



# **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**

**GVG 642 BL**

**GVG 642 WH**

**GVG 642 IV**


**GVE 750C IV**

**GVG 640-1 IV**

## Охрана окружающей среды

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.**

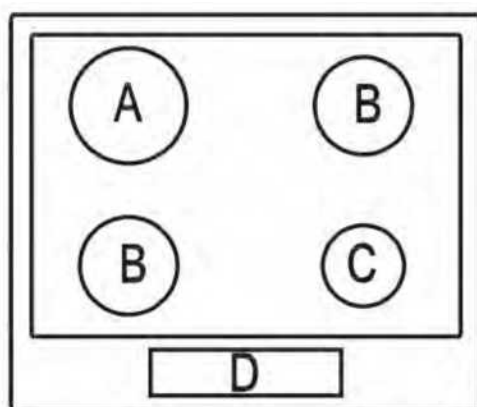
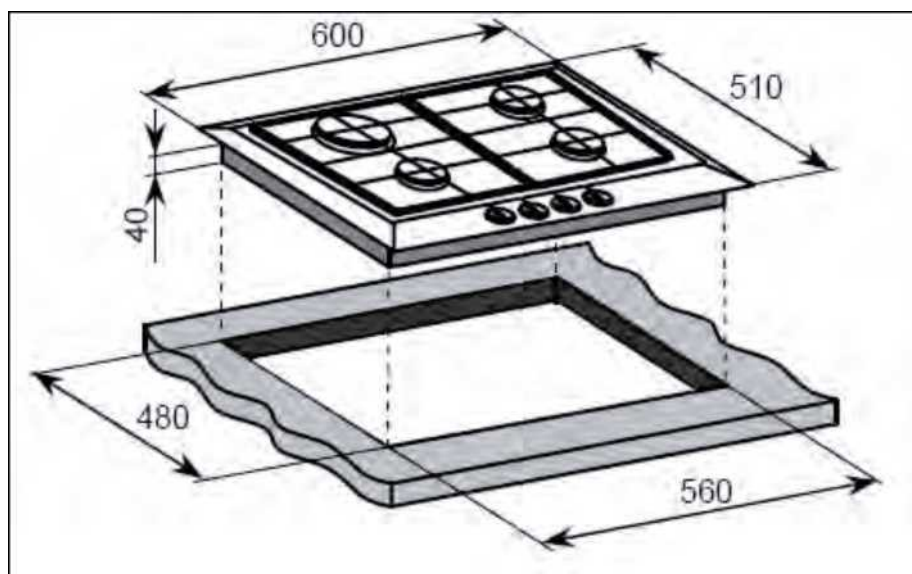
## Декларация о соответствии

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

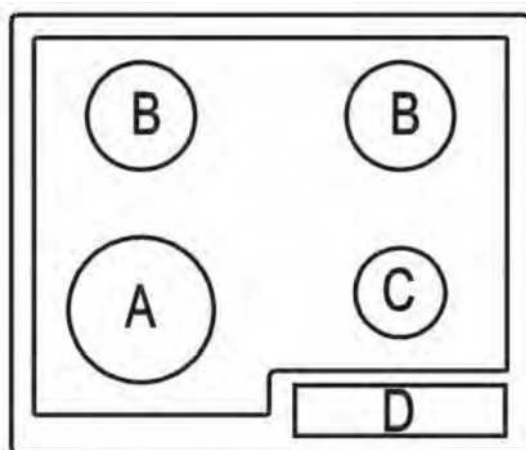
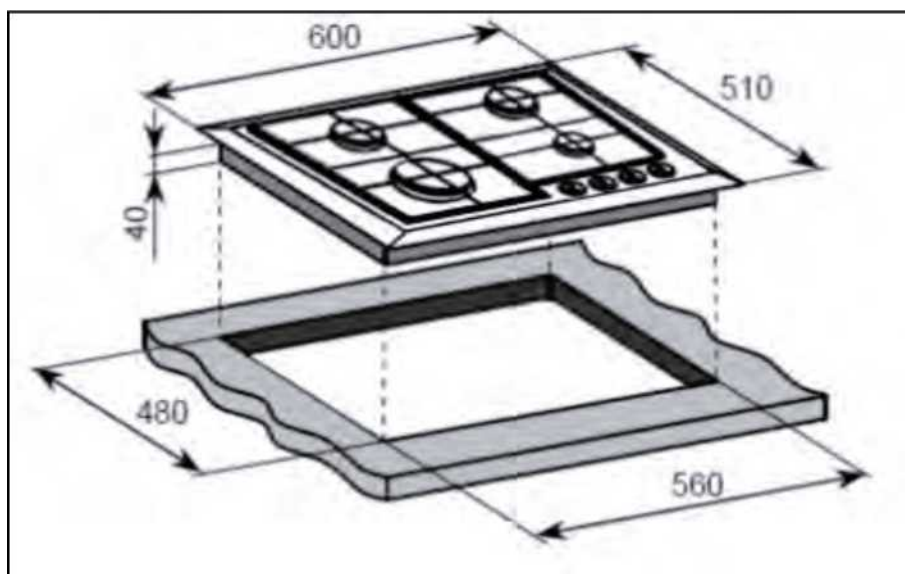
C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

