

УКР: ОРИГІНАЛЬНИЙ ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ



Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції в цьому посібнику.

1. Загальні вказівки з техніки безпеки	5
1.2 Попередження	7
2. Елементи керування	8
2.1.1 Додаткова верхня панель	10
2.1.2 Інформація	10
2.1.3 Меню конфігурації	10
2.1.4 EasyCooking	10
2.1.5 ВИМКНЕННЯ	10
3. MCOOKING	11
3.7 Рівні зволоження	15
3.8 Регулювання температури	16
3.9 Регулювання часу	16
3.10 Клімат	17
3.11 Відкладена програма	17
3.12 Старт	18
3.13 Створення/редагування рецептів	18
3.14 Зберегти/інформація про рецепт	20
3.15 Екран виконання	22
4.1 Вибір процесу приготування	24
4.2 Початок процесу приготування	29
4.3 Збереження процесу приготування	30
4.4 IMTCS	31
5. MULTITRAY	33
5.1 Ручний режим Multitray	34
5.2 Кліматична область	36
5.3. Область кошика	38

5.4. Область кулінарної книги.....	40
5.5. Робоча область.....	40
5.6. Планування.....	43
6. Центр приготування Fagor	44
6.1 Фільтрування за рецептами	45
6.1.1 Фільтрування за сімейством.....	45
6.1.2 Фільтрування за походженням.....	45
6.1.3 Фільтрування за типом файлу.....	46
6.1.4 Фільтрування за рецептами Multitray.....	46
6.2. Фільтрування за назвою.....	46
6.3. Фільтрування за обраними.....	46
6.4 Перегляд файлів.....	46
6.5 Вибір рецептів. Видалення та експорт.....	48
6.6 Імпорт рецептів.....	49
6.7 Створення папки.....	49
7. EASYCOOKING	50
7.1 EASY MANUAL COOKING	51
7.2 EASY COOKING CENTER.....	52
7.3 Легке миття	53
7.4 Просте налаштування	54
7.4.1 Обмежений доступ.....	55
7.4.2 Зміна пароля.....	55
8. Додаткові функції	56
8.1 Нічне приготування.....	57
8.2 М'ясні закуски	58
8.3 Пастеризація.....	59
8.4 Приготування у вакуумі	60
8.5 Копчення	61
8.6 Зневоднення.....	62

8.7 Ферментація.....	62
8.8 Регенерація	63
8.8.1 подача банкетних страв	64
8.8.2 подача в контейнерах	64
8.8.3 Остаточне підрум'янення	65
8.8.4 Повторне підсмажування хлібобулочних виробів	65
8.8.5 подача страв по меню	66
9. IWASHING	67
9.1. Інструкції з техніки безпеки	67
9.2 Програми миття	68
9.2.1 Автоматичне розпилювальне миття.....	68
9.2.2 Система твердого очищення (опція у версії з SLS)	70
9.2.3 Система рідинного очищення (опція у версії з LCS)	71
9.2.4 Програми миття.....	72
9.2.5 Використання функції миття	73
10. FAGORKONNECT.....	75
10.1 Доступ.....	75
10.2 Реєстрація.....	76
10.3 Додавання пристрою.....	76
10.3.3. Налаштування часу	82
11. Конфігурація	84
11.1 Мова	85
11.2 Дисплей	86
11.2.1 Дата та час	87
11.2.2 Фотографії.....	87
11.2.3 Текст	87
11.2.4 Заставка	88
11.2.5 Керування енергією	88
11.2.6 Автоматичне вимкнення дисплея	88

11.2.7 Інтенсивність екрана	88
11.3 Одиниці виміру	88
11.4 Дельта.....	89
11.5 Звуки.	89
11.6 НАССР.....	89
11.7 Дозування рідкого миючого засобу (тільки LCS)	90
11.8 Дозування рідкого ополіскувача (тільки LCS)	90
11.9 Конфігурація імпорту/експорту	91
11.10 Налаштування ІОТ.	91
12.ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.	92
12.1 Ручне чищення.	92
12.2 Несправності	93
13.Типи помилок	94
14.Рекомендації щодо захисту навколишнього середовища	97

1. Загальні вказівки з техніки безпеки >

1. Загальні вказівки з техніки безпеки

1.1 Загальна інформація

Цей посібник створено для того, щоб полегшити повне розуміння роботи, встановлення та обслуговування приладу. Він містить інформацію та попередження, необхідні для його правильного встановлення та використання, а також відомості про функції та можливості, які він пропонує, щоб ви могли скористатися усім потенціалом, який є у вашому розпорядженні.



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ, НАВЕДЕНІ В ЦЬОМУ ПОСІБНИКУ.

Зберігайте цей посібник у безпечному місці для подальшого використання.

У разі продажу або передачі машини передайте цей посібник новому користувачеві.



ЦЕЙ ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОГО ВИКОРИСТАННЯ І ПОВИНЕН ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ КВАЛІФІКОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ.

Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом або не отримали інструктаж щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.

Розміщення та встановлення приладу, а також будь-які ремонтні роботи та/або зміни повинні завжди виконуватися Уповноваженим спеціалістом відповідно до чинних у кожній країні норм і правил, і виробник не несе відповідальності за неправильне встановлення приладу.

Неправильне встановлення, неправильне регулювання, неналежне обслуговування, а також неналежне поводження з приладом можуть призвести до матеріальних збитків і травм. Категорично забороняється змінювати та знімати захисні пристрої.

Недотримання цього попередження може призвести до серйозних ризиків для здоров'я та безпеки.

Використовуйте обладнання лише за призначенням, передбаченим виробником. Неналежне використання може спричинити ризик для здоров'я і безпеки користувачів та обладнання. Цей прилад повинен використовуватися тільки для приготування їжі на промислових і професійних кухнях кваліфікованим персоналом. Будь-яке інше використання суперечить призначенню і тому є небезпечним.

- У разі виникнення несправності в роботі приладу зверніться до служби технічної підтримки.
- НЕ намагайтеся ремонтувати прилад самостійно або некваліфікованим чи неавторизованим персоналом.
- Використовуйте оригінальні запасні частини, інакше гарантія буде анульована.
- Щоб уникнути забруднення харчових продуктів і для підтримання гігієни, рекомендується очищати предмети, які контактують з продуктами, і прилеглу територію в кінці кожного використання.
- Перед першим використанням приладу рекомендується очистити внутрішню частину приладу ганчіркою, змоченою в мильній воді, а потім запустити його на ½ години в режимі приготування на парі, щоб усунути характерні для нового приладу запахи.
- Для чищення використовуйте харчові миючі засоби.
- НЕ використовуйте для чищення абразивні, їдкі речовини, кислоти, розчинники або миючі засоби на основі хлору, оскільки вони можуть пошкодити компоненти приладу.

1. Загальні вказівки з техніки безпеки >

- НЕ спрямовуйте струмені води під тиском на внутрішні компоненти.
- Цей прилад призначений для роботи за температури навколишнього середовища від 5°C до 40°C.
- НЕ залишайте легкозаймисті продукти чи предмети всередині або навколо приладу.
- Зберігайте вентиляційні отвори вільними від перешкод.

НЕДОТРИМАННЯ ЦИХ ПРАВИЛ АБО НЕНАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ЗВІЛЬНЯЄ ВИРОБНИКА ВІД БУДЬ-ЯКИХ МОЖЛИВИХ ГАРАНТІЙНИХ ЗОБОВ'ЯЗАНЬ АБО ПРЕТЕНЗІЙ

Для забезпечення бездоганної роботи та безпеки приладу рекомендується щонайменше раз на рік проводити його технічне обслуговування та перевірку в авторизованому сервісному центрі. Під час тривалих періодів бездіяльності рекомендується відключати прилад від водопроводу та електромережі.

НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ І ТРАВМ



Під час приготування їжі та доки всі частини приладу не охолонуть, дотримуйтесь наступних запобіжних заходів:

- Торкайтесь лише ручок управління. Зовнішні металеві деталі та скло дверцят досягають дуже високих температур (>60°C).
- Відкриваючи дверцята, робіть це повільно, не допускаючи виходу пари з дуже гарячої варильної камери.
- Завжди одягайте термостійкий одяг, коли торкаєтесь предметів у варильній камері.
- Перед тим, як виймати дека, вийміть термошуп із середини продукту та покладіть його в тримач, переконавшись, що кабель не заважає витягувати дека.



Будьте особливо обережні під час виймання деко з камери, коли верхнє деко знаходиться на висоті 160 см або вище. Існує ризик опіків гарячим вмістом GN.



НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ

Перед використанням переконайтеся, що всередині приладу немає сторонніх предметів (посібників, пластику тощо), а також, що димовий отвір вільний від перешкод.

Не розміщуйте джерела тепла, легкозаймисті або горючі речовини поблизу приладу. Не використовуйте легкозаймисті продукти або рідини (наприклад, алкоголь) під час приготування їжі.

Регулярно очищайте робочу камеру. Накопичені залишки їжі та жиру можуть загорітися.

Приготування їжі з використанням алкоголю заборонено.

НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ



Не відкривайте відділення, позначені цим символом. Доступ до них дозволяється лише персоналу, який має відповідну кваліфікацію та допуск від компанії FAGOR PROFESSIONAL. Недотримання цього правила призводить до анулювання гарантії та наражає користувача на ризик пошкоджень і травм, які можуть бути смертельними.

1. Загальні вказівки з техніки безпеки >

КОРОЗИЙНА НЕБЕЗПЕКА



Перед тим, як працювати з будь-якими миючими засобами, уважно прочитайте інформацію про безпеку продукту і використовуйте відповідні засоби індивідуального захисту. При контакті з будь-якою частиною тіла ці засоби є абразивними і можуть викликати подразнення шкіри та очей.

Використовуйте тільки продукти, рекомендовані виробником.
Не відчиняйте дверцята печі під час миття. Існує ризик травмування очей і шкіри.

1.2 Попередження

Неправильне встановлення, неправильне регулювання, неналежне обслуговування, а також неналежне поводження з приладом можуть призвести до матеріальних збитків і травм. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції, наведені в цьому посібнику.

Не зберігайте і не використовуйте вибухонебезпечні гази або рідини поблизу приладу, а також не заливайте в прилад рідини, що містять алкоголь.

Коли піч гаряча, не відчиняйте дверцята різко (небезпека опіків через наявність гарячих парів). Не наливайте холодну воду всередину камери, коли вона гаряча.

Для повітряного шуму рівень звукового тиску за шкалою А не повинен перевищувати 70 дБ(А).

Ремонт або втручання, виконані персоналом, який не є співробітником FAGOR PROFESSIONAL TAS (Служба технічної допомоги) або уповноваженим TAS, призведуть до втрати гарантії.

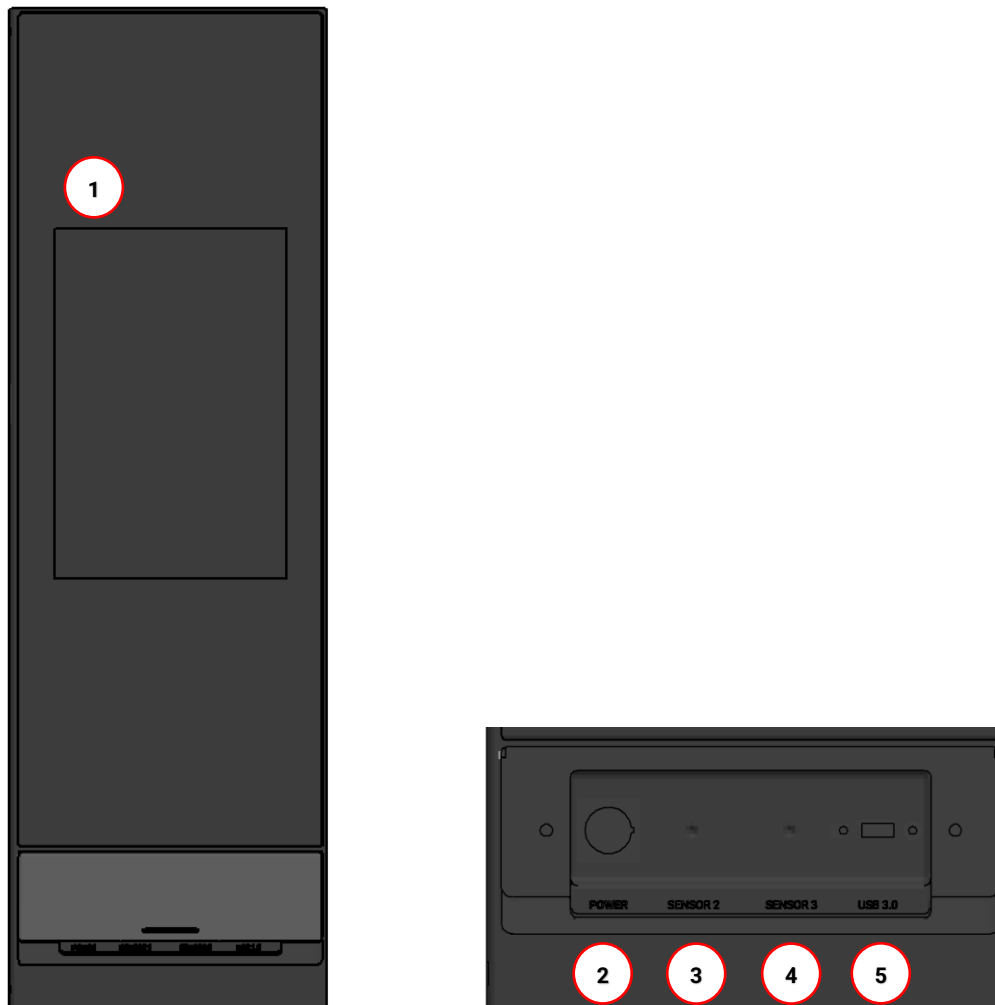
Переконайтеся, що особа, яка встановлює піч, заповнила КОНТРОЛЬНИЙ ЛИСТ і перевірила його:

- Підключення електрики.
- Підключення газу.
- Підключення виходу димових газів.
- Підключення до водопроводу.
- Підключення стічних вод.
- Умови встановлення.
- Пояснення користувачеві загального принципу роботи печі (використання та обслуговування).

Цей прилад повинен бути встановлений у приміщенні з достатньою вентиляцією, щоб запобігти утворенню неприпустимих концентрацій шкідливих для здоров'я речовин.

2. Елементи керування >

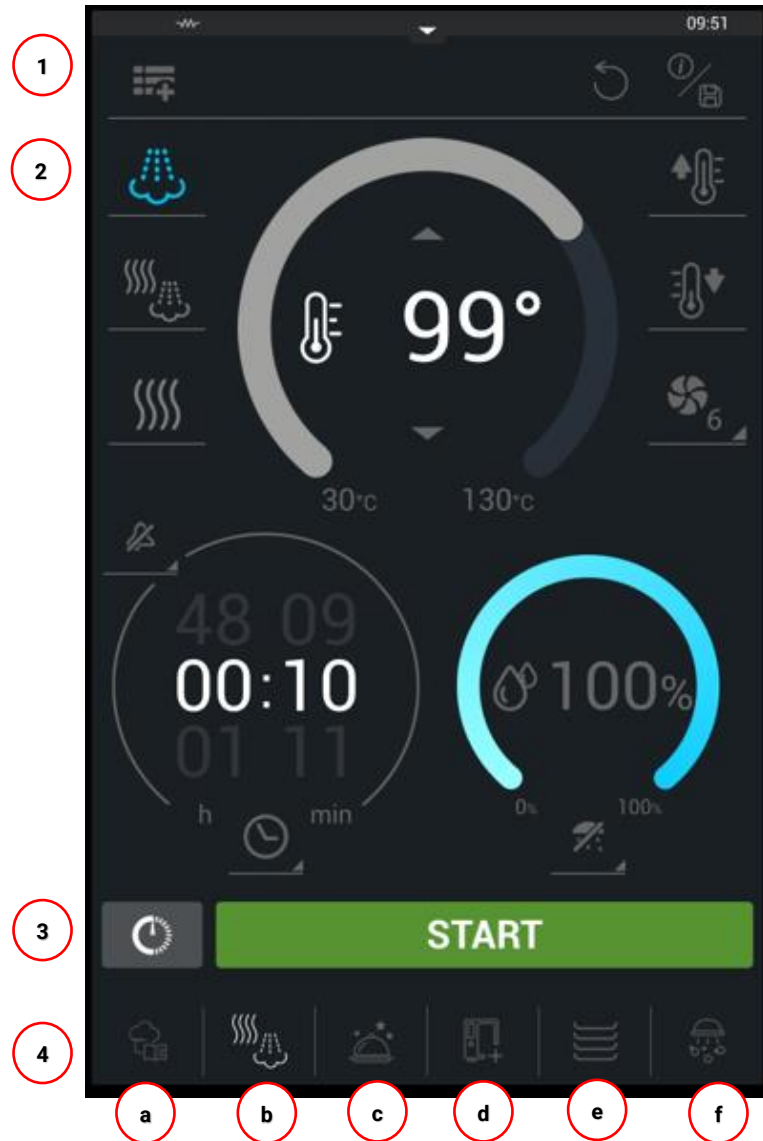
2. Елементи керування



1. Екран керування
2. Перемикач RESET
3. Додатковий вхід для зовнішнього датчика: ДАТЧИК 2
4. Додатковий вхід для другого зовнішнього датчика:
ДАТЧИК 3
5. Роз'єм USB

2. Елементи керування >

2.1 Екран керування



1. Додаткова верхня панель
2. Параметри приготування
3. Відкладене приготування/
Старт
4. Основні функції
 - a. Центр приготування Fagor
 - b. Автоматичне приготування
 - c. Ручне приготування
 - d. Додаткові функції
 - e. Multitray (Декілька деко)
 - f. Мийка

2. Елементи керування >

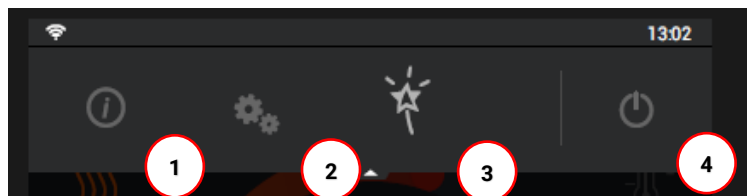
2.1.1 Додаткова верхня панель

У верхній частині екрана відображається поточний час і стан наступних розеток та з'єднань:

- Індикатор підключення до Інтернету (WiFi або Ethernet)
- Режим Holiday активовано (якщо він активований)
- Нагрівальний елемент активний (якщо наразі виконується процес нагрівання)
- Час



У верхній панелі є можливість відображати нові другорядні функції:



2.1.2 Інформація

Після натискання цієї кнопки ви перейдете до інструкції з експлуатації печі.

2.1.3 Меню конфігурації

Меню конфігурації - це місце, де ви можете отримати доступ до опцій обслуговування печі. Доступ до нього має лише технічна служба.

2.1.4 EasyCooking

Easy Cooking - це функція, за допомогою якої піч можна налаштувати в режимі, більш простому для користувача.

Елементи керування простіші і включають лише основні функції печі, такі як ручне приготування, автоматичне приготування та автоматичне миття. У цьому режимі ви також можете налаштувати обмежений доступ до печі через контроль користувача та налаштувати інтерфейс відповідно до ваших потреб.

2.1.5 ВИМКНЕННЯ

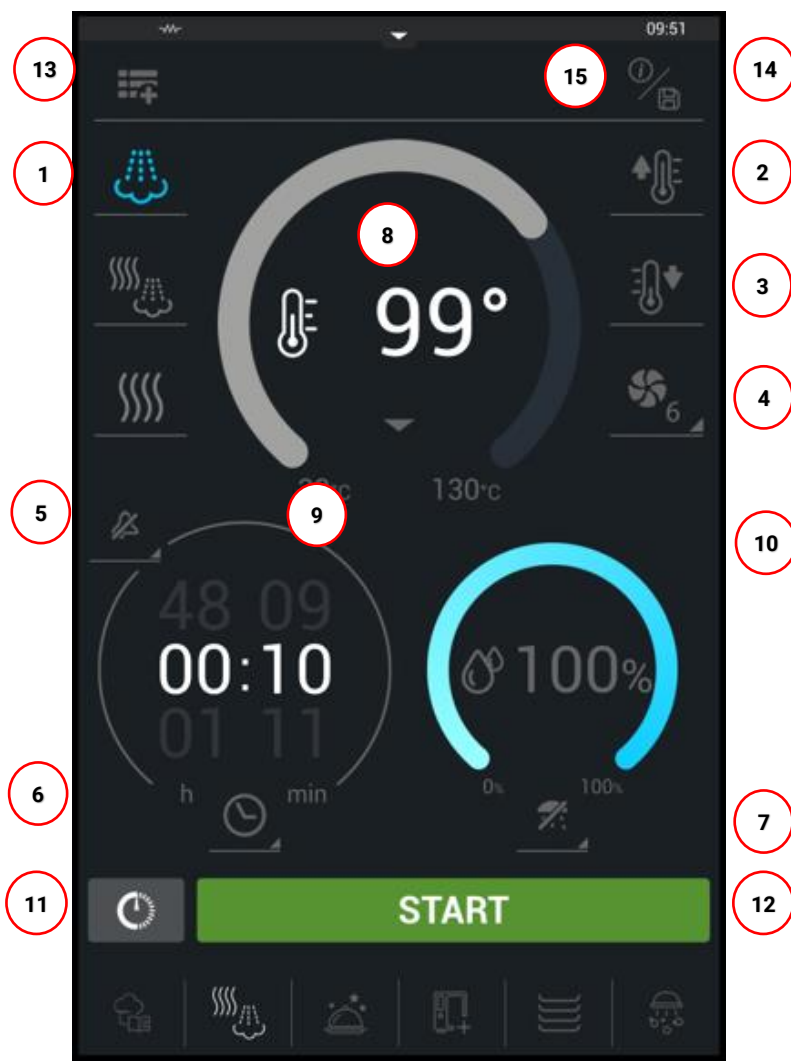
Натискання цієї кнопки деактивує піч, вимикаючи екран.

3. mCooking (Ручне риготування) >

3. mCooking

Нижня навігаційна панель дає змогу швидко та легко отримувати доступ до однієї функції приготування та переходити від неї до іншої.

mCooking - це режим ручного приготування, друга функція, доступна на нижній панелі навігації.



1. Режим приготування
2. Функція попереднього розігріву
3. Охолодження
4. Швидкість обертання вентилятора
5. Звукові сигнали
6. Час/термощуп/режим приготування "дельта"
7. Рівень зволоження

8. Циферблат температури
9. Циферблат часу/ температури термощупа
10. Регулятор зволоження
11. Відкладена програма
12. Старт
13. Створення фаз/ рецептів
14. Збереження інформації про фазу/ рецепт
15. Скидання параметрів

3. mCooking >

3.1 Режими роботи

Конвенційний

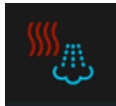


Нагрівання, що генерується нагрівальними елементами або газовим пальником у робочій камері печі. Вологість створюється їжею, і піч сама регулює вологість, коли вибрана вологість буде досягнута. Доступні діапазони:

Температура: від 20°C до 300°C

Вологість: від 0% до 100%

Комбінований

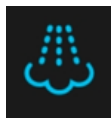


Піч регулюється за допомогою комбінації функцій конвекції та пара, використовуючи сухе тепло від нагрівальних елементів або газового пальника в робочій камері та вологе тепло, що виробляється водяною парою. Доступні діапазони:

Температура: від 20°C до 250°C

Вологість: від 0% до 100%

Пара



Пряма пара: Вологе тепло генерується шляхом впорскування води в камеру печі, коли вона нагрівається за допомогою нагрівальних елементів або газового пальника.

Чиста пара: Вологе тепло генерується шляхом кипіння води в бойлері печі.

Доступні діапазони:

Температура: від 30°C до 130°C

Вологість: 100%

3.2 Функція попереднього нагрівання



Під час використання функції попереднього нагрівання піч автоматично розраховує необхідну температуру та вологість залежно від обраної функції.

