

# IGG 1604 EG INOX IGE 1604 EG INOX



**RUS Инструкция по применению**

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



---

# ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

## *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

---

**СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ  
БЕЗОПАСНОСТИ**.....2

**УСТАНОВКА** .....5

**Расположение**.....5

**Установка встраиваемой  
духовки**.....6

**Подключение к  
электросети** .....8

        Установка питающего  
кабеля .....8

        Подсоединение кабеля к  
сети .....8

**Подключение газа** .....9

        Подключение через  
негибкую (стальную или  
медную) трубу ..... 10

        Подключение гибкой  
стальной трубой ..... 10

        Контроль плотности  
соединения ..... 10

        Настройка духовки на  
другой тип газа ..... 11

## ОПИСАНИЕ

    Узлы духовки ..... 13

**ИНФОРМАЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ** ..... 13

**ПРАКТИЧЕСКИЕ  
СОВЕТЫ** ..... 18

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В  
ДУХОВКЕ (ТАБЛИЦА)** ....20

**ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

    Смазка газовых  
кранов .....22

    Снятие дверцы  
духовки .....22

    Замена лампы в  
духовке .....23

### **Оборудование должно быть заземлено!**

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.

2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, просвещения, здравоохранения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.

3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 3 (встраиваемое оборудование).

4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.

5. Убедитесь, что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.

6. Запрещено использование удлинителей и тройников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой мощностью оборудования. Розетка и вилка должны быть одного типа.

7. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку духовки).

8. Духовка должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.

9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который про-

## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

верит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.

10. Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.

11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.

12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.

13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.

14. Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать духовку другой

работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим использованием.

15. Не касайтесь духовки, если Ваши руки или ноги влажные или сырые.

16. Использование газового оборудования требует постоянного притока воздуха. Устанавливая духовку, строго следуйте инструкциям, изложенным в § «Расположение» настоящего Руководства. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.

17. Запрещается изменение конструкции духовки и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

18. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с духовкой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.

19. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра. Отключайте духовку от сети, когда уезжаете надолго. Перекройте подачу газа.

---

## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

20. Не используйте легко-воспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием, не храните в духовке огнеопасные материалы.

21. Духовка и гриль во время работы сильно нагреваются - никогда не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки и держите детей на безопасном расстоянии. Части духовки после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к духовке: дождитесь, когда она полностью остынет.

22. Если духовка не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/«0».

23. При возникновении нестандартной ситуации отключите духовку от сети и перекройте подачу газа, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).

24. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

## УСТАНОВКА

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию духовок в соответствии с действующими нормами безопасности.

**Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.**

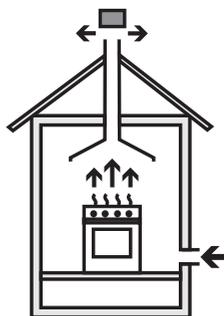
### РАСПОЛОЖЕНИЕ

Духовка должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

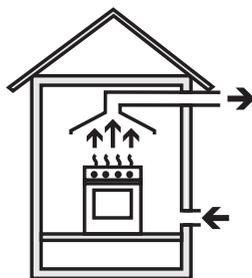
а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе вытяжки (рис. 1).

б) Для надлежащего сгорания в помещении должен поступать свежий воздух. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее  $2 \text{ м}^3/\text{час}$  на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу, конструкция которой не допускает засорения (рис. 2). Ниже приведены варианты сечения вентиляционной трубы в зависимости от объема помещения, в котором устанавливается духовка.

Рис. 1



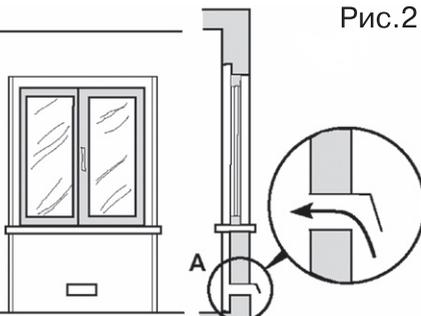
Вытяжка при наличии дымохода



Прямая вытяжка

Объем, помещения, $\text{м}^3$	Сечение вентиляционной трубы, $\text{см}^2$
менее 5	110
5-10	не менее 50
более 11	не требуется

Рис. 2



Пример обеспечения притока воздуха

## УСТАНОВКА

Также воздух может поступать из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 3).

в) При длительной работе духовки может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.

г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

### УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

Для правильной работы встроенной техники необходимо соответствие ей модулей кухонной мебели. На рис. 4 приведены требуемые размеры для встраивания духовки под столешницу или в колонку кухонной мебели.



