

**Газовые духовки,
встраиваемые
в КУХОННУЮ мебель**

**FPG 201
FLGR 201**

CANDY

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим Вас за выбор одного из наших аппаратов и надеемся, что Вы сумеете воспользоваться его наилучшими характеристиками.

Предлагаем Вам внимательно выполнять инструкции и советы, содержащиеся в этой книжке для того, чтобы правильно пользоваться аппаратом фирмы «Candy».

Фирма-производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, нанесенный людям и вещам, неправильным или ошибочным монтажом этого аппарата.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить в свою продукцию изменения, которые она считает необходимыми и полезными, без какого-либо предупреждения.

Прежде чем пользоваться духовкой, необходимо нагреть ее до максимальной температуры, поддерживая ее около 20 минут. Это позволяет устранить вероятные остатки смазки, которые при приготовлении пищи, будучи нагретыми, могут выделять неприятные запахи.

Важно! При использовании духовки она сильно нагревается спереди, особенно стекло двери. Поэтому рекомендуется не подпускать к духовке детей, которые могут использовать ее для собственных игр.

В первые минуты работы духовки возможно образование конденсата, что не отражается отрицательно на ее работе.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА-УСТАНОВЩИКА

Технические характеристики

1. Этот аппарат отвечает требованиям норм ЕЭС 82/499, относящимся к по давлению внутренних источников радиопомех.
Этот аппарат отвечает требованиям норм ЕЭС 89/109, относящимся к частям, которые находятся в контакте с пищевыми продуктами.
2. Габариты: высота 365 мм, ширина 410 мм, глубина 395 мм.
3. Объем-59 л.

Установка

Внимание! Этот аппарат может устанавливаться только в постоянно проветриваемом помещении, в соответствии с нормами UNI 7129/UNI7131.

Важно! Установка аппарата должна выполняться в соответствии с инструкциями изготовителя квалифицированным персоналом. Любой вид технического обслуживания, ухода за аппаратом должен выполняться при закрытом газовом кране.

Установка должна выполняться в соответствии с действующими нормами, в частности:

- нормы UNI 7129 - соединение с бытовой сетью газоснабжения;
- нормы UNI 7131 - соединение аппарата с источником газа пропан-бутан для бытовых целей;
- соответствующие нормы ЕЭС, относящиеся к электропитанию.

Электрическое соединение

Необходимо убедиться, что напряжение сети электроснабжения соответствует напряжению, указанному в табличке технических данных, установленной в нижней части рамки аппарата. В случае, если вилка труднодоступна для установщика, необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Аппарат поставляется с кабелем, но без вилки. Вилка должна быть нормализованной, учитывая, что:

- желто-зеленый провод - заземление;
- голубой провод - нейтраль;
- коричневый провод - фаза.

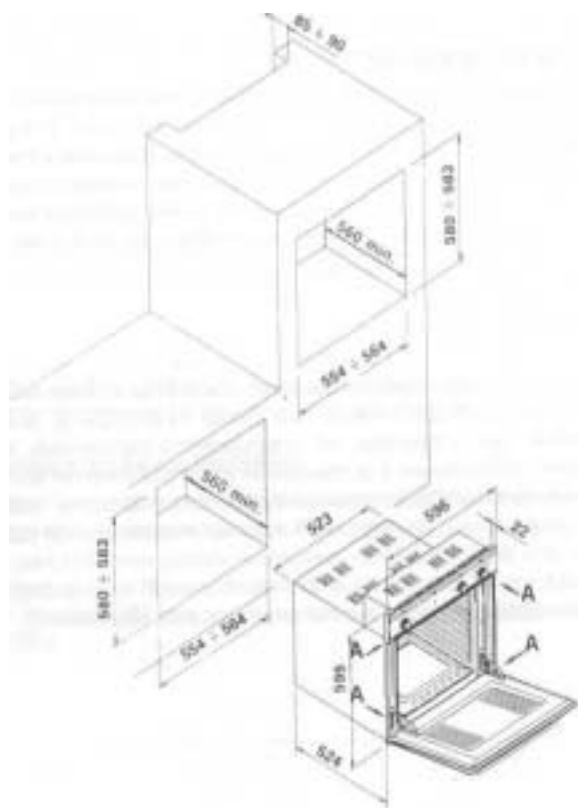
Установка аппарата осуществляется за счет покупателя. Возможное привлечение фирмы-изготовителя для замены или ремонта аппарата, поврежденного в результате ошибок при установке, не покрывается гарантией. Необходимо, чтобы все операции, связанные с установкой и регулировкой аппарата, были выполнены квалифицированным персоналом, отвечающим всем технико-профессиональным реквизитам, который в конце выполненной работы обязан заполнить и оставить декларацию должного выполнения работы. Квалифицированный персонал ответственен за вероятный ущерб имуществу или людям, вызванный не отвечающим требованиям электросоединением.

