

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

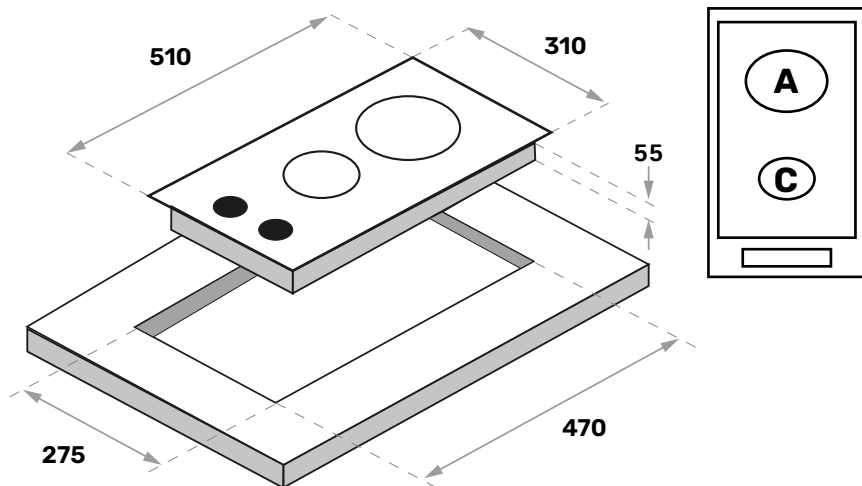
Подключение газа:

наружная резьба G1/2"

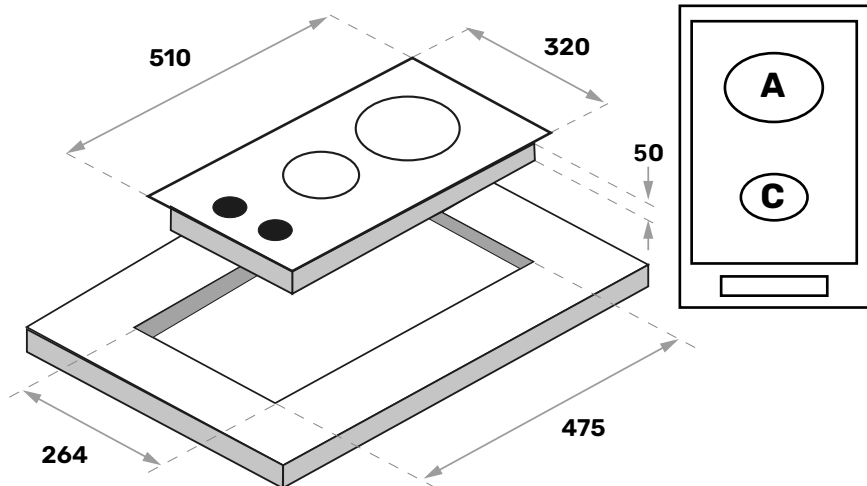
Панель настроена на:

природный газ G20 20 мбар

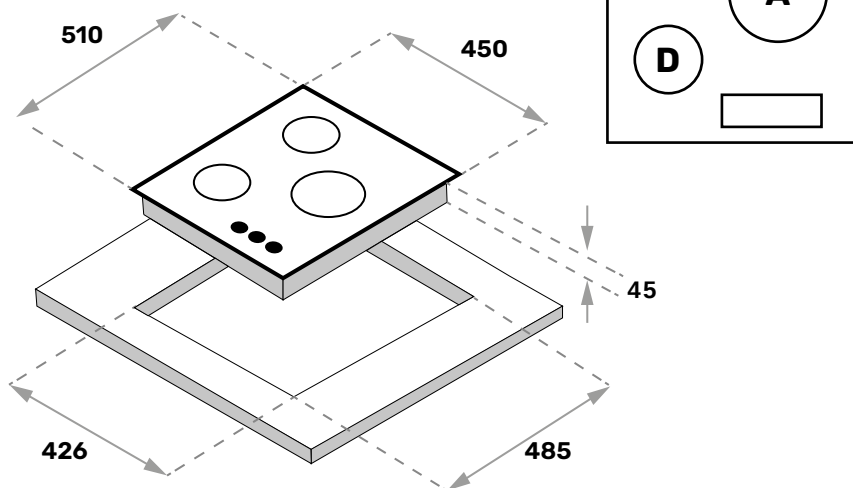
МОДЕЛЬ HG-2G101, HG-2G102*, HG-2G106*



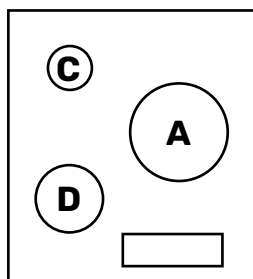
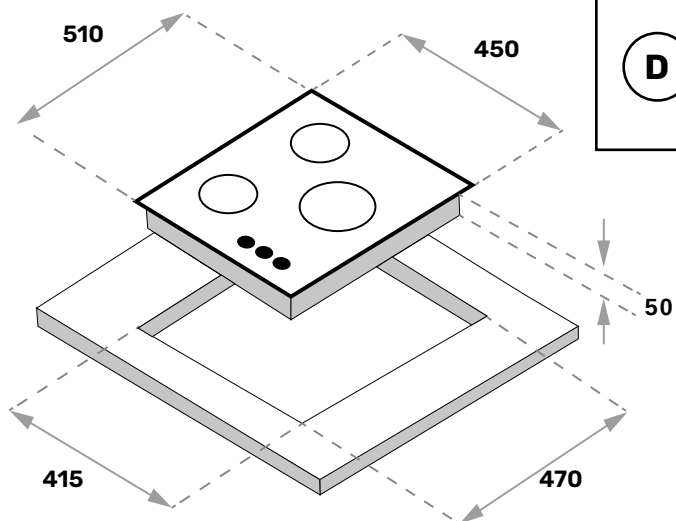
МОДЕЛЬ HG-2G107*



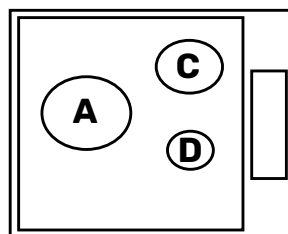
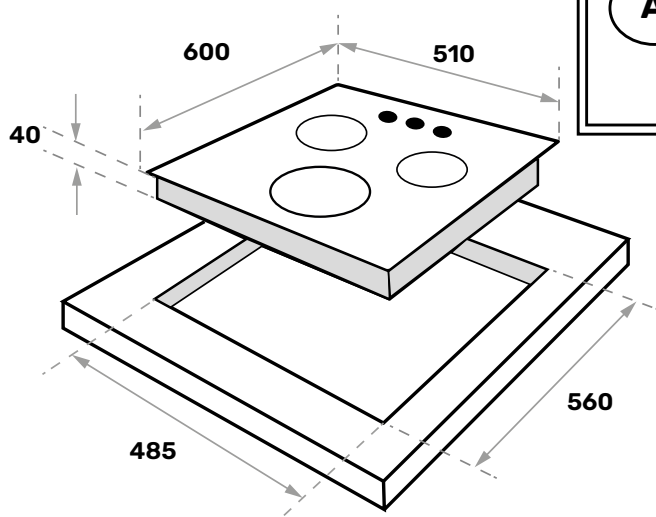
МОДЕЛЬ HG-3G101, HG-3G104*, HG-3G106*