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



**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

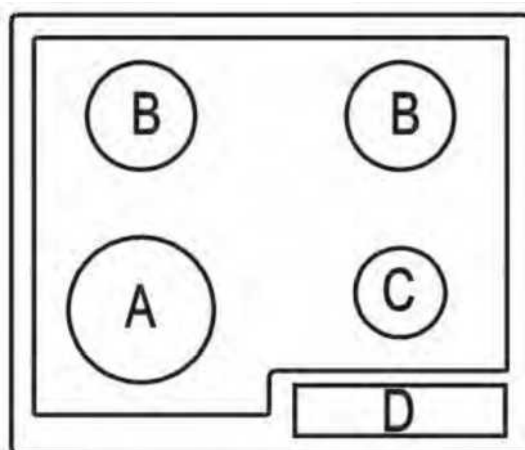
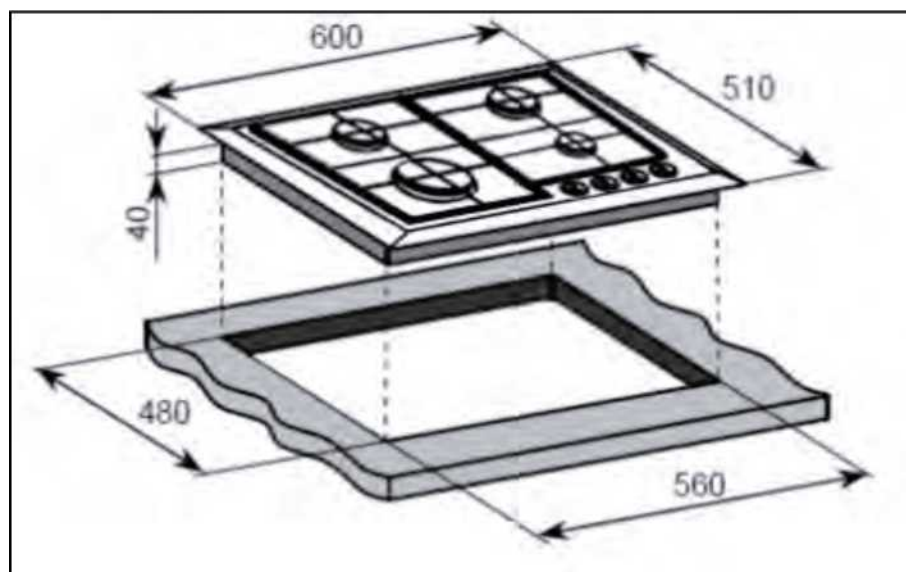
D = Панель управления

- 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 642 BL/WH/IV



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,0 кВт

B = две средние конфорки на 1,75 кВт

C = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

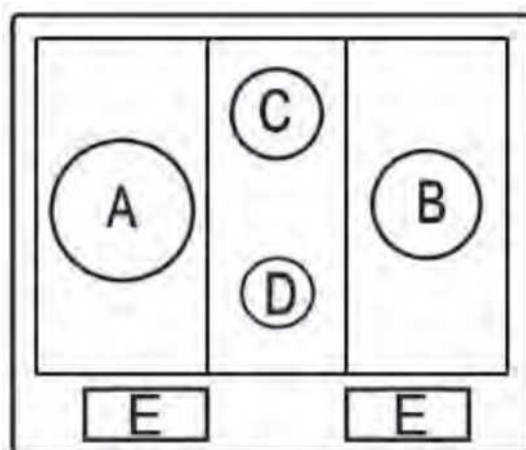
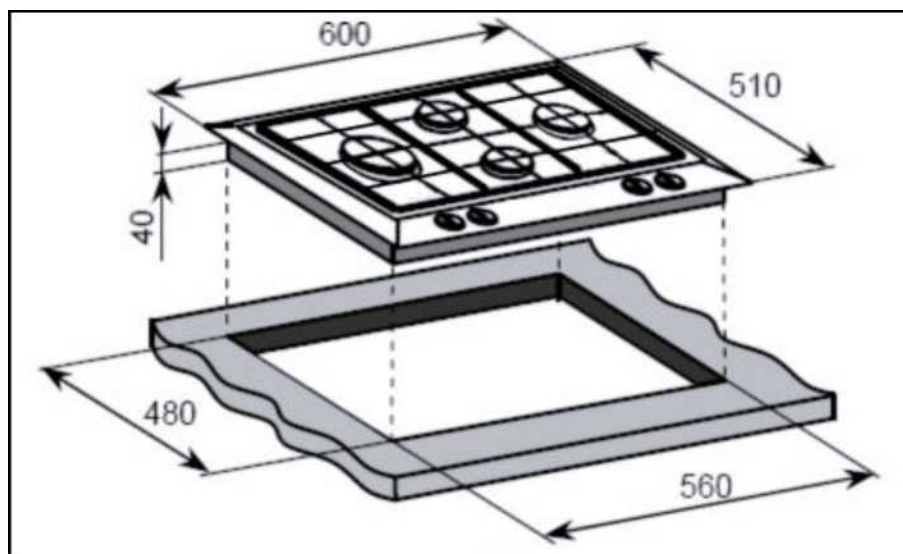
D = Панель управления

- Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- Автоматический поджиг
- Прочные чугунные опорные решетки для кухонной посуды

### Стандартная комплектация:

- 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

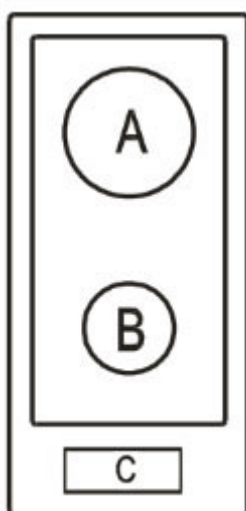
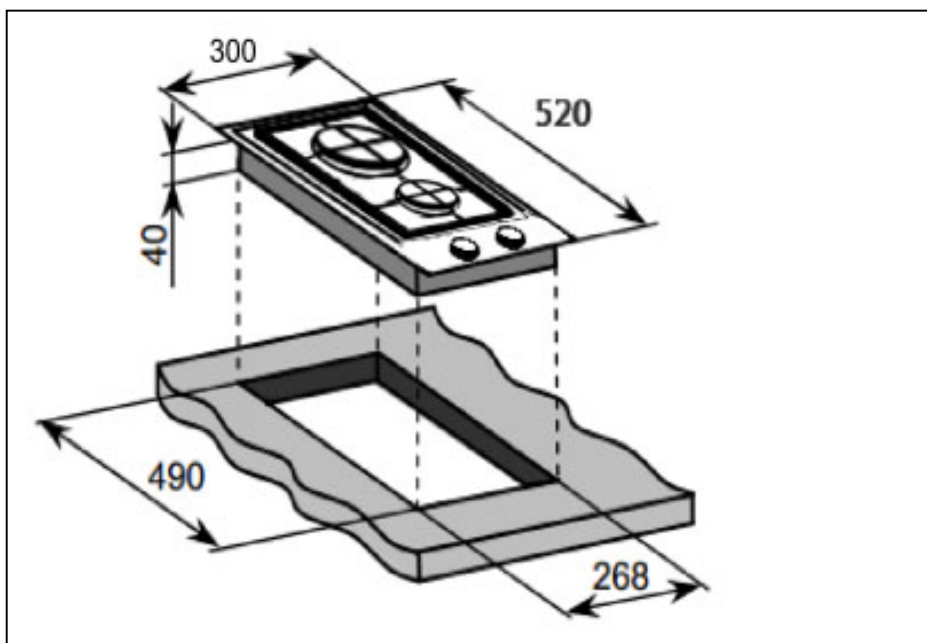
- Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- Автоматический поджиг
- Прочные чугунные опорные решетки для кухонной посуды
- **Газ-контроль на всех конфорках**

### Стандартная комплектация:

- Форсунки для сжиженного нефтяного газа



## 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

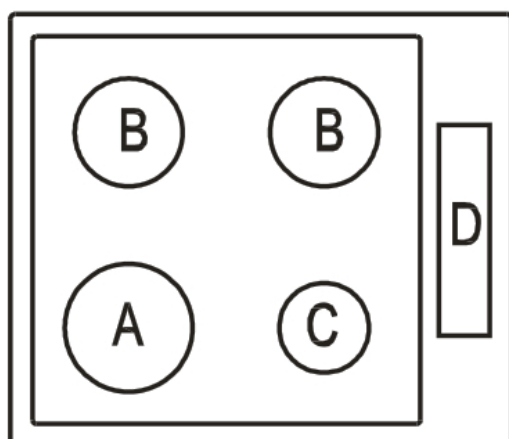
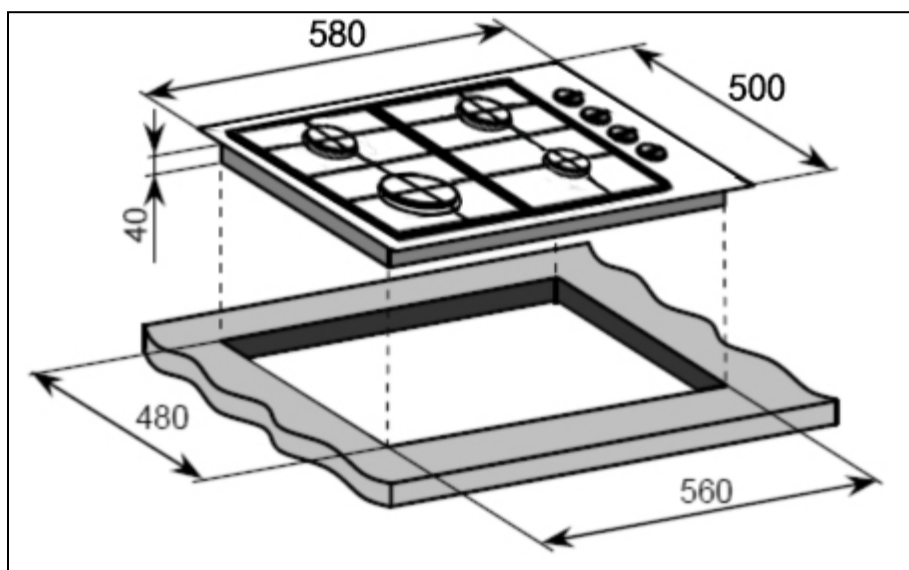
C = Панель управления

