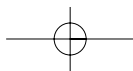
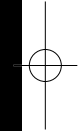
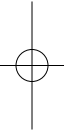
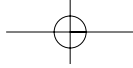


РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ПРИМЕНЕНИЮ ПЛИТЫ



FAGOR 

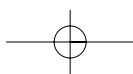
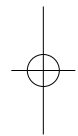
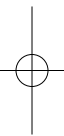
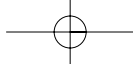


ПЛИТЫ

▶ СОДЕРЖАНИЕ

ПРИВЕТСТВИЕ

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	6
1.1. Установка и крепление.....	6
1.2. Назначение и применение.....	7
1.3. Защита от детей.....	8
1.4. Уход и чистка.....	8
2. УСТАНОВКА и КРЕПЛЕНИЕ.....	9
2.1. Распаковка.....	9
2.2. Подключение к электросети.....	9
3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ и ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ.....	14
3.1. Перед первым включением.....	14
3.2. Общее описание.....	15
3.3. Работа плиты.....	17
3.4. Дополнительное оборудование.....	18
3.5. Вращающийся вертел.....	22
3.6. Полезные советы и таблица приготовления.....	23
4. ЧИСТКА и УХОД.....	28
4.1. Как чистить.....	28
4.1.1. Наружная часть плиты.....	28
4.1.2. Внутренняя часть плиты.....	29
4.1.3. Аксессуары.....	32
4.1.4. Боковые решетки.....	32
4.2. Смена лампочки в плите.....	33
5. НЕИСПРАВНОСТИ и ИХ УСТРАНЕНИЕ.....	34
6. ЭКОЛОГИЯ.....	36
6.1. Защита окружающей среды.....	36
6.2. Как экономить энергию.....	37





ПРИВЕТСТВИЕ

Уважаемый клиент!

Вы приобрели духовку **FAGOR**, и мы благодарим вас за оказанное нам доверие. **FAGOR** предоставляет в ваше распоряжение новое поколение электрических бытовых приборов, которые повышают качество вашей жизни, отличаются техническим совершенством, простотой в использовании и безопасностью для окружающей среды.

Серия бытовых электроприборов **FAGOR** – это широкий выбор кухонных панелей, вытяжных колпаков, микроволновых печей, посудомоечных машин, стиральных машин и холодильников, которые можно использовать вместе с вашей новой духовкой.

Мы хотим иметь возможность в любой момент и самым лучшим образом ответить на ваши вопросы о наших товарах, поэтому мы всегда находимся в вашем распоряжении по телефону обслуживания клиентов. Кроме того, вы можете связаться с нами по Интернету через сайт **www.fagor.com**, где вы также всегда найдете самую свежую информацию о новинках **FAGOR**.

Не стесняйтесь спросить! Прежде чем пользоваться этой духовкой, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. В ней содержится вся информация, необходимая, чтобы использовать все функции вашей новой духовки **FAGOR**. Обратите особое внимание на меры безопасности и рекомендации по правильному обращению с духовкой и уходу за ней.

Мы также рекомендуем сохранить эту инструкцию, чтобы в будущем обратиться к ней, если возникнут вопросы. Передавая прибор другому пользователю, передайте ему и инструкции.

Мы приветствуем в вашем лице Клиента **FAGOR**.

Марка **FAGOR**



1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1.1. УСТАНОВКА И КРЕПЛЕНИЕ

- После того как снимете упаковку, убедитесь, что духовка не повреждена, а электропровод – в полном порядке. Если обнаружится дефект или повреждение, полученное при перевозке, не пользуйтесь духовкой, а позвоните в службу поддержки.
- К установке и ремонту этой духовки допускаются только уполномоченные специалисты, работающие в соответствии с инструкцией изготовителя. Если не соблюдаются действующие нормы, изготовитель снимает с себя ответственность.
- На паспортной табличке, расположенной на передней внутренней поверхности духовки, указаны ее технические характеристики и модель. Прежде чем подключать духовку к электросети, проверьте соответствие параметров сети данным на табличке.
- Изменять характеристики или конструкцию прибора – опасно.
- С целью обеспечить электрическую безопасность, разрешается устанавливать встроенную духовку только в предназначенные для этого предметы мебели, отвечающие соответствующим нормам.

ВАЖНО

Все работы по установке, техническому обслуживанию и т.п. духовки или варочной панели следует проводить только на приборах, отключенных от электрической сети.

1.2. НАЗНАЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

- Эта духовка предназначена только для домашнего использования. Используйте ее только для приготовления пищи, а не для других целей.
- Духовка всегда работает с закрытой дверцей, на всех программах, в том числе программе гриля.
- Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, – может вырваться горячий пар.
- Запрещается смачивать водой горячую поверхность внутри духовки – так можно повредить покрытие.
- После приготовления не трогайте используемую посуду голыми руками – используйте защитные рукавицы или прихватки.
- Не оставляйте духовку остывать с открытой дверцей. Даже если оставлять небольшую щель, со временем начнет портиться мебель возле духовки.
- Запрещается хранить в духовке горючие предметы.
- Запрещается класть продукты или ставить посуду прямо на поверхность духовки. Обязательно используйте противень или решетку.
- Запрещается опираться или садиться на дверцу духовки – она перестанет плотно закрываться.
- После окончания готовки перевести все ручки в положение «0».
- Если духовка сломается, отключите ее от сети и позвоните в службу технической поддержки.
- (зависимости от модели)
аша печь оборудована вентилятором, который способствует более эффективному удалению испарений и гарантирует охлаждение внешней части прибора. о время приготовления вентилятор всегда работает. осле выключения печи он может продолжать работать в течение некоторого времени в зависимости от температуры печи, снижая, таким образом, температуру внешней части печи. ожно ощутить, как воздух проходит между передней панелью и дверцей печи.

1.3. ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

- Следите, чтобы дети не подходили к духовке и не включали ее без присмотра.
- Не разрешайте маленьким детям поворачивать ручки и играть с духовкой. Если у вашей духовки есть программа защиты от детей, пользуйтесь этой функцией.

1.4. УХОД И ЧИСТКА

- По соображениям гигиены и безопасности следует держать духовку в чистоте. Из-за остатков жира и продуктов в духовке может появиться неприятный запах.
- Чтобы духовка прослужила дольше, рекомендуется ее часто и тщательно мыть.
- Перед тем как начать чистку или другие работы по обслуживанию духовки, следует ее выключить и дать ей остыть настолько, чтобы можно было безопасно прикасаться к ней.
- Дверца духовки всегда должна быть плотно закрытой. Держите в чистоте уплотняющую прокладку на дверце духовки.
- Запрещается мыть духовку автоматическими моющими приборами или парогенератором.
- Запрещается использовать для мытья сильнодействующие и абразивные моющие средства. Если такое средство попадет на переднюю панель духовки, немедленно смойте его водой.
- Не применяйте для мытья духовки жесткие губки или мочалки – они могут повредить покрытие. Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «4. Чистка и уход».

