

BERAUM

ВСТРАИВАЕМАЯ
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

Руководство пользователя

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!

Просим Вас **сохранять эту инструк-**
цию на весь срок службы данного
прибора. Актуальную инструкцию
Вы найдете на **beraum.com**.



Данная инструкция действительна
для следующих моделей:

HG-2G101	HG-3G102	HG-4G101
HG-2G102	HG-3G103	HG-4G102
HG-2G106	HG-3G104	HG-4G106
HG-2G107	HG-3G106	HG-4G107
HG-2S101	HG-3G107	HG-4S101
HG-3G101	HG-3G002	HG-4S102

ОГЛАВЛЕНИЕ

Правила безопасности	4
Правила эксплуатации	6
Принцип работы	8
Управление	12
Чистка и уход	14
Устранение неполадок.....	18
Правила утилизации	20
Гарантия и гарантийный талон.....	21
Комплектация.....	24

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ



Все операции по установке, подключению, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством.



При появлении в помещении запаха газа закройте общий газовый кран перед варочной поверхностью, затем все краны на самом приборе. Откройте окна и проветрите помещение.



Варочную панель необходимо содержать в чистоте, так как накопление масла или жира может привести к возгоранию.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Устанавливайте варочную панель только после окончания строительных и отделочных работ в жилом помещении.

Производитель не несёт ответственности за любой ущерб вследствие неправильного использования или установки прибора.

Газовая варочная панель с автоматическим электроподжигом предназначена для тепловой обработки продуктов питания.

Не допускается применение прибора в промышленных или коммерческих целях.

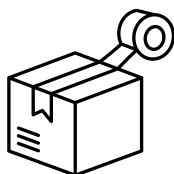
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Не используйте данное устройство для хранения вещей, в качестве рабочей поверхности или для обогрева помещения.

Никогда не используйте посуду из легковоспламеняемых материалов или алюминиевую фольгу для приготовления блюд на варочной панели.

ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕВОЗКА

До установки варочной поверхности у потребителя она должна храниться в заводской упаковке в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от +5 до +40 градусов по Цельсию, относительной влажности не более 80%.



Перевозить прибор необходимо в заводской упаковке в горизонтальном положении.

ГАЗОВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Запрещено вносить изменения в конструкцию прибора.

Используйте варочную поверхность только в помещении, соответствующем всем законодательным требованиям и имеющем достаточный запас воздуха.

Убедитесь в том, что существует непрерывная подача воздуха, вентиляционные отверстия находятся в хорошем состоянии или установлена вытяжка с вентиляционным коробом.

Когда прибор не используется, ручки управления должны быть в закрытом положении.



Во время работы варочной панели без газ-контроля не должно быть сквозняков. **Поток воздуха может задуть пламя на конфорках.**



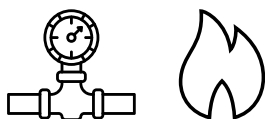
Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

О ПРИБОРЕ

Газовая варочная панель с автоматическим электроподжигом предназначена для тепловой обработки продуктов питания. Прибор должен использоваться в бытовых целях в жилых помещениях.

Система ГАЗ-КОНТРОЛЬ

Модели **HG-2G102, HG-3G104, HG-2G106, HG-2G107, HG-3G106, HG-3G107, HG-4G106, HG-4G107, HG-3G002** имеют систему газ-контроль, которая предотвращает утечку газа при эксплуатации газовой варочной панели.



Работа системы основана на механизме, который прекращает подачу газа в случае затухания пламени на конфорке варочной панели.

При включении конфорки требуется дольше удерживать ручку вкл. газа для разогрева термодатчика, расположенного рядом со свечей электроподжига, и активации системы газ-контроль.

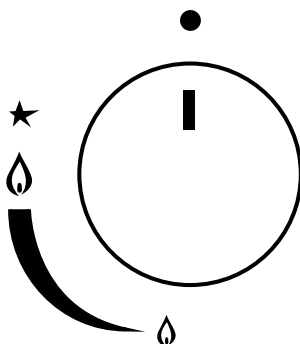
На холодной конфорке процесс активации системы может занимать до 6-8 секунд.

УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Мощность горелок регулируется ручками управления газовыми горелками, которые, в свою очередь, управляют газовыми кранами.

Символы пламени «Максимальное пламя», «Минимальное пламя» и символ «Выключено» нанесены на варочной панели возле ручек управления.

- Газ выключен
- ★ Авторозжиг
-  **Максимальное пламя**
Полностью открытый клапан
-  **Минимальное пламя**
Наполовину открытый клапан

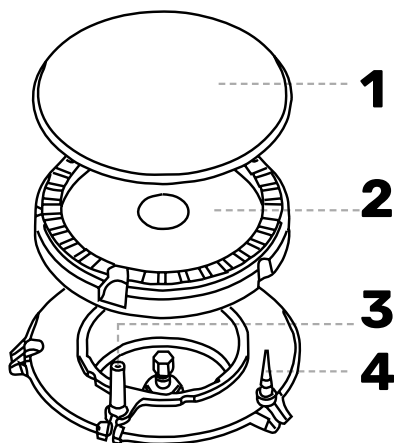


Внимание! Все рабочие положения ручки управления должны выбираться в диапазоне между символами «Максимальное пламя» и «Минимальное пламя». Между этими положениями осуществляется плавная регулировка непрерывной, устойчивой подачи газа к горелкам. Ни в коем случае не выбирайте рабочее положение между символами «Максимальное пламя» и «Выключено».

Состав горелки

Общий вид разобранной на составные части газовой горелки представлен на рисунке. В ее составе можно выделить следующие элементы:

1. Колпачок (крышка) горелки
2. Рассекатель горелки
3. Свеча розжига
4. Термодатчик системы газ-контроль (для моделей с газ-контролем)



Зажигайте газ до того, как ставить на решётку ёмкость для приготовления пищи – так удобнее контролировать пламя горелки.

Проверка горелки



Собранная горелка должна быть установлена ровно, без свободного хода в посадочном месте. Колпачок (крышку) горелки необходимо устанавливать точно на рассека- тель, также не допуская свободного хода.

Примечание: у WOK-конфорки два колпачка (крышки).
Первый — в форме круга, второй — выпуклый и отличается от колпачков других конфорок.