Монтаж аппарата в мебель

Необходимо, чтобы эту работу выполнял квалифицированный персонал.

- Аппарат может устанавливаться под столешницей кухонной мебели или в колонну (стойку). В обоих случаях необходимо соблюдать размеры, указанные на рис. 1.
- Крепление духовки к мебели выполняется 4 шурупами через отверстия в рамке.
- Нельзя пользоваться дверью как рычагом при монтаже духовки.
- Нельзя сильно давить на открытую дверь.

Внимание! Не загромождайте щели для охлаждения и выхода продуктов горения.



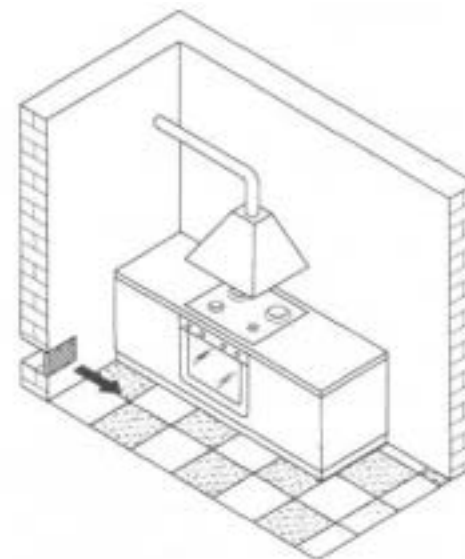
ПОМЕЩЕНИЕ

Для хорошей работы газового аппарата необходимо, чтобы в помещении был естественный приток свежего воздуха в объеме, необходимом для сгорания газа (установщик должен руководствоваться нормами UNI-CIG 7129 и 7131).

Приток воздуха должен осуществляться через отверстие в наружной стене (см. рис. 2). Площадь этих отверстий (отверстия) должна быть не меньше 100 см².

Выброс продуктов сгорания

Газовые аппараты для приготовления пищи должны выбрасывать продукты сгорания через колпак с вытяжной трубой или непосредственно наружу (см. рис. 2). В случае невозможности установки вытяжного колпака необходимо использовать электровентилятор, установленный в наружной стене или в окне, но обязательно наличие отверстия для естественного притока воздуха снаружи (норма UNI-CIG 7129 и 7131). Вентилятор должен создавать отток, обеспечивающий обмен воздуха в помещении по объему 3-5 раз в час.



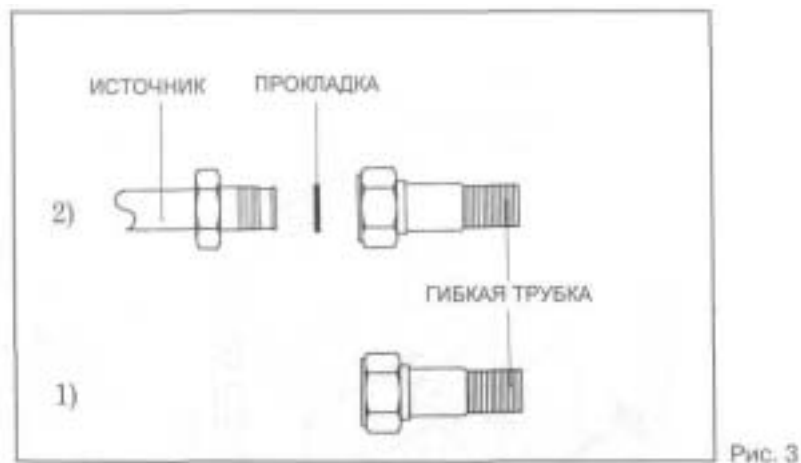
СОЕДИНЕНИЕ

В паспортной табличке указан тип газа, на который отрегулирована духовка. Если источник дает тот же тип газа, который указан в табличке, необходимо аккуратно присоединить духовку к источнику газа. Если газ, находящийся в источнике, отличается от типа газа, на который отрегулирована духовка, то до присоединения к источнику ее необходимо настроить.

