

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ПРИМЕНЕНИЮ ПЛИТЫ



FAGOR 

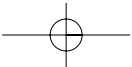
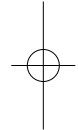
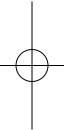
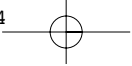
ПЛИТЫ

▶ ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРИВЕТСТВИЕ

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
1.1. Установка	6
1.2. Использование и функциональность	7
1.3. Меры предосторожности для детей	8
1.4. Уход и чистка	8
2. УСТАНОВКА И СБОРКА	9
2.1. Распаковка	9
2.2. Сборка и подключение к электросети	9
3. ВАША НОВАЯ ПЕЧЬ	12
3.1. Общее описание	12
a) Панель управления	12
b) LCD-экран	13
3.2. Перед первым включением	14
a) Меню конфигураций	14
b) Предварительная очистка	16
3.3. Правила пользования новой печью	16
a) Включение и выключение печи	16
b) Последовательность действий при использовании печи	16
c) Выбор функции приготовления	17
d) Установка и электронный контроль температуры	19
3.4. Дополнительные приспособления	20
3.5. Вентиляционная система AVANSSIS	24
4. РЕЖИМЫ ВРЕМЕНИ	25
4.1. Установка времени	25
4.2. Продолжительность готовки	26
4.3. Завершение готовки	27
4.4. Сигнальное устройство	28
4.5. Аннулирование функций времени	29

5. ПРОГРАММИРОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ПЕЧИ "COOKING-BOOK" .	30
6. ПРОГРАММИРОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ПЕЧИ "AUTOMATIC-CHEF"	32
7. ВНЕСЕНИЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТОВ .	34
8. ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ .	36
8.1. Автоматическое выключение .	36
8.2. Защитная блокировка для детей .	36
9. ОЧИСТКА И УХОД .	37
9.1. Очистка .	37
9.1.1. Наружная часть печи...	37
9.1.2. Внутренняя часть печи...	38
9.1.3. Дополнительные приспособления .	40
9.1.4. Боковые решетки .	40
9.1.5. Дымовой фильтр .	41
9.1.6. Жировой фильтр .	41
9.2. Замена лампочки печи .	42
10. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .	43
11. ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK .	49
12. СЕТЕВЫЕ ПЕЧИ NET Comp@tible: Подключение к сети .	51
13. НЕМНОГО ОБ ЭКОЛОГИИ .	52
13.1. Защита окружающей среды .	52
13.2. Советы по экономии электроэнергии .	53





ПРИВЕТСТВИЕ

Уважаемый клиент!

Вы приобрели печь **FAGOR** и мы благодарим вас за оказанное доверие.

FAGOR предлагает бытовую технику нового поколения, использование которой позволит улучшить вашу жизнь благодаря серии инновационной продукции, легкой в использовании и не причиняющей вред окружающей среде.

В серию продуктов **FAGOR** входят разнообразные плиты, вытяжные шкафы, микроволновые печи, холодильники, посудомоечные и стиральные машины, которые гармонично впишутся в ваш новый интерьер.

Мы всегда готовы наиболее более подробно ответить на ваши вопросы о нашей продукции, вы всегда можете связаться с нами по телефону обслуживания клиентов. Вы также можете связаться с нами через веб-сайт **www.fagor.com**, где можно ознакомиться с самыми последними новостями марки **FAGOR**. Не стесняйтесь спросить нас!

Прежде чем вы начнете пользоваться печью, внимательно прочтите инструкцию по ее эксплуатации. В ней вы найдете всю необходимую информацию для использования новой печи **FAGOR**. Обратите особое внимание на меры предосторожности и на советы по правильному использованию печи и уходу за ней.

Также мы советуем не выбрасывать данную инструкцию, ее можно будет использовать и в дальнейшем при возникновении каких-либо вопросов. Если вы передадите печь другому лицу, не забудьте передать и данную инструкцию.

Мы приветствуем клиента **FAGOR**.

Марка **FAGOR**



1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1.1. УСТАНОВКА

- После снятия упаковки убедитесь, что печь не повреждена и электропровод в полном порядке. Если обнаружится дефект или повреждение, полученное при перевозке, не пользуйтесь печью, а позвоните по телефону обслуживания клиентов.
- К установке и ремонту данной печи допускаются только уполномоченные специалисты, работающие в соответствии с инструкцией изготовителя. Если не соблюдаются действующие правила, изготовитель снимает с себя ответственность.
- На паспортной табличке, расположенной на передней внутренней поверхности печи, указаны ее технические характеристики и модель. Перед подключением печи к электросети проверьте соответствие параметров сети данным на табличке.
- Изменять характеристики или конструкцию прибора опасно!
- С целью обеспечения электрической безопасности разрешается устанавливать встроенную печь только в предназначенные для этого предметы мебели, отвечающие соответствующим нормам.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Любые действия, связанные с установкой, уходом за печью или плитой и т. д., можно выполнять только при отключенном электропитании!

1.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Данная печь была разработана специально для домашнего использования. Используйте ее только для приготовления пищи, а не для иных целей.
- Печь всегда должна работать с закрытой дверцей, для всех программ, в том числе для программы гриля.
- Будьте осторожны, открывая дверцу печи, поскольку из нее может вырваться горячий пар.
- Запрещается выливать воду на горячую поверхность внутри печи – это может повредить покрытие.
- После приготовления не трогайте используемую посуду голыми руками – используйте защитные рукавицы или прихватки.
- Не оставляйте печь остывать с открытой дверцей. Даже если оставлять небольшую щель, со временем начнет портиться мебель возле печи.
- Запрещается хранить в печи легковоспламеняющиеся предметы.
- Запрещается класть продукты или ставить посуду прямо на поверхность печи. Обязательно используйте противень или решетку.
- Запрещается опираться или садиться на дверцу печи – она перестанет плотно закрываться.
- Если печь сломается, отключите ее от сети и позвоните в службу технической поддержки.
- (В зависимости от модели)
Ваша печь оборудована вентилятором, который способствует более эффективному удалению испарений и гарантирует охлаждение внешней части прибора. Во время приготовления вентилятор всегда работает. После выключения печи он может продолжать работать в течение некоторого времени в зависимости от температуры печи, снижая, таким образом, температуру внешней части печи. Можно ощутить, как воздух проходит между передней панелью и дверцей печи.

1.3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

- Держите прибор подальше от детей и не позволяйте им пользоваться прибором без присмотра.
- Не разрешайте маленьким детям поворачивать ручки и играть с печью. Если у вашей печи есть защитная блокировка для детей, пользуйтесь этой функцией.

1.4. УХОД И ЧИСТКА

- По соображениям гигиены и безопасности следует держать печь в чистоте. Из-за присохших остатков жира и продуктов в печи может появиться неприятный запах.
- Чтобы печь прослужила дольше, рекомендуется ее часто и тщательно мыть.
- Перед началом чистки или других работ по уходу за печью следует ее выключить и дать ей остыть настолько, чтобы можно было без опасений прикасаться к ней.
- Дверца печи всегда должна закрываться герметически. Держите в чистоте уплотняющую прокладку на дверце печи.
- Запрещается мыть печь автоматическими моющими приборами или парогенератором.
- Запрещается использовать для мытья сильнодействующие и абразивные моющие средства. Если такое средство попадет на переднюю панель печи, немедленно смойте его водой.
- Не применяйте для мытья печи жесткие губки или мочалки – они могут повредить покрытие. Следуйте инструкциям главы “Очистка и уход”.



