

АВТОНОМНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

IGM 2604 E
IGM 2604 SEG
IGM 2604 E
IGM 2604 EG
IGM 2604 SE
IGM 2604 SEG
IGM 2705 EG
IGM 2705 SEG



RUS Инструкция по применению

UK Use and handling instructions
SPN Instrucciones de uso y mantenimiento
GER Gebrauchsanweisung und wartung
FRA Mode d'emploi et d'entretien
ITA Istruzioni per l'uso e la manutenzione
POR Instrucoes de uso e manutencao



Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции компании **KRONA**steel GmbH, мы надеемся, что данный прибор оправдает ваши ожидания и станет прекрасным помощником на вашей кухне.

Для правильной и безопасной эксплуатации прибора пожалуйста ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Она содержит не только подробности по эксплуатации варочной панели, но также дает важную информацию относительно Вашей личной безопасности.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Эта инструкция по установке и эксплуатации действительна для различных моделей. Пожалуйста, принимайте во внимание только соответствующие параграфы.

СОДЕРЖАНИЕ

Важная информация.....3

Общая информация
по обеспечению
безопасности3

Панель управления.....5

Управление газовой
варочной панелью.....6

Выбор конфорки.....6

Использование решеток
для посуды.....8

Установка варочной панели9

Место установки и
устранение побочных
продуктов сгорания.....9

Область установки.....9

Удаление побочных
продуктов сгорания.....9

Закрепление рабочей
поверхности10

Подсоединение к газовой
магистрالي.....12

Подключение к
электросети12

Обслуживание варочной панели.....13

Адаптация к различным
видам газа.....13

Замена жиклеров.....13

Регулирование
минимума13

Чистка и уход14

Эмалированные части ...14

Нержавеющая стальная
поверхность14

Решетки-подставки для
посуды14

Горелки-конфорки14

Таблица газов15

Перед подключением убедитесь, что эта варочная панель отрегулирована для работы с тем типом газа, который подается к ней.

Очень важно устанавливать варочную панель в таком месте, где обеспечивается требуемый уровень вентиляции.

Нерекомендуется устанавливать варочную панель в таком месте, где имеются сильные сквозняки, так как они могут задувать пламя в конфорках.

Данная варочная панель отрегулирована на тот тип газа, который указан на табличке с техническими характеристиками. Для обеспечения безопасности и выполнения местных официальных правил следует обратиться к официально уполномоченному специалисту, который выполнит установку панели и ее переоборудование на другой тип газа. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри панели. При необходимости обращайтесь в нашу Службу технической помощи.

Данная панель имеет открытое пламя и нагревается до высоких температур. Пожалуйста, будьте осторожны при ее эксплуатации.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

Храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, так как может оказаться необходимым передать ее вместе с плитой следующему владельцу.

Не эксплуатируйте поврежденную плиту.

Подключение к электрической сети и сети газоснабжения должно осуществляться уполномоченным персоналом службы сервиса.

Варочная панель должна обязательно заземляться. Принесчастном случае из-за того, что панель не была заземлена, или из-за того, что заземление было выполнено неправильно, наша фирма не несет никакой ответственности.

Поверхности, на которых происходит приготовление пищи, и конфорки (горелки) плиты нагреваются при работе до высоких температур. Поэтому не допускайте детей к оборудованию.

Электрические кабели не должны соприкасаться с теми участками плиты, которые могут нагреваться. Провода электропитания должны быть прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями духового шкафа.

Данная плита предназначена только для приготовления пищи, и ее никогда не следует использовать для обогрева.

При перегреве жиры и масло легко загораются. По-этому

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

В случае поломки отключите варочную панель от электрической сети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите представителя нашей Службы технической помощи.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

Это оборудование соответствует следующим директивам СЕ:

- **90/396/ЕЕС**

Газовое оборудование

- **73/23/ЕЕС**

Низкое напряжение

- **89/336/ЕЕС**

Электромагнитная совместимость

- **98/63/ЕЕС**

Общие стандарты

- **89/109/ЕЕС**

Материалы или объекты, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Это оборудование может быть установлено в местах, соответствующих ниже перечисленному:

Место установки соответствует 3 категории установки относительно газовой части и категории Y для электрической части.

Должно противостоять температуре, по крайней мере, 120°C.