Максимальный вес нагрузки на конфорку

5 кг

Максимальный вес нагрузки на панель

Двухконфорочная	Трёхконфорочная	Четырёхконфорочная
10 кг	12 кг	15 кг

Управление горелкой с электроподжигом

Чтобы зажечь пламя в горелке, нажмите ручку управления выбранной газовой горелки и, удерживая нажатой, поверните её против часовой стрелки до символа «Максимальное пламя», что соответствует максимальной подаче газа.

1. 

Для устойчивого возгорания газа удерживайте ручку управления нажатой примерно в течение 3 секунд.

2. 

Зажигание пламени сопровождается щелчками, вызванными электрическими разрядами в свече розжига.

3. 

Чтобы получить пламя нужной интенсивности поверните ручку управления.

Если пламя в горелке не зажглось, повторите эту процедуру ещё раз.

Не пытайтесь повернуть ручку управления, не нажав на неё — это может привести к выходу из строя газового вентиля.

При нажатии любой ручки электроподжиг срабатывает на всех конфорках одновременно.



Если свеча розжига грязная, электроподжиг может не функционировать должным образом.

Поэтому рекомендуется всегда поддерживать чистоту устройства. Для чистки свечи розжига используйте небольшую щётку. При этом имейте в виду, что к самой свече розжига не следует прилагать никаких усилий.



При отсутствии электричества, горелку можно зажечь традиционным способом, поднеся к ней пламя зажжённой спички.

При этом необходимо нажать ручку управления выбранной газовой горелки и, повернув её против часовой стрелки, установить в положение «Максимальное пламя». Для выключения горелки поверните ручку управления выбранной газовой горелки вправо до положения «Выключено».

Внимание! Не включайте электроподжиг на время, превышающее 15 сек. Если горелка всё ещё не загорелась по прошествии этого времени или случайно погасла, подождите одну минуту перед повторным действием.

Чистка и уход



Перед выполнением любых операций по уходу за газовой варочной поверхностью обязательно отключите её от электрической сети и дайте ей остыть.

РЕШЕТКИ



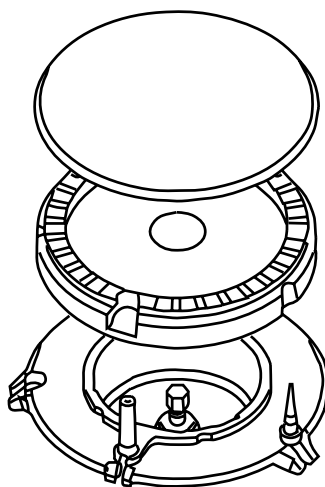
Для чистки используйте губку, воду и мыло, однако **чистите решётки только в холодном состоянии**. Не используйте абразивные материалы или режущий инструмент. Размер решёток позволяет мыть их в посудомоечной машине.

ГОРЕЛКИ



Горелки, состоящие из двух частей – колпачка (крышки) и рассекаателя, могут быть сняты, очищены и вымыты с применением подходящих средств.

Для того, чтобы поддерживать варочную поверхность в хорошем состоянии, чистите её после каждого применения.



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



Нержавеющая стальная поверхность должна очищаться **только влажной тканью** со специальными средствами. После ополаскивания высушите её замшей, если возможно, или мягкой тканью.

Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Поэтому необходимо уделять особое внимание её состоянию.

ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ ЗАКАЛЕННОГО СТЕКЛА

Очищайте варочную поверхность каждый раз после приготовления пищи, после того как она остынет до нормальной на ощупь температуры. В противном случае даже самые малые остатки пищи будут пригорать при следующем включении варочной поверхности.

Мы рекомендуем использовать для ухода за варочной поверхностью только специальные неабразивные чистящие средства, подходящие для закаленного стекла и имеющиеся в продаже.



Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности стальными щётками, грубыми губками и порошковыми чистящими средствами, так как они образуют царапины на поверхности. Аэрозоль для грилей и духовок также непригоден для применения, так как из-за своей высокой агрессивности он может повредить варочную поверхность. Избегайте применения химически активных чистящих средств, таких как, например, пятновыводитель.

НЕБОЛЬШИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ



Небольшие пятна, слабые загрязнения следует удалить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды или отбеливателя для белья.

Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

Пятна, появляющиеся из-за выкипевшей воды, следует удалять уксусом или лимонным соком, либо средствами для растворения извести.

СИЛЬНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ



Средства для чистки наносятся без разбавления кухонным бумажным полотенцем и втираются. Дайте время, чтобы средство вступило в реакцию с загрязнением, затем тщательно смойте его холодной водой и насухо вытрите варочную поверхность.

Если чистящее средство останется на нагреваемой поверхности, оно может повредить варочную панель при очередном нагревании.

Очень сильные загрязнения и корки лучше всего удалять с помощью скребка для чистки стекла. Скребки для чистки поверхностей можно приобрести в любом магазине, где продаются чистящие средства.

При покупке скребка обратите особое внимание на ручку. Ручка не должна быть изготовлена из легкоплавкой пластмассы, так как она может расплавиться при использовании на горячей поверхности варочной панели.

Изменение цвета варочной поверхности не оказывает влияния на функционирование и срок службы поверхности.

Эти явления представляют собой не структурное изменение материала варочной поверхности, а являются всего лишь остатками пригоревших веществ, которые не были вовремя удалены.

НЕОБХОДИМОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Периодически (не реже чем раз в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

Запрещается очистка прибора детьми младше 8 лет.

Перед любыми работами по очистке и обслуживанию отключайте прибор от сети.

Внимание! Варочная панель устойчива к случайному попаданию брызг, но не предназначена для контакта с большим количеством жидкости. Во избежание повреждения прибора не допускайте проливания большого количества воды или других жидкостей.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
<i>Не работает электроподжиг</i>	Неисправность блока розжига панели.	Обратитесь в сервисную службу.
	Неисправный предохранитель.	Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности.
	Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите.
<i>Газ не зажигается</i>	Закрыт газовый кран. Засорение сопла или газовой трубы. Неправильное положение электрода, слабый разряд. Загрязнённая и/или влажная система зажигания.	Откройте кран. Прочистите небольшим количеством воды. Очистите/протрите тканью.
<i>Неравномерное горение</i>	Неправильное положение крышки горелки.	Установите правильно.