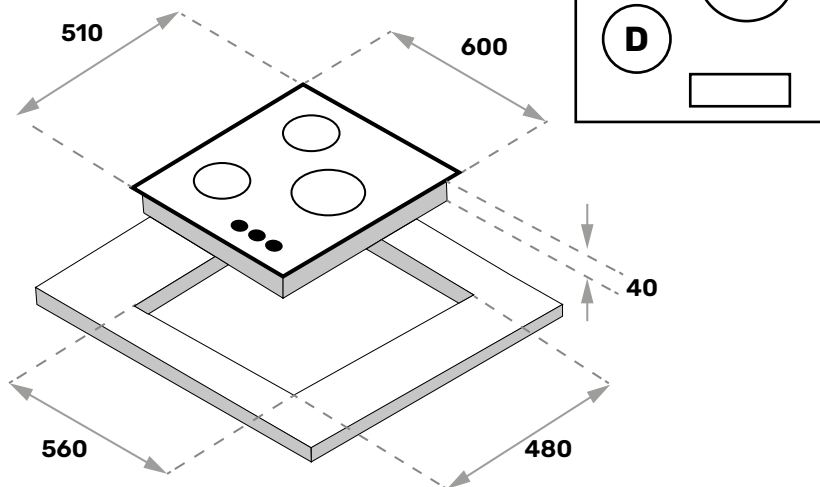
МОДЕЛЬ HG-3G107*



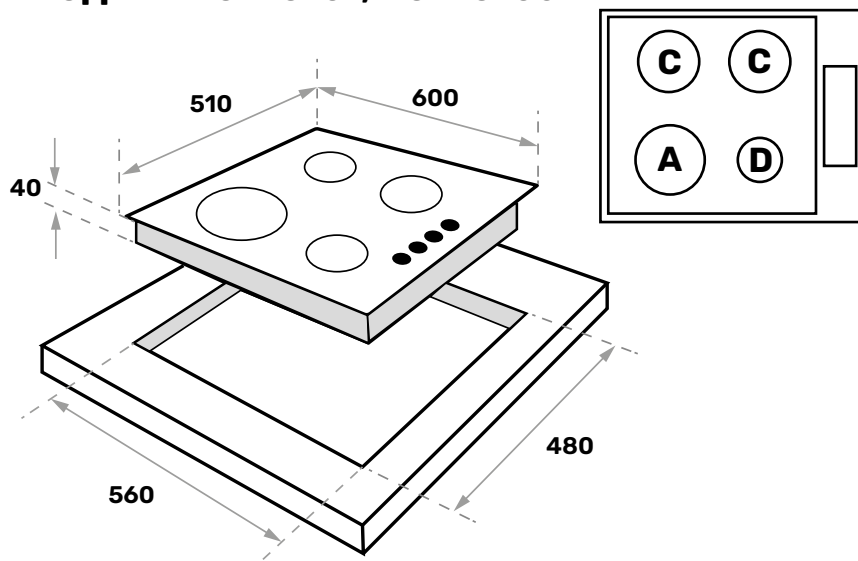
МОДЕЛЬ HG-3G102



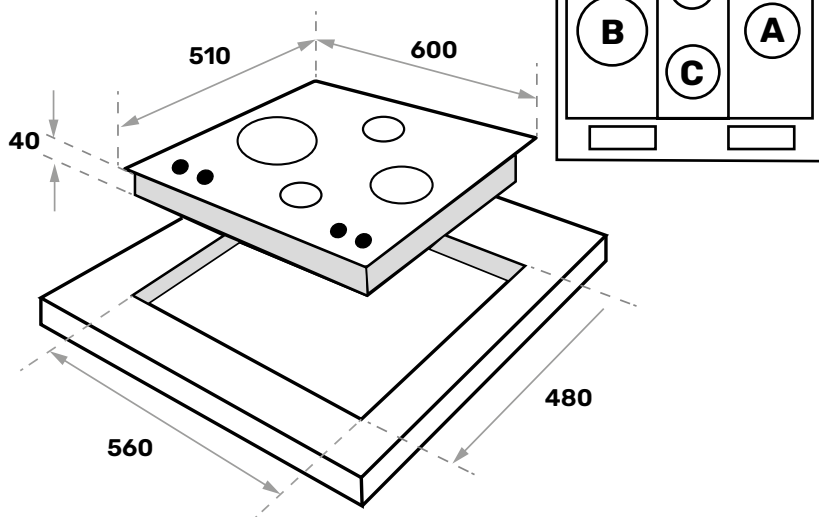
МОДЕЛЬ HG-3G103