- 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

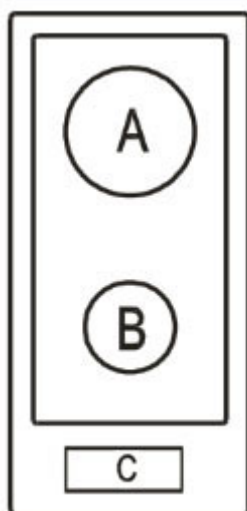
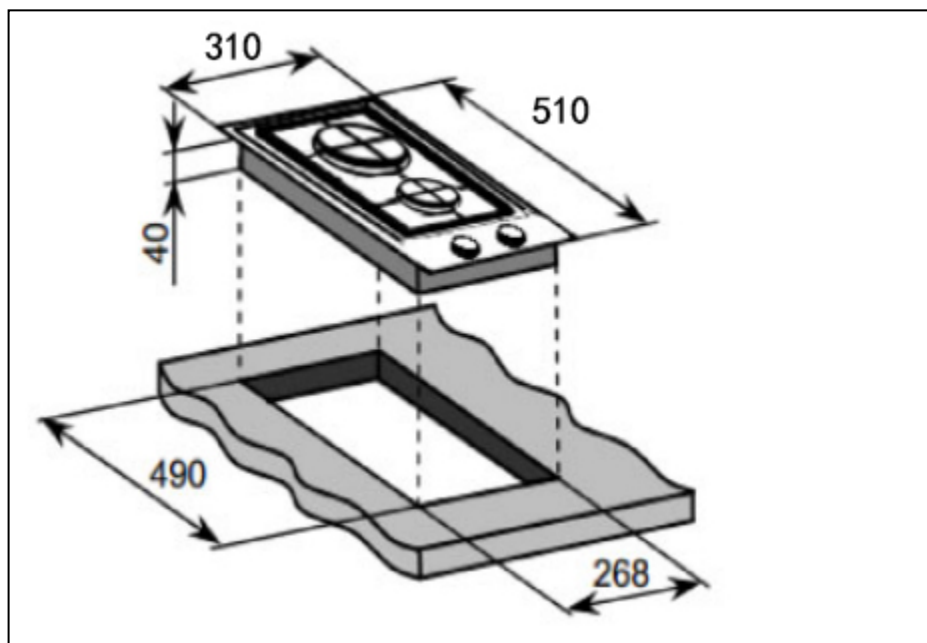
D = панель управления

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

### Стандартная комплектация:

- 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

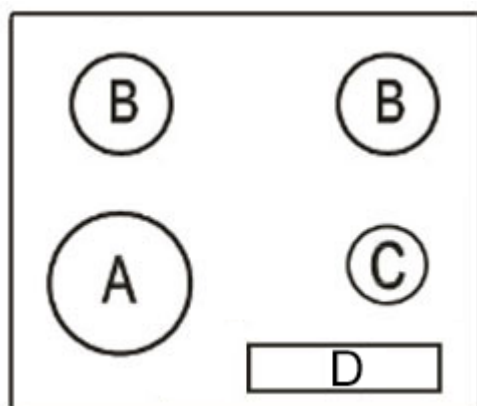
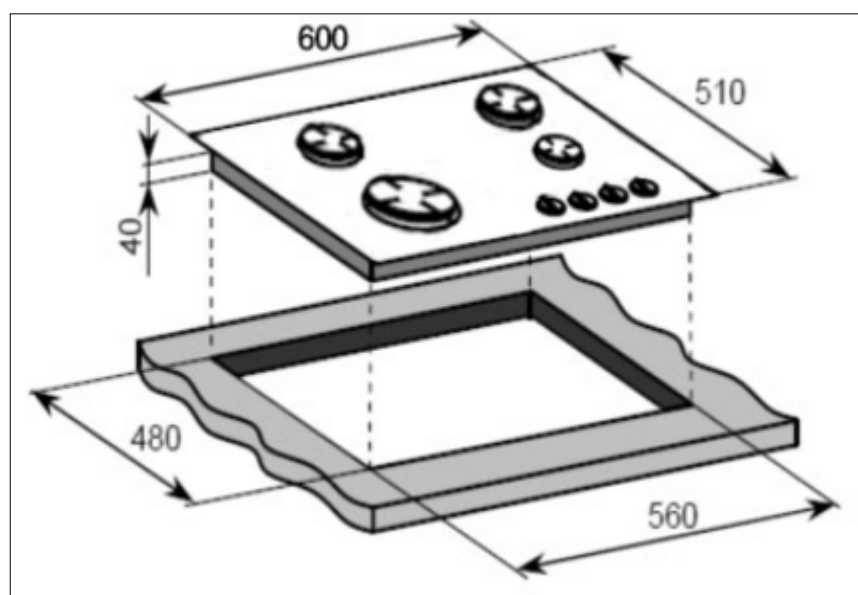
C = панель управления

