

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Газовая печь

Благодарим вас за приобретение нашего изделия.

Мы рекомендуем внимательно изучить это руководство. В нем содержится вся информация, необходимая для поддержания хорошего состояния устройства и надлежащих функциональных характеристик.

Содержание

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ
2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
4. КОМПЛЕКТНОСТЬ
5. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА
6. РЕГУЛИРОВКА В СЛУЧАЕ ПРИМЕНЕНИЯ ГАЗА ДРУГОГО ТИПА
7. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ УСТРОЙСТВА
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ
9. ОЧИСТКА И УХОД
10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ
11. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ
12. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ
13. УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЙ — ПОЛИТИКА КОМПАНИИ
ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
14. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ
15. АДРЕСА УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ
ТЕХНИКИ

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на печи газовые бытовые торговой марки Cata моделей HG-600, HFG-900, Газовые печи предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150.
- Печь газовая сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, по которым проводится обязательная сертификация.
- Печь газовая должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания печей газовых. Для осуществления гарантийного обслуживания Вашей газовой печи необходимо обратиться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
- Перед подключением требуйте проверки соответствия вида и давления газа в сети настройке печи газовой, параметры которой указаны в настоящем руководстве по эксплуатации и табличке печи газовой.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ. В случае выявления несоответствия, необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства и организация, имеющая право на проведение данных работ.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- Самовольно и неправильно подключенная газовая печь, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током. Внимательно прочтите данное руководство, где есть вся информация по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию печи.
- Сохраните руководство, оно поможет решить возникшие вопросы.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ КОМПЛЕКТА УСТРОЙСТВА. ХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО В НАДЕЖНОМ И ДОСТУПНОМ МЕСТЕ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧИ.
- МЫ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ ОЗНАКОМИТЬСЯ С ЭТИМ РУКОВОДСТВОМ И ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ ВСЮ ПРИВЕДЕННУЮ В НЕМ ИНФОРМАЦИЮ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА. Также храните входящий в комплект устройства набор форсунок в надежном месте. установку этого устройства следует производить с помощью квалифицированного персонала с соблюдением применимых норм и правил. это устройство предназначено для домашнего применения и изготовлено в соответствии с требованиями действующих директив ЕЭС.

- Устройство предназначено для выполнения следующих функций: приготовление и разогрев пищи. Использование устройства для любых других целей запрещено.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед первым включением выдержать плиту в помещении, где она будет установлена, не менее четырех часов.
- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.
- При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГАЗОВОЙ ПЕЧЬЮ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ГАЗОВОЙ ПЕЧИ.**
- Размещение и эксплуатация подключаемых к газовой печи баллонов для сжиженного газа должны осуществляться в соответствии с действующими в Вашем регионе нормативными документами в области газоснабжения и безопасности.
- Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
- Внимание! Газовая печь выполнена по I классу защиты от поражения электрическим током и должна подключаться к двухполюсной розетке с заземляющим контактом!
- Для обеспечения вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** во избежание возникновения пожара:
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ГАЗОВОЙ ПЕЧЬЮ.
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГАЗОВОЙ ПЕЧЬЮ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
 - УСТАНАВЛИВАТЬ ГАЗОВУЮ ПЕЧЬ В МЕСТАХ С С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ И ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГАЗОВОЙ ПЕЧЬЮ, ИМЕЮЩЕЙ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ТРЕЩИНЫ, ДЕФОРМАЦИИ). В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА ГАЗОВУЮ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ И ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ НЕПРИГОДНЫХ ДЕТАЛЕЙ.
 - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ГАЗОВУЮ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА.
 - СУШИТЬ НАД ГАЗОВОЙ ПЕЧЬЮ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГАЗОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ГАЗОВОЙ ПЕЧИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ГАЗОВОЙ ПЕЧИ.
 - **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГАЗОВОЙ ПЕЧИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.
 - **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** снимать паспортную табличку.
 - **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** использование чистящих губок или острых скребков, которые могут повредить поверхности устройства. используйте обычные неабразивные вещества с деревянными или пластиковыми инструментами при необходимости. тщательно промывайте водой и протирайте насухо с помощью мягкой ветоши или замши.
 - **НЕ ДОПУСКАЙТЕ** высыхания пищевых продуктов с высоким содержанием сахара (например, джем), попавших внутрь печи. при длительном высыхании они могут повредить эмалированное покрытие внутри печи.

- Изготовитель не берет на себя ответственность за травмы или повреждения, полученные вследствие нарушения приведенных выше правил или вызванные вмешательством в работу любого отдельного узла устройства, а также в случае использования неоригинальных запасных частей.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- **ВНИМАНИЕ: ПРИ ПОЯВЛЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА НЕОБХОДИМО ПЕРЕКРЫТЬ ОБЩИЙ КРАН ПОДАЧИ ГАЗА, ЗАКРЫТЬ ВСЕ КРАНЫ ГАЗОВОЙ ПЕЧИ, ОТКРЫТЬ ОКНА И ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧЕК НЕ ПРОИЗВОДИТЬ НИКАКИХ ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОГНЕМ ИЛИ ИСКРООБРАЗОВАНИЕМ: НЕ ЗАЖИГАТЬ СПИЧКИ, НЕ КУРИТЬ, НЕ ВКЛЮЧАТЬ (ВЫКЛЮЧАТЬ) ОСВЕЩЕНИЕ И ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ И Т.П.!**
- Для устранения утечки газа необходимо немедленно вызвать аварийную газовую службу.
- Перед началом уборки или проведением других операций по обслуживанию газовую печь необходимо отключить от электрической сети.
- Газовая печь при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа.
- Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
- **ЗНАЙТЕ:** Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой!
- **ПОМНИТЕ:** Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с газовой печью, являются ожоги!
Обычно они происходят:
 - при касании горячих частей газовой печи;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;
 - в ситуации, когда опрокидывается посуда.
 - Будьте внимательны и не допускайте детей к работающей газовой печи.
 - **ВНИМАНИЕ! ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.**
 - **ВНИМАНИЕ!** При пользовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Газовая печь предназначен для приготовления пищи в домашних условиях.