2. УСТАНОВКА И СБОРКА

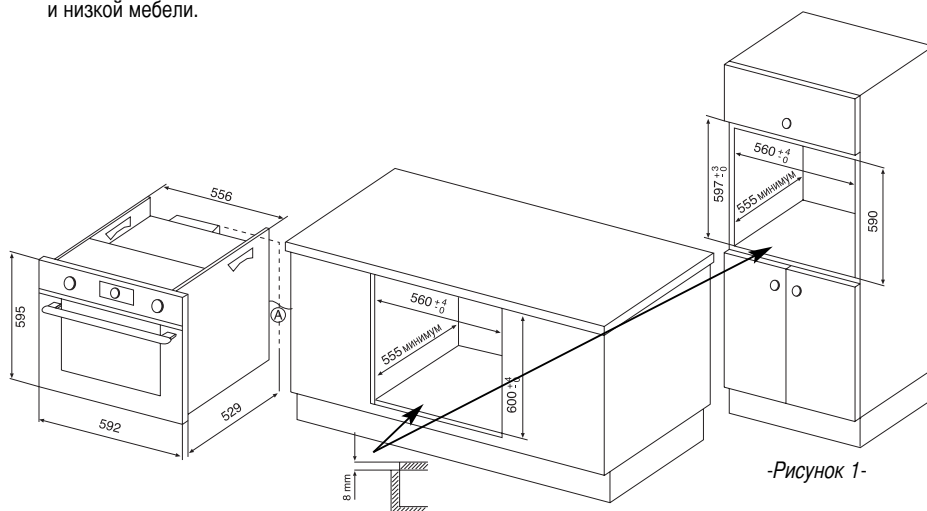
2.1. РАСПАКОВКА

1. Разрежьте термоустойчивое покрытие упаковки.
2. Осторожно снимите все материалы, защищающие печь: верхнюю крышку, боковые уголки и пластмассовое основание.

Рекомендуется следовать советам главы "Немного об экологии" по вопросам защиты окружающей среды

2.2. СБОРКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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



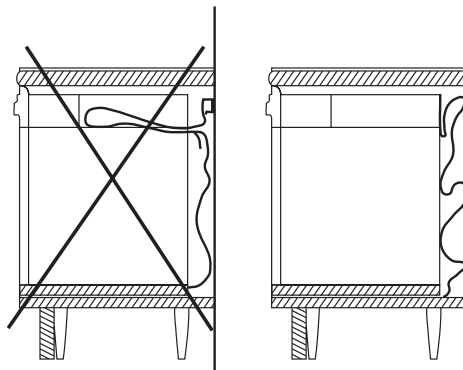
2. На задней стенке печи находится канал "А", с помощью которого осуществляется подключение к сети электропитания.

ВНИМАНИЕ: Прежде чем подключать электричество, проверьте:

- соответствует ли напряжение в сети указанному на паспортной табличке;
- соответствует ли напряжение в сети электропитания для подключения печи максимальному напряжению, указанному в паспортной табличке.

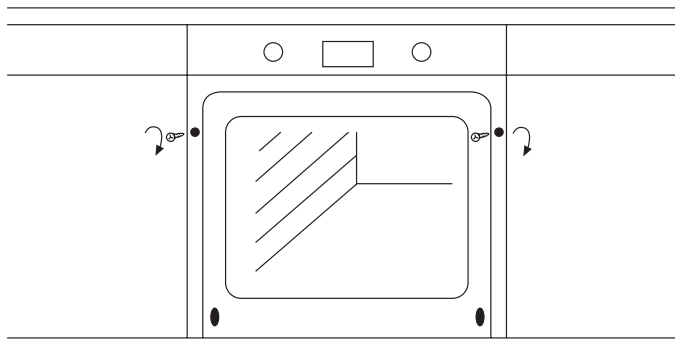
Подключите провод к розетке с хорошим заземлением. От этого будет зависеть правильная работа электроэлементов.

3. Подключив провод, вставьте печь в корпус; следите, чтобы свободный провод не оказался на верхней панели печи.



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

5. Прикрепите печь к мебели двумя винтами из пакета с дополнительными приспособлениями для печи.



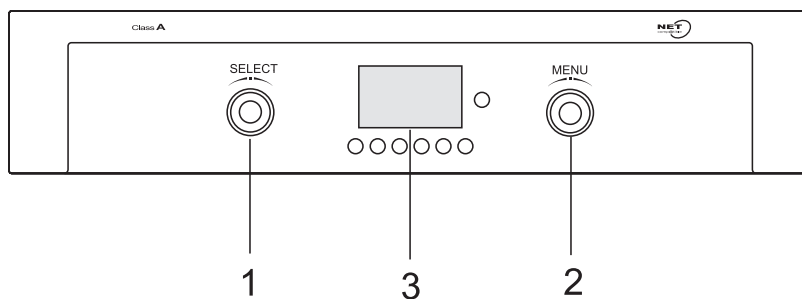
-Рисунок 2-

6. Перейдите к меню конфигураций.



3. ВАША НОВАЯ ПЕЧЬ

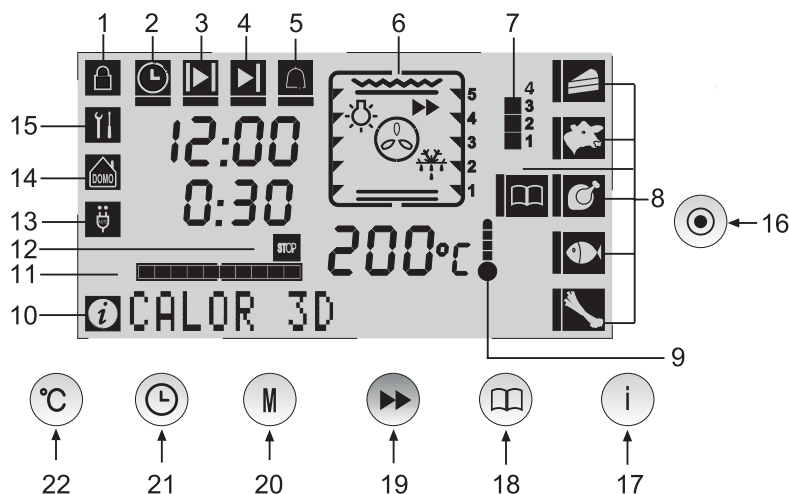
3.1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

а**Панель управления**

1. Рычаг "ВЫБОР".
2. Рычаг "МЕНЮ".
3. Экран LCD

Ваша печь оснащена двумя вращающимися рычагами управления, которые могут поворачиваться влево и вправо.

b ЭКРАН LCD



1. Символ-индикатор блокировки
2. Символ-индикатор установки времени
3. Символ-индикатор длительности готовки
4. Символ-индикатор времени окончания готовки
5. Символ-индикатор напоминания
6. Символ-индикатор списка функций
7. Символ-индикатор памяток и этапов приготовления
8. Символ-индикатор меню рецептов и типов продукта
9. Символ-индикатор температурной шкалы
10. Символ-индикатор конфигураций
11. Символ-индикатор панели процесса работы
12. Символ-индикатор остановки работы печи
13. Символ-индикатор автоматического отключения
14. Символ-индикатор сетевой печи NET Comptible
15. Символ-индикатор службы технической поддержки
16. Кнопки Вкл./выкл. и Стоп
17. Кнопка информации и меню конфигураций
18. Кнопка выбора рецептов
19. Кнопка выбора особой функции "CELERIS"
20. Кнопка памяток
21. Кнопка функций времени
22. Кнопка температуры

3.2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

а МЕНЮ КОНФИГУРАЦИЙ

Ваша электропечь имеет множество различных конфигураций. Чтобы настроить печь в соответствии с вашими предпочтениями:

1. Нажмите и не отпускайте кнопку , пока не услышите звуковой сигнал (приблизительно 3 секунды) и печь не будет подключена.
2. Нажмите и не отпускайте кнопку , пока не услышите звуковой сигнал.
3. Затем последовательно выполняйте действия, указанные ниже:

ЯЗЫК

Поверните рычаг "МЕНЮ", пока не выберете нужный язык, и нажмите на него для подтверждения выбора.

ВРЕМЯ И ДАТА

1. Установите текущее время и дату (дд-мм-гг) с помощью рычага "МЕНЮ" и подтвердите каждое изменение путем нажатия на рычаг.
2. После выбора времени и даты выберите одну из двух опций и нажмите на рычаг "МЕНЮ" для подтверждения выбора:

ВКЛ: если печь включена, на экране отображаются время и дата.

ВЫКЛ: если печь включена, на экране не отображаются время и дата.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Ваша печь оснащена системой, с помощью которой поддерживается время и дата с момента первой установки времени даже в случае, если печь выключена.