При использовании газового кухонного оборудования в области установки повышается температура

и влажность. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: откройте все естественные пути вентиляции, или установите оборудование для проветривания (вытяжку). Интенсивное или длительное использование оборудования может потребовать дополнительного проветривания, например открытия окна, или более эффективной вентиляции, например увеличения скорости вытяжки.

Эта инструкция составлялась для нескольких типов рабочих поверхностей. Таблица на странице, указывает модель, которую Вы выбрали. Вы сможете посмотреть, как сконфигурировано ваше оборудование, используя модель и данные в следующем параграфе инструкции и смотря на диаграммы (рис. 1-2).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

60 см варочная панель с передней панелью управления

Модель см. (рис.1)

1. Быстрая горелка (R) - 3.30kW
2. Задняя полубыстрая горелка (SR) - 1.75 kW
3. Передняя полубыстрая горелка (SR) - 1.75 kW
4. Вспомогательная горелка (A) - 1.00kW

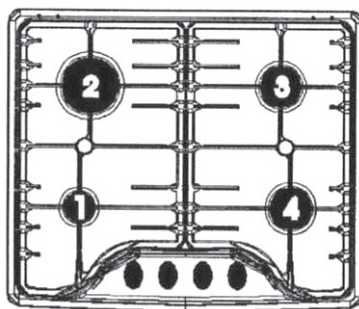


рис.1

Габаритные размеры прибора:

Ширина: 600mm.

Глубина: 500 mm.

Высота: 40 mm.

70 см варочная панель с передней панелью управления

Модель см. (рис.2.)

1. Вспомогательная горелка (A) - 1.00kW
2. Быстрая горелка (R) - 3.00kW
3. Задняя полубыстрая горелка (SR) - 1.75 kW
4. Передняя полубыстрая горелка (SR) - 1.75 kW
5. Трехконтурная WOK конфорка (TC) - 3.30kW (Для больших кастрюль и WOK сковород, например для приготовления плова, пасты или других блюд в большом количестве).

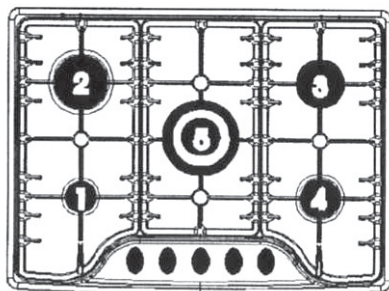


рис.2

Габаритные размеры прибора:

Ширина: 700 mm.

Глубина: 500 mm.

Высота: 40 mm.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Поток газа к конфоркам регулируется ручками управления (рис.3), которые управляют кранами. Символы, пламени «сильное» или «слабое» согласно модели, нанесены на варочной панели возле ручек управления.

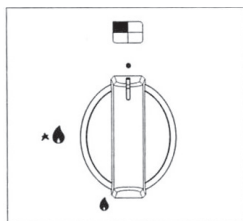


рис.3

ВЫБОР КОНФОРКИ

Символы, напечатанные на панели управления (рис. 3) рядом с ручками управления указывают, какие ручки управляют какой конфоркой. Выбор правильной конфорки зависит от диаметра и вместимости кастрюли (см.табл.1)

Важно, чтобы диаметр посуды подходил для мощности конфорки, чтобы не испортить процесс приготовления пищи.

табл.1

Конфорка	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Вспомогательная	60 мм и меньше	140 мм
Полубыстрая	160 мм	200 мм
Быстрая	200 мм	240 мм
Тройная WOK	240 мм	260 мм

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ С ЭЛЕКТРОПОДЖИГОМ

Чтобы зажечь пламя в конфорке, нажмите переключатель мощности выбранной конфорки и поверните его влево в положение включения. Удерживайте переключатель нажатым в течение примерно 5 секунд после того, как в конфорке начнет гореть пламя. Поджиг пламени подтверждается щелчком. Если пламя в конфорке не зажглось, повторите эту операцию.

Если устройство поджига загрязнено, поджиг может не функционировать должным образом. Поэтому рекомендуется поддерживать плиту в очень чистом состоянии. Для чистки используйте небольшую щетку. При этом имейте в виду, что к устройству поджига не следует прилагать никаких усилий.

Для выключения конфорки поверните переключатель мощности вправо до положения «.» (рис. 3).