Проблема	Возможная причина	Решение
<i>Короткое и слабое пламя</i>	Установлен жиклёр, не подходящий для используемого типа газа.	Прочистите отверстия.
<i>Неровное пламя</i>	Засорение отверстий в распределителе пламени.	Откройте кран. Прочистите небольшим количеством воды. Очистите/протрите тканью.
<i>В кухне пахнет газом</i>	Открыт кран какой-то конфорки.	Закройте краны конфорок.
	Плохо подсоединён газовый баллон или труба.	Проверьте, герметично ли подсоединён баллон или труба.
	Возможно, происходит утечка газа.	Перекройте главный газовый вентиль, проветрите помещение и срочно свяжитесь с квалифицированным специалистом, имеющим право на проведение проверки и сертификацию систем газоснабжения. Не используйте прибор, пока не будет проведена проверка наличия утечки газа из системы газоснабжения или самого прибора.

Правила утилизации



Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 г. № 49 "Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (РАЕЕ)" Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора. Кроме того, в точках продажи электронных изделий, площадь которых превышает 400 м², можно бесплатно, без обязательства приобретать новое изделие, сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий раздельный сбор отходов для последующего направления утилизированного прибора на обработку, повторное использование материалов и совместимая с охраной природы утилизация позволяют избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствуют повторному использованию/переработке материалов, из которых состоит прибор.

Гарантия

1.

Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи. **Срок эксплуатации изделия: 6 лет**

Данные гарантийные обязательства действительны только для газовых варочных панелей BERAUM.

Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у клиента или в мастерской по усмотрению сервис-центра.

3.

Гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих личных, домашних целях.

В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.

2.

Производитель гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания.

Претензии по внешнему виду могут быть предъявлены только в момент приемки товара покупателем, после приемки товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на покупателя.

4.

Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.

Гарантийный ремонт не производится в случаях, если:

Панель установлена не уполномоченными на то лицами;

Внутри прибора обнаружены следы жидкости и/или насекомых;

Установлен факт ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицам;

Отсутствует чек о покупке.

Гарантия не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием, наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией.



Для подключения и установки варочной панели вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов. **В случае неправильного подключения и установки вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.**

XX	-	X	X	X	XX	-	XX	XX	-	XX	XX	-	X
Год производства товара													
Месяц производства товара													

Гарантийный талон*

Наименование	
Модель	
Серийчный номер	
Дата продажи	
Дата производства	
Подпись продавца	
Подпись покупателя	

Отметки о произведенном гарантийном ремонте

№	Дата	Устраненная неисправность	Подпись мастера

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами (в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

1. Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил оформления, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, катастрофы и т.п.), воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах сервисного обслуживания;
2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявления других предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранить сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно заполненный гарантийный талон, с датой продажи и четко различимой печатью продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки);
3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушений условий эксплуатации, оговоренных в инструкции;
4. Использование приборов в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации приборов;
5. Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

*Гарантийный талон не заполняется при онлайн покупке

Комплектация

Газовая варочная поверхность	1 шт
Чугунные решётки	1 комплект
Форсунки (жиклёры) для баллонного газа	1 комплект
Штуцер для подключения баллонного газа	1 шт
Скобы и шурупы для крепления к столешнице	1 комплект
Клеящаяся уплотнительная лента	1 шт
Инструкция	2 шт

BERAUM

ВСТРАИВАЕМАЯ
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

Инструкция по установке

Внимание



Установка данного оборудования должна производиться только квалифицированным персоналом в соответствии с действующей редакцией норм и стандартов безопасности Российской Федерации, а также аналогичными нормативами Европейского союза.

**Данная инструкция актуальна
для следующих моделей:**

HG-2G101	HG-3G102	HG-4G101
HG-2G102	HG-3G103	HG-4G102
HG-2G106	HG-3G104	HG-4G106
HG-2G107	HG-3G106	HG-4G107
HG-2S101	HG-3G107	HG-4S101
HG-3G101	HG-3G002	HG-4S102

Перед установкой



ОСМОТР НА ПОВРЕЖДЕНИЯ

Перед установкой удалите упаковку и убедитесь в том, что прибор не имеет физических повреждений.



ПРОВЕРКА ПИТАНИЯ

Перед установкой варочной панели убедитесь, что параметры газового и электрического питания соответствуют значениям, указанным в технических характеристиках.



ПРАВИЛЬНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ

Избегайте мест с повышенной влажностью. Установите панель вдали от высокочувствительных к теплу горючих веществ и предметов.



НАДЛЕЖАЩИЕ РАССТОЯНИЯ

Соблюдайте расстояние не менее **75 см** между варочной поверхностью и вытяжным шкафом или каким-либо другим предметом, помещаемым над ней.

Не устанавливайте варочную панель над стиральной, сушильной, посудомоечной машиной, а также любым другим прибором, работающим с жидкостью или образующим влагу.

О ПРИБОРЕ

Газовая варочная панель с автоматическим электроподжигом, предназначена для тепловой обработки продуктов питания, предназначена для установки в жилых помещениях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель может работать либо на природном газе G20 с давлением 20 мбар (2000 Па) или 13 мбар (1300 Па), либо на сжиженном газе СПГТ или G30 с давлением (30±5) мбар (3000±500 Па).

Параметры электросети:

220-240В~ 50/60Гц

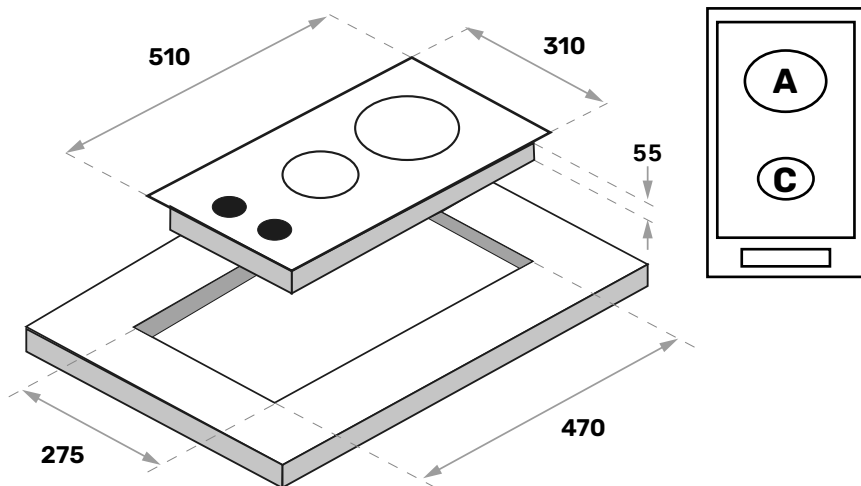
Подключение газа:

наружная резьба G1/2"