3.3 Функція охолодження

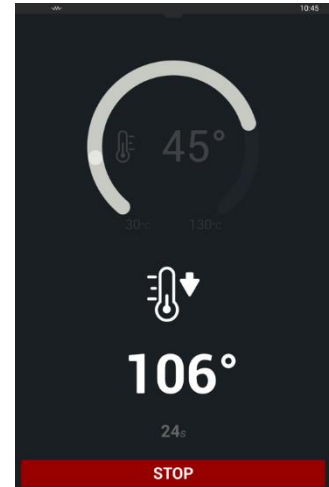


3. mCooking >

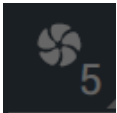
Ця функція призначена для автоматичного зниження температури в робочій камері. Температура може знижуватися до 45°C.



Під час цього циклу вентилятор працює безперервно. Не засовуйте руки в робочу камеру і переконайтеся, що захисний кожух вентилятора і напрямні деко надійно зафіксовані на своїх місцях. Не охолоджуйте піч, додаючи холодну воду безпосередньо в камеру.



3.4 Швидкість обертання вентилятора



За допомогою цієї опції можна регулювати швидкість вентилятора. Піч пропонує шість різних швидкостей, щоб ви могли налаштувати рівень потоку повітря відповідно до типу продукту, який ви хочете приготувати.

Доступно 6 варіантів:

- Швидкість 1: 500 об/хв із зупинками
- Швидкість 2: 500 об/хв
- Швидкість 3: 700 об/хв
- Швидкість 4: 1100 об/хв
- Швидкість 5: 1200 об/хв
- Швидкість 6: 1440 об/хв

3. mCooking >

3.5 Звукові сигнали

Піч пропонує 6 типів звукових сигналів. Ці сигнали можна активувати між різними фазами рецепта або в кінці. Сигнал запрограмовано в кінці кожної фази, тому його видно на початку наступної фази.

	Без сигналу
	Загальний звуковий сигнал
	Додати рідину
	Перемішати
	Накрити
	Позначки різання
	Вийміть лоток
	Звуковий сигнал з текстом

3.6 Час/термощуп/режим приготування "дельта"

Процесом приготування можна керувати за часом або за внутрішньою температурою ядра за допомогою термощупа.



Опція «Час»:

Ви можете налаштувати час приготування в діапазоні 0-48 годин.



Опція з невизначеним часом:

Піч працюватиме безперервно, доки приготування не буде завершено натисканням кнопки STOP.



Опція термощупа:

Піч оснащена багатоточковим термощупом для налаштування температури в середині страви. Термощуп має власний тримач у робочій камері.

Ви також можете встановити один або два додаткових зовнішніх термощупа, один з яких може бути термощупом sous vide. Зовнішній датчик має точку вимірювання.

3. mCooking >

Номер термощупа, до якого відноситься кожна з опцій у випадяючому меню, вказано на внутрішній стороні кришки панелі керування печі (термощуп 2/термощуп 3).



Функція приготування Дельта Т

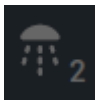
Ця функція дозволяє встановити температуру в середині страви, якої ви хочете досягти. Унікальною особливістю цієї опції є те, що різниця температур між камерою та серцевиною продукту підтримується постійною. Це гарантує, що їжа готується повільно, мінімізуючи втрати на кожну операцію приготування.

Температуру Delta T можна налаштувати в меню конфігурації, діапазон вибору - від 20 до 80, значення за замовчуванням - 50. Чим більша різниця, тим швидше готується їжа.

Дельта 2 і Дельта 3 - це температури для додаткових зовнішніх термощупів: термощупа 1 і термощупа 2.

Ця функція використовується для додаткової функції нічного готування.

3.7 Рівні зволоження



Піч пропонує 6 різних рівнів зволоження. Ця функція зволожує поверхню страви для отримання бажаного рівня хрусткої скоринки.

Під час використання цієї функції температура в робочій камері не може перевищувати 270°C.

Зволоження можна також здійснювати під час готування, доки ця кнопка натиснута.

Передбачено 6 рівнів зволоження:

- Рівень 0: Зволоження не активоване
- Рівень 1: 3 цикли 2" зволоження і 2" без зволоження
- Рівень 2: 3 цикли по 3" зволоження і 2" без зволоження
- Рівень 3: 3 цикли 4" зволоження та 3" без зволоження
- Рівень 4: 3 цикли по 5" зволоження та 3" без зволоження
- Рівень 5: 3 цикли по 6" зволоження і 4" без зволоження

3. mCooking >

3.8 Регулювання температури



Ви можете налаштувати задане значення температури в камері трьома різними способами:

- Перетягуванням регулятора або смужки температури.
- За допомогою клавіатури.
- Натисканням стрілок вгору/вниз на стрілках температури.

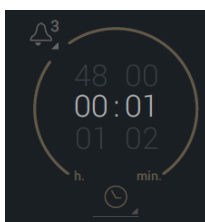
У печах Pure Steam (Чиста пара) з парогенератором у режимі приготування з паром на терморегуляторі відображається зображення точки кипіння.

Ця температура регулюється автоматично відповідно до висоти, на якій встановлено піч.

Якщо ви виберете цю або нижчу температуру, піч використовуватиме лише парогенератор для досягнення бажаної температури. При температурі вище точки кипіння або для отримання надлишкової пари для досягнення обраної температури використовується сухе тепло, а вологість контролюється і постійно подається в камеру.

Якщо натиснути й утримувати піктограму температури протягом трьох секунд, на дисплеї з'являться поточні значення температури та вологості в робочій камері.

3.9 Регулювання часу



Ви можете вибрати задане значення часу в діапазоні 0-48 годин, перетягуючи регулятор. Ви також можете натиснути на поля годин і хвилин для їх редагування.

На циферблаті є випадаюче меню для редагування типу приготування. Це меню містить такі опції: невизначений час, термошуп (всі доступні термошупи, якщо встановлені зовнішні термошупи) та приготування за дельта-температурою.

3. mCooking >

3.10 Клімат

Функція iClima дозволяє вибрати значення вологості для робочої камери у вибраному режимі приготування.



Пряма пара: Пара утворюється шляхом впорскування води на нагрівальні елементи в камері, оскільки ця серія не має бойлера.

Чиста пара: Пара утворюється за допомогою бойлера та нагрівальних елементів.

Вологість вимірюється безпосередньо за допомогою датчика вологості, розташованого на лівій стороні камери.

Ви можете вибрати від 0 до 100%, а відносна вологість становить 1%.

У режимі конвекції піч ніколи не виробляє пару, вона лише регулює кількість пари, що виділяється під час приготування їжі.

Якщо вибране значення 0%, на дисплеї з'явиться піктограма, яка вказує на те, що витяжна труба печі відкрита, оскільки працює функція осушення. Якщо вибрано значення 100%, піктограма вказує на те, що димохід закритий, оскільки волога не виводиться.

Якщо налаштоване значення знаходиться в діапазоні від 0 до 100%, піктограма показуватиме напіввідкрите положення, оскільки димохід автоматично регулюється відповідно до вологості, присутньої в робочій камері, і забирає та подає вологу в міру необхідності.

Ви можете налаштувати відсоток вологості в камері трьома різними способами:

- Перетягуванням регулятора або смужки вологості.
- За допомогою клавіатури.
- Натисканням стрілок вгору/вниз на стрілках вологості.

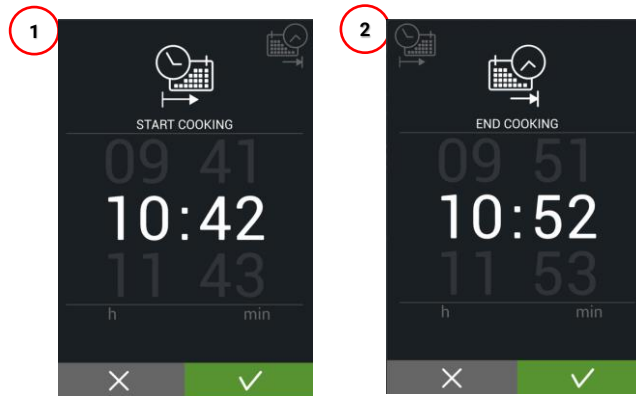
3.11 Відкладена програма

Ця функція дозволяє готувати в заданий час з наступними опціями:



1. Встановити час початку приготування.
2. Встановити час завершення приготування. Ця функція недоступна, якщо вибрано режими термощупа, Дельта Т або невизначений час готування.

3. mCooking >



Під час роботи з відкладеною програмою елементи керування вимкнені; на екрані відображається лише час, що залишився до початку готування. Цю функцію можна деактивувати за допомогою кнопки скасування, яка поверне вас до основного екрана ручного приготування.

3.12 Старт

Кнопка «Старт» використовується для запуску налаштованої операції приготування.



Коли процес приготування активний, з'являється кнопка «Стоп» для переривання процесу.



3.13 Створення/редагування рецептів



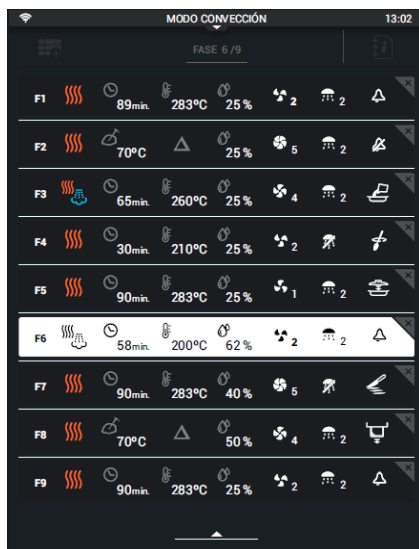
У режимі mCooking (ручне приготування) можна створювати та редагувати ручні програми. Після натискання кнопки створення фаз ви можете додати всі необхідні фази, доки рецепт або програму приготування не буде завершено. Можна використовувати максимум 9 фаз.



Кнопка перегляду фаз дає змогу переглянути запрограмовані фази та отримати доступ до зведеної таблиці з усіма фазами програми.

При натисканні на фазу ви перейдете на екран програмування, де зможете відредагувати її параметри. Після запуску програми ви зможете редагувати лише ту фазу, яка виконується в даний момент. З цієї таблиці ви також можете видалити будь-які фази, які вам не потрібні.

3. mCooking >



Таблиця відображає наступні параметри для кожної фази, зліва направо:

1. Номер фази
2. Режим приготування
3. Тип приготування
4. Заданна температура
5. Рівень вологості
6. Швидкість обертання вентилятора
7. Рівень зволоження
10. Звуковий сигнал

Щоразу, коли ви натискаєте кнопку Перегляд фаз, інформація буде оновлюватися: фази додаватимуться або видалятимуться, а параметри кожної з них оновлюватимуться.

Після збереження програми та під час її запуску відображатиметься відповідна фаза та її параметри. Ви не можете пропустити фази, але можете змінити параметри фази під час роботи. Якщо ви хочете зберегти зміни, натисніть кнопку Зберегти. Натисніть Скасувати, щоб повернутися до початкових налаштувань ручного приготування.



Зберегти



Скасувати

Якщо ви відкриєте збережений рецепт і зміните будь-який з параметрів однієї з фаз, ця зміна вплине лише на поточну операцію рецепта. Неможливо зберегти зміни, внесені до вибраного рецепта, якщо ви не збережете рецепт.

3. mCooking >

3.14 Зберегти/інформація про рецепт



Після встановлення програми приготування її можна зберегти для подальшого використання. Вона буде збережена в архіві рецептів Fagor Cooking Center.

Щоб запустити, змінити або видалити один з ручних рецептів, потрібно перейти до Fagor Cooking Center.

Створіть новий рецепт. Після натискання кнопки з'явиться інформація про обраний вами рецепт. Ви можете створити нову програму на основі вже існуючої, змінивши назву та деталі програми.

На екрані Зберегти/інформація про рецепт ви побачите такі поля:

1 Сімейство (обов'язкове поле):
Тут буде призначено одну з наступних сімейств:

- М'ясо
- Птиця
- Морепродукти
- Овочі
- Рис
- Яєчні продукти
- Кондитерські вироби
- Хлібобулочні вироби

2 NAME

3 Image of the dish

4 DINERS
2

5 INGREDIENTS

	Qty.	Unit	Ingredient
1	300	g	Leek
2	100	g	Potato
3	15	g	Butter
4	10	g	Cream
5	2	g	Black pepper
6	10	g	EVOO
7	5	g	Salt
8			
9			
10			

6 ACCESSORIES

7 PREPARATION

- For the leek: Wash the leek well and place on a perforated tray and select the smart selection: Vegetables>Leek>Steamed>Well cooked.

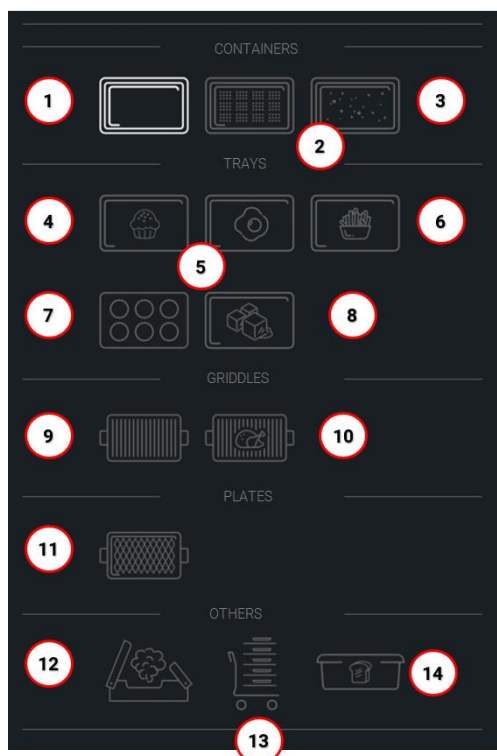
- For the potatoes: Cook the potatoes in a pan with plenty of water, peel and set aside.

- For the cream: Add the leek, the potato and the vegetable stock to a pan, boil, mash and strain. Once mashed and strained, add the butter until it

8 Save button

3. mCooking >

2. **Назва рецепта** (обов'язкове поле). Це назва, яка буде збережена в Fagor Cooking Center.
3. **Фотографія рецепта**. Ви можете персоналізувати фото рецепта, імпортувавши його з USB-накопичувача.
4. **Кількість гостей**.
5. **Інгредієнти**. Максимальна кількість інгредієнтів - 20.
6. **Акcesуари**. Кожному рецепту виділяється максимум 3 акcesуари, серед чотирьох типів деко.



1. Звичайний контейнер
2. Перфорований контейнер
3. Гранітний контейнер
4. Деко для випічки
5. Деко для яєць / омлетів / млинців
6. Деко для чіпсів / смаженої їжі / їжі на пару
7. Деко для млинців/пудингів/кексів
8. Деко для льоду
9. Мультигриль
10. Решітка для курки/реберець
11. Тарілки для гриля
12. Коптильня
13. Візок для тарілок
14. Бляшанка для хліба

7. Приготування. Тут ви можете описати, як приготувати рецепт.

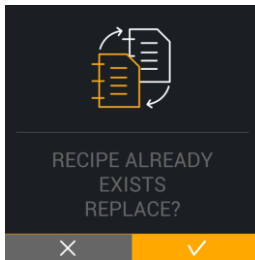
8. **Ідентифікатор Multitray**: Для рецептів з однією фазою є кнопка для додавання до нього ідентифікатора Multitray. Цей ідентифікатор використовується для застосування фільтрів у Fagor Cooking Center і для доступу до рецепта у функції приготування в декількох ємностях.



- **Назад**: Натискання цієї кнопки повертає вас на екран ручного програмування.
- **Зберегти**: Ця кнопка зберігає операцію приготування, налаштовану на екрані ручного програмування, з усіма полями, які були заповнені на екрані.

Для того, щоб створити або змінити рецепт, необхідно принаймні призначити йому ім'я та сімейство.

3. mCooking >

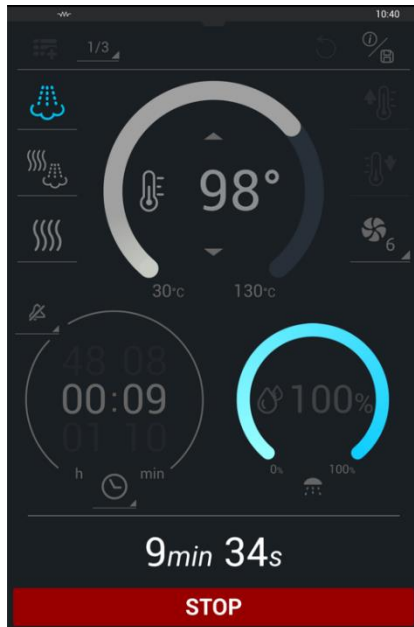


Якщо поля «Назва рецепта» і «Сімейство» заповнені, але ця назва вже існує в Центрі приготування Fagor, ви можете зберегти програму приготування під іншою назвою.

Кнопка Зберегти використовується для збереження внесених змін або для створення нового рецепта.

3.15 Екран виконання

Після того, як ви запрограмували операцію приготування, ви можете запустити її за допомогою кнопки Старт.



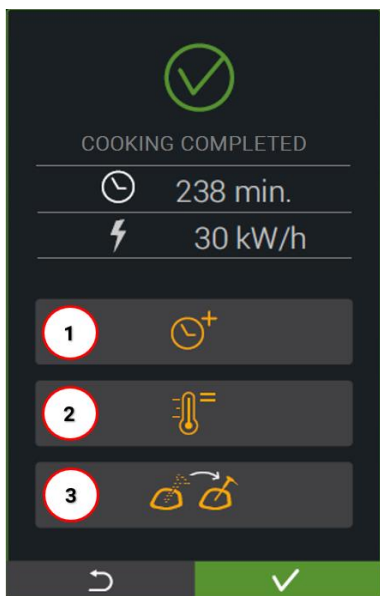
Цей екран містить такі поля:

- **Відображення фаз**
- **Назва рецепта.** (Якщо це збережений рецепт)
- **Інформація/зберегти.** Відобразити інформацію про рецепт.
- **Скасувати.** Встановлення попередньо визначених значень.
- **Параметри програми.**
- **Час.** Лічильник часу, що залишився.
- **Стоп.** Скасовує програму.

Якщо натиснути і утримувати піктограму температури протягом трьох секунд, ви побачите поточну температуру камери, значення термощупа і вологості.

3. mCooking >

3.15.1 Функції в кінці приготування



Після завершення процесу приготування на дисплеї з'являється інформація про час і енергію, витрачені на виконання операції.

Наприкінці процесу приготування також відображатимуться доступні опції.

1. Продовжити час. Ця функція дає змогу продовжити приготування, якщо завершився останній етап, без необхідності повторного налаштування клімату або інших параметрів.

Ця функція буде доступна за умови, що завершальний етап рецепта було виконано з керуванням часом.

2. Утримувати, підтримувати. Функція для підтримання температури в камері на рівні температури термошупа завершеної операції приготування. Під автоматично регулює температуру в камері та швидкість вентилятора, щоб звести до мінімуму коливання температури.

Ця функція буде доступна за умови, що завершальна фаза рецепта була виконана з керуванням термошупом або функцією Delta T.

3. Перенесення термошупа. Функція, яка дозволяє перемістити термошуп на новий шматок і продовжити ту саму операцію приготування без необхідності переналаштування клімату або інших параметрів.

Ця функція буде доступна за умови, що фінальна фаза рецепта була налаштована за допомогою термошупа або функції Delta T.



4. Фінальне підрум'янення. Функція для додавання фази підрум'янювання до продукту. Ви можете вибрати між м'яким, середнім та інтенсивним підрум'янюванням. Ця функція доступна у режимі нічного готування.

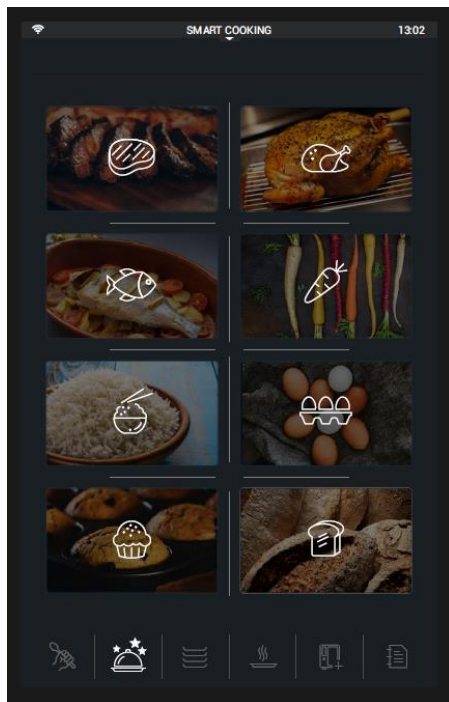
4. iCooking >

4. iCooking

iCooking - це нова інтелектуальна технологія приготування їжі з нової лінійки ikore. Продукт, процес і необхідна обробка вибираються швидко та інтуїтивно зрозуміло, а технологія печі адаптується до цих параметрів, розраховуючи оптимальний для них процес.

Коли обраний процес виконується в iCooking, піч автоматично розраховує температуру, вологість, потік повітря і час, необхідні для приготування продукту з оптимальною обробкою і мінімальним споживанням енергії. Під час виконання процесу можна змінювати ступінь готовності продукту, регулюючи параметри для досягнення бажаного результату.

4.1 Вибір процесу приготування



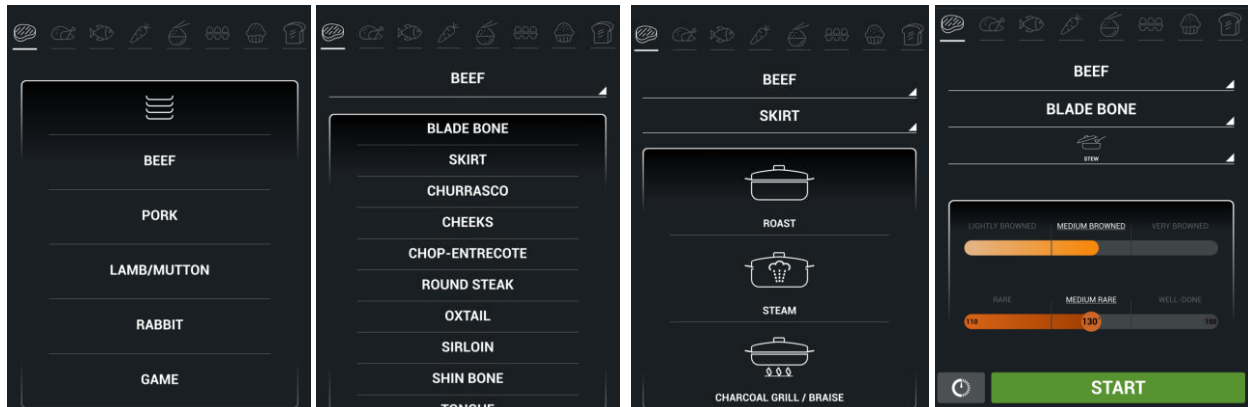
Щоб отримати доступ до функції iCooking, потрібно лише вибрати необхідне сімейство продуктів:

- М'ясо
- Птиця
- Морепродукти
- Овочі
- Рис/макаронні вироби/бобові
- Яйця/молочні продукти
- Кондитерські вироби
- Хлібобулочні вироби

Після того, як ви вибрали сімейство, виберіть підсімейство і продукт харчування. Після того, як ви вибрали все це, ви можете вибрати обробку продукту.

У межах кожної сімейства ви можете вибрати функцію MTCS: Система управління декількома деко. MTCS - це інтелектуальний процес для виконання однофазних рецептів, згрупованих відповідно до сімейства продуктів. Ці рецепти призначені для використання в мультиварці (див. розділ 5. Декілька деко). У цих сімействах MTCS ви можете вибрати процес або страву, яку хочете приготувати.