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

### Стандартная комплектация:

- 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

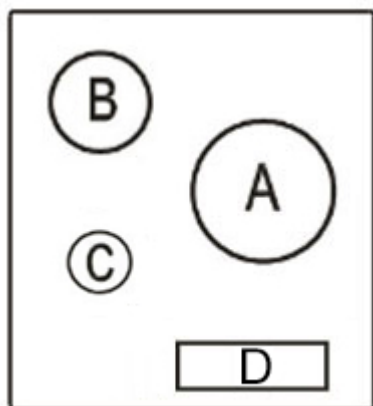
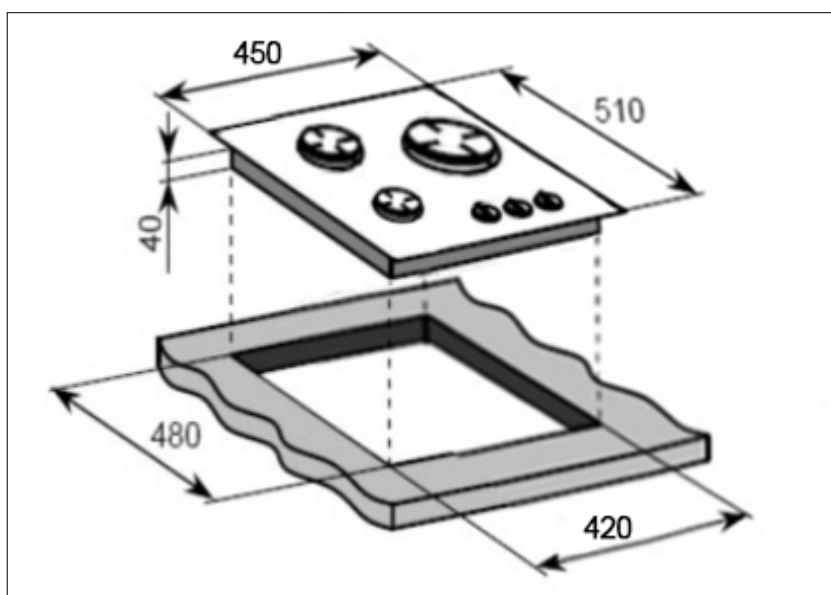
D = панель управления

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

### Стандартная комплектация:

- 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

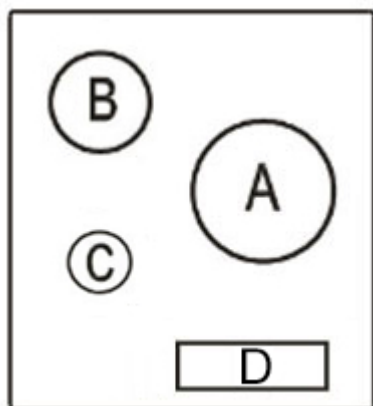
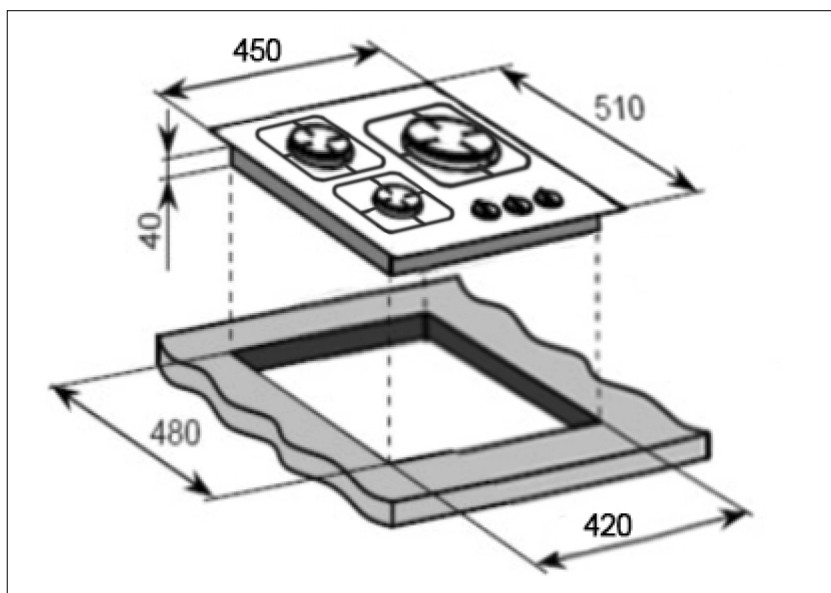
D = панель управления