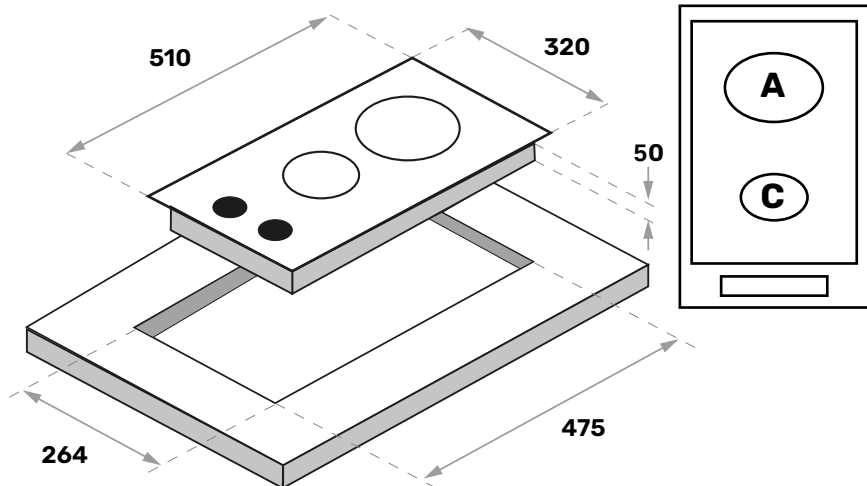
Панель настроена на:

природный газ G20 20 мбар

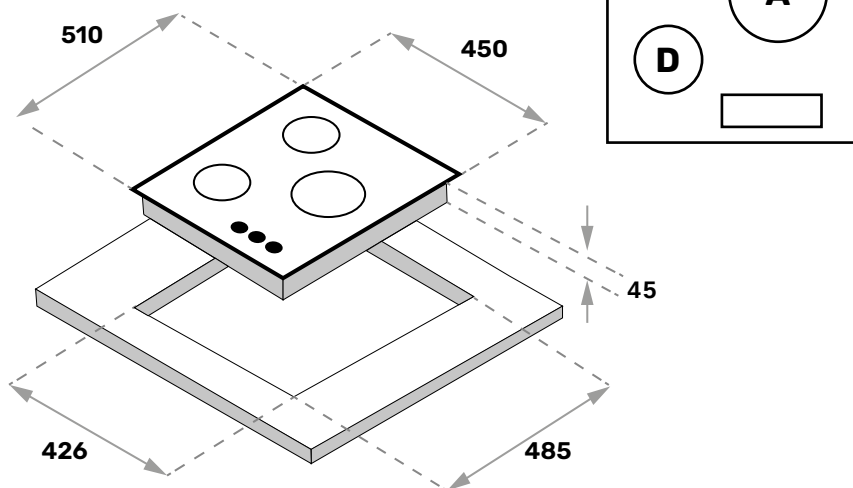
МОДЕЛЬ HG-2G101, HG-2G102*, HG-2G106*



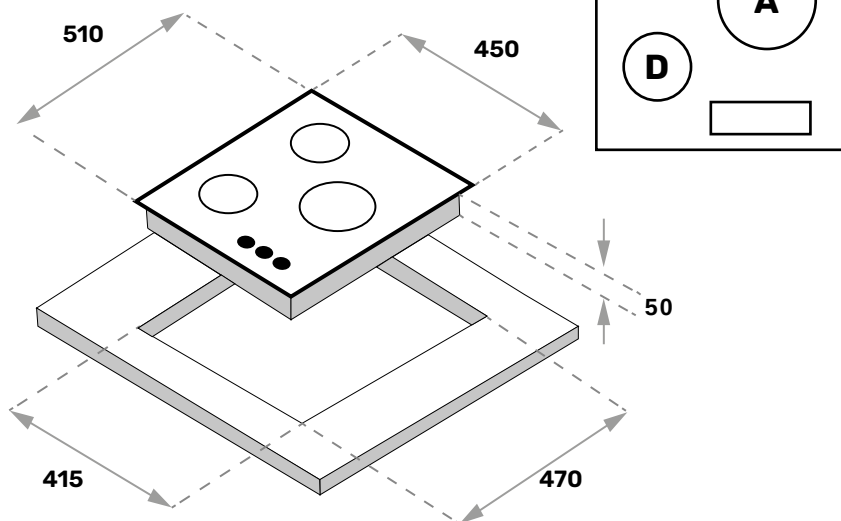
МОДЕЛЬ HG-2G107*



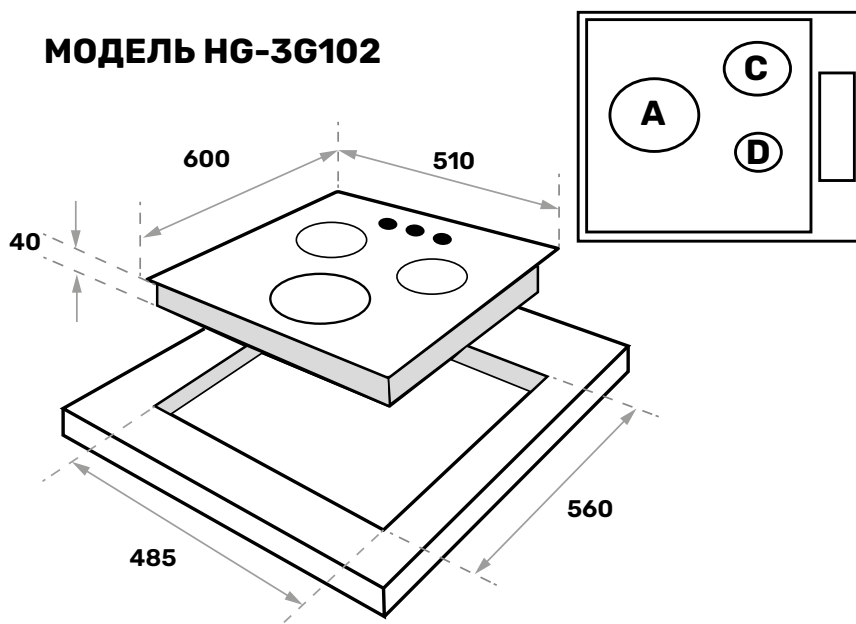
МОДЕЛЬ HG-3G101, HG-3G104*, HG-3G106*



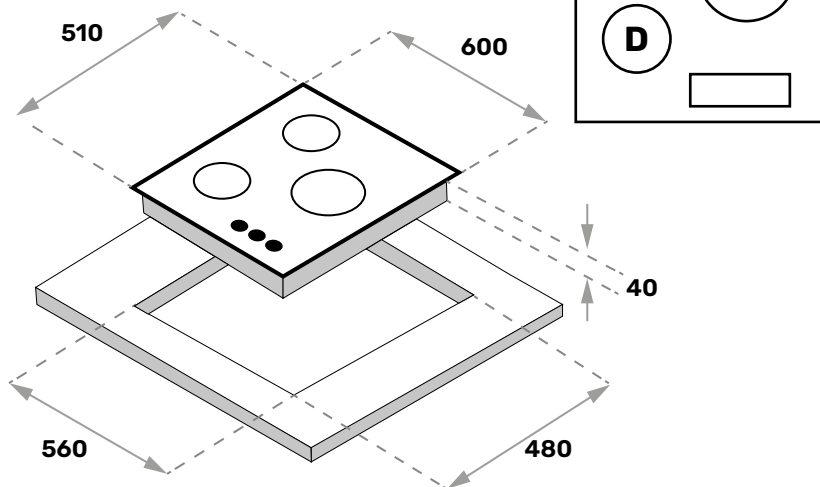
МОДЕЛЬ HG-3G107*



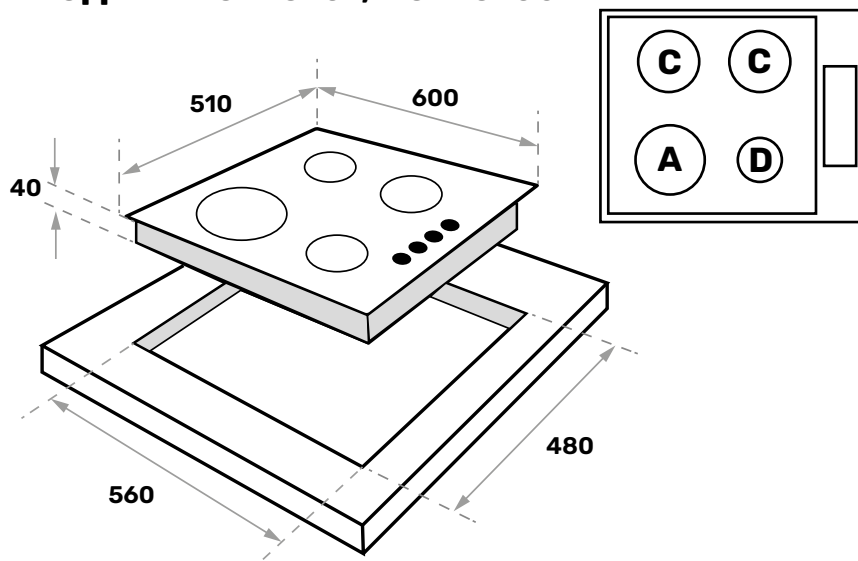
МОДЕЛЬ HG-3G102



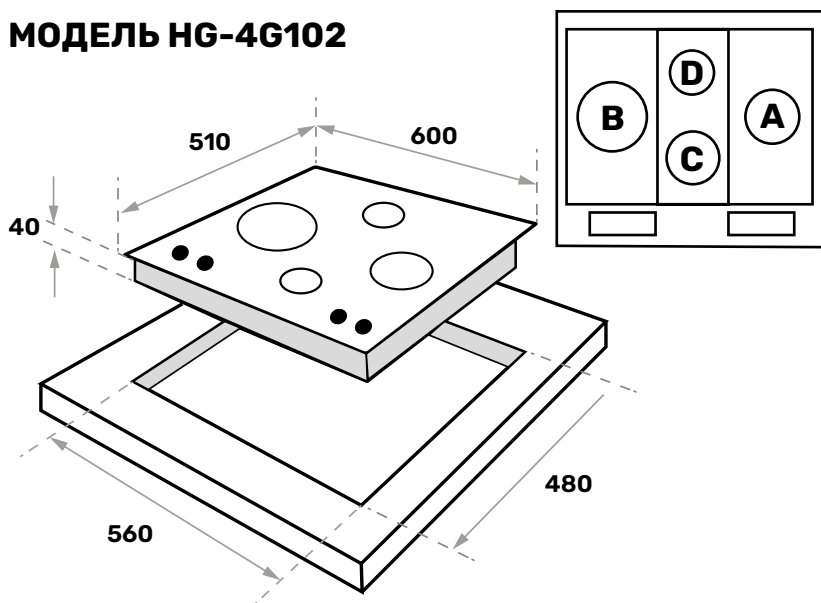
МОДЕЛЬ HG-3G103



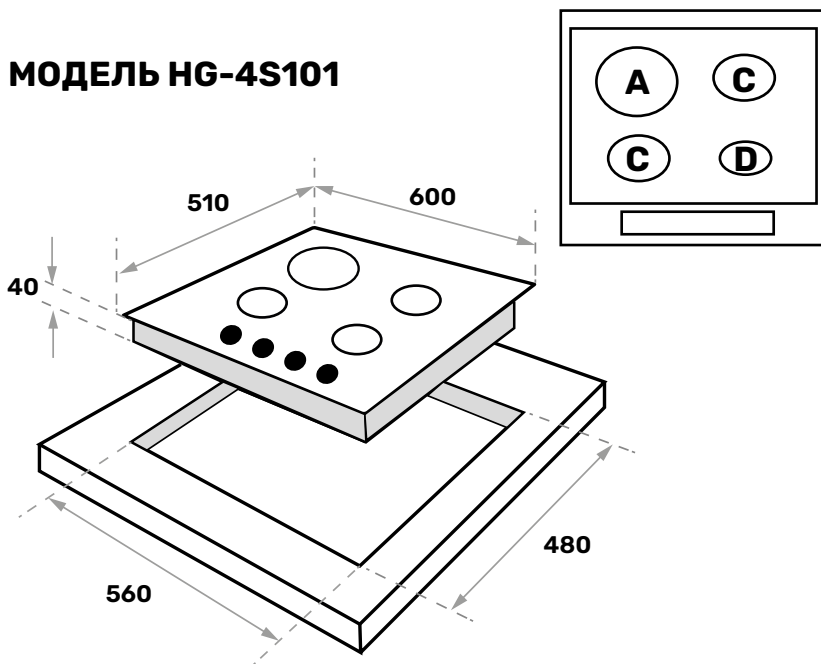
МОДЕЛЬ HG-4G101, HG-4G106*



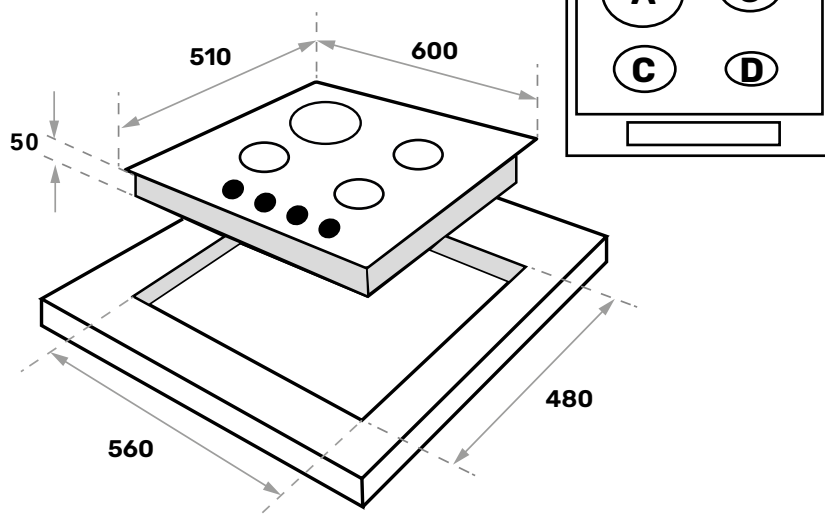