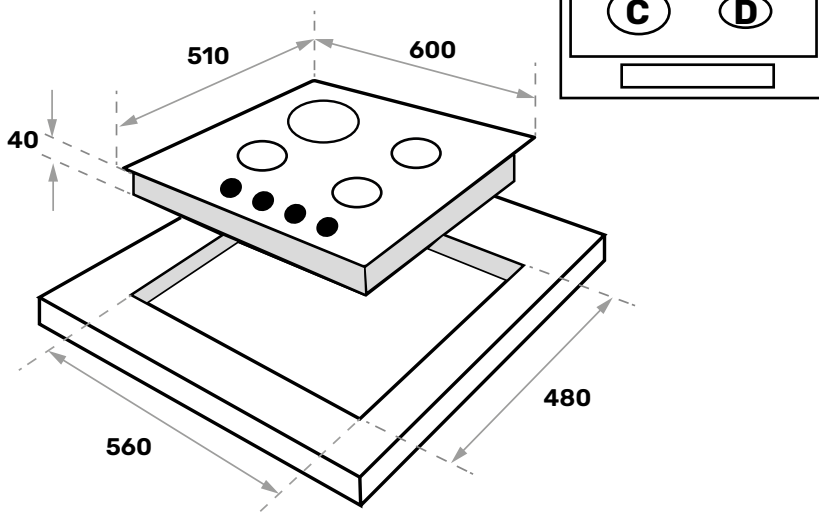
МОДЕЛЬ HG-4G101, HG-4G106*



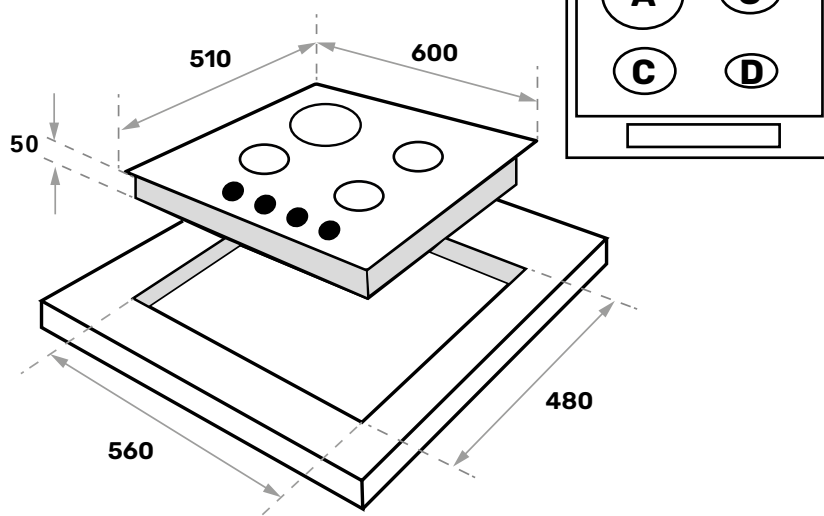
МОДЕЛЬ HG-4G102



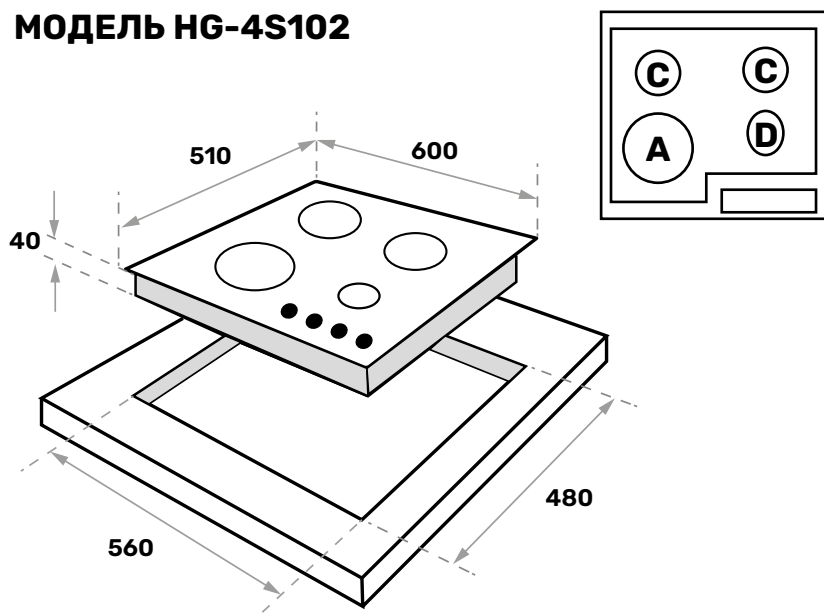
