

АВТОНОМНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

IES 1604

IEK 1606



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

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваша электроплита длительное время находилась в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации электроплиты возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Желаем Вам приятного аппетита!

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением нового прибора.....3

Указание по безопасности.....3

Как предотвратить повреждение прибора.....4

Советы по экономии электроэнергии.....4

ВАША НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Панель управления.....5

Режимы нагрева.....6

Пользование вертелом...7

Использование механического таймера.....7

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таблица по выпеканию...8

Советы по выпеканию...10

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Принадлежности.....11

Обслуживание.....11

Снятие направляющих для полок.....12

Каталитические панели.....12

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Устранение мелких неисправностей (таблица)12

Замена лампы.....13

Технические характеристики.....13

Подключение к электросети.....14

Встраивание прибора...15

СХЕМА ПО ВСТРАИВАНИЮ

Схема.....15

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Гарантия будет не действительна, если прибор был подключен неправильно. Производитель снимает с себя любую ответственность за отказы в заземлении или за заземление, не соответствующее инструкциям.

Уделите Ваше внимание чтобы перед первым включением внутри электроплиты не было посторонних предметов таких как элементы упаковки и т.д.

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

УКАЗАНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле ,так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячей дверцей духовки – может повредиться изоляция проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка могут нагреваться, будьте осторожны!

ВНИМАНИЕ: При первом использовании или при остывшей духовке, телескопические направляющие могут выдвигаться с усилием. При работающей духовке таких проблем не возникает.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению время приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить. Поэтому, если вы выпекаете фруктовый пирог, мы рекомендуем пользоваться специальной формой.

Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите пожалуйста чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте случайными лицами может возникнуть опасность для пользователя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При длительном времени приготовления Вы можете выключить электроплиту за 10 минут до окончания времени приготовления и довести продукты до готовности, используя остаточное тепло.

Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

При обычном режиме работы духовки Вы готовите на среднем уровне. Тем не менее, Вы можете использовать духовку оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

Используйте темные или чёрные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решётки.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

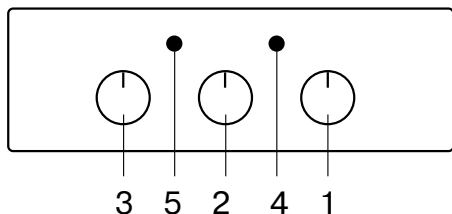


Рис. 1

1. Поворотный переключатель регулировки температуры (термостат) используется для установки необходимой температуры приготовления из значений (от 40 до 250°C), указанных вокруг переключателя.

2. Поворотный переключатель выбора режимов духового шкафа. Индикатор работы загорается при включении духовки в любом из режимов.

5. Индикатор нагрева.

4. Индикатор термостата горит, пока духовой шкаф нагревается до заданной термостатом температуры и гаснет, когда термостат временно отключает нагревательные элементы.

3. Механический таймер со звуковым сопровождением и автоматическим отключением на 120 минут.

Внимание: эта инструкция по установке и эксплуатации действительна для различных моделей. Пожалуйста, принимайте во внимание только соответствующие параграфы и описание.

Ваш новый духовой шкаф включает multifункциональную систему приготовления пищи, предоставляющую Вам возможность выбрать наиболее подходящий режим работы для блюда, которое Вы готовите. Нужная функция устанавливается поворотом ручки выбора режима по часовой стрелке к соответствующему символу. В духовке зажжется свет и загорится индикатор включения.

Для понижения температуры внешней поверхности духового шкафа модели оборудованы охлаждающим вентилятором охлаждения, который включается при повороте переключателя выбора функций. При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен, горит зеленый индикатор 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 пользуйтесь духовым шкафом в случае если охлаждающий вентилятор не работает.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ (ВИДЫ НАГРЕВА)



Освещение духового шкафа.

Для приготовления блюд в духовом шкафу существуют разные виды нагрева:



Верхний и нижний нагрев

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев равномерно подается сверху и снизу на выпечку и жаркое, этот режим идеально подходит для выпекания хлеба, бисквитного торта или фруктового пирога на одном уровне. А также - для постного жаркого из телятины и дичи.



Верхний нагрев

Работает только верхний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для особенно тонкой выпечки



Нижний нагрев

Работает только нижний нагревательный элемент. Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 15-20 минут. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень



Гриль с вертелом (IES 1604)

При выборе этой функции включается верхний нагревательный элемент гриль и мотор для

вращения вертела. Идеально подходит для приготовления курицы, индейки, мяса. Классический вид гриля, гриль с вращающимся вертелом равномерно прожаривает продукт образуя хрустящую корочку.