Инструкции по соединению (см. рис 3)

Духовка должна быть присоединена к источнику газа жесткой или гибкой металлической трубкой, отвечающей нормам UNI 9891. Соединение с источником газа осуществляется одним из двух способов:

- 1) соединение без прокладки с герметизацией по резьбе (соединение на духовке коническое: ISO R 7);
- 2) соединение с прокладкой (алюминий, медь, специальная резина) (см. рис. 3).



Внимание! Запрещается соединять газовые духовки, встроенные в кухонную мебель, с помощью резиновой гибкой трубки, закрепляемой на штуцерах, поскольку невозможно наблюдение за состоянием этой трубки.

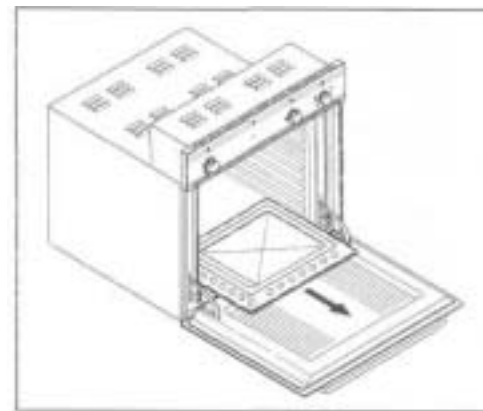
Закончив соединение духовки с источником газа, необходимо проверить отсутствие утечек газа. Нельзя пользоваться огнем при поиске вероятных утечек газа, обычно их обнаруживают с помощью мыльной воды или специальных жидкостей.

Перенастройка духовки на газ, подаваемый источником

Духовка выпускается настроенной на тип газа, указанный в паспортной табличке, содержащей технические характеристики.

Перенастройка духовки на тип газа, отличный от газа, на который она настроена заводом (операции идентичны для обеих горелок):

- убедиться, что духовка отключена от электросети;
- полностью открыть дверь духовки;
- вынуть дно духовки (см. рис. 4);
- снять горелку, отвернуть винт А (см. рис. 5);
- вывинтить форсунку В (см. рис. 5) и заменить ее форсункой, рекомендованной таблицей 2;
- поставить горелку на прежнее место;
- вставить дно духовки.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 2

ДУХОВКА	
0 форсунки для газа G30/G31, мм	0,73
0 форсунки для газа G20/G25, мм	1,15
0 бай-пасса для газа G30/G31, мм кат. I3, I2, I21-Опломб. на заводе кат. II2H3, N23 для газа G30/G31 завернуть до упора; для газа G20/G25 отрегулировано на 0,72 кВт потока	0,42
Номинальный поток, кВт	2,4
Минимальный поток, кВт	0,72
Номинальное потребление G30, кг/час	0,175
Номинальное потребление G20, м ³ /час	0,228
Номинальное потребление G25, м ³ /час	0,266
Положение регулятора G30/G31, мм	14
Регулировка воздуха («X») G20/G25, мм	5
Напряжение - 220 В (50 Гц)	
Установленная мощность - 1,35 кВт (для духовки с ТЭНом гриля)	
Минимально необходимый объем воздухообмена для сжигания газа -4,8 м ³ /час	

РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ

В зависимости от качества газа необходимо то или иное количество воздуха для образования смеси газ/воздух. Регулировка подачи воздуха в горелку осуществляется следующим образом (см. рис. 5): ослабить винт С и повернуть заслонку D в положение N для газа типа метан или в положение **GPL** для сжиженного газа (пропан-бутан), совмещая риску подвижной обоймы с риской на горелке, добиваясь вращением обоймы правильного горения газа (см. рис. 6).

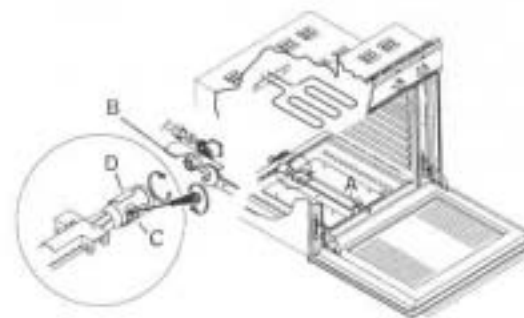


Рис. 5



Рис. 6

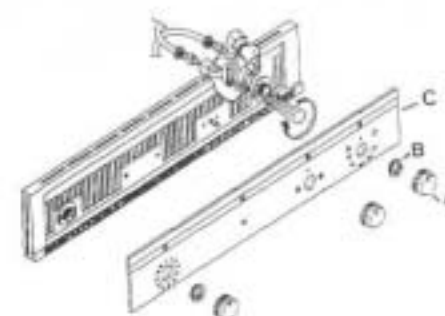


Рис. 7

Регулировка минимума

Термостат духовки имеет бай-пасс для минимума подачи газа. При смене типа газа необходимо отрегулировать его следующим образом:

- снять ручки управления А;
- снять 2 зажима В крепления панели, отвинтив их против часовой стрелки;
- снять панель управления С;
- вынуть дно духовки (см. рис. 4);
- зажечь духовку в положении ручки регулировки термостата "max" и прогреть ее в течение 10-15 минут;
- установить ручку термостата в положении 150°C, отрегулировать бай-пасс на минимум, т.е. до минимальных, но устойчивых языков пламени. Эту операцию выполнить при плотно закрытой духовке;
- регулировка бай-пасса осуществляется винтом. Достаточно отвернуть винт на несколько оборотов при регулировке духовки с газа пропан-бутан на газ метан (см. рис. 7);
- **Важно!** Отрегулировав горелку, проверить стабильность горения газа на минимуме, открывая и закрывая духовку. Если пламя погаснет, регулировать бай-пасс;
- для использования газа G30/G31 винт регулировки бай-пасса необходимо завернуть до упора.

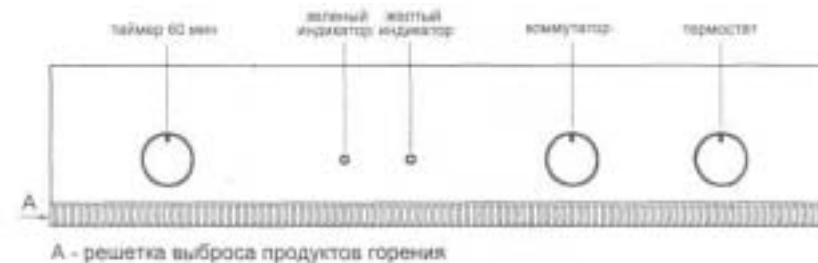
Вентиляция помещения (норма 1ЛЧ1-СЮ7129)

Помещение, в котором установлена газовая бытовая техника, должно проветриваться во время ее работы. Для этой духовки нет необходимости в вентиляционном колпаке для выброса продуктов сгорания, однако помещение должно хорошо вентилироваться.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Как пользоваться духовкой

Ручки управления работой духовки позволяют выполнять различную работу при приготовлении пищи.



Пользование и поджигание горелки

Пользование горелкой

Горелка духовки оснащена клапаном безопасности, который блокирует подачу газа в следующих случаях:

- если случайно повернута ручка термостата с немедленной подачей газа в горелку;
- в случае, если горелка неожиданно погасла;
- в случае временного прекращения подачи газа.

Для того чтобы избежать погашения горелки при регулировке духовки с максимальной на минимальную температуру, термостат имеет устройство «остановки». Чтобы погасить горелку с позиции «min», достаточно слегка нажать на ручку и повернуть ее до совпадения риски на ней с риской на панели.

Поджигание

Поджигание горелки осуществляется при открытой духовке. Если дверь духовки открыта частично, устройство безопасности блокирует автоматическое устройство зажигания горелок (см. рис. 8).

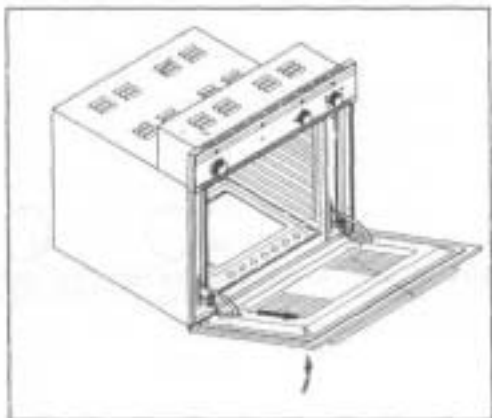


Рис. 8

Индикаторы

Зеленый индикатор горит во всех положениях ручки управления и гаснет, если она находится в положении «О». Желтый индикатор горит при работающем гриле.

Ручка управления

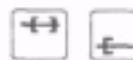
С помощью этой ручки задается режим приготовления пищи.

Пользование ручкой управления духовки с электрическим грилем

положение 1 **Освещение духовки**

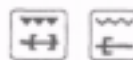


положение 2 **Жаркое на вертеле**



Зажечь горелку и установить ручку управления (по выбору) между 150°C и 270°C. Готовить жаркое при закрытой духовке.