МОДЕЛЬ HG-4S101



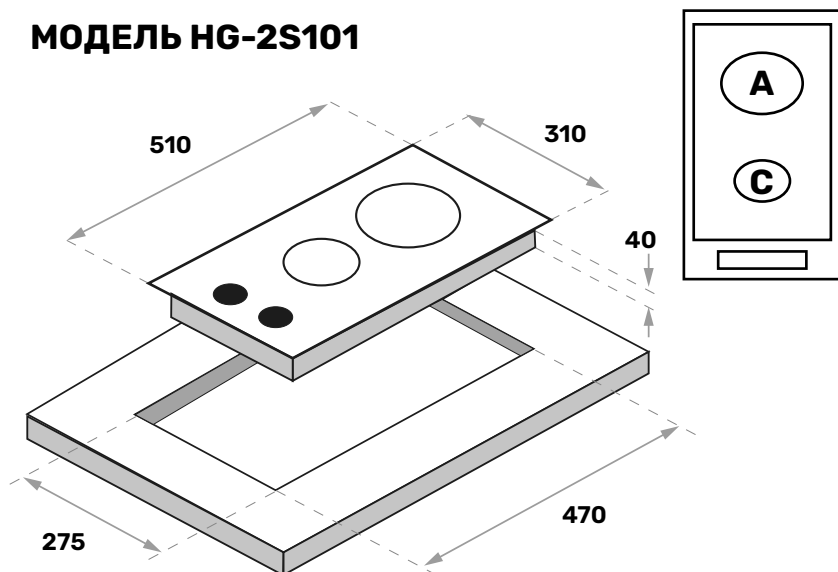
МОДЕЛЬ HG-4G107*



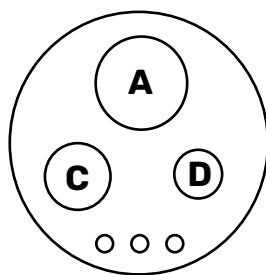
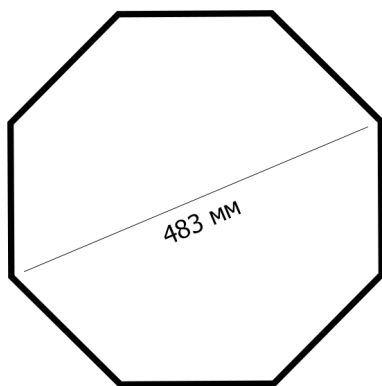
МОДЕЛЬ HG-4S102