ЗВУК

Выберите одну из четырех опций и нажмите на рычаг для подтверждения выбора:

КНОПКА: печь будет издавать звуковые сигналы только при нажатии на любую кнопку.

РЫЧАГ: печь будет издавать звуковые сигналы только при вращении рычагов управления.

ДА: печь будет издавать звуковые сигналы при нажатии на любую кнопку или при вращении любого рычага управления.

НЕТ: печь не будет издавать сигналов при вращении рычагов или при нажатии кнопок.

УВЕДОМЛЕНИЕ ОБ ОКОНЧАНИИ

Всегда по окончании готовки или при наступлении установленного времени напоминания печь будет издавать ряд звуковых сигналов. Можно выбрать длительность указанных звуковых сигналов. Выберите длительность от 0 до 60 секунд с помощью рычага управления и подтвердите выбор путем нажатия на рычаг.

ОСВЕЩЕНИЕ

Можно установить нужное освещение внутри печи. Выберите одну из трех опций с помощью рычага управления и нажмите на рычаг для подтверждения выбора:

ДА: если печь включена, внутренний свет всегда будет включен.

НЕТ: внутренний свет печи всегда будет выключен.

АВТО: освещение будет устанавливаться автоматически в зависимости от того, работаете вы с печью или нет. Если свет выключен, а вы хотите включить его, нажмите на любую кнопку.

СВЕТ ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Для некоторых блюд необходима возможность приготовления при низких температурах, поэтому необходимо, чтобы свет внутри печи был выключен во время приготовления и не влиял на внутреннюю температуру. Для таких блюд можно выбрать одну из двух опций:

ДА: свет будет выключен во время процесса приготовления.

НЕТ: свет будет включен во время процесса приготовления.

Выберите одну из двух опций с помощью рычага управления и нажмите на рычаг для подтверждения выбора.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Чтобы вы по неосторожности не забыли о включенной печи, она будет выключаться только при нажатии кнопки "Автоматическое отключение".

С помощью рычага управления выберите нужное время для ожидания перед выключением печи после работы с ней, интервал может колебаться от 5 до 30 минут. После выбора времени подтвердите изменения, нажав на тот же рычаг, и на экране появится освещенный символ .

После подтверждения окончательного выбора вы выйдете из меню конфигураций.

b**ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА**

Перед первой готовкой прогрейте пустую печь в течение примерно 30 минут с закрытой дверцей. Выберите функцию приготовления  и установите температуру 250°С. Убедитесь в том, что все этикетки и упаковочные материалы сняты.

Сначала может появиться специфический запах. Также может начаться выделение пара. Все эти явления нормальны. Таким образом с внутренней поверхности духовки удаляются остатки смазки, попавшие туда в процессе изготовления. Как только печь охладится, очистите ее в соответствии с инструкциями главы "Очистка и уход".

Перед первым использованием дополнительных приспособлений для новой духовки промойте их водой с небольшим количеством мыла и протрите салфеткой.

3.3.**ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОЙ ПЕЧЬЮ****a****ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ**

- Чтобы включить печь, нажмите и не отпускайте кнопку , пока не услышите звуковой сигнал (приблизительно 3 секунды).

В этот момент экран загорится и будет показан последний сделанный выбор. Загорится символ  означая, что печь не нагревается.

- Чтобы выключить печь, нажмите и не отпускайте кнопку , пока не услышите звуковой сигнал (приблизительно 3 секунды).

b**ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ**

Чтобы включить печь, необходимо выполнить следующие процедуры:

1. Включите печь, нажав на кнопку .
2. С помощью рычага "МЕНЮ" выберите функцию приготовления.
3. Установите нужную температуру при помощи кнопки  и рычага "ВЫБОР", подтвердите выбор путем нажатия на любой рычаг.
4. Нажмите на любой рычаг, чтобы включить печь.

С**ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

При включении печи на экране появится название одной из возможных функций. Нажмите на рычаг "МЕНЮ", и вы увидите ряд описаний функций приготовления. Выберите нужную функцию и нажмите на рычаг "МЕНЮ", в этот момент печь включится.

- В вашей печи имеется несколько разных функций приготовления:
-  **Размораживание:** Нагревание в печи происходит при очень низкой температуре, таким образом продукт размораживается быстро и равномерно. Данная функция может использоваться для любых замороженных продуктов: мяса, рыбы или овощей.
-  **Обычный нагрев:** В этом режиме тепло подается сверху и снизу, нагревая печь как обычно.
-  **Мягкий гриль:** Подключается только центральная часть гриля, таким образом поджариваются блюда небольшого объема и сберегается энергия. Для получения оптимального кулинарного результата поместите продукт на центральную часть подноса или решетки.
-  **Сильный гриль:** Действие гриля распространяется на всю поверхность подноса или решетки, таким образом можно поджаривать блюда большого объема или несколько блюд за один раз. Очень удобно для приготовления всех видов жареных блюд.
-  **Сильный гриль с вентиляцией:** Действие гриля распространяется на всю поверхность подноса или решетки, таким образом можно поджаривать блюда большого объема или несколько блюд за один раз. С помощью вентилятора тепло равномерно распределяется внутри духовки, подрумянивая блюдо целиком.
-  **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 подносах, установленных на разных уровнях.
-  **Обычный нагрев с вентиляцией:** Тепло подается одновременно сверху и снизу духовки, а вентилятор равномерно распределяет его. Одновременно можно готовить несколько блюд на разных уровнях, запахи и вкусы не смешиваются. Кроме указанных функций, ваша печь оснащена рядом специальных функций для особого использования:
-  **Сильный подовый нагрев (Пицца):** Сильный нагрев снизу и вентилятор, распределяющий тепло равномерно по духовке, обеспечивают пицце хрустящую нижнюю корочку.



‘ЭХО-Выпечка: Идеально для случаев, когда нет спешки и приготовление может продолжаться дольше. Поддержка: В печи поддерживается тепло, таким образом сохраняются горячими уже приготовленные блюда.



Изысканные блюда: Функция рекомендуется для сушения грибов или для приготовления йогуртов благодаря очень мягкой температуре приготовления.

Elikagai bereziak: funtzio hauxe erabiltzea gomendatzen dizugu hainbat elikagai lehortzeko (perretxiko edo onddoak, adibidez) edota jogurtak egiteko, aukera honetako tenperaturak goxoak direlako.



Нагрев 3D: С помощью данной функции можно готовить на разных подносах одновременно, поскольку вентилятор равномерно распределяет тепло внутри печи.



Гриль 4 уровня: Возможно выбрать четыре различных уровня для гриля, что гарантирует оптимальный кулинарный результат. С помощью электронного контроля процесс приготовления длится дольше, чем при обычном гриле. Подходит для подрумянивания фруктовых пирогов и приготовления бешамели, а также для поджаривания плоских кусочков рыбы и мяса.

- Кроме указанных функций приготовления имеется также функция предварительного нагрева “CELERIS”:

Новая функция “CELERIS” разработана для быстрого предварительного прогрева печи. С помощью данной функции в минимальный срок достигается нужная температура.

Как установить функцию “CELERIS”:

Нажмите на кнопку  , и на экране появится освещенный символ  . Теперь функция “CELERIS” установлена, каждый раз при включении печи она будет включаться автоматически до достижения нужной температуры. Как только нужная температура будет достигнута, печь издаст звуковой сигнал, означающий, что уже можно помещать продукт в печь; затем печь автоматически продолжит работу с предварительно выбранной функцией.

Как отменить функцию “CELERIS”:

Нажмите кнопку  , и символ  погаснет.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Помните, что нельзя помещать продукты в печь во время предварительного прогрева.
- Отмените функцию “CELERIS” для приготовления блюд, не требующих предварительного прогрева печи.

d**УСТАНОВКА И ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ**

С помощью электронного регулятора температуры, встроенного в духовку, можно изменить температуру и узнать, какая температура в духовке в данный момент. Данная функция позволяет максимально точно контролировать установленную температуру и добиваться оптимальных результатов.