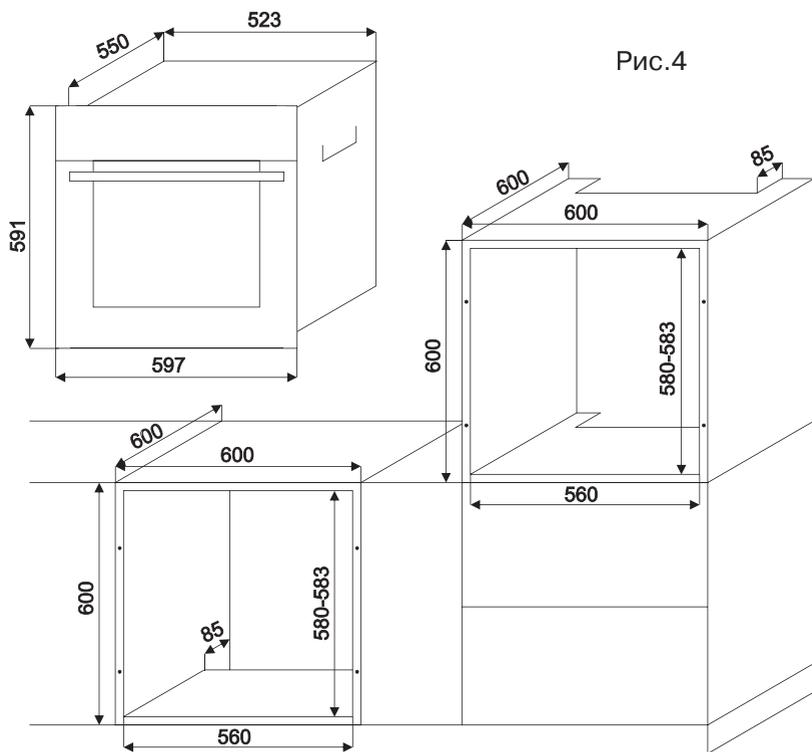
Рис.3

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели.

Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45x560 мм.

Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из огнеупорных материалов. В частности мебель с деревянной клеевой облицовкой должна быть устойчива к нагреву до 100°C.

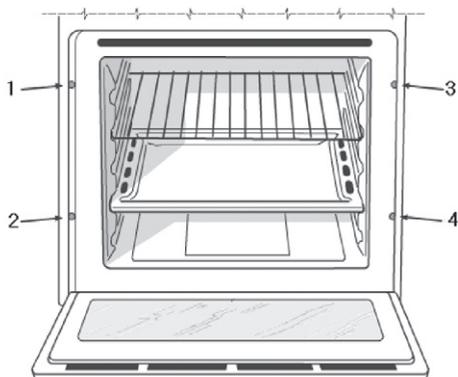
# УСТАНОВКА



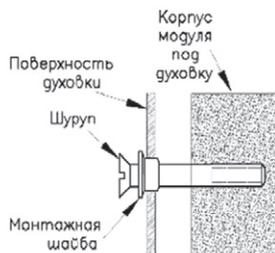
Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.

Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки (рис. 5).

Рис.5



Важно: для предупреждения повреждения поверхности духовки используйте пластиковые монтажные шайбы.



## УСТАНОВКА

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны на табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании) и в инструкции по эксплуатации.

### УСТАНОВКА ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- приподнимите отверткой боковые петли крышки коммутационной колодки
- снимите крышку колодки.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- отверните винт фиксирующего хомута и три винта на контактах L-N и  $\perp$ ;
- закрепите провода винтами по следующей цветовой схеме: синий (blue) - нейтраль (N); коричневый (brown) – фаза (L); зеленый&желтый (yellow-green) – заземление  $\perp$ .

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ К СЕТИ

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную. Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- технические характеристики духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь

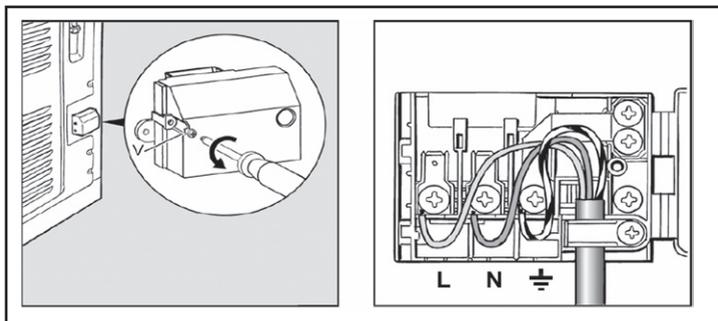
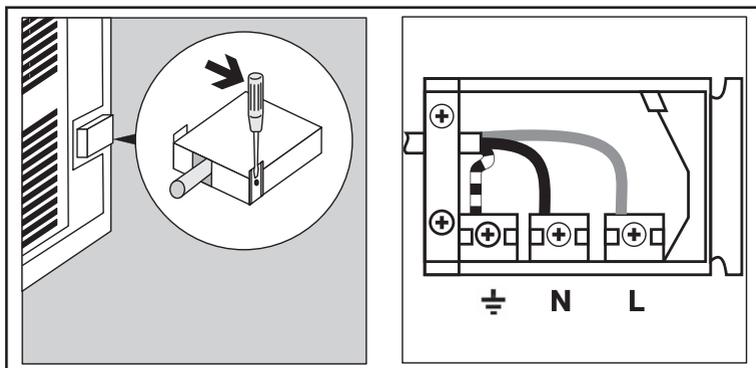