4. iCooking >



Нижче наведено підсімейства та страви, доступні в кожному сімействі iCooking:

М'ясо (підсімейство/продукт)

Яловичина	Свинина	Баранина	Кролик	Дичина
- Стейк Чак	- Стейк Чак	- Ціле	- Цілий	- Рагу з дикого кабана
- Грудинка	- Лопатка/Нога	- Шматки	- Шматочки	- Корейка з оленини
- Чурраско	- Рулька	- Грудинка	- Лопатка	- Перепілка в ескабеці
- Щока	- Ребра	- Лопатка	- Нога	
- Відбивна	- Корейка	- Нога		
- Антрекот	- Реберна	- Котлети		
- Круглий стейк	- вирізка			
- Бичачий хвіст	- Стейк з філейної частини			
- Стейк з філейної частини	- Щічка			
- Рулька	- Вирізка			
- Язик	- Стейк з лопатки			
- Філе	- Філе			

Свійська птиця (підсімейство /продукт)

Курка/Індичка	Качка
- Ціла	- Ціла
- Шматки	- Філе
- Грудка ціла	
- Ніжка	
- Крило	
- Філе	

Морепродукти (підсімейство /продукт)

Морепродукти	Молюски
- Тріска	- Восьминіг
- Тюрбо	- Мідії
- Сьомга	- Королівські креветки
- Хек	- Лобстер
- Вудильник звичайний	- Краб-павук
- Риба-півень	- Каракатиця
- Морський лящ	- Креветки
- Морський окунь	- Молюски
- Лосось	
- Тунець	
- боніто	

4. iCooking >

Овочі (продукти харчування)

- | | |
|----------------------|------------------|
| - Артишок | - Біла спаржа |
| - Броколі | - Лісова спаржа |
| - Кабачок | - Шпинат |
| - Гарбуз | - Зелена квасоля |
| - Цвітна капуста | - Лісові гриби |
| - Баклажан | - Цибуля-порей |
| - Капуста | - Картопля |
| - Цибуля | - Морква |
| - Болгарський перець | - Помідор |

Рис/макаронні вироби/бобові (продукти харчування)

- | | |
|-------------------|----------------|
| - Червона квасоля | - Рис пілау |
| - Сочевиця | - Перловий рис |
| - Нут | - Паелья |
| - Білий рис | - Фідеуа |

Яйця (продукти харчування)

- Яєчня
- Яйця, зварені круто
- Яйця-пашот
- Омлет
- Омлет по-іспанськи
- Пудинг
- Карамельний флан

Випічка (продукти харчування)

- Профітролі
- Круасан
- Брауні
- Бісквітний торт
- Мафіни
- Чізкейк
- Чуррос
- Листкове тісто
- Печиво/тістечка

Хлібобулочні вироби (Продукти харчування)

- Стандартний хліб
- Піца
- Молочний хліб
- Чебуреки
- Хліб, кишмиш та горіхи
- Фокачча

Після того, як ви вибрали продукт, вам потрібно вибрати процес приготування:

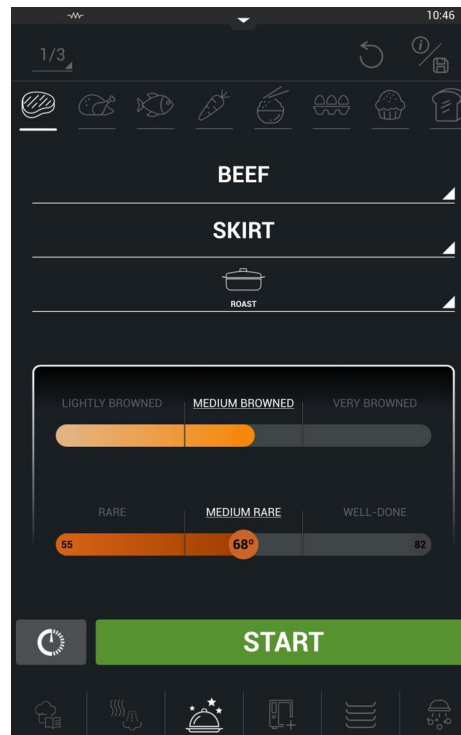
- | | |
|-------------------------------|----------------|
| - Без соусу/підливи | - Тушкувати |
| - Смаження | - Решітка |
| - Нічне смаження | - Гриль |
| - Гриль/тушкування на вугіллі | - На пару |
| - Солити, запікати | - Захисний шар |
| | - Конфітюр |

4. iCooking >

Розмір продукту. Для деяких продуктів вам потрібно буде підтвердити розмір. Залежно від того, що ви виберете, він буде запрограмований на час або режим термощупа. Існують різні варіанти:

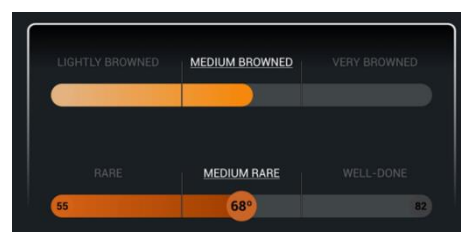
- Шматок/цілий
- Малий/Середній/Великий
- Середній/Товстий
- Тонкий/Середній/Товстий
- Цілий/Шматочки

Приклад:



Після вибору продукту з'являться значення за замовчуванням для фінішної обробки продукту.

Параметри обробки продукту визначають клімат у робочій камері (температуру та вологість) для кожної з фаз, а також температуру всередині продукту або час приготування, залежно від обраного розміру. Ці параметри можна налаштувати в налаштуваннях приготування.



4. iCooking >

- **Рівень підрум'янення:** Існує три різні рівні підрум'янювання: злегка підрум'янений, середній і дуже підрум'янений (Легкий/Середній/Темний).
Ви можете вибрати проміжні рівні за допомогою панелі вибору.
- **Температура приготування.** Існують різні оптимальні рівні приготування залежно від обраного продукту та розміру: слабкий/середній/добре приготований.
Значення можна налаштовувати на різні ступені між фіксованими значеннями слабо та добре прожарено. Але при цьому слід дотримуватися стандартів HACCP, що діють у кожній країні.
- **Рівень зволоження і швидкість вентилятора.** У сімействі Baking користувач має можливість регулювати рівень зволоження (5 рівнів) і швидкість вентилятора (рівень 1 або 2).

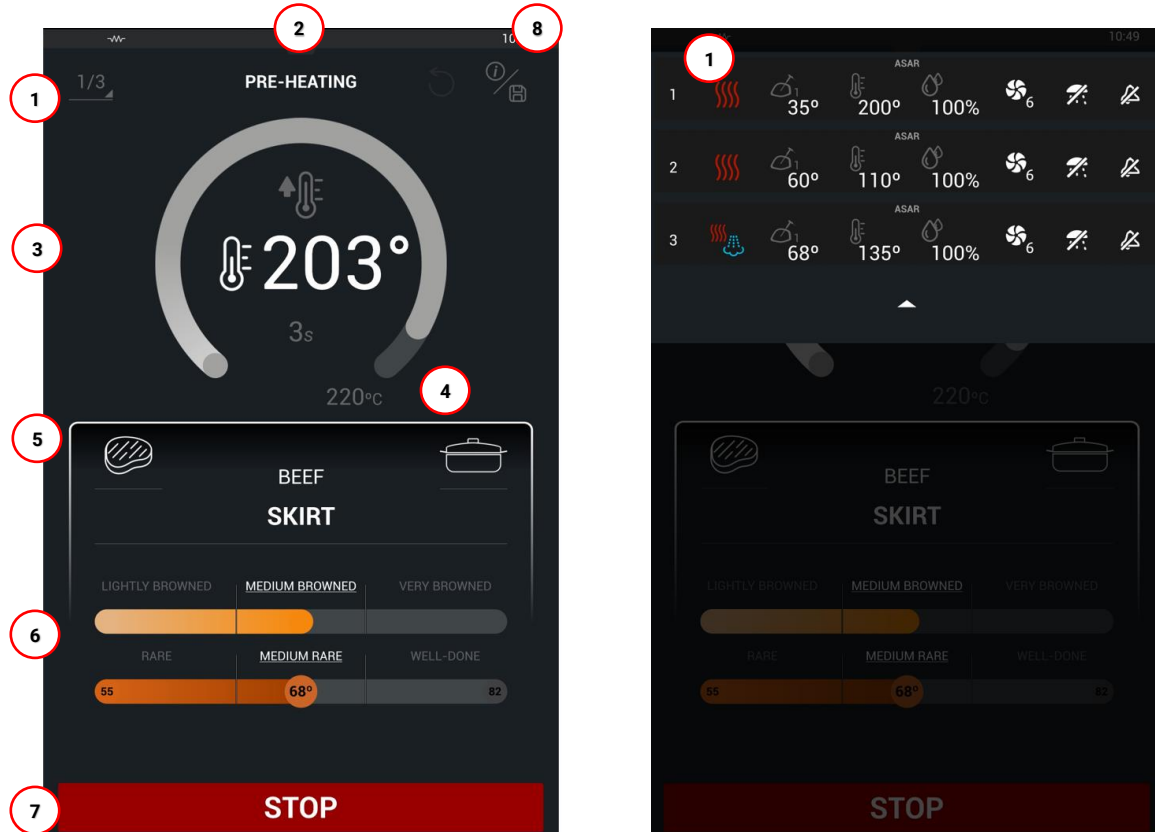
Після встановлення всіх параметрів продукту ви можете запустити процес, натиснувши кнопку Старт або запрограмувавши його на певний час за допомогою функції відкладеної програми.



4. iCooking >

4.2 Початок процесу приготування

Як тільки почнеться процес інтелектуального приготування, на дисплеї з'явиться екран виконання.



1. Перевірка фази
(Поточна фаза/Загальна кількість фаз)
2. Назва фази процесу, що виконується
3. Еволюція часу/температури у фазі

4. Термощуп/задання значення температури
5. Інформація про відбір
6. Параметри приготування.
Підрум'янення та рівень приготування
7. СТОП
8. Інформація про рецепт

Під час перегляду фаз ви можете побачити короткий опис фаз, включених до рецепта. Параметри кожної фази не можна редагувати.

Ви не можете вносити будь-які зміни під час фази виконання.

Після завершення виконання рецепта буде показано енергію, витрачену під час приготування, а також остаточні параметри приготування.

4. iCooking >

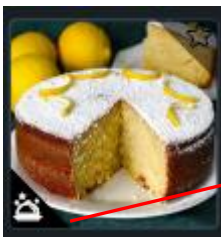
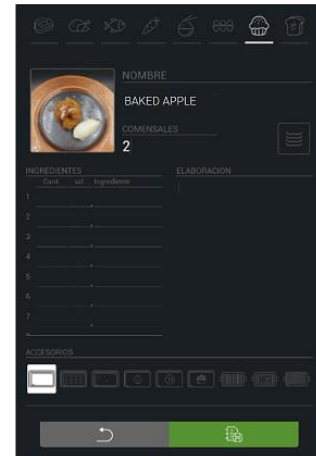
4.3 Збереження процесу приготування



Щоб полегшити створення рецептів, інтелектуальна функція надає можливість створити новий рецепт, змінивши існуючий рецепт в iCooking. При цьому можна змінювати всі параметри, які можна редагувати:

- Інформація про рецепт. Ви можете змінити вміст усіх полів.
- Готовність продукту: Ви можете редагувати розмір, рівень підрум'янювання та точку приготування.

Фази в інтелектуальних рецептах не можна редагувати. Ви не можете створювати нові фази або видаляти наявні.



Натисніть кнопку Зберегти рецепт, щоб зберегти його.

Після створення або зміни рецепта він знову з'явиться на екрані, і якщо ви натиснете кнопку Старт, він буде виконаний.



Рецепти, які походять з рецепта iCooking, мають піктограму iCooking, тому ви можете шукати їх за допомогою фільтрів з Кулінарного центру Fagor.

4. iCooking >

4.4 IMTCS

IMTCS - це процес створення «розумних» рецептів для Multitrays. Ця опція доступна в кожному сімействі продуктів. Мета цієї функції - автоматизувати створення однофазних рецептів і дозволити вам планувати приготування за допомогою функції Multitray.

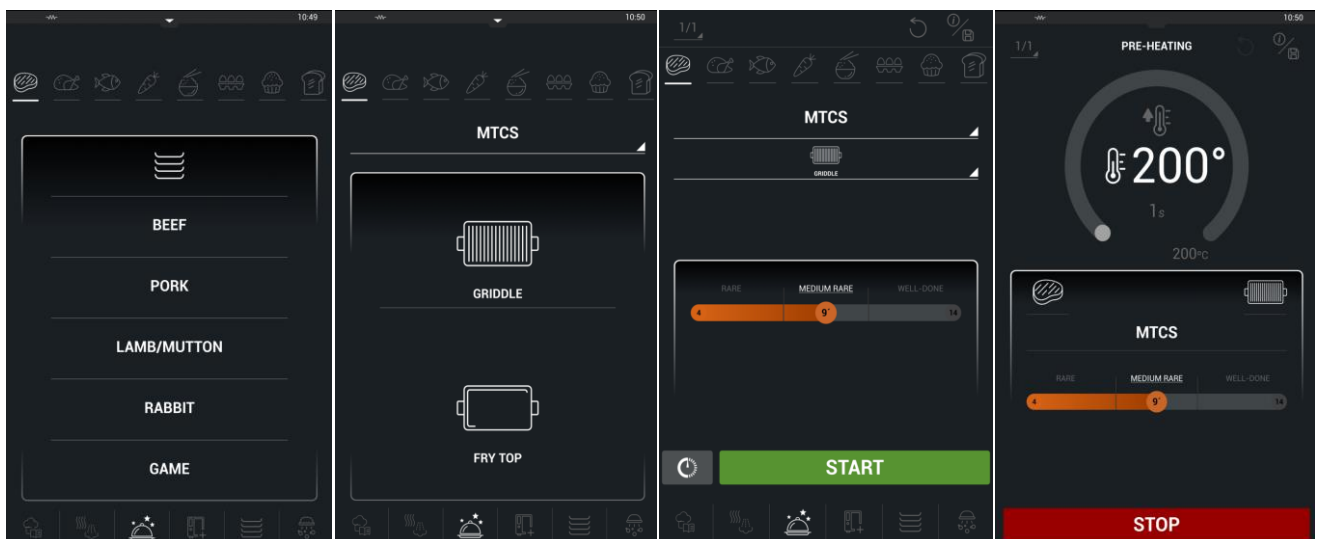
В IMTCS ви обираєте процес приготування, а потім створюєте рецепт. Таким чином, ви можете ідентифікувати всі рецепти з однаковим процесом для подальшого використання.



Рецепти, створені на основі рецепта IMTCS, мають як піктограму Multitray, так і піктограму iCooking, тому ви можете шукати їх за допомогою фільтрів з Кулінарного центру Fagor.

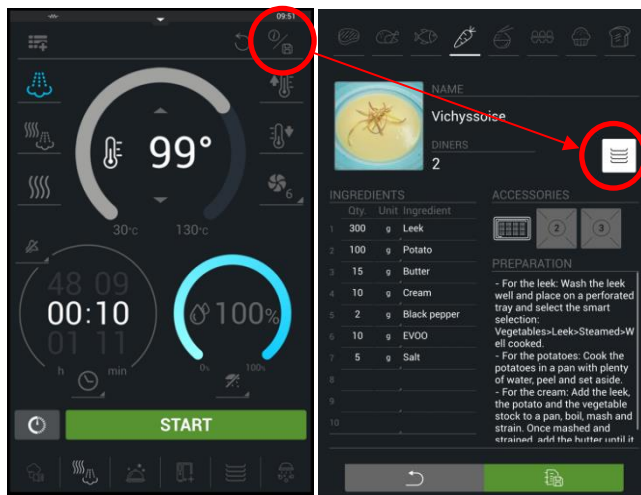
Нижче показано процес виконання рецепта IMTCS. Натискання кнопки Старт призведе до виконання рецепта.

Ці рецепти можна зберегти або завантажити з Fagor Cooking Center



Ці рецепти можна зберегти для подальшого використання з Fagor Cooking Center. Це дає змогу легко створювати безліч різних рецептів для декількох дек.

4. iCooking >



Це ще один спосіб створення рецепта на декілька дек, окрім створення рецепта вручну та збереження його за допомогою піктограми «Multitrays».



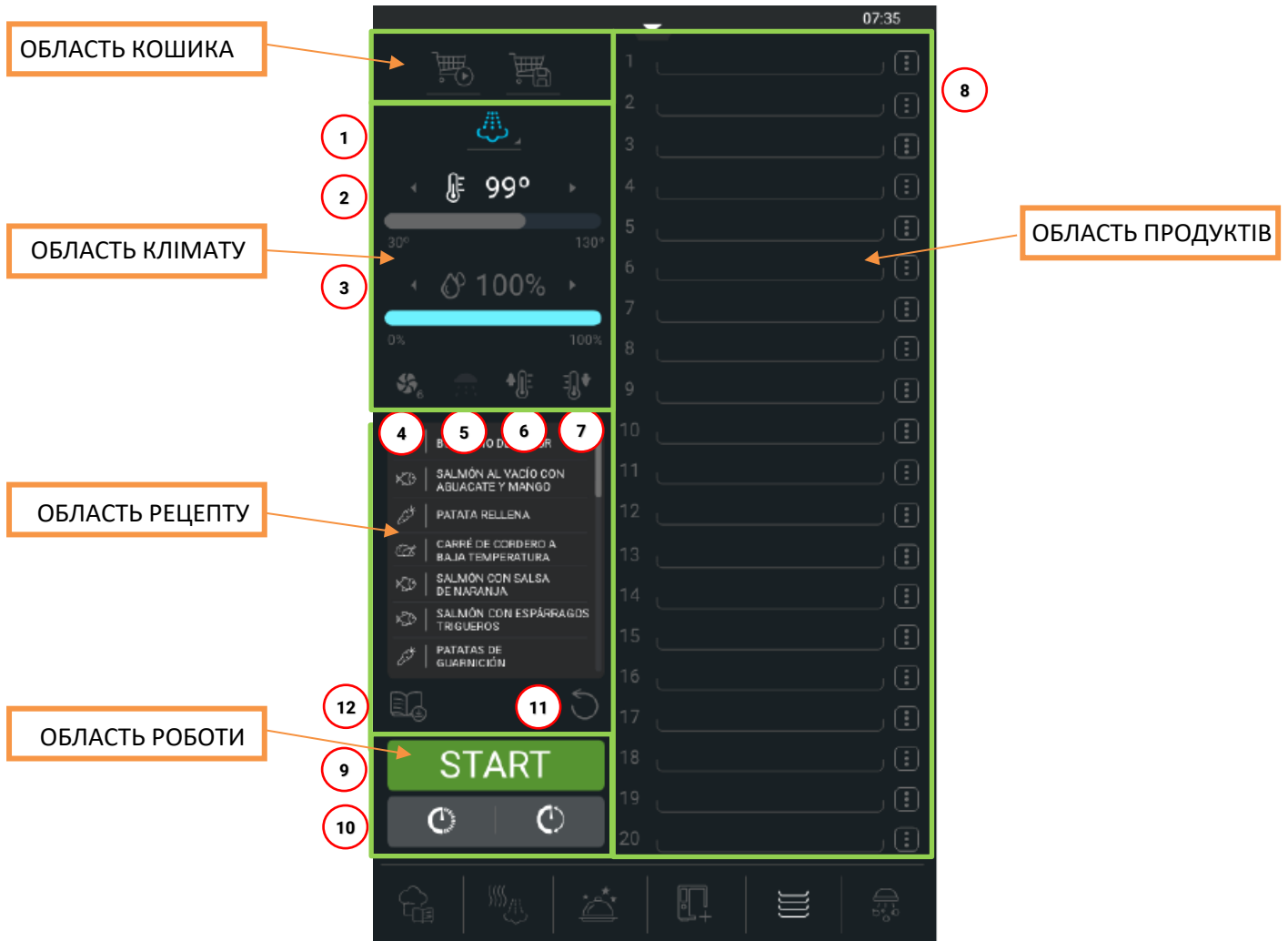
Згодом, якщо ви перейдете в меню Multitrays, ви зможете завантажити кошики для страв (1) (див. розділ 5. Декілька деко). Ця функція дозволяє готувати різноманітні страви за допомогою одного процесу. Оскільки всі ці продукти походять з iMTCS, вони мають схожий клімат і є повністю сумісними.

Після створення початкових конфігурацій дек усі вони будуть доступні в Центрі приготування Fagor.

4. iCooking >

5. Multitray (Декілька деко)

Функція Multitray - це процес управління виробництвом, за допомогою якого здійснюється управління приготуванням страв на деко. Ця функція використовує один єдиний клімат і виконує більше однієї операції приготування одночасно.



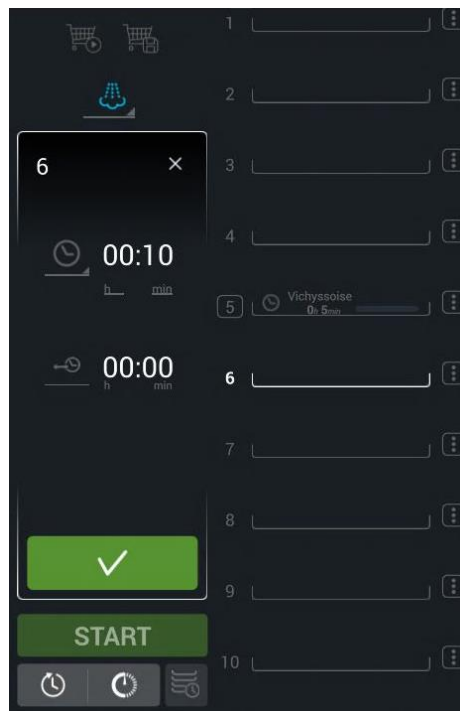
1. Режим приготування
2. Температура в робочій камері
3. Вологість повітря
4. Швидкість обертання вентилятора
5. Зволоження
6. Підігрів

7. Охолодження
8. Управління лотком
9. Старт
10. Відкладена програма
11. Скинути значення деко
12. Редагування списку видимих рецептів

5. Multitray >

5.1 Ручний режим Multitray

У правій частині екрана відображаються дека з ручними процедурами або рецептами. Ручні процедури вводяться натисканням на деко; у цей момент в області «Книга рецептів» з'являються два параметри, які потрібно налаштувати: Основний час роботи/термощуп операції та час, який повинен пройти до початку операції.



У ручному режимі можна вибрати тип приготування: за часом або за термощупом; у випадку термощупа відображаються доступні на даний момент термощупи.



Управління часом має діапазон 0-48 годин.



Час перед початком роботи використовується для визначення часу перед початком роботи для кожного деко.



Керування термощупом. Піч обладнана термощупом для керування процесом готування відповідно до температури в середині страви.

Однак, якщо піч є духовкою Advance, можна встановити два зовнішні термощупи, щоб одночасно керувати 3-ма деко з термощупами. Піктограми термощупів відображатимуться, коли ви під'єднаєте зовнішні термощупи до печі (1, 2 та/або 3).



5. Multitray >

Якщо ви хочете готувати за рецептом, щоб вставити його в деко, перетягніть рецепт з панелі книги рецептів на відповідне деко. Після перетягування рецепта у вибране деко відображається час/температура термошупа та назва рецепта. У цьому випадку ви можете редагувати лише термошуп, за допомогою якого ви хочете керувати приготуванням, і час, який повинен пройти до початку роботи деко.



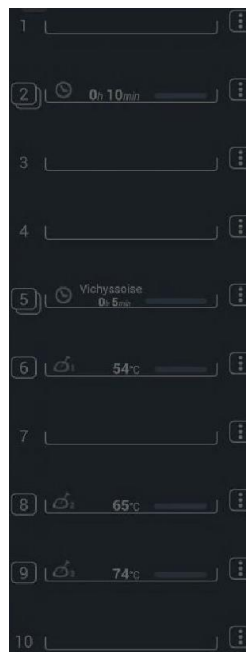
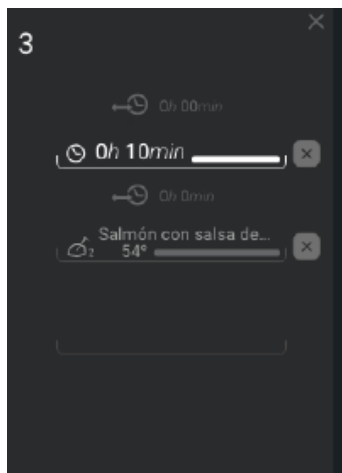
Поруч з кожним деко є кнопка, яка показує всі операції, що стоять в черзі у відповідному деко, відображаючи інформацію про "операції в черзі" в області деко.



Якщо в якомусь деко є операції в черзі, під номером деко відображається квадрат.

5.5.1 Операції в черзі

В області дек відображаються дека печі та операції, що стоять у черзі для кожного деко.



Під час входу в чергу операцій для деко відображаються такі дані:

- Значення часу перед початком операції
- Піктограма типу приготування: час або термошуп
- Назва рецепта, якщо це рецепт
- Процес роботи
- Температура, а також індикатори стану, які показують, на якому етапі процесу перебуває деко.

5. Multitray >

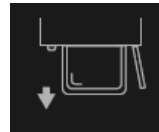
Під час приготування за допомогою термощупа відображатиметься піктограма термощупа, а також номер, який вказує, який саме термощуп використовується, якщо є додаткові термощупи.