Чтобы установить температуру:

После выбора функции приготовления на экране появится значение температуры. Если нужно изменить предлагаемую температуру, выполните описанные ниже действия:

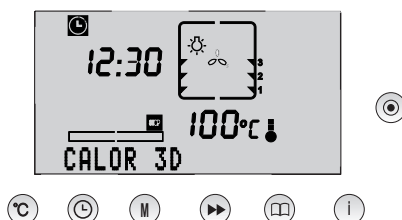
1. Нажмите на кнопку , и на экране замигает значение температуры.
2. Установите температуру с помощью рычага "ВЫБОР".
3. Нажмите на рычаг для подтверждения выбора.

Чтобы узнать реальную температуру в печи:

- Символ  указывает относительное значение температуры внутри печи по отношению к выбранной температуре. Нижний кружок шкалы будет мигать, когда печь нагревается, и будет постоянно освещен в противоположном случае. Четыре метки над кружком показывают процент установленной температуры, набранный к

данному моменту; когда загорятся все метки, это означает, что в печи установилась заданная температура.

Пример: Заданная температура: 100 °C
Достигнутая температура внутри печи: 50 °C

**Показатель остаточного тепла:**

По окончании процесса приготовления загорится символ  и будет продолжать гореть, пока печь не остынет. Кроме функций безопасности, это позволит использовать остаточное тепло.

- Если во время приготовления вы желаете более точно определить температуру внутри печи, нажмите и не отпускайте кнопку , пока на экране на несколько секунд не появится значение температуры внутри печи.

3.4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

В духовке имеется 5 различных уровней для посуды, которые обозначены около начала углублений. В случае необходимости вы можете приобрести дополнительные приспособления в нашей официальной службе технической поддержки.

В вашей печи имеются некоторые дополнительные приспособления, представленные ниже:

В зависимости от модели:

Поднос для выпечки

Алюминиевый поднос, идеальный для кондитерских изделий.



Стандартный поднос

Для приготовления всех видов блюд.



Глубокий поднос

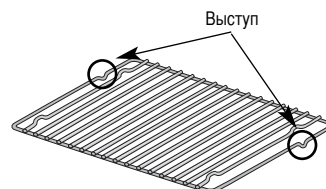
Новый глубокий поднос предназначен для блюд с большим количеством сока и жидкости, идеально подходит для приготовления сочных пирогов, замороженных продуктов, больших кусков жаркого.



Если в вашей духовке имеется «глубокий поднос», располагайте его под грилем для жаренья и подрумянивания блюд. Таким образом, сок будет стекать на поднос, и ваша печь останется чистой.

Решетка с противонаклонными выступами

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, можно ее использовать на любом из пяти уровней печи.

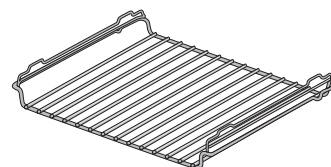


На эту решетку можно ставить любую посуду с продуктами для жаренья и подрумянивания. Она также используется для жарки, в таком случае продукты кладутся прямо на решетку. В этом случае рекомендуется ставить под решетку поднос для сбора стекающих с мяса соков. Тогда печь останется чистой.

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

Вытяжная система

Новая вытяжная система устанавливается в печь 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 печи.



Чтобы вставить подносы в печь:

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



2. Затем поставить поднос на вытяжную систему так, чтобы четыре выступа системы вошли в гнезда подноса.

Если хотите, можете поставить на этот поднос решетку с противонаклонными выступами, вверх выступами.



3. Вставить все вместе в печь до конца.



Чтобы достать поднос из печи:

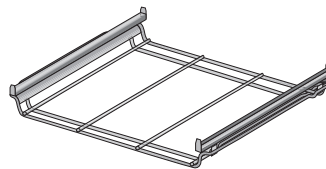
После окончания готовки потяните на себя всю систему до упора. Затем проделайте любую из двух операций:

- a. Достаньте поднос из печи.
- b. Выньте из печи всю систему. Для этого нужно немного приподнять вытяжную систему, чтобы освободить выступы, не позволяющие системе упасть.

Помните, что вытяжную систему с подносом и/или решеткой с выступами можно установить на любой из пяти уровней.

Выдвижной поднос. Полный доступ

С помощью нового выдвижного подноса приготовление блюд будет более удобным и простым благодаря продуманному дизайну — подносы могут легко выдвигаться, что облегчает их использование.



Теперь можно полностью вынимать подносы из печи. Кроме того, эти подносы держатся устойчиво, это снижает риск обжечься, так что их использование становится более безопасным. Таким образом можно без труда достать блюдо из глубины печи.

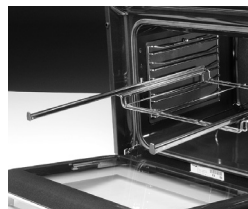
Новая вытяжная система полного выдвижения устанавливается на любой из четырех нижних уровней печи, что расширяет возможности приготовления.

Чтобы вставить подносы в печь:

1. Полностью вставьте выдвижной поднос в решетки по краям до упора, для чего нужно слегка поднять поднос, чтобы не повредить упор. Для этого придется его приподнять, чтобы прошли выступы.



2. Затем выдвиньте до упора выдвижные направляющие.



3. Затем вставьте любой поднос между четырьмя верхними упорами выдвижных направляющих.

Если необходимо, поставьте на этот поднос и “выдвижной поднос” решетку с выступами, защищающими от опрокидывания, выступами вверх.



4. Вставьте все вместе в печь до конца.

**Чтобы достать поднос из печи:**

После окончания готовки плавно потяните на себя всю систему до упора. Затем проделайте любую из двух операций:

- a. Достаньте из печи только поднос.
- b. Выньте из печи всю систему. Для этого необходимо слегка приподнять “выдвижной поднос”, чтобы не повредить упор, который предупреждает его падение.

Имейте в виду, что весь набор из “выдвижного подноса”, подноса и/или решетки с упором, защищающим от падения может помещаться на любом из четырех нижних уровней.

3.4. ВЕНТИЛЯЦИОННАЯ СИСТЕМА AVANSSIS

Вентиляционная система AVANSSIS, предлагаемая маркой **FAGOR**, позволит вам добиться оптимальных кулинарных результатов при меньших затратах энергии.

Благодаря этой новой системе в печи автоматически регулируется степень влажности для каждого блюда, что позволяет добиваться наилучших результатов при приготовлении блюд.

Система AVANSSIS контролирует выделение пара во время приготовления. Таким образом, температура вне печи всегда контролируется во время приготовления и кухонная мебель не повреждается. Кроме экономии электроэнергии, это способствует большей чистоте и безопасности.

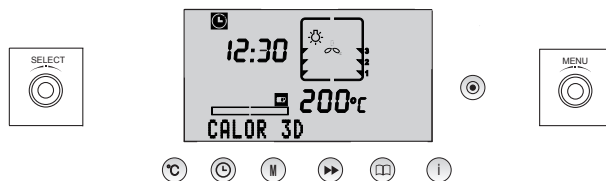


4. РЕЖИМЫ ВРЕМЕНИ

4.1. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Чтобы установить время:

1. После включения печи нажмите на кнопку  .
2. С помощью рычага "МЕНЮ" установите символ  , соответствующий функции "ВРЕМЯ". Нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
3. Установите текущее время с помощью рычага "ВЫБОР" и подтвердите каждое изменение путем нажатия на указанный рычаг.
Пример: Текущее время 12:30.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Время не может быть установлено во время процесса приготовления во избежание возможного взаимодействия с программируемыми функциями.

Ваша печь оснащена системой, которая поддерживает время и дату с момента первой установки времени даже при отключении электропитания.

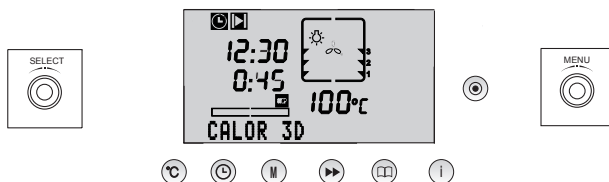
4.2. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ГОТОВКИ

С помощью данной функции печь автоматически отключается, когда заканчивается предварительно запрограммированное время готовки.