рис. 5

рис. 6



устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик)

- эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) и соответствие ее установленным правилам

- если вилка не подходит к розетке, замените розетку при помощи квалифицированного специалиста, который также должен проверить, что сечение проводки соответствует потребляемой оборудованием мощности

- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте

N.B. Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

Производитель не несет

ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение духовки к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка плиты на различные типы газа».

Для некоторых моделей подвод газа может быть осуществлен как с левой, так и с правой стороны. Чтобы изменить место подключения газа, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием). Если духовка подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники

## УСТАНОВКА

безопасности, на баллон с газом необходимо установить редуктор.

**Важно: для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров».**

Если над духовкой устанавливается газовая рабочая поверхность, подключение к газу производится раздельно. И рабочая поверхность и духовка должны иметь свой кран подачи газа (рис.7).

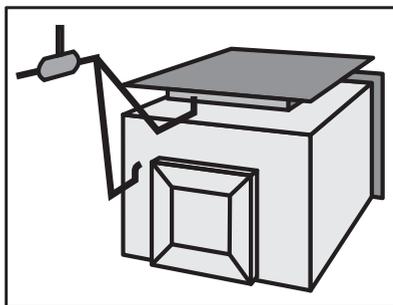
### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЧЕРЕЗ НЕГИБКУЮ (СТАЛЬНУЮ ИЛИ МЕДНУЮ) ТРУБУ

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части оборудования. Оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой для подсоединения к источнику газа. Чтобы повернуть штуцер, прокладку необходимо заменить (поставляется с оборудованием).

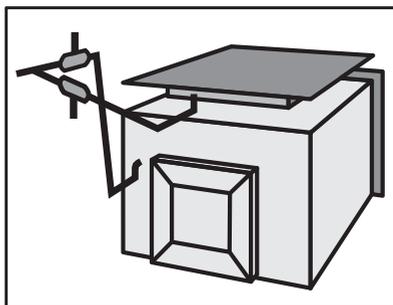
Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения цилиндрической газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГИБКОЙ СТАЛЬНОЙ ТРУБОЙ

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим



**НЕПРАВИЛЬНО**



**ПРАВИЛЬНО**

рис. 7

ющим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

### КОНТРОЛЬ ПЛОТНОСТИ ПОДСОЕДИНЕНИЯ

После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никог-

## УСТАНОВКА

да не используйте для проверки пламя.

### НАСТРОЙКА ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Для того чтобы подготовить духовку к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку), сделайте следующее:

а) Замена жиклера горелки духовки:

- откройте полностью дверцу духовки
- выдвиньте и удалите нижний поддон (рис. 8)
- открутите винт V (рис. 9), крепящий горелку, и снимите ее
- специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (рис. 10) отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. 1). Будьте внимательны, чтобы не повредить провода свечи розжига и термопары

• соберите все детали в обратном порядке

б) Регулировка поступления воздуха в горелку духовки:

• регулировка не требуется

с) Регулировка минимума для горелки духовки:

• зажгите горелку как описано в § «Рукоятка управления духовкой»

• поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 мин в положение Max, а затем — в положение Min

