

# АВТОНОМНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



IEK 1649 SP



IEK 1649 S

**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

### ***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

---

## СОДЕРЖАНИЕ

### СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

|  |   |
|--|---|
| Перед подключением нового прибора.....     | 1 |
| Указания по безопасности.....              | 1 |
| Как предотвратить повреждение прибора..... | 2 |
| Советы по экономии электорэнергии.....     | 2 |

### КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|  |   |
|--|---|
| Комплектация.....                              | 3 |
| Технические характеристики духового шкафа..... | 3 |

### ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

|  |    |
|--|----|
| Ваш новый духовой шкаф.....                        | 4  |
| Панель управления.....                             | 4  |
| Органы управления духовым шкафом.....              | 5  |
| Электронный термостат.....                         | 6  |
| Переключатель режимов работы духового шкафа.....   | 7  |
| Электронное программирующее устройство.....        | 9  |
| Пиктограммы программатора .....                    | 10 |
| Светящиеся символы дисплея.....                    | 11 |
| Настройка электронных часов.....                   | 11 |
| Включение/Выключение духового шкафа.....           | 12 |
| Автоматическое начало и окончание готовки.....     | 12 |
| Полуавтоматическое начало и окончание готовки..... | 14 |
| Таймер.....  | 14 |
| Звуковой сигнал.....                               | 15 |
| Охлаждение духовки.....                            | 15 |

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

|   |    |
|---|----|
| Рекомендации по приготовлению блюд..... | 16 |
| Советы по выпеканию.....                | 16 |

### УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Уход за духовым шкафом..... | 18 |
| Каталитические панели.....  | 20 |

### МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

|   |    |
|---|----|
| Монтаж духового шкафа.....                  | 20 |
| Перенавеска дверцы у шкафа IEK 1649 SP..... | 21 |
| Подключение к электросети.....              | 22 |
| Замена лампы.....                           | 22 |
| Устранение мелких неисправностей.....       | 26 |

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание поломки перед подключением техники в холодное время года необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2 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 некачественного 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 прокаливать 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, нагреватель 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 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 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 облакачивайтесь 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 чёрные 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

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

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

## 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 находится на ограничителе хода дверцы духовки и видна после открытия дверцы.

## Размеры элементов духового шкафа, мм

Объем духовки: 59 л.

| Размеры элементов духового шкафа          | Ширина | Высота | Глубина (длина) |
|---|--------|--------|-----------------|
| Размеры лицевой панели духового шкафа     | 597    | 595    | 24              |
| Внутренние размеры духового шкафа         | 435    | 340    | 375             |
| Размеры встраиваемой части духового шкафа | 555    | 575    | 520             |

## Максимальная общая потребляемая мощность по моделям

| Модель                  | Максимальная потребляемая мощность, кВт |
|-------------------------|---|
| IEK 1649 S, IEK 1649 SP | 3,8                                     |

### Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, кВт

Напряжение питания: 220-230 В, 50 Гц.

| Элемент                           | Модель духового шкафа |             |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------|
|                                   | IEK 1649 S            | IEK 1649 SP |
| Верхний нагревательный элемент    | 0,9                   |             |
| Нижний нагревательный элемент     | 1,3                   |             |
| Нагревательный элемент гриля      | 2,0                   |             |
| Нагревательный элемент конвектора | 2,3                   |             |
| Мотор конвектора                  | 0,02                  |             |
| Мотор охлаждающий                 | 0,02                  |             |
| Лампа освещения духовки           | 0,025                 |             |

## ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

### Панель управления

Панель управления духовыми шкафами условно можно разделить на три части: левую, центральную и правую.

В левой части находятся органы управления и индикации, имеющие назначение электронного термостата. С помощью пиктограмм уменьшение  и (или) увеличение  (позиция 1) устанавливается выбранная Вами требуемая температура нагрева духовка. Над пиктограммами расположен дисплей (позиция 2), на котором отображается автоматически предлагаемая температура режимов работы духового шкафа или заданная Вами температура нагрева духовки.

В средней части панели находится электронное программирующее устройство, с помощью которого производится программирование процесса приготовления пищи.