Чтобы установить продолжительность готовки:

1. Предварительно установите функцию и температуру, нажмите на кнопку  и с помощью рычага "МЕНЮ" установите символ , соответствующий функции "ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ". Нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
2. Установите длительность с помощью рычага "ВЫБОР" и нажмите на него для подтверждения выбора.

Пример: Нужно установить продолжительность готовки 45 минут.



Символ  будет освещен и на экране высветится количество минут до окончания готовки. Деления шкалы процесса готовки  будут освещаться по мере наступления запрограммированного времени.

По наступлении запрограммированного времени печь автоматически отключится и вы услышите звуковой сигнал, в то время как символ  начнет мигать. Чтобы звук прекратился, нажмите любую кнопку.

Чтобы отменить установленную продолжительность готовки:

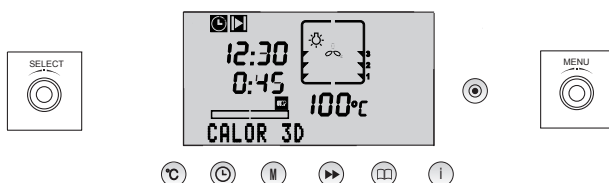
1. Нажмите на кнопку  и с помощью рычага "МЕНЮ" выберите символ , соответствующий функции "ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ". Нажмите на рычаг для подтверждения сделанного выбора.
2. С помощью рычага "ВЫБОР" установите показатель времени на экране "0:00". Нажмите на рычаг для подтверждения сделанного выбора, и символ  погаснет. Функция "Продолжительность готовки" будет аннулирована.

4.3. ЗАВЕРШЕНИЕ ГОТОВКИ

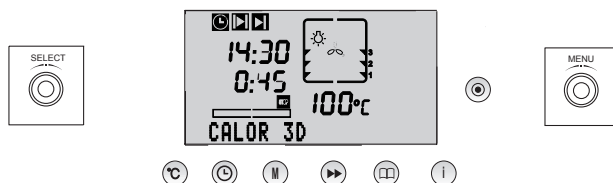
С помощью этой функции можно настроить печь так, чтобы она автоматически выключилась в заданный момент. Функция "Завершение готовки" используется одновременно с функцией "Продолжительность готовки" для автоматического включения и выключения печи после заданного времени работы.

Kozinatzen amaitzeko ordua aukeratzeko:

1. Предварительно установив время готовки или нужный рецепт, нажмите на кнопку  и с помощью рычага "МЕНЮ" выберите символ , соответствующий функции "ЗАВЕРШЕНИЕ". Нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
Пример: Текущее время 12:30, установлена продолжительность готовки 45 минут.



2. Установите нужное время окончания готовки с помощью рычага "ВЫБОР" и нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
Пример: Хочу, чтобы готовка прекратилась в 14:30.



Через несколько секунд функция будет активизирована, печь начнет работать в соответствии с произведенными изменениями.

По окончании запрограммированного времени печь автоматически отключится и издаст звуковой сигнал, в то время как символ  начнет мигать. Чтобы звук прекратился, нажмите на любую кнопку.

Чтобы отменить время окончания готовки:

1. Нажмите на кнопку  и с помощью рычага "МЕНЮ" выберите символ , соответствующий функции "ЗАВЕРШЕНИЕ". Нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
2. С помощью рычага "ВЫБОР" установите время, указанное на экране (чч:мм) в соответствии с возможным минимумом.
Нажмите на тот же рычаг для подтверждения выбора, и символ  погаснет.
Функция "Завершение готовки" аннулирована, но печь будет работать в соответствии с установками длительности готовки.

ВНИМАНИЕ: Необходимо иметь в виду, что перед началом приготовления блюд из морепродуктов, некоторых рыбных блюд и кондитерских изделий необходимо предварительное прогревание печи. Во избежание начала готовки без предварительного прогрева для подобных блюд невозможно установить время окончания приготовления.

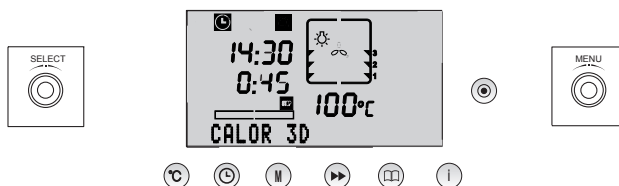
4.4. СИГНАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО

Сигнальное устройство, имеющееся в печи, позволяет вести обратный отсчет времени. Он может использоваться как для работы с печью, так и для других целей.

Чтобы установить сигнальное устройство:

1. Нажмите на кнопку  и с помощью рычага "МЕНЮ" выберите символ , соответствующий функции "СИГНАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО". Нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
2. Установите время (для уведомления) с помощью рычага "ВЫБОР" и нажмите на тот же рычаг для подтверждения выбора.

Пример: Хочу, чтобы мне сообщили, когда пройдет 45 минут.



Символ  будет постоянно освещен.

После установленного периода времени печь издаст ряд звуковых сигналов, в то время как символ  начнет мигать. Если вы хотите прервать звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку. Печь прекратит издавать звуки, но символ продолжит мигать. Чтобы прекратить мигание символа, нажмите любую кнопку.

Чтобы отменить сигнальное устройство:

1. Нажмите на кнопку  и с помощью рычага "МЕНЮ" выберите символ , соответствующий функции "СИГНАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО". Нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
2. С помощью рычага "ВЫБОР" установите указанное на экране время "0:00". Нажмите на рычаг для подтверждения выбора, и символ  погаснет. Функция сигнального устройства будет аннулирована.

4.5. АННУЛИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ВРЕМЕНИ

Если вы хотите аннулировать все предварительно активированные функции времени, нажмите и не отпускайте в течение нескольких секунд кнопку . Символы, соответствующие указанным функциям, погаснут, показывая, что функция выключена.

5. КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПЕЧИ “COOKING-BOOK”

Для печи “COOKING-BOOK” имеется ряд автоматических рецептов в приложенном списке рецептов. Для данных рецептов автоматически программируются время и температура приготовления в зависимости от веса продукта.

Для некоторых рецептов можно задать вес. Необходимо учесть, что вес можно регулировать с точностью до 100 граммов. Для получения оптимального кулинарного результата необходимо, чтобы указанный вами вес по возможности точно соответствовал реальному весу продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если вес продукта, который вы собираетесь приготовить, отсутствует на шкале, можно настроить программу самостоятельно, взяв за основу параметры, установленные для данного рецепта.

Как запрограммировать автоматический рецепт:

1. Включите печь.
2. Нажмите на кнопку  На экране появится символ  и замигает первый автоматический рецепт.
3. Для выбора нужного рецепта поверните рычаг “МЕНЮ”, и на экране появится список автоматических рецептов.

Когда очередь дойдет до нужного рецепта, нажмите на тот же рычаг, и автоматический рецепт будет выбран.

4. Если для рецепта можно задать интервал веса, на экране появится стандартный вес для данного автоматического рецепта. Если вес продукта, который вы собираетесь приготовить, совпадает с указанным на экране, нажмите на рычаг “МЕНЮ”, и рецепт будет принят печью. Если вес продукта не совпадает с указанным на экране, можно изменить его с помощью того же рычага. Когда на экране появится показатель веса, максимально соответствующий весу продукта, нажмите на рычаг “МЕНЮ” и вес будет принят.

Если рецепт не требует установки параметров веса, переходите к следующему этапу.

5. На экране появится надпись “ВЫБРАТЬ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ”. Поверните рычаг “МЕНЮ”, выберите нужную степень готовности  и нажмите на него для подтверждения выбора.

После выбора рецепта и установки веса продукта, если это необходимо, печь проинформирует о длительности процесса приготовления, температуре, функции приготовления и соответствующем уровне для посуды.

Нажмите на кнопку , и на экране на несколько секунд высветится показатель наиболее подходящей посуды.

Если после программирования автоматического рецепта вы хотите установить время окончания готовки, следуйте инструкциям главы “Завершение готовки”.

