



# **ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Модели :**

**GVS 645 BL  
GVG 643C IV  
GVS 644 IX  
GVG 321 BL/WH  
GVG 320 IX  
GVS 644-1 IX  
GVG 640-1 BL/WH  
GVG 641 BL/WH  
GVG 430 BL  
GVSU 604 IX  
GVG 643C BL  
GVE 643 C IV  
GVG 431 BL  
GVS 643 IX  
GVSU 320 IX  
GVSU 604 CI IX  
GVS 321 IX  
GVS 640 IX  
GVG 646 BL  
GVG 431 WH  
GVG 432 BL  
GVG 431 C IV**

Настоящее устройство имеет маркировку о соответствии Директиве ЕС 2002/96/ЕС «Об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования» (WEEE). Утилизируя оборудование надлежащим образом, вы сможете предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.



Знак  на оборудовании или в сопроводительной документации означает, что данное устройство нельзя утилизировать как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий пункт переработки электрического и электронного оборудования.

При утилизации оборудования соблюдайте соответствующие национальные нормы и правила.

За дополнительной информацией об обращении с настоящим оборудованием, возможностях его утилизации и вторичной переработки обратитесь в городскую администрацию, службу вывоза и утилизации бытовых отходов или к продавцу.



- Используемые упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.
- Утилизируйте все упаковочные материалы безвредным для окружающей среды способом.

## Важная информация о безопасности

### Информация общего характера

- **ВАЖНО:** Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке, **должны** выдерживать повышение температуры на 85°C.
- Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированного ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем указано выше.
- Ответственность за любой ущерб, который может быть причинен оборудованием, установленным с нарушением данного температурного лимита, **несет его владелец.**
- Не используйте данное устройство для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности.
- **Ремонт должен производиться только квалифицированным техническим персоналом или официальными сервисными центрами.**

### Безопасность детей

- Настоятельно рекомендуется **никогда** не подпускать детей к устройству и не позволять им касаться его. Вся рабочая поверхность нагревается во время использования и остается горячей после выключения оборудования.

### Во время использования

- Перед использованием варочной поверхности удалите с нее пленку и наклейки.
- Во избежание ожогов будьте осторожны при использовании оборудования.
- Следите за тем, чтобы провода других электробытовых приборов не касались горячей варочной поверхности или посуды.
- Перегрев масла или жира может привести к их быстрому воспламенению. По этой причине не оставляйте устройство без присмотра при приготовлении пищи с использованием масла и жира.

- Не забывайте выключать конфорки после использования варочной поверхности.

## Очистка

- Регулярно очищайте варочную поверхность.
- **ВАЖНО:** Чтобы очистить варочную поверхность, отключите ее от сети и дождитесь, пока она остынет.
- Будьте осторожны при использовании и очистке варочной поверхности.
- Чистка прибора струей пара или моечно-очистительным оборудованием высокого давления запрещена.

## Установка



**Установка данного оборудования должна производиться только квалифицированным техническим персоналом в строгом соответствии с указаниями производителя и национальными нормами и правилами. Информацию об установке оборудования смотрите в соответствующем разделе настоящего руководства.**

- **Производитель не несет ответственности за ущерб жизни и здоровью людей или повреждение имущества в результате неправильного использования или установки данного оборудования.**
- **При использовании оборудования в транспортных средствах для отдыха НЕОБХОДИМО соблюдать требования стандарта №721.**
- **НЕ рекомендуется устанавливать оборудование на морских судах любого рода.**

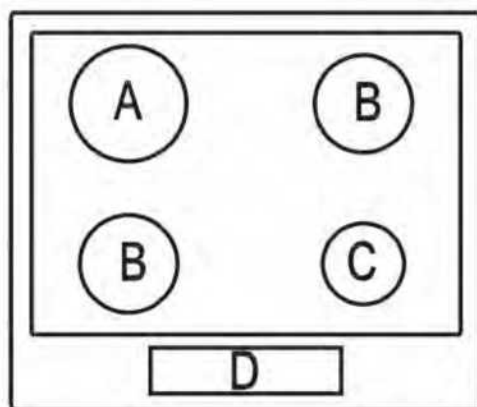
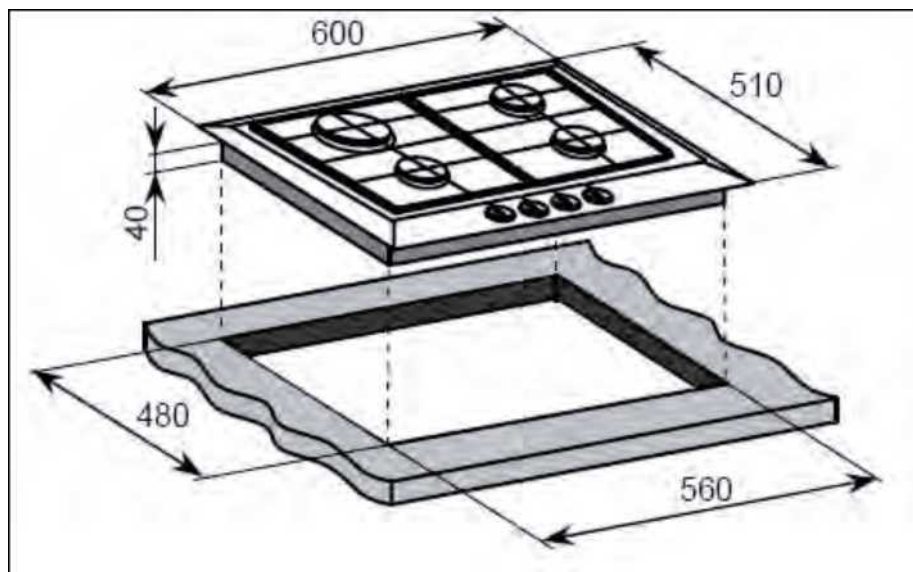
## Декларация о соответствии

Данное оборудование соответствует следующим директивам ЕС:

- 2006/95/CE: Общие положения /Устройства с низким напряжением
- 2009/142/CE: Газовые приборы
- 1935/2004/CE, 90/128/EEC: Данное устройство может контактировать с пищевыми продуктами
- 2004/108/CE: Электромагнитная совместимость