Оно состоит из сенсорного программатора (позиция 3) и дисплея (позиция 4). Левее сенсорного программатора находится пиктограмма «Ключ блокировки» (позиция 7), с помощью которой включается и выключается защита от доступа детей.

В правой части находится сенсорный переключатель   режимов работы духового шкафа (позиция 5). Он используется для выбора режима приготовления пищи. Информация о выбранном режиме индицируется на линейке пиктограмм режимов (позиция 6) в виде подсветки соответствующей пиктограммы.

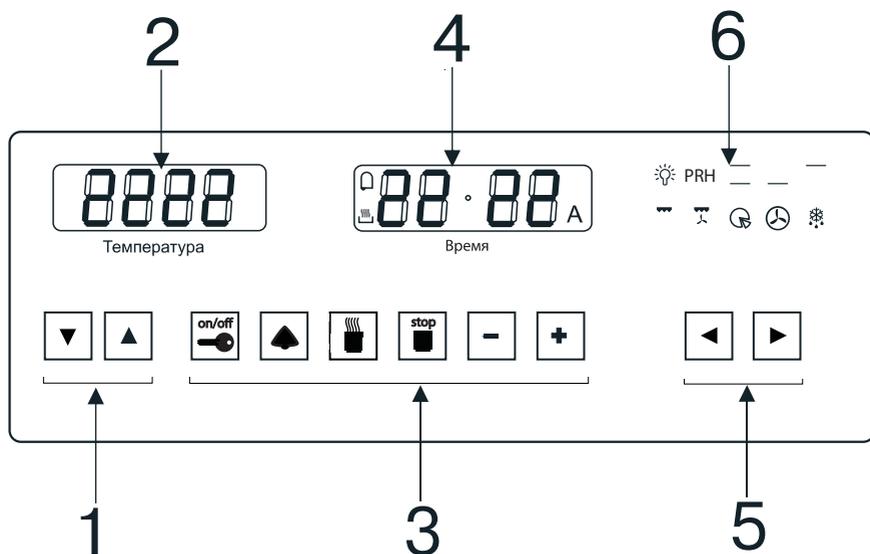


Рис. 1. Панель управления

## ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

**ВНИМАНИЕ!** До момента активации электронных часов все органы управления духовым шкафом, в том числе и пиктограмма «Включить/Выключить», заблокированы. Чтобы разблокировать органы управления, необходимо активировать электронные часы (см. пункт «Настройка электронных часов»).

Ваш новый духовой шкаф имеет многофункциональную систему приготовления пищи, предоставляющую

Вам возможность выбрать наиболее подходящий режим работы для приготовления блюда, которое Вы будете готовить.

Для выбора требуемого режима следует воспользоваться сенсорной панелью управления духовым шкафом. При работе с сенсорной панелью управления необходимо приложить палец к изображению нужной пиктограммы (позиции 1, 3,

5, на рис.1), под каждой из которых располагается чувствительный элемент сенсорного управления. Для надежного срабатывания сенсорного управления палец необходимо удерживать на пиктограмме, примерно, 2 сек, пока не загорятся (или не погаснут) соответствующие символы (позиции 2, 4, 6 на рис.1), или не будет выполнена соответствующая функция.

Рассмотрим назначение всех органов управления, размещенных на сенсорной панели.

### ЭЛЕКТРОННЫЙ ТЕРМОСТАТ

В любом режиме, в котором включаются нагревательные элементы духовки, Вам автоматически будет предложена рекомендуемая температура приготовления блюда в выбранном режиме, значение которой индицируется на дисплее температуры (позиция 2). Если автоматически предложенная температура не подходит для приготовления выбранного Вами блюда, Вы всегда можете ее подкорректировать с помощью пиктограмм  или . Увеличение или уменьшение температуры будет происходить с шагом в 5°C. Вручную температуру можно изменять в диапазоне от 50°C до 250°C.

Индикатором нагрева духовки до заданной температуры служит символ «°». Если он мигает, это означает, что нагревательные элементы духовки, выбранные переключателем выбора режима работы, включены, и духовка пока не нагрелась до заданной температуры.

