana temperatura jest wyższa niż temperatura komory. Ta funkcja automatycznie oblicza wymaganą temperaturę i wilgotność.



Gdy funkcja podgrzewania wstępnego jest aktywna, wyświetlana jest rzeczywista temperatura komory i wybrana temperatura zadana.

Pod koniec podgrzewania alarm dźwiękowy i wizualny wskazuje, że produkt ma zostać włożony do pieca. Podczas gotowania za pomocą sondy rdzeniowej, należy ją umieścić w środku żywności, w najgrubszej części. Sonda musi być całkowicie włożona do produktu poddawanego obróbce.



2.6 Schładzanie komory



Przycisk schładzania komory: Piec musi mieć temperaturę powyżej 45°C, aby można było korzystać z funkcji Cooldown. Animacja wskazuje, że drzwi muszą być otwarte w celu chłodzenia.



Aby przerwać proces chłodzenia, otwórz drzwi lub ponownie naciśnij przycisk **schładzania**.



Podczas tego cyklu zarówno osłona wentylatora, jak i prowadnice tac muszą być bezpiecznie osadzone w swoim położeniu.

NIGDY nie chłodzić pieca spryskując komorę zimną wodą. Prysznic ręczny nie może być używany do chłodzenia komory i szyby, rozgrzanej do wysokich temperatur.

2.7 Funkcja czasu



Przycisk wyboru czasu: Wybrany czas jest wyświetlany na wyświetlaczu. Po naciśnięciu przycisku wyboru czasu, wartość można regulować za pomocą pokrętła, aż do wybrania żądanej wartości. Aby zatwierdzić wybraną wartość, naciśnij pokrętło lub poczekaj 3 sekundy.

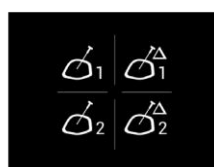
Skręć pokrętło maksymalnie w lewo, aby przełączyć się w tryb pracy ciągły, bez liczenia czasu. Skręć pokrętło maksymalnie w prawo, aby uzyskać maksymalny czas pracy (wyświetla 48h).

2.8 Funkcja delta/sondy



Przycisk Delta/sondy: Naciśnięcie przycisku sondy przełącza się z czasu na pomiar temperatury widocznej na wyświetlaczu.

Aby przełączyć się z trybu sondy na tryb Delta sondy, lub odwrotnie, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy. Wybrany tryb jest wyświetlany na wyświetlaczu



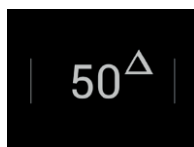
Piec jest wyposażony w sondę rdzeniową w komorze gotowania. Można jednak również zastosować dodatkową, podłączoną zewnętrznie sondę.

Jeśli do pieca podłączona jest dodatkowa sonda zewnętrzna, cztery opcje wyboru są wyświetlane na wyświetlaczu sterującym, po naciśnięciu przełącznika wybieraka przez 3 sekundy, żądany wybór należy potwierdzić za pomocą naciśnięcia pokrętła sterującego.

- Gotowanie w trybie sondy, odbywa się przy wybranych wartościach temperatury i wilgotności. Kończy się, gdy sonda, rdzenia produktu, osiągnie wybraną temperaturę.
- Gotowanie w trybie Delta, odbywa się zgodnie z wewnętrzną temperaturą sondy i regulowaną automatycznie temperaturą komory. Żywność jest gotowana przez utrzymanie stałej różnicy między temperaturą komory gotowania a temperaturą sondy rdzenia.

2. Informacje o użytkowaniu >

Domyślna wartość Delta to 50°C. Wartość tę można regulować, uzyskując dostęp do menu ustawień, a zakres wyboru wynosi od 20 do 80. Im niższa wartość, tym mniejsza różnica temperatur między komorą gotowania a sondą rdzeniową, co pozwala na wolniejsze i delikatniejsze gotowanie.

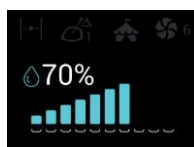


2.9 Wilgotność



Przycisk kontroli wilgotności: Ekran sterowania pokazuje wilgotność wybraną po naciśnięciu przycisku. Aby ustawić żadaną wilgotność, naciśnij przycisk i za pomocą pokrętła ustaw żadaną wartość. Aby potwierdzić, ponownie naciśnij przycisk wilgotności lub naciśnij pokrętło.

Przyciski są aktywne tylko w trybie pracy Konwekcja i Kombinowany, ponieważ wartość wilgotności jest ustalona na 100% w trybie Para.



Wybrany zakres i wartość wilgotności. Wybór odbywa się w odstępach 10%.

- **Concept:** Para jest wytwarzana przez wtrysk wody na rozgrzane elementy grzejne w komorze, ponieważ piec nie jest wyposażony w bojler.
- **Concept Plus:** Para jest wytwarzana za pomocą elementów grzejnych bojlera.

Należy zauważyć, że w trybie konwekcji piec nigdy nie wytwarza pary, zarządza tylko parą odparowaną przez produkt w komorze.

2.10 Prędkość wentylatora



Przycisk wyboru prędkości wentylatora: Wybrana prędkość wentylatora jest wyświetlana na wyświetlaczu sterującym. Po naciśnięciu przycisku, prędkość wentylatora można regulować za pomocą pokrętła. Im wyższa prędkość wentylatora, tym wyższa prędkość przepływu powietrza.

Zaleca się stosowanie jak najniższej prędkości do wyrobów cukierniczych i małych, delikatnych produktów.

2. Informacje o użytkowaniu >

Istnieje 6 możliwych konfiguracji:

- Prędkość 1: 500 obr./min z ogranicznikami
- Prędkość 2: 500 obr./min
- Prędkość 3: 700 obr./min
- Prędkość 4: 1100 obr./min
- Prędkość 5: 1200 obr./min
- Prędkość 6: 1440 obr./min



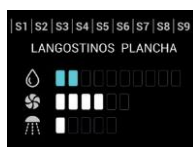
Wybrana wartość prędkości wentylatora

2.11 Nawilżanie



Przycisk nawilżania: Podczas pracy pieca, naciśnięcie tego przycisku wtryskuje wodę do komory. Powierzchnia żywności jest nawilżana, tworząc złotą, chrupiącą skórkę na produktach.

Podczas tworzenia receptury możliwe jest zdefiniowanie stopnia nawilżania na każdym etapie. Naciśnij przycisk i obróć pokrętkę, aby wybrać stopień nawilżania. Aby potwierdzić, naciśnij ponownie przycisk nawilżania lub naciśnij pokrętkę.



Istnieje 6 stopni nawilżania:

- Stopień 0: Nawilżanie nie jest aktywowane.
- Stopień 1: 3 cykle nawilżania 2" i 2" bez nawilżania.
- Stopień 2: 3 cykle nawilżania 3" i 2" bez nawilżania
- Stopień 3: 3 cykle nawilżania 4" i 3" bez nawilżania
- Stopień 4: 3 cykle nawilżania 5" i 3" bez nawilżania
- Stopień 5: 3 cykle nawilżania 6" i 4" bez nawilżania

Jeśli temperatura komory jest wyższa niż 270°C, nawilżanie nie jest aktywowane.

2.12 Przepisy/przycisk OK

U dołu centralnego wyświetlacza znajdują się przyciski **Przepisy/OK**, **Ustawienia systemowe/Wstecz** i **Mycie**:



1. **Przepisy / OK**: Dostęp do sekcji lub przycisku przepisów / sprawdzenie poprawności działania.
2. **Ustawienia / Wstecz**: Dostęp do sekcji Ustawienia / wyjście z aktualnie nawigowanego ekranu.
3. **Przycisk Mycie / Usuń**: Dostęp do sekcji Mycie lub usunięcia akcji.

2.14.4 Przepisy/OK



Przycisk przepisów i funkcji dodatkowych / **OK**.

Naciśnij raz: dostęp do menu wyboru przepisów.

Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy: dostęp do menu edycji przepisu.

2.14.5 Wybór przepisów

Po naciśnięciu przycisku **Przepisy/OK**, na ekranie wyświetlane są różne rodziny produktów i dodatkowe funkcje regeneracji:

Rodziny spożywcze:



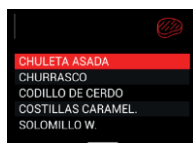
- Drób
- Ryba
- Warzywa / Przystawki
- Mięso
- Produkty jajeczne
- Piekarnia / Cukiernia

Dodatkowe funkcje:



- Nocne gotowanie
- Gotowanie próżniowe
- Deli
- Odwodnienie
- Pasteryzacja
- Fermentacja
- Palenie
- Regeneracja

Po wybraniu żądanej rodziny produktów, za pomocą pokrętła sterującego, przez jego naciśnięcie, wyświetlane są przepisy zawarte w tej rodzinie.



Naciśnij przycisk **Ustawienia/Wstecz**, aby powrócić do ekranu wyboru rodziny.

2. Informacje o użytkowaniu >

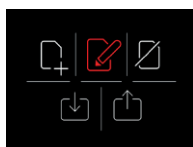
Na wyświetlaczu receptury użyj pokrętła sterującego, aby wybrać żądany przepis i naciśnij pokrętło sterujące, aby uzyskać do niego dostęp.



W przepisie możesz poruszać się po różnych fazach, aby wyświetlić lub zmodyfikować parametry gotowania. Naciśnięcie **przycisku Start/Stop** rozpoczyna gotowanie.

2.14.6 Edytowanie przepisów

Aby edytować przepisy, najpierw naciśnij przycisk **Przepisy / OK**, a tam uzyskaj dostęp do opcji edycji przepisów (obracając pokrętło sterujące, nawigując z Rodziny **potraw**, przez dodatkowe funkcje, aby przejść do **Edycja przepisów**). Następny ekran pokazuje opcje **tworzenia, edytowania, usuwania, importowania i eksportowania** przepisów.



Wybierz żądaną funkcję za pomocą pokrętła sterującego i sprawdź poprawność, naciskając pokrętło sterujące lub przycisk **Przepisy / OK**. Naciśnij przycisk **Ustawienia/Wstecz**, aby powrócić do ekranu wyboru rodziny.

Tworzenie przepisów



Wybierz ikonę **Tworzenie receptur** za pomocą pokrętła sterującego lub przycisku **Przepisy/OK**. Wpisz nazwę przepisu, zatwierdzając litery za pomocą naciśnięcia pokrętła sterującego. Po wpisaniu nazwy naciśnij **Przepisy/OK** lub pokrętło sterujące przez 3 sekundy, a następnie przejdź dalej, aby wybrać "rodzinę".

Wybierz **opcję Rodzina** lub **Funkcje dodatkowe**: Użyj pokrętła sterującego, aby wybrać rodzinę, w której przepis ma zostać zapisany, a następnie naciśnij pokrętło sterujące, aby sprawdzić poprawność wyboru.



Tworzenie faz gotowania: Wybierz parametry dla pierwszej fazy gotowania* przepisu: Tryb gotowania, Temperatura, Czas lub sonda, Wilgotność, Prędkość wentylatora i Nawilżanie.

2. Informacje o użytkowaniu >

Zweryfikuj każdą fazę, naciskając przycisk **Przepisy /OK** (sprawdzając poprawność parametrów wybranych w każdej fazie), aż receptura zostanie zakończona maksymalnie 9 fazami, a następnie zapisz naciskając i przytrzymując przycisk **Przepisy/OK** lub pokrętkę sterującą przez 3 sekundy.



Przepis może zawierać **fazę pauzy**, podczas której piec zażąda otwarcia drzwi, ustawiając czas na zero (PAUSE).



Aby usunąć fazę pauzy, naciśnij przycisk **Wash/Delete**.



Po zakończeniu przepisu sprawdź poprawność, naciskając i przytrzymując przycisk **Przepis/OK** przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się zapisany symbol przepisu.



Edytuj przepisy



Wybierz rodzinę receptur i recepturę do modyfikacji za pomocą pokrętki sterującego. Edytuj parametry faz wybranego przepisu, postępując zgodnie z tym samym systemem, który był używany do tworzenia przepisów.

Po zmianie przepisu naciśnij i przytrzymaj przycisk **Przepisy / OK** przez 3 sekundy, a na ekranie pojawi się opcja zapisania przepisu lub utworzenia nowego przepisu.



Zapisz: zapisz zmodyfikowane parametry edytowanego przepisu.

Zapisz jako: zapisz nowy przepis ze zmodyfikowanymi parametrami (niezależnymi od początkowego przepisu) i nadaj mu nową nazwę (poprosi o rodzinę, w której przepis powinien zostać zapisany).

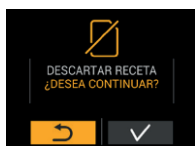
2. Informacje o użytkowaniu >

Usuwanie przepisów



Wybierz rodzinę przepisów i przepis do usunięcia.

Po wybraniu przepisu do usunięcia na ekranie pojawi się komunikat z potwierdzeniem. Naciśnij **Wstecz**, aby zmienić zaznaczenie, i **OK**, aby potwierdzić usunięcie przepisu.



Import i eksport przepisów

Gdy pamięć zewnętrzna jest podłączona do USB, możliwe jest importowanie lub eksportowanie wszystkich przepisów z pamięci do pieca lub odwrotnie, dodając je do istniejących przepisów w odpowiedniej rodzinie. Nie można importować przepisów o tej samej nazwie.

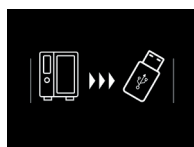


Eksport:

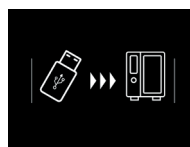
1. Włóż pamięć USB.
2. Naciśnij Przycisk **Przepisy/OK** i użyj pokrętła sterującego, aby przejść do pozycji **Eksportuj** przepisy.
3. Zatwierdzenie za pomocą pokrętła sterującego lub **Przepisy/OK**.
4. Pojawi się ekran **Eksportuj**.
5. Na koniec pojawi się ekran zapisywania.

Import:

6. Włóż pamięć USB.
7. Naciśnij Przycisk **Przepisy/OK** i użyj pokrętła sterującego, aby przejść do opcji **Importuj** przepisy.
8. Zatwierdzenie za pomocą pokrętła sterującego lub **Przepisy/OK**.
9. Pojawi się ekran **Importuj**.
10. Kliknij Zastosuj wszystko, a następnie kliknij OK.
11. Pojawi się ekran zapisywania.
12. Zatwierdzenie za pomocą pokrętła sterującego lub **Przepisy/OK**.



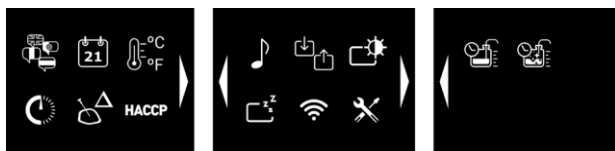
Ekran
Eksportuj



Ekran
importu

2.15 Ustawienia systemowe

Naciśnięcie **przycisku Ustawienia systemu** powoduje wyświetlenie różnych dostępnych opcji:



Obróć pokrętkę, aby nawigować między trzema ekranami i wybierz ustawienie, które ma zostać zmienione.

2.15.1 Język



Dostępnych jest 5 języków:

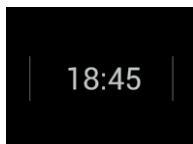


- Hiszpański
- Angielski
- Francuski
- Niemiecki
- Włoski

2.15.2 Data/Godzina

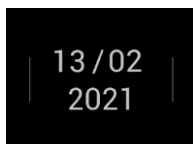


Umożliwia aktualizację daty i godziny.



Godzina:

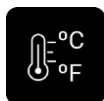
1. Wybierz format czasu: 24h / 12h.
2. Wybierz godzinę.



Data:

3. Wybierz format daty.
4. Wybierz datę.

2.15.3 Skala temperatury



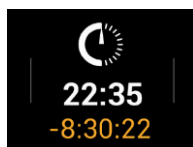
Pozwala zmienić stopnie Celsjusza na stopnie Fahrenheita.

Wybierz ikonę skali temperatury i użyj pokrętki, aby zmienić jeden na drugi.

2.15.4 Opóźniony start programu



Umożliwia gotowanie w żądanym czasie, w trybie ręcznym lub w trybie przepisu.



- Wybierz ikonę opóźnionego startu programu. Najpierw wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.
- Wybierz gotowanie w trybie przepisu (ikona kapelusza szefa kuchni) lub trybie ręcznym (ikona ręki).
- W **przypadku wybrania opcji Tryb przepisu** należy wybrać żądany przepis.
- W przypadku **wybrania trybu ręcznego** można wybrać żądane parametry programu (temperatura, wilgotność, czas, prędkość wentylatora).

Gdy tylko żądane parametry zostaną ustawione, a ustawienia zostaną zweryfikowane przyciskiem **OK**, rozpocznie się odliczanie do uruchomienia.

Pieca nie można używać, gdy trwa zaprogramowany opóźniony start programu.

2.15.5 Delta



Ta opcja umożliwia wybranie żądanej wartości Delta poprzez obrócenie i naciśnięcie pokrętki.

2.15.6 HACCP

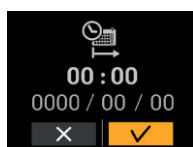


Aby zachować zgodność z obowiązującymi przepisami HACCP, piec przechowuje wszystkie dane eksploatacyjne podczas użytkowania.

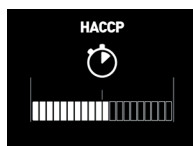
Piec co minutę zapisuje dane dotyczące trybu pracy, wilgotności, i odczytów TC i TN.

Dane te mogą być wyświetlane na ekranie lub pobrane na urządzenie zewnętrzne przez USB. Gdy ta opcja jest zaznaczona, wymagane jest podanie okresu czasowego pobierania.

Domyślnie pobierane są dane z ostatnich 30 dni.



- **Data i godzina rozpoczęcia.** Domyślnie: bieżąca data i bieżąca godzina -30 dni. Nie ma możliwości wybrania daty wcześniejszej niż ta.
- **Data i godzina zakończenia.** Domyślnie: bieżąca data i bieżąca godzina. Nie ma możliwości wybrania daty późniejszej.



Naciśnij **przycisk OK**, aby pobrać dane na USB. Wyświetlany jest postęp procesu pobierania. Naciśnij **Ustawienia / Wstecz** lub **Odrzuć**, aby powrócić do poprzedniego ekranu.

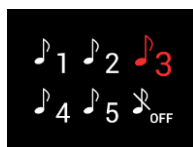
UWAGA: PENDRIVE UŻYTY DO WSZELKICH OPERACJI ZA POMOCĄ PORTU USB NIE MOŻE ZAWIERAĆ ŻADNYCH PLIKÓW OBCYCH PLIKÓW.

2. Informacje o użytkowaniu >

2.15.7 Brzęczyk

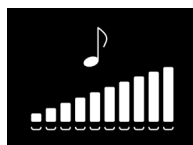


Opcja wyboru jednej z 5 dostępnych melodii dla Brzęczyka. Wybrana melodia jest odtwarzana podczas przeglądania opcji.



Po wybraniu melodii (za pomocą **Przepisów/OK** lub pokrętła) wybierz żadaną głośność.

Przycisk **Ustawienia/Wstecz** przeniesie Cię z powrotem do ekranu Ustawień. W ustawieniach brzęczyka nie zostaną wprowadzone żadne zmiany.



Naciśnij pokrętło, aby sprawdzić poprawność opcji i powrócić do ekranu **Ustawienia**.

2.15.8 Ustawienie importu/eksportu



Umożliwia zaimportowanie ustawień urządzenia z pamięci USB lub wyeksportowanie bieżącego ustawienia urządzenia do pamięci USB:

- Język
- Skala temperatury
- Ustawienie delty
- Brzęczyk
- Automatyczne wyłączanie wyświetlacza
- Intensywność wyświetlania
- Wybór sieci Wi-Fi

2.15.9 Jasność



Jeśli przez 5 minut nie zostanie wykryta żadna aktywność, podświetlenie zmniejszy intensywność.

Po naciśnięciu przycisku podświetlenie powraca do intensywności ustawionej przez użytkownika.

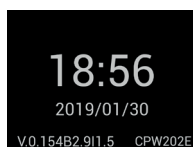


W tej opcji wartość, lub stopień intensywności, można wybrać obracając pokrętło i naciskając przycisk. Naciśnij pokrętło, aby sprawdzić intensywność i powrócić do ekranu **Ustawienia**.

2.15.10 Wyświetlanie automatycznego uśpienia



Umożliwia włączenie/dezaktywację oszczędzania energii ekranu. Jest on domyślnie aktywowany.



Wyświetlacz wyłącza się po wyłączeniu po upływie 15 minut. Naciśnij przycisk **On/Off**, aby ponownie włączyć wyświetlacz.

2. Informacje o użytkowaniu >



Naciśnij **Wyświetl automatyczne uśpienie**, aby wybrać tę opcję i powrócić do ekranu **Ustawienia**.



2.15.11 Wi-Fi

Umożliwia aktywację połączenia Wi-Fi.



2.15.12 Menu techniczne

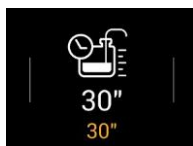
Menu techniczne zawiera listę opcji. Hasło jest wymagane do wejścia do tego menu. Niniejsza sekcja jest przeznaczona wyłącznie dla **autoryzowanego serwisu**.



2.15.13 Dozowanie płynnego detergentu (tylko do pieców modelu W z chemią w postaci stałej)

Umożliwia ustawienie objętości (czas wymagany na dodanie mydła w płynie, wartość w sekundach) dozowania płynnego detergentu.

Domyślna wartość fabryczna jest wskazana na dole.



2.15.14 Dozowanie nabłyszczacza (tylko dla pieców modelu W z zainstalowanym zestawem płynów)

Umożliwia ustawienie objętości (czas wymagany na dodanie nabłyszczacza, wartość w sekundach) dozowania płynnego detergentu.

Domyślna wartość fabryczna jest wskazana na dole.



2. Informacje o użytkowaniu >

2.14 Mycie

Wszystkie piece posiadają program mycia.

1. **Podstawowe mycie z użyciem spryskiwacza z środkiem myjącym.**
2. **Automatyczne mycie stałym detergentem. Modele SWL (stały system mycia)**
3. **Automatyczne mycie płynnym detergentem. Modele LWL (system mycia w płynie)**

2.15.15 Podstawowe mycie w sprayu



Przycisk mycia. Naciśnij przycisk, aby uzyskać dostęp do menu opcji mycia.