## Описание оборудования

### GVS 644 IX



#### Описание оборудования:

A = одна большая конфорка повышенной мощности на 3,00 кВт

B = две средние конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

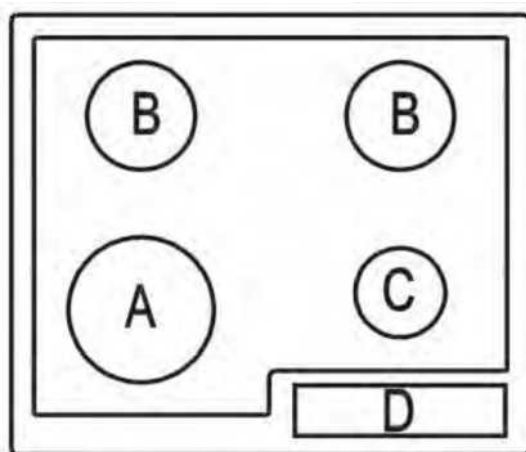
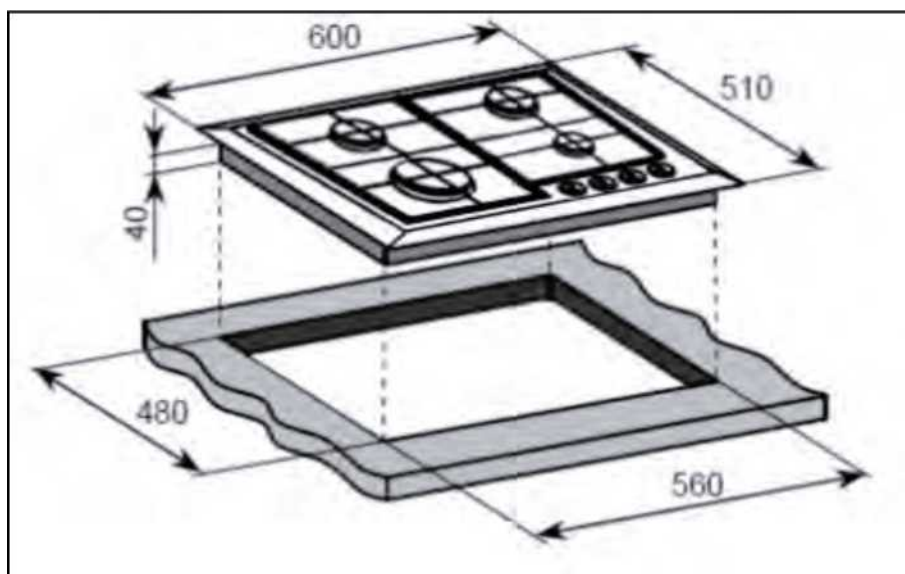
D = Панель управления

- Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- Автоматический поджиг
- Прочные эмалированные опорные решетки для кухонной посуды
- **Газ-контроль на всех конфорках**

#### Стандартная комплектация:

- Форсунки для сжиженного нефтяного газа

**GVS 645 BL / GVG 640-1 BL/WH / GVSU 604 CI IX / GVS 640 IX**



**Описание оборудования:**

A = одна вок-конфорка на 3,50 кВт

B = две средние конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

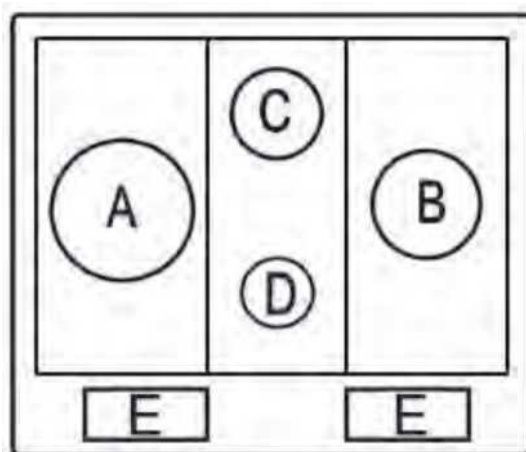
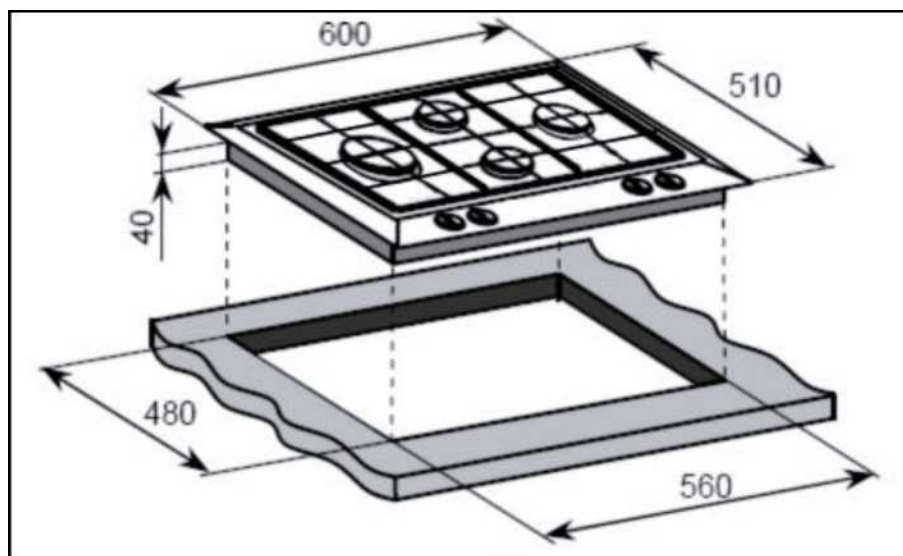
D = Панель управления

- o Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- o Автоматический поджиг
- o Прочные чугунные опорные решетки для кухонной посуды
- o **Газ-контроль на всех конфорках**

