

# АВТОНОМНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

IEK 1616 R



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

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш духовой шкаф длительное время находился 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 духового шкафа возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы о том, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

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

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения качества и технических характеристик изделия.

**Желаем Вам приятного аппетита!**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Перед подключением нового прибора .....           | 2  |
| Указания по безопасности .....                    | 2  |
| Как предотвратить повреждение прибора .....       | 3  |
| Советы по экономии электроэнергии .....           | 3  |
| Комплектация .....                                | 4  |
| Технические характеристики духового шкафа .....   | 4  |
| Ваш новый духовой шкаф .....                      | 5  |
| Панель управления .....                           | 5  |
| Органы управления духовым шкафом .....            | 5  |
| Переключатель режимов работы духового шкафа ..... | 6  |
| Механический таймер с часами .....                | 7  |
| Термостат .....                                   | 8  |
| Рекомендации по приготовлению блюд .....          | 10 |
| Советы по выпеканию .....                         | 11 |
| Уход за духовым шкафом .....                      | 12 |
| Каталитические панели .....                       | 13 |
| Монтаж духового шкафа .....                       | 14 |
| Подключение к электросети .....                   | 14 |
| Замена лампы .....                                | 16 |
| Устранение мелких неисправностей .....            | 16 |

**Внимание! Во избежание поломки в холодное время года, перед включением, приобретенный Вами прибор, должен находиться при комнатной температуре не менее 2-х часов.**

### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

**Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. 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.**

### УКАЗАНИЯ 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 горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции 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 дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

### КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

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

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

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

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 с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

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

Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

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

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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф — 1 шт.
- Противень — 1 шт.
- Решетка для гриля — 2 шт.
- Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели (4 шурупа и 4 шайбы-вкладыша).
- Инструкция по применению.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа, серийным номером и с указанием максимальной потребляемой мощности находится на верхней поверхности встраиваемой части.

### *Размеры элементов духового шкафа, мм*

Объем духовки: 61 л.

| Размеры элементов электроплиты            | Ширина | Высота | Глубина (длина) |
|-------------------------------------------|--------|--------|-----------------|
| Размеры лицевой панели духового шкафа     | 595    | 595    | 24              |
| Внутренние размеры духового шкафа         | 460    | 330    | 405             |
| Размеры встраиваемой части духового шкафа | 545    | 570    | 555             |

### *Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, максимальная общая потребляемая мощность, кВт*

Напряжение питания: 220—230 В, 50 Гц.

| Элемент                                   | IEK 1616 R |
|-------------------------------------------|------------|
| Верхний нагревательный элемент            | 0,85       |
| Нижний нагревательный элемент             | 1,2        |
| Нагревательный элемент гриля              | 1,05       |
| Нагревательный элемент конвектора         | 0,03       |
| Мотор конвектора                          | 0,03       |
| Мотор охлаждающий                         | 0,02       |
| Лампа освещения духовки                   | 0,02       |
| <b>Максимальная потребляемая мощность</b> | <b>2,1</b> |

## ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

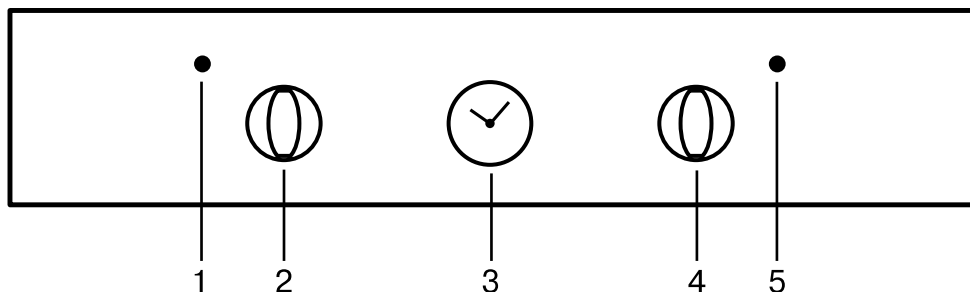


Рис. 1. Панель управления

Общий вид панели управления режимами работы духового шкафа показан на рис. 1, где представлены следующие элементы:

1. Контрольная лампа включения любого рабочего режима духового шкафа.