Menu składa się z trzech różnych programów:



1. Płukania
2. Średnie mycie
3. Intensywne mycie

W przypadku opcji 2 i 3 piec wykona wstępne zmiękczenie za pomocą pary, a następnie pojawi się alarm dźwiękowy i obraz butelki z rozpylaczem, aby wskazać, że należy zastosować spray. Upewnij się, że detergent jest równomiernie rozprowadzony na całej powierzchni komory, osłony wentylatora i prowadnic tac. Naciśnij **przycisk Start/Stop**, aby uruchomić program.



2.15.16 Automatyczne mycie środkiem stałym



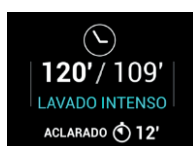
Przycisk mycia. Naciśnij wybierak, aby uzyskać dostęp do menu opcji mycia.

Menu składa się z sześciu różnych programów:



- Płukania
- Delikatne mycie
- Średnie mycie
- Intensywne mycie
- Nabłyszczanie
- Spray

Pokrętko sterujące może być używane do nawigacji między różnymi programami. Każdy program mycia składa się z różnych faz. Czas trwania każdej fazy jest wyświetlany w każdym programie mycia. Aby rozpocząć program mycia, wybierz żądany program i naciśnij przycisk **Start/Stop**.



Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu dla każdego programu mycia. Jeśli temperatura komory przekracza 45°C, piec automatycznie wykonuje chłodzenie.

2. Informacje o użytkowaniu >

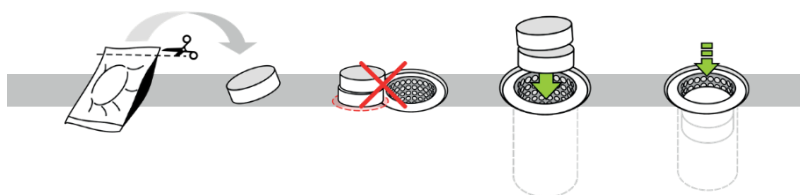
Zawsze wkładaj ilość detergentów **Oven clean** lub tabletek z nabłyszczaczem **Oven bright** wskazaną na wyświetlaczu.



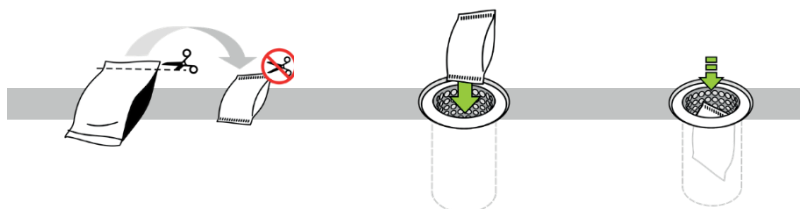
Przed rozpoczęciem procesu mycia usuń wszystkie pojemniki i blachy z komory pieca.

Detergent i tabletki nabłyszczające należy zawsze umieszczać na środku komory, wewnątrz kosza znajdującego się na środku pieca. Usuń stałe pozostałości z koszyka przed włożeniem detergentu.

Wyjmij tabletki z plastikowego opakowania przed umieszczeniem jej w koszu.



Nabłyszczacz jest pakowany w rozpuszczalne w wodzie saszetki. Wyjmij pierwsze plastikowe opakowanie i umieść saszetkę w koszu w komorze pieca.



Zamknij drzwi, a faza mycia będzie kontynuowana. Sygnał akustyczny oznacza koniec programu.

Jeśli chcesz przerwać automatyczny system mycia, naciśnij **Start/Stop** i potwierdź koniec programu. Nie jest możliwe przerwanie procesu mycia po dodaniu detergentu. Automatyczny proces płukania jest wykonywany jako środek ostrożności.



Środki czyszczące powodują poważne oparzenia skóry i poważne uszkodzenie oczu. Noś okulary ochronne i rękawice ochronne podczas czyszczenia urządzenia.



WAŻNE: NIGDY NIE SPRYSKUJ KOMORY ANI SZYBY CHEMIĄ LUB WODĄ, GDY KOMORA I SZYBA SĄ ROZGRZANE DO WYSOKICH TEMPERATUR, POWYŻEJ 100°C

2. Informacje o użytkowaniu>

Poniżej znajduje się krótki opis stosowania każdego programu i środka czyszczącego, który ma być użyty:

Program	Rodzaj zabrudzenia	Produkt
Płukanie	Zabrudzenia rozpuszczalne w wodzie	-
Delikatne mycie	Lekkie zabrudzenia i osadzanie się kamienia spowodowane przez użytkowanie sprzętu do 200°C.	Oven clean
Średnie mycie	Zabrudzenia i osadzanie się kamienia generowane przez procesy gotowania, w których żywność była grillowana lub pieczona.	Oven clean
Intensywne mycie	Ciężkie zabrudzenia i nagromadzenie kamienia spowodowane procesami gotowania, w których żywność była grillowana lub pieczona.	Oven clean
Polerowanie	Zanieczyszczenia wapienne powstałe w wyniku procesów gotowania w których jedzenie zostało upieczone lub ugotowane na parze.	Oven bright
Spray	Półautomatyczny program mycia, podczas którego detergent jest rozpylany ręcznie do komory pieca.	

Jeśli zasilanie ulegnie awarii podczas automatycznego czyszczenia, proces mycia zostanie przerwany. Po przywróceniu zasilania piec załączy płukanie komory.



Przed gotowaniem, upewnij się, że w komorze nie pozostał żaden detergent ani środek odtłuszczający. Usuń wszelkie pozostałości chemiczne i dokładnie spłucz wnętrze komory gotowania prysznikiem ręcznym.

2.15.17 Automatyczne mycie płynem

Automatyczny system mycia płynem składa się z tych samych programów mycia, co w systemie mycia przy użyciu detergentu stałego.

W takim przypadku dozowanie detergentu i nabłyszczacza jest automatyczne. Zawsze upewnij się, że w zbiornikach jest wystarczająca ilość detergentu i nabłyszczacza.

Podczas wymiany zbiorników upewnij się, że węże są prawidłowo umieszczone w odpowiednim zbiorniku.

3. Czyszczenie i konserwacja

3.1 Czyszczenie

Zaleca się codzienne czyszczenie urządzenia.

Zawsze używaj zalecanych środków czyszczących. Funkcjonalne składniki należy myć szmatką zwilżoną ciepłą wodą, i łagodnym detergentem.

Nigdy nie używaj środków chemicznych z zawartością chloru i jego pochodnych (chlorków) ich działanie może spowodować powstanie nalotów korozyjnych.

Nie dozwolone jest spryskiwanie chemią lub strumieniem wody pod ciśnieniem, komory i szyby urządzenia, gdy są one nagrzane do temperatury powyżej 100° C

- Części zewnętrzne, panel sterowania, szyba i obudowa urządzenia.
- Uszczelka drzwi
- Wewnętrzna szyba komory gotowania
- Taca ociekowa wody i kanał drenażowy

Upewnij się, że piec jest wyłączony i poczekaj, aż elementy pieca ostygną przed rozpoczęciem procesu czyszczenia.



Uwaga: Nie wolno używać wody pod ciśnieniem do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia.



Jeśli piec jest używany w trybie ciągłym i w temperaturach powyżej 260°C, istnieje ryzyko, że uszczelka drzwi ulegnie szybkiemu uszkodzeniu. Aby przedłużyć jej żywotność, czyść ją codziennie łagodnymi detergentami.

3.2 Konserwacja

Instrukcje dotyczące urządzeń gazowych: Zgodnie ze wskazanymi normami, elementy systemu gazowego muszą być poddane przeglądowi serwisowemu co najmniej raz w roku.

Czyszczenie filtrów wlotowych powietrza: Upewnij się, że filtry ochronne na wlocie powietrza do wentylatorów są czyste i nie zapchane.

Czynności związane z utrzymaniem czystości oraz odkamienianiem urządzenia nie są wykonywane w ramach gwarancji



Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania w celu czyszczenia, konserwacji i / lub wymiany części.



To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.

Wszelkie czynności naprawcze niewykonane przez **autoryzowany serwis** lub wymiana na nieoryginalne części mogą spowodować uszkodzenie urządzenia, a także zagrożić zdrowiu i bezpieczeństwu użytkownika. Działania takie prowadzą, do braku odpowiedzialności gwarancyjnej producenta.

4. Typy błędów>

4. Typy błędów

Gdy wystąpi błąd:

- Sygnał dźwiękowy brzmi z przerwami.
- Krawędź wyświetlacza miga na czerwono.
- Kod i opis błędu pojawiają się na wyświetlaczu pieca. Jeśli przycisk sterujący zostanie naciśnięty, komunikat o błędzie zniknie.
- Jeśli nie jesteś w stanie skasować błędu, zgłoś uszkodzenie do serwisu technicznego Fagor. Niektóre funkcje pozostają włączone w zależności od występującego błędu.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.

Poniżej znajduje się lista błędów, które mogą wystąpić w piecu, wskazując komunikat, który będzie wyświetlany w każdym przypadku i konsekwencje, jakie będzie to miało dla działania pieca.

Błąd	Opis	Konsekwencja
Sonda E1 TC	Sonda komory uszkodzona. TC jest poza zakresem. [-10°C,400°C].	Piec jest całkowicie wyłączony.
Sonda E2 TN	Sonda rdzenia (TN) uszkodzona. TN jest poza zakresem [-10°C.400°C].	Funkcja delta jest wyłączona.
Sonda E3 TV (Tylko 0623)	Sonda pary (TV) uszkodzona. TV jest poza zakresem [-10°C.400°C]. Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
Sonda E4 TG (Tylko CP i CPW)	Sonda generatora pary uszkodzona. TG jest poza zakresem [-10°C.400°C].	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
Czujnik E5 NTC	Czujnik NTC uszkodzony. NTC jest poza zakresem [-10°C.400°C].	Wentylator (VE) przełączy się na pełną prędkość.
E6 Czujnik wilgotności	Uszkodzony czujnik wilgotności (HR). Czujnik HR jest poza zakresem.	Piec jest całkowicie wyłączony.
E7 Wysoka temperatura.	Czujnik NTC osiąga 60°C, ale nie przekracza 70°C.	Piec działa normalnie. Komunikat jest wyświetlany przez 3" co 30".
E8 Wysoka temperatura.	Czujnik NTC przekracza 70°C.	Piec jest całkowicie wyłączony.
E9 Niski poziom wody (Tylko CP i CPW)	Wykryto, że VDV działa od 7 minut lub dłużej, a maksymalny poziom wody nie został osiągnięty.	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
Błąd opróżniania E10 (Tylko CP i CPW)	Wykryto, że VAC działa od 1 minuty lub dłużej i poziom wody nie spadł poniżej minimalnego poziomu.	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
Usterka CV E11 (Tylko CP i CPW)	TG<80°C, gdy CV jest aktywne, a TG nie wyczuwa wzrostu temp. o 3 stopnie lub więcej w ciągu 10 minut.	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
Usterka E12 CC	CC jest aktywny, a TC nie wyczuwa wzrostu o 3 lub więcej stopni w ciągu 25 minut. (Jeśli TC< (wartość zadana -10)).	Piec jest całkowicie wyłączony.

4. Typy błędów >

E14 QC1 Zablokowany (Tylko piece gazowe)	sterownik zapłonu palnika konwekcji zablokowany. Ten błąd jest generowany, gdy palnik konwekcji nie działa po 3 próbach zapłonu.	Piec jest całkowicie wyłączony.
Błąd E15 QC1 (Tylko piece gazowe)	Błąd w sterowniku zapłonu spowodowany jednym z 2 błędów: Zawór EV nie jest aktywowany. Nie można odblokować sterownika.	Piec jest całkowicie wyłączony.
Błąd dmuchawy E16 QV (Tylko piece gazowe)	Błąd dmuchawy palnika bojlera.	Może być obsługiwany tylko w trybie konwekcji.
E17 QV Zablokowany (Tylko piece gazowe)	Kontrola zapłonu palnika bojlera zablokowana. Ten błąd jest generowany, gdy palnik bojlera nie zapala się po 3 próbach.	Może być obsługiwany tylko w trybie konwekcji.
Błąd QV E18 (Tylko piece gazowe)	Usterka w sterowniku zapłonu bojlera z powodu 2 błędów: Zawór EV nie jest aktywowany. Nie można odblokować sterownika.	Może być obsługiwany tylko w trybie konwekcji.
E19 QC2 Błąd dmuchawy (tylko piece gazowe z 20 półkowe)	Błąd dmuchawy konwekcji QC2.	Piec jest całkowicie wyłączony.
E20 QC2 Zablokowany (Tylko piece gazowe 20-półkowe)	Sterownik konwekcji zablokowany. Ten błąd jest generowany, gdy palnik konwekcji nie działa po 3 próbach zapłonu.	Piec jest całkowicie wyłączony.
Usterka E21 QC2 (Tylko piece gazowe 20-półkowe)	Błąd w sterowniku zapłonu spowodowany jednym z 2 błędów: Zawór EV nie jest aktywowany. Nie można odblokować sterownika.	Piec jest całkowicie wyłączony.
Błąd COM E22	Błąd komunikacji między kartami.	Piec jest całkowicie wyłączony.
Błąd autotestu E23 (Tylko CP i CPW)	Wartości termopar nie ustabilizowały się w ciągu 15 minut podczas cyklu autotestu (TC).	Komunikat o błędzie autotestu.
Błąd kalibracji E24 (Tylko CP i CPW)	Wartość termopar nie ustabilizowała się w ciągu 15 minut podczas cyklu kalibracji (TC i TN1).	Komunikat o błędzie kalibracji.
Błąd przepływomierza E25 (Tylko CP i CPW)	Poziom wody w bojlerze jest osiągany podczas napełniania po automatycznym procesie opróżniania, ale przepływomierz nie wykrywa sygnałów przepływu.	Komunikat o błędzie przepływomierza.
Błąd poziomu E26 (Tylko CP i CPW)	Przepływomierz liczy więcej litrów niż powinien, a podczas napełniania po automatycznym procesie opróżniania nie wykrywa się żadnego poziomu.	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
Błąd bojlera E27 (Tylko CP i CPW)	VDV jest aktywny dłużej niż powinien być w jednym z dwóch systemów chłodzenia TG.	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
E28 Błąd presostatu ciśnienia detergentu (Tylko zestaw płynnych detergentów)	Presostat ciśnienia wykrywa, że wąż jest zablokowany podczas dozowania płynnych detergentów.	Do mycia można używać tylko stałego detergentu.

4. Typy błędów >

E29 Błąd zasilania	Piec zapamiętuje ten błąd, gdy zasilanie zostanie przerwane podczas wykonywania dowolnego programu (Start).	Komunikat o błędzie zasilania.
Bojler E30 Wysoka temperatura.	TG przekracza temp. 120°C.	Piec może pracować tylko w trybie konwekcji.
Błąd falownika E31, FSC, FSV	Falownik nie wykrywa obrotów silnika i wentylatora.	Piec jest całkowicie wyłączony.
Sonda E32 TN2	Sonda rdzenia TN2 (zewnętrzna) uszkodzona. TN 2 jest poza zakresem (-10°C. 400°C)	Funkcja sondy i delty jest wyłączona z TN2.
Błąd konfiguracji E33	Pamięć flash SPI jest uszkodzona.	Piec jest całkowicie wyłączony.

5.Zalecenie dotyczące ochrony środowiska

Na koniec okresu użytkowania urządzenia nie może być on umieszczony w standardowym pojemniku na odpady, ale powinien zostać przewieziony do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i sprzętu elektronicznego do recyklingu.



Potwierdza to symbol na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. W zależności od ich właściwości niektóre materiały można poddać recyklingowi. Poprzez recykling i inne formy przetwarzania odpadów elektrycznych i sprzętu elektronicznego można wnieść znaczący wkład w ochronę środowiska.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać więcej informacji na temat najbliższego punktu odbioru.

Aby chronić środowisko, po zakończeniu okresu użytkowania produktu należy go dostarczyć do odpowiednich miejsc utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami w danym kraju.



ZA UTYLIZACJĘ ODPADÓW ODPOWIADA OSTATECZNY POSIADACZ ODPADÓW

中文版: 用户使用维护手册



首次使用本设备的说明前，请仔细阅读本手册中

1.	常规安全操作指南	3
1.1	常规说明	3
2.	操作者信息	6
2.1	控制面板	6
2.2	电源开/关	7
2.3	烹饪模式	7
2.4	温度	8
2.5	预热	8
2.6	冷却	9
2.7	时间功能	9
2.8	温差delta/探针功能	9
2.9	湿度	10
2.10	风扇速度	10
2.11	加湿	11
2.12	菜谱/确认键	12
2.12.1	菜谱/确认键	12
2.12.2	菜谱选择	12
2.12.3	菜谱编辑	13
2.13	系统设定	16
2.13.1	语言设定	16
2.13.2	日期/时间	16
2.13.3	温标	16
2.13.4	延时启动程序	17
2.13.5	温差Delta	17
2.13.6	危害分析临界控制点记录HACCP	17
2.13.7	蜂鸣器	18
2.13.8	导入/导出设置	18
2.13.9	亮度	18
2.13.10	显示自动睡眠	18
2.13.11	Wi-Fi网络	19
2.13.12	技术菜单	19
2.13.13	液体洗涤剂的用量（仅适用于装有液体套件的W型蒸烤箱）	19
2.13.14	漂洗剂的用量（仅适用于装有液体套件的W型蒸烤箱）	19
2.14	清洗	20
2.14.1	基本喷洒手动清洗	20
2.14.2	固体药片自动清洗	20
2.14.3	液体药剂自动清洗	22
3.	清洁与维护	23
3.1	清洁	23
3.2	维护	23
4.	故障类型	24
5.	环保建议	25

1. 常规安全操作指南 >

1. 常规安全操作指南

1.1 常规说明

本手册旨在帮助全面了解设备的操作、安装和维护。它包含正确安装和使用所需的信息和警告，以及有关它提供的功能和可能性的信息，以便您可以充分利用您所掌握的所有潜在功能。



首次使用本设备前，请仔细阅读本手册中的说明

将本手册保存在安全的地方，以备将来参考。

如果出售或转让机器，请将本手册转交给新用户。



本设备仅供专业人士使用，必须由合格人员使用。

本设备不适用于身体、感官或精神能力下降，或缺乏经验和知识的人员（包括儿童），除非负责其安全的人员对他们进行了有关使用设备的监督或指导

设备的定位和安装，以及任何维修和/或改装，必须始终由**授权技术人员**根据每个国家/地区的现行法规进行，制造商不对因为不当安装负责。

不正确的安装、不正确的调整、不正确的设备维修或维护，以及不正确的设备操作，都可能导致财产损失和人身伤害。

绝对禁止更改、绕过、拆除或绕过安全装置。不遵守此警告可能会对健康和安全造成严重风险。

仅将设备用于制造商指定的用途。不当使用可能会对用户和设备的安全和健康造成风险。

本设备只能由合格人员在工业和专业厨房烹饪食物。任何都违反了预期的其他用途，都是危险的。

如果您的机器出现故障，请致电**技术援助服务**。

- **不要**试图自己修理，也不要使用不合格或未经授权的人员；
- 使用原装备件，否则保修无效；
- 为避免食品污染和保持卫生，建议在每次使用结束时清洁与食品接触的物品和周围区域；
- 首次使用本设备前，建议用肥皂水浸泡的布清洁设备内部，然后在蒸汽模式下空运行½小时，以消除新设备特有的气味；
- 使用食品级清洁剂进行清洁。

1. 常规安全操作指南>

- **请勿**使用研磨剂、腐蚀剂、酸、溶剂或氯基清洁剂进行清洁，因为这会损坏设备的部件；
- **不要**将高压水流向内部部件；
- 本设备设计用于在5至40°C的环境温度下工作T；
- **不要**将易燃产品或物品留在设备内部或周围；
- 保持通风入口无障碍物；

为确保设备处于完美的操作和安全状态，建议授权服务中心至少每年对其进行一次维修和检查；

在长时间不使用期间，建议断开设备与供水和供电的连接。



烧伤或受伤危险

在烹饪过程中，直到设备的所有部分都冷却下来，请注意一下注意事项：

- 仅触摸控制旋钮和手柄。外部金属部件和门玻璃能达到非常高的温度 (>60° C)；
- 打开门时，要慢慢打开，小心从非常热的腔体中冒出的蒸汽；



- 处理腔体内的物品时，需要穿戴放热护具或衣物；

在移除托盘之前，将食物探针从食物中心移除，并将其放置在探针固定架内，以确保探针线不会妨碍取出托盘。当顶部托盘的高度为160厘米或更高时，从腔体中取出托盘时要格外小心。GN托盘中的热的食物或汤汁有导致烫伤的风险。可以黏贴标签以提醒注意。



烫伤风险



触电危险

不要打开标有此符号的部件或隔层。只有具备资格并经法格授权的人员才可以操作。不遵守此规则将使保修失效，并使用户面临可能致命的损坏和伤害风险

1. 常规安全操作指南>



腐蚀危害

在处理任何清洁化学品之前，请仔细阅读产品安全信息，并使用适当的个人防护用品。当与身体任何部位接触时，这些产品具有腐蚀性，可刺激皮肤和眼睛。只能使用制造商推荐的产品。清洗过程中不要打开蒸烤箱门，可能对眼睛和皮肤有伤害的风险。



不同蒸烤箱型号及份盆规格的最大载荷

6 x 2/3 GN	20 kg	(最大. 10 kg 每个份盆)
6 x 1/1 GN	30 kg	(最大. 15 kg 每个份盆)
6 x 2/1 GN	60 kg	(最大. 30 kg 每个份盆)
10 x 1/1 GN	45 kg	(最大. 15 kg 每个份盆)
10 x 2/1 GN	90 kg	(最大. 30 kg 每个份盆)
20 x 1/1 GN	90 kg	(最大. 15 kg 每个份盆)
20 x 2/1 GN	180 kg	(最大. 30 kg 每个份盆)

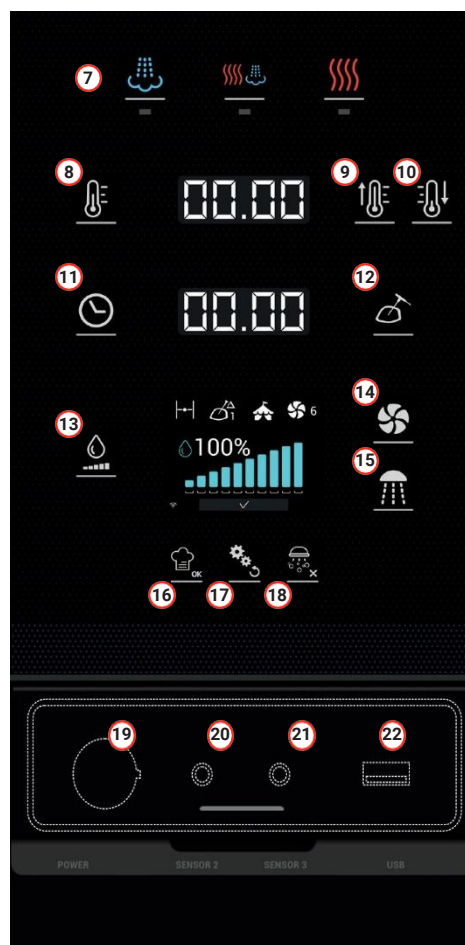
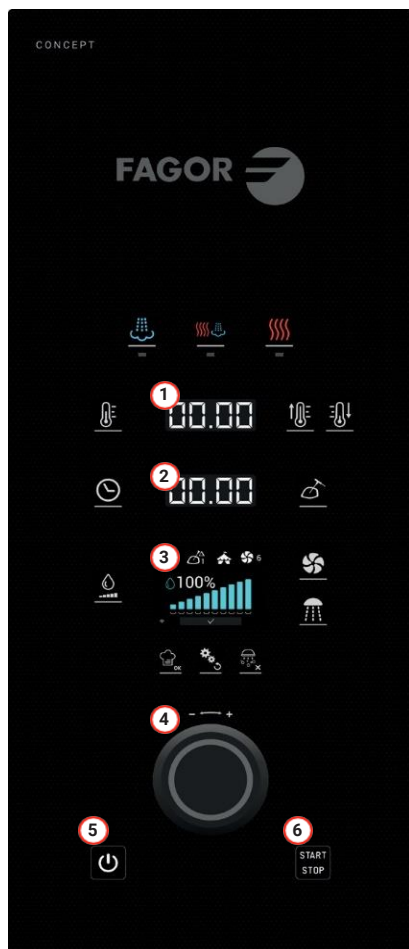


超过最大负载可能会损坏设备；请遵守制造商设定的最大载荷要求。

2. 操作者信息 >

2. 操作者信息

2.1 控制面板



1. 温度显示
2. 时间/探针显示
3. 操控显示屏
4. 控制旋钮
5. 电源开/关
6. 程序启动/停止
7. 运行模式 (烧烤, 蒸煮, 蒸烤混合)
8. 温度
9. 预热
10. 冷却
11. 时间
12. 温差delta/探针功能

13. 湿度
14. 降低功率
15. 加湿
16. 菜谱/确认
17. 设置/返回
18. 清洗/删除
19. 功率选择开关
20. 附加探针接口1
21. 附加探针接口2
22. USB 连接

2. 操作者信息>

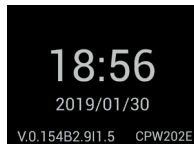
2.2 电源开/关



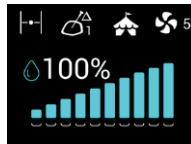
使用位于前盖下方的**主电源**开关打开/关闭蒸烤箱电源。要打开或关闭蒸烤箱控制面板，请按下 **开/关** 按钮。

每次打开操控屏幕时，都会显示上次操作的值；如果是第一次打开蒸烤箱，则使用默认值。

操控屏关闭



操控屏开启



2.3 烹饪模式

蒸烤箱操作模式选择。按下每个功能选择可选择烹饪模式，并点亮下方的指示灯，与其他模式相比此模式将突出亮度显示。

蒸烤箱开启后，将使用默认设置进行配置。



蒸煮模式

C款 (CONCEPT)：蒸汽通过水注入加热元件或燃气燃烧器而产生；

C+款 (CONCEPT +)：蒸汽通过蒸烤箱内置锅炉加热沸水产生；.