▶ 2. УСТАНОВКА И КРЕПЛЕНИЕ

2.1. РАСПАКОВКА

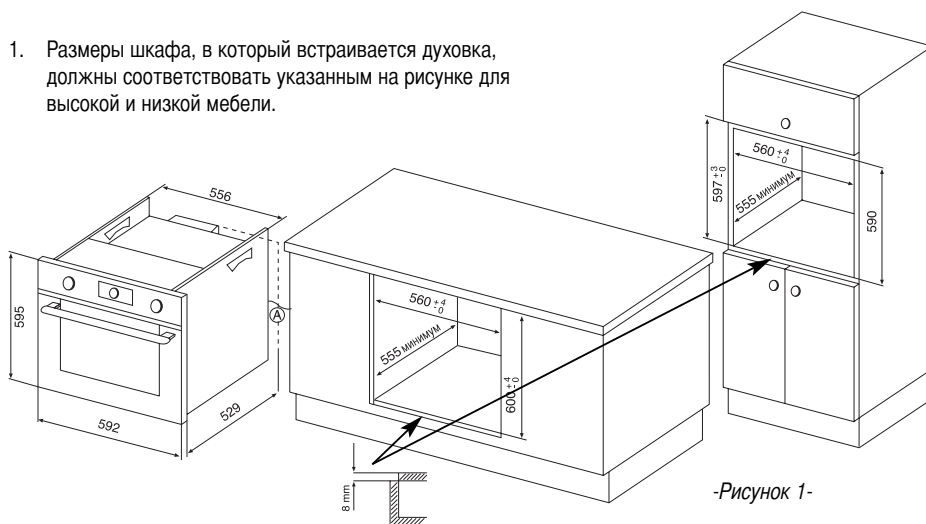
1. Разрезать термоусадочную пленку, которая покрывает упаковку.
2. Осторожно снять все материалы, защищающие духовку: верхнюю крышку, боковые уголки и пластмассовое основание.

Рекомендуем выполнять советы, приведенные в разделе «6. Экология» относительно охраны окружающей среды.

2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

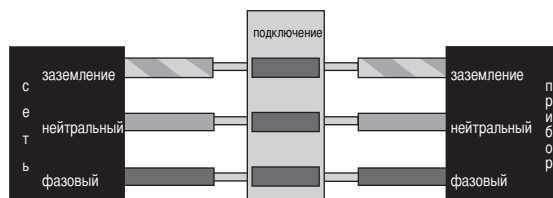
а Независимые духовки

1. Размеры шкафа, в который встраивается духовка, должны соответствовать указанным на рисунке для высокой и низкой мебели.



2. В задней части духовки находится разъем «А», через которое проходит электрический провод.
3. Установка прибора должна проводиться уполномоченным персоналом и с соблюдением всех указаний и схем производителя.
Перед выполнением электрических соединений:
 - Внимательно прочитайте панель с характеристиками на аппарате, убедитесь, что характеристики сети совпадают с характеристиками аппарата.
 - Разделайте на конце кабеля питания аппарата проводник заземления (зеленый — желтый), нейтральный проводник (синий) и фазовый проводник (коричневый). Разделайте те же проводники (заземления, нейтральный, фазовый) с стороны подключения к сети, убедитесь, что сеть вам подходит.
 - Убедитесь, что напряжение отключено, чтобы избежать поражения электрическим током.

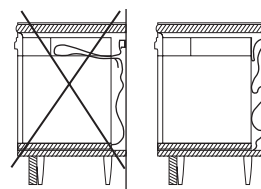
Подключите проводники кабелей питания прибора к проводникам сети, строго соблюдая их соответствие, используя подходящие инструменты (см. схему).



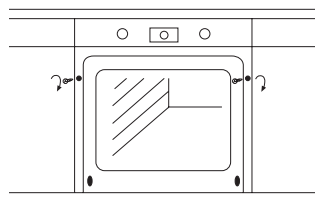
Сеть, от которой питается прибор, должна быть оснащена многополюсным выключателем с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Использование данного прибора при неправильной установке может вызвать повреждение аппарата, окружающих предметов, и травмы людей. Производитель не несет ответственности за неправильное функционирование и возможный ущерб вследствие неправильной установки.

4. Для выключения духовки нужно установить в наиболее удобном месте выключатель с просветом между контактами не менее 3 мм.



5. Прикрепить духовку к мебели двумя винтами из пакета с принадлежностями к духовке.

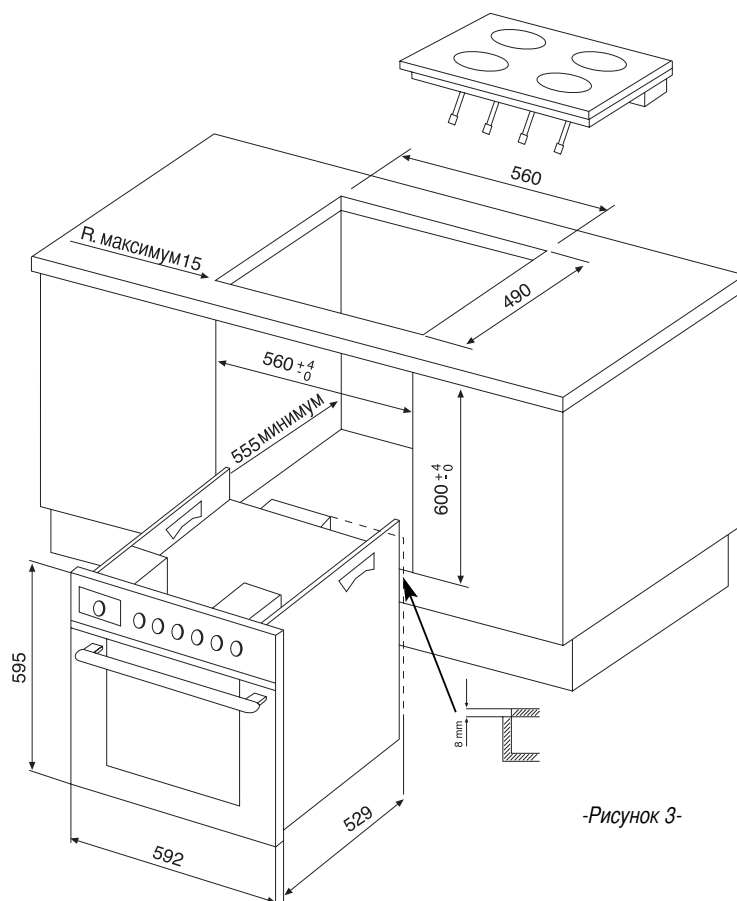


-Рисунок 2-

6. Если ручка выбора режимов готовки установлена не в положение «0», установите ее в положение «0» и настройте время.