Газовые конфорки с электроподжигом и клапаном термозлектрической защиты от утечки газа (газ-контроль).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

В зависимости от модели конфорки варочной панели могут быть оснащены предохранительными клапанами (газ-контроль), которые отключают поток газа, когда пламя случайно гаснет.

Для того чтобы зажечь пламя в конфорках, нажмите на переключатель мощности выбранной конфорки и поверните его влево в положение поджига. Удерживайте переключатель нажатым примерно в течение 5 секунд после того, как пламя в конфорке начнет гореть. Поджиг пламени подтверждается щелчком.

Если пламя в конфорке гаснет, когда Вы отпускаете переключатель мощности, поверните его в положение «.», и повторите операцию, однако на этот раз после поджига пламени в конфорке удерживайте переключатель мощности в нажатом состоянии несколько большее время при несколько большем пламени. Когда пламя в конфорке начнет гореть, отрегулируйте пламя вращением переключателя мощности до требуемой интенсивности.

Примечание: Между положениями «сильного» пламени и «слабого» пламени имеются промежуточные положения.

Для выключения конфорки поверните переключатель в положение 0 символ - (рис. 3).

Предупреждение:

Электроподжиг не может использоваться в течение более 15 секунд.

Если горелка все еще не загорелась по прошествии этого времени, или она случайно погасла, подождите одну минуту перед повторным действием.

Обратите внимание:

Если местные условия поставки газа затрудняют зажигание горелки с помощью ручки управления в положении сильно, мы рекомендуем Вам повторить процедуру с ручкой управления в положении «слабое» перед тем как ставить посуду на плиту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТОК ДЛЯ ПОСУДЫ

Примечание: в зависимости от модели решетки могут быть чугунные или эмалированные.

Решетки для посуды на рабочей поверхности разработаны, чтобы сделать изделие безопасным и удобным. Каждый раз, когда Вы используете рабочую поверхность, проверьте, что решетки правильно размещены и устойчивы на рабочей поверхности. Также проверьте, что резиновые опоры снизу правильно размещены и не повреждены.

ПОДСТАВКА ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ КАСТРЮЛЬ И ДЛЯ WOK КОНФОРКИ

Размещайте подставку для маленьких кастрюль только поверх решетки вспомогательной горелки (самой маленькой) при использовании маленьких кастрюль, чтобы предотвратить их опрокидывание.

Для моделей шириной 700мм WOK подставка устанавливается

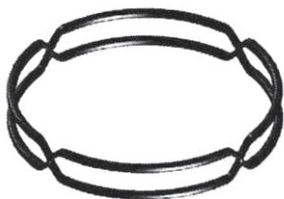


рис.4.1
Подставка для WOK сковороды.

поверх трехконтурной конфорки когда Вы пользуетесь посудой с вогнутым дном.

Что бы избежать неполадок не ставьте на трехконтурную конфорку без WOK подставки посуду с вогнутым дном. Так же не рекомендуется ставить посуду с плоским дном на WOK подставку, это приведет к опрокидыванию такой посуды.

Примечание: Подставкой для WOK конфорок в комплект поставки не входит. (дополнительный аксессуар).

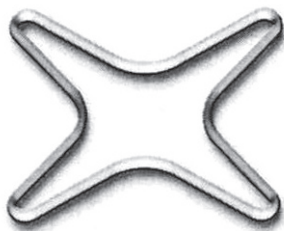


рис.4.2
Подставка для маленьких кастрюль.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ВАЖНО!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно в соответствии с действующими стандартами.

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 120°C.

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

МЕСТО УСТАНОВКИ И УСТРАНЕНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ

Оборудование должно быть установлено и использоваться в подходящей среде и в соответствии с действующими стандартами.

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

Помните, что воздух, требуемый для сгорания - 2м³/час на киловатт мощности.

ОБЛАСТЬ УСТАНОВКИ

Газовое оборудование должно быть установлено в области с естественным потоком воздуха, необходимого, для сгорания газа (стандарты UNI-CIG 7129 и 7131).

УДАЛЕНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ

Газовое оборудование выделяет побочные продукты сгорания которые должны удаляться с помощью вентиляции и через кухонные вытяжки (рис.5).