**Стандартная комплектация:**

- o Форсунки для сжиженного нефтяного газа

## GVG 643C IV / GVG 643C BL / GVE 643 C IV / GVS 643 IX



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,50 кВт

B = одна большая конфорка повышенной мощности на 3,0 кВт

C = одна средняя конфорка на 1,75 кВт

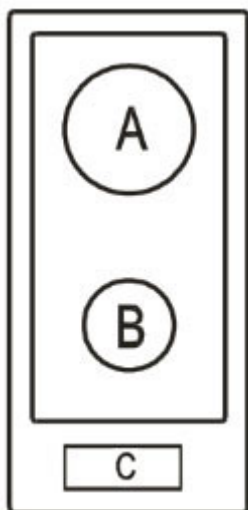
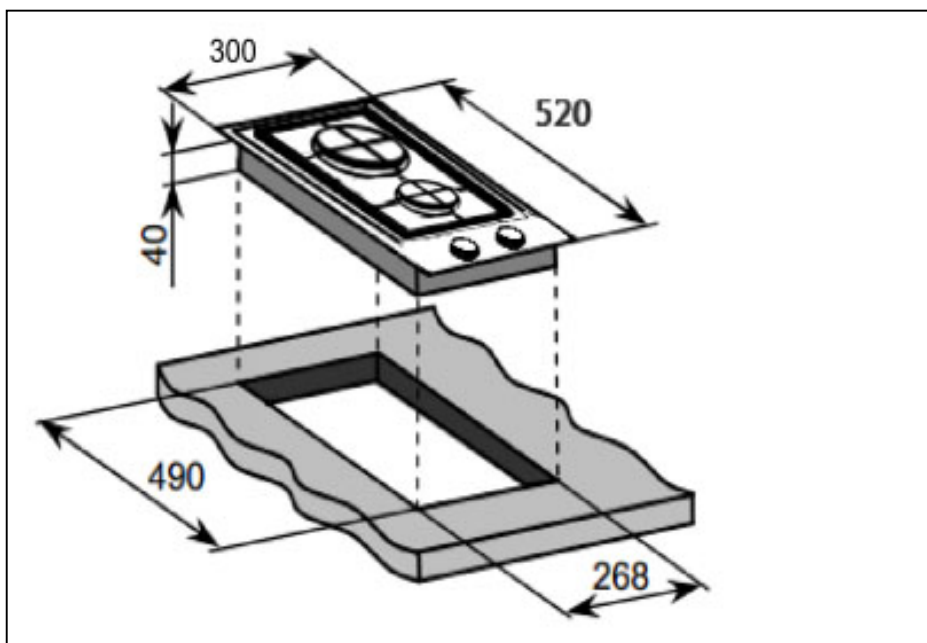
D = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

- о Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- о Автоматический поджиг
- о Прочные чугунные опорные решетки для кухонной посуды
- о **Газ-контроль на всех конфорках**

### Стандартная комплектация:

- о Форсунки для сжиженного нефтяного газа

**GVG 321 BL/WH / GVSU 320 IX / GVS 321 IX**



**Описание оборудования:**

A = одна большая конфорка повышенной мощности на 3,0 кВт

B = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

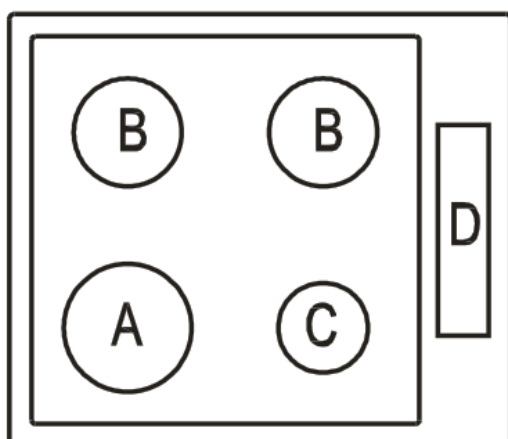
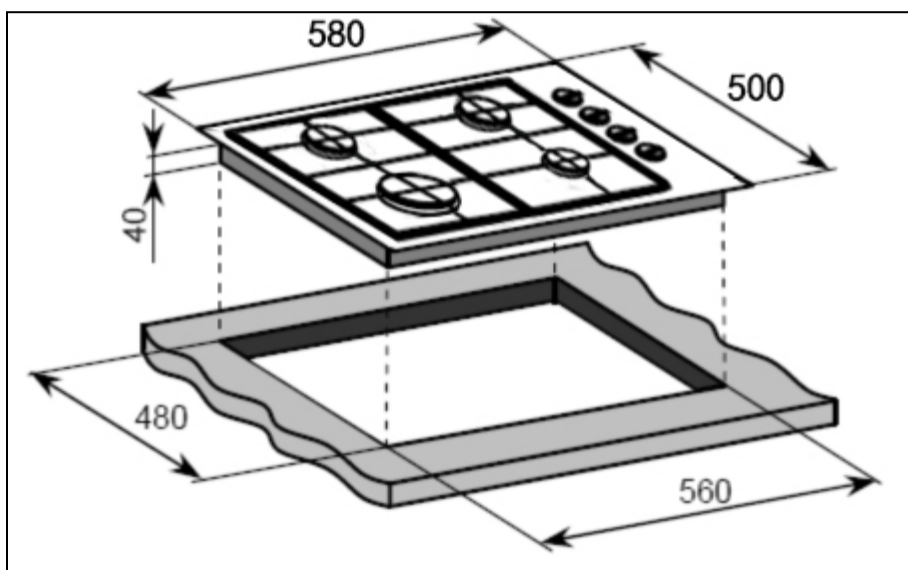
C = Панель управления

- Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- Автоматический поджиг
- Прочные чугунные опорные решетки для кухонной посуды
- **Газ-контроль на всех конфорках**

**Стандартная комплектация:**

- Форсунки для сжиженного нефтяного газа

## GVS 644-1 IX / GVSU 604 IX



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,50 кВт

B = две средних конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

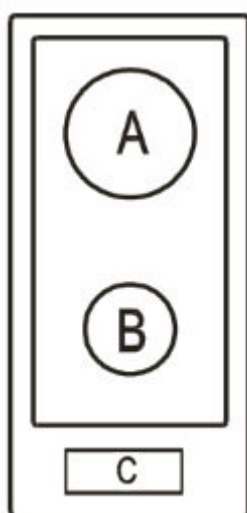
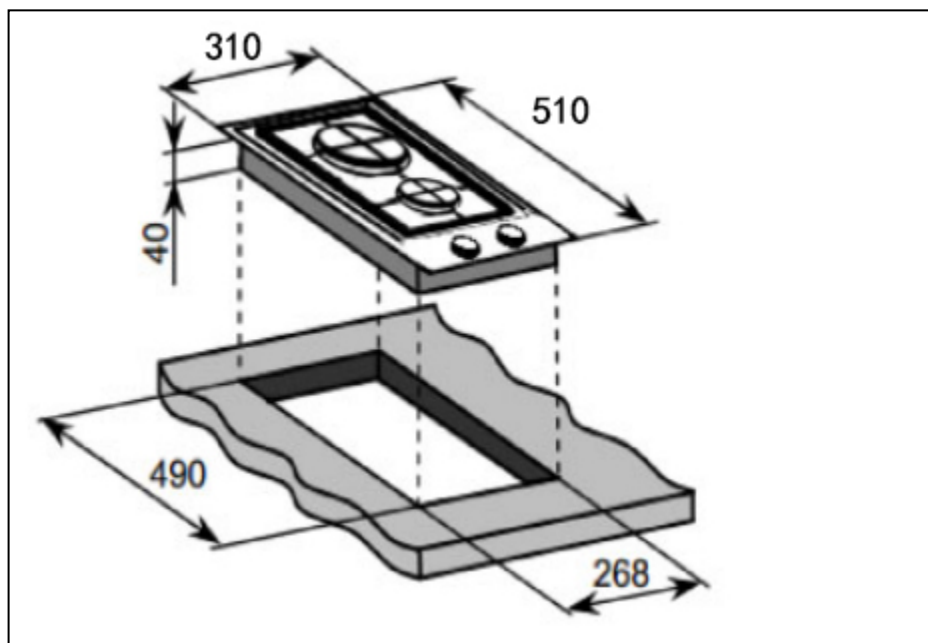
D = панель управления