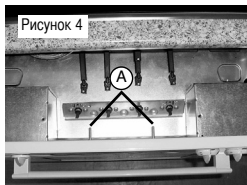
b Многофункциональные модели**b.1** ПАНЕЛИ ГАЗОВЫЕ, СМЕШАННЫЕ, ИНДУКТИВНЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НА 4 КОНФОРКИ

1. Размеры шкафа, в который встраивается духовка, должны соответствовать указанным на рисунке.
2. Ввинтить 4 поводка в варочную панель на соответствующих винтах.

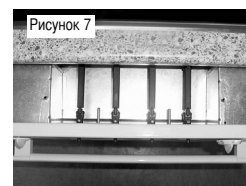


- Затем установить варочную панель в столешницу, не подключая ее, пока не будет установлена духовка, так как духовка подключается через панель. Выполнить все инструкции по установке варочной панели (см. инструкцию к панели).

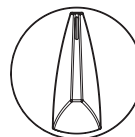
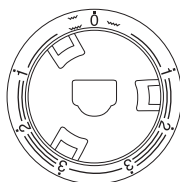
- Установите крепеж держателя штифтов, вставив его в 2 штыря "А", имеющиеся на печи, как показано на Рисунке 4. Затем закрепите в верхней части двумя винтами, как показано на Рисунках 5 и 6. Все детали вы найдете в пакете с принадлежностями плиты или печи.



- Поднимите карданы и кабель плиты и вставьте печь в мебельный модуль, оставив достаточно пространства для размещения карданов и штифтов, завинтите их и вставьте кабель в соединитель, как показано на Рисунке 7



- Продвинуть духовку до конца и прикрепить к мебели двумя винтами (рисунок 2) из пакета с принадлежностями к духовке.
- Установить (вставить и нажать) накладки для ручек в соответствии с фокусировкой нагрева. Все накладки находятся в пакете с принадлежностями к духовке или к варочной панели. Затем установить ручки управления из пакета с принадлежностями для духовки.

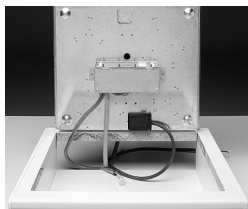


- Если ручка выбора режимов готовки установлена не в положение «0», установите ее в положение «0» и настройте время.

b.2 СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

- Размеры шкафа, в который встраивается духовка, должны соответствовать указанным на рисунке 3.

2. Поставить панель на столешницу.



3. Открыть клеммник на нижней части панели.



4. Затем установить панель в отверстие столешницы. Помните, что клеммная коробка будет висеть под панелью. Выполнить все инструкции по установке варочной панели (см. инструкцию к панели).

5. Вставить духовку в мебель так, чтобы клеммная коробка осталась над духовкой.



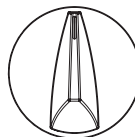
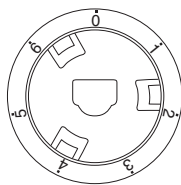
6. Вставить провод в разъем на духовке.

7. Вставить клеммную коробку в направляющие, задвинуть до упора и завинтить 2 винта в верхней части.



8. Продвинуть духовку до конца и прикрепить к мебели двумя винтами (рисунок 2) из пакета с принадлежностями к духовке.

9. Установить (вставить и нажать) накладки для ручек в соответствии с фокусировкой нагрева. Все накладки находятся в пакете с принадлежностями к духовке или к варочной панели. Затем установить ручки управления из пакета с принадлежностями для духовки.



10. Если ручка выбора режимов готовки установлена не в положение «0», установите ее в положение «0» и настройте время.




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

3.1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Настроить время

Если на вашей новой духовке есть часы, то рекомендуется устанавливать на них точное время при подключении духовки к сети или после перебоев в питании.

Предварительная чистка

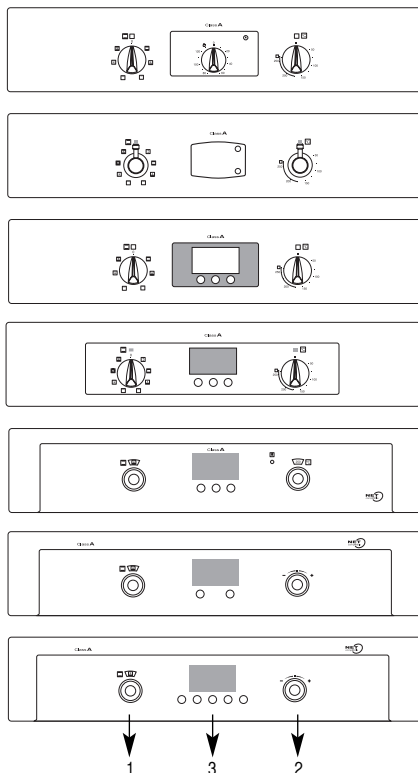
Перед первой готовкой прогрейте пустую духовку в течение примерно 30 минут с закрытой дверцей. Установите регулятор режимов готовки в положение  и включите температуру 250°C. Убедитесь, что удалили из духовки все наклейки и защитную пленку.

Сначала может появиться специфический запах. Возможно, пойдет дым. Все это – нормально. Таким образом с внутренней поверхности духовки удаляются остатки смазки, попавшие в процессе изготовления. После того как духовка остынет, промойте ее в соответствии с инструкциями раздела «4. Чистка и уход».

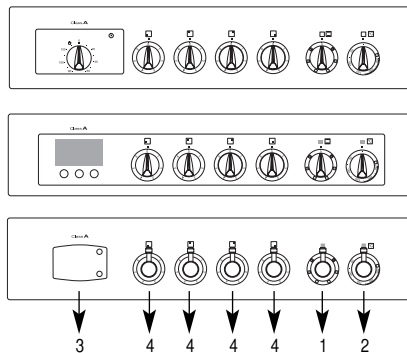
Перед первым использованием принадлежностей к новой духовке промойте их водой с небольшим количеством мыла и протрите салфеткой.

3.2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

НЕЗАВИСИМЫЕ ДУХОВКИ



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ДУХОВКИ



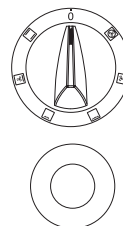
1. Ручка выбора функции
2. Ручка выбора температуры
3. Программатор
4. Ручка управления конфоркой панели

а Ручка выбора функции

У вашей духовки есть несколько разных функций и режимов готовки. С помощью ручки выбора функции вы можете в любой момент установить режим готовки, наиболее подходящий для данного блюда.