工作温度范围: 30°C to 130°C

湿度: 100%



蒸烤混合模式

干热是通过加热元件或燃气燃烧器加热空气方式产生；湿热是通过蒸汽加热产生；蒸烤箱通过混合烧烤-蒸煮功能来自我调节。

工作温度范围： 20°C 到 300°C

工作湿度范围： 0% 到 100%



烧烤模式

加热由加热元件或燃气燃烧器产；湿度由食物的水份产生，当达到设定的湿度值时，蒸烤箱自动调节湿度。

工作温度范围: 20°C 到 300°C

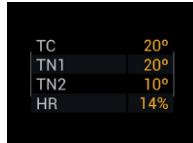
工作湿度范围: 0% 到 100%

2. 操作者信息 >

2.4 温度



温度控制选择 所选温度显示在温度显示屏上，当按下温度选择键时，温度显示闪烁，可使用旋钮调整该值，直到选择所需温度。要确认此温度值，则可按下旋钮或等待3秒钟。



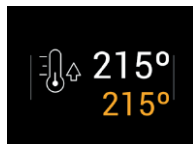
要了解腔体的实际温度，则按住温度选择键3秒钟，实际温度数值将显示在屏幕上。

当蒸烤箱处于delta（温差烹饪）功能时，不能改变温度。

2.5 预热



预热选择 当蒸烤箱处于运行状态且所设定温度值高于腔体实际温度时，则启动预热功能。可对蒸烤箱进行预热。此功能能够自动计算所需的温度和湿度。



预热功能启动时，屏幕将显示实际腔体温度和设定的温度值。

预热结束时，声光报警提示可以食物将被放入蒸烤箱。当使用核心探针模式烹饪时，探头必须放在食物最厚部分的中心；探针必须完全插入食物中。



2. 操作者信息 >

2.6 冷却



冷却选择 蒸烤箱的温度必须高于**45°C**才能使用冷却功能。屏幕动图显示需要打开门进行冷却。



要中断冷却过程，请打开门或再次按下**冷却**按钮。

在冷却过程中，风扇护罩和托盘导轨必须牢固固定到位。



不要直接向蒸烤箱中加入冷水来冷却蒸烤箱。清洗水枪不得用于冷却蒸烤箱腔体。

2.7 时间功能



时间选择 所选时间显示在时间显示屏上。按下时间选择键时，时间显示屏闪烁，可使用旋钮调整数值，直到选定所需的值。要确认所设定的时间，按下旋钮或等待3秒钟。

向左旋转可切换时间设定到连续模式；向右转显示最高温度（显示48小时）。

2.8 温差探针功能



温差delta/探针功能 按下探针选择键可从屏幕上的时间切换至探针温度。

要从探针模式切换到温差delta 模式，或从温差delta 模式切换到探针模式，请按住探针键3秒钟，所选模式将显示在控制显示屏上。



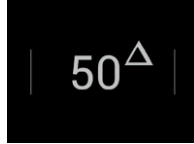
蒸烤箱在腔体内配备了一个核心探针，也可以额外选配从外部连接特殊功能的探针。

如果额外的外部探针连接到蒸烤箱，当按下选择键3秒钟时，控制显示屏上会显示四个选择项，并且必须用控制旋钮确认所需的选择。

- 探针烹饪模式是在选定的温度和湿度值下进行的，并在探针，食物的核心温度达到选定温度时完成。根据探针的内部温度和腔室的可调温度，在温差Delta模式下进行烹饪。通过保持烹饪室温度和核心温度之间的固定差来烹饪食物。

2. 操作者信息>

温差默认的设定值为50。该值可通过登录设置菜单进行调整；温差值选择范围在20到80之间。数值越低，烹饪室和食物核心之间的温差就越小，从而可以进行更慢、更精细的烹饪。



2.9 湿度



湿度控制. 控制屏幕显示屏幕上选择的湿度。要设置所需的湿度，请用旋钮选择。

再次按下湿度按钮或按下旋钮确认。此键仅在烧烤和蒸烤混合模式下启用，因为在蒸煮模式下，湿度值固定为100%。



选定的湿度范围和数值，以10%的间隔进行选择。

- **C款 (Concept):** 蒸汽是通过将水注入室内的加热元件而产生的，C款蒸烤箱不带锅炉。
- **C+款 (Concept +):** 蒸汽时通过加热元件加热锅炉中的水产生。

需要注意的是，在烧烤模式下，蒸烤箱不产生蒸汽，它只调节因食物水分而产生的蒸汽。

2.10 风扇速度



风扇速度选择 选定的风扇转速显示在控制显示屏上。按下风扇速度选择键时，可以用旋钮调节风扇转速。风扇转速越高，气流速度越高。

烹饪甜品和小而精致的食物时，建议使用较低的风度。

2. 操作者信息>

风扇速度有六种档位选择：

- 速度 1: 500 转/分钟 带止停
- 速度 2: 500 转/分钟
- 速度 3: 700 转/分钟
- 速度 4: 1100 转/分钟
- 速度 5: 1200 转/分钟
- 速度 6: 1440 转/分钟



选定的风扇速度档位

2.11 加湿



加湿选择 蒸烤箱烹饪时，按下此键，蒸烤箱启动进水阀将水喷入蒸烤箱。食物的表面被加湿，在食物上形成一个金色的、酥脆的外壳。

在菜谱创建过程中，可以定义每个步骤的加湿程度。按下加湿键并转动旋钮以选择加湿程度。再次按下加湿按钮或按下旋钮即可确定所设定数值。



有6个加湿程度等级

- 0级: 加湿功能未启动;
- 1级: 加湿3个循环，每个循环2"加湿和2";
- 2级: 加湿3个循环，每个循环3"加湿和2";
- 3级: 加湿3个循环，每个循环4"加湿和3";
- 4级: 加湿3个循环，每个循环5"加湿和3";
- 5级: 加湿3个循环，每个循环6"加湿和4";

如果蒸烤箱腔体温度高于270°C，则不会启动加湿功能。

2. 操作者信息>

2.12 菜谱/确认键

在中央屏幕的下部是菜谱/确认，设置/返回及清洗/删除 功能键



1. **菜谱/确认键** 访问菜谱或启动一个操作
2. **设置/返回键** 访问设置或退出当前正在操作的界面
3. **清洗/删除 键** 进入清洗功能或进行一个删除操作



2.12.1 菜谱/确认

菜谱及附加功能选择/确认键

按一次：进入菜谱选择菜单；
按住3秒钟：进入菜谱编辑菜单。

2.12.2 菜谱选择

按下**菜谱/确认**键时，屏幕上会显示不同的食物类和附加功能。

食物类:



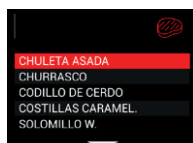
- 禽类
- 肉类
- 鱼类
- 蛋制品
- 蔬菜/配菜
- 面包/糕点

附加功能:



- 过夜烹调
- 巴氏杀菌
- 蒸烤烹调
- 发酵
- 熟食
- 烟熏
- 脱水
- 回温

当使用控制旋钮选择所需的食物类，并按下控制按钮，屏幕上将显示该食物类中包含的菜谱。



按下**设置/返回**键后，屏幕退出菜谱，返回到食物类的界面。

2. 操作者信息>

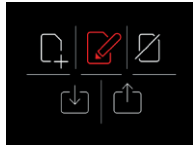
在菜谱显示界面，使用控制旋钮选择所需菜谱，然后按下控制旋钮，进入菜谱内部界面。



在菜单内部界面中，您可以浏览不同烹饪步骤，以查看或修改烹饪的参数。按**开始/停止**键启动菜单的程序。

2. 12. 3 菜谱编辑

要编辑菜谱，首先按下**菜谱/确认**键，然后进入菜谱编辑选项（通过转动控制旋钮，从**食物类**甄选，通过其他功能来**编辑菜谱**）。下一个屏幕显示**创建、编辑、删除、导入和导出菜谱**的选项。



用控制旋钮选择所需功能，然后按下控制旋钮或**菜谱/确认**键确认。按**设置/返回**键返回食物类选择界面。

创建菜谱



用控制旋钮或**菜谱/确认**键选择**菜谱创建**图标。写下菜品名称，用控制旋钮确认对应的字母。输入名称后，按**菜谱/确定**键或控制旋钮3秒钟，然后继续选择“食物类”。

选择食物类或附加功能：使用控制旋钮选择要保存菜谱的食物类，然后按下控制旋钮以确认。



烹饪步骤的创建：为菜谱的第一个烹饪步骤*选择参数：烹饪模式、温度、时间或探针模式、湿度、风扇转速和加湿。

2. 操作者信息>

通过按下**菜谱/确认键**（确认每个烹饪步骤中所选择的参数）确认每个步骤，直到完成最多达9个步骤的菜谱设定。然后按住菜谱/确认键或控制旋钮3秒钟确认所有步骤的设定。



菜谱可包括**暂停步骤**，在此期间，蒸烤箱将通过将时间设置为零（暂停）来请求打开门。



要删除一个步骤，请按**清洗/删除键**。



菜谱设定完成后，按住**菜谱/确定键**3秒钟进行确认。显示屏将显示已保存菜谱的符号。



编辑菜谱



使用控制旋钮选择要修改的食物类和菜谱。按照与创建菜谱相同的步骤，编辑所选菜谱各步骤的参数。

菜谱更改后，按住**菜谱/确认键**3秒钟，屏幕上将显示保存菜谱或创建新菜谱的选项。



保存：保存被编辑的菜谱修改后的参数。

另存为：使用修改后的参数（独立于原始菜谱）保存一个新菜谱，并给它起一个新菜谱名（系统将要求保存菜谱的食物类）。

2. 操作者信息>

删除菜谱



选择要删除的食物类和菜谱。

一旦要删除的菜谱确认被删除后，屏幕上会显示一条确认消息。
按“上一步”可更改选择，按“确定”则确认删除菜谱。



导入和导出菜谱

当外部存储器连接到USB端口时，可以将存储器中的所有菜谱导入或导出到蒸烤箱内部系统，反之亦然，将它们添加到相应食物类中已存在的菜谱中。无法导入同名的菜谱。

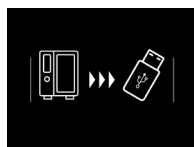


导出:

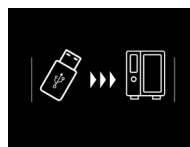
1. 插入USB记忆棒;
2. 按下**菜谱/确认**键，并使用控制旋钮导航到**导出**选项;
3. 使用控制旋钮或**菜谱/确定**键进行确认;
4. 屏幕将出现**导出菜谱**界面;
5. 最后，屏幕将出现保存菜谱界面。

导入:

6. 插入USB记忆棒;
7. 按下**菜谱/确认**键，并使用控制旋钮导航到**导入**选项;
8. 使用控制旋钮或**菜谱/确定**键进行确认;
9. 屏幕将出现**导入菜谱**界面;
10. 单击全部应用，然后单击确定;
11. 屏幕将出现保存菜谱界面;
12. 使用控制旋钮或**菜谱/确定**键进行确定。



导出
界面



导入
界面

2. 操作者信息>

2.13 系统设定

按系统设定可显示不同的可用选项：

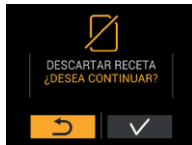


转动旋钮在三个界面之间切换，并选择需要更改的设置。



2.13.1 语言设定

有5种语言可以选择：

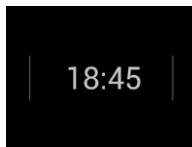


- 西班牙语
- 英语
- 法语
- 德语
- 意大利语



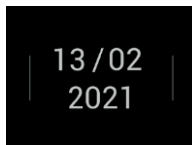
2.13.2 日期/时间

允许您更新日期和时间。



时间：

1. 选择时间格式: 24h / 12h.
2. 设定时间.



日期：

3. 选择日期格式
4. 设定日期



2.13.3 温标

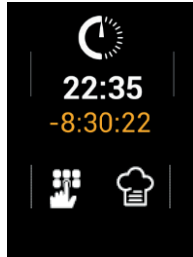
允许您从摄氏度更改为华氏度。
选择温标图标并使用旋钮从一个图标切换到另一个图标。

2. 操作者信息>



2. 13. 4 延时启动程序

允许您在所需时间烹饪，无论是手动模式还是菜谱自动模式。



- 选择延时启动程序图标。首先选择所需的开始时间
- 选择菜谱自动模式（厨师帽图标）或手动模式（手图标）。
- 如果选择菜谱自动模式，则必须选择所需的菜谱；
- 如果选择手动模式，可以选择蒸烤箱烹饪所需的参数（温度、湿度、时间、风扇转速）。
-

一旦设置了所需的参数，并用OK(确定)键确认了设置，倒计时开始计时。

当延时启动程序正在运行时，不能使用蒸烤箱。



2. 13. 5 温差delta

此选项允许您通过转动并按下旋钮来选择所需的温差值。



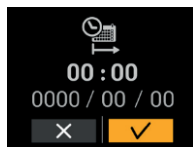
2. 13. 6 HACCP危害分析临界控制点记录

为了遵守当前的 HACCP 法规，蒸烤箱在使用过程中存储所有操作数据。

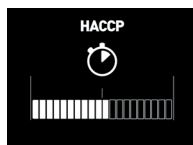
蒸烤箱每分钟存储工作模式、湿度、TC和TN等数据参数。

这些数据可以显示在屏幕上，也可以通过USB下载到外部设备。选择此选项后，将输入需要下载数据的时间段信息。

默认情况下，系统会下载过去30天的数据。



- **起始日期和时间** 默认情况下：当前日期和当前时间-30天。不能选择早于此日期的时间。
- **结束日期和时间** 默认情况下：当前日期和当前时间。不能选择晚于此日期的时间。



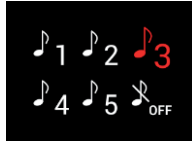
按OK将数据下载到USB。将显示下载过程的进度。按**设置/返回** 或**放弃**返回上一界面。

2. 操作者信息>



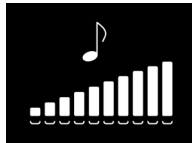
2. 13. 7 蜂鸣器

可以从蜂鸣器的5种可用旋律中选择一种。浏览选项时会播放选定的旋律。



选择所需的旋律后（通过**菜谱/确认**键或命令），选择所需音量。

按下“**设置/返回**”键将返回设置界面。蜂鸣器设置不做任何更改。



按下旋钮以确认设定选项并返回**设置**界面。



2. 13. 8 导入/导出设置

允许您从USB存储器导入机器设置，或将当前机器设置导出到USB存储器：

- 语言
- 温标
- 温差Delta 设置
- 蜂鸣器
- 屏幕自动关闭
- 显示强度
- Wi-Fi网络选择
-



2. 13. 9 亮度

如果系统在5分钟内未检测到任何活动，则背光强度会降低。

按下按钮时，背光恢复到用户设置的强度。

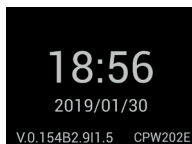


在该选项中，该值闪烁，可通过转动并按下按钮来选择强度。按下旋钮以确认强度并返回**设置**界面。



2. 13. 10 显示自动睡眠

允许您启用/停用屏幕节能功能。默认情况下，它处于激活状态



显示屏在关闭15分钟后关闭。按**开启/关闭**键可重新打开显示屏。

2. 操作者信息>



按**显示自动睡眠**可选择此选项并返回**设置**界面。



2. 13. 11 Wi-Fi网络

允许您激活 Wi-Fi 网络连接



2. 13. 12 技术菜单

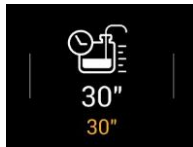
技术菜单包含选项列表。进入此菜单需要口令。本节介绍**技术服务**。



2. 13. 13 液体洗涤剂的用量（仅适用于装有液体套件的W型蒸烤箱）

允许您设置液体洗涤剂的剂量（添加液体皂液的时间，以秒为单位）。

出厂默认值显示在底部。



2. 13. 14 漂洗剂的用量（仅适用于装有液体套件的W型蒸烤箱）

允许您设置液体洗涤剂的剂量（添加漂洗剂所需的时间，以秒为单位）。

默认值显示在底部。



2. 操作者信息>

2.14 清洗

所有蒸烤箱都可带清洗程序。

1. 简单喷洒手动清洗，适用于不带清洗功能的型号（无 iWashing 自动清洗功能）；.
2. 固体药片自动清洗，适用于 **SWL** 型号 (固体药片清洗系统)；
3. 液体药剂自动清洗，适用于 **LWL** 型号(液体药剂自动清洗系统)



2.14.1 简单喷洒手动清洗

清洗选择 按选择键进入清洗选项菜单.