положение 3 **Гриль + вертел**



Этот способ приготовления используется для придания «золотистого» цвета на поверхности жаркого. Готовить на этом режиме при открытой духовке и использовать экран для защиты ручек духовки от тепла. В этой позиции (3) автоматически включается ТЭН гриля и мотор вертела.

положение 4 **Центральный гриль**



Этот тип приготовления пищи рекомендуется для быстрого «золочения» поверхности пищи. Готовить на этом режиме при открытой духовке и использовать экран для защиты ручек духовки от тепла.

Внимание! Если при включенном ТЭНе гриля по ошибке будет повернута ручка термостата духовки, устройство безопасности выключит этот ТЭН. Чтобы вновь включить гриль, достаточно повернуть ручку духовки, установив ее так, чтобы «О» совпал с риской на панели управления.

Ручка термостата духовки

Этой ручкой можно установить более подходящую температуру для приготовления того или иного вида пищи. Вращая ручку против часовой стрелки, устанавливается желаемая температура между +150°C и +270°C. Чтобы погасить горелку духовки, достаточно установить риску на ручке против риски на передней панели.

Ручка счетчика минут

Счетчик минут может рассчитывать до 60 минут. Ручка регулировки счетчика (рис. 9) вращается по часовой стрелке до максимальной позиции, после чего повернуть ручку против часовой стрелки до совмещения риски на панели с желаемым числом минут. Отсчитав заданное время, счетчик даст акустический сигнал, но не выключит духовку.

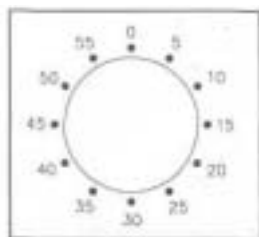


Рис. 9

Чтобы зажечь горелку в духовке, необходимо:

- слегка нажав на ручку термостата, повернуть по часовой стрелке и установить ее на 270°C;
- нажать на ручку до конца, чтобы включить электрозажигание и держать ее нажатой несколько секунд, пока сработает устройство безопасности;
- затем установить ручку на желаемую температуру.

В случае, если электрозажигание не сработает или если духовка не имеет такого устройства, то зажигание духовки осуществляется следующим образом:

- приблизить пламя спички или зажигалки для газовых бытовых приборов к центральному отверстию в передней части дна духовки, одновременно нажав на ручку термостата и повернуть ее против часовой стрелки, установить на желаемую температуру (см. рис. 10);
- проверить, зажглась ли горелка, отпустить ручку термостата и убедиться, что горелка продолжает гореть. В противном случае повторить операцию;
- при закрытой духовке убедиться в хорошей работе горелки.

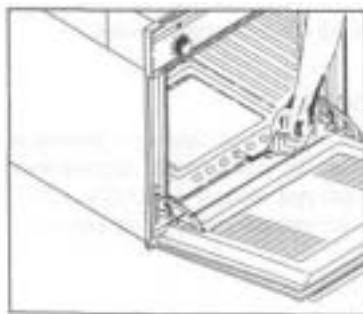


Рис. 10

Как пользоваться грилем

Поместить продукт для приготовления на решетку или в противень с низкими бортами. Решетку, по возможности, установить на самое высокое положение, а противень для сбора стекающего жира должен быть помещен под решеткой, уровнем ниже. Приготовление этим способом осуществляется при приоткрытой двери духовки, прислоненной к экрану, при установленном экране, защищающем рукоятки духовки от нагрева (рис. 11). В зависимости от типа пищи (мяса, рыба, птица и т.д.) необходимо переворачивать ее, чтобы обе стороны подвергались обработке в инфракрасных лучах.

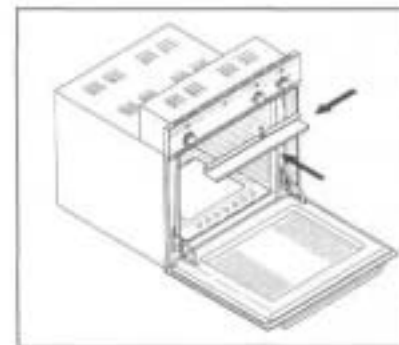


Рис. 11

Продукты для приготовления на решетке	Время приготовления, мин.	
	с одной стороны	с другой стороны
Мясо тонкими кусками	6	4
Мясо обычными кусками	8	5
Рыба, очищенная от внутренностей	10	8
Рыба (форель, семга)	15	12
Колбаски	12	10
Тосты	5	2

Как использовать вертел (см. рис. 12)

В газовых духовках можно готовить жаркое на вертеле с использованием как тепла духовки, так и гриля (см. рис. 12). После нанизывания на вертел мяса, курицы и т.п. заблокировать их двумя вилками и далее действовать следующим образом:

- установить суппорт вертела на соответствующем уровне;
- свинтить с вертела пластмассовую ручку;
- поместить противень на самом низком уровне духовки;
- установить экран защиты ручек от тепла;
- приоткрыть дверь духовки, прислонив ее к экрану;
- по окончании приготовления жаркого навинтить ручку на вертел и снять его с суппорта.