Как только температура в духовке достигнет заданной, мигание символа «°» прекратится. Таким образом, попеременно включая и выключая нагревательные элементы духовки, электронный термостат поддерживает в ней заданную температуру. Температуры соответствующих режимов нагрева духовки, предлагаемые автоматически электронным термостатом, которые Вы можете наблюдать на дисплее, имеют следующие значения:

 **Верхний и нижний нагрев**  
190°C

 **Нижний нагрев**  
50°C

 **Верхний нагрев**  
190°C

 **Гриль**  
250°C

 **Гриль с конвекцией**  
165°C

 **Выпекание пиццы**  
165°C

 **Конвекция**  
165°C

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Сенсорный переключатель режимов работы духового шкафа располагается в правой нижней части панели управления (позиция 5 на рис.1). Каждый из десяти режимов работы обозначен на линейке пиктограмм (позиция 6 на рис.1) своей пиктограммой.

Направление стрелки переключателя указывает, в какую сторону будет происходить переключение режимов на линейке пиктограмм.

Рассмотрим более подробно все режимы работы духового шкафа.



### Освещение духового шкафа

Все нагревательные элементы выключены, включено лишь освещение духовки. Этот режим удобно использовать при подготовке к чистке внутренней полости духовки, чтобы рассмотреть, что именно необходимо почистить.

Для приготовления блюд в духовке применяются разные виды нагрева:



### Предварительный нагрев

В этом режиме включаются все нагревательные элементы духового шкафа, что позволяет за короткое время перед выбором программы готовки выполнить быстрый предварительный нагрев духовки до температуры 200° С. Когда данная функция активна на дисплее термостата появляется движущийся символ.

Предварительный нагрев завершится, когда будет достигнута заданная температура, при этом во время работы данного цикла изменить температуру с помощью органов управления термостатом нельзя. О завершении нагрева Вас оповестит звуковой сигнал, включится символ освещения духовки на линейке пиктограмм (позиция 6 на рис.1) и само освещение внутри духовки. Теперь с помощью сенсорного переключателя ( ◀ ▶ ) можно выбирать нужный Вам режим приготовления блюда.

В этом режиме, наряду с режимом «Выпекание пиццы», потребляется максимальное количество электроэнергии.



### **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. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень.



### **Верхний нагрев**

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



### **Гриль**

В этом случае включается только нагревательный элемент гриля, находящийся в верхней части духовки. Он может

прожаривать большее количество продуктов и идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и тостов.



### **Гриль с конвекцией**

Вентилятор конвектора работает вместе с нагревательным элементом гриля, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха в духовке. Духовка должна быть предварительно прогрета. 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.



### **Выпекание пиццы**

Идеальный режим для приготовления пиццы и овощных блюд. Одновременно работают вентилятор и круговой нагревательный элемент конвектора, расположенные в задней стенке духового шкафа, а также нижний

нагревательный элемент. Этот режим является самым энергоэффективным.



### Конвекция

Включаются вентилятор и круговой нагревательный элемент, расположенные в задней стенке духовки, горячий воздух циркулирует по всей духовке, создавая на всех уровнях равномерную температуру. Различные блюда могут готовиться одновременно на нескольких уровнях, экономя тем самым время и энергию.



### Размораживание

Работает только вентилятор конвектора. Дверь духовки должна быть закрыта. Если продукты, предназначенные для размораживания, находятся в упаковке для их хранения (полиэтиленовая пленка, алюминиевая фольга и т. д.), то их следует положить на решетку, установленную в центре духовки. Если продукты находятся без упаковки, то их необходимо положить на противень и поставить его на нижний уровень духовки. И в том и в другом случае время

размораживания сократится примерно на треть по сравнению с размораживанием на открытом воздухе.

**ВНИМАНИЕ!** При установке переключателя режимов работы духового шкафа в любое положение включается «Ручной режим управления духовым шкафом», то есть Вы самостоятельно должны следить за временем приготовления блюд. При этом, во всех положениях, кроме положений «Освещение духового шкафа» и «Размораживание», включается, соответствующий выбранному режиму, нагревательный элемент и зажигается свет в духовке. Чтобы задать программу автоматического или полуавтоматического приготовления блюд, следует воспользоваться электронным программирующим устройством.

### ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Это устройство состоит из программатора (позиция 3), дисплея (позиция 4) и защиты от детей (позиция 7) и объединяет в себе выполнение следующих функций:

— Часы, индицирующие

текущее время на дисплее.

— Включение/Выключение органов управления духовым шкафом (защита от детей, позиция 7).

— Программа автоматического начала и конца готовки, задается только после установки режима работы духовки.

— Программа для полуавтоматической готовки с возможностью задать время продолжительности готовки или время окончания готовки, также задается только после установки режима работы духовки.

— Таймер (до 23 часов 59 минут).



Включить/Выключить



Таймер



Время приготовления



Время окончания готовки



Уменьшение времени всех программ



Увеличение времени всех программ

### ПИКТОГРАММЫ ПРОГРАММАТОРА

С помощью пиктограмм программатора (под каждой пиктограммой располагается чувствительный элемент сенсорного управления) на дисплее устанавливается текущее время, снимается блокировка с управления духовым шкафом, задается время программ по приготовлению блюд, устанавливается время таймера, а также с их помощью можно отключить запрограммированный режим приготовления пищи. обо всем этом Вы узнаете из последующего текста инструкции.

## СВЕТЯЩИЕСЯ СИМВОЛЫ ДИСПЛЕЯ

### «А» (постоянно светящийся)

— программирующее устройство в автоматическом режиме с введенной программой.

 — духовой шкаф включен в режиме ручной или автоматической готовки.

 — включен таймер.

 и «А» — духовой шкаф включен в режиме автоматической готовки.

### Отсутствие подсвеченных символов, кроме цифр часов

— духовка выключена.

## НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРОННЫХ ЧАСОВ

При первом подключения духового шкафа к электропитанию, или при включении электроэнергии после ее несанкционированного отключения, на часах дисплея будут мигать три нуля.

Для активации электронных часов следует одновременно приложить пальцы к двум пиктограммам

 - «Время приготовления»

и

 - «Время окончания готовки»

Мигание нулей прекратится и не позднее чем через 4 секунды необходимо приступить к установке текущего времени. Если Вы не успели начать ввод текущего времени в течение 4 секунд, Вам придется повторить процедуру активации электронных часов.

Для установки текущего времени на электронных часах следует произвести следующие операции: — Не позднее чем через 4 сек, необходимо приступить к вводу текущего времени пиктограммой «+».

При длительном воздействии на пиктограмму «+» скорость смены цифр на дисплее значительно увеличивается.

— При приближении к устанавливаемому времени перейдите к кратковременным воздействиям на пиктограмму «+», в этом случае время будет изменяться с дискретностью 1-ой минуты.

— Если Вы набрали значение, превышающее текущее время, для возврата воспользуйтесь пиктограммой «-».

После установки времени на дисплее в течение, примерно, 4-х секунд будут мигать две точки между показаниями часов и минут, после запоминания времени их мигание прекратится.

Помните о том, что время между очередными изменениями цифр на часах не должно превышать 4-х секунд, иначе Вам снова придется одновременно воздействовать на две пиктограммы «Время приготовления» и «Время окончания готовки» и продолжить корректировать текущее время с помощью пиктограмм «+» или «-».

Текущее время на дисплее электронного программирующего устройства индицируется в диапазоне – часы от 00 до 23, минуты от 00 до 59.

**Внимание: Для использования автоматических режимов работы часы духового шкафа обязательно должны быть настроены и должны показывать текущее время, в противном случае все эти режимы правильно функционировать не будут.**

### ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

После установки текущего времени на электронных часах для активации органов управления духовым шкафом следует в течение, примерно, 2-х секунд воздействовать на пиктограмму «Включить/Выключить». В результате этого воздействия включится режим «Освещение духового шкафа», вследствие чего загорится свет в духовке и в линейке пиктограмм режимов подсветится пиктограмма «Освещение духового шкафа».

Далее с помощью сенсорного переключателя   (позиция 5 на рис.1) Вы можете выбирать любой режим работы духового шкафа, наблюдая за процессом переключения режимов на линейке пиктограмм режимов (позиция 6 на рис.1). При этом на дисплее термостата будет индицироваться автоматически предлагаемая для этого режима температура.