МОДЕЛЬ HG-4G102



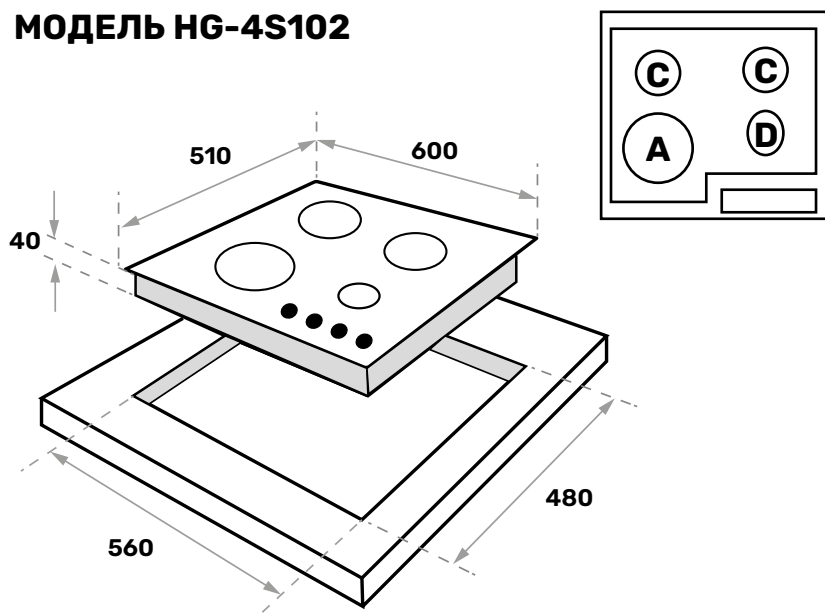
МОДЕЛЬ HG-4S101



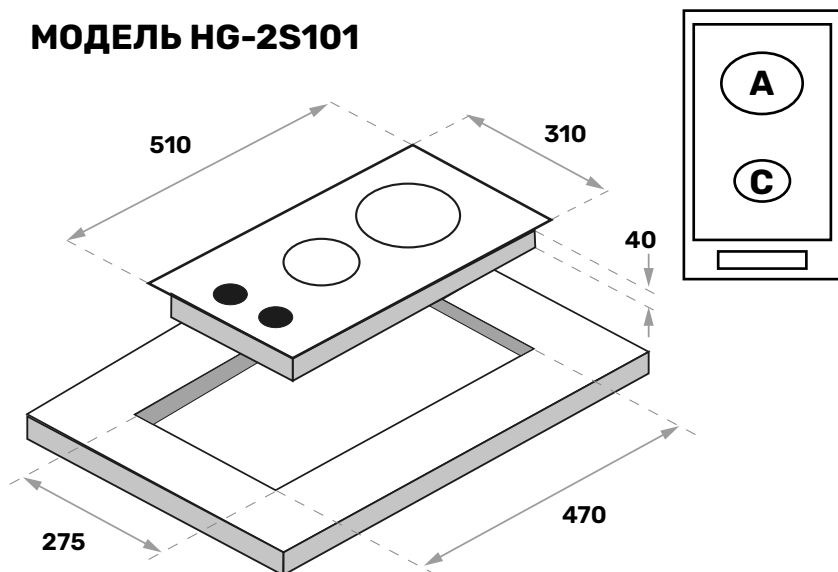
МОДЕЛЬ HG-4G107*



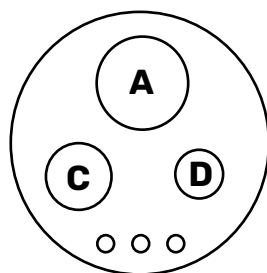
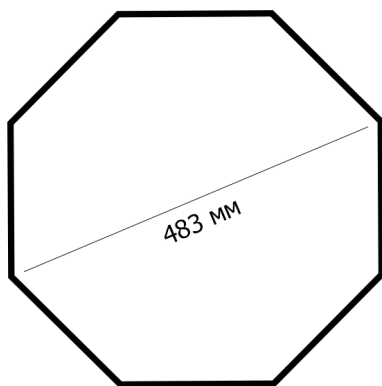
МОДЕЛЬ HG-4S102



МОДЕЛЬ HG-2S101



МОДЕЛЬ HG-3G002*



Основание варочной панели **HG-3G002** представляет собой правильный восьмиугольник.

Расстояние между углами **483 мм**, высота корпуса **65 мм**. Для установки варочной панели в нишу достаточно вырезать круглое отверстие диаметром **483 мм**.