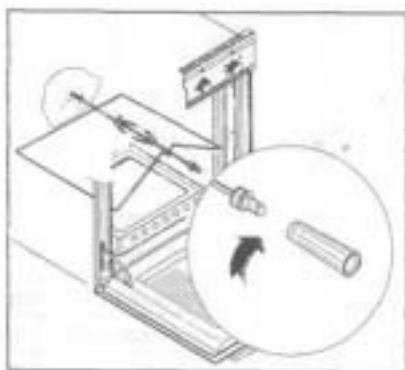


Рис. 12

Как пользоваться духовкой

Установить ручку термостата на желаемую температуру (между +150°C и +270°C). Для получения хороших результатов рекомендуется предварительно нагреть духовку до желаемой температуры, после чего поместить в нее продукты.

Для приготовления жирной пищи духовку предварительно можно не нагревать. Для замороженного мяса рекомендуется поддерживать температуру в духовке на 20°C ниже и увеличить время приготовления на 15 минут (см. таблицу 1).

Кроме того, духовка позволяет готовить на решетке в экономном режиме при закрытой духовке. При этом пользователь сам определяет время приготовления.

Это позволяет:

- экономить электроэнергию;
- снизить выброс дыма в помещение;
- готовить пищу лучшим способом.

В таблице 1 даются практические советы для приготовления пищи в духовке. Время приготовления меняется от количества и качества продуктов.

Таблица 1

Тип блюда	Темп. °C	Уровень в духовке	Время приготовления, мин.
Изделия из взбитого теста (напр, куличи)	175	1	55-65
Лепешки	175	2	60-70
Торты	175	2	60-70
Торт в форме	200	2	8-Ю
Торт в форме с творогом	200	1	25-35
Торт в форме с фруктами	200	1	25-35
Белый хлеб из дрожжевого теста	200	1	25-35
Пирожное из выдержанного теста	200	3	10-15
Изделия из сладкого теста	200	2	30-45
Печенье	200	3	15-20
Лазань	225	2	40-50
Жаркое долгого приготовления	175	2	10-12
Жаркое короткого приготовления	200	2	10-12
Котлеты	200	2	30-40
Утка 1,5 кг	200	2	120-180
Гусь 3 кг	200	2	150-210
Курица	200	2	60-90
Индюк 5 кг	175	2	240
Заяц	200	2	60-90
Козлиный окорок	200	2	90-150
Окорок оленя	175	2	90-180
Тушеные овощи	200	2	40-50
Кефаль	200	2	40-50
Пицца	240	1	20-25
Гриль: Куски мяса средней толщины		4	8-12
Колбаски		4	10-12
Курица на решетке		3	25-35
Телятина на вертеле 0,6 кг			50-60
Курица на вертеле			60-70

ДЕМОНТАЖ ДВЕРИ ДУХОВКИ

Для облегчения ухода за духовкой можно снять дверь. Духовки имеют два вида взаимозаменяемых петель - петли А с подвижными коньками (рис. 13). Петли А имеют два подвижных конька В, которые, если зацеплены за сектор С петель, когда полностью открыта дверь, блокируют ее. Чтобы разблокировать дверь, необходимо приподнять ее и вытянуть вперед. Чтобы закончить эти операции, необходимо взяться за бока в зоне петель. Чтобы поставить дверь на место, сначала необходимо ввести петли в щели, предназначенные для них. До того как закрыть дверь, не следует забывать снять подвижные коньки В, которые послужили для зацепления двух петель.

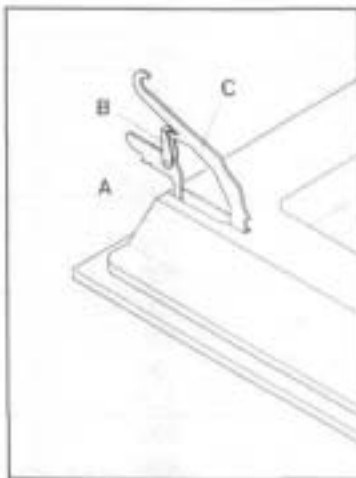


Рис. 13

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

Внимание! В случае необходимости заменить эту лампу, нужно снять защитный колпачок А, свинтив его против часовой стрелки. Заменяв лампу, вновь установить защитный колпачок А (см. рис. 14).