2. Поворотный переключатель режимов работы духового шкафа, используется для выбора режима приготовления пищи.

3. Механический таймер до 180 минут с часами и возможностью автоматического отключения духовки.

4. Поворотный переключатель регулировки температуры (термостат), используется для установки необходимой температуры приготовления пищи из значений (от 50 до 250°C), указанных вокруг переключателя.

5. Контрольная лампа нагрева духовки, горит, пока духовой шкаф нагревается до заданной термостатом температуры и гас-

нет, когда заданная температура достигнута и, термостат временно отключает нагревательные элементы.

### ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Ваш новый духовой шкаф имеет multifunctional систему для приготовления пищи, что дает возможность выбрать наиболее подходящий режим приготовления задуманного Вами блюда. Нужный режим выбирается с помощью различных переключателей, находящихся на панели управления.

Для понижения температуры внешней поверхности духового шкафа, встроенного в кухонную мебель, модель оборудована охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается при срабатывании термореле, когда температура внешней части духовки шкафа достигнет 70° С. После включения

вентилятора, Вы можете ощутить, как теплый воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духового шкафа.

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

**Внимание:** Не пользуйтесь духовым шкафом в случае, если охлаждающий вентилятор не исправен. Это может привести к порче кухонной мебели, в которую встроен духовой шкаф.

Все режимы функционирования духового шкафа имеют свое обозначение и на панели управления изображаются в виде соответствующих пиктограмм. Рассмотрим последовательно назначение переключателей и их положений.

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

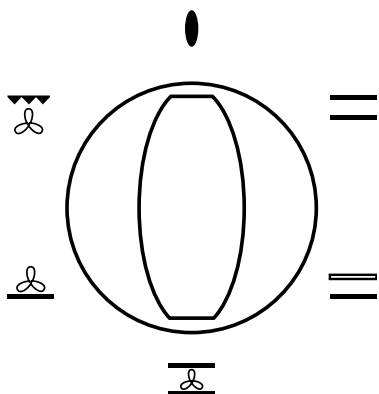


Рис. 2. Переключатель режимов работы духового шкафа

Каждое положение переключателя (позиция 2 на рис. 1) задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено своей пиктограммой.

При включении любого режима работы сразу же загорается лампочка освещения духовки шкафа.



#### Выключено

Все нагревательные элементы и освещение внутри духовки выключены.



#### 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.



#### 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.



#### Верхний и нижний нагрев с конвекцией

Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат

должен быть установлен на нужную температуру между 50° С и 250° С. Рекомендуемое использование: для блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).



### Нижний нагрев с конвекцией

Воздух, подогретый нижним нагревательным элементом, равномерно направляется вентилятором конвектора на продукты, готовящиеся при выбранной температуре от 50° С до 250° С. Этот режим может использоваться, например, для стерилизации продуктов.



### Гриль с конвекцией

Вентилятор работает совместно с нагревательным элементом гриля, расположенным в верхней части духовки. Использование гриля с конвекцией вполне заменяет вертел. Приготовление пищи производится при выбранной температуре от 50° С до 250° С. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для подогрева пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.

## МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С ЧАСАМИ

Таймер с часами Вашего духового шкафа (позиция 3 на рис. 1)

объединяет в своем составе два устройства — часы, показывающие текущее время и собственно таймер, предназначенный для приготовления пищи в течение установленного времени, по истечении которого он автоматически выключает духовой шкаф. Общий вид таймера с часами представлен на рис. 3.

Для управления часами и таймером используется один и тот же элемент, называемый головкой. Головка находится под циферблатом часов. Чтобы перевести стрелки часов, с целью установки точного времени, необходимо нажать на головку и вращать ее против часовой стрелки.