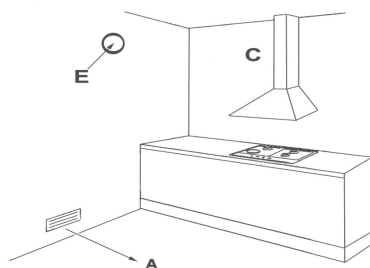


рис.5

Компоненты, показанные на рис.5:

- A - Естественный приток воздуха;
- B - Общая вентиляция;
- C - Кухонная вытяжка для удаления продуктов сгорания.

Примечание: минимальное расстояние между поверхностью варочной панели и вытяжкой должно быть не менее 650 мм.

Газовая варочная панель может быть установлена в любую кухонную мебель с рабочей поверхностью, которая может противостоять высокой температуре. Размеры ниши-выреза, которая будет сделана в поверхности корпуса мебели (столешнице) и минимальные расстояния между задней частью

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

и прилегающими поверхностями обозначены в рисунках 6 и 7.

Пожалуйста, помните:

Чтобы гарантировать, что обеспечивается в достаточной степени циркуляция воздуха под плитой, необходимо оставить расстояние по меньшей мере 10 см до любого выдвижного ящика, любой перегородки или духовки, которые могут располагаться под плитой.

Если рабочая поверхность устанавливается с духовкой, следовать инструкциям изготовителя духовки, и обеспечив вентиляцию как показано на рис. 9. В любом случае, обе части оборудования должны быть связаны с магистралью независимо, и по электрическим причинам, и для облегчения демонтажа.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами (рис. 6)

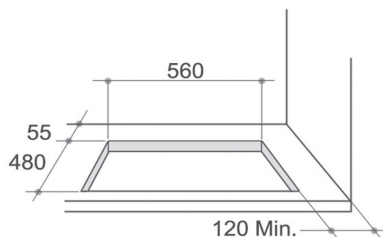


рис.6

Размеры выреза для встраивания панелей IGM 26... IGM 27... одинаковы.

Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов (столешницы), относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Рабочая поверхность должна быть закреплена в корпусе мебели следующим образом:

Поместите прилагаемую изоляцию C по периметру отверстия, сделанного в корпусе мебели, как показано на рис. 7

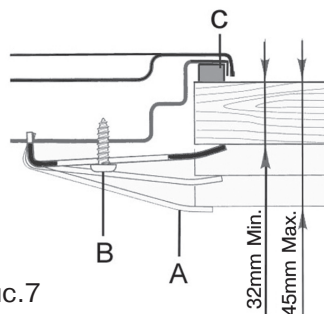


рис.7

таким образом, чтобы концы полос были полностью соединены и не перекрывали друг друга.

Поместите рабочую поверхность в отверстие корпуса мебели (столешницы) ровно посередине.

Закрепите рабочую поверхность к корпусу

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

прилагающимися скобками с винтами А и В, как показано на рис. 7.

Если изоляция поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости.

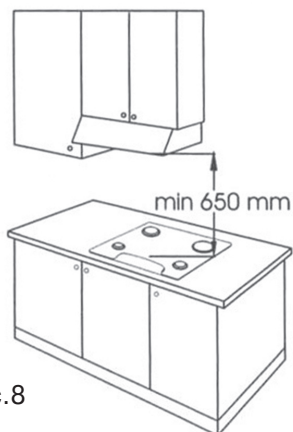


рис.8

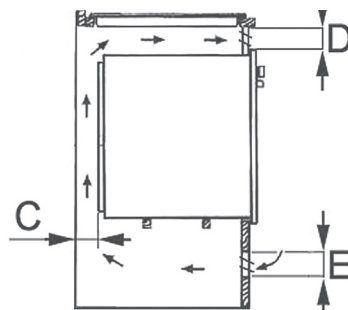


рис.9

С - минимум: 10 мм

D - минимум: 10 см

E - минимум: 10 мм

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Перед установкой убедитесь, что местные условия поставки газа (природа и давление) и требования рабочей поверхности совпадают. Чтобы сделать это, проверьте данные изделия на пластине на рабочей поверхности и в этом буклете.

Рабочее давление газа G20 - 20, mbar G30/31 - 28-30/37 mbar.

Газ должен быть подключен в согласии со стандартами UNI-CIG 7129 и 7131. Рабочая поверхность должна быть подключена к газовой магистрали твердыми металлическими трубами или гибкими безупречными стальными шлангами с непрерывными стенками, в согласии со стандартом UNI-CIG 9891, и иметь максимальную длину 2 м. Убедитесь, что использующиеся гибкие металлические шланги не входят в контакт с перемещающимися частями и не повреждены.