Категория газовой печи – II_{2H+3B/P}

Класс газовой печи- 3

Класс энергобезопасности –I

Присоединительная резьба газопровода G ½

Модель HFG-900 IX

Ширина 89,75 см

Глубина 52,1 см

Высота 46,76 см

Внутренний объем печи 97 литров

Напряжение и частота источника питания:

220-240 В ~50/60 Гц или 50 Гц

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Духовой шкаф газовый- 1 шт.
2. Решетка для гриля 1 шт

5. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Установку этого устройства должен производить квалифицированный техник с соблюдением всех применимых норм и правил.

5.1 Электрическое подключение

Не допускается снимать паспортную табличку.

Это устройство должно быть заземлено в соответствии с требованиями к системам заземления электрических устройств.

При использовании постоянного подключения, в цепи питания устройства следует установить пакетный выключатель, разместив его в доступном месте в непосредственной близости от данного бытового прибора, при этом зазор между контактами выключателя должен составлять не менее 3 мм.

При использовании розетки и вилки убедитесь в том, что они одного типа. Не допускается использование переходников, адаптеров или тройников, которые могут вызвать перегрев или прожоги.

Эксплуатация при напряжении 220-240 В переменного тока: использовать трехжильный кабель типа H05RR-F

(Кабель 3 x 1,5 мм²).

1,5 мм²

20 мм

Проводник заземления

(желто-зеленого цвета)

должен быть по меньшей

мере на 20 мм длиннее других проводников на разделанном конце кабеля при подключении к устройству.

Изготовитель не берет на себя ответственность за травмы или повреждения, полученные вследствие нарушения приведенных выше правил или вызванные вмешательством в работу любого отдельного узла устройства.

5.2 Размещение печи

Установку этого устройства может производить только квалифицированный специалист в соответствии с приведенными инструкциями. Изготовитель полностью снимает с себя ответственность за травмы людям и животным, а также возможный ущерб, которые произошли вследствие неправильной установки.

Важное замечание.

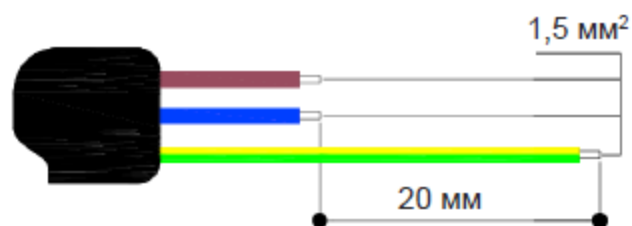
- Перед выполнением любых работ по регулировке или техническому обслуживанию устройства следует отключить устройство от электрической сети.

- Для системы вентиляции следует использовать вентиляционный канал.

- Облицованные шпоном шкафы должны собираться с использованием клея, выдерживающий температуру до 100°C.

Установка печей встроенного типа

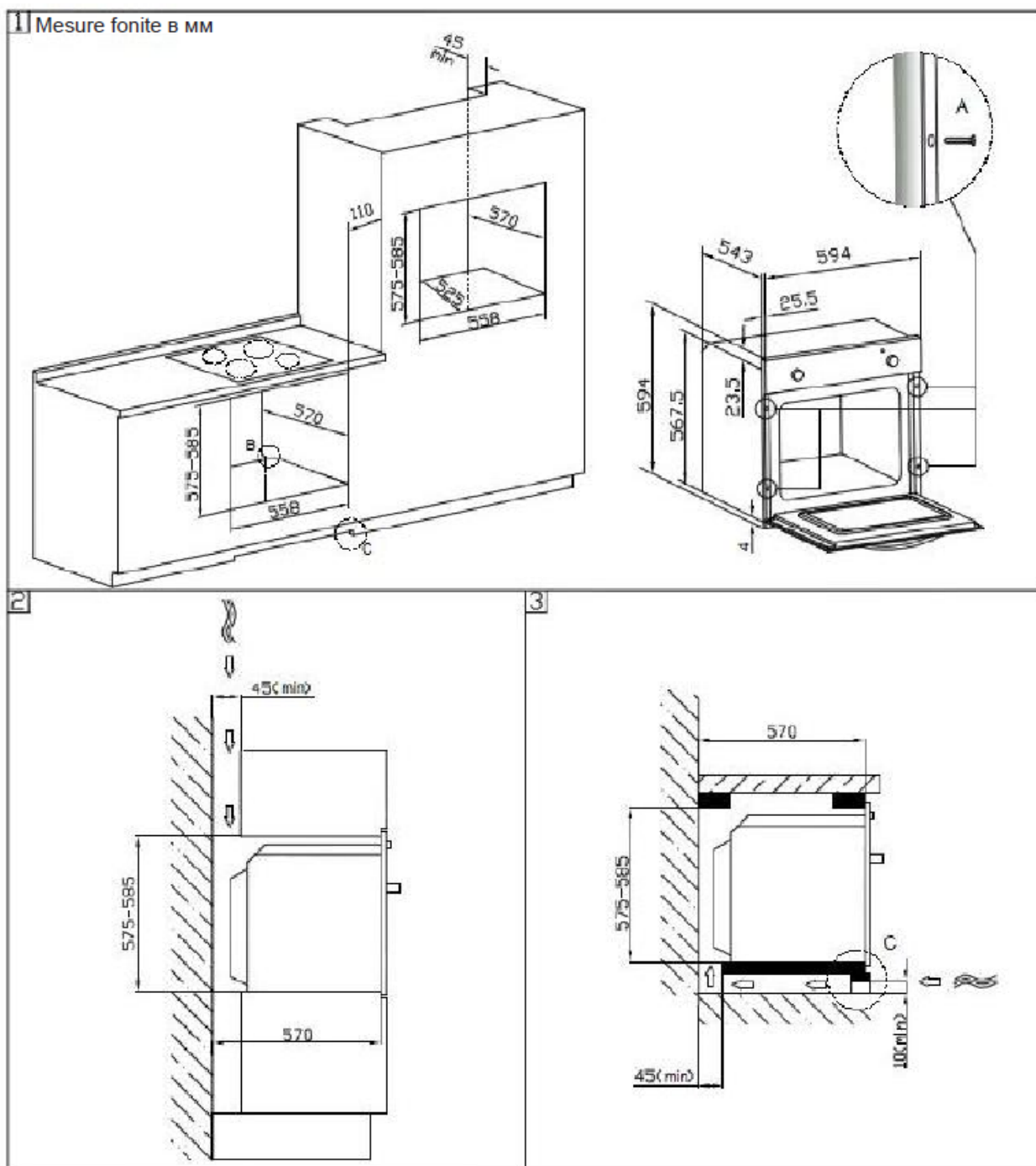
Для обеспечения нормальной работы устройства шкаф, в который встроена печь, должен иметь надлежащую конструкцию.