**Внимание! Стрелки часов переводятся только в сторону увеличения времени и вращением нажатой головки только против часовой стрелки. В противном случае произойдет откручивание головки.**

Механизм таймера состоит из вращающегося диска с треугольником в окошке, через которое видна часть находящейся под диском неподвижной шкалы. На шкале представлено задаваемое время таймера от 0 до 180 минут с ценой одного деления — 5 минут. Кроме того, на шкале представлены две пиктограммы с изображением ладони и перечеркнутого колокольчика.

Пиктограмма  означает ис-

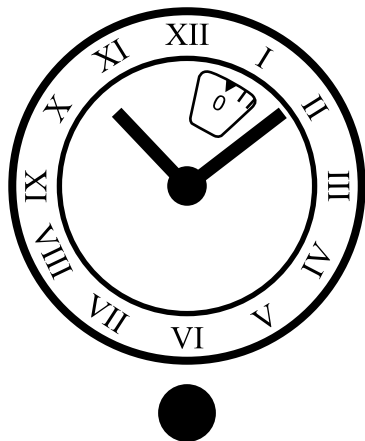


Рис. 3. Механический таймер на 180 минут с часами

пользование духового шкафа в ручном режиме приготовления пищи, что требует Вашего присутствия на кухне для определения момента готовности блюда.

Если Вы задаете время таймера, которое имеет обратный отсчет, то духовой шкаф будет выключен автоматически, когда время таймера станет равным нулю. Об этом Вас оповестит звуковой сигнал, который будет звучать до тех пор, пока Вы не выключите его, установив треугольник в окошечке на пиктограмму .

Для задания времени таймера или установки треугольника в окошечке в положение пиктограмм  или  следует вытянуть головку на себя до упора и вращать ее **только по часовой стрелке**. При этом окошечко с треугольником, размещенное на подвижном диске, будет вращаться относительно неподвижной шкалы против часовой стрелки.

**Внимание! Если Вы, по какой либо причине, проскочили на шкале отметку желаемого времени таймера, не огорчайтесь и с помощью вращения головки по направлению часовой стрелки повторите эту операцию заново.**

**ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО!**  
Пока Вы не выведете таймер из положения, изображенного пиктограммой  и соответствующего состоянию «**ВЫКЛЮЧЕНО**», и не установите заданное время таймера или ручной режим готовки (пиктограмма ) **Ваш духовой шкаф НЕ ВКЛЮЧИТСЯ**, даже если Вы уже установили все другие переключатели, задающие режимы работы духового шкафа, в требуемое положение.

### ТЕРМОСТАТ

С помощью этого переключателя (позиция 4 на рис. 1) выбирается температура внутри духовки, при которой будет готовиться пища. Вид термостата представлен на рис. 4. Температура устанавливается плавным поворотом переключателя по часовой стрелке в пределах от 50° С до 250° С. Индикатором нагрева духовки до заданной температуры служит «Контрольная лампа нагрева духовки» (позиция 5 на рис. 1). Если лампа горит, то это означает, что нагревательные элементы духовки, выбранные переключателем

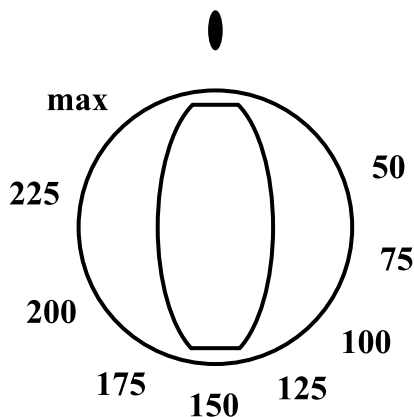


Рис. 4. Термостат

выбора режима работы, включены, и духовка пока не нагрелась до заданной температуры. Как только температура в духовке превысит заданную температуру, нагревательный элемент духовки отключит-

ся, а «Контрольная лампа нагрева духовки» погаснет. Таким образом, попеременно включая и выключая нагревательные элементы духовки, термостат поддерживает в ней заданную температуру.