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	510x310x55	275x470	Закалённое стекло. Цвета: чёрный; белый (W)	
HG-2G102 (W)							Есть				
HG-2G106 (W)								510x320x50	264x475		
HG-2G107 (W)											
HG-3G002 (W)	3	3,3	-	1,75	1	6,05	Есть	520x65	483		
HG-3G101 (W)							Нет	510x450x45	485x426		
HG-3G104							Есть				
HG-3G106 (W)								510x450x50	470x415		
HG-3G107 (W)							Нет				485x560
HG-3G102 (W)											
HG-3G103 (W)											
HG-4G101 (W)	4	3,3	-	2x1,75	1	7,8	Нет	510x600x40	480x560		
HG-4G102 (W)			2,5	1,75		8,55	Нет				
HG-4G106 (W)			-	2x1,75		7,8	Есть	510x600x50			
HG-4G107 (W)											
HG-2S101	2	3,3	-	1,75	-	5,05	Нет	510x310x40	470x275	Нерж. сталь. Цвет - серый	
HG-4S101	4	3,3	-	2x1,75	1	7,8	Нет	510x600x40	480x560		
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

Импортер: 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.

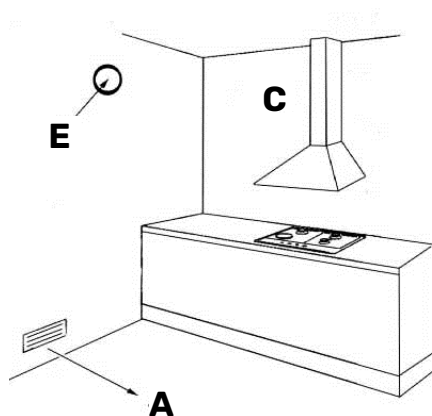
Установщик должен соблюдать имеющиеся законы относительно вентиляции и удаления побочных продуктов сгорания.



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 сго-
рания.

ОБЛАСТЬ УСТАНОВКИ

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

Газовая варочная поверхность
может быть установлена в лю-
бую 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

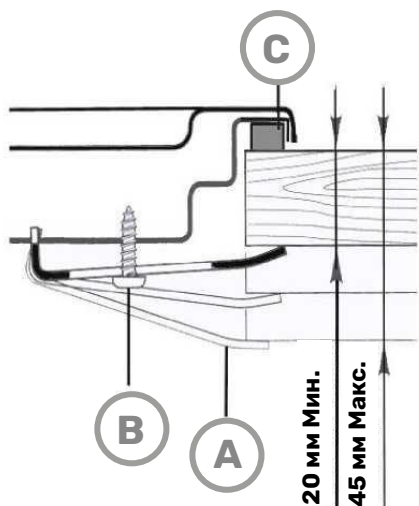
Нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

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

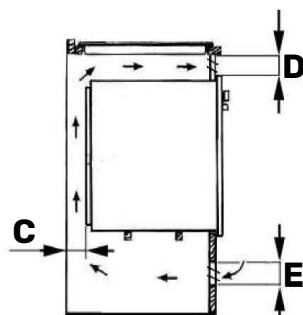
Чтобы гарантировать достаточную циркуляцию воздуха под газовой варочной поверхностью, необходимо оставить **расстояния не менее 10 см** до любого выдвижного ящика, любой перегородки или духовки, которые могут располагаться под газовой варочной поверхностью.

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.



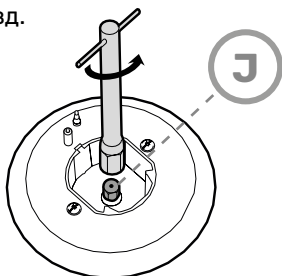
Проследите за тем, чтобы используемые гибкие металлические трубы не входили в контакт с перемещающимися частями, не были зажаты и не были повреждены.

ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

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

1.

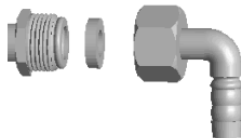
Снимите поддерживающие решётки для посуды и выньте рассекатели горелок с колпачками из гнезд.



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.

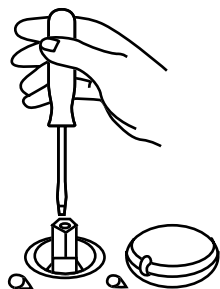


Никогда не используйте регуляторы давления газа, предназначенные для газосварки или имеющие механическую регулировку давления газа.

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