Подсоединяйте газ таким образом, чтобы не повредить оборудование.

Газовый штуцер имеет размер - G1/2 " .

Герметик не требуется для подключения по ISO R7.

После процедуры подключения, проверьте герметичность с мыльным раствором.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудование должно подключаться к электросети, напряжение которой соответствует указанному на заводской табличке, кабелем, который выдерживает указанную мощность.

Штепсель-вилка, используемый для подключения должен соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием.

Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.

Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.

Кабель должен выдерживать нагрузку и температуру (T90°C).

Кроме того, конец, который идет в оборудование, должен иметь провод заземления (желто-зеленый) на 20 мм длиннее, чем другие.

Размер питающего кабеля:
3 X 0,75 mm²

АДАПТАЦИЯ К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

Если необходимо приспособить рабочую поверхность к другому типу газа вместо того, для которого она разработана, нужно заменить жиклеры.

Если жиклеры не поставлены с оборудованием, то Вы можете получить их в вашем местном центре обслуживания.

Новые жиклеры должны быть выбраны из таблицы инжекторов.

Жиклер обозначается диаметром в миллиметрах, и отметкой, напечатанной на самом инжекторе непосредственно (см. рис.10).

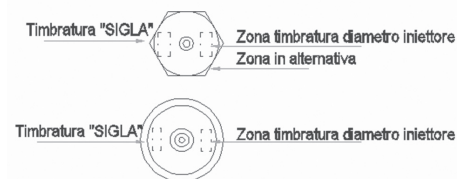


рис. 10

Timbratura “SIGLA”
“КОД” печать

Zona timbratura diametro iniettore

область печати
диаметра инжектора

Zona в alternativa

Альтернативная область

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Снимите решетки, а затем горелки с рабочей поверхности.

Используйте гаечный ключ, чтобы заменить жиклеры “J” (рис. 11) на подходящие для нового газа.

Установите горелки.

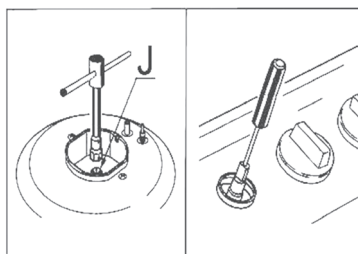


рис.11

РЕГУЛИРОВАНИЕ МИНИМУМА

После замены жиклеров, зажгите горелку и снимите ручку. Поверните клапан в положение слабо, вставив отвертку в шток: закручивайте, чтобы уменьшить пламя и ослабляйте, чтобы увеличить (рис. 11).

Горелки не требуют регулировки подачи воздуха.

Закрутите винт регулировки сильно для газа G30/G31.

В любом случае, результатом должно быть низкое, ровное и правильное пламя вокруг всей горелки.

Проверьте, чтобы пламя не гасло, когда кран быстро поворачивается от сильного к слабому положению. Для горелок с клапанами безопасности,

ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

проверьте, чтобы пламя слегка охватывало термопару. Проверьте правильность регулировки, оставив горелку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

ЧИСТКА И УХОД

Для того, чтобы держать рабочую поверхность в хорошем состоянии, всегда давайте ей остыть и чистите ее после использования.

Никогда не снимайте ручки управления с мест.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ЧАСТИ

Все эмалированные части должны мыться только губкой и мыльной водой, или определенными неабразивными средствами. Высушивайте части полностью.

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Нержавеющая стальная поверхность должна очищаться только влажной тканью и со специальными средствами. После споласкивания, высушите ее замшей, если возможно, или мягкой тканью. Для достижения наилучшего эффекта мы рекомендуем Вам использовать специальное средство для чистки нержавеющей стали.

РЕШЕТКИ-ПОДСТАВКИ для ПОСУДЫ

Для чистки используйте губку, воду и мыло, однако чистите

решетки только в холодном состоянии. Не используйте абразивные материалы или режущий инструмент. Размер решеток позволяет мыть их в посудомоечной машине.

ГОРЕЛКИ КОНФОРКИ

Горелки, состоящие из двух частей, могут быть сняты и вымыты с подходящими средствами. После чистки их нужно высушить полностью и установить правильно на их местах.