Это устройство предназначено для встраивания (класс 3) в шкафы, изготовленные из любых теплостойких материалов. Следует соблюдать размеры, приведенные на рис. 1, 2 и 3. При установке снизу рабочей поверхности, следует выдержать размеры, показанные на рис. 1-3. При установке снизу рабочей поверхности, на которой размещена плита, расстояние до любой боковой стенки должно составлять не менее 110 мм, как показано на рис. 1. При установке в высокие шкафы соблюдайте размеры, приведенные на рис. 1-2, принимая во внимание, что в верхней/задней части шкафа необходимо оставить проем глубиной 45 мм. Закрутите 4 винта А во внутреннюю часть рамы (рис. 1). При установке снизу рабочей поверхности убедитесь в том, что задняя/нижняя часть шкафа имеет проем, как показано на рис. 1 (В), а передняя/нижняя часть шкафа имеет отверстие размером не менее 45 × 560 мм, как показано на рис. 1-3 (С), или проем, аналогичный проему в оконной шторе, при этом размер проема должен составлять не менее 45 × 560 мм. Порядок расположения устройств относительно друг друга и закрепления приведен в руководстве, поставляемом с плитой.

Согласно требованиям действующих стандартов безопасности, после установки печи доступ к электрическим частям должен быть исключен.

Все узлы, которые обеспечивают безопасную работу устройства, должны сниматься только с помощью инструментов.



Не допускается использовать дверь для балансировки при установке печи на ее место в шкаф. Не прилагайте чрезмерного усилия к открытой двери.

5.3 Вентиляция помещения

Согласно требованиям применимых норм и правил, установку устройства следует производить только в тех помещениях, которые оборудованы штатной системой вентиляции. Приток воздуха в помещение с установленным устройством должен быть достаточным для обеспечения надлежащего сгорания газа и проветривания помещения. Проемы для забора воздуха, оснащенные сетками, должны иметь достаточное сечение (см. применимые нормы и правила), а их расположение должно исключать даже частичное блокирование. Необходимо обеспечить постоянную хорошую вентиляцию кухни для отвода тепла и удаления влаги, образующихся в процессе приготовления пищи: в частности, следует открыть окно или повысить скорость вращения вентиляторов при длительном использовании печи.

5.4 Отвод продуктов сгорания газа

Отвод газообразных продуктов сгорания должен осуществляться с помощью вытяжного колпака, присоединенному к дымовому каналу с надежной естественной тягой или к принудительной системе вытяжки. Создание эффективной вытяжной системы требует тщательной проработки сертифицированным специалистом, при этом необходимо соблюдать все предусмотренные нормативные расстояния и положения.

После завершения установки вентиляции техник должен выдать сертификат соответствия.

5.5 Подключение к газовой сети

Подключение с помощью медной трубы.

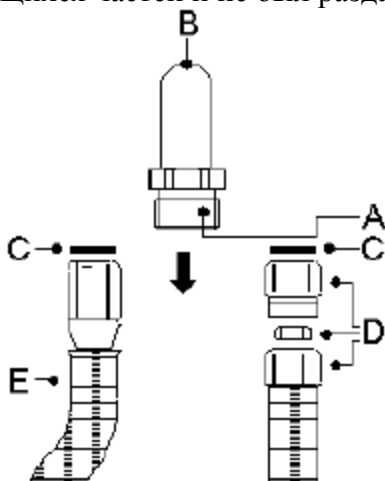
Подключение к газовой магистрали следует выполнить таким образом, чтобы исключить разного рода нагрузки или напряжения к устройству.

Подключение можно выполнить с помощью переходника D с двумя коническими элементами, с обязательной установкой прокладки C, поставляемой вместе с устройством.

Подключение с помощью стального шланга.

Следует использовать только бесшовные стальные шланги, отвечающие требованиям применимых стандартов, и обязательно установить поставляемую вместе с устройством прокладку C между фитингом A и шлангом E.

При подключении с использованием шланга необходимо убедиться, что суммарная длина линии не должна превышать 2 м, а также принять меры, чтобы шланг не касался движущихся частей и не был раздавлен.



6. РЕГУЛИРОВКА В СЛУЧАЕ ПРИМЕНЕНИЯ ГАЗА ДРУГОГО ТИПА

Перед выполнением описанных ниже операций отключите устройство от электрической сети.

Устройство было испытано с природным газом G20 (2H) при давлении 20 мбар. При необходимости работы печи на газе другого типа следует заменить форсунку горелки и отрегулировать газовый клапан. Порядок замены форсунки описан ниже.

6.1 Регулировка горелки печи

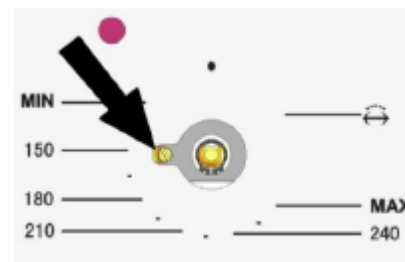
Для настройки горелки печи откройте дверь печи и выполните следующие действия:

- извлеките все вспомогательные принадлежности (противни, полки и все стальные направляющие);
- поднимите нижний лист и извлеките его, так чтобы получить доступ к внутренним частям плиты, как показано на рисунке.