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

### Стандартная комплектация:

- 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

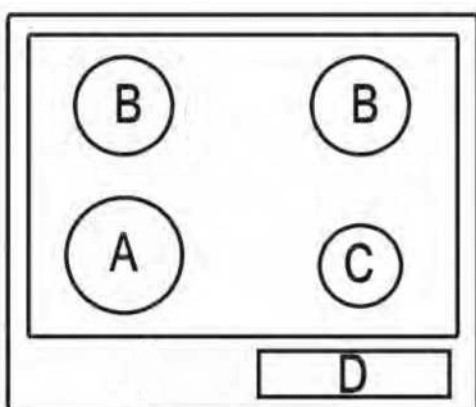
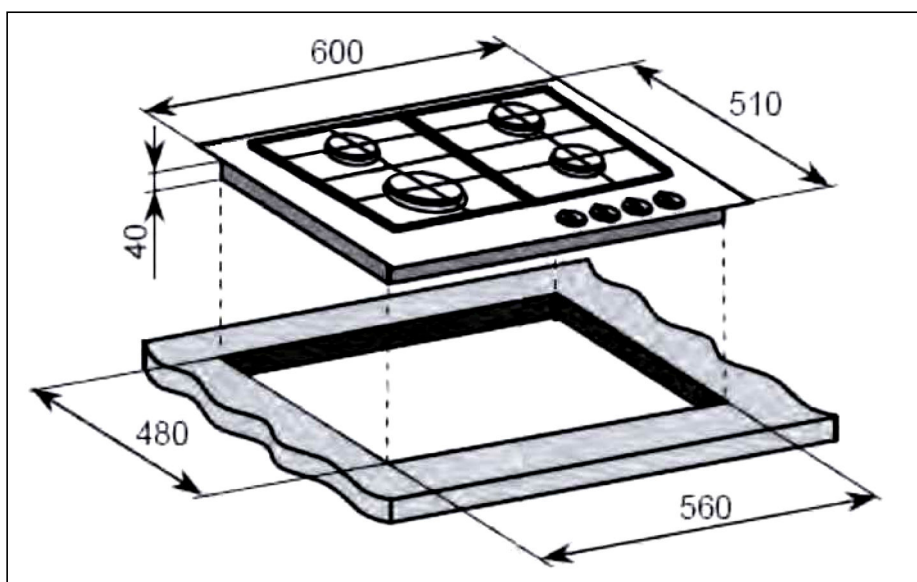
D = панель управления

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

### Стандартная комплектация:

- 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

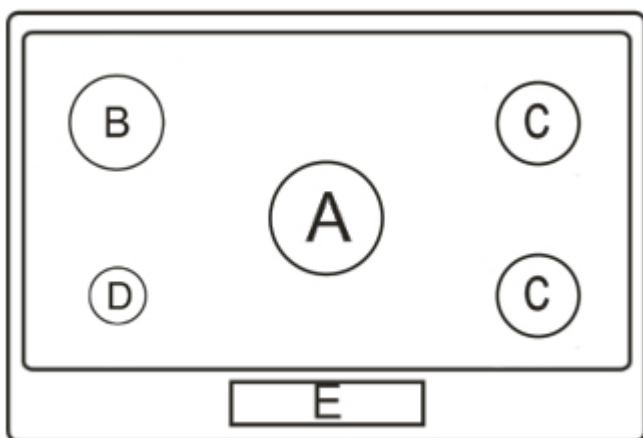
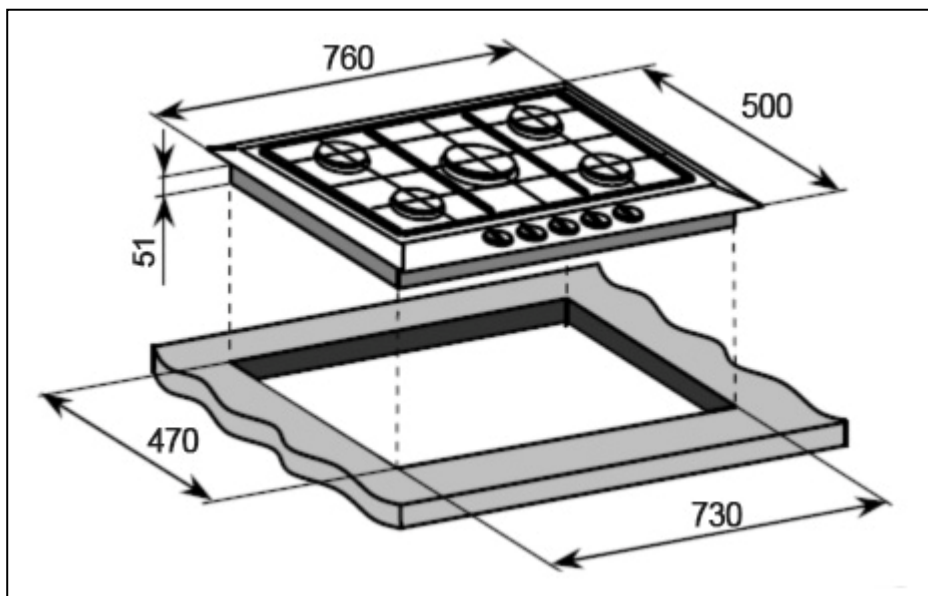
D = панель управления

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

### Стандартная комплектация:

- Форсунки для сжиженного газа

## GVE 750C IV



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,50 кВт

B = одна вок-конфорка на 3,0 кВт

C = две средние конфорки на 1,75 кВт

D = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

E = 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



## 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>газоснабжения:</b>	Rp ½ (ISO R7)
<b>Тип:</b>	Природный газ (20 мбар) 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, GVG 642 BL/WH/IV )**

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

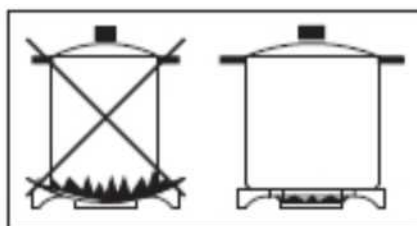
Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

- 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 сбоя в подаче электроэнергии конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.