Гриль (IEK 1606)

Идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и тостов

Гриль с конвектором



Гриль с конвектором (IEK 1606)

Вентилятор работает с элементом гриля в верхней части духовки. Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 5-10 минут. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для поджаривания пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.



Верхний и нижний нагревательные элементы + конвектор (IEK 1606)

Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат должен быть установлен на нужную температуру между 50°C и 250°C. Рекомендуемое использование: для блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).

ПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛОМ (ЕСЛИ ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ)

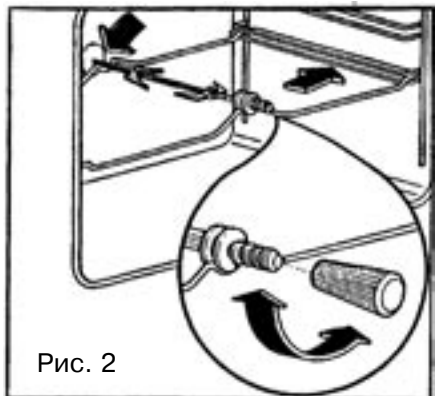


Рис. 2

Работу вертела можно сочетать с работой гриля. Надев продукты на вертел в продольном направлении, закрепите их двумя вилками. Затем выполните следующее (рис.2):

1. Вставьте конец вертела в полый вал двигателя, расположенного на задней стенке духовки;

2. Установите опору в канавку вертела;

3. Снимите ручку, отвинтив ее;

4. Установите противень для жира на самый нижний уровень;

5. Переведите селектор в положение "Гриль" (↔), чтобы включился двигатель;

6. После завершения готовки привинтите ручку вертела и выньте его из духовки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА.


Механический таймер отключения на 120 минут- Рис. 4.

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 вернутся 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 .

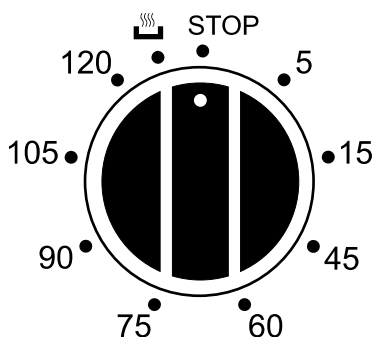


Рис. 3

ТАБЛИЦЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Напоминаем: Таблицы рассчитаны на помещение продуктов в холодную духовку. При этом экономиться электроэнергия. При предварительном разогреве духовки время выпекания сократится на 5-10 минут.

Температура и длительность выпекания зависит от свойств и количества теста, поэтому значения в таблицах даны в виде интервала. Начиная выпекать при более низких значениях температуры приведённой в этой таблице, а затем, при необходимости переходите к более высоким значениям температуры и длительности выпекания.

Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное подрумянивание.

Внимание: Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ БЛЮДА

| | Темп. С | Положение полки | Время готовки | Темп. С | Положение/уровень противня | Время готовки |
|----------------------------|---------|-----------------|---------------|---------|----------------------------|---------------|
| Бисквит | 180 | 3 | 20-25 | 160 | 1 или 1и3 | 25-30 |
| Пшеничная лепешка | 230 | 4 | 10-15 | 210 | 1 или 1и3 | 10-15 |
| Маленькие бисквитные кексы | 180 | 3 | 15-20 | 160 | 1 или 1и3 | 15-20 |
| Пирожные | 200 | 3 | 30-45 | 180 | 1 | 35-45 |
| Пирожные с глазурью | 200 | 3 | 20-30 | 180 | 1 или 1и3 | 25-35 |
| Заварные пирожные | 230 | 4 | 15-30 | 210 | 1 или 1и3 | 20-35 |
| Печенье | 200 | 3 | 10-15 | 180 | 1 или 1и3 | 15-20 |
| Хлеб | 220 | 2 | 20-40 | 200 | 1 | 25-45 |
| Лазанья | 200 | 3 | 30-40 | 180 | 1 | 35-45 |
| Пицца | 220 | 1 | 20-25 | 200 | 1 | 25-30 |
| Говядина | 200 | 2 | 20-30 | 180 | 1 | 20-30 |
| Свинина | 200 | 2 | 30 | 180 | 1 | 30-35 |
| Баранина | 190 | 2 | 25 | 170 | 1 | 25 |
| Курица | 190 | 2 | 20 | 170 | 1 | 20-25 |
| Утка | 190 | 2 | 30 | 170 | 1 | 35 |
| Гусь | 190 | 2 | 20 | 170 | 1 | 25 |
| Индейка | 170 | 1 | 20 | 160 | 1 | 25 |
| Овощи | 200 | 3 | 30-40 | 180 | 1 | 35-45 |
| Мясная запеканка | 160 | 2 | 2-3 часа | 150 | 1 | 2-4 часа |

Пирог подгорел сверху. Выпеку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

Пирог подгорел снизу

Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима конвекции). На верхнем уровне выпечка получается более темной, чем на нижнем.

Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5-10 минут больше или установите противень раньше.

Плоское печенье не отделяется от противня

Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

Пирог не отделяется от формы при переворачивании.

Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях.

Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.

Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто.

Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов

Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям.

Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

При выпекании сочного пирога образуется конденсат.

При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

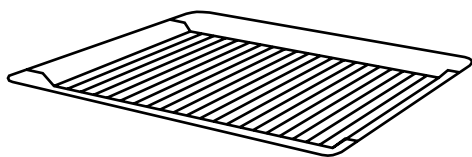


Рис. 4.1
Решетка для гриля

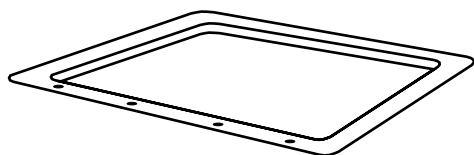


Рис. 4.2
Универсальный противень

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

Вполне достаточно прибор снаружи протереть влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

Ни в коем случае не используйте для чистки абразивные чистящие средства, после них могут появиться матовые пятна и царапины. Если подобные чистящие средства всё же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья пожалуйста протрите поверхность сухой тряпкой.

Для облегчения чистки Вы можете снять дверь духовки. Петли А оборудованы фиксаторами В. Оба рычага фиксаторов В поднимите до упора как показано на рисунке. Закрывая дверцу, найдите положение, в котором она вынимается вверх. Для установки двери обратно, сделайте эту операцию в обратном порядке. После установки дверцы на место не забудьте вернуть рычаги фиксаторов В исходное положение.

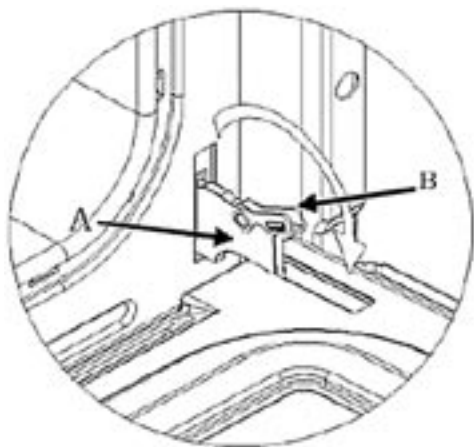


Рис. 5

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПОЛОК

На некоторых моделях установлены съемные направляющие для противней, которые можно снимать для чистки. Сожмите направляющие и надавите вниз, чтобы освободить их из зажима в нижней части (см. рисунок).

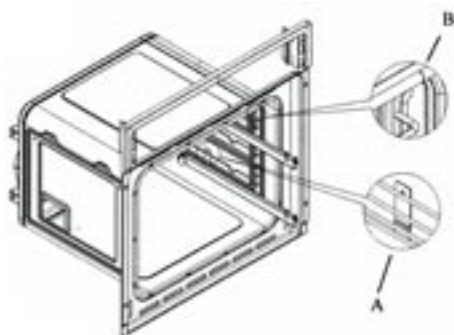


Рис. 6

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (в зависимости от модели)

Задняя стенка духовки покрыта слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа происходит их самоочистка.

Однако некоторые сильно пригоревшие пятна могут удаляться только после неоднократного использования духового шкафа.

Остатки приправ и т.п. можно легко удалить мягкой тряпкой или кисточкой.

Небольшое изменение цвета эмали не оказывает никакого влияния на способность к самоочистке.

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Неисправность | Возможные причины | Указания/Устранение |
|--------------------------|--|---|
| Духовой шкаф не работает | Сработали предохранители | Проверьте предохранители в электрощитке |
| | Отключено электропитание | Проверьте есть ли на кухне свет |
| Мигает дисплей | Возможно в Ваше отсутствие на некоторое время было отключение электроэнергии | Заново установите время часов |

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Духовой шкаф оборудован
лампой

25 Вт

Цоколь E14

T 300 C

Внимание:

**Перед заменой лампы
выключите электропитание.**

Снимите защитный плафон

Установите лампу

Установите защитный плафон

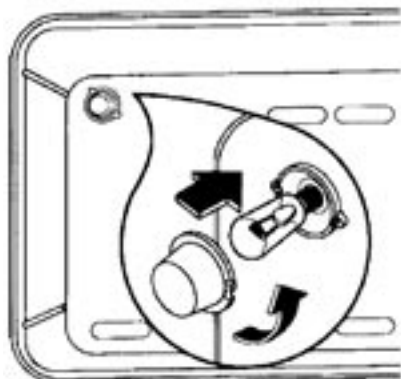


Рис. 7

АВТОНОМНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

**Внимание: Производитель
оставляет за собой право на
внесение изменений конструк-
ции, дизайна и характеристик
прибора, без предварительного
уведомления.**

Технические данные

Этот прибор соответствует
стандартам по подавлению помех
радиоприема

Напряжение

220-230 V фаза + нейтральный,
заземление.

Размеры духовки

Ширина: 597 мм

Высота: 591 мм

Глубина: 550 мм

Объем 59 л.

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный эле-
мент - 1,300 W

Верхний нагревательный эле-
мент - 900 W

Гриль - 1,350 W

Вентилятор (внутренняя перед-
няя часть) 2,300 W

Максимальное потребление
духовки - 2,350 W

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220-230 В, однофазный ток с частотой 50 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь чтобы розетка используемая для подключения прибора была легкодоступна.

Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку.



Рис. 8

ВСТРАИВАНИЕ ПРИБОРА

Духовой шкаф должен быть установлен в стандартный проём 600 мм, как это показано на (рис.10), как под столешницей, так и в колонне. При установке духового шкафа в колонне, в целях обеспечения достаточной вентиляции, необходимо сделать проем 85мм, как показано на рисунке. Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами с монтажными шайбами расположенными в специальных отверстиях рамки (рис.8)

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

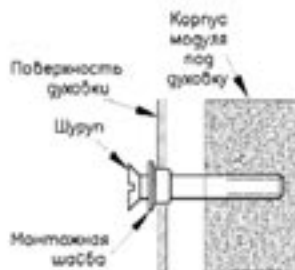
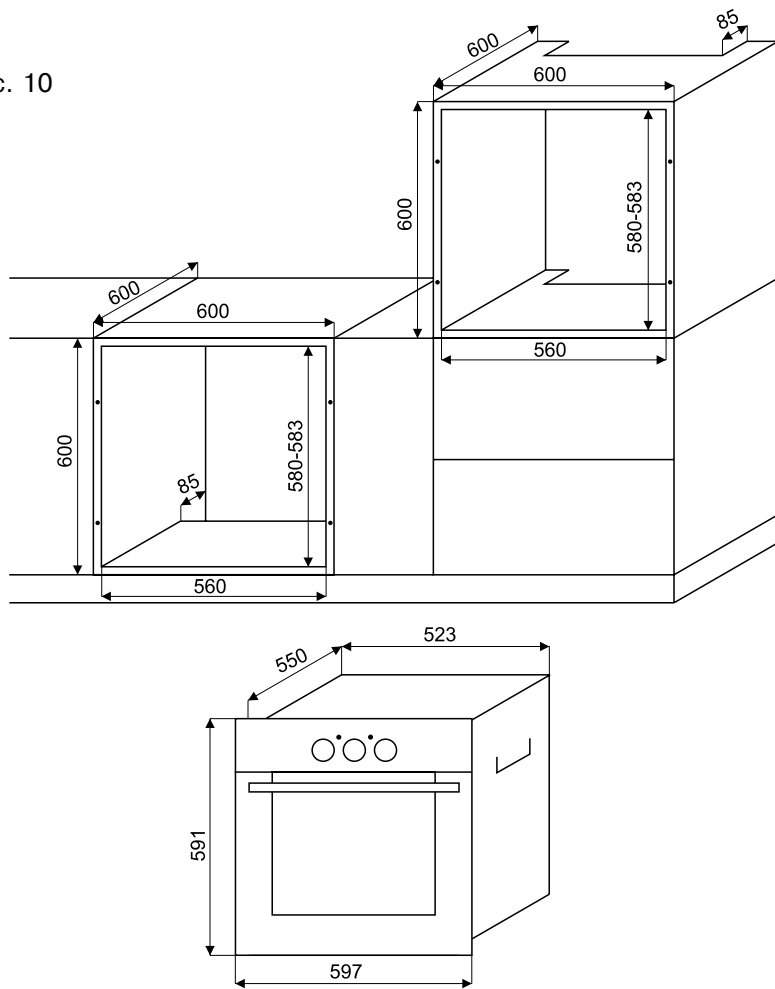


Рис. 9

СХЕМА ПО ВСТРАИВАНИЮ

Рис. 10



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 (MI),
Италия