菜单包括三个不同的程序：



1. 冲洗
2. 中等强度清洗
3. 强力清洗

对于选项2和3，蒸烤箱将使用蒸汽进行预软化，然后会出现声音提示和屏幕上喷雾瓶图像，以指示必须喷洒药剂。确保清洁剂均匀喷洒在腔体壁、风扇护罩和托盘支架的整个表面。按**开始/停止**启动程序。



2.14.2 固体药片自动清洗

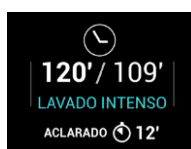
清洗选择 按选清洗择键进入清洗选项菜单

清洗菜单包括六个不同的清洗程序：



- 2.14.2.1 冲洗
- 2.14.2.2 轻柔清洗
- 2.14.2.3 中等强度清洗
- 2.14.2.4 强力清洗
- 2.14.2.5 抛光
- 2.14.2.6 喷洒

控制旋钮可用于在不同程序之间导航。每个清洗程序包括不同的步骤。每个清洗程序中都会显示每个步骤的持续时间。要启动清洗程序，请选择所需的清洗程序并启动/停止。



按照每个清洗程序显示屏上的说明指示进行操作。如果试蒸烤箱腔体温度高于45°C，系统将自动启动冷却功能。

2. 操作者信息>

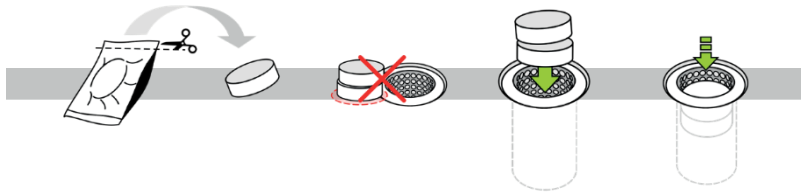
始终放入显示屏上显示的**蒸烤箱清洁**洗涤剂或**蒸烤箱光亮**清洗辅助药片的数量。



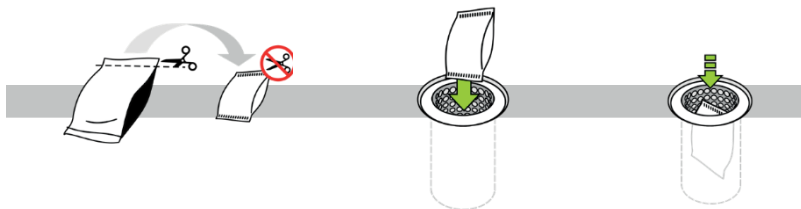
开始清洗前，取出所有容器和烤盘

始终将洗涤剂和助洗剂药片放在腔体的中心，放在蒸烤箱中心的金属篓内。放入清洁剂前，清除篓中的固体残留物。

在将固体清洗药片，先将其塑料包装取出。



漂洗剂包装在水溶性小袋中。
取下第一个塑料包装袋，将小袋放入蒸烤箱的金属篓中。



关上门，清洗步骤继续。声音信号提示清洗程序结束。

如果要中断自动清洗系统，请按**开始/停止**并确认程序结束。一旦添加了洗涤剂，就不可能中断清洗过程。作为预防措施，自动漂洗过程必须执行。



清洁剂会导致严重的皮肤烧伤和严重的眼睛损伤。清洁设备时，请佩戴护目镜和安全手套。

2. 操作者信息>

以下内容是关于每个程序的应用和要使用的清洗剂的简要说明：

程序	污渍类型	产品
冲洗	水溶性污垢	-
轻柔洗	由以下原因产生的轻度污垢和水垢堆积： 使用温度高达200°C的设备。	蒸烤箱清洁
中等强度清洗	食物经过烧烤或烘烤的烹饪过程中产生的污垢和水垢。	蒸烤箱清洁
强力清洗	食物经过烧烤或烘烤的烹饪过程造成的严重污渍和水垢堆积。	蒸烤箱清洁
抛光	由食物在正火烤的烹饪过程产生的石灰垢	蒸烤箱光亮
喷洒	洗涤剂被手动喷入腔体后的半自动清洗程序	



如果在自动清洗过程中电源出现故障，清洗过程将中断。一旦电源恢复，腔体内将被冲洗。

使用本设备烹饪前，确保烹饪室内没有残留洗涤剂或脱脂剂。清除所有化学残留物，并用清洗水枪彻底冲洗烹饪室内部。

2.14.3 液体药剂自动清洗

液体自动清洗系统由与固体清洗系统相同的清洗程序组成。

在这种情况下，洗涤剂和漂洗辅助剂的剂量是自动的。始终确保药剂桶内中有足够的药剂。

更换药剂桶时，确保软管正确定位在相应的桶中。

3. 清洁与维护>

3. 清洁与维护

3.1 清洁

建议每天清洁机器：

始终使用推荐的清洁产品。应使用温水、布和温和的清洁剂清洗功能部件。

- 外部部件
- 门密封条
- 腔体的内玻璃
- 滴水盘和排水管路

确保蒸烤箱已关闭，等待蒸烤箱部件冷却后再开始清洁过程。



如果蒸烤箱连续运行且温度高于 **260°C**，则门密封件有迅速损坏的风险。为了延长它的寿命，每天用温和的清洁剂清洗。

3.2 维护

燃气设备说明：根据所示标准，燃气系统部件必须至少每年维修一次。

进气过滤器的清洁：确保风扇进气口处的防护板清洁无阻。



清洁、维护和/或更换零件时，务必断开设备与电源的连接。



本设备仅供专业人士使用，必须由合格人员操作。

未经授权的专业人士进行的任何维护或维修，或使用非原装零件进行更换，都可能导致设备损坏，并危及用户的健康和安全。

4. 故障类型 >

4. 故障类型

当发生故障时:

- 蜂鸣器断断续续地响;
- TFT显示屏的边缘闪烁红色;
- 代码和错误说明将显示在蒸烤箱显示屏上。如果按下控制按钮, 错误信息消失;
- 请致电法格技术服务部以更正错误。根据发生的错误, 某些功能仍处于启用状态;

本设备仅供专业人士使用, 必须由合格人员操作。

以下是蒸烤箱中可能出现的错误列表, 指出了每种情况下将显示的消息以及它对蒸烤箱操作的影响。

故障代号	描述	结果
E1 TC 传感器	腔体传感器 损坏TC超出范围。	蒸烤箱完全不能工作。
E2 TN 传感器	核心传感器 (TN) 损坏。 TN超出范围[-10°C.400°C]。	温差烹调 delta功能失效。
E3 TV 传感器 (仅适用 0623)	蒸汽传感器 (TV) 损坏。 TV温度超出范围[-10°C.400°C]。 只能在烧烤模式下操作。	仅能在烧烤模式下工作。
E4 TG 传感器 (仅适用 CP 和CPW型号)	蒸汽发生器传感器 损坏TG超出范围[-10°C.400°C]。	仅能在烧烤模式下工作。
E5 NTC 传感器	NTC传感器 损坏NTC超出范围[-10°C.400°C]	风扇 (VE) 将切换至全速。
E6 湿度 传感器	湿度传感器 损坏 (HR)。 (HR) 传感器 超出范围。	蒸烤箱完全不能工作。
E7 高温.	控制器NTC达到60°C, 但不超过70°C。	蒸烤箱运转正常。提示信息每隔30秒显示3秒。
E8 高温.	控制器NTC超过70°C。	蒸烤箱完全不能工作。
E9 低水压 (只适用 CP 和 CPW型号)	检测到VDV已运行7分钟或更长时间, 且未达到最高水位。	仅能在烧烤模式下工作。
E10 排水故障 (只适用CP和CPW型号)	检测到VAC已运行1分钟或更长时间, 且未降至最低水位以下。	仅能在烧烤模式下工作。
E11 CV 故障 (只适用CP和CPW型号)	当CV激活且TG在10分钟内不会上升3度或以上时, TG<80°C。	仅能在烧烤模式下工作。
E12 CC 故障	CC处于激活状态, TC在25分钟内不会上升3度或以上。 (如果TC< (设定点-10))。	蒸烤箱完全不能工作。
E13 QC1 风机 故障 (只适用燃气蒸烤箱)	QC1蒸烤箱腔体加热的鼓风机故障。	蒸烤箱完全不能工作。
E14 QC1 阻止 (只适用燃气型蒸烤箱)	燃烧室点火控制被阻断。当燃烧室燃烧器在3次尝试后未点亮时, 会产生此错误。	蒸烤箱完全不能工作。
E15 QC1 故障 (只适用燃气型蒸烤箱)	由于以下两个错误中的一个而导致点火盒中的故障: EV燃气未激活; 点火盒无法解锁。	蒸烤箱完全不能工作。

4. 故障类型 >

E16 QV 风机故障 (只适用燃气型蒸烤箱)	蒸汽加热的鼓风机故障。	仅能在烧烤模式下工作。
E17 QV 阻断 (只适用燃气型蒸烤箱)	蒸汽加热点火控制被阻断。当蒸汽锅炉燃烧器在三次尝试后未点火时，会产生此错误。	仅能在烧烤模式下工作。
E18 QV 故障 (只适用燃气型蒸烤箱)	在加热锅炉的点火盒中，由于以下两个错误导致故障： EV燃气未激活；点火盒无法解锁。	仅能在烧烤模式下工作。
E19 QC2 风机故障 (只适用20-层 燃气蒸烤箱)	QC2腔体加热的鼓风机错误	蒸烤箱完全不能工作。
E20 QC2 阻断 (只适用20-层 燃气蒸烤箱)	燃烧室点火控制被阻断。当燃烧室燃烧器在3次尝试后未点亮时，会产生此错误。	蒸烤箱完全不能工作。
E21 QC2 故障 (只适用20-层 燃气蒸烤箱)	在加热锅炉的点火盒中，由于以下两个错误导致故障： EV燃气未激活；点火盒无法解锁。	蒸烤箱完全不能工作。
E22 COM 错误	通信错误。	蒸烤箱完全不能工作。
E23 自动检测错误 (只适用CP和CPW型号)	在自动测试循环 (TC) 期间，热电偶的值在15分钟内没有稳定下来。	显示自动测试错误消息。
E24 校准错误 (只适用CP和CPW型号)	在校准循环 (TC和TN1) 期间，热电偶的值在15分钟内没有稳定下来。	显示校准错误信息。
E25 流量计错误 (只适用CP和CPW型号)	在自动排空过程后的加注过程中达到液位，但流量计没有检测到液位。	显示流量计错误信息。
E26 水位探测错误 (只适用CP和CPW型号)	在自动排空过程后加注时，流量计计数的升数超过其应有的升数，且未检测到液位。	仅能在烧烤模式下工作。
E27 锅炉故障 (只适用CP和CPW型号)	VDV的激活时间比两个TG冷却系统中的任何一个都长。	仅能在烧烤模式下工作。
E28 洗涤剂压力开关故障 (只适用使用液体清洁剂的型号)	压力开关检测到在添加液体洗涤剂期间软管堵塞。	只能用固体药片清洗。
E29 电源故障	在执行任何程序 (启动) 期间，如果电源中断，蒸烤箱将保存此错误。	显示电源错误信息。
E30 锅炉故障	TG超过120°C。	仅能在烧烤模式下工作。
E31 变频器故障, FSC, FSV	变频器无法检测电机和风扇的旋转。	蒸烤箱完全不能工作。
E32 TN2 传感器	核心传感器 TN2 (外部) 损坏。TN 2超出范围 (-10°C.400°C)	TN2禁用探针和温差delta功能。
E33配置错误	SPI闪存已损坏。	蒸烤箱完全不能工作。

5. 环保建议 >

5. 环保建议

在其使用寿命结束时，本产品不应在标准废物容器中处置，而应被带到电气废物和电子设备的收集点进行回收；



这可以通过产品、用户手册或包装上的符号来确认。根据其特性，某些材料可以回收利用。通过回收和其他形式的处理电气废物和电子设备，你可以为保护环境做出重大贡献。

有关最近收集点的更多信息，请联系当地政府。

为了保护环境，在产品使用寿命结束时，请按照现行法律在适当的处置场所处置。



包装废物的最终所有者负责其处置。

TR: Orijinal kullanım ve bakım kılavuzu



Cihazı ilk kez kullanmadan önce bu kılavuzdaki talimatları dikkatlice okuyun.

1. Genel güvenlik talimatları	3
1.1 Genel bilgiler	3
2. Kullanıcı için gerekli bilgiler	6
2.1 Kontrol elemanları	6
2.2 Açma/Kapatma	7
2.3 Pişirme modu	7
2.4 Sıcaklık	8
2.5 Ön ısıtma	8
2.6 Soğutma	9
2.7 Zaman işlevi	9
2.8 Delta/prob işlevi	9
2.9 Nem	10
2.10 Fan hızı	10
2.11 Nemlendirme	11
2.12 Tarifler/Tamam düğmeleri	12
2.12.1 Tarifler/Tamam	12
2.12.2 Tarif seçimi	12
2.12.3 Tarifleri düzenleme	13
2.13 Sistem ayarları	16
2.13.1 Dil	16
2.13.2 Tarih/Saat	16
2.13.3 Sıcaklık birimi	16
2.13.4 Gecikmeli program	17
2.13.5 Delta	17
2.13.6 HACCP	17
2.13.7 Sesli uyarıcı	18
2.13.8 İçer Aktarma/Dışa Aktarma ayarı	18
2.13.9 Parlaklık	18
2.13.10 Ekran otomatik uyku modu	18
2.13.11 Wi-Fi	19
2.13.12 Teknik menü	19
2.13.13 Sıvı deterjan dozu (yalnızca sıvı kiti takılı W model fırınlar için)	19
2.13.14 Parlatıcı dozu (yalnızca sıvı kiti takılı W model fırınlar için)	19
2.14 Yıkama	20
2.14.1 Temel püskürtmeli yıkama	20
2.14.2 Otomatik katı yıkama	20
2.14.3 Otomatik Sıvı Yıkama	22
3. Temizleme ve bakım	23
3.1 Temizlik	23
3.2 Bakım	23
4. Hata tipleri	24
5. Çevrenin korunmasıyla ilgili öneriler	26

1.Genel güvenlik talimatları

1.1 Genel bilgiler

Bu kılavuz, cihazın çalıştırılmasını, kurulumunu ve bakımını iyice anlamanıza yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır. Doğru kurulum ve kullanım için gerekli bilgi ve uyarıların yanı sıra, sahip olduğunuz cihazdan tam olarak yararlanabilmeniz için cihazın sunduğu özellikler ve olanaklar hakkında bilgiler içerir.



CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUN.

Daha sonra başvurmak üzere kılavuzu güvenli bir yerde saklayın.

Makinenin satışı veya bir başkasına verilmesi durumunda bu kılavuzu yeni kullanıcıya iletin.



BU CİHAZ YALNIZCA PROFESYONEL KULLANIMA UYGUNDUR VE YETKİLİ PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

Güvenliklerinden sorumlu kişilerin gözetimi altında olmamaları veya cihazın kullanımı ile ilgili talimatların kendilerine verilmediği durumlarda bu cihaz, fiziksel, algısal ya da zihinsel yetenekleri kısıtlı kişiler ile deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.

Cihazın yerleştirilmesi ve montajı ve ayrıca her türlü onarım ve/veya değişiklik, her ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak her zaman YETKİLİ TEKNİSYEN tarafından yapılmalıdır ve yanlış kurulumdan üretici sorumlu tutulamaz.

Cihazın yanlış montajı, yanlış ayarlanması, yanlış servis veya bakımının yanı sıra cihazın yanlış kullanımı maddi hasara ve yaralanmaya neden olabilir.

Güvenlik cihazlarını değiştirmek, bozmak, çıkarmak veya devreden çıkarmak kesinlikle yasaktır. Bu uyarıya uyulmaması, sağlık ve güvenlik açısından ciddi risklere neden olabilir.

Ekipmanı yalnızca üretici tarafından amaçlandığı şekilde kullanın. Uygun olmayan kullanım, kullanıcıların ve ekipmanın sağlık ve güvenliği açısından risk oluşturabilir.

Bu cihaz, yalnızca kalifiye personel tarafından endüstriyel ve profesyonel mutfaklarda yemek pişirmek için kullanılmalıdır. Diğer her türlü kullanım, amaçlanan kullanıma aykırı ve bu nedenle tehlikelidir.

- Eğer makinenizde bir arıza meydana gelirse, lütfen **Teknik Yardım Servisini** arayın.
- Kendiniz onarmaya veya kalifiye olmayan ya da yetkisiz personelden yardım almaya kesinlikle ÇALIŞMAYIN.
- Orijinal yedek parçalar kullanın, aksi takdirde garanti geçerliliğini yitirecektir.
- Gıda kontaminasyonunu önlemek ve hijyeni sağlamak için gıda ile temas eden eşyaların ve çevredeki alanların her kullanım sonunda temizlenmesi tavsiye edilir.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yeni bir cihazın kendine özgü kokusunu yok etmek için cihazın içini sabunlu suya batırılmış bir bezle temizlemeniz ve ardından Buhar modunda ½ saat boşta çalıştırmanız önerilir.
- Temizlik için gıdaya uygun deterjanlar kullanın.

1. Genel güvenlik uyarıları >

- Temizlik için aşındırıcı maddeler, asitler, solventler veya klor bazlı deterjanlar KULLANMAYIN, bunlar ekipmanın parçalarına zarar verir.
- Basınçlı su jetlerini cihaz içindeki parçalara DOĞRULTMAYIN.
- Cihaz 5 °C ile 40 °C arasındaki ortam sıcaklıklarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Ekipmanın içinde veya çevresinde yanıcı ürünler veya nesneler BIRAKMAYIN.
- Havalandırma girişlerini engellemeyin.

Cihazın kusursuz ve güvenlik kurallarına uygun şekilde çalışması için yılda en az bir kez yetkili bir servis merkezine bakım ve kontrol yaptırılması tavsiye edilir.

Uzun süre kullanılmadığında, cihazın su ve elektrik bağlantısının kesilmesi önerilir.



Yanma veya yaralanma tehlikesi

Pişirme sırasında ve ekipmanın tüm parçaları soğuyuncaya kadar aşağıdaki uyarıları dikkate alın:

- Yalnızca ayar düğmelerine ve kola dokununuz. Dış metal parçalar ve kapı camı çok yüksek sıcaklıklara (>60°C) ulaşır.
- Kapağı, çok sıcak olan pişirme haznesinden çıkan buhara dikkat ederek, yavaşça açın.
- Pişirme haznesinin içindeki nesneleri tutarken her zaman ısıya dayanıklı giysiler giyin.



Tepsileri çıkarmadan önce probu merkezden çekin ve kablonun tepsilerin çıkarılmasını engellememesini sağlayarak taşıyıcısına yerleştirin. Üst tepsi 160 cm veya daha yüksek bir mesafedeyken tepsileri hazneden çıkarırken çok dikkatli olun. GN tepsilerinin sıcak içeriğinden dolayı yanma riski vardır. Haşlanma riski nedeniyle cihazı kuran kişi, üretici tarafından sağlanan bir çıkartma kullanarak hangi tepsinin 160 cm'den yüksek olduğunu göstermelidir.



Haşlanma

riski



Elektrik çarpma tehlikesi

Bu sembolle işaretlenmiş bölmeleri açmayın. Erişim, yalnızca Fagor tarafından onaylanmış kalifiye ve yetkilendirilmiş personelle sınırlıdır. Bu kurala uyulmaması garantiyi geçersiz kılar ve kullanıcıyı ölümcül olabilecek hasar ve yaralanma riskine maruz bırakır.

1. Genel güvenlik uyarıları>



Aşındırma tehlikesi

Herhangi bir temizlik kimyasalı kullanmadan önce ürün güvenlik bilgilerini dikkatlice okuyun ve uygun KKD kullanın. Bu ürünler aşındırıcıdır ve vücudun herhangi bir yeri ile temas ettiğinde cilt ve göz tahrişine neden olabilir. Yalnızca üretici tarafından önerilen ürünleri kullanın. Yıkama işlemi sırasında fırın kapağını açmayın. Gözler ve cilt zarar görebilir.



Fırın modeline ve tepsiye göre maksimum yük

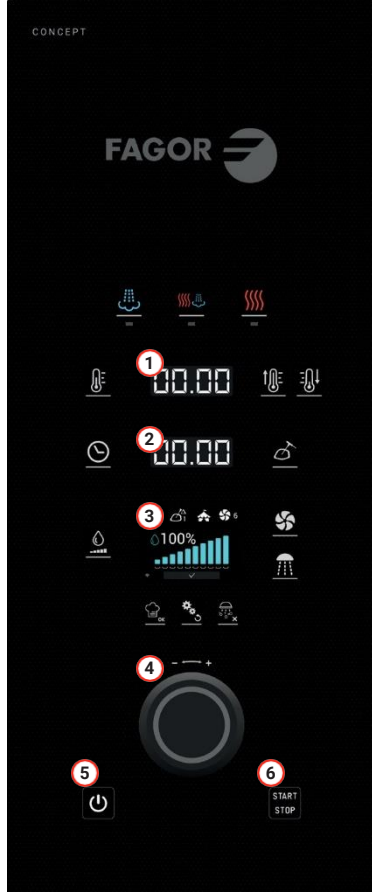
6 x 2/3 GN	20 kg	(tepsi başı maks. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(tepsi başı maks. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(tepsi başı maks. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(tepsi başı maks. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(tepsi başı maks. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(tepsi başı maks. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(tepsi başı maks. 30 kg)



Maksimum yükün aşılması cihaza zarar verebilir. **Üretici tarafından belirtilen maksimum yüklere uyun.**

2.Kullanıcı için gerekli bilgiler

2.1 Kontrol elemanları



1. Sıcaklık göstergesi
2. Zaman/prob göstergesi
3. Kontrol ekranı
4. Ayar düğmesi
5. Açma/Kapatma
6. Başlatma/Durdurma
7. Çalışma modu (konveksiyon, buhar veya kombi)
8. Sıcaklık
9. Ön ısıtma
10. Soğutma
11. Zaman
12. Delta/prob işlevi

13. Nem
14. Gücü azaltma
15. Nemlendirme
16. Tarifler/Tamam
17. Ayarlar/Geri
18. Yıkama/Silme
19. Güç düğmesi
20. Harici 1 prob bağlantısı
21. Harici 2 prob bağlantısı
22. USB bağlantısı

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

2.2 Açma/Kapatma



Fırının gücü, ön kapağın altında bulunan ana **Güç** düğmesi kullanılarak açılır/kapatılır. Fırın kontrol panelini açmak veya kapatmak için **Açma/Kapatma** düğmesine basın.

Kontrol ekranı her açıldığında son işlemin değerleri görüntülenir; fırın ilk kez açılıyorsa varsayılan değerler kullanılır.

Ekran Kapalı

Ekran Açık



2.3 Pişirme modu

Fırın çalışma modu seçme düğmesi. Her işlev seçme düğmesine basıldığında, pişirme modu seçilir ve altındaki ışık diğer modlara göre vurgulanarak aydınlatılır.

Fırın açıldığında, varsayılan ayarlar kullanılarak yapılandırılır.



Buhar

Concept: Fırın bölmesindeki ısıtma elemanlarına veya gaz brülörüne su enjekte edilerek nemli ısı üretilir.

Concept Plus: Fırın kazanında kaynayan su ile nemli ısı üretilir.

Sıcaklık aralığı: 30°C - 130°C

Nem aralığı: %100



Kombi

Fırın bölmesindeki ısıtma elemanları veya gaz brülörü vasıtasıyla kuru ısı üretilir. Buhar ile nemli ısı üretilir. Fırın, konveksiyon-buhar işlevlerini birleştirerek kendini ayarlar.

Sıcaklık aralığı: 20°C - 300°C

Nem aralığı: %0 ile %100 arası



Konveksiyon

Fırın bölmesindeki ısıtma elemanları veya gaz brülörü vasıtasıyla ısı üretilir. Gıda tarafından nem üretilir ve seçilen neme ulaşıldığında fırın kendini ayarlar.

Sıcaklık aralığı: 20°C - 300°C

Nem aralığı: %0 ile %100 arası

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

2.4 Sıcaklık



Sıcaklık seçme düğmesi. Seçilen sıcaklık, sıcaklık göstergesinde gösterilir. Sıcaklık seçme düğmesine basıldığında, sıcaklık göstergesi yanıp söner ve istenen sıcaklık seçilene kadar ayar düğmesi ile değer ayarlanabilir. Sıcaklığı onaylamak için düğmeye basın veya 3 saniye bekleyin.



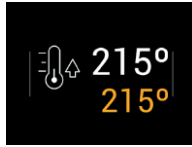
Haznenin gerçek sıcaklığını görmek için sıcaklık seçme düğmesini 3 saniye basılı tutun, değerler ekranda görüntülenir.

Fırın delta işlevindeyken sıcaklık değiştirilemez.

2.5 Ön ısıtma

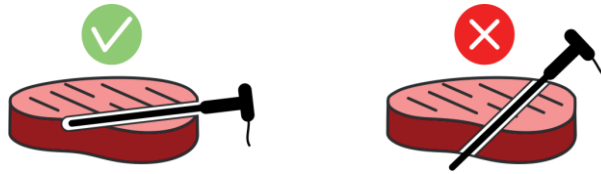


Ön ısıtma seçme düğmesi. Fırın çalışırken ve istenen sıcaklık hazne sıcaklığından daha yüksek olduğunda fırın için ön ısıtma yapılabilir. Bu işlev, gerekli sıcaklık ve nemi otomatik olarak hesaplar.