Щоб видалити конфігурацію деко, натисніть рівень, який потрібно видалити. Після цього відобразиться інформація для цього дека та можливість його видалення.



Якщо ви хочете видалити конфігурацію деко і повернутися до головного екрану Multitray, натисніть кнопку RESET.

Після завершення операції з деко, тобто коли час досягне 0 або коли температура термощупа досягне обраної температури, з'явиться повідомлення про видалення деко, колір номера деко зміниться на помаранчевий і звуковий сигнал пролунає протягом 30 секунд. Коли дверцята відчиняються, попередження зникає, а звуковий сигнал припиняє звучати. У цей момент починається наступна операція для цього дека, якщо така є, інакше він залишається порожнім.

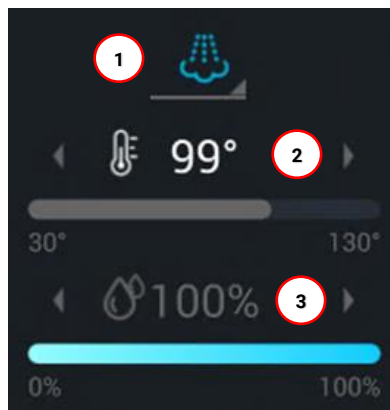


Після приготування всіх дек або зупинки операції натисканням кнопки «Стоп», а також після завершення операції можна натиснути кнопку «Охолодження», якщо потрібно охолодити робочу камеру.

Ви можете змінювати час приготування або температуру всередині страви для кожного рівня, якщо це ручна операція, натисканням на відповідне деко. Це дуже корисно, коли потрібно продовжити процес приготування.

5.2 Кліматична область

У верхній лівій частині дисплея відображається робочий клімат (режим приготування, задана температура та вибрана вологість).



1. Режим приготування
2. Температура в робочій камері
3. Вологість у робочій камері

5. Multitray >

Клімат і температуру в камері можна змінювати доти, доки в жодній з операцій на жодному з дек не було вставлено рецепт.

Якщо піч перебуває в режимі STOP, можна вибрати режим приготування і необхідні параметри температури та вологості:

Режими приготування:

На парі
Комбінований
Конвекція

Задання значення температури:

На парі: 20-300°C
Комбінований: 20-300°C
Конвекція: 30-130°C

Задання значення вологості:

На парі: 0-100%
Комбінований: 0-100%
Конвекція: 100%

Ці значення можна встановити під час роботи печі:

- Температура
- Час/температура термошупа для кожної операції
- Значення вологості, вибране для нового режиму приготування - змішаного або конвекційного.
- Значення вентилятора

Не можна налаштувати:

- Значення вологості у випадку, якщо новим режимом є приготування на парі.

Під час введення рецепта клімат камери цього рецепта фіксується, і жодні параметри не можуть бути відредаговані. Наступні функції можуть бути доступні, якщо вони необхідні для приготування:



Попередній нагрів. Дозволяє попередньо нагріти робочу камеру. Доступна лише після встановлення клімату. У разі виконання операції за рецептом попередній нагрів розпочнеться автоматично.



Переконайтеся, що камера має потрібну температуру перед виконанням операції «multitray». В іншому випадку скористайтесь функцією попереднього нагрівання.

5. Multitray >



Охолодження. Охолоджує робочу камеру.



Швидкість вентилятора. 6 рівнів потоку повітря.



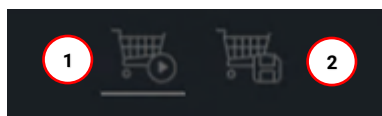
Ручне зволоження. Доступне під час роботи декількох дек

Під час приготування відображаються вибрані температура та вологість. Якщо натиснути і утримувати кнопку температури або вологості протягом 2 секунд, на дисплеї також відображаються фактичні значення температури і вологості, які залишаються видимими протягом 5 секунд. Крім того, якщо утримувати кнопку протягом 10 секунд, ці значення залишатимуться видимими доти, доки не буде зроблено ще одне натискання на ту саму піктограму.



5.3 Область кошика

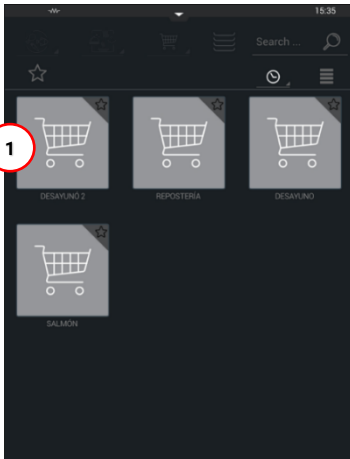
У верхній частині кліматичної зони знаходиться область кошика. У цій області є дві кнопки: одна для завантаження наявних кошиків у піч, а друга - для збереження кошика, який відображається на екрані.



1. Завантажити кошик
2. Зберегти кошик

5. Multitray >

5.3.1 Завантаження кошика



Кнопка «Завантажити кошик» відображає всі кошики для приготування (1) Fagor Cooking Centre.

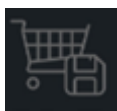


Коли вибрано кошик, завантажуються всі операції з усіх дек, які є в цьому кошику, а також рецепти, які не розміщені в жодній операції жодного деко (2). Відображення списку рецептів змінюється залежно від завантаженого кошика; ці зміни більш детально описані в розділі 5.4 Область кулінарної книги.

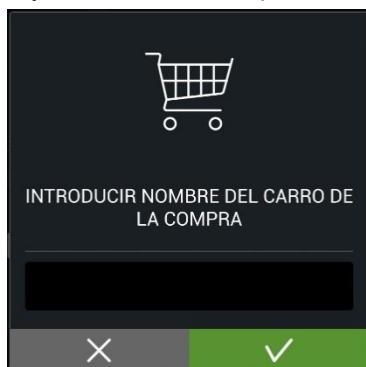


Якщо ви хочете змінити розташування рецептів з кошика, ви можете видалити їх та/або додати інші. Для цього рецепт потрібно перетягнути до відповідного деко. (Сумісні рецепти в камерному кліматі)

5.3.2 Збереження кошика



Кнопка «Зберегти кошик» зберігає всі операції з усіх дек і рецепти, які наразі видно в області кулінарної книги, але які не розміщені в жодному лотку. Для цього введіть назву кошика, який потрібно зберегти.

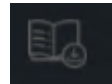


5. Multitray >

5.4 Область кулінарної книги

В області кулінарної книги відображається різна інформація залежно від того, завантажений кошик чи ні.

Якщо кошик відсутній, відображаються всі рецепти, які були вибрані як рецепти для кількох дек (однофазні). Щоб вибрати рецепт як рецепт з кулінарної книги, натисніть кнопку Додати рецепти з кулінарної книги.



У кулінарній книзі з'являться лише ті рецепти, які мають позначку «для декількох дек».

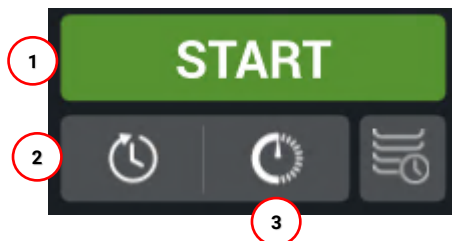


Якщо завантажено кошик, відображаються рецепти, що містяться в цьому кошику. При натисканні на кнопку виклику рецептів з кулінарної книги  вибираються рецепти з Fagor Cooking Centre (6), незалежно від того, чи є вони рецептами з кулінарної книги для декількох дек, чи ні.

У цьому списку, якщо для декого налаштовано клімат, рецепти, які використовують клімат, відмінний від налаштованого, більше не відображатимуться у списку. Для сумісності з кліматом режим приготування повинен збігатися, а температура та вологість можуть відрізнятись максимум на ± 20 .

5.5 Робоча область

У робочій області знаходяться кнопки СТАРТ, відкладеної програми та невизначеної активації.



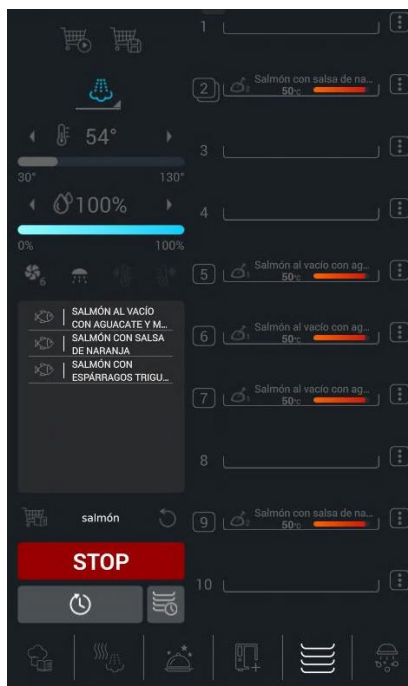
1. СТАРТ
2. Невизначена активація
3. Відкладена програма

5. Multitray >

5.5.1 СТАРТ

Кнопка СТАРТ запускає операцію, навіть якщо в жодному деко не налаштовано жодної операції. У цей момент ця кнопка зникає, а на дисплеї з'являється кнопка СТОП.

Після початку роботи відображаються нижченаведені параметри. На кожному рівні деко відображається інформація про рецепт:



- Піктограма типу приготування: час або термощуп
- Назва рецепта (якщо це рецепт)
- Температура/час поруч зі смужками стану, які візуально показують, на якому етапі процесу перебуває деко.

При приготуванні за допомогою термощупа відображається піктограма термощупа разом із номером, який визначає, який саме термощуп використовується, якщо доступні додаткові термощупи.

З іншого боку, клімат у робочій камері відображається на двох смужках температури та вологості.

Під ними кнопка вентилятора показує рівень потоку повітря, а кнопка зволоження дозволяє розпилювати воду, натиснувши і утримуючи її.

Після завершення всього процесу приготування автоматично завантажуються всі параметри, встановлені при натисканні кнопки СТАРТ.

5.5.2 Невизначений час



За допомогою кнопки невизначеного часу ця опція активується/деактивується. Якщо увімкнено, приготування не закінчується з останньою налаштованою операцією. Якщо ця опція не активована, приготування завершується останньою операцією. Значення цього параметра зберігається в кошику під час збереження кошика.

5. Multitray >

5.5.3 Відкладена програма



Відкладена програма дає змогу готувати у бажаний час за двома варіантами:

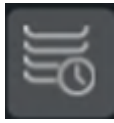
- Встановити час початку приготування.
- Встановити час завершення приготування. Ця функція недоступна в деко, де вибрано режим приготування за допомогою термощупа, а також у разі налаштування операцій у режимі черги.



В обох випадках після підтвердження конфігурації всі елементи керування будуть деактивовані, і ви побачите час, що залишився до початку процесу готування. Кнопка скасування деактивує відкладену програму.

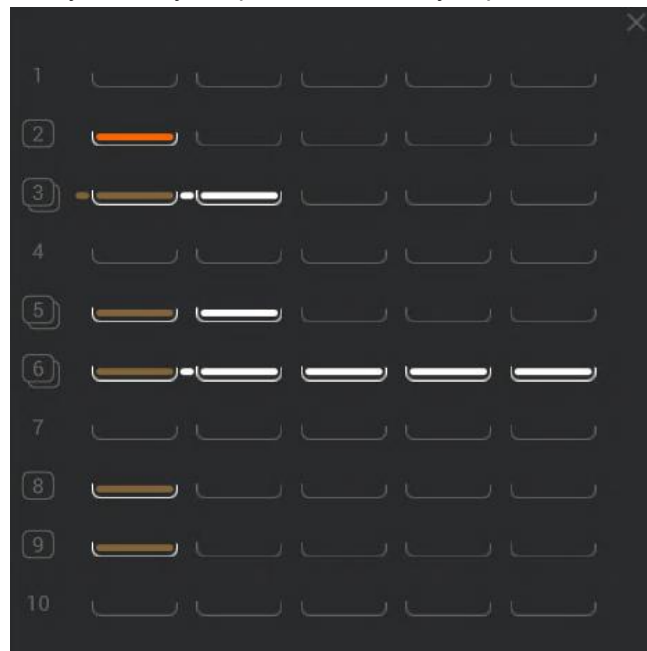
5. Multitray >

5.6 Планування

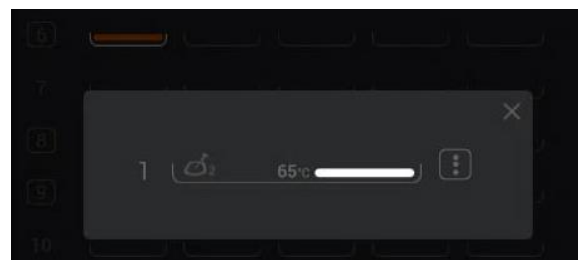


У секції з декількома деко знаходиться екран планування, на якому вертикально відображаються всі дека, що містяться в печі, а горизонтально - всі операції, налаштовані на кожному з рівнів.

Дека, що містять операцію, будуть забарвлені відповідно до призначеного для них типу приготування (помаранчевий, якщо готуватиметься за допомогою термошупа, і коричневий, якщо готуватиметься з часом), а також, якщо ця операція має запрограмований час перед початком, перед нею також буде стояти кольорова крапка. Біла крапка з'явиться у випадку операції, що стоїть у черзі.



При натисканні на поле з операцією відображається інформація про цю операцію (назва рецепта у випадку рецепта і призначений час/температура термошупа).

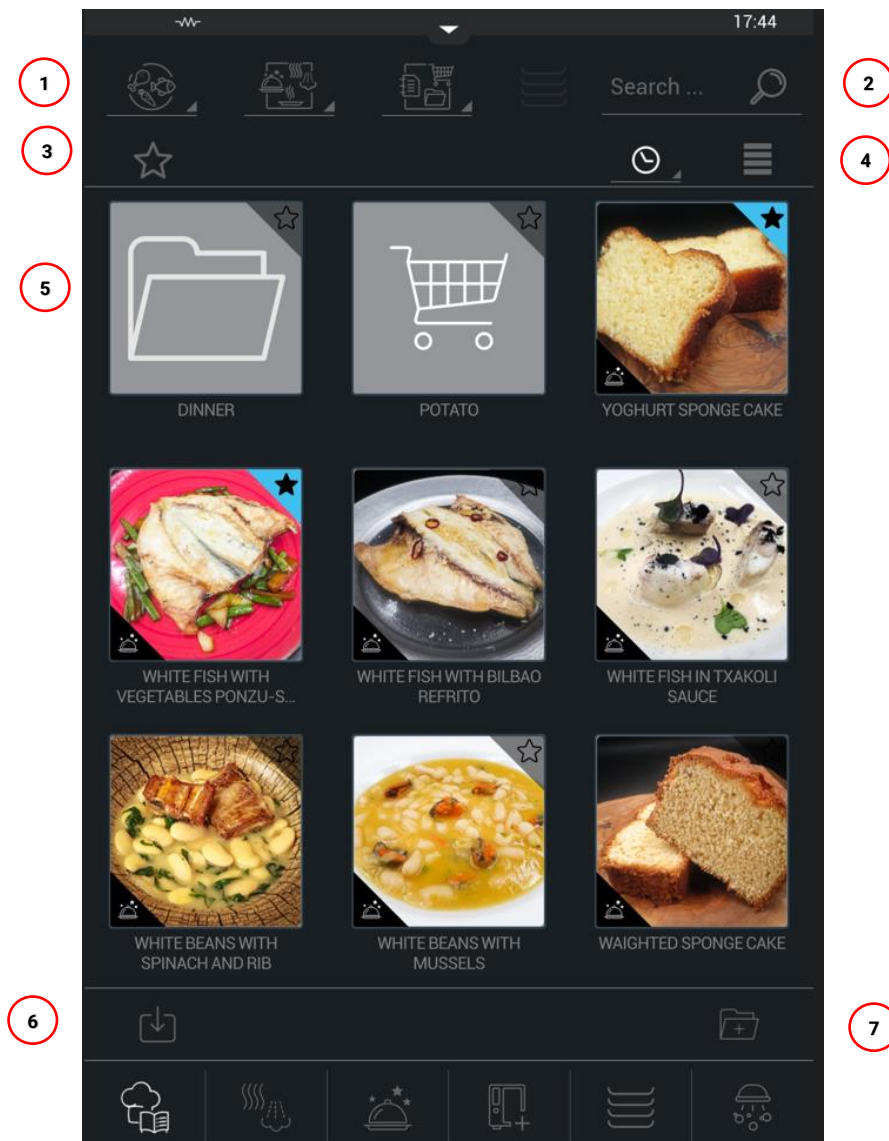


6. Fagor Cooking Center >

6. Fagor Cooking Center (Центр приготування Fagor)



Fagor Cooking Center - це архів усіх існуючих конфігурацій, папок і рецептів, які використовуються в печі. Тут можна знайти як рецепти, попередньо встановлені Fagor Professional, так і створені користувачем самостійно. Це перша опція на нижній панелі навігації.

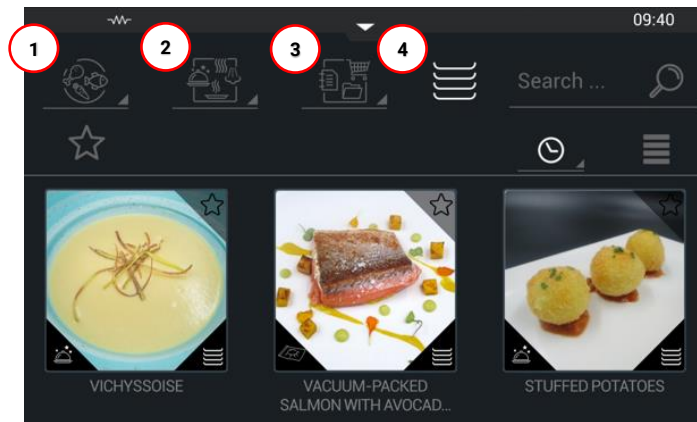


- 1 Фільтри пошуку
- 3 Обране
- 5 Папки, конфігурації та рецепти
- 7 Створення папок

- 2 Текстовий фільтр пошуку
- 4 Порядок файлів і перегляд рецептів у режимі списку
- 6 Імпорт рецептів

6. Fagor Cooking Center >

6.1 Фільтрування за рецептами



У верхній частині екрана є 4 різних типи фільтрів. Кожного разу, коли ви обираєте фільтр, список рецептів буде оновлюватися. Ви можете виконати пошук, додаючи необхідні фільтри, поки не знайдете потрібний рецепт.

6.1.1 Фільтрування за сімейством



Цей фільтр дозволяє шукати рецепти за сімейством страв, до якого вони належать.

Якщо ви натиснете кнопку «Фільтрувати за сімейством», з'явиться список існуючих сімейств (м'ясо, птиця, морепродукти, овочі, яєчні продукти, рис, випічка та хлібобулочні вироби). Виберіть сімейство, до якого належить потрібний рецепт. Якщо рецепти відфільтровані за певним сімейством, натисніть кнопку ще раз і виберіть опцію «Всі сімейства», щоб переглянути всі рецепти.

6.1.2 Фільтрування за походженням



Рецепти можна відфільтрувати за їх походженням. Походження визначається функцією, в якій було створено рецепт: mCooking, iCooking або Додаткові функції.

Натисніть кнопку фільтра за походженням ще раз і виберіть опцію "всі походження", щоб знову відобразити всі відфільтровані рецепти.

6.1.3 Фільтрування за типом файлу



Усі елементи у сховищі можна відфільтрувати за типом елемента. Тип елемента визначається під час його створення: Рецепт, кошик або папка. Натисніть кнопку фільтрування за типом елемента ще раз, щоб знову відобразити всі елементи у сховищі.

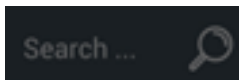
6. Fagor Cooking Center >

6.1.4 Фільтрування за рецептами Multitray



Натискання цієї кнопки дозволяє переглянути всі рецепти, визначені як Multitray. Повторне натискання деактивує фільтр.

6.2 Фільтрування за назвою



Якщо ви натиснете фільтр за назвою, відкриється клавіатура. На екрані будуть показані всі рецепти, що містять введений вами текст

6.3 Фільтрування за обраними



Якщо ви натиснете кнопку «Фільтрувати за обраними», на екрані з'являться всі рецепти, визначені як обрані. Повторне натискання деактивує фільтр.



Ви можете вибрати рецепт як обраний, натиснувши на піктограму із зірочкою. Вибрані рецепти позначаються чорною зірочкою на синьому фоні. Натисніть її ще раз, щоб видалити рецепт з Обраного

6.4 Перегляд файлів



У верхньому правому куті екрана є 2 типи фільтрів для відображення. Щоразу, коли ви обираєте фільтр, список файлів оновлюється.

6.4.1 Впорядкування архівів



Якщо натиснути на годинник, відобразиться список наявних варіантів сортування:

За датою створення файлу, в алфавітному порядку спадання файлів (від А до Z) та в алфавітному порядку зростання файлів. (від Z до А):

6. Fagor Cooking Center >

6.4.2 Режим відображення піктограм або режим списку

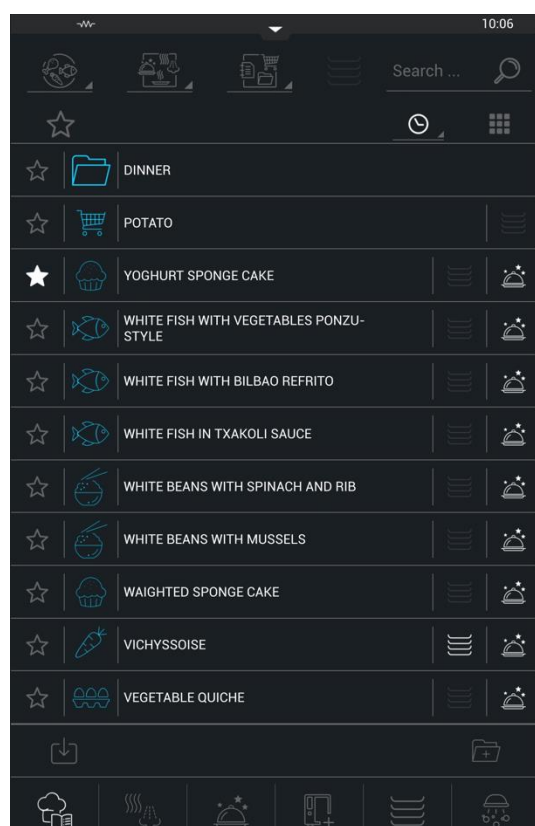
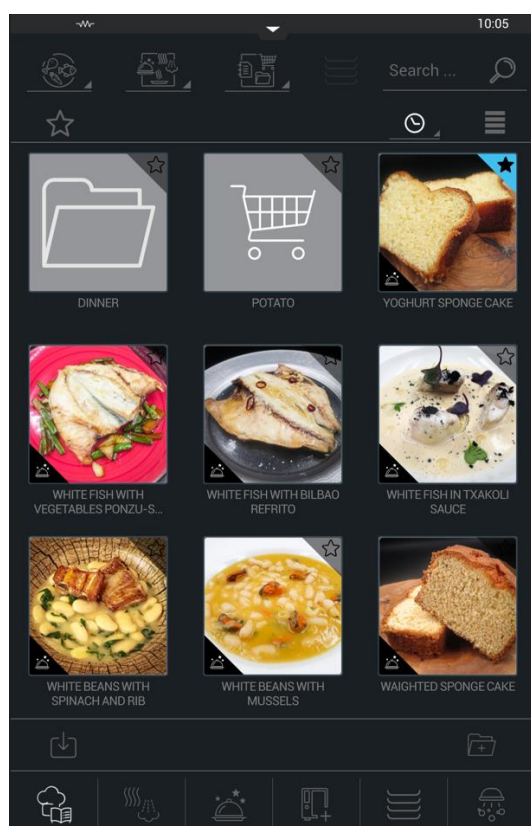
Натискання цієї кнопки перемикає тип перегляду між режимом плитки та режимом списку.