Если на вашей духовке установлены открытые ручки, то ручка выбора режима вращается и вправо, и влево.












Если на вашей духовке установлены скрытые ручки, то ручка выбора режима вращается и вправо, и влево. Скрытые ручки убираются и выдвигаются в любом положении простым нажатием на них.



* Число функций зависит от модели.

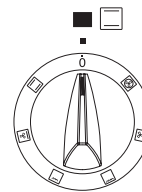


Ниже приведено описание функций духовки – прочтите описание тех функций, которые есть у вашей модели.

-  **Обычный нагрев:** В этом режиме тепло подается сверху и снизу, нагревая духовку как обычно.
-  **Нагрев снизу:** Тепло подается снизу духовки. Этот режим лучше всего подходит для заключительной стадии готовки.
-  **Мягкий гриль или мягкий гриль с вращающимся вертелом:** Включается только нагреватель в центральной части решетки, что позволяет экономить энергию при готовке блюд небольшого размера. Ставить продукты нужно на середину решетки. (Можно включать вращающийся вертел, если он в вашей модели.)
-  **Сильный гриль:** Тепло распределяется по всей площади противня, что позволяет готовить большие по размеру блюда или несколько блюд одновременно. Эта программа используется для приготовления тех же блюд, что и мягкий гриль, но только на всей поверхности противня. Очень удобно для приготовления всех видов жареных блюд.
-  **Нагрев снизу с вентилятором:** Вентилятор равномерно распределяет тепло, которое подается из нижней части духовки.
-  **Сильный гриль с вентилятором:** Специальная программа, позволяющая распределить тепло равномерно по всему объему с помощью вентилятора. Идеально подходит для приготовления жареных блюд большого размера. В этом режиме мясное жаркое приобретает золотистый цвет по всей поверхности.
-  **Обычный нагрев с вентилятором:** Тепло подается и сверху, и снизу духовки, а вентилятор равномерно распределяет его. Одновременно можно готовить несколько блюд на разных уровнях, так что не смешиваются запахи и вкусы.
-  **Размораживание:** Все нагревательные элементы включаются на очень малую мощность, что позволяет быстро и равномерно разморозить продукты. Так можно размораживать любые замороженные продукты.
-  **Турбо плюс:** Духовка нагревается от круглого нагревательного элемента, установленного на задней стенке. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по духовке. Идеальный режим для готовки на нескольких противнях, установленных на разных уровнях.
-  **Прогрев:** Используется в тех случаях, когда требуется предварительный прогрев духовки. В этом режиме духовка быстро прогревается до установленной температуры. Когда в духовке установится заданная температура, индикатор термостата погаснет, показывая, что духовка готова к включению любого режима готовки.
-  **Пицца:** Сильный нагрев снизу и вентилятор, распределяющий тепло равномерно по духовке, обеспечивают пицце хрустящую нижнюю корочку.

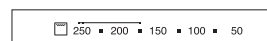
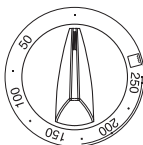


Световой индикатор загорается при выборе любого режима.



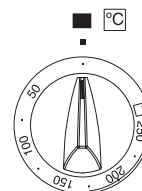
b Ручка выбора температуры

С помощью ручки выбора температуры можно в любой момент установить в духовке температуру, наиболее подходящую для приготовления данного блюда. Ручка вращается вправо, от 50°C до 250°C.



Если у вашей духовки нет ручки выбора температуры, следуйте инструкциям из раздела «Электронный регулятор температуры» из «Руководства по эксплуатации программатора».

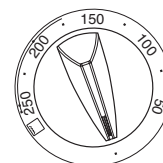
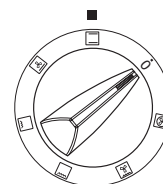
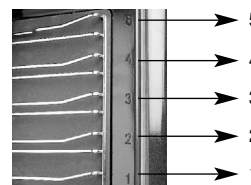
Индикатор термостата погаснет, когда установится заданная температура, и будет загораться и гаснуть в течение готовки, поддерживая температуру в духовке.



3.3. РАБОТА ПЛИТЫ

Порядок включения духовки:

1. Поставить блюдо в духовку на рекомендуемые противень и уровень (см. таблицу).
2. Установить нужный режим готовки ручкой выбора функции (см. таблицу). Например:
3. Установить температуру ручкой выбора температуры или инструкциям из руководства по работе с программатором. (см. таблицу). Например: 150°C.



4. Пользуйтесь программатором, как вам удобно, в соответствии с инструкциями по использованию программатора (отдельное Руководство).
5. После окончания готовки не забудьте перевести ручку выбора функции в положение «0», а ручку выбора температуры – в нижнее положение «■»

3.4. ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ

В духовке 5 уровней для установки противней. Эти уровни указаны на зеве духовки. Можно заказать дополнительные принадлежности, обратившись в нашу службу технической поддержки.

У вас в комплект входят некоторые из описанных ниже принадлежностей.

зависимости от модели:

Противень для выпечки

Алюминиевый противень, идеальный для кондитерских изделий.



Стандартный противень

Для приготовления всех видов блюд.



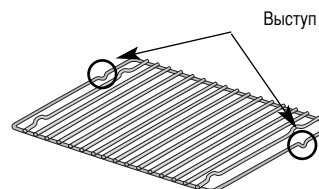
Глубокий противень

Новый глубокий противень предназначен для блюд с большим количеством сока и жидкости. Он идеально подходит для приготовления сочных пирогов, мороженых продуктов, больших кусков жаркого.



Решетка с выступами, защищающими от опрокидывания

Эта новая решетка с выступами на три четверти своей ширины выдвигается из духовки, не наклоняясь. Таким образом можно без труда достать блюдо из глубины духовки. Кроме того, эту решетку можно использовать на всех 5 уровнях духовки.

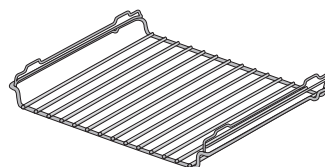


На эту решетку можно ставить любую посуду с продуктами для жаренья и печения. Можно также класть продукты прямо на решетку – в этом случае рекомендуется ставить под решетку противень для сбора стекающих с мяса соков. Тогда духовка останется чистой.

Решетку ставят в боковые направляющие выступами вниз, как показано на рисунке.

Вытяжная система

Новая вытяжная система устанавливается в духовку на любом из 5 уровней и обеспечивает удобную работу с продуктами. Эта решетка выдвигается примерно на три четверти своей ширины, не опрокидываясь и не качаясь, благодаря чему снижается опасность ожога. Таким образом можно без труда достать блюдо из глубины духовки.