- o Расположение панели управления в правой части варочной поверхности
- o Электроподжиг
- o Эмалированные решетки

### Стандартная комплектация:

- o Форсунки для сжиженного газа

## GVS 320 IX



### Описание оборудования:

A = одна большая конфорка повышенной мощности на 3,0 кВт

B = вспомогательная конфорка на 1,0 кВт

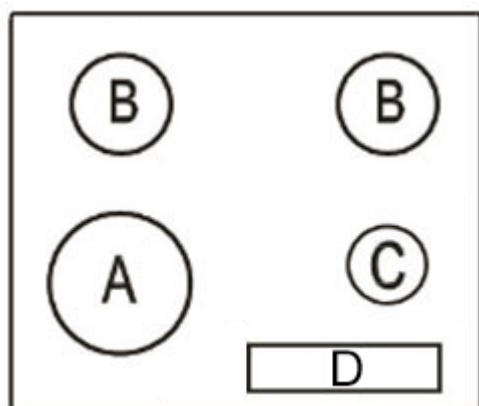
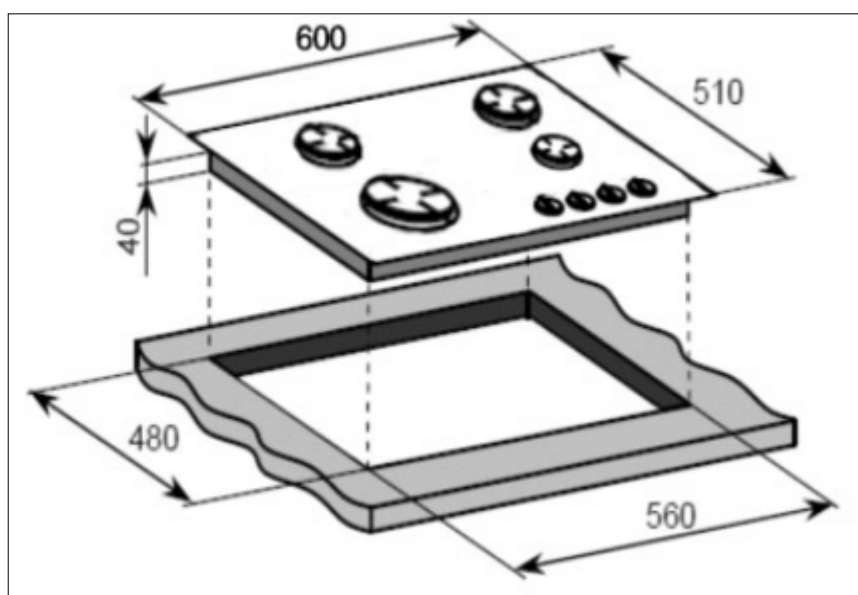
C = панель управления

- o Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- o Электроподжиг
- o Эмалированные решетки

### Стандартная комплектация:

- o Форсунки для сжиженного газа

## GVG 641 BL / WH



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,0 кВт

B = две средних конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

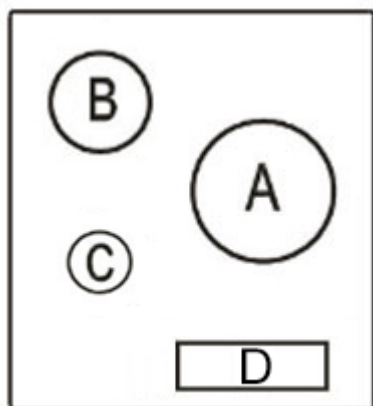
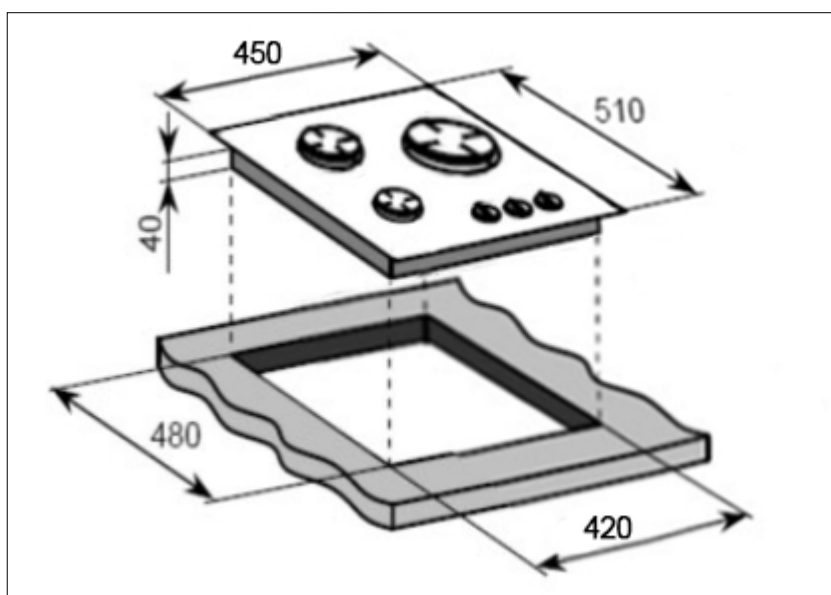
D = панель управления

- o Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- o Электроподжиг
- o Эмалированные решетки