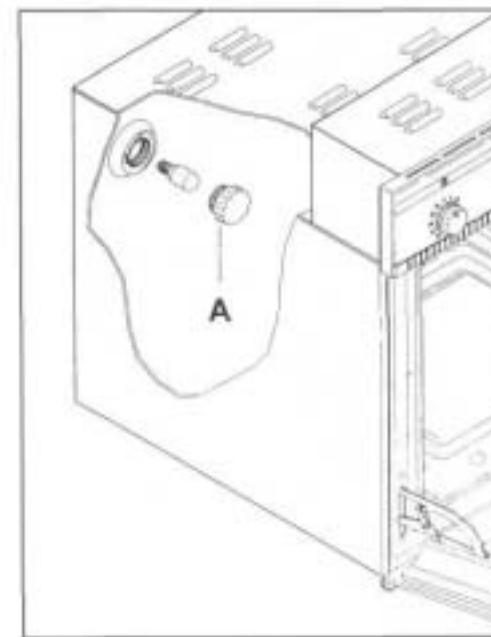


Рис. 14

САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА

(только в некоторых моделях)

Каждую модель этой серии можно оснастить эмалированными панелями каталитического типа, которые позволяют устранять загрязнения, образующиеся при приготовлении пищи. Рекомендуется после каждых 15 приготовлений снимать пыль с панелей салфеткой, увлажненной теплой водой. После этого зажечь пустую духовку и выждать 30 минут при максимальной температуре. В случае трудноудаляемых пятен можно использовать жидкое моющее средство на базе аммиака. Эффективность работы самоочищающейся духовки зависит от правильного ее использования. Не рекомендуется пользоваться абразивными средствами, поскольку их применение резко снижает каталитические свойства эмали.

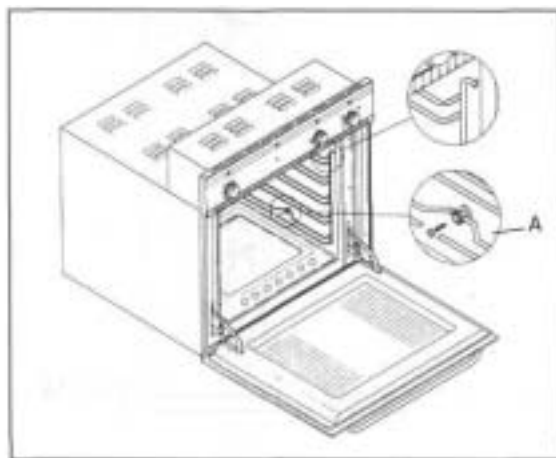


Рис. 15

АКСЕССУАРЫ, ПРИЛАГАЕМЫЕ К ДУХОВКЕ

Духовка может быть оснащена боковыми направляющими, которые закрепляются по бокам. Вставить в направляющие прилагаемые решетки и поднос. Чтобы снять направляющие, достаточно слегка надавить вниз на деталь А (см. рис. 15).

УСТАНОВКА САМООЧИЩАЮЩИХСЯ ПАНЕЛЕЙ

(только в некоторых моделях)

- Прислонить панели С к бокам духовки, сверху поместить снятые решетки и закрепить их;
- вставить в духовку аксессуары, снятые до этого (см. рис. 16).

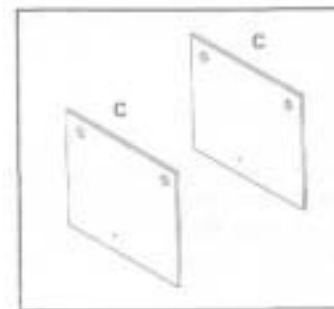


Рис. 16

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем вызывать специалиста по техническому обслуживанию в случае, если духовка не работает, рекомендуется:

- проверить, хорошо ли вилка включена в розетку;
- проверить, подается ли газ от источника.

Если не удастся обнаружить причину плохой работы духовки, необходимо:

- выключить духовку из электросети;
- перекрыть кран подачи газа;
- вызвать специалиста по техобслуживанию.

Духовка сопровождается сертификатом гарантии, позволяющим использовать службу техобслуживания бесплатно, за исключением оплаты клиентом вызова специалиста, в течение 1 года с даты приобретения.