- снимите рукоятку
- винтом, расположенным с

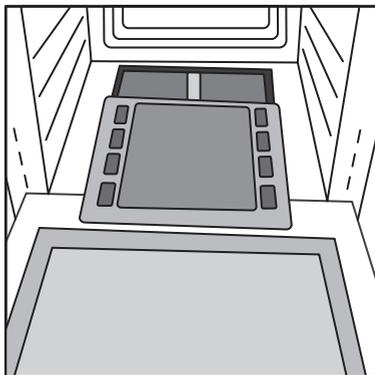


рис. 8

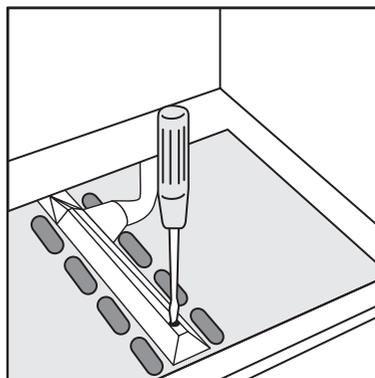


рис. 9

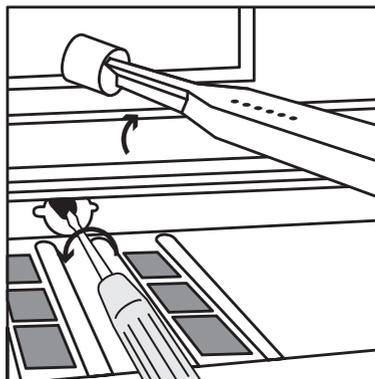


рис. 10

## УСТАНОВКА

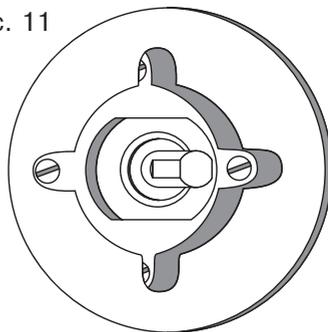
внешней стороны стержня регулятора (рис. 11), отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения (пламя можно увидеть через отверстия в дне духовки).

**Н.В.** В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен полностью.

• удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от Max к Min и при быстром открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

Важно: по завершении всех операций, старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

рис. 11



**Примечание: если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводную трубу в соответствии действующими местными стандартами необходимо установить подходящий редуктор.**

**Таблица 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ**

Горелка	Тепловая мощность, кВт (р.с.с. *)		Сжиженный газ				Метан	
			Отверстие, 1/100 мм	Жиклер, 1/100 мм	Поток*, л/ч		Жиклер, 1/100 мм	Поток*, л/ч
	Номин.	Уменьш.			***	**		
Духовка	2,6	1,0	49	78	189	186	119	248
Давление	Номинальное				28-30	37	20	
	Минимальное				20	25	17	
	Максимальное				35	45	25	

\* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

\*\* Пропан Тепловодность в целом - 50.37 МДж/кг

\*\*\* Бутан Тепловодность в целом - 49.47 МДж/кг

Природный газ Тепловодность в целом - 37.78 МДж/м<sup>3</sup>

Метан Тепловодность в целом - 15.87 МДж/м<sup>3</sup>

## ОПИСАНИЕ

### УЗЛЫ ДУХОВКИ

1. Панель управления.
2. Решетчатая полка духовки.
3. Направляющие, по которым

вставляются и вынимаются решетчатая полка духовки и противень (поддон).

4. Поддон для сбора жира или противень.

5. Таймер.

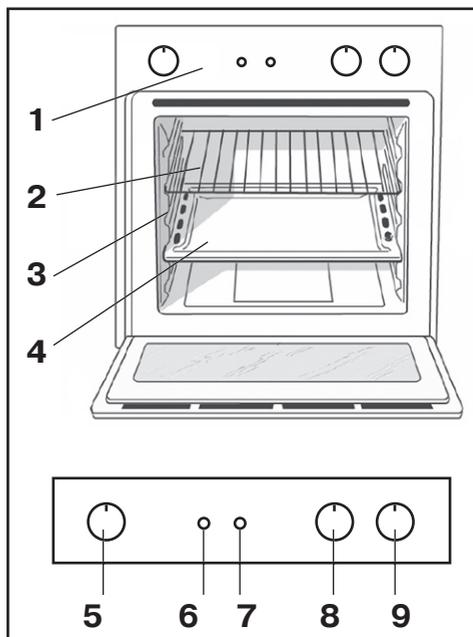
6. Зеленая лампочка (индикатор охлаждающего вентилятора).

7. Желтая лампочка (индикатор гриля).

8. Рукоятка переключателя режимов работы.

9. Рукоятка управления духовкой (термостат).

рис. 12



### ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для выбора различных функций духовки служат рукоятки на панели управления.