### Стандартная комплектация:

- o Форсунки для сжиженного газа

## GVG 430 BL / GVG 431 BL / WH / GVG 431 C IV



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,5 кВт

B = две средних конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

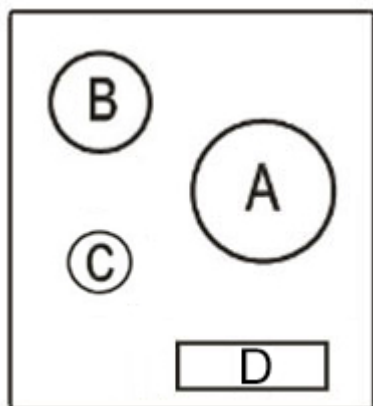
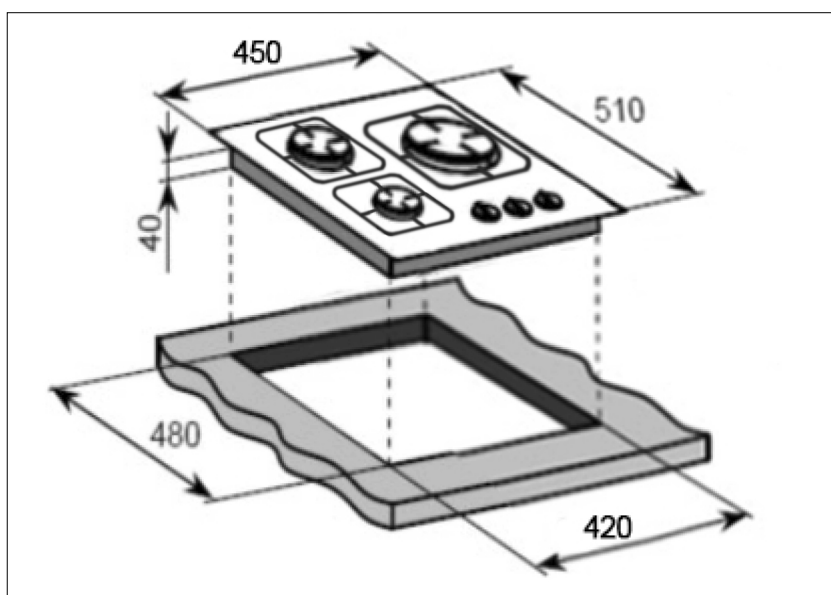
D = панель управления

- o Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- o Электроподжиг
- o Эмалированные решетки

### Стандартная комплектация:

- o Форсунки для сжиженного газа

## GVG 432 BL



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,0 кВт

B = две средних конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

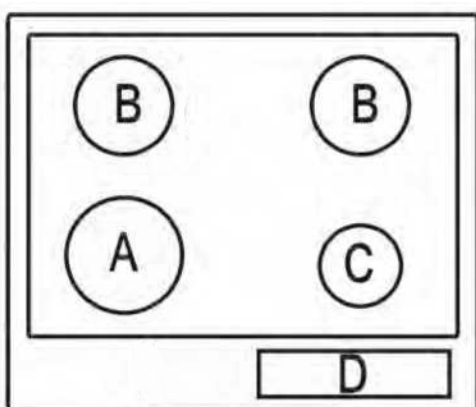
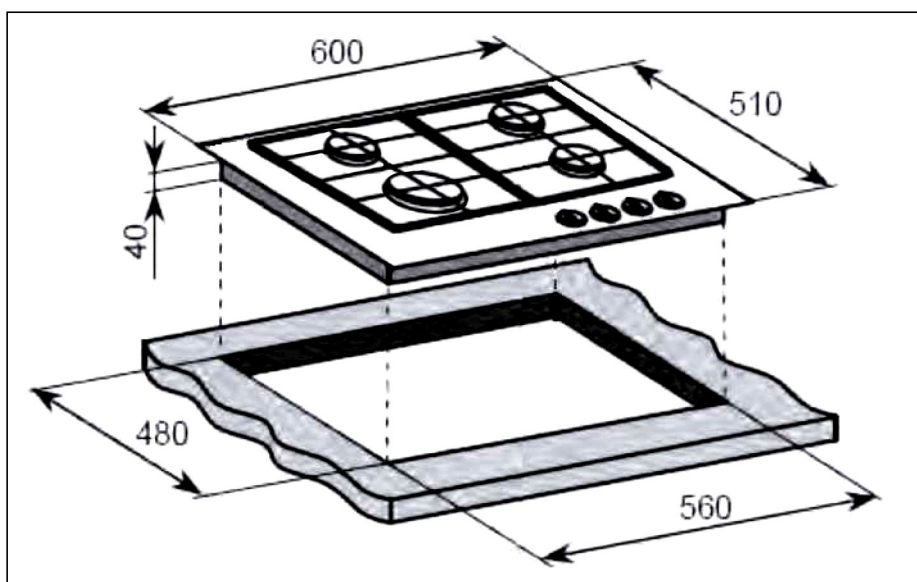
D = панель управления

- о Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- о Электроподжиг
- о Эмалированные решетки

### Стандартная комплектация:

- о Форсунки для сжиженного газа

## GVG 646 BL



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,50 кВт

B = две средних конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

D = панель управления

- o Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- o Электроподжиг
- o Чугунные решетки
- o **Газ-контроль на всех конфорках**

### Стандартная комплектация:

- o Форсунки для сжиженного газа

## Данные по электромонтажу

|                                |                                                                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Номинальное напряжение:</b> | 220 - 240 В переменного тока, 50 / 60 Гц                                                     |
| <b>Подключение к сети:</b>     | 3А (двухполюсная розетка с выключателем и предохранителем, расстояние между контактами 3 мм) |
| <b>Номинальная мощность:</b>   | 0,0008 кВт                                                                                   |
| <b>Силовой кабель:</b>         | 3-жильный x 0,75 мм <sup>2</sup> (тип RR-F, с маркировкой <HAR>)                             |

## Подвод газа

### Подключение к системе газоснабжения:

|             |                                                                                   |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тип:</b> | Rp ½ (ISO R7)<br>Природный газ (20 мбар)<br>Альтернативный сжиженный нефтяной газ |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

## Эксплуатация газовой варочной поверхности

### Перед первым использованием



**ВАЖНО:** Очистите варочную поверхность (см. раздел «Уход и обслуживание»).

### Включение варочной поверхности

Рядом с каждым регулятором на панели управления появятся следующие символы:

- = отсутствует подача газа (ВЫКЛ)



Большое пламя: максимальная подача газа



Малое пламя: минимальная подача газа

- Чтобы выбрать режим минимальной подачи газа, поверните регулятор против часовой стрелки до конца.
- Чтобы отрегулировать силу пламени, переведите регулятор в любое положение между режимами максимальной и минимальной подачи газа.
- **Никогда** не переводите регулятор в положение между режимом максимальной подачи газа и положением ВЫКЛ.
- Символ рядом с регулятором на панели управления показывает, какая конфорка используется в настоящий момент.