Не забудьте отправить часть А гарантийного сертификата в службу техобслуживания не позднее 10 дней с даты покупки.

Часть Б сертификата должна храниться у пользователя и быть заполнена соответствующим образом, чтобы предъявить ее службе техобслуживания при необходимости ремонта вместе с чеком, выданным при покупке.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

Важно! Перед очисткой духовки ее необходимо выключить из электросети.

Очистка духовки без самоочищающихся панелей должна осуществляться после приготовления пищи и ее выключения, но еще теплой (не горячей). Это позволяет легко устранять пленку жира, образовавшуюся на стенках, пятна жира и брызги, которые еще не пригорели.

Снять боковые суппорты, изготовленные из хромированной проволоки, потянуть вверх передние части, чтобы отцепить их от стенки и вытащить из задних отверстий.

Чистить духовку мягкой салфеткой, увлажненной слабым раствором аммиака, ополоснуть и протереть. Если остались пятна, то положите на дно салфетку, намоченную аммиаком, закройте духовку и через несколько часов промойте ее горячей водой, хорошо ополосните и высушите.

Внешние части из блестящего металла чистите мягкой салфеткой, водой и мылом. Не пользуйтесь средствами, содержащими абразивы.

Важно! Для облегчения чистки можно снять решетку выброса продуктов сгорания (см. рис. 17).

Для этого необходимо открыть духовку, захватить обеими руками решетку с двух сторон, потянуть вперед и снять. Чтобы поставить ее на место, достаточно слегка нажать на решетку.

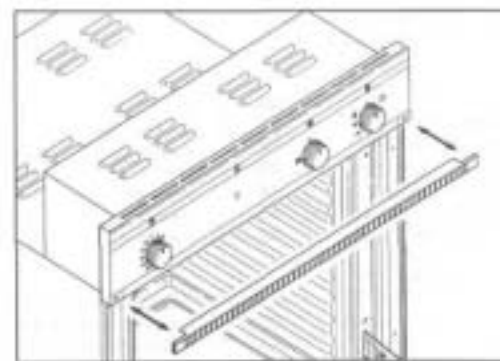
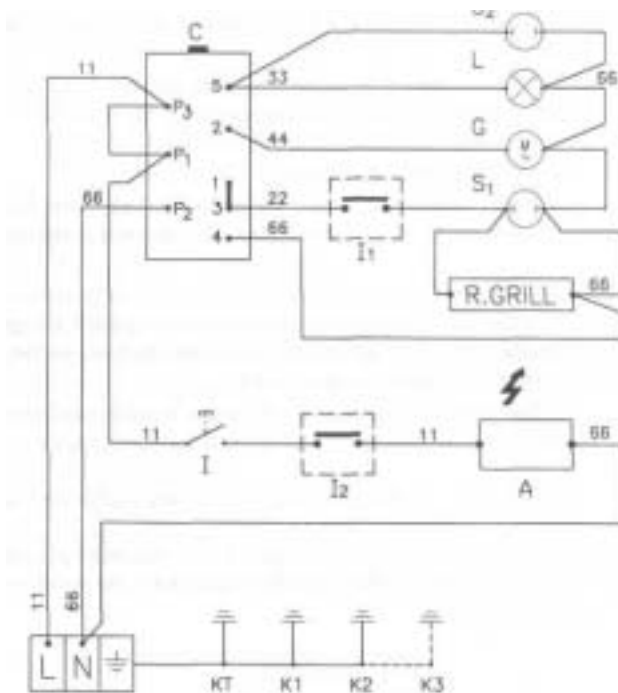


Рис. 17

ЭЛЕКТРОСХЕМА ДУХОВКИ



провода:

51	-	индикатор гриля 00	-	черный
52	-	индикатор «вкл/выкл»		
11	-	коричневый		
L	-	освещение духовки		
C	-	коммутатор	22	- красный
G	-	мотор вертела	33	- белый
A	-	электроподжигание	44	- желтый
I	-	выключатель зажигания	55	- зеленый
I ₁	-	выключатель ТЭНа гриля	66	- голубой
I ₂	-	выключатель зажигания	45	- желто-зеленый
///				
M	-	клеммник	KT	- провод заземления шасси
K1				- провод заземления вертела
K2				- провод заземления освещения
K3				- провод заземления гриля

Фирма-изготовитель не несет никакой ответственности за ошибки печати, содержащиеся в данных инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества собственных изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики.

КАНДИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ Бругерио - Милан