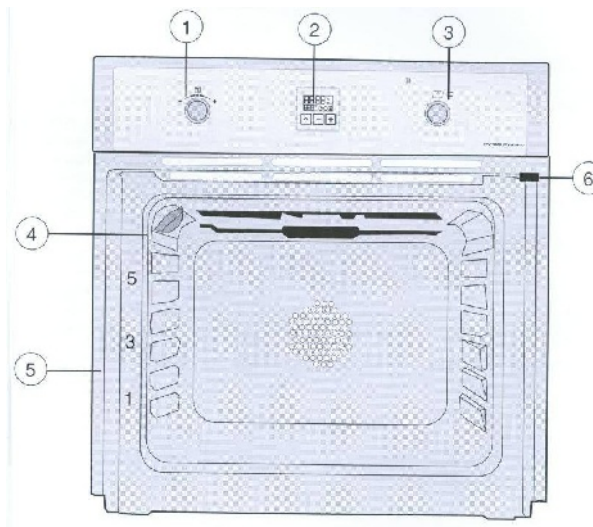


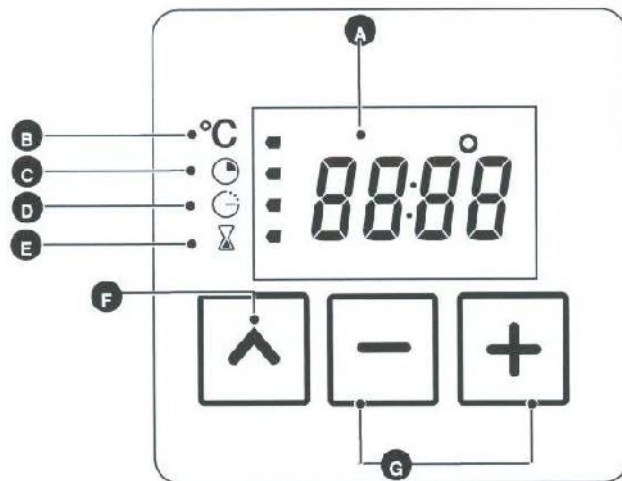
Фурна FAGOR 6H-760X

Описание на фурната



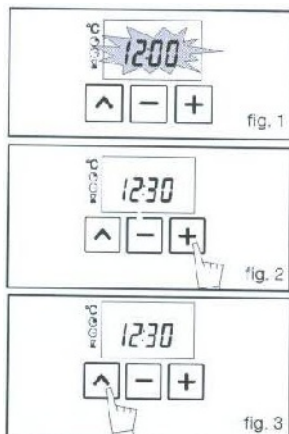
1. Избор на температура
2. Програматор
3. Избор на функция
4. Крушка
5. Показател за височина
6. Индикатор за отчитане отварянето на вратата

Описание на програматора



- A Описание на часа, времетраенето и температурата
B Индикатор за температура
C Индикатор за продължителността на готвенето
D Индикатор за край на готвенето
E Индикатор за минути
F Команда за избор
G Команда за регулиране

Използване на програматора

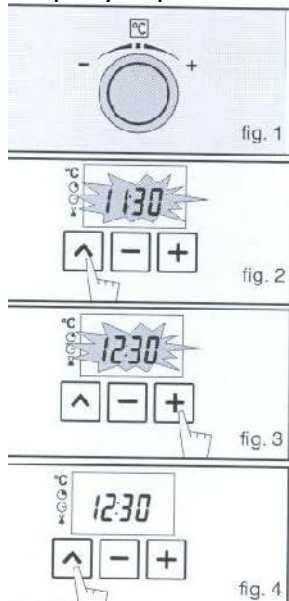


Настройване на часа

- При свързване на фурната дисплеят премигва на 12:00 часа (фиг. 1)
- Настройте часа посредством бутоните + или - (задържайки бутона натиснат цифрите се сменят бързо) (фиг. 2)

Пример: 12:30. Натиснете бутона ▲, за да потвърдите. Екранчето спира да мига.

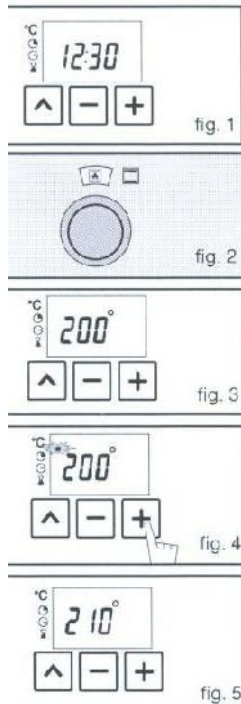
За да регулирате отново часа




- Бутонът за избор на функция трябва задължително да бъде в позиция 0 (фиг. 1)
- Натиснете бутона ▲ в продължение на няколко секунди, докато екранът мига (фиг. 2) и после го освободете. Произведените няколко сигнала ще покажат, че настройването може да започне. Настройте часа посредством бутоните + или - (фиг. 3). Натиснете бутона ▲, за да потвърдите (фиг. 4).