Ön ısıtma işlevi aktifken, gerçek hazne sıcaklığı ve seçilen ayar noktası sıcaklığı görüntülenir.

Ön ısıtmanın sonunda sesli ve görsel bir alarm, yiyeceğin fırına koyulabileceğini belirtir. Prob ile pişirirken, yiyeceğin ortasına, en kalın kısmına yerleştirilmelidir. Prob, iyice yiyeceğin içine sokulmalıdır.



2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

2.6 Soğutma



Soğutma seçme düğmesi. Soğutma işlevinin kullanılması için fırının sıcaklığı 45°C üzerinde olmalıdır. Bir animasyon, soğutma için kapağın açılması gerektiğini gösterir.



Soğutma işlemini durdurmak için kapağı açın veya Soğutma düğmesine tekrar basın.

Bu döngü sırasında, hem fan koruması hem de tepsi kılavuzları yerine sağlam bir şekilde sabitlenmelidir.



Fırını doğrudan hazneye soğuk su ekleyerek soğutmayın. Pişirme haznesini soğutmak için el duşu kullanılmamalıdır.

2.7 Zaman işlevi



Zaman seçme düğmesi. Seçilen süre, zaman göstergesinde gösterilir. Zaman seçme düğmesine basıldığında, zaman göstergesi yanıp söner ve istenen değer seçilene kadar ayar düğmesi ile değer ayarlanabilir. Zamanı onaylamak için düğmeye basın veya 3 saniye bekleyin.

Sürekli moda geçmek için sola çevirin. Maksimum sıcaklık için sağa çevirin (48 saat görüntülenir).

2.8 Delta/prob işlevi



Delta/prob seçme düğmesi. Prob seçme düğmesine basılması sonucu ekrandaki zaman göstergesi prob sıcaklığı olarak değişir.

Prob modundan delta moduna geçmek veya tam tersini yapmak için seçme düğmesini 3 saniye basılı tutun. Seçilen mod, kontrol ekranında gösterilir.



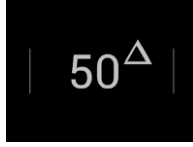
Fırının pişirme haznesinde bir prob bulunur. Bununla birlikte, harici olarak bağlanabilen ek bir prob da kullanılabilir.

Fırına ek bir harici prob bağlanırsa, seçme düğmesine 3 saniye basıldığında kontrol ekranında dört seçenek gösterilir ve istenen seçenek ayar düğmesi ile onaylanmalıdır.

- Prob modunda pişirme işlemi, seçilen sıcaklık ve nem değerlerinde gerçekleştirilir ve prob yani yemeğin göbek kısmı seçilen sıcaklığa ulaştığında sona erer.
- Delta modunda pişirme işlemi, probun iç sıcaklığına ve haznenin ayarlanabilir sıcaklığına göre yapılır. Yiyecekler, pişirme haznesi sıcaklığı ile yiyeceğin sıcaklığı arasında sabit bir fark korunarak pişirilir.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

Varsayılan Delta değeri 50'dir. Bu değer ayarlar menüsünden ayarlanabilir ve seçim aralığı 20 ile 80 arasındadır. Değer düştükçe pişirme haznesi ile yiyeceğin göbeği arasındaki sıcaklık farkı o kadar küçük olur ve bu da pişirme işleminin daha yavaş ve daha hassas gerçekleştirilmesine olanak tanır.



2.9 Nem



Nem seçme düğmesi. Kontrol ekranı, Açık ekranda seçilen nemi gösterir. İstenilen nemi ayarlamak için ayar düğmesi ile seçim yapın.

Onaylamak için nem düğmesine tekrar bastıktan sonra düğmeye basın. Buhar modunda nem değeri %100 olarak sabitlendiğinden düğmeler yalnızca Konveksiyon ve Kombi çalışma modunda etkinleştirilir.



Seçilen nem aralığı ve değeri. Seçim %10'luk aralıklarla yapılır.

- **Concept:** Kazanı olmadığı için haznedeki ısıtma elemanlarına su enjekte edilerek buhar üretilir.
- **Concept Plus:** Buhar, kazan ve ısıtma elemanları kullanılarak üretilir.

Konveksiyon modunda fırının hiçbir zaman buhar üretmediği, yalnızca yiyeceklerin ürettiği buharı yönettiği unutulmamalıdır.

2.10 Fan hızı



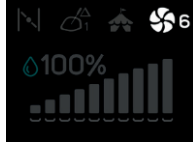
Fan hızı seçme düğmesi. Seçilen fan hızı, kontrol ekranında gösterilir. Seçme düğmesine basıldığında fan hızı, ayar düğmesi ile ayarlanabilir. Fan hızı arttıkça hava akış hızı da artar.

Tatlılar ve küçük, hassas yiyecekler için daha düşük hız kullanılması tavsiye edilir.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

6 ayar yapılabilir:

- Hız 1: Duraklamalı 500 dev/dk
- Hız 2: 500 dev/dk
- Hız 3: 700 dev/dk
- Hız 4: 1100 dev/dk
- Hız 5: 1200 dev/dk
- Hız 6: 1440 dev/dk



Seçili fan değeri

2.11 Nemlendirme



Nemlendirme seçme düğmesi. Fırında pişirme işlemi yapılırken bu düğmeye basıldığında hazneye su püskürtülür. Yiyeceklerin yüzeyi nemlendirilerek yiyecek üzerinde altın rengi, gevrek bir kabuk oluşturulur.

Tarif oluşturma sırasında her aşamaya ait nemlendirme derecesini belirleyebilirsiniz. Nemlendirme derecesini seçmek için seçme düğmesine basın ve ayar düğmesini çevirin. Onaylamak için nemlendirme düğmesine tekrar bastıktan sonra düğmeye basın.



6 kademeli nemlendirme yapılır:

- Kademe 0: Nemlendirme işlevi devre dışı.
- Kademe 1: 2" nemlendirmeli ve 2" nemlendirmesiz 3 döngü.
- Kademe 2: 3" nemlendirmeli ve 2" nemlendirmesiz 3 döngü
- Kademe 3: 3" nemlendirmeli ve 3" nemlendirmesiz 4 döngü
- Kademe 4: 3" nemlendirmeli ve 3" nemlendirmesiz 5 döngü
- Kademe 5: 3" nemlendirmeli ve 4" nemlendirmesiz 6 döngü

Hazne sıcaklığı 270°C'den yüksekse, nemlendirme işlevi devreye girmez.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

2.12 Tarifler/Tamam düğmeleri

Merkez ekranın altında **Tarifler/Tamam, Sistem Ayarları/Geri** düğmeleri bulunur:



1. **Tarifler/Tamam** düğmesi: Bir işlemi onaylamak için Tarifler bölümünü veya düğmesini seçin.
2. **Ayarlar/Geri** düğmesi: Gezinmekte olduğunuz ekrandan çıkmak için Ayarlar bölümünü veya düğmesini seçin.
3. **Yıkama/Silme** düğmesi: Bir işlemi silmek için Yıkama bölümünü veya düğmesini seçin.

2.12.1 Tarifler/Tamam



Tarifler ve Ek İşlevler seçme düğmesi / **OK** düğmesi.

Bir kez basın: tarif seçme menüsüne girin.
3 saniye basılı tutun: tarif düzenleme menüsüne girin.

2.12.2 Tarif seçimi

Tarifler/Tamam düğmesine basıldığında ekranda farklı yiyecek grupları ve ekstra rejenerasyon işlevleri görüntülenir:

Yiyecek grupları:



- Kümes hayvanları
- Balık
- Sebze / Meze
- Et
- Yumurta ürünleri
- Fırın / Pastane ürünleri

Ek işlevler:



- Gece pişirme
- Vakumlu pişirme
- Şarküteri
- Dehidrasyon
- Pastörizasyon
- Fermentasyon
- Tütsüleme
- Rejenerasyon

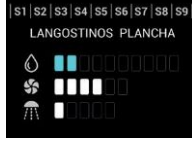
Ayar düğmesi ile istenilen grup seçilip ayar düğmesine basılarak onaylandığında o grupta bulunan tarifler ekrana gelir.



Grup seçim ekranına dönmek için **Ayarlar/Geri** düğmesine basın.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

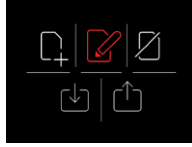
Tarif ekranındayken, istenen tarifi seçmek için ayar düğmesini kullanın ve tarife girmek için ayar düğmesine basın.



Bir tarif içindeyken, pişirme parametrelerini görüntülemek veya değiştirmek için farklı aşamalarda gezinebilirsiniz. Başlatma/Durdurma düğmesine basılması tarifi başlatır.

2.12.3 Tarifleri düzenleme

Tarifleri düzenlemek için önce **Tarifler/Tamam** düğmesine basın ve o menüdeyken, tarif düzenleme seçeneklerine girin (ayar düğmesini çevirerek **Yiycek Gruplarında** gezinin, **Ek İşlevler** aracılığıyla **Tarifleri düzenleme** işlevine girin). Sonraki ekranda tarifleri **Oluşturma, Düzenleme, Silme, İçeri Aktarma ve Dışa Aktarma** seçenekleri gösterilir.



Ayar düğmesiyle istediğiniz işlevi seçin ve ayar düğmesine veya **Tarifler/Tamam** düğmesine basarak onaylayın. Grup seçim ekranına dönmek için **Ayarlar/Geri** düğmesine basın.

Tarif oluşturma



Ayar düğmesi veya **Tarifler/Tamam** düğmesi ile **Tarif Oluşturma** simgesini seçin. Ayar düğmesi ile harfleri onaylayarak tarifi adını yazın. Ad yazıldıktan sonra, **Tarifler/Tamam** veya ayar düğmesine 3 saniye basın ve ardından "grubu" seçin.

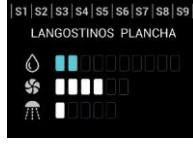
Grup veya **Ek işlev** seçimi: Tarifi kaydedileceği grubu seçmek için ayar düğmesini kullanın ve seçimi onaylamak için ayar düğmesine basın.



Pişirme aşamalarının oluşturulması: Tarifi ilk pişirme aşaması* için parametreleri seçin: Pişirme modu, Sıcaklık, Zaman veya Prob, Nem, Fan hızı ve Nemlendirme.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

Tarif maksimum 9 aşamada tamamlanana kadar **Tarif/Tamam** düğmesine basarak (her aşamada seçilen parametreleri onaylayarak) her aşamayı onaylayın, ardından **Tarif/Tamam** düğmesini veya ayar düğmesini 3 saniye basılı tutarak işlemi onaylayın.



Tarif, bir **Duraklama Aşaması** içerebilir; bu aşamada sürenin sıfırlanmasıyla (DURAKLATMA) fırın kapağının açılması gerekir.



Bir aşamayı silmek için **Yıkama/Silme** düğmesine basın.



Tarif tamamlandığında, **Tarif/Tamam** düğmesini 3 saniye basılı tutarak onaylayın. Ekranda kaydedilen tarif sembolü yanar.



Tarifleri düzenleme



Ayar düğmesini kullanarak değiştirilecek tarif grubunu ve tarifi seçin. Reçeteleri oluşturmak için kullanılanla aynı sistemi izleyerek, seçilen tarifi aşama parametrelerini düzenleyin.

Tarifi değiştirdikten sonra Tarifler/Tamam düğmesini 3 saniye basılı tutun, ekranda tarifi kaydetme veya yeni tarif oluşturma seçeneği belirir.



Kaydet: Düzenlenen tarifi değiştirilen parametreleri kaydedilir.

Farklı kaydet: değiştirilen parametrelerle (ilk reçeteden bağımsız olarak) yeni bir reçete kaydedilir ve yeniden adlandırılır (tarifi kaydedileceği grup sorulur).

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

Tarif silme



Silinecek tarif grubunu ve tarifi seçin.

Silinecek tarif seçildiğinde, ekranda bir onay mesajı belirir.

Seçimi değiştirmek için **Geri** ve tarifi silme işlemini onaylamak için **Tamam** seçeneğine basın.



Tarifleri içe ve dışa aktarma

USB'ye harici bir bellek bağlandığında tüm tarifleri bellekten fırına veya fırından belleğe, ilgili gruptaki mevcut tariflere ekleyerek aktarmak mümkündür. Tarifler aynı adla içeri aktarılamaz.

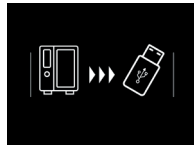


Dışa Aktarma:

1. USB belleği takın.
2. **Tarifler/Tamam** seçeneğine basın ve ayar düğmesini kullanarak tarifleri **Dışa Aktarma** seçeneğine gidin.
3. Ayar düğmesi veya **Tarifler/Tamam** ile onaylayın.
4. **Dışa aktarma** ekranı açılır.
5. Son olarak kaydetme ekranı görünür.

İçe aktarma:

6. USB belleği takın.
7. **Tarifler/Tamam** seçeneğine basın ve ayar düğmesini kullanarak tarifleri **İçe Aktarma** seçeneğine gidin.
8. Ayar düğmesi veya **Tarifler/Tamam** ile onaylayın.
9. **İçe aktarma** ekranı açılır.
10. Tümünü uygula seçeneğine ve ardından Tamam'a tıklayın.
11. Kaydetme ekranı görünür.
12. Ayar düğmesi veya **Tarifler/Tamam** ile onaylayın.



Dışaak
tarma
ekranı

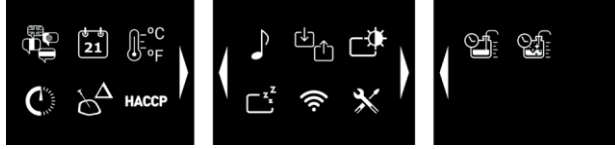


İçe aktarma
ekranı

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

2.13 Sistem ayarları

Sistem Ayarlarına basıldığında mevcut farklı seçenekler görüntülenir:



Üç ekran arasında gezinmek için ayar düğmesini çevirin ve değiştirilecek ayarı seçin.

2.13.1 Dil



5 dil arasından seçim yapılabilir:

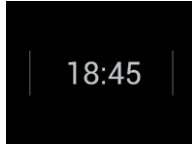


- İspanyolca
- İngilizce
- Fransızca
- Almanca
- İtalyanca

2.13.2 Tarih/Saat

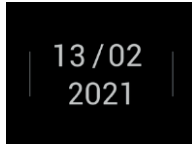


Tarih ve saati güncelleme imkanı verir.



Zaman:

1. Saat formatını seçebilirsiniz: 24 saat / 12 saat.
2. Zamanı seçin.



Tarihi:

3. Tarih formatını seçebilirsiniz.
4. Tarihi seçin.

2.13.3 Sıcaklık birimi



Santigrat dereceden Fahrenheit dereceye geçmenizi sağlar.

Sıcaklık birim simgesini seçin ve birinden diğerine geçmek için ayar düğmesini kullanın.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >



2.13.4 Gecikmeli program

Piştirme işlemini ister manuel modda ister tarif modunda istediğiniz zaman gerçekleştirmenize imkan verir.



- Gecikmeli program simgesini seçin. Öncelikle istediğiniz başlangıç zamanını seçin.
- Tarif modunda (şef şapkası simgesi) veya manuel modda (el simgesi) piştirmeyi seçin.
- **Tarif Modunu** seçerseniz, istediğiniz tarifi seçmelisiniz.
- **Manuel Modu** seçerseniz, istediğiniz fırın parametrelerini (Sıcaklık, Nem, Süre, Fan Hızı) seçebilirsiniz.

İstenilen parametreler belirlenip **Tamam** tuşu ile ayarlar onaylandıktan hemen sonra geri sayım başlar.

Gecikmeli bir program devam ederken fırın kullanılamaz.



2.13.5 Delta

Bu seçenek, ayar düğmesini çevirerek ve basarak istediğiniz Delta değerini seçmenizi sağlar.



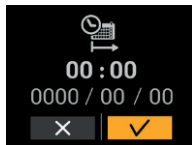
2.13.6 HACCP

Geçerli HACCP mevzuatına uygun hareket etmek için, fırın kullanılırken tüm çalışma verilerini kaydeder.

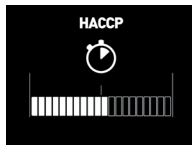
Fırın her dakika çalışma modunu, nem, TC ve TN verilerini kaydeder.

Bu veriler ekranda görüntülenebilir veya USB aracılığıyla harici bir cihaza indirilebilir. Bu seçenek seçildiğinde indirilecek süre sorulur.

Varsayılan olarak, son 30 güne ait veriler indirilir.



- **Başlangıç Tarihi ve Saati.** Varsayılan ayar: geçerli tarih ve geçerli saat -30 gün. Bundan daha önceki bir tarih seçilemez.
- **Bitiş Tarihi ve Saati.** Varsayılan ayar: geçerli tarih ve geçerli saat. Bundan daha sonraki bir tarih seçilemez.



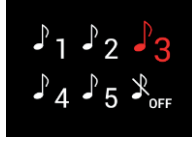
Verileri USB'ye indirmek için **Tamam'a** basın. İndirme işleminin ilerleme durumu görüntülenir. Önceki ekrana dönmek için **Ayarlar/Geri** veya **İptal** seçeneğine basın.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >



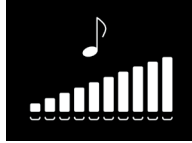
2.13.7 Sesli uyarıcı

Sesli uyarıcı için mevcut 5 melodiden biri tercih edilebilir. Seçenekler arasında gezinirken seçilen melodi çalınır.

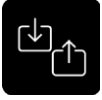


Bir melodi seçildikten sonra (**Tarifler/Tamam** veya komut aracılığıyla), istediğiniz ses seviyesini seçin.

Ayarlar/Geri düğmesi sizi Ayarlar ekranına döndürür. Sesli uyarıcı ayarlarında herhangi bir değişiklik yapılmaz.



Seçeneği onaylamak ve **Ayarlar** ekranına dönmek için ayar düğmesine basın.



2.13.8 İçe Aktarma/Dışa Aktarma ayarı

Bir makine ayarını USB bellekten içe aktarmanıza veya mevcut makine ayarını USB belleğe aktarmanıza olanak tanır:

- Dil
- Sıcaklık birimi
- Delta ayarları
- Sesli uyarıcı
- Ekranın otomatik kapatılması
- Ekran parlaklığı
- Wi-Fi ağ seçimi



2.13.9 Parlaklık

5 dakika boyunca herhangi bir hareket algılanmazsa, arka ışığın parlaklığı azalır. Bir düğmeye basıldığında, arka ışık kullanıcı tarafından ayarlanan parlaklığa döner.



Bu seçenekten, değer yanıp söner ve düğmeyi çevirerek ve basarak parlaklık derecesi seçilebilir. Parlaklığı onaylamak ve **Ayarlar** ekranına dönmek için ayar düğmesine basın.



2.13.10 Ekran otomatik uyku modu

Ekran enerji tasarrufunu etkinleştirmenizi/devre dışı bırakmanızı sağlar. **Varsayılan olarak aktiftir.**



15 dakika süreyle çalışmadığında ekran kapanır. Ekranı tekrar açmak için **Açma/Kapatma** tuşuna basın.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >



Bu seçeneği seçmek ve **Ayarlar** ekranına dönmek için Ekran otomatik uyku modu düğmesine basın.



2.13.11 Wi-Fi

Wi-Fi bağlantısını etkinleştirmenizi sağlar.



2.13.12 Teknik menü

Teknik menü, seçenekler listesinden oluşur. Bu menüye parola ile girilebilir. Bu bölüm, **Teknik Servis** içindir.



2.13.13 Sıvı deterjan dozu (yalnızca sıvı kiti takılı W model fırınlar için)

Sıvı deterjan dozlama miktarını (sıvı sabun eklemek için izin verilen süre, saniye cinsinden değer) ayarlamanızı sağlar.

Fabrikada ayarlanan varsayılan değer, altta gösterilir.



2.13.14 Parlatıcı dozu (yalnızca sıvı kiti takılı W model fırınlar için)

Sıvı deterjan dozlama miktarını (parlatıcı eklemek için izin verilen süre, saniye cinsinden değer) ayarlamanızı sağlar.

Fabrikada ayarlanan varsayılan değer, altta gösterilir.



2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

2.14 Yıkama

Tüm fırınlarda otomatik yıkama programları vardır.

1. **Temel püskürtmeli yıkama. Yıkama özelliği olmayan modeller için (iWashing yok).**
2. **Katı deterjanla otomatik yıkama. SWL modelleri (Katı Yıkama Sistemi)**
3. **Sıvı deterjanla otomatik yıkama. LWL modelleri (Sıvı Yıkama Sistemi)**



2.14.1 Temel püskürtmeli yıkama

Yıkama seçme düğmesi. Yıkama seçenekleri menüsüne girmek için seçme düğmesine basın.

Menü, üç farklı programdan oluşur:



1. Durulama
2. Orta seviye yıkama
3. Yoğun yıkama



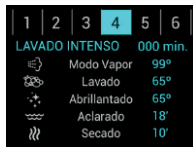
2. ve 3. seçenekte fırın buharla ön yumuşatma işlemi gerçekleştirir, ardından sesli bir uyarı çalar ve püskürtme işleminin yapılması gerektiğini belirten bir sprej şişesi resmi görünür. Deterjanın pişirme haznesinin, fan muhafazasının ve tepsi tutucunun tüm yüzeyine eşit olarak dağıldığından emin olun. Onaylamak için **Başlatma/Durdurma** düğmesine basın.



2.14.2 Otomatik katı yıkama

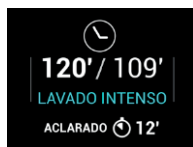
Yıkama seçme düğmesi. Yıkama seçenekleri menüsüne girmek için seçme düğmesine basın.

Menü, altı farklı programdan oluşur:



1. Durulama
2. Narin Yıkama
3. Orta seviye yıkama
4. Yoğun yıkama
5. Parlatma
6. Püskürtme

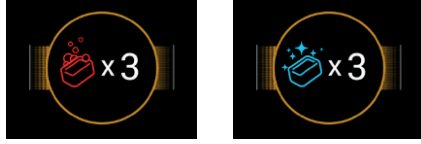
Ayar düğmesi, farklı programlar arasında gezinmek için kullanılabilir. Her yıkama programı farklı aşamalar içerir. Her aşamanın süresi her yıkama programında gösterilir. Yıkama programını başlatmak için istediğiniz yıkama programını seçip **Başlatma/Durdurma** düğmesine basın.