ВНИМАНИЕ: Необходимо иметь в виду, что перед началом приготовления блюд из морепродуктов, некоторых рыбных блюд и кондитерских изделий необходимо предварительное прогревание печи. Продукт нужно поместить в печь после ее прогревания до нужной температуры, в этот момент печь издаст звуковой сигнал и на экране появится символ , полностью освещенный, что будет означать завершение предварительного прогрева. Чтобы исключить возможность готовки без предварительного прогрева, для подобных блюд невозможно установить время окончания приготовления. Помните, что для достижения оптимальных кулинарных результатов необходимо поместить продукт в печь сразу же после завершения предварительного прогрева. Для рецептов, требующих предварительного прогрева печи, этот процесс проходит автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если при программировании автоматического рецепта вы не прикасаетесь ни к какому рычагу в течение нескольких минут, выбранный автоматический рецепт будет аннулирован и печь вернется к прежним установкам.

Отмена выбранной программы:

Нажмите на кнопку , и программирование рецепта будет прервано (для возобновления нажмите на рычаг “МЕНЮ”); если вы действительно хотите аннулировать рецепт, снова нажмите на тот же рычаг.



6. ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА ПРОДУКТА ДЛЯ ПЕЧИ “AUTOMATIC-CHEF”

Печь “AUTOMATIC-CHEF” имеет меню с различными группами видов продуктов (птица, рыба, выпечка и т.д.). Для данной печи автоматически программируются все параметры готовки в зависимости от типа и веса продукта.

Для некоторых продуктов можно установить вес. Необходимо учесть, что вес можно регулировать с точностью до 100 граммов. Для получения оптимального кулинарного результата необходимо, чтобы указанный вами вес по возможности точно соответствовал реальному весу продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вес продукта, который вы собираетесь готовить, отсутствует в указанном интервале веса, возможно самостоятельно составить рецепт, взяв за основу параметры, установленные для данного вида продукта.

Чтобы запрограммировать рецепт:

1. Включите печь.
2. Нажмите на кнопку , и на экране появится меню “Вид продукта”.
3. Поворачивайте рычаг “МЕНЮ”, пока не выберете нужный вид продукта, и подтвердите выбор нажатием на тот же рычаг.
4. Поворачивайте рычаг “МЕНЮ”, пока не выберете нужный продукт, и подтвердите выбор нажатием на тот же рычаг.
5. Установите все необходимые изменения для продукта, который вы собираетесь приготовить, каждый раз подтверждая выбор.

6. Если для рецепта можно задать вес, на экране появится показатель стандартного веса для рецепта. Если вес продукта, который вы собираетесь приготовить, совпадает с указанным на экране, нажмите на рычаг "МЕНЮ", и вес будет принят печью. Если вес продукта не совпадает с указанным на экране, его можно изменить с помощью того же рычага. Когда на экране появится показатель веса, максимально соответствующий реальному весу продукта, нажмите на рычаг "МЕНЮ", и вес будет принят. Если рецепт не требует установки параметров веса, переходите к следующему этапу.
7. На экране появится надпись "ВЫБЕРИТЕ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ". Поворачивайте рычаг "МЕНЮ", пока не выберете нужную степень готовности , и нажмите на него, чтобы подтвердить сделанный выбор.

После установки необходимых настроек печь проинформирует вас о длительности готовки, температуре, функции приготовления и соответствующем уровне для посуды.

После нажатия на кнопку  на экране на несколько секунд высветится показатель наиболее подходящей посуды.

Если вы, запрограммировав рецепт, хотите установить время завершения готовки, следуйте инструкциям главы "Завершение готовки".

ВНИМАНИЕ: Необходимо иметь в виду, что перед началом приготовления блюд из морепродуктов, некоторых рыбных блюд и кондитерских изделий необходимо предварительное прогревание печи. Продукт необходимо поместить в печь после ее прогрева до нужной температуры, в этот момент печь издаст звуковой сигнал и на экране появится символ , полностью освещенный, означающий завершение предварительного прогрева. В связи с этим во избежание помещения продукта в непрогретую печь для данного вида рецептов невозможно установить время окончания готовки.

Следует помнить, что для достижения оптимального кулинарного результата необходимо помещать продукт в печь сразу же после звукового сигнала, означающего, что предварительный прогрев завершен. Для рецептов, требующих предварительного прогрева печи, этот процесс проходит автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если при программировании автоматического рецепта вы не прикасаетесь ни к какому рычагу в течение нескольких минут, выбранный автоматический рецепт будет аннулирован и печь вернется к прежним установкам.

Чтобы аннулировать рецепт:

1. Нажмите на кнопку , и программирование рецепта будет прервано (для возобновления нажмите на рычаг "МЕНЮ"); если вы действительно хотите аннулировать рецепт, снова нажмите на тот же рычаг.



7. ВНЕСЕНИЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТОВ

Если вы удовлетворены результатами готовки, можно сохранить сделанный выбор в памяти печи.

Благодаря данной функции можно вносить в память печи собственный рецепт или измененный в соответствии с вашими предпочтениями автоматический рецепт. Имеется четыре памятки для запоминания до трех различных этапов готовки.

Чтобы создать собственный рецепт:

1. Включите печь, нажмите кнопку , и появится надпись "ВЫБРАТЬ ПАМЯТКУ". Поверните рычаг "МЕНЮ", выберите пустую памятку и нажмите на рычаг для подтверждения выбора.
2. В этот момент на экране замигает поле, соответствующее первому этапу рецепта выбранной памятки, и надпись "ВЫБРАТЬ ФУНКЦИЮ".
3. Выберите необходимую функцию приготовления, температуру и длительность (чч:мм) для первого этапа готовки, подтвердите каждый выбор путем нажатия на рычаг. Внесение в память первого этапа приготовления завершено.
4. Повторите действия, описанные в пунктах 2 и 3 для внесения в память оставшихся двух этапов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если вы не хотите вносить в память следующие фазы, нажмите на рычаг "МЕНЮ" и выйдите из "Меню памяток".

Как внести в память недавно составленный рецепт:

По окончании готовки или после добавления рецепта нажмите и не отпускайте кнопку , пока не появится надпись: "ПАМЯТКА СОХРАНЕНА"; рецепт будет сохранен в первой свободной памятке. Если все четыре памятки заняты, появится надпись: "ПАМЯТЬ ЗАПОЛНЕНА", в таком случае сотрите одну памятку и снова нажмите на кнопку .

ПРИМЕЧАНИЕ:

- После произведения указанных действий в память печи будут внесены три последних этапа приготовления с момента включения печи (любое изменение будет восприниматься как новый этап приготовления). Во избежание внесения в память лишних этапов рекомендуется заново включать или выключать печь перед каждой готовкой.

Как пользоваться предварительно составленной памятью:

После внесения в память готовки можно выбрать три опции с помощью рычага "МЕНЮ" и подтвердить сделанный выбор путем нажатия на тот же рычаг:

ГОТОВИТЬ: Для осуществления внесенной в память готовки.

ИЗМЕНИТЬ: данная опция предназначена для просмотра и/или изменения содержания памятки. После выбора данной опции на экране появится содержание каждого этапа приготовления. Если вы хотите только просмотреть его, нажмите на рычаг "МЕНЮ" для просмотра выбранного этапа. Если необходимо также изменить памятку, сделайте необходимые изменения и подтвердите их путем нажатия на рычаг.

СТЕРЕТЬ: Для стирания памятки.



8. ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

8.1. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

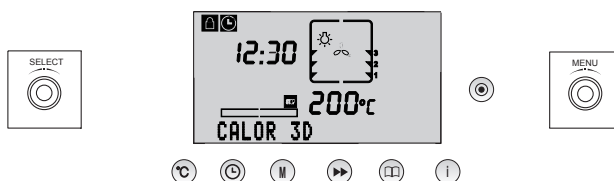
Если после нескольких часов работы печи вы не нажимаете ни одного рычага, в целях безопасности печь отключится автоматически.

8.2. ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ДЛЯ ДЕТЕЙ

Можно заблокировать работающую печь, чтобы дети не смогли ей управлять.