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

**Внимание! НАПОМИНАЕМ, если хотя бы один из трех переключателей, находящихся на панели управления, не будет выведен из положения «ВЫКЛЮЧЕНО» Ваш духовой шкаф НЕ ВКЛЮЧИТСЯ!**

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При

этом экономиться электроэнергия. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ БЛЮДА

|                                  | Темп.<br>С | Положение/<br>уровень<br>противня | Время<br>готовки | Темп.<br>С | Положение/<br>уровень<br>противня | Время<br>готовки |
|----------------------------------|------------|-----------------------------------|------------------|------------|-----------------------------------|------------------|
| Бисквит                          | 180        | 3                                 | 20-25            | 160        | 1 или 1и3                         | 25-30            |
| Пшеничная<br>лепешка             | 230        | 4                                 | 10-15            | 210        | 1 или 1и3                         | 10-15            |
| Маленькие<br>бисквитные<br>кексы | 180        | 3                                 | 15-20            | 160        | 1 или 1и3                         | 15-20            |
| Пирожные                         | 200        | 3                                 | 30-45            | 180        | 1                                 | 35-45            |
| Пирожные<br>с глазурью           | 200        | 3                                 | 20-30            | 180        | 1 или 1и3                         | 25-35            |
| Заварные<br>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<br>запеканка              | 160        | 2                                 | 2-3 часа         | 150        | 1                                 | 2-4 часа         |

размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда. Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приближительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости, как от количества, так и качества продуктов.

### СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное поджаривание.

**Внимание! Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.**

**Пирог подгорел сверху.** Выпечку 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 «конвекция»).** Выпечка получается на верхнем уровне 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.** Прибли-

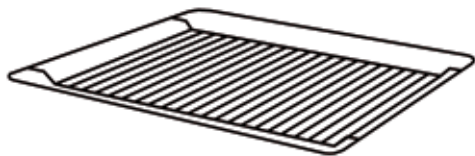
## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

зительно 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.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка для гриля



Универсальный противень

### УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

**Внимание! Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.**

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

Вполне достаточно протереть прибор снаружи 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 все 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

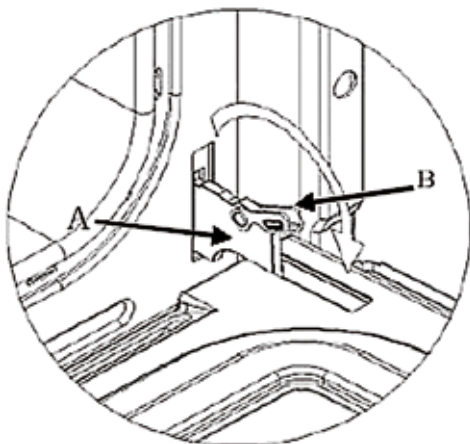


Рис. 5

пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

Для облегчения чистки Вы можете снять дверь духовки (см. рис. 5). Петли **A** оборудованы фиксаторами **B**. Оба рычага фиксаторов **B** поднимите до упора как показано на рисунке. Закрывая дверцу, найдите положение, в котором она вынимается вверх. Для установки двери обратно, проделайте эту операцию в обратном порядке. После установки дверцы на место не забудьте вернуть рычаги фиксаторов **B** в исходное положение.

С целью удобства чистки на некоторых моделях установлены съемные направляющие для противней и решеток, которые можно снимать для чистки. В этом случае также облегчается доступ для очистки боковых поверхностей внутри духовки.