Технические характеристики

Модель	Кол-во конфорок	Мощность конфорок (кВт)					Система газ-контроль	Размеры прибора ДхШхВ (мм)	Ниша для встраивания ДхШ (мм)	Тип и цвет рабочей поверхности
		WOK-конфорка (A)	Конфорка (B)	Конфорка (C)	Конфорка (D)	Общая				
HG-2G101 (W)	2	3,3	-	1,75	-	5,05	Нет	510х310х55	275х470	Закалённое стекло. Цвета: чёрный; белый (W)
HG-2G102 (W)							Есть			
HG-2G106 (W)								510х320х50	264х475	
HG-2G107 (W)										
HG-3G002 (W)	3	3,3	-	1,75	1	6,05	Есть	520х65	483	
HG-3G101 (W)							Нет	510х450х45	485х426	
HG-3G104							Есть			
HG-3G106 (W)								Нет		
HG-3G107 (W)							510х600х40		485х560	
HG-3G102 (W)								480х560		
HG-3G103 (W)										
HG-4G101 (W)	4	3,3	-	2х1,75	1	7,8	Нет	510х600х40	480х560	
HG-4G102 (W)			2,5	1,75		8,55	Нет			
HG-4G106 (W)			-	2х1,75		7,8	Есть	510х600х50		
HG-4G107 (W)										
HG-2S101	2	3,3	-	1,75	-	5,05	Нет	510х310х40	470х275	Нерж. сталь. Цвет - серый
HG-4S101	4	3,3	-	2х1,75	1	7,8	Нет	510х600х40	480х560	
HG-4S102										

ПРИМЕЧАНИЕ: Высота варочной панели указана как расстояние от нижней поверхности стекла до нижнего края корпуса, без учёта ножек, конфорок и решёток.

Технический лист конфорок

	Газ G20 20 мбар	Газ G30 30 мбар
WOK конфорка (A)		
Жиклёр (1/100 мм)	135	91
Номинальная мощность (кВт)	3,3	3,3
Потребление	314 л/ч	239,9 г/ч
Большая конфорка (B)		
Жиклёр (1/100 мм)	120	80
Номинальная мощность (кВт)	2,5	2,5
Потребление	166,7 л/ч	127,2 г/ч
Средняя конфорка (C)		
Жиклёр (1/100 мм)	97	67
Номинальная мощность (кВт)	1,75	1,75
Потребление	166,7 л/ч	127,2 г/ч
Малая конфорка (D)		
Жиклёр (1/100 мм)	70	51
Номинальная мощность (кВт)	1	1
Потребление	95,2 л/ч	72,7 г/ч

*** Модели** HG-2G102, HG-3G104, HG-2G106, HG-2G107, HG-3G106, HG-3G107, HG-4G106, HG-4G107, HG-3G002 имеют систему газ-контроль, которая предотвращает утечку газа при эксплуатации газовой варочной панели. Работа системы основана на механизме, который прекращает подачу газа в случае затухания пламени на конфорке варочной панели. При включении конфорки требуется дольше удерживать ручку вкл. газа для разогрева термодатчика, расположенного рядом со свечей электроподжига, и активации системы газ-контроль. На холодной конфорке процесс активации системы может занимать до 6–8 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перевод прибора на другой вид газа производит сервисная (ремонтная) служба путем замены сопел горелок.

Сведения о сертификации

Изделие сертифицировано и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза.

ТР ТС 016/2011

"О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе"

ТР ТС 004/2011

"О безопасности низковольтного оборудования"

ТР ТС -20/2011

"Электромагнитная совместимость технических средств"

Производитель:

Gold Brand Co.,
Limited

Адрес: 1-4 floors,

No. 273, Dongfu
3rd Road, Suicheng
Village, Dongfeng
Town, Zhongshan
City, Guangdong
Province, China

Импортёр: ИП

Берлинков Максим
Денисович, Россия,
Санкт-Петербург,
Октябрьская наб. 20
к.1 кв.6, 193091

Внимание: производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.



Сертификат соответствия, необходимый газовым службам, можно скачать в карточке товара на сайте Beraum.com

УСТАНОВКА



Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключённым от газовой магистрали и электросети.

Место установки и удаление побочных продуктов сгорания

Оборудование необходимо устанавливать и использовать в подходящей среде и в соответствии с действующими стандартами.

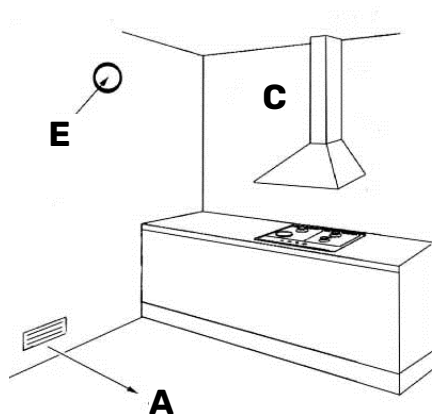
Установщик должен соблюдать имеющиеся законы относительно вентиляции и удаления побочных продуктов сгорания.



Объём воздуха, требуемый для сгорания газа, составляет **2 м³/час на киловатт мощности горелок**.



Газовое оборудование выделяет побочные продукты сгорания, которые необходимо удалять с помощью вентиляции и через кухонную вытяжку.



На рисунке показаны следующие компоненты:

А – Естественный приток воздуха.

Е – Вентиляция.

С – Кухонная вытяжка для удаления продуктов сгорания.

ОБЛАСТЬ УСТАНОВКИ

Газовое оборудование должно быть установлено в месте с естественным притоком воздуха, необходимого для сгорания газа.

Газовая варочная поверхность может быть установлена в любую кухонную мебель, которая способна противостоять высокой температуре.



Рекомендуется соблюдать расстояние от задней стены не менее **55 мм**, от боковой стены – не менее **120 мм**.



Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C.

КРЕПЛЕНИЕ ПОВЕРХНОСТИ К СТОЛЕШНИЦЕ

1. СДЕЛАЙТЕ ВЫРЕЗ В СТОЛЕШНИЦЕ

Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами.

***Примечание:** Размеры ниши-выреза для различных моделей смотрите в разделе «Технические характеристики».*

***Примечание:** Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столешницы, относительно быстро набухают при намокании.*

2. ЗАГЕРМЕТИЗИРУЙТЕ ПОВЕРХНОСТЬ

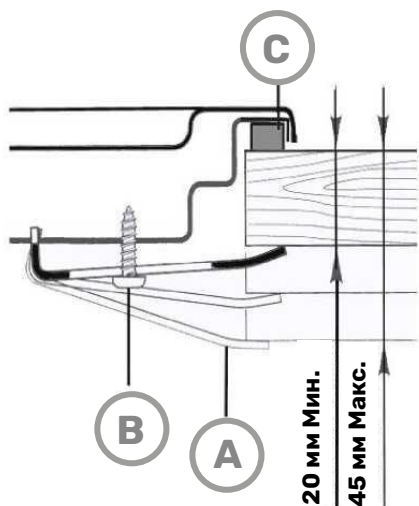
Нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

3. ПРИКЛЕЙТЕ ПРОКЛАДКУ

Прежде чем монтировать газовую варочную поверхность в подготовленную для неё нишу, необходимо прикрепить прилагаемую клеящуюся уплотнительную прокладку **С** по нижнему краю варочной поверхности.