Через, примерно, 4 секунды после выбора режима на дисплее электронного программирующего

устройства появится символ «Время приготовления», сигнализирующий о том, что духовой шкаф включен в режиме ручной готовки, т.е. за временем приготовления блюда Вам необходимо наблюдать самостоятельно. Как готовить блюда в автоматическом и полуавтоматическом режимах, рассмотрим ниже, а пока о том, как выключить духовой шкаф.

Для того, чтобы отключить все органы управления духовым шкафом следует повторно воздействовать на пиктограмму «Включить/Выключить». При этом на дисплее электронного программирующего устройства на короткое время появится символ «OFF» (выключено) и далее продолжит индицироваться текущее время, а все органы управления духовым шкафом будут отключены. Теперь если Вы или Ваш ребенок случайно воздействуете на одну из управляющих пиктограмм, то ничего не произойдет. Панель управления духовым шкафом не будет реагировать на Ваши прикосновения к пиктограммам, пока Вы снова не включите духовой шкаф, выполняя рекомендации, описанные выше.

### АВТОМАТИЧЕСКОЕ НАЧАЛО И ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ

Приготовление блюд в автоматическом режиме весьма удобно. Вы можете заниматься своими делами, в том числе и, находясь вне дома, а блюдо будет приготовлено к заданному Вами времени. Для включения автоматического режима необходимо:

1) Переключателем режимов работы духового шкафа выбрать режим работы духовки. Если автоматически предложенная для установленного режима температура приготовления блюда Вам не подходит, измените ее с помощью пиктограмм термостата  или , наблюдая за значениями температуры на дисплее термостата.

2) Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для этого воздействуйте на пиктограмму «Время приготовления», на дисплее высветятся нули. Пиктограммой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. Если Вы набрали время, значение которого превышает заданное, откорректируйте его с помощью пиктограммы «-».

3) Задать время окончания приготовления пищи. Для этого кратковременно воздействуйте на пиктограмму «Время окончания готовки», на дисплее появится текущее время. Кнопками «+» или «-» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено.

После выполнения всех перечисленных выше процедур через 4 секунды на дисплее электронного программирующего устройства появится символ «А», это значит, что духовка запрограммирована на автоматическое приготовление блюда.

Примечание. При вводе программы, действия, описанные в пунктах 2 и 3, можно менять местами.

На основании введенной Вами информации электронное программирующее устройство вычислит время

включения духовки по формуле:

Время начала готовки = Время окончания готовки – Время приготовления.

Когда текущее время станет равным времени начала готовки, электронное программирующее устройство автоматически включит духовку и на дисплее появится символ «Время приготовления» , а по истечении заданного времени готовки выключит духовку, о чем оповестит Вас звуковым сигналом. При этом символы «Время приготовления»  и «Автоматический режим» «А» на дисплее погаснут.

### Пример

*Время готовки должно равняться 45 минутам и закончиться в 14.00.*

*— воздействуйте на пиктограмму «Время приготовления»  и пиктограммой «+» установите на дисплее 00.45.*

*— воздействуйте на пиктограмму «Время окончания готовки»  и пиктограммой «+» установите на дисплее 14.00.*

*Через 4 секунды на часах дисплея появится текущее время и символ «А», это означает, что духовка запрограммирована. Когда на дисплее текущее время станет равным 13.15 (14.00 минус 45 минут), духовка автоматически включится. На дисплее в дополнение к символу «А» отобразится символ «Время приготовления». В 14.00 духовка автоматически выключится, оповестив Вас об этом звуковым сигналом.*

### ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ НАЧАЛО И ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ

Переключателем режимов установите режим работы духовки, при этом на дисплее появится символ «Время приготовления» , а термостатом при необходимости, требуемую температуру готовки. При полуавтоматическом начале или окончании готовки момент окончания готовки можно задать одним из двух способов:

1) Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для этого кратковременно воздействуйте на пиктограмму «Время приготовления» , на дисплее высветятся нули. Пиктограммой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. При необходимости откорректируйте его пиктограммой «-».