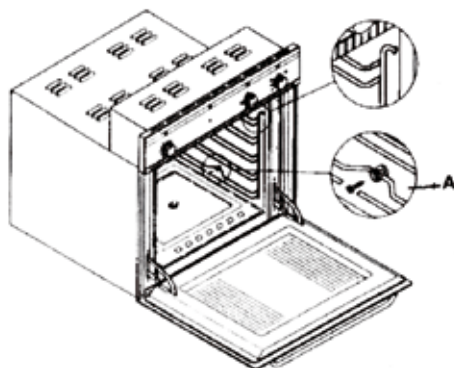


Рис. 5.1

Для снятия направляющих сожмите их в районе удерживающего их фиксатора и надавите вниз, чтобы освободить направляющие от фиксатора. Поднимите направляющие вверх, чтобы их крючки вышли из отверстий в корпусе духовки, и выньте их. Установка направляющих производится в обратном порядке (см. рис. 5.1).

### КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

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.

### МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

**Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами. Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.**

**Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.**

**Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.**

**Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям**

**или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования электроплиты.**

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на Рис. 6. В нише под духовку между задней стенкой и полом для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рис. 6, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами с монтажными шайбами, расположенными в специальных отверстиях рамки (см. рис. 7).

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

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным

# МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

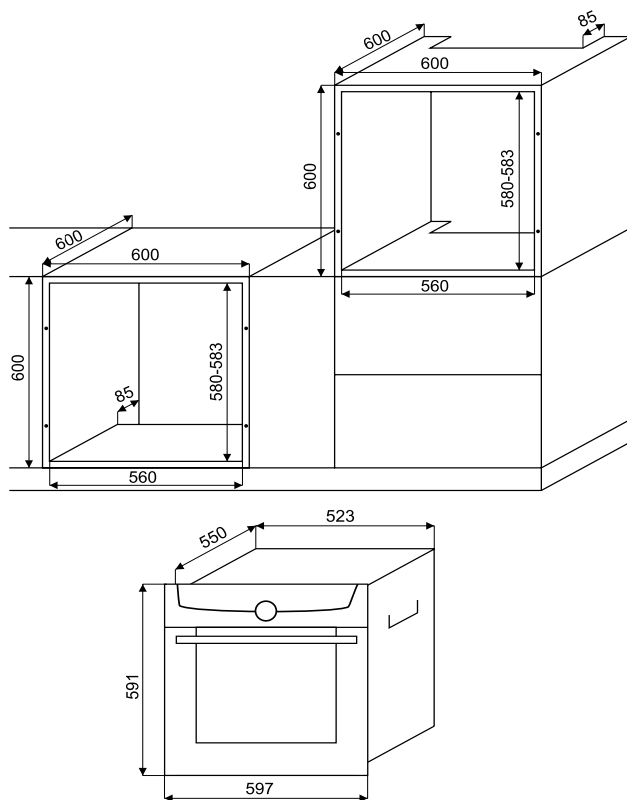


Рис. 6. Схема по встраиванию духового шкафа

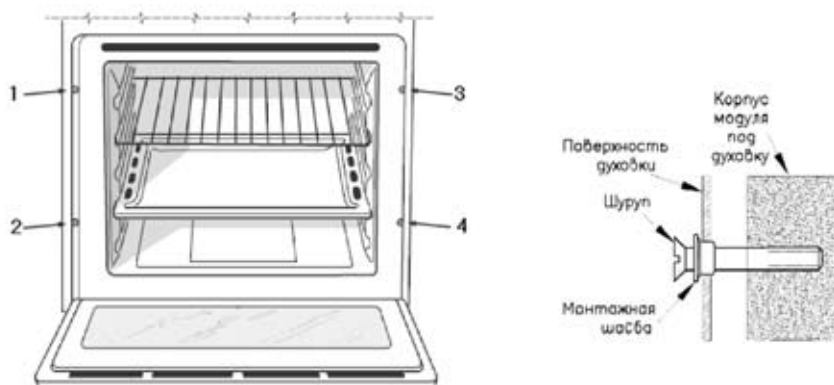


Рис. 7. Крепление духового шкафа к мебели

## МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—230 В однофазного тока 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.