Her yıkama programı için ekrandaki talimatları izleyin. Hazne sıcaklığı 45°C üzerindeyse, fırın otomatik olarak soğutma işlemi gerçekleştirir.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

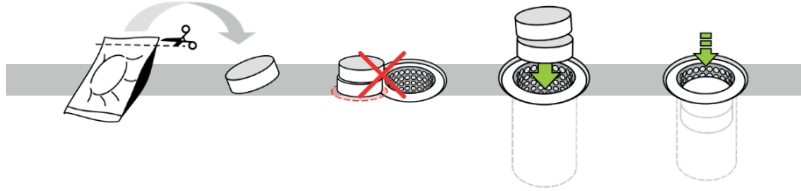
Daima ekranda belirtilen sayıda **Ovenclean** deterjan veya **Ovenbright** parlaticı tablet ekleyin.



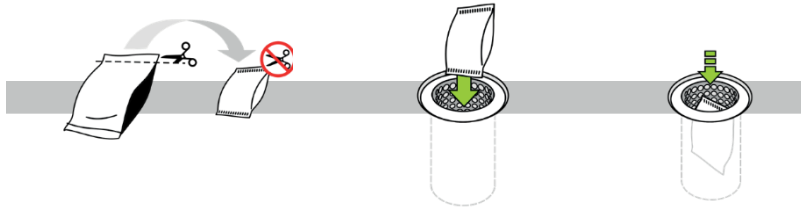
Yıkama işlemine başlamadan önce tüm kapları ve fırın tepsilerini çıkarın.

Deterjan ve parlaticı tabletleri daima haznenin ortasına, fırının ortasında bulunan sepetin içine yerleştirin. Deterjanı yerleştirmeden önce sepetteki katı kalıntıları temizleyin.

Sepete koymadan önce tabletin plastik ambalajını çıkarın.



Parlaticı suda çözünür poşetler içinde paketlenmiştir. İlk plastik ambalajı çıkarın ve poşeti fırındaki sepete yerleştirin.



Kapağı kapattığınızda yıkama aşaması devam eder. Sesli bir sinyal programın bittiğini belirtir.

Otomatik yıkama sistemini durdurmak istiyorsanız **Başlatma/Durdurma** düğmesine basın ve programın bitişini onaylayın. Deterjan eklendikten sonra yıkama işlemi durdurulamaz. Önlem olarak otomatik durulama işlemi gerçekleştirilir.



Temizlik maddeleri ciddi cilt yanıklarına neden olurken gözlere ciddi şekilde zarar verebilir. Ekipmanı temizlerken koruyucu gözlük ve koruyucu eldiven kullanın.

2. Kullanıcı için gerekli bilgiler >

Aşağıda, her programın uygulanmasıyla ve kullanılacak temizlik maddesiyle ilgili kısa bir açıklama yer almaktadır:

Program	Kir tipi	Ürün
Cildi	Suda çözünür kir	-
Narin yıkama	Hafif kir ve ekipmanın 200°C'ye kadar kullanılması nedeniyle kireç oluşumu.	Ovenclean
Orta seviye yıkama	Yiyeceklerin ızgara veya kızartma yoluyla pişirilmelerinden kaynaklanan kirlenme ve kireç oluşumu.	Ovenclean
Yoğun yıkama	Yiyeceklerin ızgara veya kızartma yoluyla pişirilmelerinden kaynaklanan yoğun kir ve kireç oluşumu.	Ovenclean
Parlatma	Yiyeceklerin sertleşinceye kadar veya buhar yoluyla pişirilmeleri sırasında oluşan kireç lekesi.	Ovenbright
Püskür tme	Deterjanın pişirme haznesine manuel olarak püskürtüldüğü yarı otomatik yıkama programı	

Otomatik temizleme sırasında elektrik kesintisi meydana gelirse yıkama işlemi kesintiye uğrar. **Elektrik geri geldiğinde, pişirme haznesi durulandır.**



Cihazla pişirme işlemine başlamadan önce, pişirme haznesinde deterjan veya yağ çözücü madde kalmadığından emin olun. Kimyasal kalıntıları temizleyin ve pişirme haznesinin içini el duşu ile iyice durulayın.

2.14.3 Otomatik Sıvı Yıkama

Sıvı otomatik yıkama sistemi, katı yıkama sistemi ile aynı yıkama programlarından oluşur.

Bu yıkama türünde deterjan ve parlaticı dozu otomatik olarak ayarlanır. Depolarda her zaman yeterli deterjan olduğundan emin olun.

Depoları değiştirirken hortumların ilgili depoya doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

3. Temizleme ve bakım >

3. Temizleme ve bakım

3.1 Temizlik

Makinenin her gün temizlenmesi tavsiye edilir.

Daima önerilen temizlik ürünlerini kullanın. İşlevsel parçalar ılık su, bir bez ve hafif bir deterjanla yıkanmalıdır.

- Dış parçalar
- Kapak contası
- Pişirme haznesinin iç camı
- Su damlama tepsisi ve tahliye kanalı

Temizleme işlemine başlamadan önce fırının kapalı olduğundan emin olun ve fırın parçalarının soğumasını bekleyin.



Fırın aralıksız olarak ve 260°C üzerindeki sıcaklıklarda kullanılırsa, kapak contasının hızla bozulma riski vardır. **Ömrünü uzatmak için yumuşak deterjanlarla her gün temizleyin.**

3.2 Bakım

Gaz ekipmanı için talimatlar: Belirtilen standartlara uygun olarak, gaz sistemi parçalarına yılda en az bir kez bakım yapılmalıdır.

Hava giriş filtrelerinin temizlenmesi: Fanların hava girişindeki koruyucu plakaların temiz ve tıkanmamış olmasına dikkat edin.



Temizlik, bakım ve/veya parça değişimi sırasında cihazın **güç kaynağıyla bağlantısını mutlaka kesin.**



Bu cihaz sadece profesyonel kullanım içindir ve yetkili personel tarafından kullanılmalıdır.

Bakım veya onarım işleminin yetkili uzmanlar tarafından gerçekleştirilmemesi veya onarım işlemi veya parçaların orijinal olmayan yedek parçalarla değiştirilmesi, cihaza zarar vermenin yanı sıra kullanıcının sağlık ve güvenliğini tehlikeye atabilir.

4. Hata tipleri >

4.Hata tipleri

Hata meydana geldiğinde:

- Sesli uyarıcı aralıklı olarak çalar.
- TFT'nin ucu kırmızı renkte yanıp söner.
- Hata kodu ve açıklaması fırın ekranında görünür. Ayar düğmesine basılırsa hata mesajı kaybolur.
- Hatayı düzeltmesi için Fagor Teknik Servisini arayın. Oluşan hataya bağlı olarak bazı işlevler aktif durumda kalır.

Bu cihaz sadece profesyonel kullanım içindir ve yetkili personel tarafından kullanılmalıdır.

Aşağıda her durumda gösterilecek mesajı ve fırının çalışması açısından yaratacağı sonuçları gösteren, fırında meydana gelebilecek hataların bir listesi bulunmaktadır.

Hata	Açıklama	Sonuç
E1 TC Sensörü	Hazne hasar görmüş. TC aralık dışı. [-10°C.400°C].	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E2 TN Sensörü	Ana sensör (TN) hasar görmüş. TN aralık dışı [-10°C.400°C].	Delta işlevi devre dışı kalır.
E3 TV Sensörü (Sadece 0623)	Buhar sensörü (TV) hasar görmüş. TV aralık dışı [-10°C.400°C]. Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E4 TG Sensörü (Sadece CP ve CPW)	Jeneratör sensörü hasar görmüş. TG aralık dışı [-10°C.400°C].	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E5 NTC Sensörü	NTC sensörü hasar görmüş. NTC aralık dışı [-10°C.400°C].	Fan (VE) tam hızda çalışır.
E6 Nem Sensörü	Nem sensörü hasarlı (HR). HR sensörü aralık dışında.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E7 Yüksek Sıcaklık	NTC kontrol ünitesi 60°C'ye ulaşır, ancak 70°C'yi geçmez.	Fırın normal şekilde çalışır. Mesaj, her 30" bir 3" süreyle görüntülenir.
E8 Yüksek Sıcaklık	NTC kontrol ünitesi 70°C'yi aşar.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E9 Düşük Su (Sadece CP ve CPW)	VDV'nin 7 dakika veya daha uzun süredir çalıştığı ve maksimum seviyeye ulaşılmadığı tespit edildi.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E10 Boşaltma Hatası (Sadece CP ve CPW)	VAC'ın 1 dakika veya daha uzun süredir çalıştığı ve minimum seviye altına inmediği tespit edildi.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E11 CV Arızası (Sadece CP ve CPW)	CV aktifken TG <80°C ve TG 10 dakika içinde 3 derece veya daha fazla yükselmiyor.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E12 CC Arızası	CC aktif ve TG 25 dakika içinde 3 derece veya daha fazla yükselmiyor. (TC< (Ayar noktası -10) ise).	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E13 QC1 Fan Arızası (Sadece gazlı fırınlarda)	QC1 hazne fan hatası	Fırın tamamen devre dışı kalır.

4. Hata tipleri >

E14 QC1 Engelleniyor (Sadece gazlı fırınlarda)	Hazne ateşleme kontrolü engellendi. Bu hata, 3 denemeden sonra hazne brülörü yanmadığında oluşur.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E15 QC1 Arızası (Sadece gazlı fırınlarda)	Bu 2 hatadan biri nedeniyle ateşleme kutusunda arıza: EV gazı devreye girmiyor. Kutunun kilidi açılmıyor.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E16 QV Fan Arızası (Sadece gazlı fırınlarda)	Buhar fanı arızası.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E17 QV Engelleniyor (Sadece gazlı fırınlarda)	Buhar ateşleme kontrolü engellendi. Bu hata, üç denemeden sonra buhar brülörü yanmadığında oluşur.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E18 QV Arızası (Sadece gazlı fırınlarda)	2 hatadan biri nedeniyle brülör ateşleme kutusunda arıza: EV gazı devreye girmiyor. Kutunun kilidi açılmıyor.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E19 QC2 Fan Arızası (yalnızca 20 tepsili gazlı fırınlar)	QC2 hazne fan hatası	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E20 QC2 Engelleniyor (yalnızca 20 tepsili gazlı fırınlar)	Hazne ateşleme kontrolü engellendi. Bu hata, 3 denemeden sonra hazne brülörü yanmadığında oluşur.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E21 QC2 Arızası (yalnızca 20 tepsili gazlı fırınlar)	Bu 2 hatadan biri nedeniyle ateşleme kutusunda arıza: EV gazı devreye girmiyor. Kutunun kilidi açılmıyor.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E22 COM Hatası	Kartlar arasında iletişim hatası.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E23 Otomatik Test Hatası (Sadece CP ve CPW)	Termo elemanın değeri, otomatik test döngüsü (TC) sırasında 15 dakika içinde stabilize olmadı.	Otomatik test hata mesajı.
E24 Kalibrasyon Hatası (Sadece CP ve CPW)	Termo elemanın değeri, kalibrasyon döngüsü (TC ve TN1) sırasında 15 dakika içinde stabilize olmadı.	Kalibrasyon hata mesajı.
E25 Akış Ölçer Hatası (Sadece CP ve CPW)	Otomatik boşaltma işleminden sonraki dolum sırasında bir seviyeye ulaşıyor ancak akış ölçer seviyeyi algılamıyor.	Akış ölçer hata mesajı.
E26 Seviye Hatası (Sadece CP ve CPW)	Akış ölçer olması gerekenden fazla litre ölçüyor ve otomatik boşaltma işleminden sonraki dolum sırasında seviye algılanmıyor.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E27 Brülör Hatası (Sadece CP ve CPW)	VDV, iki TG soğutma sisteminden birinde olması gerekenden daha uzun süredir aktif.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E28 Deterjan Basınç Anahtarı Hatası (Yalnızca sıvı deterjan kitinde)	Basınç anahtarı, sıvı deterjan doz ayarı sırasında hortumun tıkalı olduğunu algıladı.	Yıkama için sadece katı deterjan kullanılabilir.

4. Hata tipleri >

E29 Güç Kaynağı Hatası	Herhangi bir program yürütülürken (Başlat) güç kaynağı kesildiğinde fırın bu hatayı kaydeder.	Güç kaynağı hata mesajı
E30 Jeneratörde Yüksek Sıcaklık	TG 120°C üzerine çıkıyor.	Sadece Konveksiyon modunda çalıştırılabilir.
E31 İnvertör Hatası, FSC, FSV	İnvertör motor ve fanın döndüğünü algılamıyor.	Fırın tamamen devre dışı kalır.
E32 TN2 Sensörü	Ana sensör TN2 (harici) hasar görmüş. TN2 aralık dışı (-10°C. 400°C)	Prob ve delta işlevi TN2 ile devre dışı bırakılır.
E33 Konfigürasyon Hatası	SPI flaş belleği bozuk.	Fırın tamamen devre dışı kalır.

5.Çevrenin korunmasıyla ilgili öneriler

Hizmet süresinin sonunda bu ürün standart bir çöp kutusuna atılmamalı, geri dönüşüm için elektrikli atık ve elektronik ekipman toplama noktasına götürülmelidir.



Bu durum ürün, kullanım kılavuzu veya ambalaj üzerindeki sembol ile onaylanır. Özelliklerine bağlı olarak, belirli malzemeler geri dönüştürülebilir. Elektrikli atıkların ve elektronik ekipmanın geri dönüştürülmesi ve başka işleme yöntemleriyle çevrenin korunmasına önemli bir katkıda bulunabilirsiniz.

En yakın toplama noktası hakkında daha fazla bilgi almak için yerel makamlara başvurun.

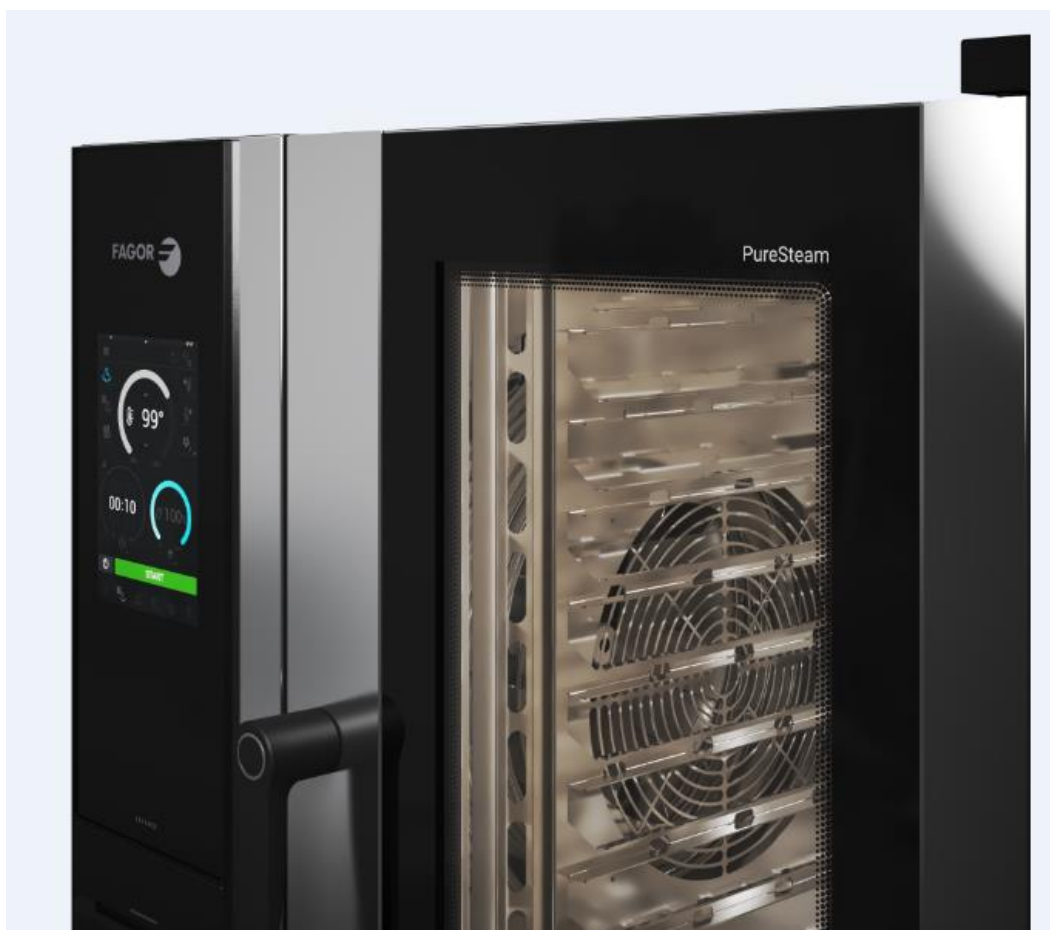
Çevreyi korumak için ürününüzü, hizmet süresinin sonunda lütfen yürürlükteki mevzuata uygun atık alanlarına atın.



AMBALAJ ATIKLARININ SON SAHİBİ, İMHASINDAN SORUMLUDUR.

Konvektomaty

CZ: Návod k používání a údržbě



Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny v této příručce.

1.	Obecné bezpečnostní pokyny	3
1.1	Obecné informace	3
2.	Uživatelské ovládání stroje.....	6
2.1	Ovládací prvky.....	6
2.2	Zapnuto/vypnuto	7
2.3	Provozní režimy vaření.....	7
2.4	Teplota	8
2.5	Přehřev.....	8
2.6	Zchlazení komory Cooldown	9
2.7	Funkce čas	9
2.8	Funkce Jehla/Delta	9
2.9	Vlhkost	10
2.10	Rychlost ventilátoru.....	10
2.11	Zvlhčování	11
2.12	Recepty / Nastavení / Mytí	11
2.12.1	Recepty/OK	11
2.12.2	Výběr receptu	12
2.12.3	Editace receptu	12
2.13	Nastavení systému.....	15
2.13.1	Jazyk.....	15
2.13.2	Datum/čas.....	15
2.13.3	Jednotka teploty.....	15
2.13.4	Odložený program.....	16
2.13.5	Delta.....	16
2.13.6	HACCP.....	16
2.13.7	Zvuk	17
2.13.8	Nastavení import/export.....	17
2.13.9	Jas	17
2.13.10	Režim spánek.....	17
2.13.11	Wi-Fi	18
2.13.12	Technické menu	18
2.13.13	Dávkování tekutého mycího prostředku (jen modely W s nainst. dávkovačem)	18
2.13.14	Dávkování oplachového prostředku (jen modely W s instalovaným dávkovačem)	18
2.14	Mytí.....	19
2.14.1	Základní mytí nástřikem	19
2.14.2	Automatické mytí s tuhými detergenty (Solid Wash).....	19
2.14.3	Automatické mytí s tekutými detergenty (Liquid Wash).....	20
3.	Čištění a údržba	22
3.1	Čištění	22
3.2	Údržba	22
4.	Chybová hlášení	23
5.	Doporučení týkající se ochrany životního prostředí	25

1. Obecné bezpečnostní pokyny >

1. Obecné bezpečnostní pokyny

1.1 Obecné informace

Tento návod byl vytvořen proto, aby usnadnil úplné pochopení provozu, používání a údržby spotřebiče. Obsahuje informace i varování nezbytné pro jeho správné fungování a použití, jakož i informace o funkcích a možnostech, které nabízí, abyste mohli využít veškerý jeho potenciál.

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE POKYNY V TOMTO NÁVODĚ.**

Uchovávejte tento návod na bezpečném místě pro budoucí použití.

V případě prodeje nebo převodu stroje předejte tento návod novému uživateli.

**TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO PROFESIONÁLNÍ POUŽITÍ A MUSÍ BÝT POUŽÍVÁN KVALIFIKOVANÝM PERSONÁLEM.**

Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyn týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Umístění a instalace spotřebiče, jakož i veškeré opravy a/nebo úpravy, musí být vždy prováděny **AUTORIZOVANÝM TECHNIKEM** v souladu s předpisy platnými v každé zemi a výrobce nemůže být odpovědný za nesprávnou instalaci.

Nesprávná instalace, nesprávné nastavení, nesprávná údržba spotřebiče, stejně jako nesprávná manipulace se spotřebičem, mohou způsobit škody na majetku a zranění.

Je absolutně zakázáno měnit, blokovat, odstraňovat nebo obcházet bezpečnostní zařízení. Nedodržení tohoto varování může mít za následek vážná rizika pro zdraví a bezpečnost.

Zařízení používejte pouze pro použití určená výrobcem. Nevhodné použití může způsobit rizika na zdraví a či ohrozit bezpečnost uživatelů a zařízení.

Tento spotřebič smí být používán pouze pro vaření potravin v průmyslových a profesionálních kuchyních kvalifikovaným personálem. Jakékoli jiné použití je v rozporu se zamýšleným použitím, a je proto nebezpečné.

- Pokud se u vašeho stroje objeví závada, obraťte se prosím na prodejce daného zařízení.
- **NEPOKOUŠEJTE** se jej opravit svépomocí, či nekvalifikovaným nebo neoprávněným personálem.
- Používejte originální náhradní díly, jinak bude záruka neplatná.
- Aby se zabránilo kontaminaci potravin a zachovala se vysoká úroveň hygieny, doporučuje se na konci každého použití vyčistit nejen samotný stroj a jeho okolí, ale také všechny předměty, které přicházejí do styku s potravinami.
- Před prvním použitím spotřebiče se doporučuje vyčistit varnou komoru hadříkem namočeným v mýdlové vodě a poté stroj spustit naprázdno po dobu 1/2 hodiny v režimu PÁRA, aby se odstranily charakteristické pachy nového zařízení.
- K čištění používejte potravinářské čisticí prostředky.

1. Obecné bezpečnostní pokyny >

- **NEPOUŽÍVEJTE** k čištění brusiva, žíraviny, kyseliny, rozpouštědla nebo detergenty na bázi chloru, protože by to poškodilo součásti zařízení.
- **NEPOUŽÍVEJTE** hadici s tlakovým proudem vody k mytí jiných částí stroje, než je vnitřní varná komora. Hrozí zatečení do vnitřních částí stroje.
- Tento spotřebič byl navržen tak, aby pracoval při okolních teplotách v rozmezí 5 a 40 °C.
- **NENECHÁVEJTE** hořlavé výrobky nebo předměty uvnitř nebo v okolí zařízení.
- Udržujte čisté a neblokované větrací otvory.

Aby bylo zajištěno, že je spotřebič v perfektních provozních a bezpečnostních podmínkách, doporučuje se nechat jej alespoň jednou ročně servisovat a kontrolovat autorizovaným servisním technikem.

Během delších období nečinnosti se doporučuje odpojit spotřebič od přívodu vody a elektřiny.