6.1.1 Настройка минимальной температуры

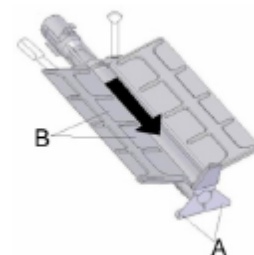
Термостат печи имеет регулировочный винт для установки минимальной температуры. Для доступа к нему необходимо снять ручку термостата. При смене типа газа следует отрегулировать минимальную температуру следующим образом.



- Подожгите горелку печи и дайте печи поработать в течение 10-15 минут при закрытой двери, затем поверните ручку в положение минимальной температуры, снимите ручку и выполните регулировку с помощью шлицевой отвертки. Сначала поверните ручку по часовой стрелке до упора, затем против часовой стрелки для регулировки пламени. При использовании природного газа необходимо повернуть на один оборот, а для сжиженного газа на 1/8 оборота.
- При использовании баллонного газа следует повернуть регулировочный винт по часовой стрелке до упора. Диаметр байпаса указан в разделе 6.2 «Таблица данных для горелок и форсунок».
- При использовании бытового или природного газа отрегулируйте винт таким образом, чтобы пламя всегда оставалось стабильным и однородным при повороте ручки термостата от максимального положения к минимальному. Закройте дверь печи и убедитесь в том, что горелка остается в положении минимального уровня горения.

6.1.2 Замена форсунки

- Отверните винты крепления горелки печи А.
- Выдвиньте горелку В наружу так, чтобы можно было извлечь форсунку.
- Замените форсунку с помощью торцового ключа 7, установите форсунку для используемого типа газа (см. раздел «Таблица данных для горелок и форсунок»).



6.1.3 Регулировка расхода первичного воздуха для горелки печи

- Отверните регулировочный винт А втулки воздушного регулятора.
- Поверните втулку регулятора В в положение, которое соответствует типу используемого газа согласно таблице ниже.
- Затяните регулировочный винт и установите прокладки на место.
- После завершения операции выполните сборку горелки надлежащим образом.

	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (N)	G30/G31 (СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ)
X=	4 мм	10 мм

После завершения операции замените паспортную табличку, расположенную сзади на печи, на табличку, предназначенную для газа нового типа.

Согласно требованиям действующих стандартов безопасности, регулировку при переходе на другой тип газа должен выполнять только специалист.

6.2 Таблица данных для горелок и форсунок

Категория газа	I3+ (28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)		I3B/P(50)	
Тип газа:	G30	G31	G30	G30		G30	
Давление газа (мбар)	29	37	29	37		50	
Тепловая мощность Подача (Hs)	Верхняя горелка: 2,0 кВт (146г/ч) Нижняя горелка: 3,8 кВт (277,4г/ч)		Верхняя горелка: 2,0 кВт (146г/ч) Нижняя горелка: 3,8 кВт (277,4г/ч)	Верхняя горелка: 2,0 кВт (146г/ч) Нижняя горелка: 3,8 кВт (277,8г/ч)		Верхняя горелка: 2,0 кВт (146г/ч) Нижняя горелка: 3,8 кВт (277,8г/ч)	
Размер инжектора	Верхний: 0,70 мм Нижний: 0,95 мм		Верхний: 0,70 мм Нижний: 0,95 мм	Верхний: 0,70 мм Нижний: 0,95 мм		Верхний: 0,55 мм Нижний: 0,76 мм	
Категория газа	I2H		I2E	I2E+		I2L	
Тип газа:	G20		G20	G20	G25	G25	
Давление газа (мбар)	20 мбар		20 мбар	20	25	25	
Тепловая мощность Подача (Hs)	Верхняя горелка: 2,0 кВт Нижняя горелка: 3,8 кВт		Верхняя горелка: 2,0 кВт Нижняя горелка: 3,5 кВт	Верхняя горелка: 2,0 кВт Нижняя горелка: 3,5 кВт		Верхняя горелка: 2,0 кВт Нижняя горелка: 3,5 кВт	
Размер инжектора	Верхний: 1,00 мм Нижний: 1,30 мм		Верхний: 1,00 мм Нижний: 1,30 мм	Верхний: 1,05 мм Нижний: 1,35 мм		Верхний: 1,05 мм Нижний: 1,35 мм	
Напряжение/частота: AC220-240В; 50-60 Гц Электрическая мощность: лампа освещения 25 Вт, верхний розжиг -2кВт, нижний розжиг-3,6 кВт, привод вертела -25 Вт. Суммарная мощность теплового нагрева: 5,8 кВт Максимальная температура кранов: 130°C Максимальная нагрузка на противень не более 3 кг							

	I3+ (28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B				V	V			
II 2H3+	V				V			
II 2E+3+	V						V	