Піктограма у вигляді списку



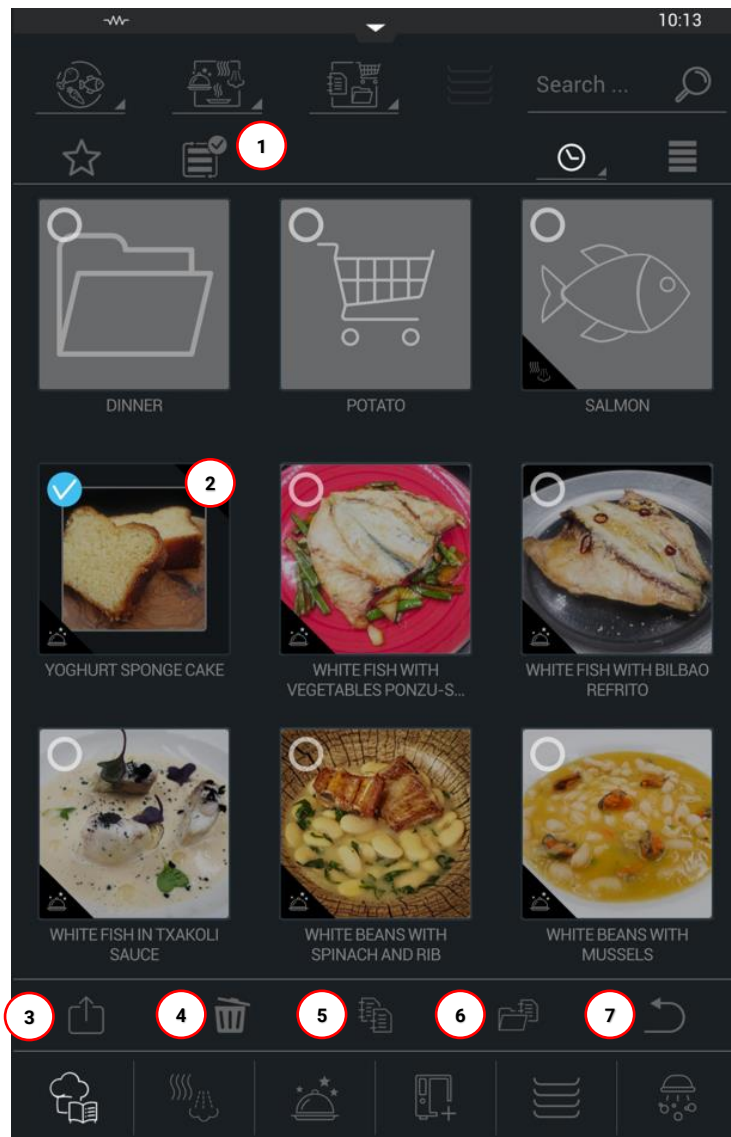
Піктограма у вигляді плитки



6. Fagor Cooking Center >

6.5 Вибір рецептів. Видалення та експорт

Натискання на рецепт призведе до його виконання. Якщо ви натиснете піктограму Обране, рецепт буде збережено як обраний. Однак, якщо натиснути і утримувати протягом 3 секунд, ви перейдете на екран вибору рецепта.



- | | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 1 Вибрати всі | 2 Обрано рецепт |
| 3 Експорт / імпорт | 4 Видалити |
| 5 Дублювання файлу | 6 Експортувати рецепт до папки |
| 7 Назад | |

6. Fagor Cooking Center >

6.5.1 Дублікат файлу

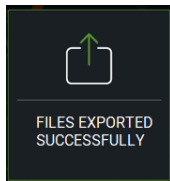


Натискання кнопки копіює файл, який вибрано або в рецепті, або в кошику, або в папці. Щоб скопіювати файл, вам потрібно перейменувати його.

6.5.2 Експорт рецептів



Натиснувши кнопку експорту рецептів, ви можете зберегти вибрані рецепти на зовнішньому пристрої через USB. Іконка експорту рецептів з'явиться після того, як ви виберете рецепт, який хочете експортувати. Виберіть потрібні рецепти, а потім натисніть «Експортувати рецепти».



Після вибору цієї опції та підключення USB-пристрою піч автоматично почне експорт файлів. Якщо є кілька файлів з однаковими іменами, вона запитає, чи потрібно замінити файл. Якщо ні, продовжуйте завантаження. Після успішного завершення процесу з'явиться спливаюче повідомлення.

6.6 Імпорт рецептів



Існує можливість завантажити рецепти з зовнішнього пристрою через USB. Це дозволяє переносити рецепти з однієї печі в іншу або імпортувати рецепти, створені за допомогою програми для ПК. Щоб імпортувати рецепти, натисніть кнопку «Імпорт рецептів» у нижньому лівому кутку в Fagor Cooking Center.



Якщо деякі з назв рецептів вже існують в архіві рецептів, ви можете вирішити, чи хочете ви їх замінити або продовжити передачу файлів.

Кожен рецепт буде імпортовано до сімейства, до якого він належить, і йому буде присвоєно ідентифікатор.

Імпортовані рецепти будуть додані до тих, які вже є в Fagor Cooking Center, і їх можна буде переглянути на головному екрані.

6.7 Створення папки

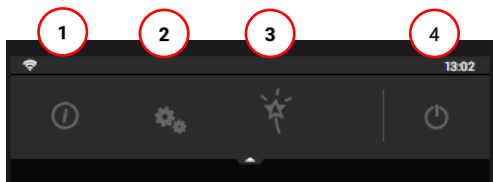


Натискання кнопки створення папок дає можливість створити нову папку після введення назви нової папки.

7. EasyCooking >

7. EasyCooking

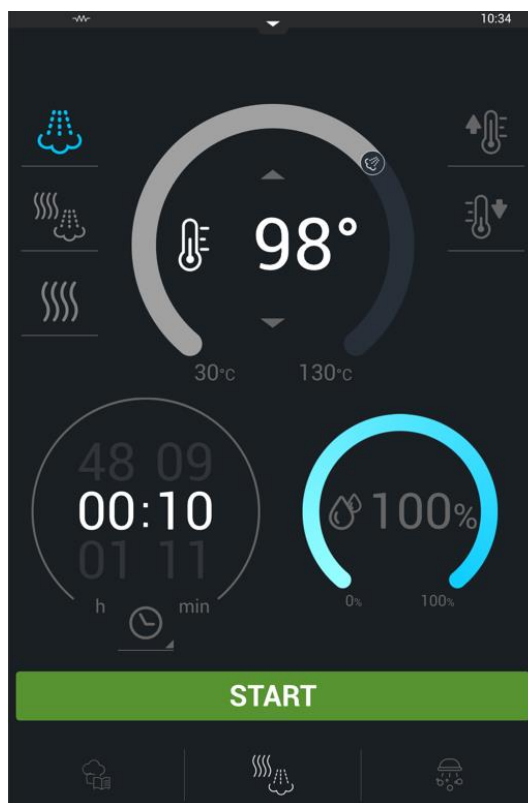
EasyCooking - це нова концепція інтерфейсу від iKore.



Вона характеризується простотою та інтуїтивною зрозумілістю нових функцій, а також зберігає відповідні функції з оригінальної версії та додає інші, які допомагають керувати нею.



Щоб отримати доступ до EasyCooking, розгорніть верхню навігаційну панель і активуйте функцію EasyCooking, щоб перейти на її головний екран. Натисніть EasyCooking ще раз, щоб повернутися до всіх функцій печі.



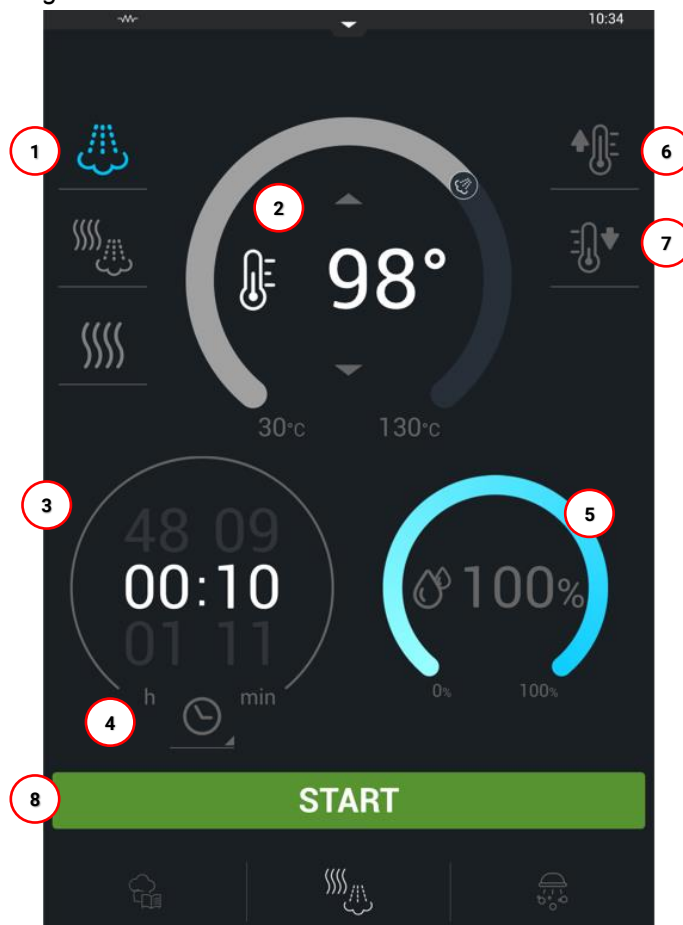
- 1. Інформація
- 2. EasyCooking
- 3. Просте налаштування iClean

- 4. ВИМКНЕННЯ
- 5. Просте ручне приготування
- 6. EasyCooking Center
- 7. Easy

7. EasyCooking >

7.1 Easy Manual Cooking

Easy Manual Cooking працює так само, як і оригінальна програма mCooking, за винятком того, що ви бачитимете лише найнеобхідніші функції, щоб зробити екран інтуїтивно зрозумілішим і простішим у користуванні. Щоб дізнатися, що означає кожна піктограма, див. Розділ 3. mCooking.

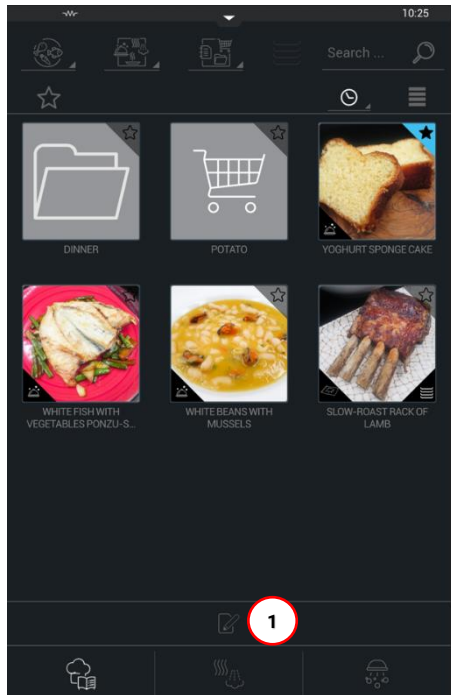


- 1. Режим роботи
- 2. Регулятор температури
- 3. Циферблат часу / термошупа
- 4. Вибір режиму часу / термошупа

- 5. Циферблат вологості
- 6. Попередній нагрів
- 7. Охолодження
- 8. Старт

7. EasyCooking >

7.2 Easy Cooking Center



Коли ви отримуєте доступ до Easy Cooking Center, ви бачите рецепти, імпортовані з Fagor Cooking Center, архіву рецептів iKore.

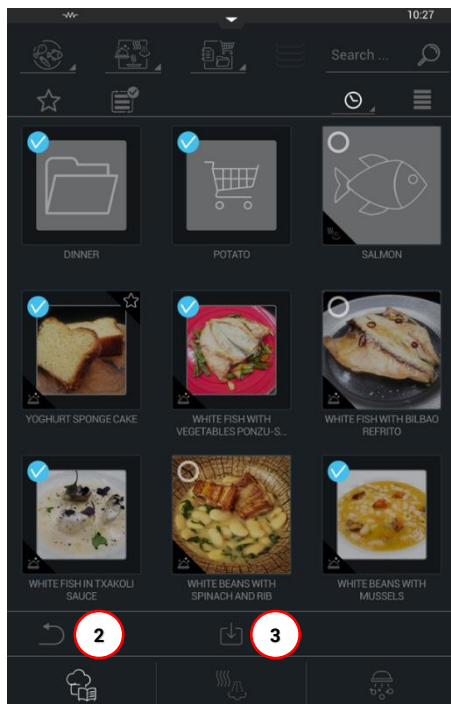
Екран Easy Cooking спрощує використання Fagor Cooking Center, оскільки зменшує і контролює кількість рецептів, доступних для використання. Це дає змогу планувати приготування страв і полегшує використання печі.

За допомогою кнопки Імпорт рецептів (1) ви можете вибрати потрібні рецепти із загального архіву. Максимальна кількість рецептів - 9.

Щоб завантажити рецепти, оберіть потрібні на екрані вибору та натисніть кнопку Експорт (2).

Після завантаження рецептів ви можете натиснути на них, щоб отримати доступ до екрана відповідної функції, де ви можете виконати рецепт.

Якщо ви хочете видалити рецепт з Easy Cooking, натисніть кнопку Імпортувати рецепти (1)



і зніміть позначку з рецепта, який ви хочете приховати, а потім натисніть кнопку Експортувати рецепти (2). Натисніть кнопку Назад (3), щоб вийти з екрана вибору.

Кнопку Імпорт рецептів (1) можна деактивувати. Це обмежить доступ до інших рецептів, захищаючи їхній вміст і використання. Ви можете зробити це, перейшовши до Простого налаштування (див. розділ 7.4 Просте налаштування).

Ви також можете налаштувати піч таким чином, щоб після її ввімкнення користувач мав доступ лише до функції Easy, або, точніше, до функції Easy Cooking. Таким чином, головний екран буде персоналізовано відповідно до вимог кухаря. Ви можете зробити це, перейшовши до Простого налаштування (див. розділ 7.4 Просте налаштування).

7. EasyCooking >

7.3 Easy Washing (Легке миття)



Екран «Легке миття» містить різні програми миття.

Як і у випадку з функціями ручного приготування та рецептів, ви також можете обмежити доступні програми миття. Це можна зробити в меню «Просте налаштування» (див. розділ 7.4 «Просте налаштування»).

Для отримання додаткової інформації про те, як працює кожна програма миття, див. Розділ 8: iWashing.

7. EasyCooking >

7.4 Просте налаштування



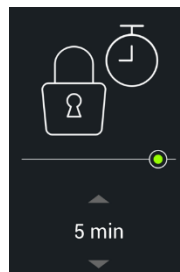
Ви можете отримати доступ до простого налаштування, розгорнувши верхню панель і натиснувши кнопку «Інструменти».

Це налаштування дозволяє ввімкнути/вимкнути наступні функції, а зелена крапка вказує на те, що функція активна.

1. Увімкнення/вимкнення функції «Легке ручне приготування».
2. Увімкнення/вимкнення функції Easy Cooking Center.
3. Увімкнення/вимкнення функції імпорту рецептів з Easy Cooking Center.
4. Увімкнення/вимкнення функції Easy Clean у Fagor Easy. Ви можете переглянути необхідні програми миття. Інтенсивне миття (7), середнє миття (6), делікатне миття (5), розпилення (8), ополіскування (9) та ополіскування з ополіскувачем (10)

11. Увімкнення/вимкнення функції «Обмежений доступ»

12. Увімкнення/вимкнення блокування обмеженого доступу за часом. При активації цієї функції вам доведеться обмежити кількість хвилин бездіяльності на екрані, щоб повернутися до простого режиму з обмеженим доступом.



13. Змінити пароль

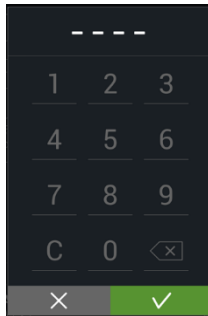
Після того, як ви налаштували вибір, будуть видимі лише активні екрани (зелене коло).

7. EasyCooking >

7.4.1 Обмежений доступ



Якщо ви активуєте функцію обмеженого доступу, після ввімкнення печі ви потрапите безпосередньо на головні екрани, активовані в простій конфігурації. У цьому варіанті ви не матимете доступу до додаткових функцій або основних функцій mCooking, iCooking, Мультигриль, Fagor Cooking Center або iWashing, тому керування піччю буде обмеженим.



Щоб активувати функцію Обмежений доступ, потрібно буде ввести пароль:

Початковий пароль 2233

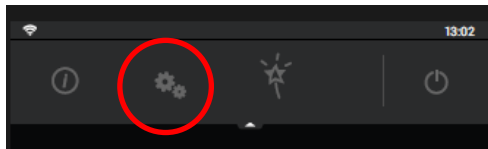


Якщо ви забули пароль, зателефонуйте до технічної служби.



Якщо ви хочете розблокувати піч, розгорніть верхню навігаційну панель і натисніть Інструменти.

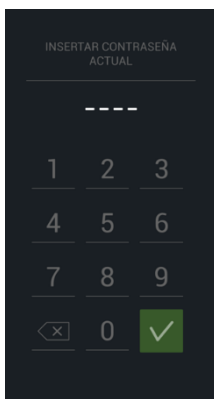
Натисніть Активувати/деактивувати обмежений доступ і введіть пароль.



7.4.2 Зміна пароля



Якщо ви виберете цю опцію, з'явиться поле, де ви можете ввести новий пароль. Але спочатку вам потрібно буде ввести поточний пароль.

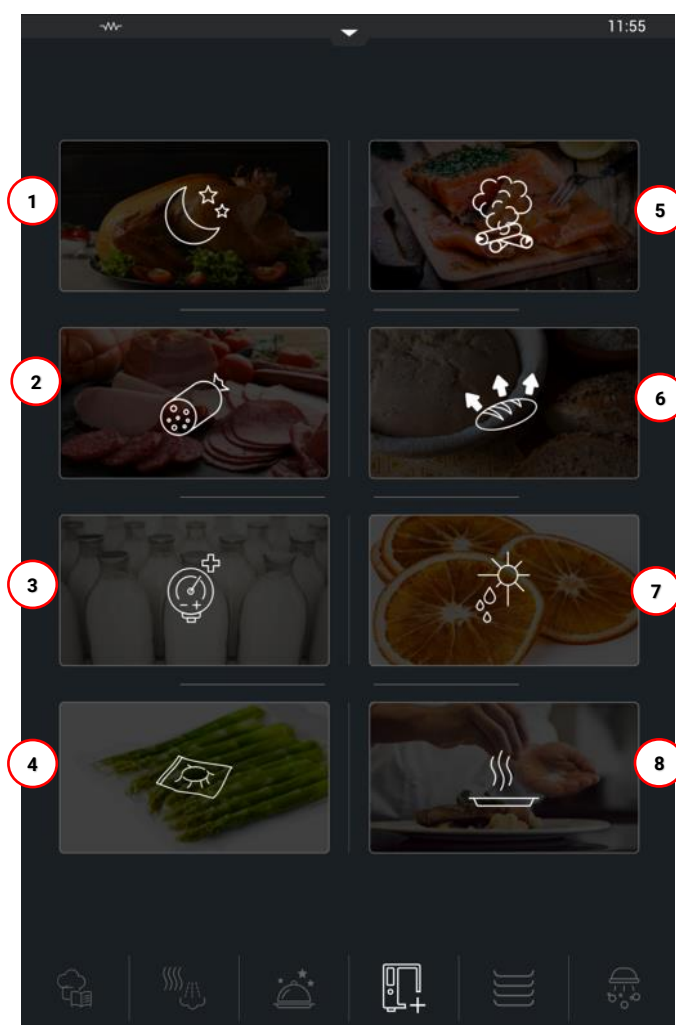


Якщо ви забули пароль, зателефонуйте до технічної служби.

8. Додаткові функції >

8. Додаткові функції

Додаткові функції - це нові додаткові функції від iKoge. Процеси приготування були спрощені для досягнення оптимальних результатів. Нові додаткові функції дозволяють легко та інтуїтивно керувати інтелектуальними процесами приготування. Мета - зробити прилад максимально продуктивним і універсальним.

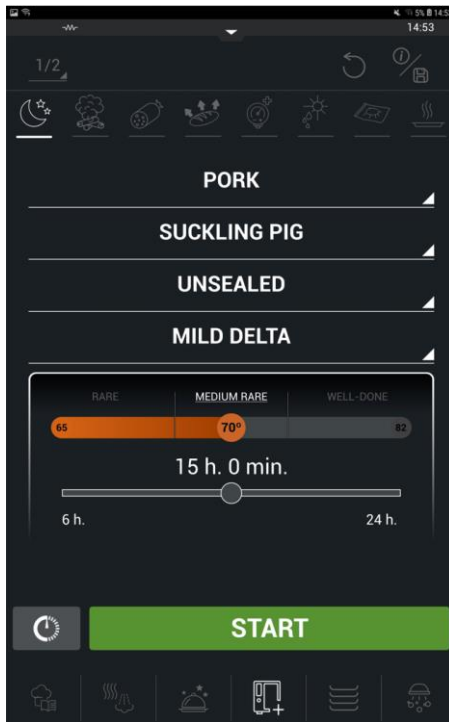


1. Нічне приготування
2. М'ясні закуски
3. Пастеризація

4. Вакуумне приготування
5. Копчення
6. Ферментація
7. Зневоднення
8. Регенерація

8. Додаткові функції >

8.1 Нічне приготування



Щоб налаштувати нічне приготування, виберіть наступні параметри:

1. Сімейство страв
2. Їжа
3. Запечатування. На першому етапі рецепта продукт запечатується ззовні, щоб волога не потрапляла всередину. Далі, незалежно від того, запечатаний він чи ні, почнеться фаза витримки.

4. Вибір дельти. Процес приготування завершується за допомогою функції дельта на етапі витримки продукту. Значення дельти може бути м'яким/середнім/сильним.

5. Тривалість процесу: Ви можете вибрати тривалість етапу консервації. Цей процес триває мінімум 6 годин і максимум 24 години.

В кінці рецепта вам буде запропоновано два варіанти завершення приготування: Продовжити та Остаточне підрум'янення. Опція «Остаточне підрум'янення» доступна лише за умови, що ви попередньо вибрали рівень запечатування.

Якщо натиснути кнопку «Продовжити», приготування продовжиться із встановленими параметрами, доки ви не натиснете кнопку «Стоп».

Якщо ви виберете Остаточне підрум'янення, буде запущено останній етап для підрум'янення продукту. Ця опція рекомендується, якщо ви вже вибрали режим «Без запечатування».

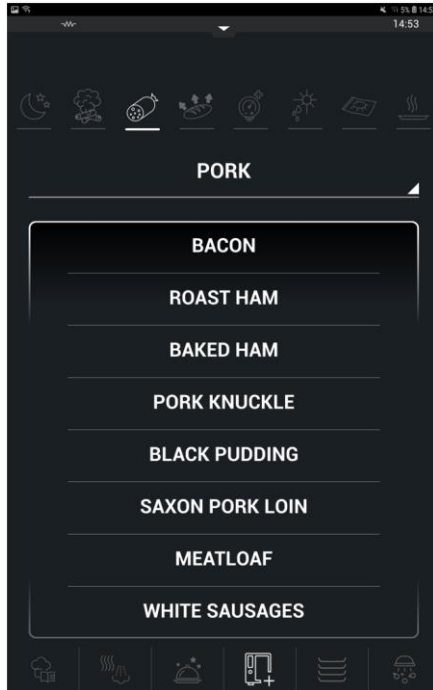


Якщо під час нічного готування відбудеться відключення електроенергії, процес буде перервано. Якщо живлення буде відключено менш ніж на 15 хвилин, процес готування продовжиться. Якщо електроживлення буде відсутнє більше 15 хвилин, прилад знову увімкнеться в режимі очікування. Для завершення приготування страви потрібно буде перезапустити процес приготування.

8. Додаткові функції >

8.2 М'ясні закуски

Функція «м'ясні закуски» відноситься до підродини свинини, де ви можете вибрати наступні позиції:

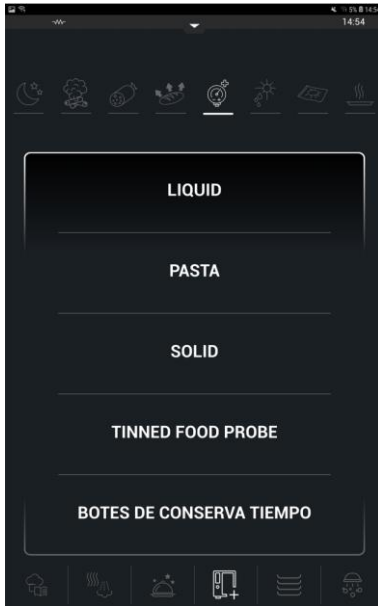


- Бекон
- Смажена шинка
- Запечена шинка
- Свиняча рулька
- Чорний пудинг
- Свиняча корейка по-саксонськи
- М'ясний рулет
- Білі сосиски

Після того, як ви вибрали продукт, натисніть Старт, щоб почати процес. Рецепт буде виконано автоматично.