Чтобы вставить противни в духовку:

1. Вставить вытяжную систему в боковые направляющие до упора. Для этого придется ее приподнять, чтобы прошли выступы.



2. Затем поставить противень на вытяжную систему так, чтобы четыре выступа системы вошли в гнезда противня. Если хотите, можете поставить на этот противень решетку с выступами, защищающими от опрокидывания, выступами вверх.



3. Вставить все вместе в духовку до конца.



Чтобы достать противень из духовки:

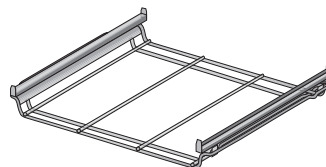
После окончания готовки потяните на себя всю систему до упора. Затем у вас есть 2 варианта действий:

- a. Вынуть из духовки только противень:
- b. Вынуть из духовки всю систему.

Для этого нужно немного приподнять вытяжную систему, чтобы освободить выступы, не позволяющие системе упасть. Помните, что вытяжную систему с противнем и/или решеткой с выступами можно установить на любой из 5 уровней.

Съемный противень, полный доступ

Новая система «Новый съемный противень» делает работу с продуктами еще проще и удобнее, благодаря тщательно продуманному дизайну, позволяющему противню плавно скользить по системе и облегчающему ее использование.



Теперь можно полностью вынимать противни из духовки. Кроме того, эти противни держатся устойчиво, так что вы можете безопасно работать с ними, без риска обжечься. Таким образом можно легко достать блюдо из глубины духовки.

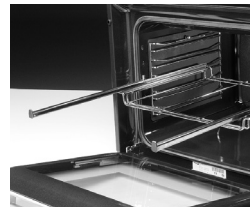
Новая вытяжная система устанавливается на любой из 4 нижних уровней духовки, что расширяет возможности приготовления.

Чтобы вставить противни в духовку:

1. Вставить вытяжную систему «Съемный противень, полный доступ» в направляющие до упора. Для этого придется ее приподнять, чтобы прошли выступы. Помните, что вниз направлены круглые выступы.



2. Затем вытянуть до максимума раздвижные направляющие.



3. Поставить любой противень на 4 верхних выступа раздвижных направляющих. Если хотите, можете установить на обычный противень со съемным противнем решетку с защищающими от опрокидывания выступами, но выступами вверх.



4. Вставить все вместе в духовку до конца.



Чтобы достать противень из духовки:


После окончания готовки плавно потяните на себя всю систему до упора. Затем у вас есть 2 варианта действий:

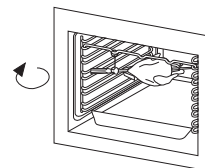
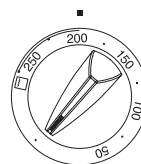
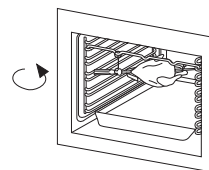
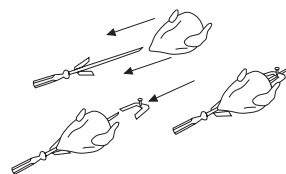
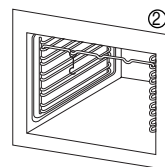
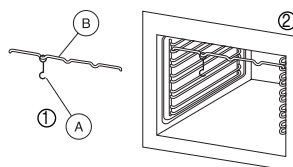
- a. Достать из духовки только противень.
- b. Вынуть из духовки всю систему. Для этого нужно немного приподнять вытяжную систему «Съемный противень, полный доступ», чтобы освободить выступы, не позволяющие системе упасть.

Помните, что вытяжную систему «Съемный противень, полный доступ» с противнем и/или решеткой с выступами можно установить на любой из 4 нижних уровней.

3.5. ВРАЦАЮЩИЙСЯ ВЕРТЕЛ

Если в вашей духовке есть вращающийся вертел, следуйте приведенным ниже инструкциям по его использованию:

1. Установить крючок «А» для вертела в опору «В», как показано на рисунке 1, затем вставить опору в духовку, как показано на рисунке 2.
2. Насадить на вертел продукт, который вы хотите жарить, и закрепить его передвижными зажимами.
3. Вставить один конец вертела в отверстие в стенке духовки, а другой конец – в опорный крючок. Поставить на самый нижний уровень противень для сбора стекающих с продукта соков, затем снять ручку с вертела, чтобы закрыть дверцу.
4. Включить духовку в режиме «гриль с вращающимся вертелом»  и установить регулятором температуру 200°C.
5. Когда закончится готовка, навинтить ручку на вертел и вынуть его из духовки. Снять с вертела передвижные зажимы и готовый продукт.




















































































3.6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И ТАБЛИЦА ГОТОВКИ

а Недостатки приготовления и полезные советы

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Выпечка не поднимается	<ul style="list-style-type: none"> •Неправильно выбран режим •Недостаточно прогрета духовка 	<ul style="list-style-type: none"> •Проверить по таблице, правильно ли выбраны режим и температура. •Проверить по таблице, нужно ли прогревать духовку.
Выпечка или жаркое слишком бледные.	<ul style="list-style-type: none"> •Низкая температура •Неправильно подобрана форма. 	<ul style="list-style-type: none"> •Проверить температуру по таблице, если нужно, немного увеличить. •Использовать только закрытые формы.
Выпечка или жаркое слишком темные.	<ul style="list-style-type: none"> •Слишком высокая температура. 	<ul style="list-style-type: none"> •Проверить температуру по таблице, если нужно, немного уменьшить.
Выпечка или жаркое слишком сухие.	<ul style="list-style-type: none"> •Блюдо слишком долго готовится, потому что установлена слишком низкая температура. 	<ul style="list-style-type: none"> •Проверить по таблице, правильно ли выбраны режим и температура.
Выпечка или жаркое слишком влажные.	<ul style="list-style-type: none"> •Слишком много влаги в продуктах. 	<ul style="list-style-type: none"> •Проверить температуру по таблице, если нужно, немного увеличить. •Готовить продукт с меньшим содержанием жидкости.

b Таблицы

БЛЮДО	ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	УРОВЕНЬ	ПРЕД. ПРОГРЕВ	ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ
МЯСО И ПТИЦА						
Телятина 1,5 кг		210°	50-60 мин	 1	Нет	
Свиное филе 1,5 кг		220°	50-60 мин	 2	Нет	
Жареная курица1,25 кг		230°	50-60 мин	 1	Нет	
Жареный кролик1,2 кг		210°	25-35 мин	 2	Нет	
Жареный барашек1 кг		220°	40-50 мин	 2	Нет	
Свиной окорок 1,5 кг		180°	85-95 мин	 2	Нет	
Свинные ребра 1,5 кг		220°	30-40 мин	 2	Нет	
Бедро индюшки (2)		170°	40-50 мин	 2	Нет	
Индюк 4 кг		190°	115-125 мин	 1	Нет	
ДЕСЕРТ						
Безе		150°	30-40 мин	 1	Нет	
Бисквит		180°	25-35 мин	 1	Да	
Груша в вине		240°	50-60 мин	 2	Нет	
Пирожки		220°	8-12 мин	 2	Нет	