2) Задать время окончания приготовления пищи, которое Вы должны предварительно определить сами, прибавив к текущему времени требуемое время готовки. Для этого воздействуйте на пиктограмму «Время окончания готовки» , на дисплее появится текущее время. Пиктограммой «+» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено, при необходимости откорректируйте его пиктограммой «-».

В обоих случаях после ввода программы на дисплее, кроме символа «Время приготовления»,  загорится символ «А».

По истечении времени готовки духовка автоматически выключится, известив Вас об этом звуковым сигналом. При этом символы «Время приготовления»  и «Автоматический режим» «А» на дисплее погаснут.

Электронное программирующее устройство дает возможность проконтролировать, на каком этапе находится процесс выполнения заданной программы. Так, однократное воздействие на пиктограмму «Время приготовления»  позволяет просмотреть на дисплее время, оставшееся до окончания готовки, а однократное воздействие на пиктограмму «Время окончания готовки»  напомнит Вам время окончания приготовления блюда.

При необходимости выполнение программы может быть отменено в любое время. Для этого необходимо одновременно воздействовать на две пиктограммы: «Время приготовления» и «Время окончания готовки», или воздействовать на пиктограмму «Время приготовления»  и с помощью пиктограммы «-» сбросить показания дисплея в нулевое положение.

### ТАЙМЕР

Функция электронного таймера заключается лишь только в подаче звукового сигнала. Он очень удобен для напоминания Вам о наступлении того или иного момента времени и функционирует как будильник. Момент подачи звукового сигнала может

быть установлен в диапазоне от 1-й минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки времени таймера воздействуйте на пиктограмму «Таймер»  и пиктограммами «+» или «-» задайте время таймера на дисплее. После завершения установки времени таймера на дисплее появится индикация текущего времени и символа «Таймер» . Обратный отсчет времени таймера начнется немедленно и может быть просмотрен на дисплее в любой момент при однократном воздействии на пиктограмму «Таймер» . По истечении установленного времени погаснет символ «Таймер»  и включится звуковой сигнал.

### ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Звуковой сигнал раздается при окончании циклов автоматической, полуавтоматической готовки и времени таймера. Его звучание запрограммировано на 7 минут. Для его выключения воздействуйте на одну из пиктограмм программатора электронного программирующего устройства.

Звуковой сигнал имеет три громкости звучания. Изменить громкость звучания можно пиктограммой «-».

**Внимание! При прерывании электрического питания стираются все настройки электронного программирующего устройства, в том числе и текущее время. После восстановления питания на дисплее появятся четыре мигающих нуля, после чего можно выставить текущее время, а духовку запрограммировать заново.**

### ОХЛАЖДЕНИЕ ДУХОВКИ

В процессе приготовления пищи электрическая духовка, несмотря на ее внутреннюю теплоизоляцию, выделяет значительное количество тепла во внешнюю среду. Этой средой является мебель, в которую встроена духовка и воздушное пространство между мебелью и духовкой. Для снижения температуры внешней поверхности Ваша духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который включается при разогреве духовки до заданной температуры. Далее вентилятор работает на протяжении всего времени, пока духовка включена, и какое то время после выключения духовки, пока температура внешней поверхности духовки не будет снижена до безопасной температуры. В результате работы вентилятора Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

**Внимание! Не пользуйтесь духовым шкафом, в случае если охлаждающий вентилятор не работает, т. к. это может привести к порче кухонной мебели.**

**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.

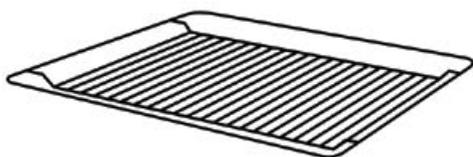
**Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях.** Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных 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.

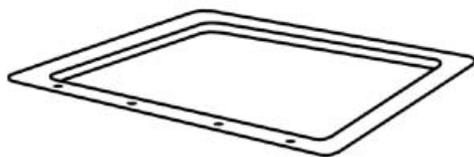
**Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям.** Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

**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.

### 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.**

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ БЛЮДА

|                                  | Темп.<br>С | Положение<br>полки | 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         |

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

Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу духового шкафа.