Внимание: ако часът не се потвърди посредством бутона ▲, регистрацията се извършва автоматично след няколко секунди и въведеният час е запаметен.

Готвене без отложен старт



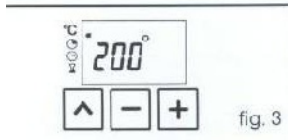
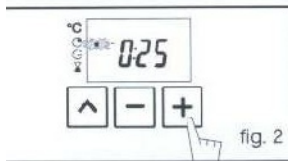
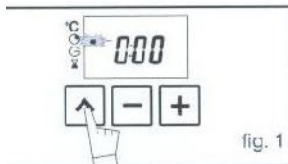
- Програматорът трябва да показва само часът, екранът не трябва да мига (фиг. 1)
- Завъртете бутонът за избор на функция на избраната от Вас позиция. Например готвене (фиг. 2).

- Фурната Ви предлага оптималната за този вид готвене температура (фиг. 3)
- Разбира се Вие можете да коригирате температурата посредством бутоните за настройване на температура + или - (фиг. 4)
- Пример: стойност на температурата 210°C (фиг. 5)
- Поставете подноса във фурната според препоръките на упътването за готвене
- След тези действия фурната се загрява и индикаторът за температура примигва.
- Произвеждат се няколко „бип“ сигнала, когато фурната достигне избраната температура. Индикаторът за температура спира да примигва.




Внимание: след завършването на цикъла на готвене охладителната турбина продължава да работи в продължение на необходимото време, с което осигурява надеждност на фурната.

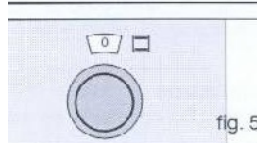
Внимание: готвенето винаги се осъществява при затворена врата.

Програмиране на готвенето

Готвене с функция незабавно готвене (без отложен старт) и програмирана продължителност



- Изберете желания от Вас метод за готвене и настройте температурата
- Пример: функция готвене , температура 200° (фиг. 0).
- Натиснете бутона , докато индикаторът за продължителност на готвенето започне да премигва .
- Екранът премигва на 0:00 часа, за да покаже възможността за осъществяване на настройка (фиг. 1).
- Използвайте бутоните + или -, за да нагласите времето.
- Пример: 25 мин готвене (фиг. 2).
- Продължителността на готвенето остава записано автоматично след няколко секунди. Индикаторът за продължителност на готвенето спира да мига и на дисплея се връща стойността на избраната температура (фиг. 3).

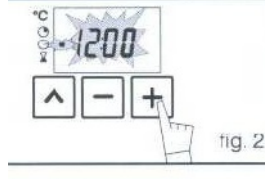
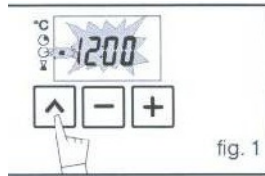


- След тези 3 действия фурната загрева. Произвеждат се няколко „бип“ сигнала, когато фурната достигне избраната температура. След приключване на готвенето (на програмираното време) фурната спира, на дисплея се появява 0:00 часа (фиг. 4). След няколко минути се


произвеждат се няколко „бип“ сигнала. Спирането на тези сигнали се осъществява посредством бутона ▲.

- След завъртането на бутона за избор на функция на позиция 0 (фиг. 5) дисплеят отново започва да показва часа.

Готвене с функция забавен старт и програмиран час за край на готвенето



Процедира се като при програмирано готвене

- След настройване на времето за готвене, натиснете бутона ▲, докато индикаторът за край на готвенето започне да премигва . Индикаторът

мига, за да покаже, че е възможно настройването му (фиг. 1).

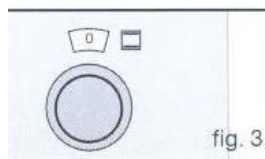
- Използвайте бутоните + или -, за да настроите желанието от Вас час за край на готвенето (фиг. 2).

Пример: край на готвенето 13:00 часа (фиг. 3)

Часът за край на готвенето се записва автоматично след няколко секунди. Дисплеят спира да премигва.

След извършването на тези действия, забавеният старт е запаметен с край на готвенето в 13:00 часа.

- След приключване на готвенето (при програмирано време за края му), фурната спира, на дисплея се изписва 0:00, произвеждат се няколко „бип“ сигнала в продължение на няколко минути. Спирането на тези сигнали се осъществява посредством бутона ▲.