Для моделей с электроподжигом, проверьте чистоту электрода “Е” (рис. 12).

Для моделей с клапаном безопасности (газ-контроль), чистите датчик “Т” (рис. 12) для того, чтобы клапан безопасности работал правильно. И электрод и датчик должны очищаться с осторожностью.

Поместите горелки правильно на их места после чистки.

Чтобы не повредить электроподжига, не используйте его, когда горелки сняты.

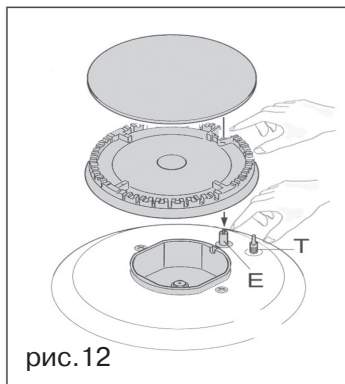


рис.12

ТАБЛИЦА МОЩНОСТИ КОНФОРОК И ДАВЛЕНИЯ ГАЗА

ТИП ГАЗА G 20

Давление газа 20 mbar

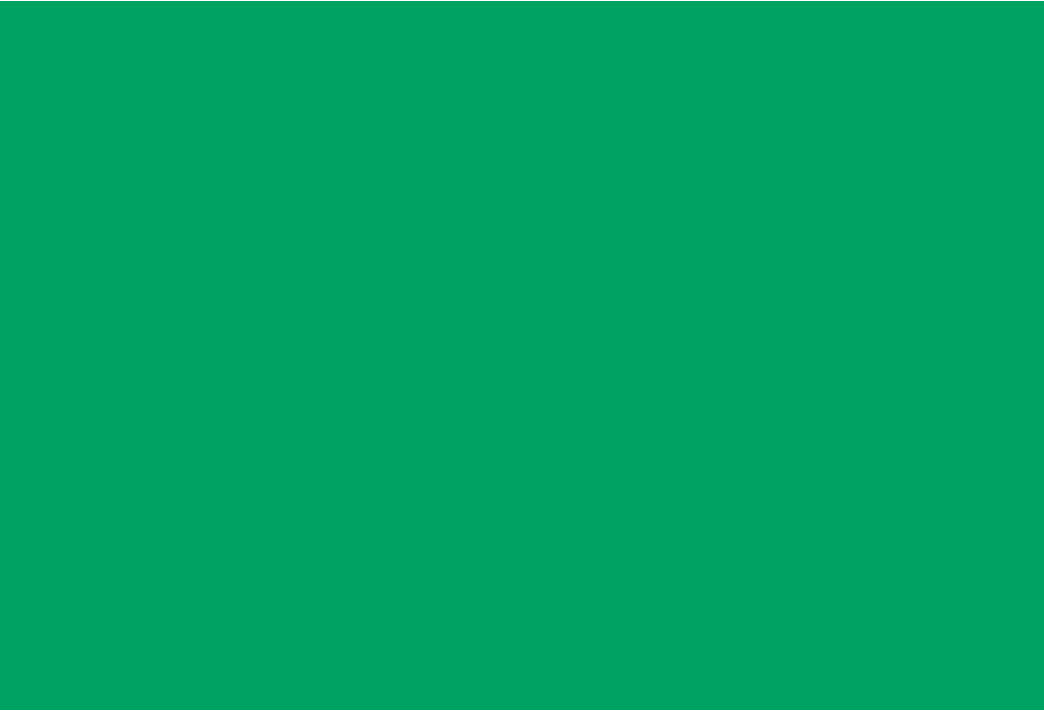
Конфорки	Мощность	Мощность	Диаметр жиклера
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.30	0.72
Sr	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
Tc	3.30	1.50	1.24

ТИП ГАЗА G 30/G 31

Давление газа 28-30/37 mbar

Конфорки	Мощность	Мощность	Диаметр жиклера
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.30	0.50
Sr	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85
Tc	3.30	1.50	0.91

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Изготовитель:

KRONAsteel GmbH

Head Office: F.Kennedi 81, 91301 Forchheim, Germany.

Manufactured: Via Mazzini, 123, 20100, Milano (MI), ITALY

КРОНАстил ГМБХ

Центральный офис: Ф.Кеннеди 81, 91301 Форхайм, Германия.

Произведено: Виа Маззини, 123, 20100, Милан, Италия