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа Т 300°C с цоколем Е14, мощностью 25 Вт.

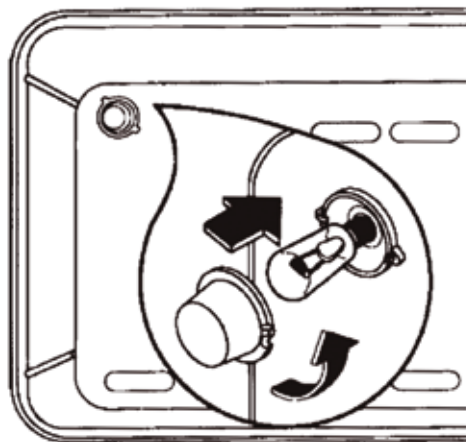


Рис. 8. Замена лампы.

**ВНИМАНИЕ!** Перед заменой лампы выключите электропитание.

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон (рис. 8).

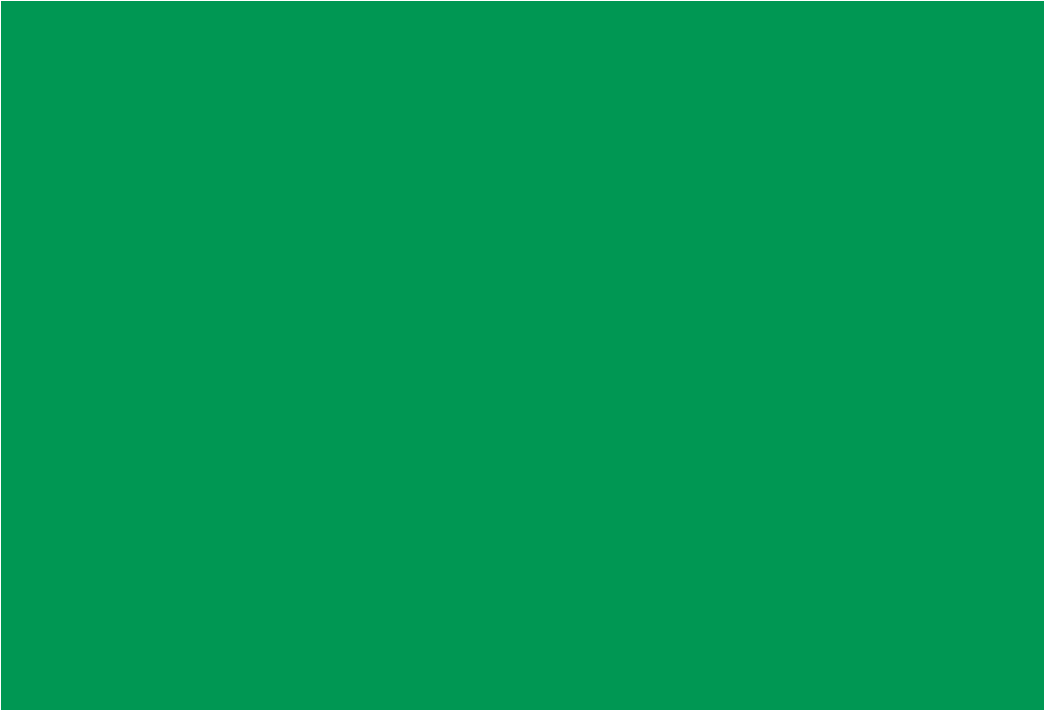
### УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Неисправность            | Возможные причины        | Указания/Устранение                    |
|--------------------------|--------------------------|----------------------------------------|
| Духовой шкаф не работает | Сработали предохранители | Проверьте предохранители в электрощите |
|                          | Отключено электропитание | Проверьте, есть ли на кухне свет       |

---

**ДЛЯ ЗАМЕТОК**

---



Изготовитель:

**KRONA**steel GmbH

Head Office: F. Kennedy 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