**Внимание: перед первым использованием духовки мы рекомендуем прокалить пустую духовку, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.**

*Предупреждение: поместите поддон для сбора жира на дно духовки, когда используете гриль или вертел (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.*

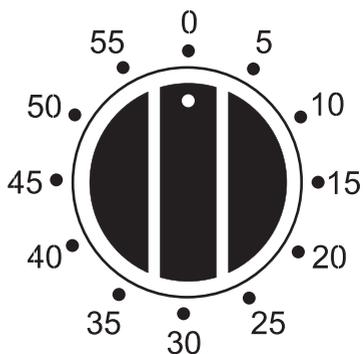
## ОПИСАНИЕ

### ТАЙМЕР (5)

#### Механический таймер на 60 минут.

##### минут.

Таймер может быть установлен на максимальное время, равное одному часу. Поверните ручку по часовой стрелке до положения 60 минут, после чего её следует повернуть против часовой стрелки для установки нужного времени. По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, который через некоторое время выключится. В момент подачи звукового сигнала таймер не прекращает работу духового шкафа.



#### Механический таймер отключения на 120 минут.

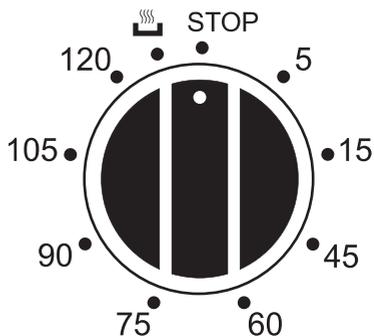
Назначение часов - выполнение готовки в течение установленного времени.

##### 1) РАБОТА

Установив ручку терморегулятора на необходимую температуру, поверните ручку часов по часовой стрелке и установите ее на необходимое время (макс. 120 минут). Когда часы вернуться в положение "0", звуковой сигнал оповестит вас об автоматическом выключении духовки.

##### 2) РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Если время готовки превышает 2 часа, или же если вы хотите использовать духовку вручную, поверните ручку часов в положение 



### **ИНДИКАТОР ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА (6)**

Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оборудованы охлаждающим вентилятором, который включается при вращении рукоятки 9. При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен, горит зеленая лампочка 6 и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

*Примечание: После окончания приготовления вентилятор продолжает работать, пока духовка не остынет.*

**Внимание: не используйте духовку в случае продолжительного отключения/сбоя электропитания, или если охлаждающий вентилятор не работает.**

### **ИНДИКАТОР ГРИЛЯ (7)**

Индикатор загорается при включенном гриле.

### **РУКОЯТКА ВЫБОРА РЕЖИМА РАБОТЫ (8)**

Данная рукоятка используется для выбора требуемого режима работы духовки. Набор возможных режимов работы духовки зависит от ее модели.

### **РУКОЯТКА УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ (9)**

Данная рукоятка используется для установки правильной температуры приготовления из значений (от 130 до 250°C), указанных вокруг рукоятки.

Устройство электронного зажигания духовки встроено непосредственно в рукоятку управления 9. Чтобы зажечь горелку духовки просто нажмите на рукоятку 9 и, держа ее нажатой, поверните против часовой стрелки в положение Max - I (дверца духовки должна быть закрыта).

Так как модель оснащена устройством безопасности, рукоятку 9 следует держать нажатой не менее 6 секунд (давая выход газу) для прогрева термопары устройства. Устройство электронного зажигания горелки духовки не должно быть задействовано более 15 сек. Если через 15 сек. огонь не зажжется, выключите газ рукояткой, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 мин перед повторным включением.

Желаемая температура приготовления выбирается из значений указанных на панели управления.

Духовка нагревается до заданной температуры, и термостат, управляемый рукояткой, поддерживает температуру постоянной.

## ОПИСАНИЕ

### РУЧНОЙ РОЗЖИГ ДУХОВКИ

При отсутствии электропитания огонь в духовке можно зажечь вручную.

а) откройте дверцу духовки;  
б) поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию горелки (см. рис. 14), нажмите до упора рукоятку 9 и поверните ее нажатой против часовой стрелки в положение Max.

Так как духовка оснащена устройством безопасности, держите рукоятку 9 нажатой не менее 6 секунд (давая выход газу) для прогрева термопары устройства.

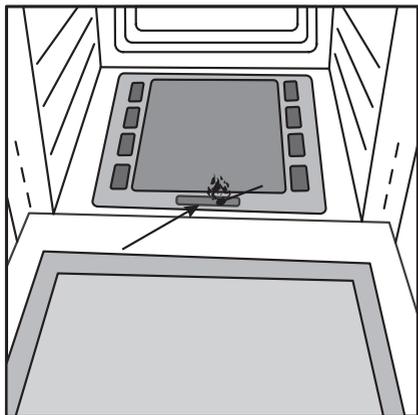


рис. 14

в) как только огонь загорится, закройте дверцу духовки.

**Важно: Если пламя горелки неожиданно погаснет, поверните рукоятку управления духовкой В в позицию «•» — выключено и не зажигайте духовку снова по крайней мере 1 минуту.**



### ГРИЛЬ

Ваша духовка оснащена электрическим грилем.