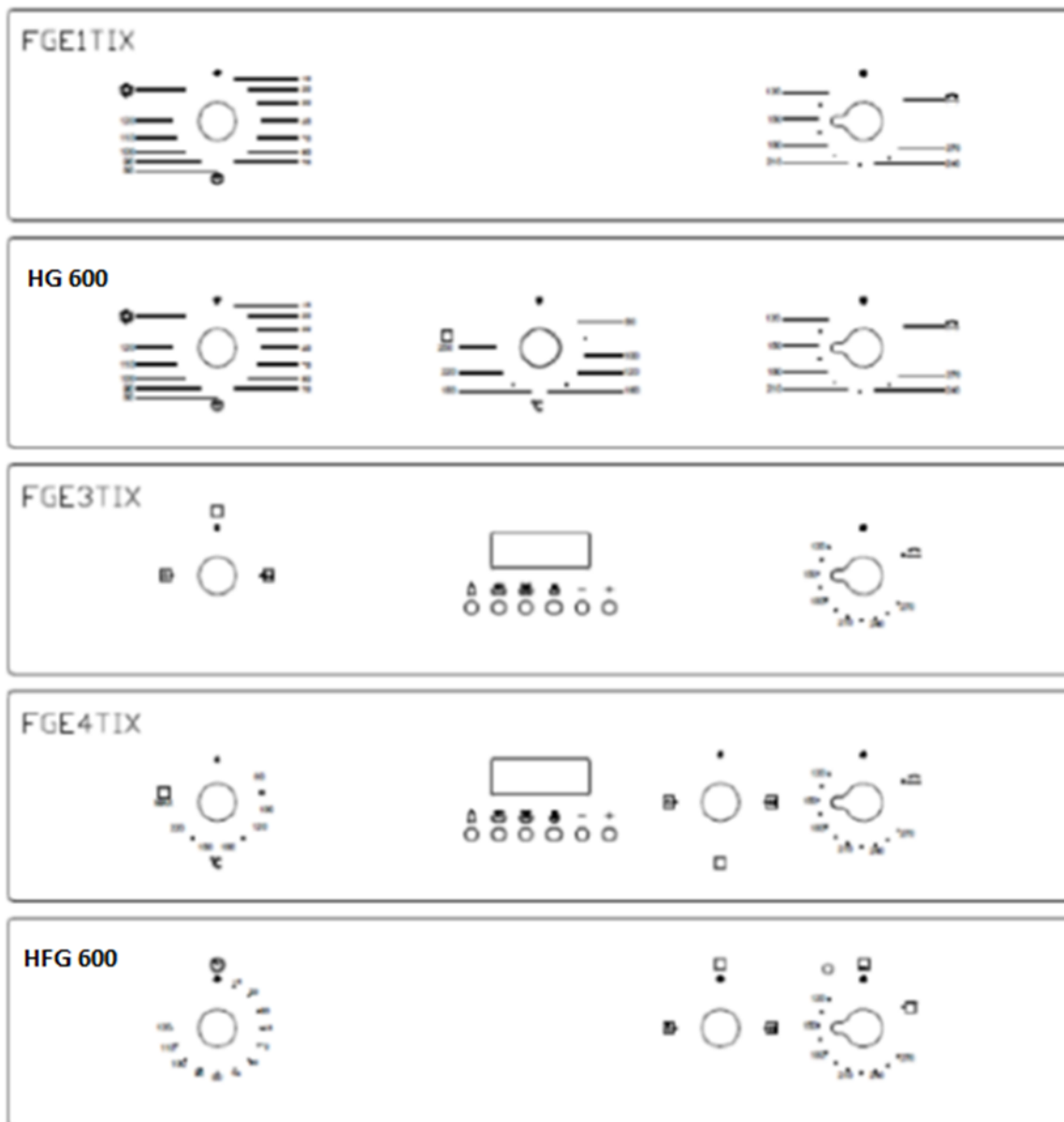
Горелка	Номинальная тепловая мощность (кВт)	Балонный газ -G30/G31 28/37 мбар				
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Байпас 1/100 мм	Сниженная тепловая мощность (Вт)	Расход г/ч G30	Расход г/ч G31
Духовой шкаф	3,8	95	45	1200	277,4	277,4

Горелка	Номинальная тепловая мощность (кВт)	Природный газ- G20 20мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженная тепловая мощность (Вт)
Духовой шкаф	3,8	135	1200

Модель	Нагревательные элементы 220-240В	Верхняя подача	
		G30 (30,37,50)	G20, G25
HFG 900 IX	Верхняя горелка: газовая	5,8 кВт	5,8 кВт
	Нижняя горелка: газовая		

7. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ УСТРОЙСТВА

Все органы управления и устройства мониторинга печи сгруппированы на передней панели. В таблице ниже приведена расшифровка используемых условных обозначений.

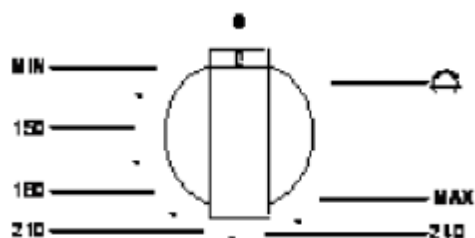


РУЧКА ТЕРМОСТАТА (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ HG-600)

Эта ручка предназначена для поджига газовой горелки внутри печи.

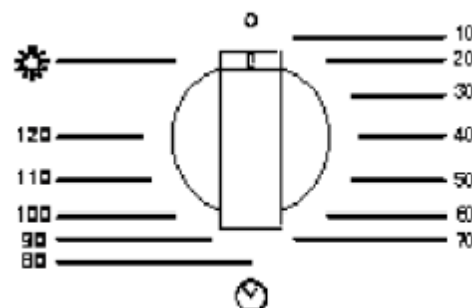
Температура готовки устанавливается с помощью поворота ручки против часовой стрелки в требуемое положение между минимальной и максимальной температурой.

Указания по поджигу газовой печи приведены в разделе 8.3 «Эксплуатация газовой печи».



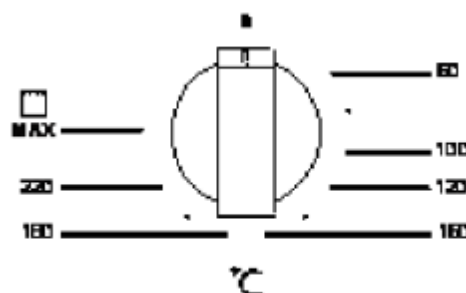
РУЧКА ТАЙМЕРА (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ HFG-900, HG-600)

Для использования таймера поверните ручку по часовой стрелке с целью установки зуммера. Цифры соответствуют времени в минутах (максимум 120 минут). Для таймера применена плавная шкала, возможна установка ручки в промежуточных положениях между цифрами. Срабатывание зуммера готовки не приводит к отключению печи. Ручка включает освещение внутри печи во время нормальной работы (без таймера).





РУЧКА ТЕРМОСТАТА (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛ HFG-900)

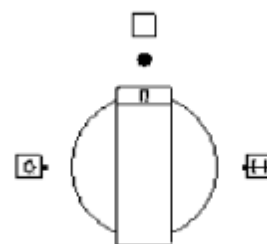
Температура готовки устанавливается с помощью поворота ручки против часовой стрелки в требуемое положение между минимальной и максимальной температурой.




РУЧКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ HFG-900)


Ручка  включает освещение внутри печи во время нормальной работы.

Ручка  включает освещение и поворотную тарелку внутри печи во время нормальной работы.




Установка параметров для ручной работы (возможно только на электрическом гриле)

Нажмите кнопку  для удаления мигающей надписи «AUTO».

Если надпись «AUTO» мигает (активирована автоматическая или полуавтоматическая программа), нажмите кнопку  для удаления надписи «AUTO», после чего печь перейдет в ручной режим.


Автоматическая программа (установка времени для полного автоматического включения и отключения (возможна только на электрическом гриле)


1. Нажмите кнопку  для установки длительности жарки.

2. Нажмите кнопку  для установки времени окончания жарки.

3. Установите температуру и режимы жарки, поворачивая ручку термостата и ручку выбора.


После окончания установки описанных выше параметров, надпись «АУТО» начнет мигать, это означает, что программирование процесса жарки для печи было завершено. Пример: длительность жарки составляет 45 минут и жарка должна быть закончена к 14:00.


Нажмите кнопку  и установите длительность жарки 45 минут;

Нажмите кнопку  и установите время окончания жарки на 14:00.

После завершения описанного выше программирования на экране отобразится фактическое время (часы/минуты) и надпись «АУТО», это означает, что параметры процесса жарки занесены в память автоматической программы.

Как только время на часах достигнет 13:15 (или значения между 13:14 и 13:15), печь автоматически начнет работать.


В процессе жарки  и «АУТО» будет мигать все время.

При достижении на часах времени 14:00 жарка будет автоматически завершена. Будет подан предупредительный сигнал, надпись «АУТО» будет мигать, нажмите кнопку  для отключения сигнала.

Полуавтоматическая программа (установка времени для автоматического включения и отключения (возможна только на электрическом гриле)


А. устанавливает максимальную длительность жарки (не более 10 часов):


нажмите кнопку  для установки длительности жарки; печь начнет работать


немедленно,  и «АУТО» будут мигать. После окончания жарки печь автоматически отключится. После этого начнет мигать надпись «АУТО», будет подан

предупредительный сигнал, для отключения которого необходимо нажать кнопку .


В. устанавливает время окончания жарки (не более 23 часа 59 минут):

нажмите кнопку  для установки времени окончания; печь начнет работать

немедленно,  и «АУТО» будут мигать. В момент достижения установленного времени процесс жарки будет прекращен автоматически. После этого начнет мигать надпись «АУТО», будет подан предупредительный сигнал, для отключения которого


необходимо нажать кнопку .

При нажатии соответствующей кнопки  будет показан запрограммированный процесс

жарки. В любой момент при нажатии кнопки  и установки времени обратного отсчета на «0», установка процесса жарки будет прекращена. При повторном нажатии кнопки печь перейдет в ручной режим работы.



Таймер

Максимально можно установить 23 часа 59 минут.


Для установки времени нажмите кнопку , затем кнопку «+» или «-», пока на экране не отобразится требуемое время.

После завершения установки на дисплее появится текущее время (часы, минуты) и кнопка



 . При нажатии кнопки  замененное время появится на экране. При достижении

назначенного времени  исчезнет, и снова будет подан предупредительный сигнал.

Для отключения сигнала нажмите кнопку  .

Примечание. После нажатия на соответствующую кнопку необходимо выполнить настройку в течение пяти секунд. При отключении сетевого питания процесс установки, а также фактическое время (часы, минуты) будут сброшены. После включения сетевого питания на дисплее появятся три «0» и надпись «AUTO», настройки печи автоматически сбросятся.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

8.1 Меры предосторожности и общие рекомендации

При использовании печи и гриля в первый раз следует нагреть их до максимальной температуры и выдержать в течение достаточно длительного периода времени для выгорания любых остатков масла, нанесенного при изготовлении печи. Масло может придать пище неприятный запах.

Поместите противень для сбора жира на дно духовки, когда используете гриль или вертел. Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки- это может повредить эмалевое покрытие.

Для исключения неприятного контакта с паром, образовавшимся внутри печи, открывайте дверь печи в два этапа: приоткройте дверь (приблизительно на 5 см) на 4-5 секунд, после этого открывайте полностью. При необходимости проверить пищу или выполнить другие процедуры во время готовки, не оставляйте дверь открытой на продолжительное время, чтобы исключить снижение температуры внутри печи, это может отрицательно повлиять на результаты готовки.

8.2 Система вентиляции при готовке (только на некоторых моделях)

Данное устройство оснащено системой охлаждения, которая начинает работу в течение нескольких минут после поджига печи. При работе вентилятора создается нормальный поток воздуха, который выходит наружу выше двери, вентилятор может работать еще некоторое время после отключения печи.

8.3 Использование газовой печи

8.3.1 Электронная система искрового зажигания

Полностью откройте дверь печи и нажмите ручку термостата, поворачивая его против часовой стрелки в положение максимальной температуры, это приведет к активации системы электрического искрового зажигания. После поджига горелки несколько секунд удерживайте ручку в нажатом положении для нагрева термопары.


Если горелка не загорелась в течение 15 секунд, прекратите поджиг, откройте дверь печи и подождите одну минуту перед повторной попыткой.

8.3.2 Поджиг горелки вручную

Полностью откройте дверь печи и поверните ручку термостата против часовой стрелки. Поднесите зажженную спичку к концу трубки горелки А в центре нижней части печи и нажмите ручку термостата. После поджига горелки несколько секунд удерживайте ручку в нажатом положении для нагрева термопары, проверьте надлежащее горение пламени горелки через смотровое отверстие В.




Температура готовки устанавливается поворотом ручки по часовой стрелке в требуемое положение между от 50°C до 231°C.