8. Додаткові функції >

8.3 Пастеризація



За допомогою цієї функції ви можете вибрати один з п'яти різних типів пастеризації:

- 1. Рідка пастеризація.** Рідкі продукти.
- 2. Тверда пастеризація.** Тверді продукти.
- 3. Макаронні вироби.** Коли продукт, що пастеризується, є макаронними виробами.
- 4. Термощуп для консервів.** Коли продукт пастеризується в консервах, а приготування контролюється основним термощупом.
Ми рекомендуємо використовувати «19076895: клапан для термощупа» для приготування у вакуумі.
- 5. Час приготування консервів.** Коли продукт пастеризується в банках і приготування контролюється за часом.



Після завершення процесу пастеризації ми рекомендуємо охолодити продукт.

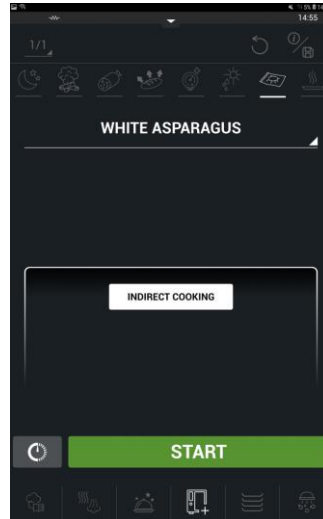
Аналіз пастеризації завжди повинен супроводжуватися аналізом терміну придатності в уповноваженій лабораторії. Цей етап необхідний для того, щоб переконатися, що процес був завершений правильно.

8. Додаткові функції >

8.4 Приготування у вакуумі

За допомогою функції приготування у вакуумі можна вибрати такі продукти:

- Свинина
- Яловичина
- Баранина
- Качка-сорока
- Фуа-гра
- Куряча грудка
- Качина ніжка
- Голуб
- Тріска
- Хек
- Восьминіг
- Каракатиця
- Лосось
- Мідії



- Артишоки
- Біла спаржа
- Лісова спаржа
- Горох
- Часник
- Квасоля
- Картопля
- Буряк
- Інжир
- Яблуко
- Персик
- Груша
- Апельсин
- Айва

Після того, як ви вибрали продукт, ви можете використовувати прямий або непрямий процес приготування, залежно від продукту.

Пряме приготування. Тут продукт готується у вакуумній упаковці. Продукт упаковується сирим, сам по собі або з відповідним соусом чи маринадом, і готується за відповідної для нього температури. Піч автоматично вибирає правильну температуру.

Вона спрямована на досягнення найкращого рівня приготування продукту, покращення його властивостей та уникнення пересушування. Цей тип приготування використовується для м'яких продуктів, таких як риба, молюски та деякі овочі.

Непряме приготування. Їжу готують заздалегідь, охолоджують, упаковують у вакуумну упаковку і зберігають. Коли її потрібно використати, її нагрівають до певної постійної температури.

Непряме приготування - ідеальний тип приготування у вакуумі для більш твердих продуктів, таких як яловичина або свинина.

Температура всередині продукту повинна бути не менше 65°C, щоб відповідати гігієнічним нормам, але не повинна перевищувати 70°C, щоб зберегти соковитість.

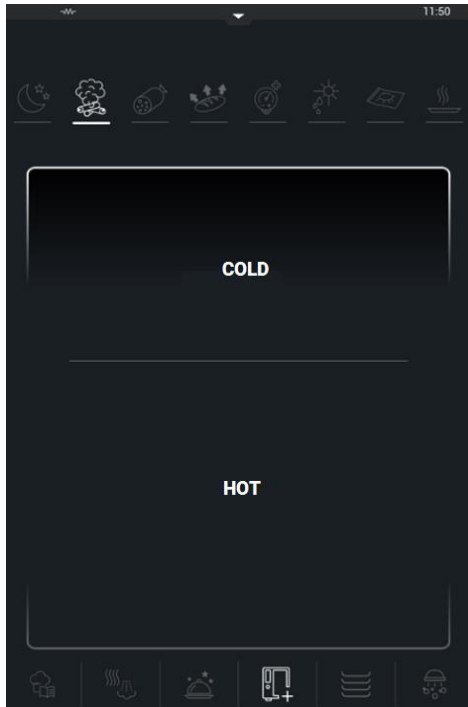


Після завершення процесу приготування у вакуумі ми рекомендуємо охолодити продукт.

8. Додаткові функції >

8.5 Копчення

За допомогою функції «Копчення» ви можете вибрати наступні параметри:



- **Холод.** Коли процес здійснюється в холодному середовищі.

Холод. Коли процес здійснюється в холодному середовищі. До продуктів, які можна коптити, належать сир, сирі яйця, шоколад, борошно, мед, сіль, рис, олія, вершкове масло, молоко і цукор.

Покладіть лід у деко на дно печі.

Підключіть і увімкніть коптильню, а потім поставте її в піч, коли почуєте відповідний сигнал.

Завжди ставте коптильню у верхню частину, прикріплену до підвісної рами і спираючись на решітку.

Виймайте коптильню, коли це буде рекомендовано.

- **Гаряче.** Коли процес здійснюється в гарячому середовищі.

Для гарячого копчення можна використовувати яловичину, баранину, свинину, дичину, курку, індичку, качку, рибу, молюсків, яйця, коренеплоди, листові овочі та м'ясисті овочі.



Після того, як ви вибрали продукти, ви можете вибрати артикул і/або розмір, а також налаштувати Остаточне підрум'янення і Точку приготування.

Для копчення програма порадить вам, коли слід вставити коптильню.

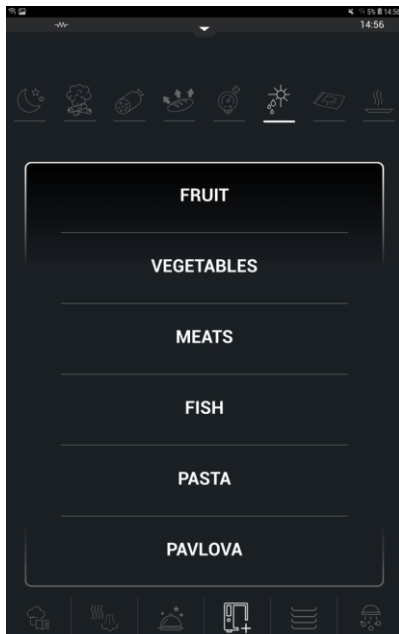


Додавайте та виймайте коптильню лише тоді, коли піч вкаже вам на це. Неправильне використання обладнання може призвести до опіків.

Для копчення ми рекомендуємо використовувати аксесуар «19059112: Коптильня».

8. Додаткові функції >

8.6 Зневоднення



Зневоднення - це процес видалення вологи з харчового продукту з метою його висушування.

За допомогою функції зневоднення ви можете вибрати наступні харчові продукти:

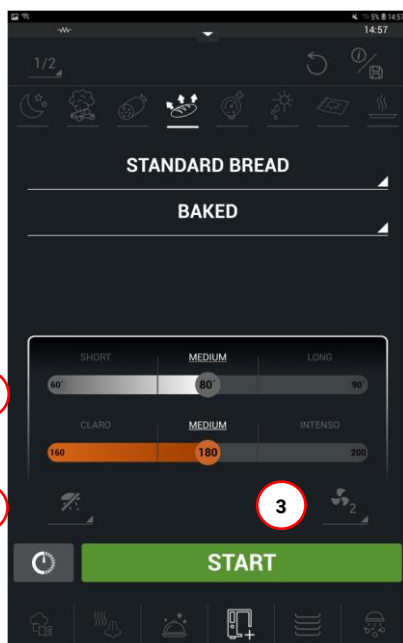
- Фрукти
- Овочі
- М'ясо
- Риба
- Макаронні вироби
- Павлова

Якщо натиснути кнопку Старт, піч автоматично почне готувати вибраний продукт.

Рекомендуємо використовувати перфороване деко для випікання/кондитерських виробів ВРР-11.

8.7 Ферментація

За допомогою функції «Ферментація» ви можете вибрати наступні продукти:



- Стандартний хліб
- Молочний батон
- Горіховий хліб з родзинками
- Булочка для бургерів
- Піца
- Батон бутербродний
- Пончики
- Хот-дог
- Бріош
- Йогурт

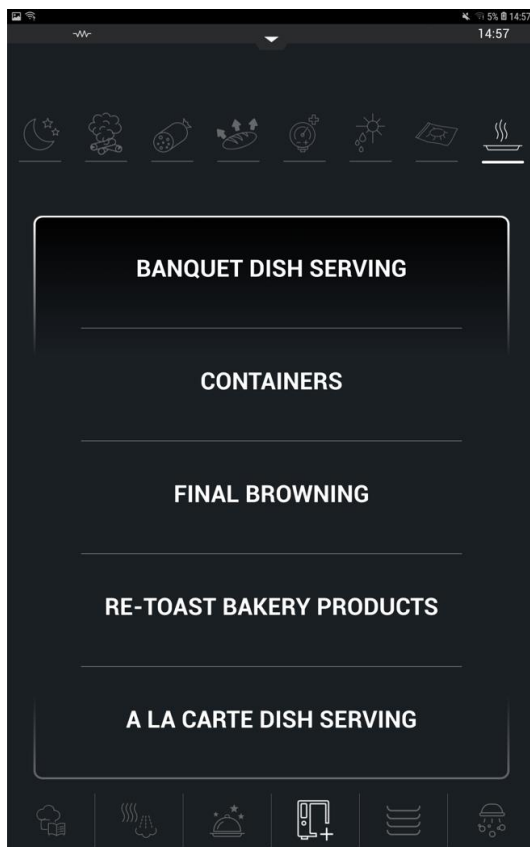
8. Додаткові функції >

Продукти можуть бути запеченими або незапеченими. Випечені продукти мають другий етап приготування, на якому продукт підрум'янюється при вибраній температурі (1): **Light/Medium/Dark**.

Під час вибору ви можете змінити рівень зволоження (2) та швидкість вентилятора (3).

8.8 Регенерація

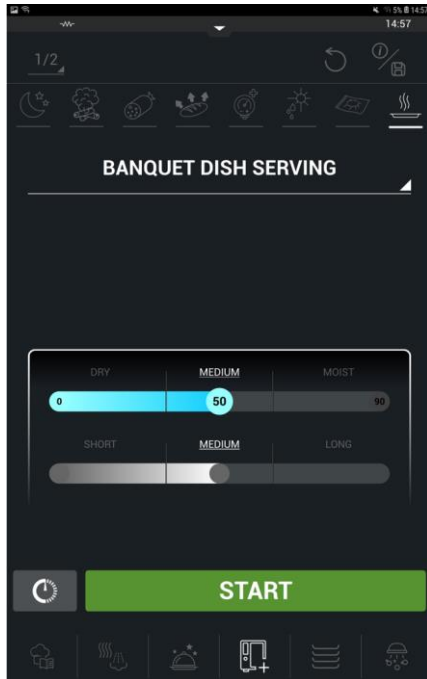
За допомогою функції Регенерація ви можете вибрати наступні процеси регенерації продуктів:



1. Подача банкетных страв
2. Контейнери
3. Фінальне підрум'янення
4. Підсмажування хлібобулочних виробів
5. Подача страв по меню

8. Додаткові функції >

8.8.1 подача банкетних страв

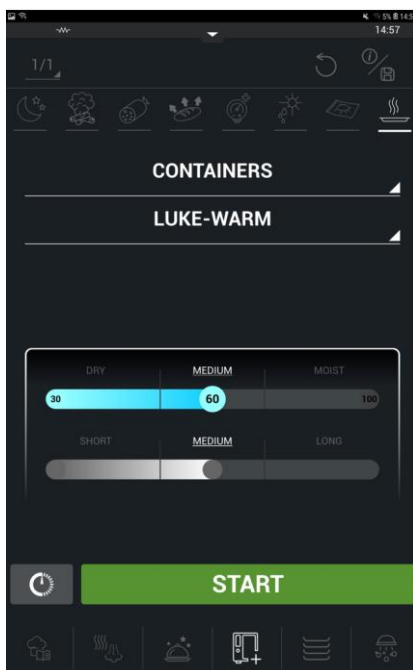


Подача банкетних страв - це процес подачі посуду з кришкою для. Для подачі банкетних страв рекомендується використовувати візки для тарілок, які доступні для всіх моделей печей iKore.

Ви можете налаштувати такі параметри:

1. **Ступінь готовності страви.** Суха/середня/волога
2. **Тривалість процесу.** Коротка/середня/довга

8.8.2 подача в контейнерах



Подача в контейнерах використовується для подачі попередньо розігрітих продуктів. Під час цього процесу подачі контролюється внутрішня температура продукту.

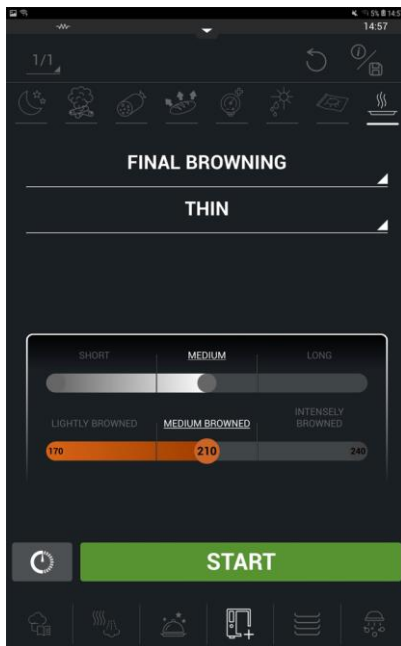
Продукт можна подавати як теплим, так і гарячим.

1. **Теплий.** Внутрішня температура 65°C
2. **Гарячий.** Внутрішня температура 83°C

За допомогою цього процесу ви можете налаштувати вологість до необхідного рівня для подачі в контейнерах (сухий/середній/вологий) і встановити тривалість подачі: коротка/середня/довга.

8. Додаткові функції >

8.8.3 Остаточне підрум'янення

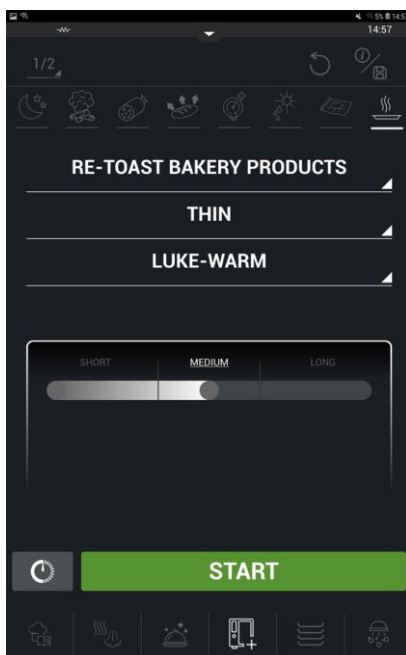


Остаточне підрум'янення використовується для регенерації попередньо приготованого продукту і подальшого підрум'янення його зовні.

Для остаточного підрум'янювання можна налаштувати такі параметри:

1. **Розмір продукту.** Тонкий/товстий
2. **Довжина підрум'янювання.** Коротка/середня/довга
3. **Рівень підрум'янення.** Слабкий/середній/інтенсивний

8.8.4 Повторне підсмажування хлібобулочних виробів



Функція повторного підсмажування хлібобулочних виробів - це процес регенерації хліба.

За допомогою функції повторного підсмажування хлібобулочних виробів можна налаштувати такі параметри:

1. **Розмір харчового продукту.**
Тонкий/товстий
2. **Температура продукту.** Теплий/гарячий
3. **Тривалість процесу.** Короткий/середній/довгий

8. Додаткові функції >

8.8.5 Подача страв по меню



Подача страв по меню - це процес регенерації страв по меню.

Його можна налаштувати за допомогою таких параметрів:

1. **Вологість страви.** Суха/середня/волога
2. **Тривалість нагрівання.** Коротка/середня/довга

9. iWashing >

9. iWashing

iWashing - це функція автоматичного миття від iKore. Усі печі мають програми автоматичного миття:

- Автоматичне розпилювальне миття. Для моделей без миття (без системи очищення)
- Автоматичне суцільне миття. Моделі SCS (система суцільного миття)
- Автоматичне миття рідиною. Моделі LCS (система очищення рідиною)

Якщо є автоматична система миття, ви можете змінити тип миття з SCS на LCS і навпаки, зайшовши в меню конфігурації і вибравши потрібний тип миючого засобу. Якщо у вас SCS, зверніться до технічної служби і встановіть комплект для рідинної системи очищення.

9.1. Інструкції з техніки безпеки

Для автоматичного очищення ми рекомендуємо використовувати засоби Oven Bright та Oven Clean. Зверніться до технічної служби, щоб зробити замовлення.

Якщо ви використовуєте інші миючі засоби, ми не можемо гарантувати необхідну якість миття або рівень безпеки. Також важливо дотримуватися кількості засобу, вказаної для кожного типу миття, оскільки використання іншої кількості може негативно вплинути на якість очищення і призвести до утворення піни, яка може пошкодити обладнання.



Миючі засоби можуть спричинити сильні опіки шкіри та пошкодження очей. Використовуйте хімічно стійкі захисні окуляри та захисні рукавички під час роботи з хімічними речовинами та чищення обладнання.

9. iWashing >

9.2 Програми миття

9.2.1 Автоматичне розпилювальне миття



- 1. Середнє миття
- 2. Інтенсивне миття

- 3. Полоскання водою
- 4. Інформаційна панель
- 5. Функції ECO
- 6. Старт

9. iWashing >

9.2.1.1 Програми миття

Печі, в яких не передбачено автоматичне миття, мають такі програми:

	ПРОДУКТ	ДЕЗІНФЕКЦІЯ	СУШІННЯ
Ополіскування	-	Ні	Так
Середнє миття	Розпилення	Ні	Так
Інтенсивне миття	Розпилення	Так	Так

Для ін'єкційних печей без автоматичного миття замість засобів Oven Clean і Oven Bright слід використовувати засоби для ручного розпилення.

Завжди використовуйте засоби, рекомендовані виробником.

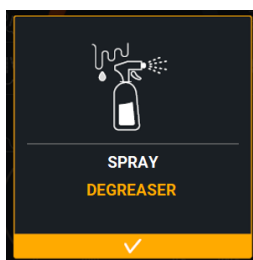
9.2.1.2 Використання функції миття

На панелі відображається назва програми миття та її тривалість.

Якщо температура в камері перевищує 65°C, піч автоматично виконує охолодження.

Перед початком процесу миття вийміть усі контейнери та дека.

Щоб запустити програму миття, достатньо вибрати одну з опцій миття та натиснути кнопку «Старт». Завжди дотримуйтесь інструкцій на екрані.



Для автоматичного миття розпилювачем потрібно розпорошити знежирювач по всій робочій камері, приділяючи особливу увагу найбруднішим і важкодоступним ділянкам.

Закрийте дверцята, і фаза миття продовжиться. Звуковий сигнал сповістить про завершення програми.

Щоб перервати автоматичне миття, натисніть кнопку «Стоп» і підтвердіть. Після додавання миючого засобу перервати процес миття неможливо. Процес автоматичного ополіскування виконується як запобіжний захід.



Якщо під час автоматичного очищення зникає електроживлення, процес миття переривається. Після відновлення електроживлення виконується промивання робочої камери.

Перед тим, як готувати в приладі, переконайтеся, що в робочій камері не залишилося миючого або знежирюючого засобу. Видаліть залишки хімікатів і ретельно промийте внутрішню частину варильної камери за допомогою ручного душу.

9. iWashing >

9.2.2 Система твердого очищення (опція у версії з SLS)



- 1. Делікатне миття
- 2. Середнє миття
- 3. Інтенсивне миття
- 4. Розпилювальне миття

- 5. Полоскання водою
- 6. Полірування
- 7. Функції ECO
- 8. Інформаційна панель
- 9. Старт

9. iWashing >

9.2.3 Система рідинного очищення (опція у версії з LCS)



- 1. Делікатне миття
- 2. Середнє миття
- 3. Інтенсивне миття
- 4. Розпилювальне миття

- 5. Полоскання водою
- 6. Полірування
- 7. Функції ECO
- 8. Інформаційна панель
- 9. Старт

9. iWashing >

9.2.4 Програми миття

Нижче наведено короткий опис кожної функції миття, доступної в iWashing:

Ополіскування	Водорозчинні забруднення
Делікатне миття	Легкі забруднення та вапняний наліт, що утворився внаслідок використання обладнання при температурі до 200°C
Середнє миття	Забруднення та утворення вапняного нальоту внаслідок приготування їжі на грилі або підсмажуванням.
Інтенсивне миття	Сильні забруднення та утворення вапняного нальоту, спричинені процесами приготування їжі на грилі або підсмажуванням.
Полірування	Накип, що утворюється під час приготування страв на грилі або парі.
Розпилення	Напівавтоматична програма миття, в якій миючий засіб розпилюється в робочу камеру вручну.



Кожен режим миття містить кілька етапів і попередньо встановлений час, які призначені для забезпечення оптимального очищення. Однак функції ECO дозволяють адаптувати програми миття до потреб кожного клієнта і кожного миття.

Функції ECO:



Дезінфекція паром. Це перший етап процесу миття, під час якого робоча камера автоматично дезінфікується шляхом подачі в неї пари протягом 5 хвилин.



Полірування. Доступна лише в LCS. Ви можете деактивувати автоматичне полірування, призначене для делікатного, середнього та інтенсивного миття.



Сушіння. Це останній етап процесу миття, який передбачає нагрівання газового пальника/нагрівальних елементів протягом 5 хвилин, щоб висушити робочу камеру.

9. iWashing >

Нижче наведено короткий опис програм, доступних за допомогою попередньо встановлених функцій.

	ПРОДУКТ	ДЕЗІНФЕКЦІЯ	СУШІННЯ
Ополіскування	-	Ні	Так
Делікатне миття	Очищення печі	Ні	Так
Середнє миття	Очищення печі	Ні	Так
Інтенсивне миття	Очищення печі	Ні	Так
Полірування	Очищення печі	Ні	Так
Розпилення		Так	Так

9.2.5 Використання функції миття

Щоб запустити програму миття, достатньо вибрати одну з опцій миття та натиснути кнопку «Старт».

Завжди дотримуйтесь інструкцій, що відображаються на інформаційній панелі. На панелі відображається назва програми миття, тривалість і кількість миючого засобу, що використовується для кожної з програм.



Якщо температура в камері перевищує 65°C, піч автоматично виконує охолодження.

Перед початком миття вийміть усі контейнери та дека. Завжди вставляйте вказану на екрані кількість таблеток ополіскувача OvenClean або OvenBright.



Detergent

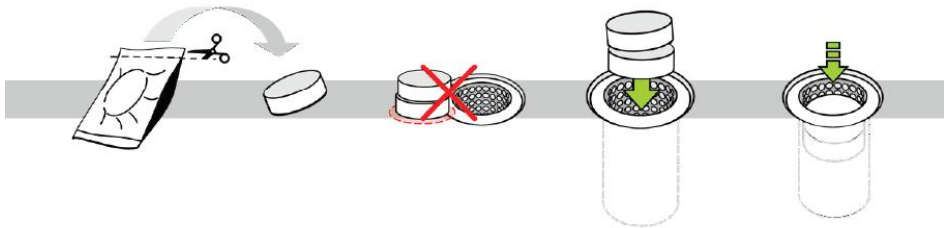


Brightness

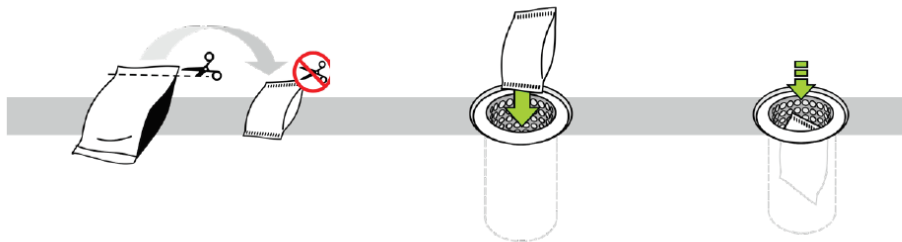
9. iWashing >

Завжди кладіть таблетки миючого засобу та ополіскувача в центр камери, у кошик, розташований у центрі печі. Перед тим, як покласти миючий засіб, видаліть з кошика тверді залишки.