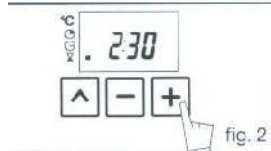
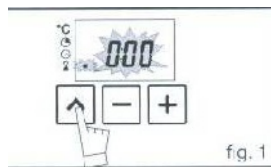


- След завъртането на бутона за избор на функция на позиция 0 (фиг. 3) дисплеят отново започва да показва часа.

В случай на програмирано готвене вътрешността на фурната остава осветена докато готвенето започне и се задържа така, докато то приключи.

Използване на функцията за отмерване на минути

Програматорът на фурната може да се използва за измерване на минути независимо, без печката да функционира.



- В този случай визуализацията на минутите на дисплея измества показването на часа. Използвайте бутона ▲ (фиг. 1), докато започне да премигва символът съответстващ на функцията за измерване на минути



0:00 премигва.

- Настройте желаното времетраене посредством бутоните + или -. Използвайте бутона ▲, за да потвърдите или просто изчакайте няколко секунди (фиг. 2).

- Дисплеят спира да мига след няколко секунди, функцията за измерване на минути се задейства и отчита времето назад секунда по секунда.

- След изтичане на зададеното времетраене се произвеждат няколко "бип" сигнала за да Ви уведоми. Спирането на тези сигнали се осъществява посредством бутона ▲.

Внимание: функцията за измерване на минути може да бъде изключена или да бъде препрограмирана по всяко време.

Видове готвене (програми) на фурната

Въртене на топъл въздух



(препоръчителна температура 180°C, минимална температура 35°C, максимална температура 235°C)

Готвенето се осъществява посредством нагревателя и функцията за движение на въздуха.

Необходимо е предварително загряване на фурната, преди въвеждането на тавата вътре.

Подходяща е за бавно и деликатно готвене, за задушаване на червено месо, готвене при затворен капак на заек, дивеч и др..

Традиционно ЕКО



(препоръчителна температура 200°C, минимална температура 35°C, максимална температура 275°C)

Готвенето се осъществява от горните и долните елементи, без движение на въздуха.

Тази функция позволява спестяване на над 25% ел.енергия, съхранявайки качеството на готвене.

Съхраняването на ел.енергия продължава по време на цялото готвене, независимо от продължителността му.

Функция вентилатор



(препоръчителна температура 205°C, минимална температура 35°C, максимална температура 275°C)

Готвенето се осъществява от поддържане на температура от долната страна, малка намеса на грила и движение на въздуха.

Поставете решетката на най-долното ниво.

Препоръчва се за влажни ястия, които ще бъдат добре опечени от долната страна и няма да получат кора от горната – кекс, суфле, плодови сладкиши.

Грил с вентилация



(препоръчителна температура 200°C, минимална температура 180°C, максимална температура 230°C)

Готвенето се осъществява от горната част и въртене на въздуха. Не е необходимо предварително затопляне, предназначено за приготвяне на птици и месо, стават сочни и препечени от всички страни.

Силен грил



(препоръчителна температура 275°C, минимална температура 180°C, максимална температура 275°C)

Готвенето се осъществява от горната част, без въртене на въздуха.

Препоръчва се предварително загряване за 5мин. Поставете дълбоката тава на най-долното ниво, за събиране на мазнината.

Препоръчва се за приготвяне на пържоли, наденици, хляб, скариди на грил.

Традиционен вентилатор



(препоръчителна температура 200°C, минимална температура 35°C, максимална температура 275°C)

Готвенето се осъществява от горната и долна част с въртене на въздуха.

Тази програма позволява едновременно приготвяне на различни храни на 2 нива.

След предварително затопляне на фурната можете да пригответе храната според указанията на наръчника за готвене.

Поддържане на температура



(препоръчителна температура 80°C, минимална температура 35°C, максимална температура 100°C)

Поддържането на избраната температура се осъществява от горната и долна част с въртене на въздуха.

Използва се за бухване на хляб, кексове и други печива, без температурата да надвишава 40°C. Използва се също за претопляне и размразяване.

Пиролитично почистване на фурната

Фурната се почиства посредством елиминиране на остатъците от изпръскване и разливане с помощта на висока температура. Произведеният дим и миризма изчезват, след преминаването им през катализатора. За да извършите това почистване не е необходимо да изчаквате фурната да се изцапа много.

Кога се налага използване на функцията за пиролитично почистване?

- Когато фурната дими при използване на висока температура или готвенето отнема повече време.
- Фурната има неприятна миризма, дори когато вече е изтинала след готвене на някои видове храни, например риба, агнешко.