## **Автоматический поджиг и газ-контроль (кроме моделей GVG 641 BL/WH, GVS 320 IX, GVS 644-1 IX)**

*Каждая конфорка оснащена защитным устройством (газ-контроль), которое прекратит подачу газа в форсунку в случае затухания пламени.*

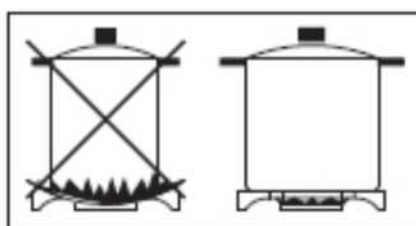
Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

- Нажмите на регулятор конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните его по часовой стрелке, выбрав режим максимальной подачи газа.
- Удерживайте регулятор в таком положении, чтобы сработал автоматический поджиг конфорки.
- **После** того как конфорка заработает, удерживайте регулятор в нажатом положении еще 20 секунд.
- Через 20 секунд поверните регулятор в необходимое положение между символами, означающими максимальную и минимальную силу пламени.
- Чтобы выключить конфорку, поверните регулятор по часовой стрелке до конца, переведя его в положение ВЫКЛ.
- В случае сбоев в подаче электроэнергии конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.

### **Советы по экономии энергии**

| <b>КОНФОРКИ</b> | <b>КУХОННАЯ ПОСУДА</b>  |                          |
|-----------------|-------------------------|--------------------------|
|                 | <b>Мин.<br/>диаметр</b> | <b>Макс.<br/>диаметр</b> |
| Вок             | 220 мм                  | 260 мм                   |
| Большая         | 180 мм                  | 220 мм                   |
| Средняя         | 120 мм                  | 200 мм                   |
| Вспомогательная | 80 мм                   | 160 мм                   |

- Диаметр дна кухонной посуды должен соответствовать размеру конфорки



- Пламя никогда не должно выходить за пределы используемой посуды.
- Используйте посуду только с плоским и ровным дном.

## Уход



***Очистку варочной поверхности можно производить только после того, как она полностью остыла.***

***Перед началом очистки отключите варочную поверхность от сети.***

## Очистка варочной поверхности



Остатки чистящих средств на варочной поверхности могут ее ***повредить***. Тщательно удаляйте все средства теплой мыльной водой.



Очищайте варочную поверхность теплой мыльной водой, так как абразивные чистящие средства и острые предметы могут ее повредить.



***Тем не менее, некоторые загрязнения проще удалить, пока варочная поверхность еще теплая. Прежде чем дотронуться до варочной поверхности, решеток для кухонной посуды и конфорок, убедитесь, что они достаточно остыли.***

## После каждого использования

- Снимите решетки для кухонной посуды и протрите варочную поверхность мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань, прежде чем очистить ею варочную поверхность.
- Насухо протрите варочную поверхность мягкой, чистой тканью.
- Рекомендуем регулярно использовать чистящие и полирующие средства для нержавеющей стали при очистке соответствующих деталей варочной поверхности.

## Установка



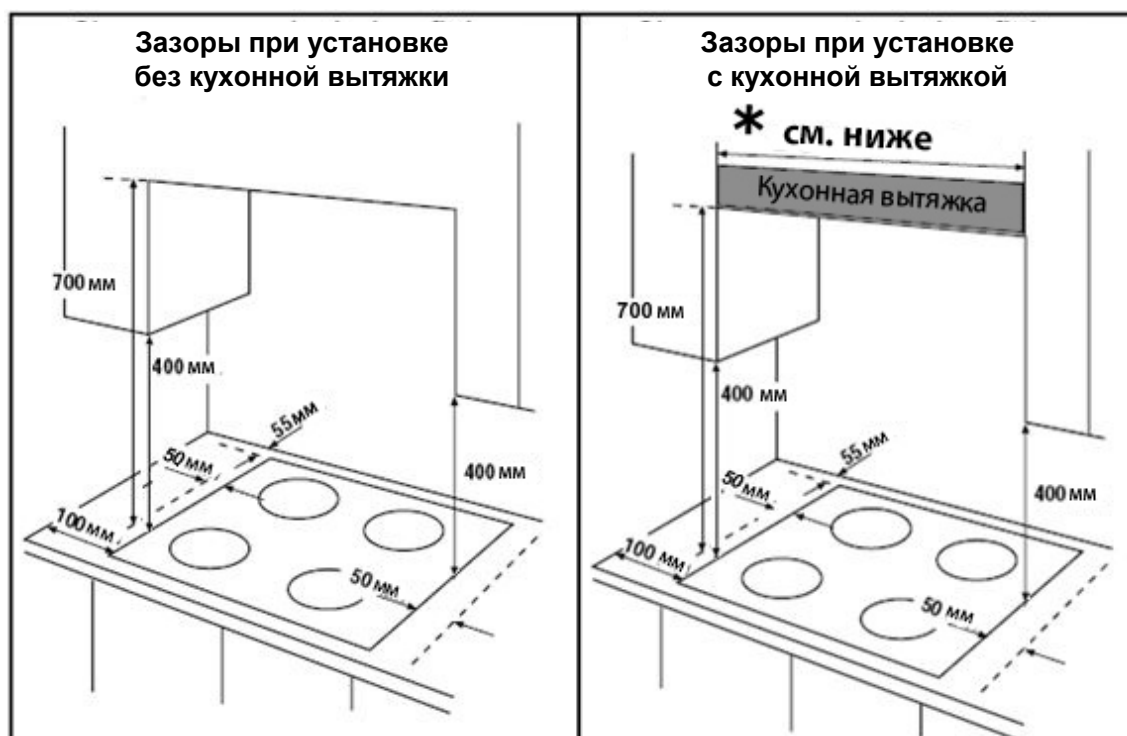
**Установка данного оборудования должна производиться только квалифицированным техническим персоналом организаций, зарегистрированных в соответствующем реестре, в строгом соответствии с действующими редакциями следующих нормативных документов:**

- о Правила безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов
- о Строительные нормы и правила (утвержденные Министерством охраны окружающей среды)
- о Строительные стандарты (утвержденные Департаментом по развитию Шотландии)
- о Правила электропроводки IEE
- о Правила безопасности при эксплуатации электроустановок BS 6172
- о Правила установки бытовых газовых приборов (при необходимости Правила установки бытовых приборов, работающих на сжиженном нефтяном газе - BS 5482)
- о Правила обустройства вытяжных каналов и вентиляции для газовых приборов BS 5440

## Выбор места



**Прилегающая мебель должна выдерживать повышение температуры на 85°C при использовании оборудования.**

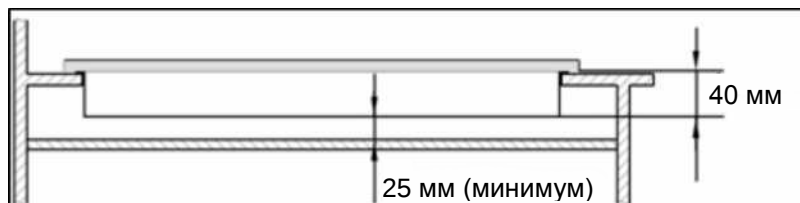


- Оборудование может быть установлено на кухне, в столовой или жилой комнате. **ВАЖНО:** Оборудование нельзя устанавливать в ванной или душевой.