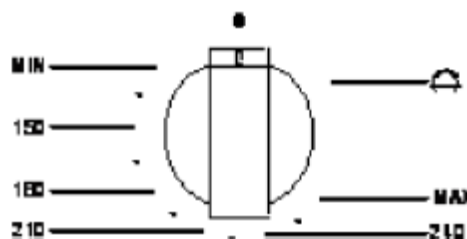
При случайном отключении горелки поверните ручку в положение отключения  и подождите по меньшей мере одну минуту перед попыткой повторного поджига.

8.4 Использование гриля

- Для включения электрического гриля просто поверните ручку термостата газовой печи в

положение .

- Для включения газового гриля поверните ручку термостата газовой печи в положение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ГАЗОВУЮ ПЕЧЬ И ГРИЛЬ/ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОДНОВРЕМЕННО.

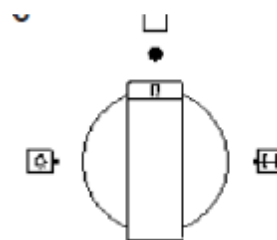
8.4.1 Использование гриля и гриля с вертелом

Вставьте шомпол во втулку вертела гриля и выберите функцию гриля (В моделях печи с

газовым грилем следует повернуть ФУНКЦИОНАЛЬНУЮ РУЧКУ в положение .

8.4.2 Использование гриля с вертелом в кухонных плитах со стандартной печью

Установите полку В гриля с вертелом на вторую снизу пару направляющих и вставьте шомпол А в отверстие в задней части печи.



8.5 Меры предосторожности

- Длительность готовки на гриле не должна превышать 60 минут.
- Для моделей с эмалированным покрытием гриля и гриля с вертелом процесс приготовления должен производиться с приоткрытой до первого фиксатора дверью и установленным сверху внутренней полости печи защитным ограждением для ручки (поставляется вместе с печью).
- Доступные части могут сильно нагреваться во время использования гриля и после, не позволяйте детям приближаться к печи.
- При готовке на гриле с вертелом установите один из входящих в комплект противней внизу печи на нижние направляющие для сбора масла и жира, образующегося во время готовки.
- При использовании печи извлеките из нее все неиспользуемые противни и полки.
- Во время готовки не накрывайте нижнюю часть печи с помощью алюминиевой или оловянной фольги, и не устанавливайте противни или подносы, это может повредить эмалированное покрытие. При необходимости использования жиронепроницаемой бумаги уложите ее таким образом, чтобы она не блокировала циркуляцию горячего воздуха внутри печи.

9. ОЧИСТКА И УХОД

Перед выполнением любых операций отключите устройство от электрической сети.

Не выполняйте очистку внутренних поверхностей печи с помощью струи пара.

9.1 Очистка деталей печи из нержавеющей стали

Для сохранения хорошего состояния поверхностей из нержавеющей стали следует регулярно очищать их каждый раз после использования плиты. Предварительно следует охладить печь.

9.2 Текущая ежедневная очистка

При очистке и уходе за поверхностями из нержавеющей стали необходимо использовать только специальные вещества, не содержащие абразивных частиц или кислот на основе хлора.

Инструкции по очистке: нанесите чистящее вещество на влажную тряпку и протрите поверхность, после чего тщательно промойте и просушите с помощью мягкой салфетки или замши.

9.3 Пятна и потеки от пищевых продуктов

Не допускается использование чистящих губок или острых скребков, которые могут повредить поверхности устройства.

Используйте обычные неабразивные вещества с деревянными или пластиковыми инструментами при необходимости.

Тщательно промойте водой и протрите насухо помощью мягкой ветоши или замши.

Не допускайте высыхания пищевых продуктов с высоким содержанием сахара (например, джем), попавших внутрь печи. При длительном высыхании они могут повредить эмалированное покрытие внутри печи.

9.4 Очистка печи

Для поддержания печи в хорошем состоянии следует регулярно очищать ее после остывания.

Извлеките все съемные части.

Очистите полки печи с помощью горячей воды и неабразивных чистящих средств и просушите.

9.5 Очистка стеклянной части двери

Стекло двери следует всегда поддерживать в идеально чистом состоянии. Используйте впитывающие бумажные полотенца, удаление стойких загрязнений производите с помощью влажной губки и обычных моющих средств.

9.6. Смазка газовых кранов.

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо проворачиваться. В этом случае, они должны быть очищены изнутри и смазаны.

Внимание! Эта процедура должна выполняться только квалифицированным техническим персоналом.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ

Техническое обслуживание газового духового шкафа проводится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными правилами.

Не допускается затвердевание и трещины на изоляции шнура питания.

При повреждении шнура питания (крепление типа X или типа Y), во избежание опасности, его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы. Замена шнура питания производится изготовителем или специальной сервисной службой, или подобным квалифицированным персоналом.

При обнаружении каких-либо дефектов гибкого шланга подвода газа (трещины, затвердевание материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для его замены. Срок службы газового шкафа-10 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации газового шкафа или необходимости его замены.

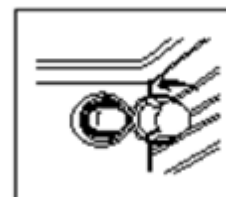
Иногда требуется выполнять незначительные операции по обслуживанию печи или замене быстро изнашиваемых частей, таких как прокладки, лампочки и т. п. Ниже приведены специальные указания по выполнению таких процедур.

Перед выполнением любых операций, когда осуществляется доступ к токоведущим частям,

отключите устройство от электрической сети.

10.1 Замена лампы освещения печи

- Отключите печь от электрической сети с помощью пакетного выключателя, который установлен в цепи подключения устройства к сети, или извлеките вилку из розетки, если есть возможность.
- Снимите стеклянную крышку, установленную на патроне лампы.
- Выкрутите лампу и замените ее лампой, рассчитанной на работу при высокой температуре (300°C), со следующими характеристиками.