Чрезвычайно высокое и направленное тепло гриля (инфракрасное излучение) позволяет обжаривать поверхность мяса непосредственно. На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, телятина, филе, гамбургеры и т.д.

См. также рекомендации по использованию гриля в разделе **ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ**.

Чтобы включить гриль, нажмите до упора и поверните рукоятку 8 в позицию . Заработает мотор вертела (для моделей с вертелом), мотор будет работать пока включен гриль. Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

**Важно: при пользовании грилем дверца духовки должна быть закрытой. См. также рекомендации по использованию гриля в разделе «Практические советы».**



### ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

(только для некоторых моделей)

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- вставьте рамку вертела на

## ОПИСАНИЕ

3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки

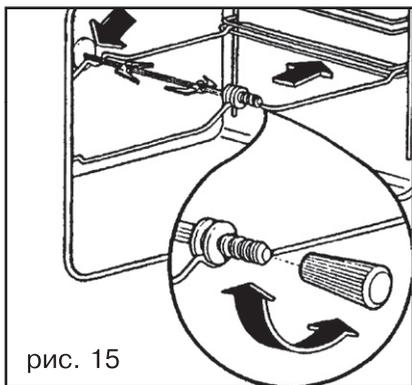


рис. 15

(рис.15);

в) включите вертел, установив рукоятку 8 в положение .

**Примечание: Конфигурация рамки и вертела могут изменяться, в зависимости от модели.**

**Важно: во время приготовления дверца духовки становится горячей. Не подпускайте детей близко к оборудованию.**



### НИЖНИЙ НАГРЕВ

Работает только нижний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень.



### ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Положение рукоятки 8, обозначенное символом , включает освещение в духовке: вы можете следить за приготовлением пищи, не открывая дверцу духовки.

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

### **ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ**

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 15 мин.). Обычно температура приготовления 160°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело.

#### ***Если пирог слишком сухой:***

в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

#### ***Если пирог слишком сырой:***

в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

#### ***Если поверхность пирога слишком темная:***

поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### ***Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:***

сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### ***Если пирог пригорает к форме:***

хорошо смажьте и посыпьте

мукой форму.

#### ***Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:***

уменьшите температуру.

Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ**

Чтобы получить вкусную хрустящую пиццу:

- Предварительно разогрейте духовку (не менее 15 минут).

- Используйте легкий алюминиевый противень, разместите его на жаровне (решетке), входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.

- Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления пиццы.

- При готовке пиццы с несколькими наполнителями (3 или 4) в середине приготовления положите на пиццу сыр «Моццарелла».

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА**

- Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (170-190°C).

- При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200-220°C, а затем

---

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

---

установите прежнее значение.

- В основном, чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки.

- Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.

- Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Важно: всегда используйте гриль с закрытой дверцей.

Это позволит получить превосходные результаты приготовления и сэкономить энергию (около 10%).

Используя режим  «Гриль» располагайте пищу в центре решетки.

Наилучшие результаты готовки в режиме ГРИЛЬ достигаются при размещении решетки на нижних уровнях (см. таблицу по приготовлению пищи в духовке), на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира (рис. 16).

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ

Позиция рукоятки 8 (режим)	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предваритель- ного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки 9 (темпера- тура, °С)	Время приготов- ления
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60
	Каннеллони	2,5	3	10	200	40-45
	Запеченная лапша	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Цыплята	1,5	3	10	200	70-80
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	200	90-100
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90
	Свиное филе	1,5	3	10	200	70-80
	Баранья нога	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40
	Зубатка	1,5	3	10	180	30-40
	Форель в фольге	1,0	3	10	200	30-35
	Пицца (неаполит.)	0,6	3	15	210	15-20
	Сухие бисквиты	0,5	4	15	180	25-30
	Торт	1,1	3	15	180	30-35
Шоколадный кекс	1,0	3	15	165	50-60	
Дрожжевые пироги	1,0	4	15	165	50-60	

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ

Духовка	Морская камбала и каракатица	1	4	5	-	6	
Гриль	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	3	-	4	
	Филе трески	1	4	3	-	10	
	Запеченные овощи	1	4	-	-	8-10	
	Бифштексы из телятины	1	4	5	-	20-25	
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25	
	Гамбургеры	1	4	3	-	10-15	
	Колбаски	1,7	4	5	-	20-25	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	3	-	2-3	
	Блюда на вертеле (при наличии)						
		Телятина	1,0	-	-	-	80-90
		Курица	1,5	-	-	-	80-90
		Баранина	1,0	-	-	-	80-90

Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку от электрической сети.