Чтобы активировать блокировку:

Нажмите и не отпускайте одновременно рычаги "ВЫБОР" и "МЕНЮ" в течение нескольких секунд, пока символ  не засветится. Печь будет заблокирована.



Печь можно будет только выключить, в таком случае она разблокируется автоматически.

Для разблокировки:

Одновременно нажмите и не отпускайте оба рычага в течение нескольких секунд, пока символ  не погаснет.



9. ОЧИСТКА И УХОД

9.1. ОЧИСТКА

9.1.1. Наружная часть печи

a. Печи с передней панелью из нержавеющей стали:

Промыть наружную часть печи теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Смыть большим количеством воды. Сразу протереть 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.

b. Печи с передней панелью из алюминия:

Протереть наружную часть духовки мягкой губкой, смоченной в теплой воде с мылом. Смыть большим количеством воды. Сразу протереть мягкой тканью.

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

c. Печи с передней панелью из стекла:

Использовать мягкое средство для мытья окон. Протрите поверхность мягкой тканью для мытья стекол или тканью из микрофибры, сильно не надавливая.

9.1.2. Внутренняя часть печи

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

Чтобы облегчить мытье внутренней поверхности печи:

- Можно подключить осветительную лампу. Для этого установите рычаг выбора температуры в позицию "0" и включится свет.
- Чтобы помыть стеклянный плафон, защищающий лампочку:
Вывинтите или достаньте плафон из лампы и вымойте его, предпочтительно с моющим средством.

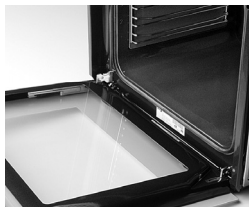


После очищения вставьте плафон обратно.

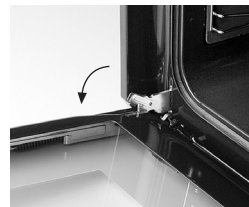
- Возможно легко вынуть дверцу. Тщательно выполняйте приведенные ниже инструкции:

Чтобы вынуть дверцу:

1. Откройте дверцу полностью.



2. Полностью поднимите задвижки петель.

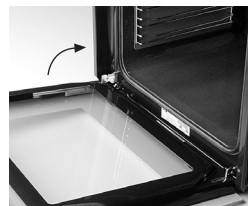


3. Снова закройте дверцу печи до упора, затем возьмите дверцу двумя руками и продолжайте тянуть ее наверх до выдвижения задвижек петель из пазух. Дверца будет вынута.



Как поставить дверцу на место после мытья.

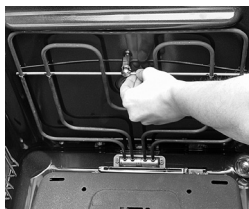
1. Вставьте задвижки в пазухи, пока они не встанут так, как показано на рисунках.
2. Полностью откройте дверь и полностью опустите задвижки в прежнее положение. Дверца будет вставлена правильно.



- В некоторых печах можно снять гриль с верхней части печи.
ВНИМАНИЕ: Печь должна быть охлажденной.

Чтобы снять гриль:

1. Поднимите опору гриля.
2. Надавите на нее по направлению внутрь.



Как вставить гриль назад после очистки:

1. Вставьте гриль, нажмите в сторону задней стенки и снова установите на опору.

9.1.3. Дополнительные приспособления

Сразу после использования промойте дополнительные приспособления обычным моющим средством. Присохшие остатки продуктов легко смываются губкой или мягкой щеткой.

9.1.4. Боковые решетки

Можно снять боковые решетки для очищения. Соответствующая инструкция приведена ниже: Чтобы вынуть решетки:

1. Нажмите на верхний прут решетки по направлению вниз, пока он не выйдет из опоры боковой панели.



2. Поверните решетку так, как показано на рисунке, и вытяните ее наружу.



Промыть решетки с моющим средством. Наиболее устойчивую грязь можно смыть более жесткой губкой или щеткой.

Как установить решетки после очистки:

Установите решетки в боковые стенки таким же образом, каким они были сняты, только в обратном порядке.

9.1.5. Дымовой фильтр

Если в вашей печи имеется дымовой фильтр, можно его вынуть, слегка надавив на него. Он находится в верхней части печи, как указано на рисунке.

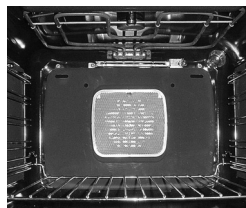


Поместите дымовой фильтр в посудомоечную машину; чтобы удалить глубоко въевшиеся загрязнения, замочите его в горячей воде с моющим средством. Оставьте на несколько минут, пока жир не размякнет. Присохшие остатки жира легко могут быть удалены с помощью губки или щетки.

После очистки поместите фильтр в исходное положение, слегка надавив на него.

9.1.6. Дымовой фильтр

Если в вашей печи имеется дымовой фильтр (в пакете с подносом), можно поместить его внутрь печи, как указано на рисунках.



Вымойте жировой фильтр в посудомоечной машине, для удаления наиболее въевшейся грязи замочите его в горячей воде, используя обычное моющее средство.

Оставьте на несколько минут, пока жир не размякнет. Присохшие остатки жира легко могут быть удалены с помощью губки или щетки.

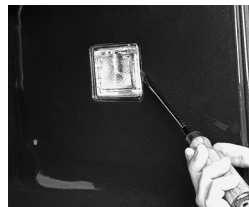
После очистки снова поместите его в печь.

9.2. ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ВНУТРИ ПЕЧИ

Если лампочка подсветки в печи перегорит, ее можно заменить самостоятельно. Приобрести такие запасные лампочки мощностью 25 Вт, устойчивые к температурам до 300⁰С можно в Официальной Службе Технической поддержки или в магазине электротоваров. Используйте только такие лампочки. Инструкция по замене лампочки:

1. Отключите печь от сети электропитания. Если необходимо, остудите духовку.

2. Вывинтите плафон слева направо либо, если плафон прямоугольный, выньте его с помощью инструмента, слегка надавив.



3. Вывинтите лампочку справа налево.
4. Замените лампочку на новую.
5. Вставьте стеклянный плафон на прежнее место, закрутив его или слегка надавив, в зависимости от вида плафона.
6. Снова подключите печь к сети электропитания.



10. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

а

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Всегда пользуйтесь таблицами приготовления из данного справочника для программирования печи. Если вы хотите приготовить блюдо по собственному рецепту, название схожего блюда в списке поможет вам выбрать функцию, температуру и наиболее подходящее время приготовления.
- Время приготовления, обозначенное в списке, приблизительное, оно может увеличиваться, если продукт охлажден или заморожен. Время также зависит от вашего предпочтения, т. е. от нужной степени готовности.
- Для приготовления порций большего размера требуется большее количество времени. Указанные в таблице цифры рассчитаны на четыре порции.
- Устанавливайте указанную в таблице температуру. Более высокая температура может привести к избыточному образованию пара.
- Если продукт занимает не весь поднос, поместите его в центре.
- После приготовления мясных блюд и птицы рекомендуется оставлять их еще на 5 -10 минут в печи.
- Светлые формы не подходят для выпечки, т. к. отражают тепло.
- Птица подрумянивается лучше, если ее сверху обмазать жиром.
- Чтобы проверить, готов ли пирог из теста, проткните его палочкой за 10 минут до окончания указанного времени приготовления. Если палочка выходит без прилипшего теста, пирог готов.
- Если тесто лучше пропекается снизу, чем сверху, в следующий раз поместите его на верхний уровень печи. Выберите более высокую температуру приготовления и оставьте тесто в печи дольше. Если выпечка получается лучше пропеченной снизу, чем сверху, поместите форму на более низкий уровень печи. Выберите более высокую температуру приготовления и оставьте тесто в печи дольше.