■ Напряжение: 220-240 В

■ Мощность: 25 Вт

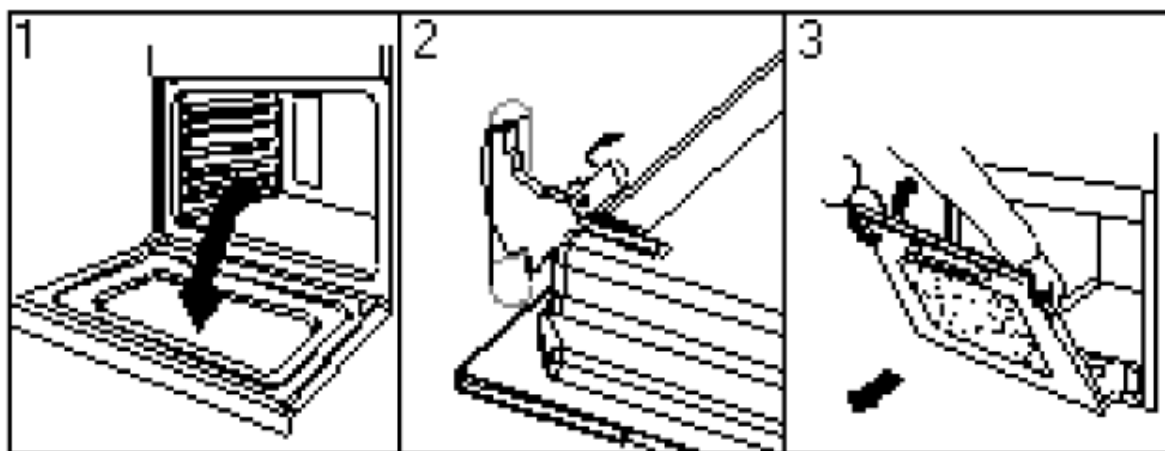
■ Тип: E 14

- Верните стеклянную крышку на место и подключите печь к электрической сети.

10.2 Снятие дверей

Для более тщательной очистки можно снять дверь печи. Выполните следующие действия:

- полностью откройте дверь;
- поднимите вверх и поверните небольшие рычаги, установленные на двух петлях;
- возьмите дверь за две наружные стороны, медленно закройте ее, но не до конца;
- потяните дверь к себе и снимите ее с посадочного места.



Установка двери на место осуществляется в порядке, обратном описанному выше.

10.3 Демонтаж прокладок

Для более тщательной очистки печи можно снять прокладку двери.

Перед извлечением прокладки снимите дверь печи, как описано выше. После демонтажа двери поднимите язычки в углах, как показано на рисунке.

11. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Что происходит

Причина

Как устранить

1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление газа в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени.	- слишком большое давление газа в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.
3. Не срабатывает предохранительное устройство ТУПа.	- конец термопары неправильно выставлен в пламени; - нет контакта в месте присоединения термопары к ТУПу; - неисправна термопара; - неисправен электромагнитный клапан.	- *выставить положение термопары; - *подтянуть крепежные гайки термопары; - *заменить термопару; - *заменить электромагнитный клапан.
4. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка	- *заменить кран.
5. Не работает все электрооборудование.	- печь не подключена к электрической сети; - обрыв шнура питания; - неполадки в электрической сети	- подключить печь; - *заменить шнур питания; - проверить состояние автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения. В случае повторного срабатывания автоматических выключателей (предохранителей) обратиться в организацию, обслуживающую электрическую сеть Ваших помещений, для устранения неполадок.
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление газа в сети.	- *заменить разрядник; - *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа.
7. Не вращается вертел, шашлычница.	- привод вертела остановился в промежуточной точке; - штык выходит из зацепления с муфтой привода вертела.	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону; - чуть подогнуть крючок.
8. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.

12. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- В неотопляемом помещении плита должна храниться в упакованном виде при температуре воздуха от минус 50 0С до плюс 40 0С.

13. УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЙ — ПОЛИТИКА КОМПАНИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для упаковки наших изделий применяются только нетоксичные, экологически безопасные, пригодные для вторичного использования материалы. Мы настоятельно призываем вас содействовать в вопросе надлежащей утилизации упаковочных материалов. Обратитесь к вашему локальному торговому представителю или в соответствующие региональные организации для получения адресов центров по сбору, переработке и утилизации.

Не оставляйте упаковку полностью или частично в местах проживания людей.

Упаковочные материалы, в особенности пластиковые мешки, создают опасность удушья для детей.

Старые ненужные устройства также следует утилизировать надлежащим образом.

Важное замечание. Доставьте устройство в локальный центр, предназначенный для сбора выброшенных бытовых приборов.

Правильная утилизация позволяет рационально использовать материалы, из которых состоит устройство.

Перед утилизацией устройства необходимо снять двери и оставить полки в рабочем положении, это исключит возможность случайного попадания детей в печь во время игр.

Помимо этого, отрежьте и уберите сетевой шнур и вилку.

14 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Информация о месяце и годе изготовления внесена в гарантийный талон на изделие.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования - 6 месяцев со дня продажи, а при отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте - с даты изготовления.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА «НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ» В РАЗДЕЛЕ «СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ» И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНОВ.**
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи плиты не принимаются.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
 - отсутствия в талоне установки отметки организации об установке и подключении газового прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Все работы по подключению, обслуживанию и последующему ремонту прибора, должны проводиться только уполномоченным специалистом или

персоналом, имеющим лицензию на право установки, подключения и обслуживания бытовых газовых приборов в соответствии с действующим законодательством.

- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу. По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к продавцу либо в любую уполномоченную организацию.

15. АДРЕСА УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ТЕХНИКИ

Импортер: ИП Свентуховская Ж.А.

Юр. адрес: г. Минск, ул. Одинцова, д. 71, к. 2, кв.123

Сервисный центр: г. Минск, ул. Тимирязева 121/4

тел. 254-75-15

АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА: ARDA(ZHEJIANG)ELECTRIC CO., LTD» Китай,
No.166 Yingui Northern Road, Chengxi New Industry Are Yongkang 321300

cata

CNA
●●●group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

C. Àngel Guimerà, 16-17 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN

Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60811210.16.11.2010