БЛЮДО	ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	УРОВЕНЬ	ПРЕД. ПРОГРЕВ	ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ
ГАРНИР И ОВОЩИ						
Фаршированный баклажан		220°	12-16 мин	 2	Да	
Красный перец, жареный 1,25 кг		210°	30-40 мин	 2	Нет	
Фаршированные помидоры (4)		220°	15-19 мин	 2	Нет	
Фаршированные кабачки (2)		200°	25-35 мин	 1	Нет	
РЫБА И МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ						
Жареный мерлан 1,5 кг		230°	7-9 мин	 2	Да	
Печеные креветки 1 кг		240°	4 мин	 4	Да	
Форель 1 кг		250°	9-11 мин	 3	Да	
Блюдо из тунца		230°	10-14 мин	 3	Нет	
Жареная рыба 1 кг		220°	13-17 мин	 2	Нет	
Печеный лосось (4)		250°	8-10 мин	 3	Да	
Печеная треска 1,5 кг		220°	7-9 мин	 2	Да	
РАЗНОЕ						
Пицца		220°	18-22 мин	 1	Да	
Хлеб		220°	18-22 мин	 2	Нет	
Кексы		210°	15-19 мин	 2	Да	

БЛЮДО	ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	УРОВЕНЬ	ПРЕД. ПРОГРЕВ	ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ
МЯСО И ПТИЦА						
Телятина 1,5 кг		190°	50-60 мин		Нет	
Свиное филе 1,5 кг		200°	50-60 мин		Нет	
Жареная курица 1,25 кг		210°	50-60 мин		Нет	
Жареный кролик 1,2 кг		230°	25-35 мин		Нет	
Жареный барашек 1 кг		200°	40-55 мин		Нет	
Свиной окорок 1,5 кг		150°	85-95 мин		Нет	
Свинные ребра 1,5 кг		200°	30-40 мин		Нет	
Бедро индюшки (2)		150°	40-50 мин		Нет	
Индюк 4 кг		170°	115-125 мин		Нет	
ДЕСЕРТ						
Безе		150°	30-40 мин		Нет	
Бисквит		180°	15-25 мин		Нет	
Груша в вине		220°	50-60 мин		Нет	
Пирожки		200°	8-12 мин		Нет	
Размораживание						
Для приготовления всех видов блюд		75°			Нет	

БЛЮДО	ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	УРОВЕНЬ	ПРЕД. ПРОГРЕВ	ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ
ГАРНИР И ОВОЩИ						
Фаршированный баклажан		200o	12-16 мин	2	Да	
Красный перец, жареный 1,25 кг		190o	30-40 мин	2	Нет	
Фаршированные помидоры (4)		200o	15-19 мин	2	Нет	
Фаршированные кабачки (2)		180o	25-35 мин	1	Нет	
РЫБА И МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ						
Жареный мерлан 1,5 кг		210o	7-9 мин	2	Да	
Печеные креветки 1 кг		220o	4 мин	4	Да	
Форель 1 кг		240o	9-11 мин	3	Да	
Блюдо из тунца		250o	10-14 мин	3	Нет	
Жареная рыба 1 кг		200o	13-17 мин	2	Да	
Печеный лосось (4)		240o	8-10 мин	3	Да	
Печеная треска 1,5 кг		210o	7-9 мин	2	Да	
РАЗНОЕ						
Пицца		200°	18-22 мин	2	Нет	
Хлеб		200°	18-22 мин	2	Нет	
Кексы		220°	13-17 мин	2	Да	

▶ 4. ЧИСТКА И УХОД

4.1. КАК МЫТЬ...

4.1.1. Наружная часть плиты

a. Духовки с эмалированной передней панелью:

Промыть наружную часть духовки теплой водой с мылом. Смыть мыло большим количеством воды. Сразу после мытья вытереть поверхность насухо мягкой тканью.

b. Духовки с передней панелью из нержавеющей стали:

Промыть наружную часть духовки теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Смыть большим количеством воды. Сразу после мытья вытереть поверхность насухо мягкой тканью.

Если останутся трудно смываемые пятна, рекомендуем использовать специальное средство для мытья нержавеющей стали. Прежде чем применять средство на всей поверхности, попробуйте его на небольшом участке. Тщательно выполняйте инструкции изготовителя.

c. Духовки с передней панелью из алюминия:

Протереть наружную часть духовки мягкой губкой, смоченной в теплой воде с мылом. Смыть большим количеством воды. Сразу после мытья вытереть поверхность насухо мягкой тканью.

Запрещается использовать сильнодействующие моющие средства, жесткие губки и салфетки для мытья, которые могут поцарапать поверхность.

d. Духовки с передней панелью из стекла:

Использовать средство для мытья окон. Протереть поверхность мягкой тканью для окон или салфеткой из микроволокна без пуха. Сильно не нажимать.

4.1.2. Внутренняя часть плиты

Чтобы сохранить надолго привлекательный вид духовки, рекомендуется мыть ее изнутри после каждого использования. Так вам удастся предотвратить образование дыма и неприятного запаха при следующей готовке.

а. Духовки с эмалью «Слайд»:

Новая эмаль «Слайд» (Slide) гарантирует минимальное прилипание продуктов к внутренней поверхности духовки, поэтому ее легко мыть. Промойте еще теплую духовку горячей водой с небольшим количеством мыла или раствором воды с уксусом. После мытья тщательно протрите насухо стенки духовки мягкой тканью.

Для более тщательного мытья или для удаления застывшей грязи рекомендуем использовать специальные моющие средства для духовки в соответствии с инструкцией изготовителя. Специальные моющие средства для духовки применяются только после полного остывания духовки.

б. Духовки с самоочищающимися панелями:

В духовках с самоочищающимися панелями задняя и боковые стенки покрыты специальной эмалью, которая сама очищается от жира, пока работает духовка. Эти панели – двусторонние, так что срок службы каталитического покрытия увеличивается в два раза.



Иногда большие потеки жира не исчезают, пока духовка не включится несколько раз. Когда самоочищающиеся панели духовки перестают чиститься в достаточной степени, их нужно регенерировать. Соответствующая инструкция приведена ниже:

1. Вынуть из духовки решетки и противни.
2. Тщательно промыть все поверхности духовки, на которых нет самоочищающегося покрытия.
3. Перевести ручку выбора режимов в положение .
4. Установить в духовке температуру 250°C.
5. Рекомендуется прогревать духовку в течение 30-60 минут, в зависимости от того, насколько грязные самоочищающиеся панели.
6. Смыть остатки соли с самоочищающихся панелей влажной губкой.