Неполадка	Возможная причина	Решение
тесто недостаточно хорошо поднимается	•Выбрана неверная функция. •Недостаточно прогрета печь.	•Проверьте по таблице, правильно ли выбраны режим и температура. •Проверьте по таблице, нужно ли прогревать печь.
Выпечка или жаркое слишком бледные.	•Низкая температура. •Неправильно подобрана форма.	•Проверьте по таблице, правильно ли выбраны режим и температура. •Используйте только темные формы.
Выпечка или жаркое слишком темные.	•Слишком высокая температура.	•Проверьте температуру по таблице и, если нужно, немного уменьшите ее.
Выпечка или жаркое слишком сухие.	•Блюдо слишком долго готовится, потому что установлена слишком низкая температура.	•Проверьте по таблице, правильно ли выбраны режим и температура.
Выпечка или жаркое слишком сырые	•Тесто слишком жидкое	•Проверьте температуру по таблице и, если нужно, немного уменьшите ее. •Готовьте тесто с меньшим содержанием жидкости.

b**ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

БЛЮДО	ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	УРОВЕНЬ	ПРЕД. ПРОГРЕВ	ПРОТИВНИ И РЕШЕТКИ
МЯСО И ПТИЦА						
Телятина 1,5 кг		210°	50-60 мин		Нет	
Свиное филе 1,5 кг		220°	50-60 мин		Нет	
Жареная курица 1,25 кг		230°	50-60 мин		Нет	
Жареный кролик 1,2 кг		210°	25-35 мин		Нет	
Жареный барашек 1 кг		220°	40-50 мин		Нет	
Свиной окорок 1,5 кг		180°	85-95 мин		Нет	
Свинные ребра 1,5 кг		220°	30-40 мин		Нет	
Бедро индюшки (2)		170°	40-50 мин		Нет	
Индюк 4 кг		190°	115-125 мин		Нет	
ДЕСЕРТ						
Безе		150°	30-40 мин		Нет	
Бисквит		180°	25-35 мин		Да	
Груша в вине		240°	50-60 мин		Нет	
Пирожки		220°	8-12 мин		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	 1	Нет	
Свиное филе 1,5 кг		200°	50-60 мин	 2	Нет	
Жареная курица 1,25 кг		210°	50-60 мин	 1	Нет	
Жареный кролик 1,2 кг		230°	25-35 мин	 2	Нет	
Жареный барашек 1 кг		200°	40-55 мин	 2	Нет	
Свиной окорок 1,5 кг		150°	85-95 мин	 2	Нет	
Свинные ребра 1,5 кг		200°	30-40 мин	 2	Нет	
Бедро индюшки (2)		150°	40-50 мин	 2	Нет	
Индюк 4 кг		170°	115-125 мин	 1	Нет	
ДЕСЕРТ						
Безе		150°	30-40 мин	 1	Нет	
Бисквит		180°	15-25 мин	 1	Нет	
Груша в вине		220°	50-60 мин	 2	Нет	
Пирожки		200°	8-12 мин	 2	Нет	
Размораживание						
Для приготовления всех видов блюд		75°		 2	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	



11. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Некоторые незначительные неполадки не являются поломкой, следовательно, нет необходимости обращаться в Службу Технической Поддержки.

Чаще всего это бывают мелкие неполадки, которые легко поддаются устранению. Чтобы не вызывать без необходимости специалиста, проверьте в приведенной ниже таблице, нет ли в ней описания неполадки, аналогичной имеющейся.

Если вы проверили все пункты, указанные в таблице, а печь все равно не работает правильно, 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 печи.

Необходимый ремонт должен производиться специалистами Официальной Службы Технической Поддержки. Неправильные действия по ремонту могут привести к серьезной опасности для пользователя. Для разрешения любых сомнений, любых вопросов и жалоб, связанных с гарантийным обслуживанием или в случае поломки печи, свяжитесь с **FAGOR** по телефону или через веб-сайт **www.fagor.com**.

Вы обнаружили, что ...	Возможные причины	Что делать
Печь не работает. Текст на экране отсутствует.	•Нет питания в сети. •Печь не подключена.	•Проверьте состояние розетки. •Подключите печь.
Печь издает звуковые сигналы.	•Различные.	•Внимательно прочтите инструкцию.
Печь не работает. Символ  мигает.	•В течение нескольких часов печь работала, но не был повернут ни один рычаг. •Прекращение подачи электропитания во время работы печи.	•Выключите печь, нажав на кнопку . •Выключите печь, нажав на кнопку .
Печь не работает. Символ  мигает.	•Закончилось заданное время готовки.	•Выключите печь, нажав на кнопку  .
Печь не работает. Символ  освещен.	•Печь заблокирована.	•Разблокируйте печь согласно инструкциям, указанным в главе "Защитная блокировка для детей".
Печь работает, но символ  мигает.	•Прошло время, заданное для сигнала.	•Нажмите на любую кнопку.
Лампочка печи НЕ работает.	•Лампочка перегорела. •Печь не подключена или не работает ее выключатель. •Лампочка печи отключена или не работает при низких температурах.	•Замените лампочку. •Подключите печь или проверьте выключатель. •Обратитесь к меню конфигураций.
Во время готовки выходит пар.	•Слишком высокая температура в печи. •Грязная печь.	•Уменьшите температуру печи. •Очистите печь.
Печь издает шум после завершения готовки.	•Работает вентилятор (даже при выключенной печи), чтобы снизить температуру.	•Абсолютно нормально.
Внутреннее стекло дверцы запотело и по нему стекает вода.	•Какая-либо посуда (решетка или поднос) касается стекла.	•Переставить поднос глубже, чтобы он не касался стекла.
Печь НЕ работает и на экране появляется буква F и цифры.	•Поломка.	•Обратитесь в Службу Технической поддержки и укажите номер поломки.



12. СЕТЕВЫЕ ДУХОВКИ NET Comp@tible: Подключение к сети

Ваша новая сетевая печь NET Comp@tibles готова к подключению к системе «Цифровой очаг» компании **FAGOR** или другой совместимой с ней домашней сети и позволяет использовать целый набор современных функций, таких как дистанционное управление по телефону, дистанционная проверка состояния печи и т. д.

На сетевых печах NET Comp@tible установлен последовательный порт, позволяющий подключать их к локальной сети и передавать сообщения с помощью тока несущей частоты.

Чтобы подключить сетевую печь к локальной сети, необходимо приобрести и подключить специальный комплект оборудования (KIT DomChico) или подключаемый модуль связи, который продается отдельно. Также требуется наличие контроллера домашней сети Maior-Domo® компании **FAGOR**. Подключение факультативного модуля связи к электроприбору осуществляется только Службой Технической Поддержки **FAGOR**.

Для получения более подробной информации и по вопросам графика предоставления дополнительных услуг звоните по телефону обслуживания клиентов или обратитесь на наш веб-сайт **www.fagor.com**.

Подключение к локальной сети возможно только в Испании.



13. НЕМНОГО ОБ ЭКОЛОГИИ ECOLOGICA

13.1. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Снятие упаковки с новой печи:

При транспортировке ваша печь упакована в защитные материалы. Все материалы, использованные для упаковки, являются экологически чистыми, и их можно перерабатывать. Внесите свой вклад в защиту окружающей среды при уничтожении и переработке упаковочных материалов. В мэрии вас подробно проконсультируют о самых надежных и эффективных способах уничтожения данных материалов.

13.2. СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Предварительный прогрев печи производите только в том случае, если это требуется по рецепту или указано в таблице.
- Рекомендуется использование форм для выпечки темного цвета, лучше всего черных, так как они лучше других материалов поглощают тепло.

Если хотите приготовить несколько блюд, делайте это последовательно. Горячая после первого приготовления печь сокращает время для выпечки следующих блюд. Также можно одновременно готовить два пирога в прямоугольных формах, поставленных рядом.

- В вашей печи имеется функция приготовления "Мягкий гриль"  , используйте ее для приготовления небольших блюд на гриле, помещая продукты на центральную часть подноса или решетки.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Чтобы сохранить окружающую среду, сдавайте свои старые электроприборы в пункты приема и переработки вторичного сырья.

Прежде чем избавиться от отслужившего прибора, приведите его в негодность, отрезав провод питания с вилкой.



* 0 9 9 1 9 9 0 6 1 8 0 0 0 0 0 0 *

06-06



Напечатано на переработанной бумаге

C60T251A9