Не е необходимо да се осъществява пиролитично почистване след всяко готвене, а само когато нивото на зацапване го налага.


Готвене на храни, които цапат малко	Бисквити, сладки, зеленчуци, суфлета	Готвене, при което фурната не се пръска, не е необходимо пиролитично почистване
Готвене на храни, които цапат	Месо, риба, пълнени зеленчуци	Пиролитично почистване може да се осъществява след 3 готвения
Готвене на храни, които цапат много	Големи парчета месо	В случай, че храната доста е пръскала, може да се извърши пиролитично почистване след приготвянето им

Внимание: преди да започнете пиролитично почистване отстранете всички допълнителни елементи от вътрешността на фурната.

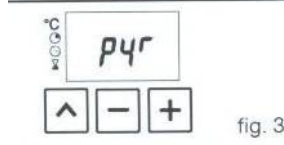
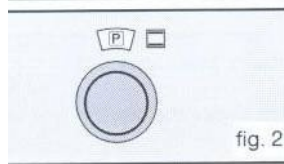
Преди да започнете пиролитично почистване отстранете също така поголемите отпадъци, които могат да се запалят или да произведат твърде много дим. По време на почистването повърхностите на фурната се загряват повече, отколкото при обичайна употреба, така че задръжте децата далеч от нея. Никога не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио, за да я запазите чиста; при затопляне ще се повреди емайълът, който покрива вътрешната ѝ повърхност.

Начало на почистването

За да се възползвате от достигнатата температура във фурната и да спестите ел.енергия пуснете функцията за пиролитично почистване след приключване

на готвенето. Извадете от нея посудата и по-големите отпадъци. Уверете се, че програматора показва часа и че не премигва (фиг. 1). Поставете бутона за избор на функция на позиция  "пиролитично почистване" (фиг. 2).

Функцията се изписва на дисплея (фиг. 3).



Внимание: вратата на фурната се блокира няколко минути след започване на почистването. Функцията пиролитично почистване се изключва автоматично след приключване. Когато температурата достигне 275°C, вратата може да бъде отворена.

Фурната няма да може да се използва в продължение на 2 часа и 30 минути – 2 часа за почистването и 30 минути за охлаждането. Тази продължителност не може да бъде регулирана. След охлаждането вратата вече може да бъде отворена.

Край на почистването

След автоматичното изключване на почистването вратата може да бъде отворена. След приключване на цикъла на почистване дисплеят показва 0:00. Отново поставете бутонът за избор на функция на позиция 0 (фиг. 4).



Когато фурната изстине използвайте влажна кърпа, за да избършете бялата пепел. Фурната вече е чиста и е готова за готвене на избраната от вас програма.

В случай на аномалии във функционирането на фурната

При съмнения в правилното функциониране на фурната, преди да решите, че е станала авария, непременно проверете следните:

Ако забележите, че	Възможни причини	Какво трябва да направите
--------------------	------------------	---------------------------

Фурната не се загрева	<ul style="list-style-type: none"> - Фурната не е включена в контакта - Предпазителят на инсталацията не работи - Избраната от Вас температура е твърде ниска 	<ul style="list-style-type: none"> - Включете фурната - Подменете предпазителя на инсталацията и проверете мощността (вижте таблицата на електроуредата избор на кабел/предпазител) - Увеличете избраната температура
Лампичката на фурната не свети	<ul style="list-style-type: none"> - Лампата е повредена - Фурната не е включена в контакта или предпазителят на инсталацията не работи 	<ul style="list-style-type: none"> - Подменете крушката - Включете фурната или подменете предпазителя
Пиролитичното почистване не се извършва	<ul style="list-style-type: none"> - Вратата не е затворена добре - Уплътнителят на вратата е дефектен 	<ul style="list-style-type: none"> - Уверете се в затварянето на вратата - Свържете се с екипа по поддръжка
Фурната произвежда сигнали	<ul style="list-style-type: none"> - По време на готвене - При край на готвенето 	<ul style="list-style-type: none"> - Достигната е програмираната температура - Програмата за готвене е приключила
Вентилаторът за охлаждане продължава да работи и след спиране на фурната	<ul style="list-style-type: none"> - Вентилацията функционира максимално до 1 час след приключване на готвенето или когато температурата на фурната е над 125°C - Ако не спре след 1 час след приключване на готвенето 	<ul style="list-style-type: none"> - Отворете вратата, за да ускорите охлаждането на фурната - Свържете се с екипа по поддръжка

Внимание: ремонтът на уреда трябва да бъде осъществяван само от професионалисти. Ако той не се осъществи в съответствие с правилата може да постави потребителя в опасност.

Съвет: ако Вашата намеса не е достатъчна, моля свържете се с екипа по поддръжка.