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой или специальными средствами, которые не содержат абразивов и разъедающих веществ.

- Изнутри духовку промывайте, пока она еще не остыла, теплой водой и моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите. При чистке не используйте абразивные губки для посуды и кислоты (напр., удалитель водного камня) - они могут повредить эмаль.

- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор.

- При использовании духовки продолжительное время может образоваться конденсат, который следует вытереть мягкой тканью.

- Регулярно проверяйте состояние резинового уплотнителя духовки. При необходимости очищайте его средствами, которые не содержат абразивов

и разъедающих веществ. При повреждении уплотнителя не используйте духовку, для замены уплотнителя обратитесь в сервисный центр.

- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, образующееся концентрированное тепло может испортить процесс приготовления и повредить эмаль.

- Стекло дверцы духовки очищайте неабразивными средствами или влажной губкой, затем протрите мягкой тканью.

### **СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ**

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо проворачиваться. В этом случае, они должны быть очищены изнутри и смазаны.

***Н.В.: Эта процедура должна выполняться только квалифицированным техническим персоналом.***

### **КАК СНЯТЬ ДВЕРЦУ ДУХОВКИ ДЛЯ ЧИСТКИ**

Для более тщательной чистки духовки ее дверцу можно удалить. Для этого проделайте следующие шаги (рис.17):

- откройте полностью дверцу;
- поднимите и поверните небольшие рычаги В, расположенные на двух шарнирах А ;
- возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и медленно закройте ее, но не до конца;

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- потяните дверцу на себя и снимите ее.

Чтобы снова установить дверцу, проделайте указанные выше шаги в обратном порядке.

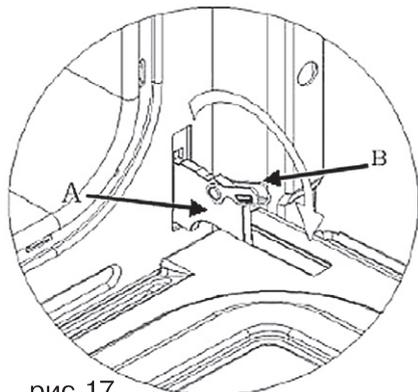


рис. 17

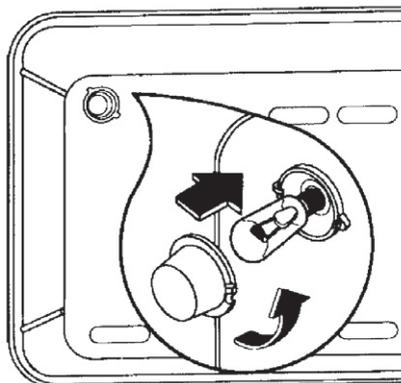


рис. 18

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многолинейный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.

- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.

- Выверните лампу (см. рис. 18) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:

- напряжение 230/240 В;
- мощность 25 Вт;
- тип E14.

- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.

---

## ДЛЯ ЗАМЕТОК

---



Изготовитель:

**KRONA**steel GmbH

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

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

**КРОНА**стил ГМБХ

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

Произведено: Виа Маззини, 123, 20100, Милан (MI),  
Италия

# 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 Gebrauchsanleitung und wartung  
FRA Mode d'emploi et d'entretien  
ITA Istruzioni per l'uso e la manutenzione  
POR Instrucoes de uso e manutencao



---

# ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

## *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  
безопасности .....3

### **Панель управления.....5**

Управление газовой  
варочной панелью.....6

Выбор конфорки.....6

Использование решеток  
для посуды.....8

### **Установка варочной панели .....9**

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

Область установки.....9

Удаление побочных  
продуктов сгорания.....9

Закрепление рабочей  
поверхности ..... 10

Подсоединение к газовой  
магистрالي.....12

Подключение к  
электросети .....12

### **Обслуживание варочной панели.....13**

Адаптация к различным  
видам газа..... 13

Замена жиклеров..... 13

Регулирование  
минимума ..... 13

Чистка и уход ..... 14

Эмалированные части ...14

Нержавеющая стальная  
поверхность ..... 14

Решетки-подставки для  
посуды ..... 14

Горелки-конфорки ..... 14

Таблица газов ..... 15

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.

Не рекомендуется 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. При несчастном 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 скомпоновано 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

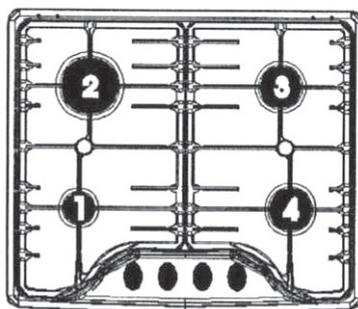


рис.1

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).