Зніміть пластикову упаковку з таблетки миючого засобу перед тим, як покласти її в кошик.



Ополіскувач упаковано у водорозчинні пакетики. Зніміть першу пластикову обгортку і покладіть пакетик у кошик печі.



Коли ви закриєте дверцята, миття продовжиться. Звуковий сигнал сповістить про завершення програми.

Щоб перервати автоматичне миття, натисніть кнопку «Стоп» і підтвердіть. Неможливо перервати процес миття після додавання миючого засобу. Автоматичне ополіскування виконується як запобіжний захід.



Якщо під час автоматичного очищення зникає електроживлення, процес миття переривається. Після відновлення електроживлення виконується промивання робочої камери.

Перед тим, як готувати в приладі, переконайтеся, що в робочій камері не залишилося миючих або знежирюючих засобів. Видаліть залишки хімікатів і ретельно промийте внутрішню частину робочої камери за допомогою ручного душу.

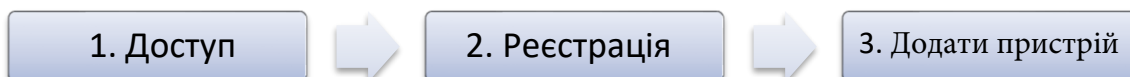
10. FagorKonnnect

FagorKonnnect - це нова платформа підключення від Fagor Professional. Обладнання, підготовлене для цієї функції, має можливість підключення до Інтернету, завдяки чому його можна контролювати і керувати ним з будь-якого місця і в будь-який час за допомогою цього додатку.



З його допомогою можна дистанційно керувати та контролювати процеси, отримуючи доступ до панелей управління, переглядаючи історичні дані, переглядаючи дані про використання в режимі реального часу та багато іншого. Для отримання додаткової інформації, будь ласка, відвідайте веб-сайт Fagor Professional (посилання в QR-коді).

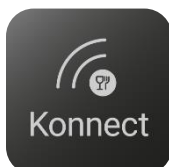
Нижче наведені кроки, які необхідно виконати для того, щоб користуватися додатком, і які детально пояснюються в наступних рядках.



10.1 Доступ

За допомогою інтернет-браузера можна перейти за наступним посиланням:

fagorfs.onnected.com. Він також буде доступний у вигляді додатку в Google Play та App Store.

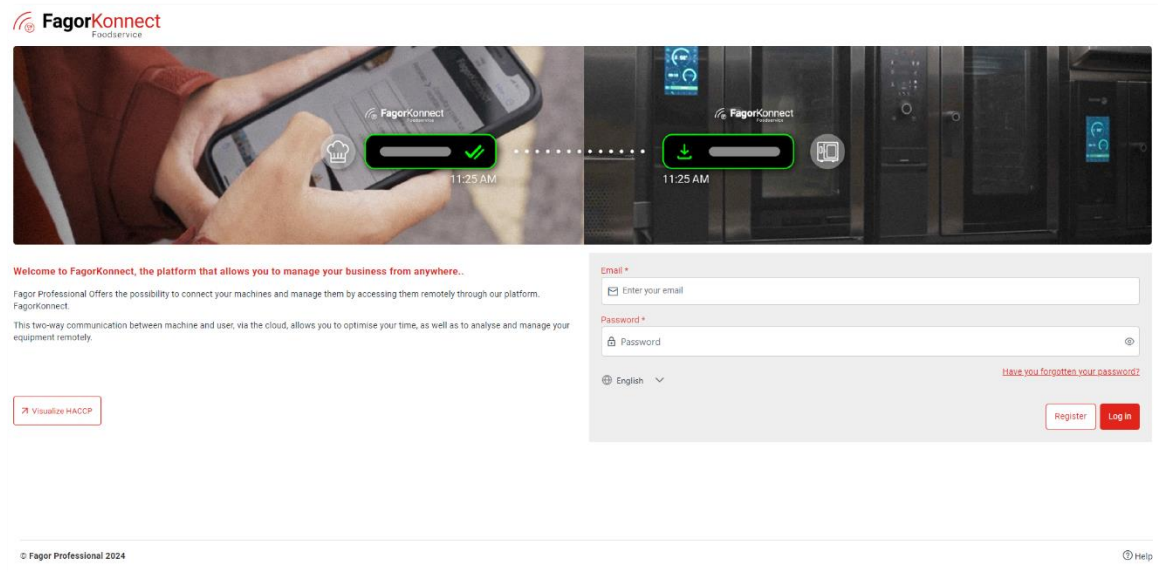


Google Play



App Store

10. FagorKonnnect >



10.2 Реєстрація

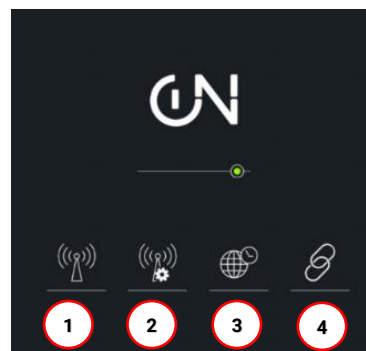
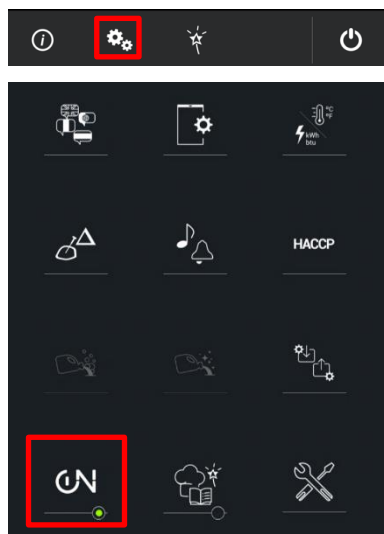
На сторінці входу в систему поруч з кнопкою «Вхід» ви знайдете кнопку «Реєстрація». Після натискання цієї кнопки з'явиться форма, яку потрібно просто заповнити. Пароль буде одним з полів для заповнення в цій формі, яку після заповнення необхідно надіслати за допомогою кнопки «Реєстрація». Після відправлення форми ви отримаєте електронного листа з посиланням для активації, і після того, як ви натиснете на це посилання, процес реєстрації буде завершено, про що на екрані з'явиться відповідне повідомлення.

10.3 Додавання пристрою

Для додавання пристрою необхідно виконати дії як на самій печі, так і на платформі, які будуть описані нижче.

На екрані самої печі, розгорнувши верхній браузер і вибравши піктограму налаштувань (піктограма із зображенням шестерні), ви знайдете кнопку, де знаходяться 4 кнопки, які будуть використовуватися для додавання печі (ON).

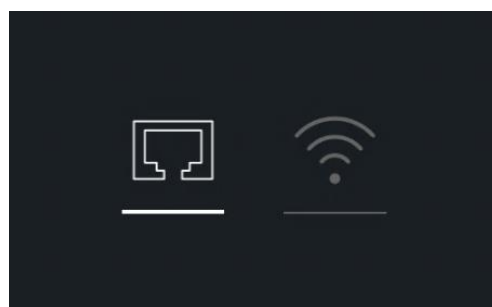
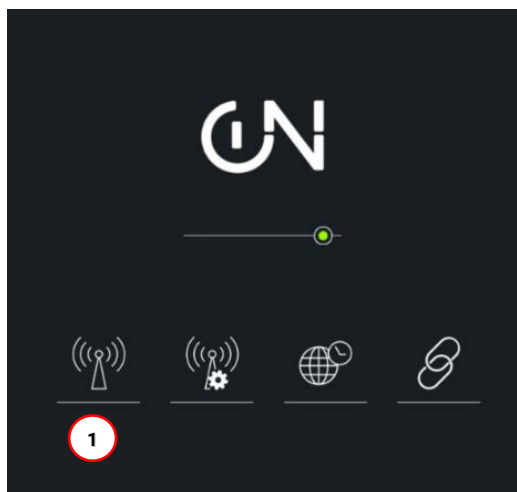
10. FagorKonnnect >



- 1** Підключення до Інтернету
- 2** Налаштування з'єднання
- 3** Налаштування часу
- 4** Підключення печі

10.3.1 Підключення до Інтернету

Перша кнопка (1) використовується для вибору типу необхідного підключення. Нижче ви знайдете всі різні способи підключення вашого обладнання до Інтернету.



○ (A) Підключення через Ethernet

Кабель Ethernet RJ 45 повинен бути підключений до печі, де роз'єм Ethernet розташований на зовнішній стороні основи печі. У печах Компакт він знаходиться на задній панелі керування (точне розташування див. у технічному паспорті).

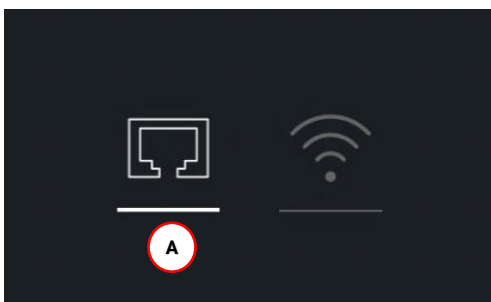
10. FagorKonnnect >



Що стосується специфікацій Ethernet, необхідно враховувати наступні моменти:

- Необхідно використовувати кабель Ethernet, щонайменше UTP категорії 5E або вище.
- Що стосується інтернет-маршрутизатора, він повинен мати стандартну конфігурацію локальної мережі.
- Інтернет-протокол повинен бути версії 4 (IPv4). Протокол IPv6 не підтримується.
- Інтернет-лінія повинна мати відкриті вихідні порти SSH (22), HTTPS (443, 8443), MQTT (8883), VPN (11194) і NTP (123).

Якщо ви хочете підключити піч до Інтернету через Ethernet, це потрібно налаштувати на екрані самої печі, натиснувши опцію Ethernet (A).



(B) Підключення через Wi-Fi



Якщо ви хочете підключити піч до Інтернету через Wi-Fi, необхідно врахувати наступні моменти:

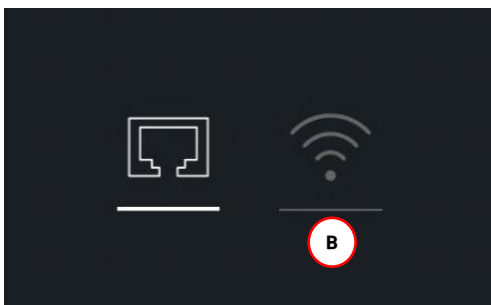


- Вставте USB-ключ в USB-порт печі. Ключ працює як приймач Wi-Fi і вставляється в USB-порт на передній панелі управління.
- Переконайтеся, що мережа НЕ повинна бути захопленою.

10. FagorKonnnect >

- Інтернет-протокол повинен бути версії 4 (IPv4). Протокол IPv6 не підтримується.
- В інтернет-лінії повинні бути відкриті такі вихідні порти: SSH (22), HTTPS (443, 8443), MQTT (8883), VPN (11194), VPN (11194) і NTP (123).

Якщо ви хочете підключити піч до Інтернету через Wi-Fi, це потрібно налаштувати на екрані самої печі, натиснувши опцію Wi-Fi (B).



Після вибору типу підключення піктограма, яка з'явиться у верхній частині екрана, покаже, чи правильно було встановлено підключення.

Піктограма Ethernet або Wi-Fi зеленого кольору: Підключення виконано правильно, доступ до платформи є.

Піктограма Ethernet або Wi-Fi білого кольору: Підключення виконано правильно без доступу до платформи. **Значок Ethernet або Wi-Fi червоного кольору:** Неправильне підключення.

10.3.2 Параметри підключення

Для кожного типу з'єднання можна налаштувати певні параметри, які визначають підключення.

Можна підключитися до IP-адреси через:

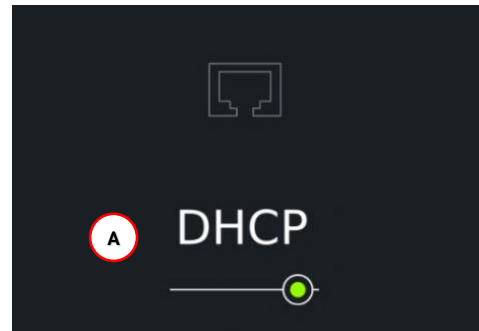
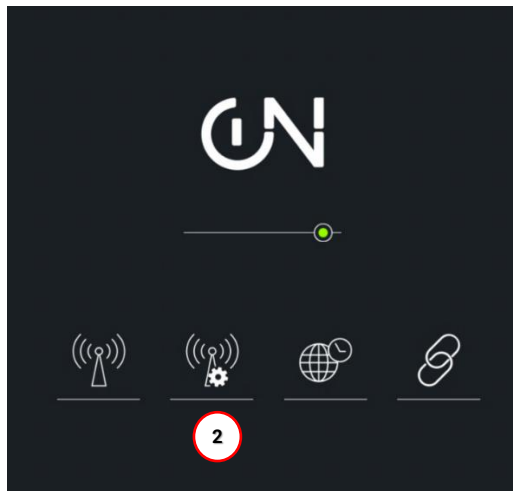
- Статична IP-адреса. Якщо ви хочете призначити цьому пристрою статичну адресу, вам потрібно буде увійти в меню налаштувань підключення (2), деактивувати опцію DHCP (A) і ввести всі адреси вручну на цьому ж екрані (A.2.). Необхідно буде ввести наступну інформацію:

- IP-адреса
- Маска підмережі
- Шлюз

За бажанням можна ввести наступну інформацію:

- Первинний DNS
- Вторинний DNS
- Динамічна IP-адреса (DHCP). Маршрутизатор (або мережа) також має бути налаштований таким же чином.

10. FagorKonnnect >

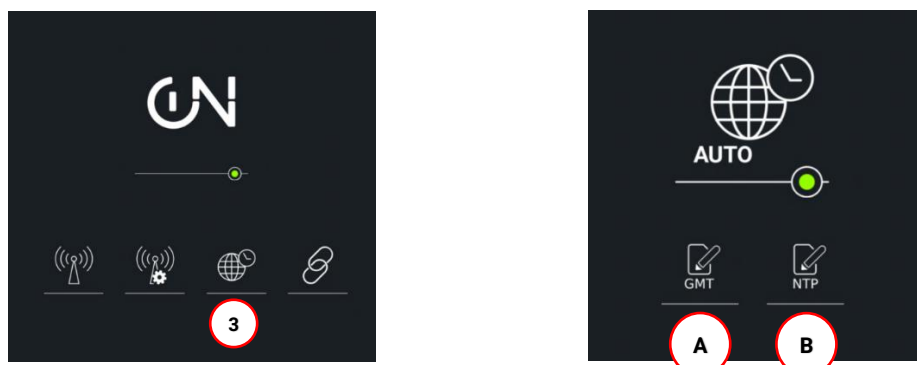


A.2.	Dirección IP	192.168.110.128
	Máscara de subred	255.255.255.0
	Puerta de enlace predeterminada	192.168.110.2
	DNS Primario	192.168.110.2
	DNS Secundario	---.---.---.---
	Dirección MAC	00:04:F3:3B:18:0E

10. FagorKonnnect >

10.3.3 Налаштування часу

Налаштування часу встановлюється автоматично, якщо IOT активовано (кнопка увімкнення із зеленим символом).



A. Вибір відповідно до країни. Виберіть свою країну зі списку, натиснувши кнопку вибору часу за Гринвічем (1), щоб дата і час автоматично оновлювалися на вашому пристрої. Щоразу, коли натискається кнопка ON (із зеленою кулькою праворуч), ця опція автоматично активується і деактивується, лише якщо її увімкнути.

B. Вибір відповідно до сервера NTP. Натиснувши кнопку NTP (Network Time Protocol - протокол мережевого часу), ви можете налаштувати сервер NTP, з яким ви хочете синхронізувати машину для автоматичного оновлення дати і часу.

У разі вибору опції АВТО дата і час, вибрані в меню налаштувань (11.2.1), не будуть враховані. Для того, щоб це налаштування було враховано, опція АВТО повинна бути деактивована (замість зеленої кнопки буде сіра), що можна зробити лише тоді, коли IOT деактивовано (кнопка увімкнення з сірим символом).

10.3.4 Підключення печі

Щоб підключити піч до FagorKonnnect, переконайтеся, що з'єднання з Інтернетом встановлено, а піктограма Wi-Fi або Ethernet відображається зеленим кольором.

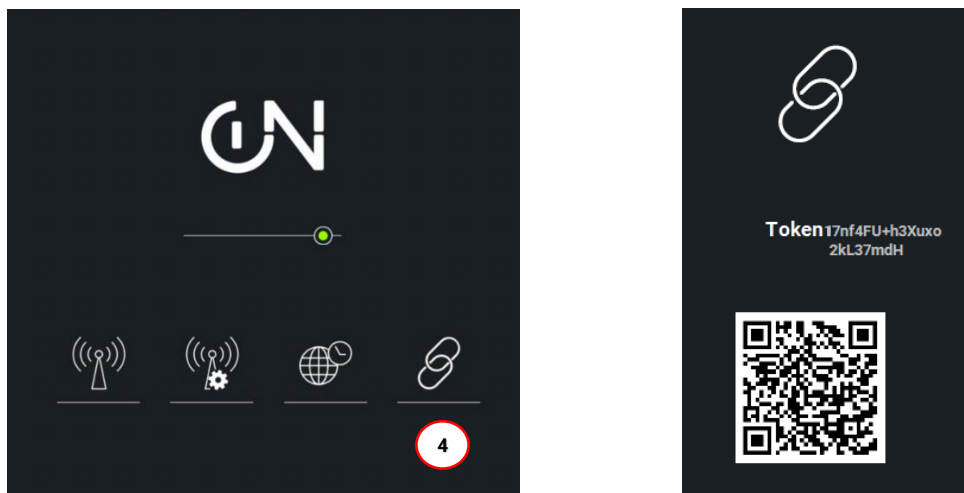


Піч надасть унікальний код безпеки (токен), за допомогою якого додаток зможе ідентифікувати конкретний пристрій і додати його до списку пристроїв. Щоб отримати цей

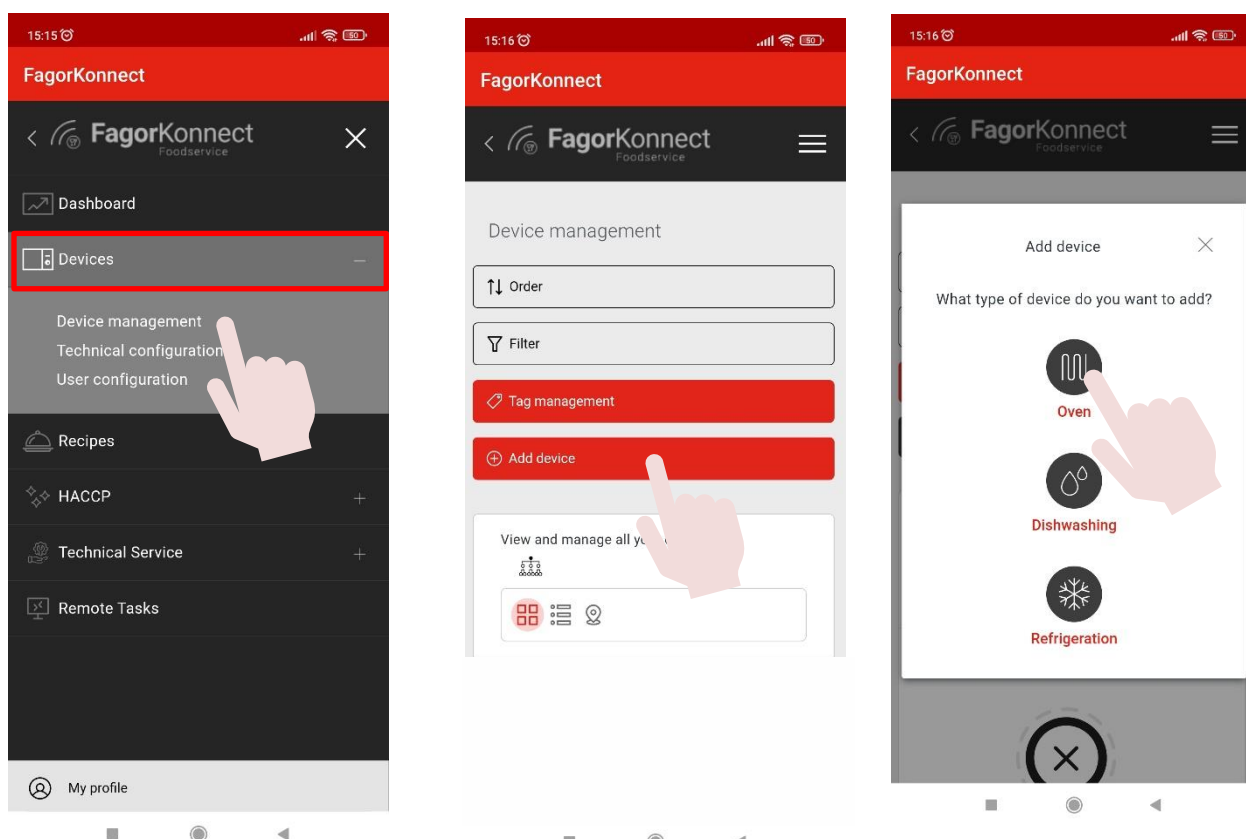
10. FagorKonnnect >

токен, вам потрібно буде вибрати піктограму ланцюжка (4) на екрані конфігурації IOT.

Майте на увазі, що термін дії токена закінчується через 72 години. Якщо ви не зареєструєтесь протягом цього часу, необхідно згенерувати новий токен.



З іншого боку, що стосується платформи, для додавання пристрою необхідно виконати наступні кроки. Перш за все, ви повинні відкрити бічне меню і в розділі «Пристрої» вибрати «Керування пристроями». Далі натисніть на «Додати пристрій» і виберіть відповідний тип. У нашому випадку це буде піч.

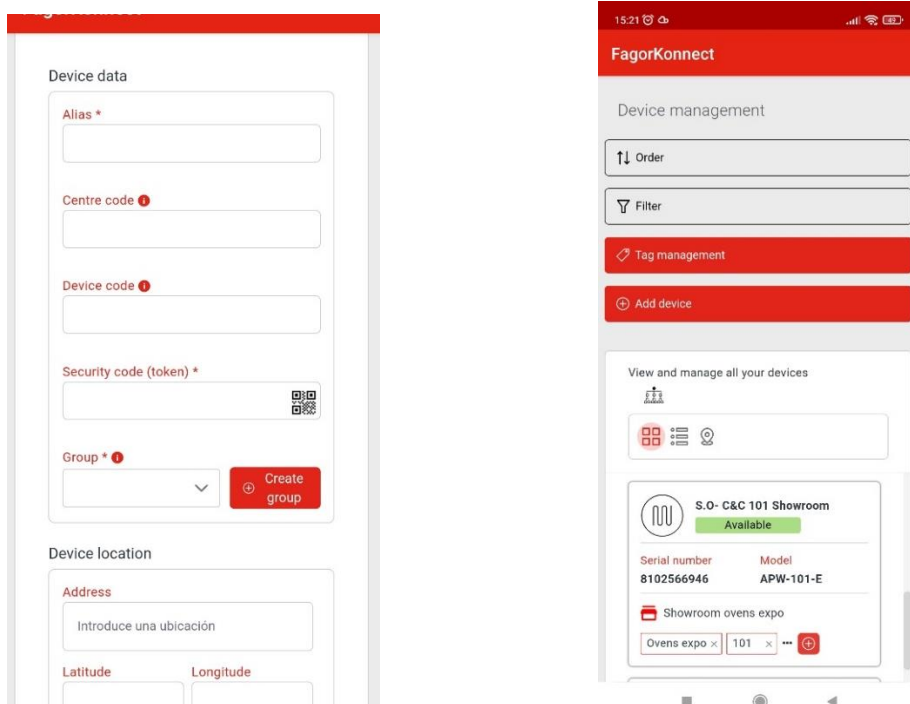


10. FagorKonnnect >

На наступному екрані необхідно ввести такі обов'язкові дані:

- Псевдонім або назва пристрою
- Код безпеки: тут ви додасте токен, наданий піччю.
- Група: обов'язково потрібно вказати центральну групу, щоб визначити місце, де буде знаходитися ваш пристрій.