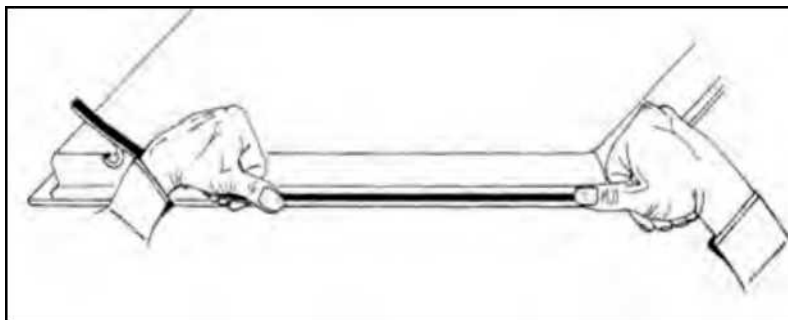
Данное оборудование является встраиваемым электроприбором класса 3. Оно встраивается в кухонный шкаф (в зависимости размера) или столешницу шириной 600 мм с соблюдением следующих минимальных зазоров:

- Края варочной поверхности должны находиться на расстоянии не менее 55 мм от боковой или задней стены.
- Расстояние между самой высокой точкой варочной поверхности (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над ней, должно составлять не менее 700 мм.
- Расстояние между варочной поверхностью и нижней частью выше расположенной горизонтальной поверхности, которая находится на одной линии с внешним краем варочной поверхности, должно составлять не менее 400 мм. Расстояние между варочной поверхностью и нижней частью такой горизонтальной поверхности может составлять менее 400 мм, если смещение от внешнего края варочной поверхности составляет **не менее** 50 мм.
- По краям варочной поверхности должно оставаться не менее 50 мм свободно пространства. Горючие материалы также не следует располагать ближе, чем на 50 мм от варочной

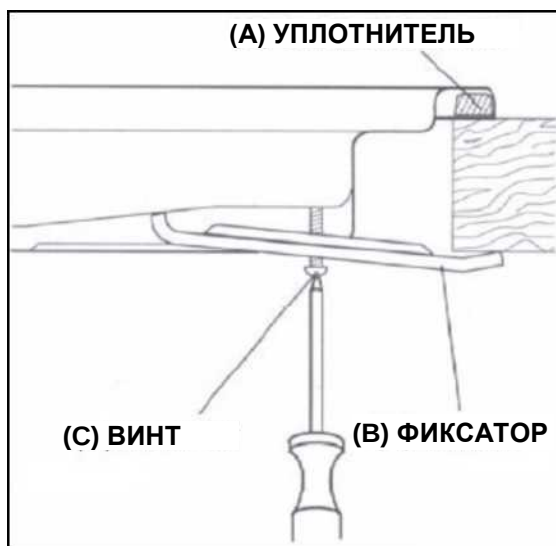
## Все модели



- о **ВАЖНО:** Между нижней частью устройства и любой поверхностью, расположенной непосредственно под ней, необходимо оставить зазор не менее 25 мм.



- о Осторожно переверните варочную поверхность и положите ее на мягкий коврик.
- о Обрабатывайте края устройства уплотнителем, идущим в комплекте (А).
- о Удалите защитное покрытие с обеих сторон.
- о При обработке краев уплотнителем следите за тем, чтобы не оставалось зазоров и один конец не заходил на другой.
- о **ВАЖНО:** Не используйте силиконовые герметики для герметизации встроенной варочной поверхности. В противном случае будет сложнее ее демонтировать, если в будущем потребуется ремонт устройства.



(А) Уплотнитель  
(В) Фиксатор  
(С) Винт

- Разместите фиксатор **(В)** над отверстиями, соответствующими размеру винтов. Отверстия под винты имеются в каждом углу варочной поверхности. Слегка затяните винт **(С)** через фиксатор **(В)**, чтобы фиксатор прилегал к варочной поверхности, но все еще можно было отрегулировать его положение.
- Осторожно переверните варочную поверхность в исходное положение и опустите в подготовленную выемку в столешнице.
- Откорректируйте положение фиксаторов внизу варочной поверхности в соответствии со столешницей. Туго затяните винты **(С)**, чтобы зафиксировать варочную поверхность.

### Подсоединение к системе газоснабжения



**Установка данного оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующей редакцией следующих норм и стандартов безопасности Великобритании или Республики Ирландии, а также аналогичными нормативами Европейского союза.**

### Важная информация

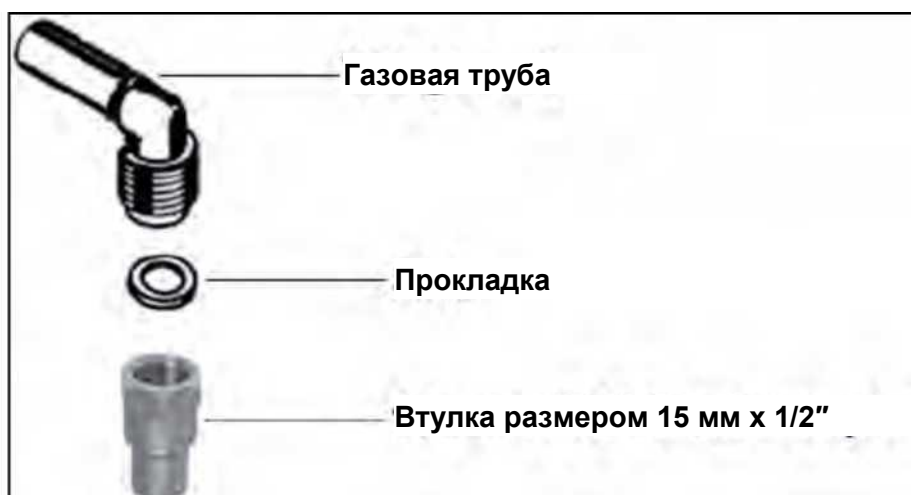
- Данная варочная поверхность предназначена для работы **только на природном газе**. Использование любого другого газа без переоборудования варочной поверхности невозможно.

- o Установка варочной поверхности должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующей редакцией Правил безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов и соответствующих Строительных норм I.E.E. Regulations.
- o Неправильная установка оборудования аннулирует гарантию и может повлечь за собой ответственность в соответствии с вышеуказанными нормативными документами.
- o В Великобритании установку и техническое обслуживание могут осуществлять только квалифицированные технические специалисты организаций, зарегистрированных в реестре «GASSAFE», в соответствии с требованиями вышеуказанных нормативных документов.