Nebezpečí popálení nebo zranění

Během vaření a dokud se všechny části zařízení neochladí, mějte na paměti následující opatření:

- Dotýkejte se pouze ovládacích prvků a rukojetí. Vnější kovové části a dveřní sklo mohou dosahovat velmi vysokých teplot (>60 °C).
- Otevírání dveří provádějte pomalu s ohledem na horkou páru vycházející z varné komory.
- Při manipulaci s předměty uvnitř varné komory používejte vždy tepelně odolné ochranné prostředky.
- Před vyjmutím gastronádob z varné komory vyjměte nejprve vpichovací jehlu z pokrmu a vložte ji do příslušného držáku, abyste zajistili, že její kabel nebude bránit vyjmutí gastronádob.
- Buďte velmi opatrní při vyjímání gastronádob z komory, zejména když je horní gastronádoba ve výšce 160 cm nebo vyšší. Existuje riziko popálení způsobeného horkým obsahem gastronádob.



Riziko opaření



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Nikdy neotevírejte části stroje označené tímto symbolem. Přístup je omezen pouze na personál kvalifikovaný a autorizovaný společností Fagor. Nedodržení tohoto pravidla zneplatňuje záruku a vystavuje uživatele riziku poškození a zranění, které by mohlo být fatální.

1. Obecné bezpečnostní pokyny >



Nebezpečí koroze

Před manipulací s jakýmkoli čisticími chemikáliemi si pečlivě přečtěte informace o bezpečnosti výrobku a použijte vhodné ochranné prostředky a pomůcky. Při kontaktu s jakoukoli částí těla mohou způsobit podráždění kůže a očí. Používejte pouze produkty doporučené výrobcem. Během mycího programu neotvírejte dveře konvektomatu. Existuje riziko poranění očí a kůže.



Maximální zatížení konvektomatu a jednoho zásuvu

6 x 2/3 GN	20 kg	(max. 10 kg na zásuv)
6 x 1/1 GN	30 kg	(max. 15 kg na zásuv)
6 x 2/1 GN	60 kg	(max. 30 kg na zásuv)
10 x 1/1 GN	45 kg	(max. 15 kg na zásuv)
10 x 2/1 GN	90 kg	(max. 30 kg na zásuv)
20 x 1/1 GN	90 kg	(max. 15 kg na zásuv)
20 x 2/1 GN	180 kg	(max. 30 kg na zásuv)

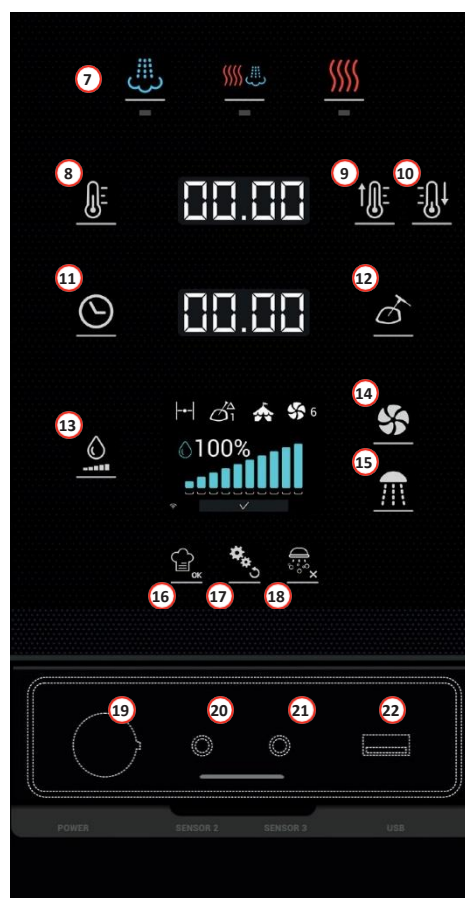
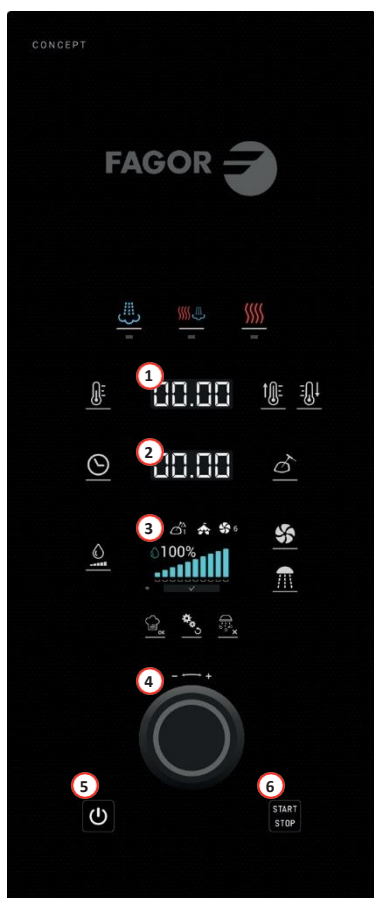


Překročení maximálního zatížení může spotřebič poškodit. Dodržujte maximální zatížení stanovená výrobcem.

2. Uživatelské ovládání stroje >

2. Uživatelské ovládání stroje

2.1 Ovládací prvky



1. Displej zobrazení teploty
2. Displej zobrazení času/jehly
3. Displej pomocných funkcí
4. Hlavní ovladač
5. Zapnuto/Vypnuto
6. Start/Stop
7. Provozní režim (konvekce, pára nebo kombinace)
8. Teplota
9. Předehřev
10. Zchlazení - Cooldown
11. Čas
12. Funkce Jehla/Delta

13. Vlhkost
14. Výkon
15. Zvlhčování
16. Recepty/OK
17. Nastavení/Zpět
18. Mytí/Odstranit
19. Hlavní vypínač
20. Připojení ext. sondy č. 1
21. Připojení ext. sondy č. 2
22. Konektor USB

2. Uživatelské ovládání stroje >

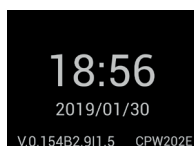
2.2 Zapnuto/vypnuto



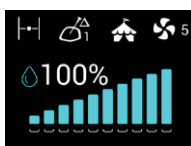
Konvektomat se zapíná/vypíná pomocí hlavního vypínače umístěného pod krytem ve spodní části ovládacího panelu. Pro zapnutí ovládacího panelu použijte tlačítko **On/Off**. Při vypnutí panelu zůstává stroj v tzv. pohotovostním režimu (stand-by).

Při každém zapnutí panelu se zobrazí hodnoty poslední operace.

Vypnuto



Zapnuto



2.3 Provozní režimy vaření

Volič provozních režimů konvektomatu. Volbu režimu vaření provedete stisknutím ikony daného režimu. Rozsvítí se světlo pod ní a zvýrazní se ve vztahu k ostatním režimům.



Pára

Řada Concept: Pára vzniká nástřikem vody na topná tělesa nebo plynový hořák v komoře konvektomatu.

Řada Concept Plus: Pára je generována vroucí vodou v bojleru konvektomatu.

Teplotní rozsah: 30 až 130 °C

Rozsah vlhkosti: 100 %



Kombinace

Střídání režimu konvekce a páry.

Teplotní rozsah: 20 až 300 °C

Rozsah vlhkosti: 0 až 100 %



Konvekce

Horký vzduch je generovaný topnými tělesy nebo plynovým hořákem v komoře konvektomatu. Vlhkost v komoře vzniká pouze ohřevem vložených potravin a konvektomat ji automaticky reguluje dle její přednastavené úrovně.

Teplotní rozsah: 20 až 300 °C

Rozsah vlhkosti: 0 až 100 %

2. Uživatelské ovládání stroje >

2.4 Teplota



Volič regulace teploty. Zvolená teplota je zobrazena na displeji teploty. Po stisknutí voliče teploty se displej rozblíká a lze nastavit hodnotu pomocí hlavního ovladače. Pro potvrzení zvolené teploty stiskněte hlavní ovladač nebo nechte uplynout 3 sekundy.



Chcete-li zobrazit skutečnou teplotu komory, podržte volič teploty stisknutý po dobu 3 sekund a na displeji se zobrazí následující hodnoty:

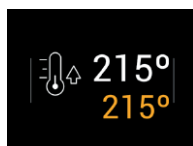
TC..... Teplota komory
TN1..... Vpichovací jehla č. 1
TN2..... Vpichovací jehla č. 2
HR..... Vlhkost

Pokud je konvektomat ve funkci delta, teplotu komory není možné měnit. Nastavována je automaticky.

2.5 Přehřev



Volič přehřevu. Přehřev komory konvektomatu lze spustit tehdy, když je požadovaná teplota vyšší než aktuální teplota komory. Tato funkce automaticky vypočítá požadovanou teplotu a vlhkost.



Když je funkce přehřevu aktivní, na displeji je zobrazena skutečná i požadovaná teplota v komoře.

Dosažení požadované teploty je indikováno zvukovým i vizuálním alarmem a následně mohou být potraviny vloženy do konvektomatu. Při vaření s vpichovací jehlou musí být jehla umístěna do středu pokrmu v jeho nejsilnější části. Jehla musí být v pokrmu zcela zasunuta.



2. Uživatelské ovládání stroje >

2.6 Zchlazení komory Cooldown



Volič Cooldown. Teplota v komoře musí být vyšší než 45 °C, aby bylo možné použít funkci Cooldown. Po jejím spuštění je nutné otevřít dveře konvektomatu.



Pro přerušení procesu zchlazování Cooldown zavřete dveře konvektomatu nebo znovu stiskněte volič **Cooldown**.

Během tohoto procesu musí být ochranný kryt ventilátoru i vodítka gastronádob bezpečně zajištěny ve své pozici.

Pozor na horký vzduch vycházející z komory konvektomatu!



Nikdy nechladte komoru konvektomatu stříkáním studené vody do ní!

Ruční sprcha nesmí být k ochlazení varné komory použita.

2.7 Funkce čas



Volič nastavení času. Zvolený čas je zobrazen na displeji času. Po stisknutí voliče času se displej rozblíká a lze nastavit hodnotu pomocí hlavního ovladače. Pro potvrzení zvoleného času stiskněte hlavní ovladač nebo nechte uplynout 3 sekundy.

Otočením ovladače doleva zvolíte nepřetržitý režim. Otočením doprava pro maximální možný čas (48 h).

2.8 Funkce Jehla/Delta



Volič Jehla/delta. Stisknutím voliče jehla/delta se displej přepne z režimu času do režimu jehla.

Chcete-li přepnout z režimu jehla do režimu delta nebo naopak, stiskněte a podržte volič po dobu 3 sekund. Vybraný režim se zobrazí na displeji pomocných funkcí.



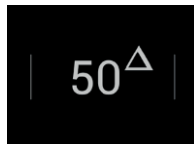
Konvektomat je ve varné komoře vybaven jednou vpichovací jehlou. Možné je však použít i další, externě připojenou jehlu.

Pokud je ke konvektomatu připojena další externí jehla, zobrazí se po stisknutí a podržení voliče jehla/delta po dobu 3 sekund na displeji pomocných funkcí čtyři možnosti výběru. Požadovaný výběr musí být potvrzen hlavním ovladačem.

- Vaření v režimu Jehla se provádí při zvolených hodnotách teploty a vlhkosti a končí, když jehla zapíchnutá do středu potraviny dosáhne předvolené teploty.
- Vaření v režimu Delta se provádí dle aktuální teploty jehly a automaticky upravované teploty komory. Pokrm se vaří udržováním konstantního rozdílu mezi teplotou varné komory a teplotou jehly.

2. Uživatelské ovládání stroje >

Výchozí hodnota rozdílu těchto teplot je 50. Tato hodnota je nastavitelná v nabídce nastavení a rozsah výběru je v rozmezí 20 až 80. Čím nižší je hodnota, tím menší je teplotní rozdíl mezi teplotou varné komory a vpichovací jehlou, což umožňuje pomalejší a delikátnější vaření.

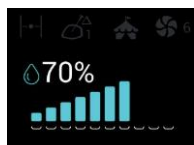


2.9 Vlhkost



Volič regulace vlhkosti. Displej pomocných funkcí zobrazuje zvolené procento vlhkosti. Chcete-li nastavenou vlhkost změnit, stiskněte volič regulace vlhkosti a požadovanou hodnotu navolte pomocí hlavního ovladače. Pro potvrzení nové hodnoty stiskněte hlavní ovladač nebo volič regulace vlhkosti.

Nastavení vlhkosti je možné pouze v provozním režimu Konvekce a Kombinace, protože hodnota vlhkosti v režimu Pára je pevně stanovena na 100 %.



Zvolený rozsah a hodnota vlhkosti. Výběr se provádí v krocích po 10 %.

- **Concept:** Pára vzniká nástřikem vody na topná tělesa v komoře. Stroj nemá vlastní bojler.
- **Concept Plus:** Pára je generována ohřevem vody v bojleru stroje.

Je třeba poznamenat, že v režimu Konvekce konvektomat nikdy nevytváří páru. Řídí pouze páru produkovanou vařenými potravinami.

2.10 Rychlost ventilátoru



Volič rychlosti otáček ventilátoru v komoře. Zvolená rychlost ventilátoru se zobrazí na displeji pomocných funkcí. Po stisknutí voliče lze pomocí hlavního ovladače nastavit rychlost ventilátoru. Čím vyšší je rychlost ventilátoru, tím vyšší je rychlost proudění vzduchu v komoře.

Doporučuje se používat nižší rychlost ventilátoru pro cukrovinky a malé, jemné potraviny.

K dispozici je volba 6 rychlostí:

- Rychlost 1: 500 ot/min s přestávkami
- Rychlost 2: 500 ot/min
- Rychlost 3: 700 ot/min
- Rychlost 4: 1100 ot/min
- Rychlost 5: 1200 ot/min
- Rychlost 6: 1440 ot/min



Zvolená volba rychlosti ventilátoru

2. Uživatelské ovládání stroje >

2.11 Zvlhčování



Volič zvlhčování komory. Zatímco konvektomat běží v režimu konvekce, stisknutím tohoto tlačítka dojde ke zvlhčení vzduchu v komoře.

Povrch pokrmu je zvlhčen a snáze vytváří zlatou, křupavou kůrku.

Při tvorbě receptu je možné definovat stupeň zvlhčování v každé fázi programu. Stiskněte volič zvlhčování a otočením hlavního ovladače vyberte stupeň zvlhčování. Pro potvrzení stiskněte znovu volič zvlhčování nebo hlavní ovladač.



K dispozici je volba 6 stupňů zvlhčování:

- Stupeň 0: Zvlhčování není aktivováno.
- Stupeň 1: 3 cykly 2" zvlhčování a 2" bez zvlhčování
- Stupeň 2: 3 cykly 3" zvlhčování a 2" bez zvlhčování
- Stupeň 3: 3 cykly 4" zvlhčování a 3" bez zvlhčování
- Stupeň 4: 3 cykly 5" zvlhčování a 3" bez zvlhčování
- Stupeň 5: 3 cykly 6" zvlhčování a 4" bez zvlhčování

Pokud je teplota v komoře vyšší než 270 °C, funkce zvlhčování není aktivní.

2.12 Recepty / Nastavení / Mytí

Ve spodní části centrálního displeje jsou voliče: **Recepty/OK**, **Nastavení systému/Zpět** a **Mytí/Smazat**



- 1. Recepty/OK:** Přístup do sekce **Recepty** / Tlačítko pro **Potvrzení akce**.
- 2. Nastavení/Zpět:** Přístup do sekce **Nastavení** / Tlačítko **Zpět** pro opuštění obrazovky, která je právě otevřena.
- 3. Mytí/Smazat:** Přístup do sekce **Mytí** / Tlačítko pro **Odstranění akce**.

2.12.1 Recepty/OK



Volič receptů a doplňkových funkcí / tlačítko OK.

Stiskněte volič jednou pro přístup k nabídce Recepty.

Stiskněte a podržte volič po dobu 3 sekund pro přístup k nabídce Úprava receptů.

2. Uživatelské ovládání stroje >

2.12.2 Výběr receptu

Po stisknutí voliče **Recepty/OK** se na obrazovce zobrazí nadřazené skupiny potravin a nabídka přídatných funkcí:

Skupiny potravin:



- Drůbež
- Ryby
- Zelenina / Přílohy
- Maso
- Vaječné výrobky
- Pekařské / Cukrářské

Přídavné funkce:



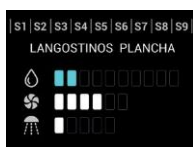
- Vaření přes noc
- Vakuové vaření
- Lahůdky
- Dehydratace
- Pasterizace
- Fermentace
- Zauzování
- Regenerace

Po vybrání požadované skupiny potravin pomocí hlavního ovladače a potvrzení dané skupiny jeho stisknutím se zobrazí seznam receptů obsažených v této skupině.



Stisknutím voliče **Nastavení/Zpět** se vrátíte na předchozí nabídku.

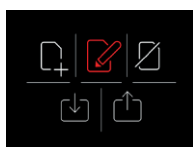
V nabídce Recepty, pomocí hlavního ovladače, vyberte požadovaný recept a jeho stisknutím recept otevřete.



V rámci receptu můžete procházet jeho jednotlivými fázemi a zobrazit nebo upravit parametry vaření. Stisknutím tlačítka **Start/Stop** vybraný recept spustíte.

2.12.3 Editace receptu

Chcete-li upravit recepty, stiskněte nejprve volič **Recepty/OK**. Jakmile je zobrazena nabídka skupin potravin, otáčením hlavního ovladače najedte přes nabídku **Přídavných funkcí** na nabídku **Editace receptu**. V následujícím menu se zobrazí možnosti pro **Vytváření, Úpravy, Odstraňování, Import a Export** receptů.



Vyberte požadovanou funkci pomocí hlavního ovladače a potvrďte jí jeho stisknutím nebo stisknutím voliče **Recepty/OK**.

Stisknutím voliče **Nastavení/Zpět** se vrátíte na předchozí nabídku.

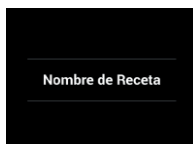
2. Uživatelské ovládání stroje >

Vytvoření receptu



Vyberte ikonu **Vytvoření receptu** pomocí hlavního ovladače nebo voliče **Recepty/OK**. Napište název nového receptu. Jednotlivá písmena potvrzujte stisknutím hlavního ovladače. Po zadání názvu stiskněte **Recepty/OK** nebo hlavní ovladač na dobu 3 sekund a poté pokračujte výběrem "Skupiny potravin".

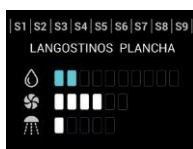
Zvolte **Skupinu receptů** nebo volte **Další funkce**: Pomocí hlavního ovladače vyberte skupinu, do které má být recept uložen a jeho stisknutím potvrďte výběr.



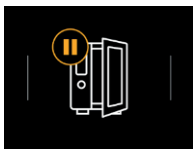
Vytvoření jednotlivých **fází vaření**: Zvolte parametry pro první fázi vaření: Provozní režim, Teplota, Čas nebo Jehla, Vlhkost, Rychlost ventilátoru a Zvlhčování.

Potvrďte nastavenou fázi stisknutím voliče **Recepty/OK** a postupujte stejným způsobem, dokud není recept dokončen. Maximálně je možné zvolit 9 fází.

Následně proces dokončíte stisknutím a podržením voliče **Recepty/OK** nebo hlavního ovladače po dobu 3 sekund.



Recept může obsahovat **fázi pauzy**, během které konvektomat požádá o otevření dveří, nastavením času na nulu (PAUZA).



Chcete-li fázi odstranit, stiskněte volič **Umýt/Odstranit**.



Pro dokončení receptu stiskněte volič **Recepty/OK** po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí symbol uloženého receptu.



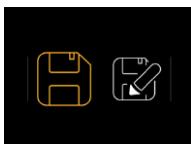
2. Uživatelské ovládání stroje >

Úprava receptu



Pomocí hlavního ovladače vyberte skupinu receptů a recept, který chcete upravit. Upravte parametry fází vybraného receptu podle stejného systému, který se používá k vytváření receptů.

Jakmile je recept změněn, stiskněte a podržte volič **Recepty/OK** po dobu 3 sekund a na obrazovce se objeví možnost **uložit recept** nebo **vytvořit nový recept** formou **uložit jako**.



Uložit: Uložíte změněné parametry v upravovaném receptu.

Uložit jako: Uložíte nový recept se změněnými parametry (nezávisle na původním receptu) a dáte mu nový název (systém požádá o název a skupinu, ve které má být recept uložen).

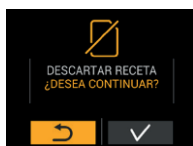
Smazání receptu



Vyberte skupinu receptů a recept, který chcete odstranit.

Po výběru receptu, který má být smazán, se na obrazovce zobrazí potvrzovací zpráva.

Stiskněte **tlačítko Zpět** pro návrat a výběr jiného receptu nebo **tlačítko OK** pro potvrzení odstranění receptu.

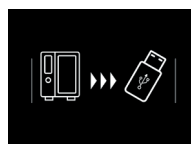


Import a export receptů



Když je k USB konektoru konvektomatu připojen externí flash disk, je možné importovat nebo exportovat všechny recepty do konvektomatu nebo naopak a přidat je do stávajících receptů v odpovídající skupině. Není možné importovat recepty se stejným názvem.

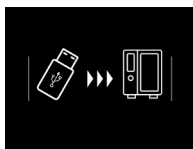
Export:



1. Vložte USB flash disk.
2. Stiskněte volič **Recepty/OK** a pomocí hlavního ovladače zvolte nabídku **Exportovat** recepty.
3. Volbu potvrďte pomocí hlavního ovladače nebo voliče **Recepty/OK**.
4. Zobrazí se ikona pro **Export**.
5. Následně se zobrazí ikona uložení souborů.

2. Uživatelské ovládání stroje >

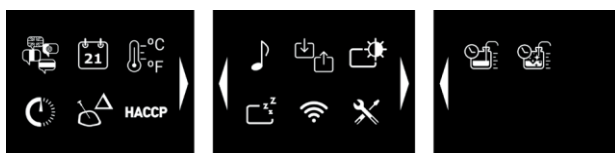
Import:



1. Vložte USB flash disk.
2. Stiskněte volič **Recepty/OK** a pomocí hlavního ovladače zvolte nabídku **Importovat** recepty.
3. Volbu potvrďte pomocí hlavního ovladače nebo voliče **Recepty/OK**.
4. Zobrazí se ikona pro **Import**.
5. Klikněte na Použít vše a pak na OK.
6. Zobrazí se ikona uložení souborů.
7. Potvrďte stisknutím hlavního ovladače nebo voliče **Recepty/OK**.

2.13 Nastavení systému

Stisknutím voliče **Nastavení systému/Zpět** zobrazíte různé dostupné možnosti:



Otočením hlavního ovladače přejděte mezi třemi obrazovkami a vyberte nastavení, které chcete změnit.