### **Советы по экономии энергии**

<b>КОНФОРКИ</b>	<b>КУХОННАЯ ПОСУДА</b>	
	<b>Мин. диаметр</b>	<b>Макс. 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



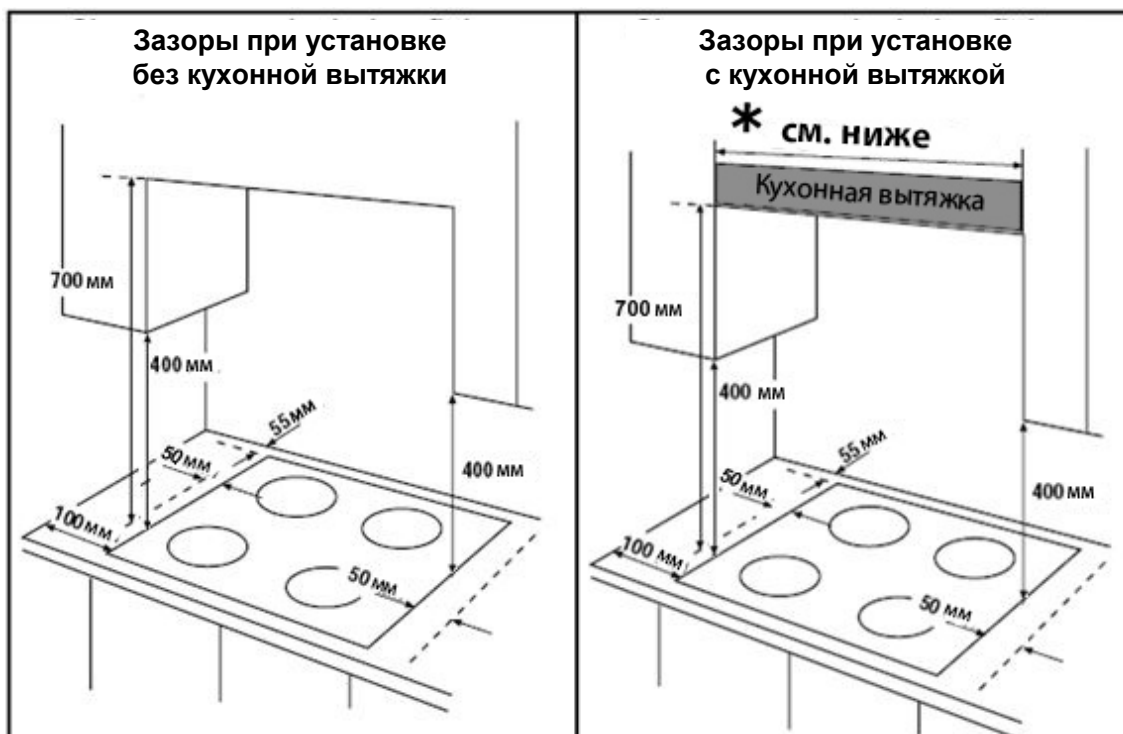
**Установка данного оборудования должна производиться только квалифицированным техническим персоналом организаций, зарегистрированных в соответствующем реестре, в строгом соответствии с действующими редакциями следующих нормативных документов:**

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

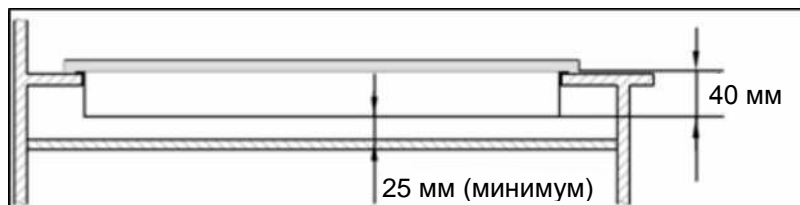


- Оборудование может быть установлено на кухне, в столовой или жилой комнате. **ВАЖНО:** Оборудование нельзя устанавливать в ванной или душевой.

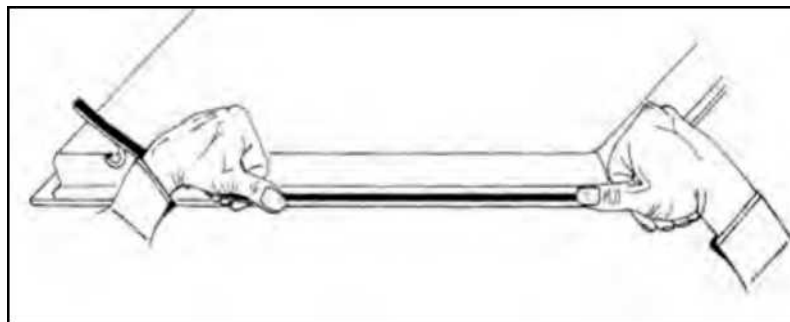
Данное оборудование является встраиваемым электроприбором класса 3. Оно встраивается в кухонный шкаф (в зависимости размера) или столешницу шириной 600 мм с соблюдением следующих минимальных зазоров:

- 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

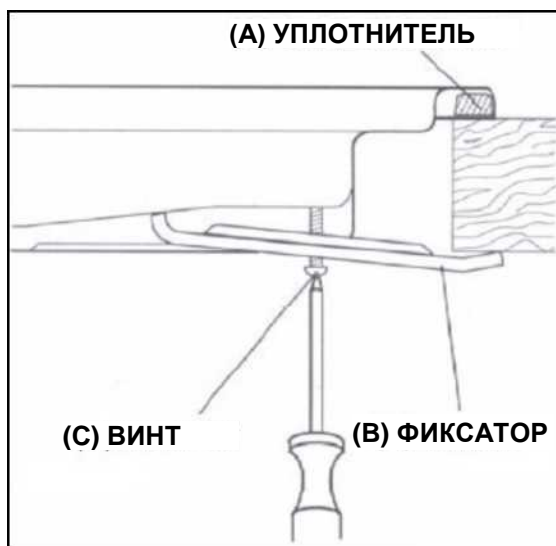
## Все модели



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



- Осторожно переверните варочную поверхность и положите ее на мягкий коврик.
- Обработайте края устройства уплотнителем, идущим в комплекте **(А)**.
- Удалите защитное покрытие с обеих сторон.
- При обработке краев уплотнителем следите за тем, чтобы не оставалось зазоров и один конец не заходил на другой.
- **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.

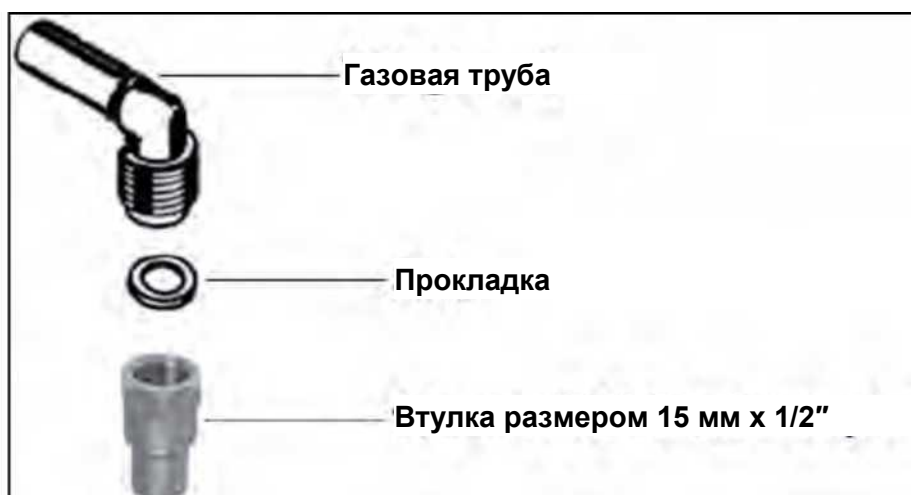
- Установка варочной поверхности должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующей редакцией Правил безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов и соответствующих Строительных норм I.E.E. Regulations.
- Неправильная установка оборудования аннулирует гарантию и может повлечь за собой ответственность в соответствии с вышеуказанными нормативными документами.
- 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.***

- 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.**
- Не нарушайте закон в интересах собственной безопасности.
- 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.



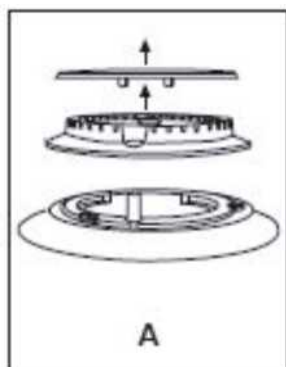


- Вставьте прокладку во втулку размером 15 мм x 1/2".
- Полностью затяните втулку размером 15 мм x 1/2" на газовой трубе.
- **ВАЖНО:** Правильно расположите верхний конец втулки, как показано на предыдущем рисунке.
- Давление газа можно проверить на средней конфорке. Снимите соответствующий инжектор 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 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 нефтяной газ</b>	94	Вок	3500	1300
		Большая	3000	700
		Средняя	1750	400
<b>Бутан</b>	65	Вспомогательная	1000	350
<b>Пропан</b>	51			

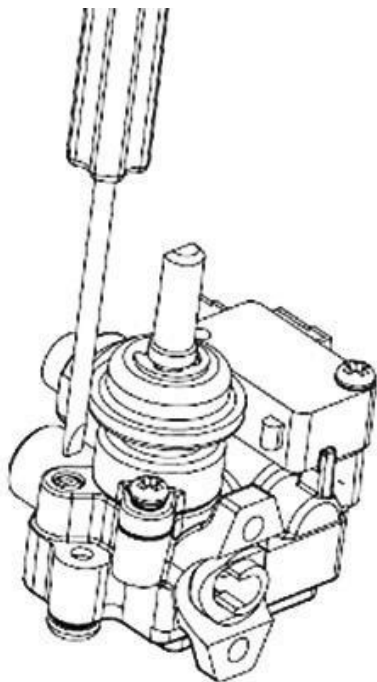
- Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и, в частности, убедитесь, что рассекатель пламени правильно расположен.
- **ВАЖНО:** Отрегулируйте минимальный объем подачи газа перед следующим использованием устройства.

## 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.

- Тип кабеля: H05 RRF, 3 жилы по 0,75 мм<sup>3</sup> (тип RR-F, с маркировкой <HAR>)
- 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:

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