Наступні дані будуть необов'язковими: Код центру, код пристрою та адреса. Після введення всіх даних натисніть на кнопку «Додати пристрій», і піч буде прив'язана до користувача.



Після додавання пристрою необхідно переконаватися, що він з'явився у списку пристроїв на вашій платформі і що піч сама виявила, що її правильно прив'язали до додатку. Останнє буде показано вгорі за допомогою піктограми ланцюжка.



Піктограма ланцюжка зеленого кольору: Піч, зареєстрована на платформі, правильно пов'язана з користувачем.

Піктограма ланцюжка білого кольору: Піч, зареєстрована на платформі, але не пов'язана з користувачем.

Піктограма ланцюжка червоного кольору: Піч не зареєстрована на платформі.

11. Configuration >

11. Конфігурація

Ви можете отримати доступ до меню конфігурації, розгорнувши верхню навігаційну панель і вибравши піктограму «Конфігурація» (1).



У меню конфігурації ви можете налаштувати наступні розділи:



- | | |
|---|---|
| 1 Мова | 2 Дисплей |
| 3 Одиниці виміру | 4 Дельта |
| 5 Звуки | 6 HACCP |
| 7 Дозування рідкого мийного засобу | 8 Дозування рідкого ополіскувача |
| 9 Конфігурація імпорту/експорту | 10 Підключення IOT |
| 11 Перенесення всіх рецептів до режиму «Легке готування» | 12 Доступ до технічного меню |

11. Configuration >

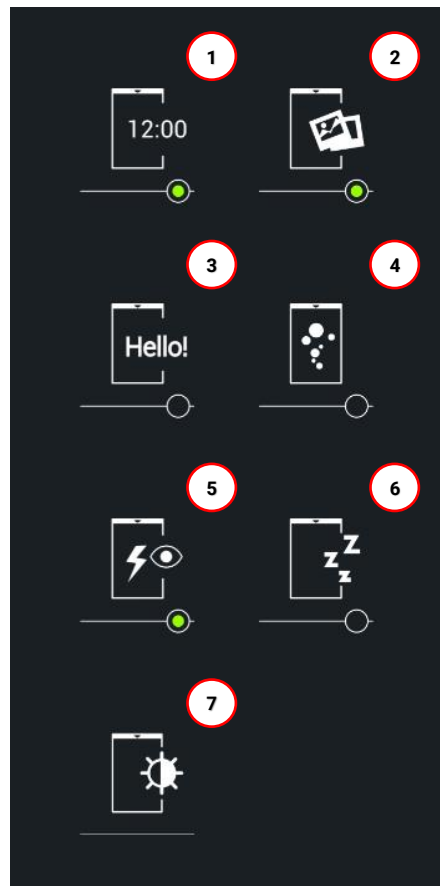
11.1 Мова

Доступні наступні мови:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. ІСПАНСЬКА > ESPAÑOL | 20. СЛОВАЦЬКА > SLOVENČINA |
| 2. АНГЛІЙСЬКА > ENGLISH (мова за замовчуванням) | 21. ХОРВАТСЬКА > HRVATSKI |
| 3. ФРАНЦУЗЬКА > FRANÇAIS | 22. ЛИТОВСЬКА > LIETUVIŲ |
| 4. НІМЕЦЬКА > DEUTSCH | 23. РУМУНСЬКА > ROMÂNĂ |
| 5. ІТАЛІЙСЬКА > ITALIANO | 24. ГРЕЦЬКА > ΕΛΛΗΝΙΚΑ |
| 6. ПОРТУГАЛЬСЬКА > PORTUGUÊS | 25. РОСІЙСЬКА > РУССКИЙ |
| 7. ПОЛЬСЬКА > POLSKI | 26. БОЛГАРСЬКА > БЪЛГАРСКИ ЕЗИК |
| 8. ТУРЕЦЬКА > TÜRKÇE | 27. Спрощена КИТАЙСЬКА > 簡體中文 |
| 9. ЧЕСЬКА > ČEŠTINA | 28. АРАБСЬКА > العربية |
| 10. БАСКСЬКА > EUSKARA | 29. ТАЙСЬКА > ไทย |
| 11. КАТАЛОНСЬКА > CATALÀ | 30. КОРЕЙСЬКА > 한국어 |
| 12. ГАЛІСІЙСЬКА > GALEGO | 31. ЯПОНСЬКА > 日本語 |
| 13. ШВЕДСЬКА > SVENSKA | 32. ІВРИТ > עברית |
| 14. ГОЛЛАНДСЬКА > НІДЕРЛАНДСЬКА | 33. ГІНДІ > न्ह |
| 15. УГОРСЬКА > MAGYAR | 34. Традиційна КИТАЙСЬКА > 繁體中文 |
| 16. ФІНСЬКА > SUOMI | 35. В'ЄТНАМСЬКА > Tiếng Việt |
| 17. ЕСТОНСЬКА > EESTI | 36. ІНДОНЕЗІЙСЬКА > Bahasa Indonesia |
| 18. НОРВЕЗЬКА > NORSK | 37. Данська > Dansk |
| 19. СЛОВЕНСЬКА > SLOVENŠČINA | |

11. Configuration >

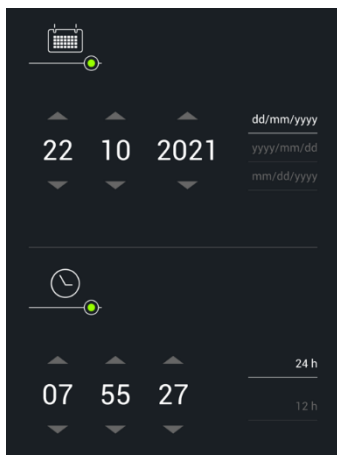
11.2 Дисплей



1. Дата/час
2. Фотографії
3. Текст
4. Заставка
5. Управління енергією
6. Автоматичне вимкнення дисплея
7. Інтенсивність відображення

11. Configuration >

11.2.1 Дата та час



Ви можете налаштувати наступні параметри:

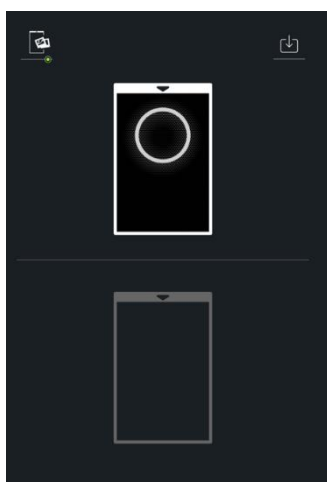
1. Формат дати

дд/мм/рр / рр/дд/мм / мм/дд/рр

2. Формат часу

12/24 години

11.2.2 Фотографії

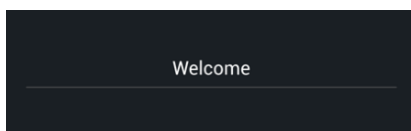


Тут ви можете персоналізувати фотографії на екрані вимкненого режиму.

Щоб імпортувати нові фотографії, вставте USB-пристрій, натисніть кнопку Імпортувати, а потім виберіть фотографії, які ви хочете.

Ви можете імпортувати лише файли у форматах JPG, PNG та SVG.

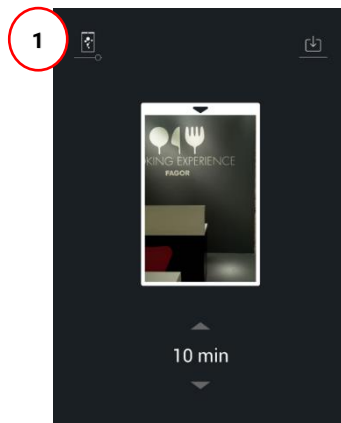
11.2.3 Текст



Тут ви можете персоналізувати текст на екрані вимкнення. Натисніть зелену кнопку, щоб увімкнути/вимкнути текст.

11. Configuration >

11.2.4 Заставка

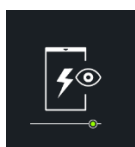


Заставка активується, коли протягом налаштованого періоду часу немає ніякої активності.

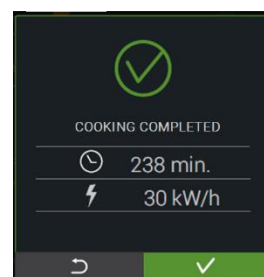
Натисніть кнопку Імпортувати, щоб завантажити фотографію, яку ви хочете використовувати як заставку. Ви можете налаштувати час очікування від 1 до 30 хвилин.

Натисніть кнопку Увімкнути/вимкнути заставку (1), якщо ви хочете її налаштувати.

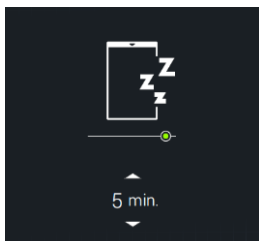
11.2.5 Керування енергією



Натиснувши зелену кнопку, ви можете вибрати, чи хочете ви переглянути споживання енергії в кінці процесу приготування, показуючи загальне споживання в часі та енергії.



11.2.6 Автоматичне вимкнення дисплея



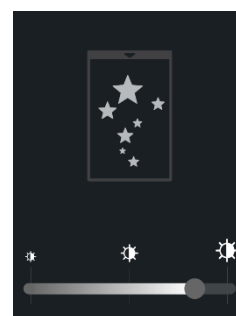
Натисніть піктограму, щоб увімкнути/вимкнути автоматичне вимкнення дисплея.

Автоматичне вимкнення дисплея можна встановити на час від 1 до 60 хвилин.

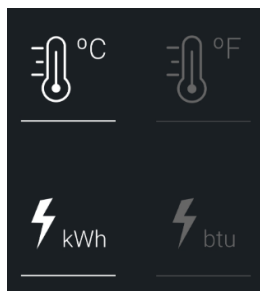
Дисплей вимкнеться, коли пройде вибраний час на екрані OFF (Вимк.).

11.2.7 Інтенсивність екрана

Ви можете відрегулювати інтенсивність екрану, пересуваючи смужку від нижчого до вищого значення.



11.3 Одиниці виміру



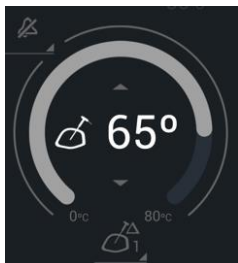
У вас є наступні варіанти одиниць виміру:

1. Одиниці температури: °C або °F

2. Вимірювання енергії: кВт-год або BTU.

11. Configuration >

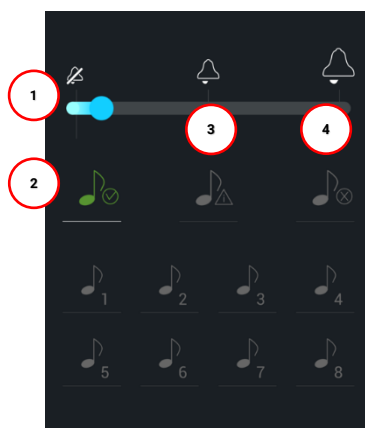
11.4 Дельта



У режимі Дельта піч сама регулює температуру, постійно підвищуючи її. Задання значення температури - це температура термощупа, вибрана користувачем, плюс дельта-температура, налаштована в цьому розділі.

Значення дельта-температури можна встановити в діапазоні 20-80°C, зі значенням за замовчуванням 50°C.

11.5 Звуки



Існує 8 попередньо встановлених мелодій. Їх можна налаштувати за допомогою наступних параметрів:

1. Максимальна гучність
2. Мелодія для завершення програми
3. Мелодія для загальних сповіщень
4. Мелодія для помилки/переривання процесу

11.6 НАССР

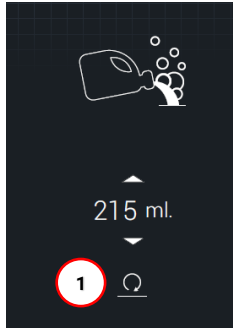


Піч зберігає дані за попередні 30 днів, відповідно до вимог НАССР.

Коли ви отримаєте доступ до екрана НАССР, вам буде запропоновано вибрати період для завантаження. За замовчуванням завантажуються дані за останні 30 днів. Вставте USB-пристрій і натисніть кнопку експорту (1).

11. Configuration >

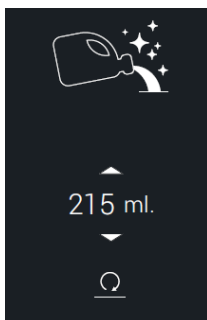
11.7 Дозування рідкого миючого засобу (тільки LCS)



Ця функція відображається в меню конфігурації, тільки якщо в піч встановлено комплект для рідкого миття, або якщо це піч з автоматичним миттям LCS.

Це дає змогу службі післяпродажного обслуговування налаштувати дозу миючого засобу в мл. Відображається значення, встановлене виробником, яке можна змінити, натиснувши кнопку Змінити (1).

11.8 Дозування рідкого ополіскувача (тільки LCS)

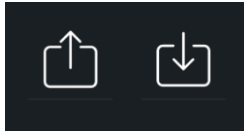


Цей параметр відображається в меню конфігурації, тільки якщо в піч встановлено комплект для рідкого миття, або якщо це піч з автоматичним миттям LCS. Це дозволяє службі післяпродажного обслуговування налаштувати дозу ополіскувача в мл.

Відображається значення, встановлене виробником, яке можна змінити, натиснувши кнопку Змінити.

11. Configuration >

11.9 Конфігурація імпорту/експорту

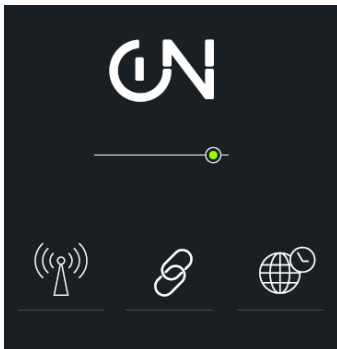


Ви можете імпортувати конфігурацію в наше обладнання з іншого обладнання через USB. Так само можна експортувати поточну конфігурацію на USB-пристрій. Перед імпортом/експортом конфігурації вставте USB-пристрій.

Параметри, які можна імпортувати, наведені нижче:

1. Мова
2. Екран
3. Одиниці виміру
4. Налаштування дельти
5. Звук
6. Керування енергією

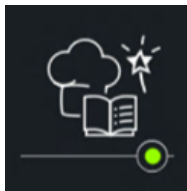
11.10 Налаштування IOT



Ви можете активувати/деактивувати мережеве з'єднання FagorKconnect (див. розділ 10. FagorKconnect).

Підключення до цього додатку дозволяє підключати інше обладнання, а також дистанційно керувати та обслуговувати ваші печі.

11.11 Перенесення всіх рецептів до режиму «Легке готування»



Натискання на цю піктограму імпортує всі рецепти з Fagor Cooking Center до списку рецептів Easy Cooking.

12. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

12.1 Ручне чищення

Рекомендується щоденне чищення машини.

Завжди використовуйте засоби для чищення, рекомендовані виробником. Функціональні компоненти слід мити теплою водою, ганчіркою і м'яким миючим засобом.

- Зовнішні частини
- Ущільнення дверцят
- Внутрішнє скло робочої камери
- Піддон для збору води та дренажний канал

Перед початком очищення переконайтеся, що піч вимкнена, і зачекайте, поки компоненти печі охолонуть.



Якщо піч використовується в безперервному режимі та при температурі вище 260°C, існує ризик швидкого зносу ущільнювача дверцят. Щоб продовжити термін служби ущільнювачів дверцят, ми рекомендуємо щодня чистити їх м'якими миючими засобами.

Ручне чищення слід здійснювати наступним чином:

1. Знизьте температуру печі до 60°C (використовуючи функцію «Охолодження»), а потім видаліть усі тверді залишки.
2. Рівномірно розпорошіть миючий засіб по всій внутрішній камері.
3. Закрийте дверцята і залиште миючий засіб на 5-10 хвилин (залежно від рівня забруднення).
4. Промийте великою кількістю води, що можна зробити за допомогою душу, який постачається з приладом (опціонально у всіх версіях).
5. Просушіть піч протягом декількох хвилин, використовуючи режим конвекції. Потім відключіть живлення, закрийте запірні клапани для води і залиште дверцята відчиненими, щоб повітря всередині печі було свіжим.

Якщо ви будете чистити піч щодня, це займе набагато менше часу (лише близько 15 хвилин), і ваше обладнання завжди буде в ідеальному стані, готове до використання наступного дня.

12. Maintenance >

12.2 Несправності

Якщо прилад несправний або працює неправильно, перш ніж звертатися до служби технічної підтримки, перевірте це:

- Справність запобіжників.
- Чи напруга в електромережі є правильною.
- Чи тиск води в мережі належний.
- Якщо з дверцят виходить пара, це може означати, що ущільнювач дверцят забруднений, тому його слід почистити.
- Якщо ви помітили, що вода капає на підлогу, це може означати, що зливний отвір приладу заблоковано. Також слід переконатися, що камерний фільтр і піддон для збору води чисті.
- Ця модель оснащена програмою самодіагностики, яка в разі несправності заблокує прилад і виведе повідомлення про помилку на цифровий дисплей.



Цей прилад призначений лише для професійного використання і повинен експлуатуватися кваліфікованим персоналом.

13. Error types >

13. Типи помилок

Коли виникає помилка:

- Звуковий сигнал звучить з перервами.
- На верхньому текстовому дисплеї блимає повідомлення.
- Якщо ви натиснете кнопку Пуск, повідомлення про помилку знову з'явиться на екрані.
- Щоб видалити повідомлення про помилку і вимкнути звуковий сигнал, потрібно перевірити і усунути помилку.
- Як тільки несправність, що викликала помилку, буде усунута, вихідні сигнали повернуться до нормального стану.

Нижче наведено перелік помилок, які можуть виникнути в печі, із зазначенням повідомлення, яке відобразиться в кожному випадку, і наслідків, які воно матиме для роботи печі.

Помилка	Опис	Наслідок
E1 TC-датчик	Датчик камери пошкоджено ТС знаходиться поза діапазоном. [-10°C.400°C]	Піч повністю вимкнена
E2 TN-датчик	Пошкоджено термошуп (TN) TN знаходиться поза діапазоном [-10°C.400°C]	Функції термошупа та дельта вимкнені
E3 TV-датчик (тільки 0623)	Пошкоджено датчик пари (TV) TV знаходиться поза діапазоном [-10°C.400°C]	Працює лише режим конвекції, без конденсації води.
E4 TG-датчик (тільки CP і CPW)	Пошкоджено датчик генератора TG знаходиться поза діапазоном [-10°C.400°C]	Може працювати тільки в режимі конвекції.
E5 NTC-датчик	Пошкоджено NTC-датчик NTC знаходиться поза діапазоном [-10°C.400°C]	Вентилятор (VE) вмикається на повну швидкість
E6 Датчик вологості	Пошкоджено датчик вологості HR-датчик знаходиться поза діапазоном [0 мВ.2700 мВ]	Піч повністю вимкнена
E7 Висока температура	NTC контролера досягає 60°C, але не перевищує 70°C	Піч працює в нормальному режимі. Повідомлення відображається протягом 3 хвилин кожні 30 хвилин.
E8 Висока температура	NTC контролера перевищує 70°C	Піч повністю вимкнена
E9 Мало води (тільки CP і CPW)	Виявлено, що VDV працює протягом 7 хвилин або більше, а максимальний рівень не досягнуто	Можна працювати тільки в режимі конвекції.
E10 Помилка зливу (тільки CP і CPW)	Виявлено, що VAC працює протягом 1 хвилини або більше і не опустився нижче мінімального рівня	Може працювати тільки в режимі конвекції.

13. Error types >

E11 Несправність CV (тільки CP і CPW)	TG<80°C при активному режимі CV і TG не піднімається на 3 градуси або більше протягом 10 хвилин	Може працювати тільки в режимі конвекції.
E12 Несправність CC	CC активний, а температура не піднімається на 3 або більше градусів протягом 25 хвилин (якщо TC< (задане значення -10)).	Піч повністю вимкнена
E13 QC1 Несправність вентилятора (тільки для газових печей)	Несправність вентилятора камери QC1	Піч повністю вимкнена.
E14 QC1 заблоковано (тільки для газових печей)	Контроль запалювання камери заблоковано. Ця помилка з'являється, коли пальник камери не вмикається після 3 спроб.	Піч повністю вимкнена.
E15 Несправність QC1 (тільки для газових печей)	Несправність у блоці запалювання через одну з цих 2 помилок: Газ EV не активовано Блок не вдається розблокувати	Піч повністю вимкнена.
E16 Несправність вентилятора QV (тільки для газових печей)	Помилка парового вентилятора	Можна працювати лише в режимі конвекції
E17 QV заблоковано (тільки для газових печей)	Контроль запалювання пари заблоковано. Ця помилка з'являється, коли паровий пальник не запалюється після трьох спроб	Можна працювати лише в режимі конвекції
E18 Несправність QV (тільки для газових печей)	Несправність у блоці розпалювання котла через 2 помилки: Газ EV не активований Коробку не вдається розблокувати	Можна працювати лише в режимі конвекції
E19 QC2 Несправність вентилятора (тільки для газових печей на 20 дек)	Помилка вентилятора камери QC2	Піч повністю вимкнена.
E20 QC2 заблоковано (тільки для газових печей на 20 дек)	Контроль запалювання камери заблоковано. Ця помилка з'являється, коли пальник камери не вмикається після 3 спроб.	Піч повністю вимкнена.
E21 Несправність QC2 (тільки для газових печей на 20 дек)	Несправність у блоці запалювання через одну з цих 2 помилок: Газ EV не активовано Блок не вдається розблокувати	Піч повністю вимкнена.
E22 Помилка COM	Помилка зв'язку між картами	Піч повністю вимкнена.
E23 Помилка автотестування (тільки CP і CPW)	Значення термопари не стабілізувалося протягом 15 хвилин під час циклу автотестування (TC)	Повідомлення про помилку автотестування.

13. Error types >

E24 Помилка калібрування (тільки CP і CPW)	Значення термопари не стабілізувалося протягом 15 хвилин під час циклу калібрування (TC і TN1)	Повідомлення про помилку калібрування
E25 Помилка витратоміра (тільки CP і CPW)	Під час заповнення після автоматичного спорожнення досягнуто рівень, але витратомір не визначає рівень	Повідомлення про помилку витратоміра
E26 Помилка рівня (тільки CP і CPW)	Витратомір нарахував більше літрів, ніж повинен, і під час заповнення після автоматичного спорожнення рівень не визначено	Можна працювати лише в режимі конвекції.
E27 Помилка котла (тільки CP і CPW)	VDV працює довше, ніж потрібно, в одній з двох систем охолодження TG	Може працювати тільки в режимі конвекції.
E28 Помилка реле тиску миючого засобу (тільки комплект рідкого миючого засобу)	Реле тиску виявляє засмічення шланга під час дозування рідких миючих засобів.	Для миття можна використовувати лише твердий миючий засіб
E29 Помилка джерела живлення	Піч зберігає цю помилку, якщо під час виконання будь-якої програми (Старт) переривається подача електроенергії	Повідомлення про помилку електроживлення
E30 Висока температура генератора	TG перевищує 120°C	Можна працювати тільки в режимі конвекції.

14. Environmental protection recommendation >

14. Рекомендації щодо захисту навколишнього середовища

Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не слід викидати у звичайний сміттєвий контейнер, а слід передати в пункт збору електричних відходів та електронного обладнання для подальшої переробки.



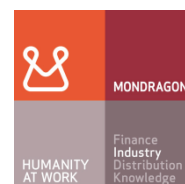
Це підтверджується символом на виробі, посібнику користувача або упаковці. Залежно від своїх характеристик, певні матеріали можуть бути перероблені. Переробляючи електричні відходи та електронне обладнання, ви можете зробити значний внесок у захист навколишнього середовища.

Зверніться до місцевих органів влади для отримання додаткової інформації про найближчий пункт збору.

Щоб захистити навколишнє середовище, після закінчення терміну служби виробу, будь ласка, утилізуйте його у відповідних місцях утилізації згідно з чинним законодавством.



Відповідальність за утилізацію пакувальних відходів покладається на кінцевого споживача.



Fagor Industrial S. Coop. Bº

Sancholopetegui, 22 Aptdo.

17

20560 OÑATI (ŠPANĚLSKO)

Телефон: +34 943 71 80 30

Факс: +34 943 71 81 81

info@fagorindustrial.com



ONNERA GROUP