2.13.1 Jazyk



K dispozici je 5 jazyků:

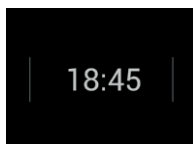


- Španělština
- Angličtina
- Francouzština
- Němčina
- Italština

2.13.2 Datum/čas

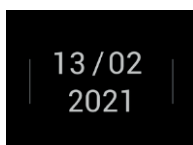


Umožňuje aktualizovat datum a čas.



Čas:

1. Zvolte formát času: 24 h / 12 h
2. Nastavte čas



Datum:

3. Zvolte formát data
4. Nastavte datum

2.13.3 Jednotka teploty



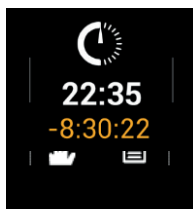
Umožňuje volbu mezi stupni Celsia a stupni Fahrenheita. Vyberte jednotku teploty pomocí hlavního ovladače.

2. Uživatelské ovládání stroje >

2.13.4 Odložený program



Umožňuje vařit v požadovaném čase, a to buď v ručním režimu nebo v režimu dle receptu.



- Vyberte ikonu Odloženého programu.
- Následně zvolte požadovaný čas spuštění.
- Zvolte vaření v **režimu receptu** (ikona klobouku šéfkuchaře) nebo v **manuálním režimu** (ikona ruky).
- Pokud zvolíte **režim receptu**, musíte vybrat požadovaný recept.
- Pokud zvolíte **manuální režim**, můžete navolit požadované parametry konvektomatu (teplota, vlhkost, čas, rychlost ventilátoru).

Jakmile jsou nastaveny požadované parametry a nastavení jsou potvrzena tlačítkem **OK**, začne odpočítávání.

Pokud probíhá odložený program, konvektomat nelze nijak používat.

2.13.5 Delta



Tato volba umožňuje vybrat požadovanou hodnotu Delta otočením a stisknutím hlavního ovladače.

2.13.6 HACCP

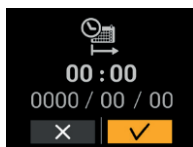


Aby byla dodržena současná legislativa systému HACCP, konvektomat ukládá všechny provozní údaje během používání konvektomatu.

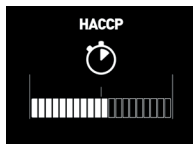
Každou minutu jsou ukládány data: provozní režim, vlhkost, teplota komory TC a teplota jehly TN.

Tato data lze zobrazit na obrazovce nebo stáhnout do externího USB flash disku. Je-li zvolena tato možnost, je požadován výběr období, které má být staženo.

Ve výchozím nastavení se stahují data za posledních 30 dní.



- **Datum a čas zahájení.** Ve výchozím nastavení není možné vybrat datum starší než 30 dní.
- **Datum a čas ukončení.** Ve výchozím nastavení není možné vybrat budoucí datum.



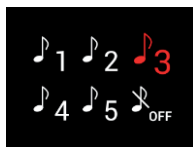
Stisknutím **tlačítka OK** se stáhnou data na externí USB flash disk. Zobrazí se průběh procesu stahování. Stisknutím voliče **Nastavení/Zpět** nebo tlačítka **Zrušit** se vrátíte na předchozí obrazovku.

2. Uživatelské ovládání stroje >

2.13.7 Zvuk

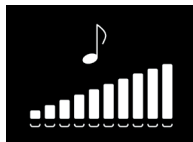


Možnost vybrat jednu z 5 dostupných melodií zvuku. Vybraná melodie se přehraje při procházení možností.



Jakmile je melodie vybrána (pomocí **Recepty/OK**), vyberte požadovanou hlasitost.

Stisknutím tlačítka **Nastavení/Zpět** dojde k návratu do předchozí nabídky Nastavení bez provedených změn.



Stisknutím hlavního ovladače je nová volba potvrzena a dojde k návratu do předchozí nabídky Nastavení.

2.13.8 Nastavení import/export



Umožňuje importovat nastavení konvektomatu z paměti USB flash disku nebo exportovat aktuální nastavení konvektomatu do paměti USB flash disku:

- Jazyk
- Jednotka teploty
- Delta
- Zvuk
- Automatické vypnutí displeje
- Intenzita jasu
- Výběr sítě Wi-Fi

2.13.9 Jas



Pokud není po dobu 5 minut detekována žádná aktivita, podsvícení displeje automaticky snižuje intenzitu.

Po stisknutí tlačítka se podsvícení vrátí na intenzitu nastavenou uživatelem.



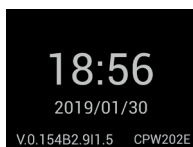
Nastavení stupně intenzity jasu lze zvolit otočením hlavního ovladače.

Jeho stisknutím je nová volba potvrzena a dojde k návratu do předchozí nabídky Nastavení.

2.13.10 Režim spánek

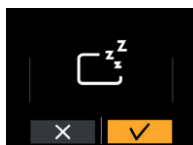


Umožňuje aktivovat/deaktivovat úsporu energie displeje při vypnutí konvektomatu. Ve výchozím nastavení je tato funkce aktivována.



Displej zcela zhasne po uplynutí 15 minut od vypnutí konvektomatu.

Stiskněte **tlačítko On/Off** pro znovu zapnutí displeje.



Stisknutím **tlačítka automatický spánek** zvolíte tuto funkci a vrátíte se do nabídky **Nastavení**.

2. Uživatelské ovládání stroje >



2.13.11 Wi-Fi

Umožňuje aktivovat připojení Wi-Fi.



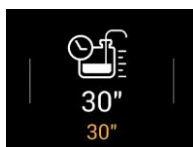
2.13.12 Technické menu

Pro vstup do technického menu je vyžadováno heslo. Tato část je určena pouze pro servisní techniky.



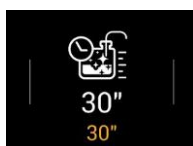
2.13.13 Dávkování tekutého mycího prostředku (jen modely W s nainstalovaným dávkovačem)

Umožňuje nastavit množství dávkovaného mycího prostředku (čas v sekundách).
Výchozí přednastavená hodnota je 30 sekund.



2.13.14 Dávkování oplachového prostředku (jen modely W s instalovaným dávkovačem)

Umožňuje nastavit množství dávkovaného oplachového prostředku (leštidla) (čas v sekundách).
Výchozí přednastavená hodnota je 30 sekund.



2. Uživatelské ovládání stroje >

2.14 Mytí

Všechny konvektomaty jsou vybaveny automatickými mycími programy. Možnosti jsou následující:

1. Základní mytí nástřikem „Basic spray Wash“. Pro modely bez systému mytí iWash
2. Automatické mytí s tuhým mycím prostředkem. Modely SWL (Solid Washing System)
3. Automatické mytí tekutým mycím prostředkem. Modely LWL (Liquid Washing System)



2.14.4 Základní mytí nástřikem

Volič mytí. Stisknutím voliče otevřete nabídku možností mytí komory. Nabídka se skládá ze tří různých programů:

1	2	3
ENJUAGUE 20'		
Desinfección	--	
Lavado	--	
Aclarado	15'	
Secado	5'	

1. Opláchnutí
2. Běžné mytí
3. Intenzivní mytí

U variant 2 a 3 provede konvektomat napaření nečistot v komoře pomocí páry, poté zazní zvuková výstraha a na displeji se zobrazí ikona rozprašovací láhve, která indikuje, že uživatel musí aplikovat čistící prostředek do komory (na vnitřní stěny) konvektomatu. Ujistěte se, že mycí prostředek je rovnoměrně nastříkán po celém povrchu varné komory, krytu ventilátoru a vodítek gastronádob. Spuštění mytí se provede stisknutím **tlačítka Start/Stop**.



2.14.5 Automatické mytí s tuhými detergenty (Solid Wash)

Volič mytí. Stisknutím voliče otevřete nabídku možností mytí. Nabídka se skládá ze šesti různých programů:

1	2	3	4	5	6
LAVADO INTENSO	000 min.				
Modo Vapor	99°				
Lavado	65°				
Abrillantado	65°				
Aclarado	18'				
Secado	10'				

- Opláchnutí
- Jemné mytí
- Střední mytí
- Intenzivní mytí
- Leštění
- Nástřik

Hlavní ovladač lze použít k navigaci mezi různými programy. Každý mycí program se skládá z různých fází. Doba trvání jednotlivých fází je zobrazena v každém mycím programu. Chcete-li umývání spustit, vyberte požadovaný mycí program a stiskněte tlačítko **Start/Stop**.

120' / 109'
LAVADO INTENSO
ACLARADO 12'

Postupujte dle pokynů na displeji pro každý mycí program. Pokud je teplota v komoře vyšší než 45 °C, automaticky se nejdříve spustí ochlazení komory „Cool down“.

2. Uživatelské ovládání stroje >

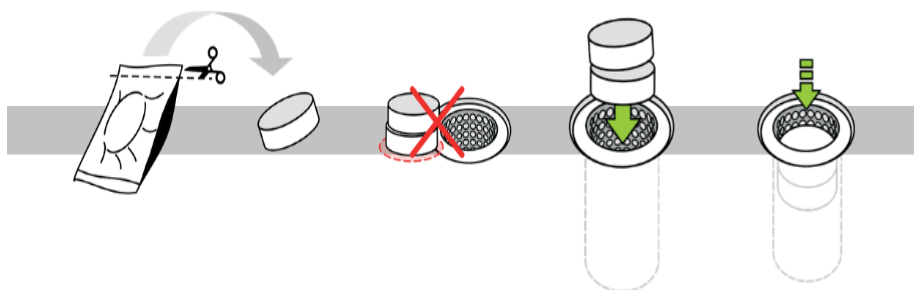
Vždy použijte daný počet tablet čistícího prostředku **Ovenclean** nebo oplachovače **Ovenbright** uvedený na displeji.



Před zahájením procesu mytí vyjměte z komory všechny nádoby a plechy na pečení.

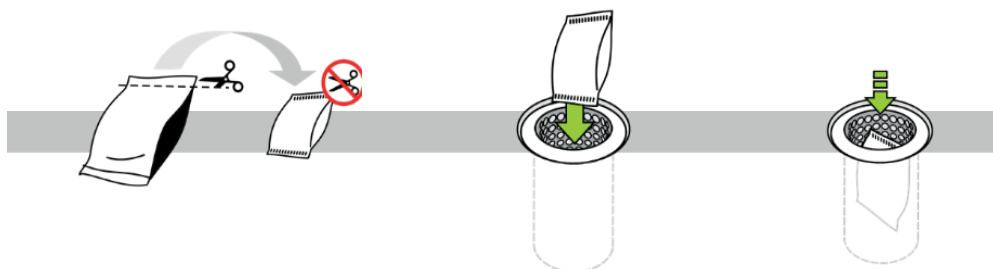
Tablety mycího a oplachového (leštidla) prostředku vždy umístěte do koše umístěného ve středu komory. Před vložením mycích tablet odstraňte z koše pevné nečistoty a zbytky.

Před vložením mycích tablet do košíku je vyjměte z plastového obalu.



Leštadlo je baleno ve voděrozpustných sáčcích.

Vyjměte sáček s leštadlem z přepravního obalu a vložte ho do koše v komoře konvektometu.



Zavřením dveří konvektometu mycí proces pokračuje.
Akustický signál bude indikovat konec programu.

Chcete-li přerušit automatický mycí program, stiskněte **tlačítko Start/Stop** a potvrďte ukončení programu.

Pokud byl již přidán mycí prostředek, není možné mycí program ihned ukončit. Proces se však přesune do fáze automatického oplachu, který musí být řádně dokončen. Tím dojde ke zkrácení celkového času mycího programu.



Čistící prostředky způsobují těžké popáleniny kůže a vážné poškození očí. Při čištění konvektometu používejte ochranné brýle a ochranné rukavice.

2. Uživatelské ovládání stroje >

Následuje stručný popis mycích programů a čisticího prostředku, který má být použit:

Program	Znečištění	Produkt
Opláchnutí	Znečištění rozpustné ve vodě	-
Jemné mytí	Lehké znečištění a usazení vodního kamene způsobené použitím konvektomatu do 200 °C	Ovenclean
Střední mytí	Znečištění a nahromadění vodního kamene vznikající při použití, při kterém byly potraviny grilovány nebo restovány	Ovenclean
Intenzivní mytí	Silné znečištění a nahromadění vodního kamene vznikající při použití, při kterém byly potraviny grilovány nebo restovány	Ovenclean
Leštění	Usazení vodního kamene generovaného procesem vaření nebo dušení	Ovenbright
Nástřik	Poloautomatický mycí program, během kterého se mycí prostředek nastříkuje ručně do varné komory	-

Pokud během automatického mycího programu dojde k výpadku elektrického napájení, proces mytí se přeruší. Po obnovení napájení dojde k opláchnutí varné komory.



Před následným používáním konvektomatu se vždy ujistěte, že ve varné komoře nezůstal žádný mycí nebo odmašťovací prostředek. V takovém případě odstraňte veškeré chemické zbytky a důkladně opláchněte vnitřek varné komory ruční sprchou.

2.14.1 Automatické mytí s tekutými detergenty (Liquid Wash)

Systém automatického mytí s tekutými detergenty se skládá ze stejných mycích programů jako mycí systém s tuhými detergenty.

V tomto případě je jen dávkování mycího prostředku a leštidla automatické. Vždy se ujistěte, že je v zásobnících dostatek čisticích prostředků.



Při výměně zásobníků se vždy přesvědčte, že hadice jsou správně umístěny v odpovídající nádrži!

3. Čištění a údržba

3.1 Čištění

Doporučuje se denní čištění stroje.

Vždy používejte doporučené čisticí prostředky. Funkční složky by měly být omyty teplou vodou, hadříkem s jemným mycím prostředkem.

- Vnější části
- Těsnění dveří
- Vnitřní sklo varné komory
- Odkapávací miska a drenážní kanál

Ujistěte se, že je konvektomat vypnutý a před zahájením procesu čištění počkejte, až součásti konvektomatu vychladnou.



Pokud je konvektomat používán v nepřetržitém provozu a při teplotách nad 260 °C, hrozí, že se kvalita těsnění dveří rychle zhorší. Chcete-li prodloužit jeho životnost, denně jej čistěte jemnými čisticími prostředky.

3.2 Údržba

Čištění filtrů pro přívod vzduchu: Ujistěte se, že ochranné filtry na místech sání vzduchu do ventilátorů jsou čisté a bez překážek.



Vždy odpojte spotřebič od napájení při čištění, údržbě a /nebo výměně dílů.



Tento spotřebič je určen pouze pro profesionální použití a musí být obsluhován kvalifikovaným personálem.

Jakákoli údržba nebo oprava neprovedená autorizovanými odborníky nebo výměna za neoriginální díly může mít za následek poškození spotřebiče a ohrožení zdraví a bezpečnosti uživatele.

4. Chybová hlášení >

4. Chybová hlášení

Pokud dojde k poruše:

- Ozve se přerušovaný tón.
- Okraj displeje bliká červeně.
- Kód a popis chyby se zobrazí na displeji konvektomatu. Po stisknutí hlavního ovladače chybová zpráva zmizí.
- obraťte se na dodavatele stroje, popř. na autorizovaný servis značky Fagor. Některé funkce konvektomatu zůstávají povoleny v závislosti na chybě, ke které došlo.

Tento spotřebič je určen pouze pro profesionální použití a musí být obsluhován kvalifikovaným personálem.

Následuje seznam chybových hlášení, ke kterým může v konvektomatu dojít, s uvedením zprávy, která se zobrazí na displeji a důsledků, které bude porucha mít pro provoz konvektomatu.

CHYBA	POPIS	DŮSLEDEK
E1 SONTA TC	Poškozena sonda komory. TC je mimo stanovený rozsah (-10 ÷ 400 °C).	Konvektomat je zcela nefunkční.
E2 SONTA TN	Poškozena vpichovací jehla. TN je mimo stanovený rozsah (-10 ÷ 400 °C).	Funkce delta je zakázána.
E3 SONTA TV (Pouze model 0623)	Poškozena sonda páry (TV). TV je mimo stanovený rozsah (-10 ÷ 400 °C).	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E4 SONTA TG (Pouze CP a CPW)	Poškozena sonda generátoru. TG je mimo stanovený rozsah (-10 ÷ 400 °C).	Lze provozovat pouze v režimu konvekce.
E5 SONTA NTC	Poškozena sonda servisního prostoru. NTC je mimo stanovený rozsah (-10 ÷ 400 °C).	Ventilátor (VE) se přepne na plnou rychlost.
E6 SONTA VLHKOSTI	Poškozena sonda vlhkosti. HR je mimo stanovený rozsah.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E7 VYSOKÁ TEPLOTA	Čidlo NTC dosahuje 60 °C, ale nepřesahuje 70 °C.	Konvektomat funguje normálně. Zpráva se zobrazí na 3" každých 30".
E8 VYSOKÁ TEPLOTA	Čidlo NTC přesahuje 70 °C.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E9 PORUCHA NAPOUŠTĚNÍ (Pouze CP a CPW)	Elektroventil VDV je aktivní 5 minut, ale maximální úroveň nebylo dosaženo.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E10 PORUCHA VYPOUŠTĚNÍ (Pouze CP a CPW)	Čerpadlo VAC je aktivní 1 minutu, ale hladina v bojleru neklesá.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E11 PORUCHA OHŘEVU CV (Pouze CP a CPW)	TG < 80 °C, CV je aktivní a TG nestoupne o min. 3 °C během 10 minut.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E12 PORUCHA OHŘEVU CC	CC je aktivní a TC nestoupne o min. 3 °C během 25 minut.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E13 PORUCHA DMYCHADLA BLW1 (Pouze plynové)	Chyba dmychadla komory BLW1.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E14 ZABLOKOVÁNÍ HOŘÁKU QC1 (Pouze plynové)	Zablokované řízení zapalování komory. Nedošlo k zapálení hořáku komory ani po 3 pokusech	Konvektomat je zcela nefunkční.
E15 PORUCHA HOŘÁKU QC1 (Pouze plynové)	Porucha řízení zapalování komory v důsledku jedné z těchto 2 chyb: Není plyn nebo detekce plamene. Nelze odblokovat systém řízení zapalování.	Konvektomat je zcela nefunkční.

4. Chybová hlášení >

E16 PORUCHA DMYCHADLA BLW2 (Pouze plynové)	Porucha dmychadla bojleru.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E17 ZABLOKOVÁNÍ HOŘÁKU QV (Pouze plynové)	Zablokované řízení zapalování bojleru. Nedošlo k zapálení hořáku komory ani po 3 pokusech	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E18 PORUCHA HOŘÁKU QV (Pouze plynové)	Porucha řízení zapalování bojleru v důsledku jedné z těchto 2 chyb: Není plyn nebo detekce plamene. Nelze odblokovat systém řízení zapalování.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E19 PORUCHA DMYCHADLA BLW3 (Pouze plynové na 20 GN)	Chyba dmychadla komory BLW3.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E20 ZABLOKOVÁNÍ HOŘÁKU QC2 (Pouze plynové na 20 GN)	Zablokované řízení zapalování komory. Nedošlo k zapálení hořáku komory ani po 3 pokusech	Konvektomat je zcela nefunkční.
E21 PORUCHA HOŘÁKU QC2 (Pouze plynové na 20 GN)	Porucha řízení zapalování komory v důsledku jedné z těchto 2 chyb: Není plyn nebo detekce plamene. Nelze odblokovat systém řízení zapalování.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E22 CHYBA KOMUNIKACE	Porucha komunikace mezi elektronikami.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E23 CHYBA AUTOTESTU (Pouze CP a CPW)	Hodnota termočlánku (TC) se během autotestu nestabilizovala do 15 minut.	Chybová zpráva autotestu.
E24 CHYBA KALIBRACE (Pouze CP a CPW)	Hodnota termočlánku (TC a TN1) se během kalibrace nestabilizovala do 15 minut.	Chybová zpráva o kalibraci.
E25 PORUCHA PRŮTOKOMĚRU (Pouze CP a CPW)	Během plnění po automatickém vyprazdňování je dosaženo úrovně, ale průtokoměr hladinu nedetekuje.	Chybová zpráva průtokoměru.
E26 CHYBA HLADINY (Pouze CP a CPW)	Průtokoměr počítá více litrů, než by měl, a při plnění po automatickém vyprazdňování není zjištěna žádná hladina.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E27 PORUCHA BOJLERU (Pouze CP a CPW)	VDV je aktivní déle, než by mělo být v jednom ze dvou chladicích systémů TG.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E28 PORUCHA DÁVKOVÁNÍ (Pouze s dávkovači tekutých prostředků)	Tlakový spínač detekuje, že hadice je během dávkování tekutých detergentů ucpaná.	K mytí lze použít pouze tuhý mycí prostředek.
E29 PORUCHA NAPÁJENÍ	Došlo k výpadku elektrické energie.	Chybová zpráva o výpadku elektřiny.
E30 VYSOKÁ TEPLOTA BOJLERU	TG přesahuje 120 °C.	Lze pracovat pouze v režimu konvekce.
E31 PORUCHA FR. MĚNIČE	Není detekována rotace v motoru a ventilátoru.	Konvektomat je zcela nefunkční.
E32 SONDA TN2	Poškozena externí sonda. TN2 je mimo stanovený rozsah (-10 ÷ 400 °C).	Funkce sondy a delta je u TN2 vypnuta.
E33 CHYBA NASTAVENÍ	Paměť SPI flash je poškozená.	Konvektomat je zcela nefunkční.

5. Doporučení týkající se ochrany životního prostředí

Na konci své životnosti by tento výrobek neměl být likvidován v běžné nádobě na odpad, ale měl by být odvezen do sběrného místa pro elektrický odpad a elektronická zařízení k recyklaci.



To je potvrzeno symbolem na výrobku, uživatelské příručce nebo obalu.

V závislosti na jejich vlastnostech lze některé materiály recyklovat. Recyklací a dalšími formami zpracování elektrického odpadu a elektronických zařízení můžete významně přispět k ochraně životního prostředí.

Obratťte se na místní úřady pro více informací o nejbližším sběrném místě.

V zájmu ochrany životního prostředí spotřebič na konci jeho životnosti zlikvidujte na vhodných místech likvidace v souladu s platnými právními předpisy.



KONEČNÝ VLASTNÍK OBALOVÝCH ODPADŮ JE ODPOVĚDNÝ ZA JEJICH LIKVIDACI.



Fagor Industrial S. Coop.
Bº Sancholopetegui, 22
Aptdo. 17
20560 OÑATI (ŠPANĚLSKO)
Telefon: +34 943 71 80 30
fax: +34 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com



ONNERA GROUP