Способность панелей к самоочищению полностью восстановится.

ВНИМАНИЕ: Запрещается мыть заднюю и боковые стенки средствами для мытья, предназначенными специально для духовки.

Если хотите промыть боковые стенки духовки, сначала снимите боковые решетки и самоочищающиеся панели, расположенные за ними. Инструкции приведены в разделе «4.1.4 Как мыть боковые решетки».

Промойте боковые стенки духовки, пока они еще теплые, горячей водой с небольшим количеством мыла. После мытья тщательно протрите насухо мягкой тканью.

Для более тщательного мытья или для удаления застывшей грязи рекомендуем использовать специальные моющие средства для духовки в соответствии с инструкцией изготовителя.

Специальные моющие средства для духовки применяются только после полного остывания духовки.

ВНИМАНИЕ: Запрещается использовать эти средства для мытья самоочищающихся панелей.

Чтобы облегчить мытье внутренней поверхности духовки:

- Можно включить лампочку подсветки. Для этого:
Установить ручку выбора температуры в положение «0», а ручку выбора режима – на любую функцию. Свет включится.
- Чтобы помыть стеклянный колпачок, защищающий лампочку: Отвинтить защитный колпачок и промыть его средством для мытья посуды.



Вымытый колпачок установите на лампочку, как описано выше.

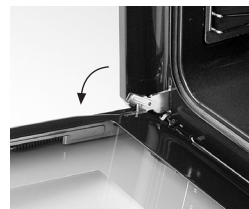
- Дверца духовки легко снимается. Тщательно выполняйте приведенные ниже инструкции:

Как снять дверцу:

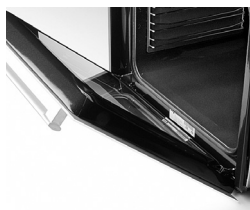
1. Откройте дверцу полностью:



2. Полностью поднимите задвижки петель.

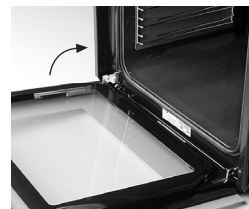
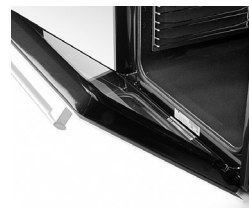


3. Осторожно закрывайте дверцу до упора. Когда дверца дойдет до упора, возьмите ее двумя руками и, прижимая к духовке, тяните вверх, пока задвижки не выйдут из пазов. Дверца снята.



Как поставить дверцу на место после мытья.

1. Вставьте задвижки в пазы, пока они не встанут так, как показано на рисунках.
2. Полностью откройте дверцу и опустите задвижки на место до упора. Дверца установлена на место.



- В некоторых духовках можно снять гриль с верхней части духовки. **ВНИМАНИЕ:** духовка должна остыть.

Как снять гриль:

1. Поднять вертел гриля.
2. Нажать на вертел в сторону задней стенки духовки.



Как вставить гриль назад после мытья:

1. Вставить гриль, нажать в сторону задней стенки и установить на место.

4.1.3. Принадлежности

Сразу после использования промойте принадлежности обычным моющим средством. Остатки продуктов легко смываются губкой или мягкой щеткой.

4.1.4. Боковые решетки

Можно снять боковые решетки для мытья. Соответствующая инструкция приведена ниже:

Как снять решетки:

1. Нажать на верхний прут решетки книзу, пока он не выйдет из боковой панели.



2. Повернуть решетку так, как показано на рисунке и вытянуть ее наружу.



3. Если у вас стоят самоочищающиеся панели, снимите панель за решеткой.

Промыть решетки в посудомоечной машине. Наиболее устойчивую грязь можно смыть более жесткой губкой или щеткой.

Как установить решетки после мытья:

Установите решетки так же, как снимали, только в обратном порядке.

4.2. КАК ЗАМЕНИТЬ ЛАМПОЧКУ В ДУХОВКЕ

Если лампочка подсветки в духовке перегорит, ее можно заменить самостоятельно. Новую лампочку мощностью 25 Вт, выдерживающую температуру до 300°C, можно заказать в нашей службе технической поддержки или купить в специализированном магазине электротоваров. Инструкция по замене лампочки:

1. Отключить духовку от электросети. Если нужно, дать духовке остыть.
2. Отвинтить защитный плафон лампочки, вращая его против часовой стрелки.
3. Заменить лампочку такой же.
4. Установить плафон на лампочку, как описано выше.
5. Подключить духовку к электросети.












5. НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Некоторые нарушения в работе духовке не обязательно означают, что произошла серьезная неисправность, а значит, не требуется помощь службы технической поддержки.

Нередко такие мелкие неисправности вы можете устранить самостоятельно. Чтобы не вызывать напрасно специалиста, проверьте в приведенной ниже таблице, нет ли в ней описания вашей проблемы.

Если вы проверили все пункты, указанные в таблице, а духовка все равно не работает нормально, позвоните в службу технической поддержки и объясните, в чем заключается неисправность, назовите модель духовки, номер изделия и серийный номер, указанные на паспортной табличке. Эта табличка расположена на передней внутренней части духовки. Все виды ремонта выполняет только специалист службы технической поддержки. Неправильные действия по ремонту могут привести к серьезной опасности для пользователя. По всем вопросам, связанным с работой вашего электроприбора, гарантией или неисправностями обращайтесь в компанию **FAGOR** или через наш сайт в Интернете www.fagor.com.

ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО...	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ
Духовка не работает. Светящиеся символы не горят.	<ul style="list-style-type: none"> •Нет электричества. •Духовка не подключена к сети. 	<ul style="list-style-type: none"> •Проверить электрические соединения. •Подключить духовку.
Духовка не работает.	<ul style="list-style-type: none"> •Ручка программатора находится в положении «0» или  	<ul style="list-style-type: none"> •Перевести управление в ручной режим  или изменить время готовки.
Духовка издает звуковые сигналы.	<ul style="list-style-type: none"> •Разные 	<ul style="list-style-type: none"> •Внимательно прочтите инструкцию к программатору.
Духовка не работает. Символ  мигает.	<ul style="list-style-type: none"> •Плита включена несколько часов, но не нажата ни одна кнопка таймера. •Перебой в электропитании, а ручка выбора режимов стоит в положении «0». •При установке духовки ручка выбора режимов стоит не в положении «0». 	<ul style="list-style-type: none"> •Перевести ручку выбора режимов в положение «0». •Перевести ручку выбора режимов в положение «0» и установить точное время.
Духовка не работает. Символ  мигает.	<ul style="list-style-type: none"> •Духовка недавно установлена, или перебой в электропитании, а ручка выбора режимов стоит в положении «0». 	<ul style="list-style-type: none"> •Настроить часы, включить духовку.
Духовка не работает. Символ  мигает.	<ul style="list-style-type: none"> •Закончилось заданное время готовки. 	<ul style="list-style-type: none"> •Перевести ручки выбора режима и температуры на «0».
Духовка не работает. Символ  горит.	<ul style="list-style-type: none"> •Духовка заблокирована, ручка выбора режимов в положении «0». 	<ul style="list-style-type: none"> •Снять блок, как описано в разделе «Защита от детей» в инструкции к программатору.
Духовка работает, но символ  мигает.	<ul style="list-style-type: none"> •Прошло время, заданное для сигнала. 	<ul style="list-style-type: none"> •Нажать любую кнопку.
Не горит лампочка в духовке.	<ul style="list-style-type: none"> •Лампочка не работает. •Духовка не подключена или не работает ее выключатель 	<ul style="list-style-type: none"> •Заменить лампочку •Подключить духовку или проверить выключатель.
При готовке идет дым	<ul style="list-style-type: none"> •Слишком высокая температура. •Грязная духовка. 	<ul style="list-style-type: none"> •Уменьшить температуру. •Помыть духовку.
После окончания готовки духовка издает посторонний шум.	<ul style="list-style-type: none"> •Работает вентилятор (даже при выключенной духовке), чтобы снизить температуру. 	<ul style="list-style-type: none"> •Абсолютно нормально.
Стекло в дверце духовки запотело и покрыто каплями.	<ul style="list-style-type: none"> •Какая-то из принадлежностей (решетка или противень) касается стекла. 	<ul style="list-style-type: none"> •Переставить противень глубже, чтобы он не касался стекла.



6. ЭКОЛОГИЯ


6.1. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Наша компания постоянно работает над технологиями и решениями, направленными на снижение расхода энергии и сохранение природных ресурсов, вносит свой вклад в защиту окружающей среды.

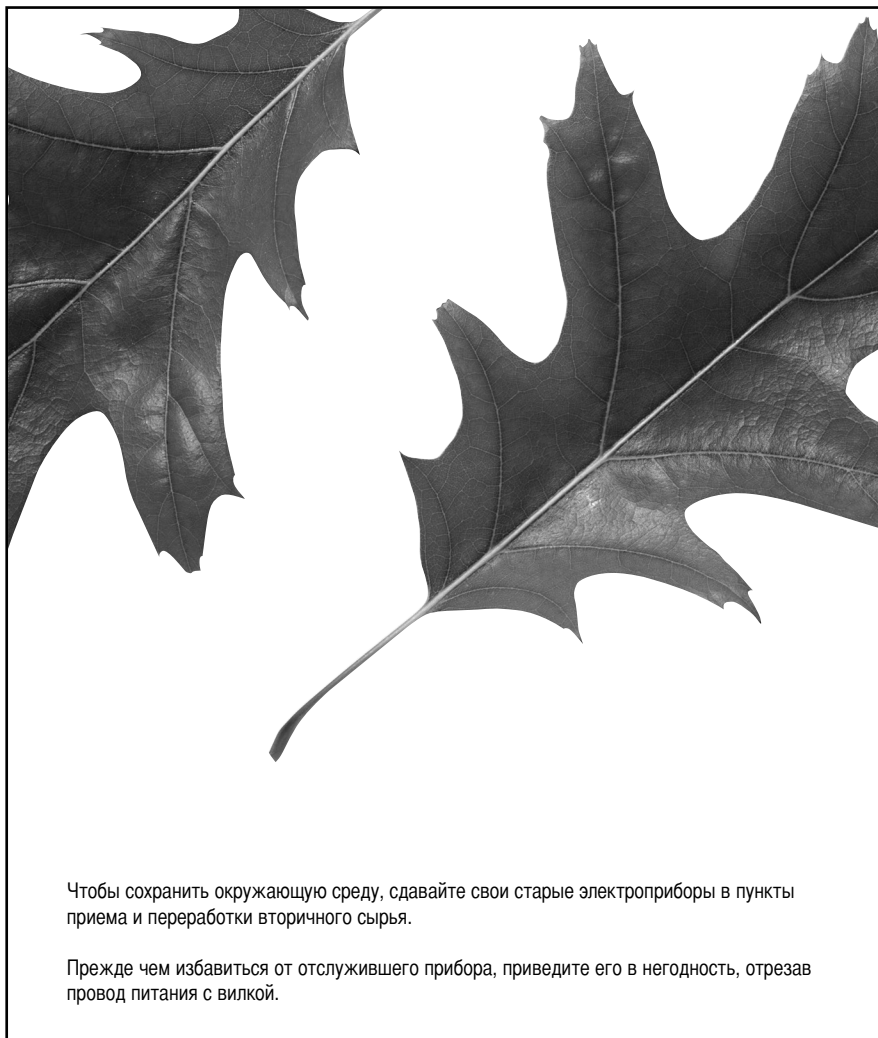
Утилизация упаковки от новой духовки

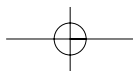
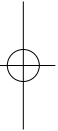
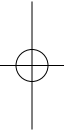
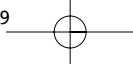
При транспортировке ваша духовка упакована защитными материалами. Все материалы, использованные для упаковки, являются экологически чистыми, и их можно перерабатывать. Примите активное участие в защите окружающей среды – правильно утилизируйте упаковочные материалы. В вашем муниципалитете вам с удовольствием расскажут о том, как наиболее эффективным образом избавиться от упаковки.

6.2. КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

- Предварительный прогрев духовки проводите только в том случае, если это требуется по рецепту или указано в таблице.
- Используйте формы темного цвета, лучше всего черные, так как они лучше других материалов поглощают тепло.
- Если хотите приготовить несколько пирогов, делайте это последовательно. Горячая после первого пирога духовка сокращает время на выпечку второго. Можно также готовить одновременно два блюда в квадратных формах, поставив их рядом.
- При продолжительном приготовлении можно выключить духовку за 5-10 минут до запланированного времени, используя накопленное в духовке тепло, чтобы закончить приготовление.
- Если у вашей духовки есть функция «Мягкий гриль» , используйте ее для приготовления небольших порций пищи. В этом случае продукты кладут в центр противня или решетки.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА







* 0 9 9 1 9 9 0 5 5 6 0 0 0 0 0 1 *



10-06

C60T214A0

Напечатано на переработанной бумаге