## **Правила безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов**

***ВАЖНО: Устройство ДОЛЖНО быть подсоединено к системе газоснабжения с использованием охватывающей втулки размером 15 мм x 1/2", прокладки, медной трубы и перекрывающего крана, который необходимо расположить в легкодоступном месте.***

- o В соответствии с законом, газовые приборы могут быть установлены только квалифицированными специалистами в соответствии с действующей редакцией **Правил безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов.**
- o Не нарушайте закон в интересах собственной безопасности.
- o В Великобритании монтажные организации, зарегистрированные в реестре «GASSAFE», соблюдают все нормы и правила безопасности. Помимо этого, устройство должно быть установлено в соответствии с действующей редакцией BS 6172. Неправильная установка варочной поверхности аннулирует гарантию и может повлечь за собой предусмотренную законом ответственность.

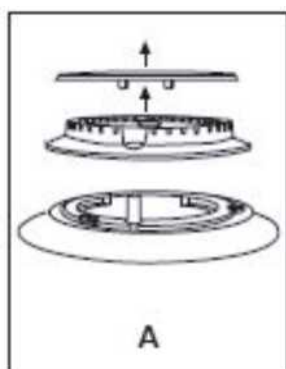


- Вставьте прокладку во втулку размером 15 мм x 1/2".
- Полностью затяните втулку размером 15 мм x 1/2" на газовой трубе.
- **ВАЖНО:** Правильно расположите верхний конец втулки, как показано на предыдущем рисунке.
- Давление газа можно проверить на средней конфорке. Снимите соответствующий инжектор и подсоедините диагностический штуцер. Включите остальные горелки и проверьте, соответствует ли давление газа действующим нормам.
- **ВАЖНО:** После окончания проведите проверку на предмет утечек.

#### Смена рабочего газа (переход на сжиженный нефтяной газ)



**Все работы должны выполняться квалифицированным персоналом соответствующих организаций.**



Снимите решетки для кухонной посуды, конфорки и рассекатели пламени (А).

- Открутите инжектор (В) и замените его на другой в зависимости от вида газа (см. следующую таблицу).

| <b>ТАБЛИЦА ОСНОВНЫХ ИНЖЕКТОРОВ</b>    |                            |                 |                      |             |
|---------------------------------------|----------------------------|-----------------|----------------------|-------------|
| <b>Вид газа</b>                       | <b>Форсунка<br/>мм/100</b> | <b>Конфорки</b> | <b>Мощность (Вт)</b> |             |
|                                       |                            |                 | <b>Макс.</b>         | <b>Мин.</b> |
| <b>Природный</b>                      | 131                        | Вок             | 3500                 | 1700        |
|                                       | 129                        | Большая         | 3000                 | 1500        |
|                                       | 97                         | Средняя         | 1750                 | 900         |
|                                       | 76                         | Вспомогательная | 1000                 | 500         |
| <b>Сжиженный<br/>нефтяной<br/>газ</b> | 94                         | Вок             | 3500                 | 1300        |
| <b>Бутан</b>                          | 87                         | Большая         | 3000                 | 700         |
| <b>Пропан</b>                         | 65                         | Средняя         | 1750                 | 400         |
|                                       | 51                         | Вспомогательная | 1000                 | 350         |

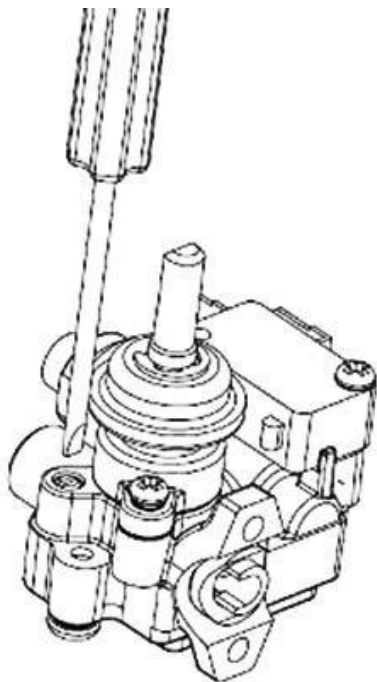
- Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и, в частности, убедитесь, что рассекатель пламени правильно расположен.
- **ВАЖНО:** Отрегулируйте минимальный объем подачи газа перед следующим использованием устройства.

## Регулировка подачи газа для газовой плиты



**Все работы должны проводиться авторизованным специалистом сервисного центра.**

**ВАЖНО: Всегда отключайте варочную поверхность от электросети перед проведением любых ремонтных работ.**



- Снимите решетки, рассекатели и ручки газовой плиты.
  - Открутите винты для того, что открыть корпус варочной поверхности.
  - Установите рассекатель и ручку горелки. Установите пламя на минимальное положение.
  - Используйте небольшую плоскую отвертку для регулировки потока (как показано на рисунке слева).
  - Откручивайте винт для того, чтобы увеличить поток газа, и, наоборот, затягивайте винт, чтобы уменьшить поток.
- 
- Отрегулируйте пламя так, чтобы оно имело длину 3-4 мм.
  - Закрутите винт, если собираетесь подключить баллонный газ.
  - Убедитесь, что пламя не гаснет, поворачивая ручку газовой плиты от положения "минимум" до положения "максимум".
  - Повторите действия, описанные, выше для каждой конфорки.
  - Закройте корпус газовой плиты, установите рассекатели и решетки.

**Важно: Не используйте этот прибор для обогрева больших помещений.**

## Электрическое подключение



**Данное устройство должно устанавливаться квалифицированным техническим персоналом в соответствии с последней редакцией Правил I.E.E. Regulations**

Перед подключением оборудования убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке технических данных.

- о Тип кабеля: H05 RRF, 3 жилы по 0,75 мм<sup>3</sup> (тип RR-F, с маркировкой <HAR>)
- о Сетевой кабель поставляется в комплекте с оборудованием.

## Замена сетевого кабеля

В случае повреждения сетевого кабеля замените его на новый подходящий кабель.

При замене сетевого кабеля соблюдайте следующие указания:

- о **Отключите питание.**
- о Откройте блок питания.
- о Снимите зажим, фиксирующий кабель.
- о Замените кабель на новый той же длины в соответствии с вышеуказанными характеристиками.
- о Желто-зеленый заземляющий провод должен быть подсоединен к клемме, отмеченной знаком . Он должен быть на 10 мм длиннее фазного и нулевого провода.
- о Синий нулевой провод следует подсоединить к клемме, отмеченной буквой N, а фазный провод - к клемме, обозначенной буквой L.