Приклейте уплотнительную прокладку **С** по углублению нижнего края газовой варочной поверхности. Крепить прокладку необходимо равномерно по всему периметру, не допуская ни разрывов, ни наложений.

Для этого снимите поддерживающие решётки для посуды, колпачки и рассекатели горелок и переверните газовую варочную поверхность, следя за тем, чтобы не повредить свечи розжига.



На рисунке показана схема крепления газовой варочной поверхности к столешнице.

Если изолирующая уплотнительная прокладка **С** поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости под газовую варочную поверхность.

4. ПОМЕСТИТЕ ПАНЕЛЬ

Поместите варочную поверхность в подготовленную для неё нишу ровно посередине, придерживая её снизу.

Затем нажмите на неё вниз так, чтобы газовая варочная поверхность устойчиво опиралась на мебель.



Операцию №4 удобнее выполнять вдвоем, чтобы не сместить уплотнительную прокладку **С**.

5. ЗАКРЕПИТЕ ПАНЕЛЬ

Закрепите газовую варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью входящих в комплект поставки скоб **А** и шурупов **В**.

БЕЗОПАСНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

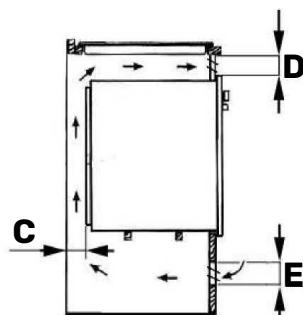
Чтобы гарантировать достаточную циркуляцию воздуха под газовой варочной поверхностью, необходимо оставить **расстояния не менее 10 см** до любого выдвижного ящика, любой перегородки или духовки, которые могут располагаться под газовой варочной поверхностью.

Установка над духовкой

Если газовая варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, **необходимо** следовать инструкциям изготовителя духовки и **обеспечить вентиляцию**, как показано на рисунке ниже.

В любом случае, если духовка является газовой, то обе части оборудования должны быть связаны с газовой магистралью и электрической цепью независимо.

Размеры зазоров **С, Е**
должны быть не менее
30 мм, D - 10 мм.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Данное оборудование предназначено для работы при **однофазном** напряжении питания **220–230 В~, 50 Гц.**

Оборудование обязательно должно быть заземлено.

Изготовитель не несёт ответственности, если это условие не выполнено.

Электрическая вилка должна вставляться только **в розетку с заземляющим контактом** и защищённую автоматическим выключателем номиналом не менее **10А.**

Прибор оснащён кабелем с сечением 3х0,75 мм².

При повреждении электрического кабеля его замену должен производить квалифицированный специалист.

В случае замены кабеля питания необходимо использовать только кабеля, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации.



Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Газовое оборудование подключается исключительно представителем газовой службы того района, в котором устанавливается прибор. О подключении газового оборудования должен быть составлен акт на фирменном бланке в двух экземплярах, один из которых должен остаться у пользователя.

На конце подводящего трубопровода необходимо предусмотреть установку предохранительного крана.

Присоединительный газопровод газовой варочной поверхности имеет наружную резьбу G1/2".

Выполните подключение к системе газоснабжения, пользуясь жесткой металлической трубой и муфтами, или посредством гибкой трубы из нержавеющей стали, соответствующими действующим нормам.

Выполняйте подключение, стараясь исключить любое силовое воздействие на варочную поверхность.



По завершении установки обязательно **проверьте герметичность соединений**, пользуясь мыльным раствором. **Запрещается** выполнять такого рода проверку при включённом пламени.



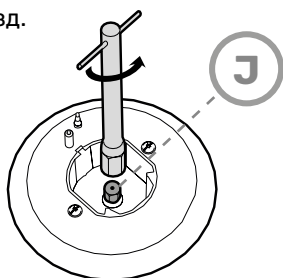
Проследите за тем, чтобы используемые гибкие металлические трубы не входили в контакт с перемещающимися частями, не были зажаты и не были повреждены.

ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

Если вы собираетесь использовать баллонный газ, необходимо заменить газовые жиклёры следующим образом.

1.

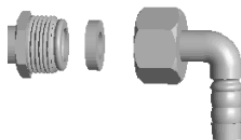
Снимите поддерживающие решётки для посуды и выньте рассекатели горелок с колпачками из гнезд.



2.

Выверните жиклёры «J» торцевым ключом на 7 мм и замените их подходящими (см. Технический лист, «Диаметры жиклёров»).

Жиклёры маркируются указанием диаметра отверстия в миллиметрах в верхней части жиклёра.



3.

Аккуратно соберите все компоненты газовой варочной поверхности в обратном порядке.

4.

Установите на варочной панели штуцер для присоединения шланга от газового баллона.

При переводе на баллонный газ (G30) настоятельно рекомендуем использовать редуктор «Лягушка» РДСГ-1-1.2.

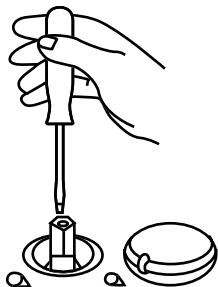


Никогда не используйте регуляторы давления газа, предназначенные для газосварки или имеющие механическую регулировку давления газа.

Такие регуляторы не подходят для газовых варочных панелей.

Если давление газа отличается от необходимого, нужно установить подходящий регулятор давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью. Регулировка поступления воздуха в горелки не требуется.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ



Регулировка минимального пламени производится после замены жиклёров или при необходимости. Регулировка должна выполняться квалифицированным персоналом.

- 1.** Снимите ручку управления с вентиля. Вставьте маленькую отвертку с плоским жалом в стержень вентиля, как показано на рисунке.
- 2.** Чтобы увеличить пламя, откручивайте винт регулировки, или закручивайте его, чтобы уменьшить пламя.
- 3.** Проверьте, чтобы пламя не гасло при резком переключении с «Максимального пламени» на «Минимальное пламя» и наоборот.
- 4.** Проверьте правильность регулировки, оставив горелку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

Регулировка произведена качественно, если пламя вокруг всей горелки является ровным и правильным, а его высота составляет примерно 3–4 мм.

При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен до конца.

При несрабатывании системы безопасности «газ-контроль» при минимальном поступлении газа в горелку, увеличьте его поступление регулировочным винтом.

beraum.com