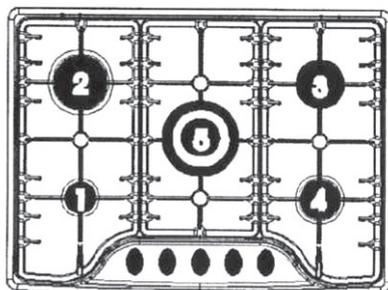


рис.2

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.

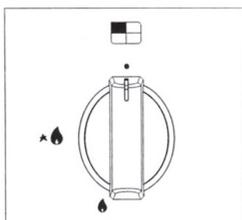


рис.3

## 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.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 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

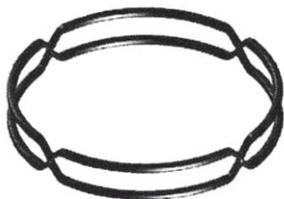


рис.4.1  
Подставка для WOK сковороды.

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).

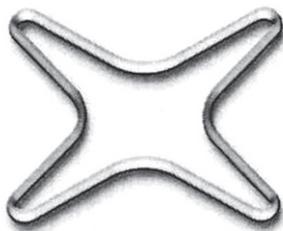


рис.4.2  
Подставка для маленьких кастрюль.

# 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 - 2м<sup>3</sup>/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).

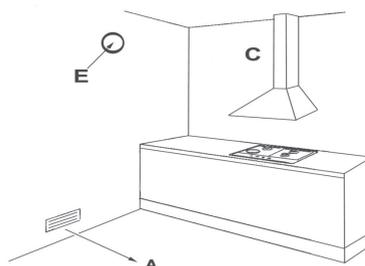


рис.5

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)

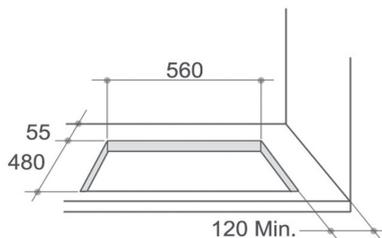


рис.6

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

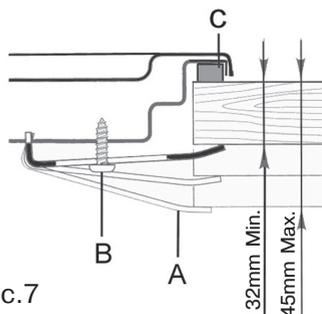


рис.7

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.

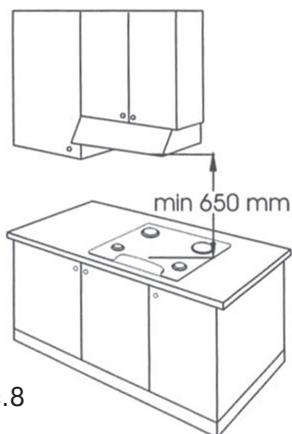


рис.8

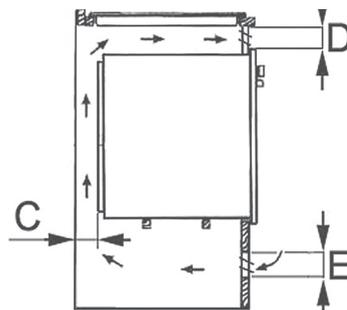


рис.9

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 mm<sup>2</sup>

## 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).

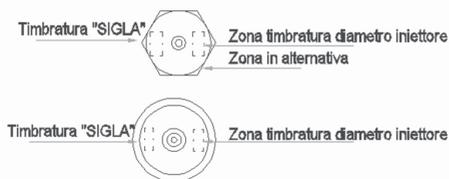


рис. 10

**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.

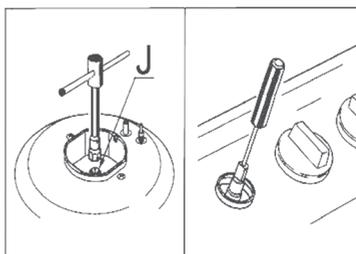


рис. 11

## 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.*

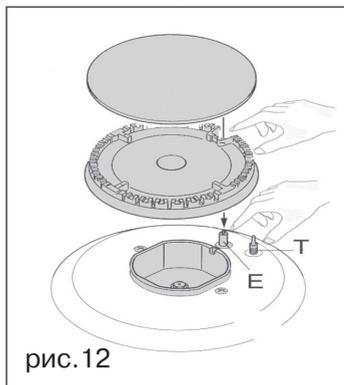


рис. 12

## 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:

**KRONA**steel GmbH

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

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

**КРОНА**стил ГМБХ

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

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