На рис.2 показаны элементы, воздействия на которые позволяют снять дверцу у шкафа IEK 1649 S.

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,

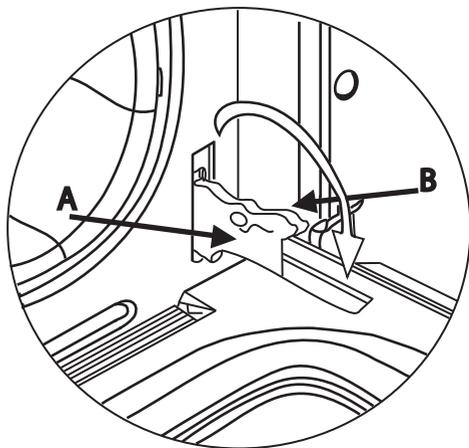


Рис. 2

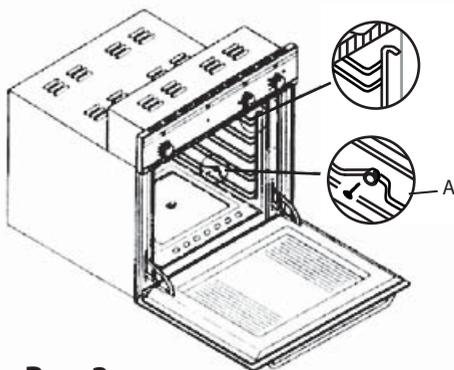


Рис. 3

проделайте эту операцию в обратном порядке. После установки дверцы на место не забудьте вернуть рычаги фиксаторов **B** в исходное положение.

Процесс снятия дверцы у шкафа IEK 1649 SP описан ниже в пункте «Перенавеска дверцы у шкафа IEK 1649 SP».

С целью удобства чистки на некоторых моделях установлены съемные направляющие для против-

ней и решеток, которые можно снимать для чистки. В этом случае также облегчается доступ для очистки боковых поверхностей внутри духовки.

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. 3).

### 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 электродуховки.

Прежде чем приступить к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представлен-

ным на рис. 4. В нише под духовку между задней стенкой и полом для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повтрещений и прогрева, 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. 4, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4-мя винтами. Отверстия, через которые шкаф крепится к мебели, видны при открытой дверце шкафа. У шкафа IEK 1649 S эти отверстия находятся на фронтальной плоскости корпуса духового шкафа (см. рис.5), а у шкафа IEK 1649 SP, примерно, в тех же местах, но на боковых плоскостях (см. рис.4).

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

### **ПЕРЕНАВЕСКА ДВЕРЦЫ У ШКАФА IEK 1649 SP**

Модель духового шкафа IEK 1649 SP оборудована дверцей с боковым открыванием. Причем, в зависимости от расположения мебели на Вашей кухне, дверца может быть легко перенавешена, что позволяет ей открываться либо налево, либо на право. Процесс снятия и перенавески

дверцы показан на рис.6 позициями 1 ÷ 6.

Духовой шкаф поставляется производителем с незатянутым фиксирующим винтом (см. позицию 1), что при необходимости позволяет сразу же осуществить перенавеску дверцы. Если у приобретенного шкафа расположение дверцы Вас устраивает, то перед встраиванием шкафа в мебель затяните фиксирующий винт с помощью Г-образного шестигранного ключа, имеющегося в комплекте поставки. Выполнение этой операции позволит зафиксировать защелку дверцы в положении «заблокировано» и предотвратит случайное, несанкционированное отделение дверцы от шкафа, особенно детьми.

Если Вам необходимо перенавесить дверцу на другую сторону шкафа, то следуйте позициям 1 ÷ 6, представленным на рис.6.

Откройте дверцу, примерно, на 90 градусов. Возьмитесь за нижнюю часть дверцы, удерживая ее, от падения, и переведите защелку дверцы в положение «разблокировано». Верхний узел крепления дверцы выйдет из зацепления со шкафом (позиция 2). Приподнимая дверцу вверх, освободите из зацепления нижний узел крепления дверцы к шкафу (позиция 3). Поверните дверцу на 180 градусов (позиция 4). Придерживая дверцу снизу, установите нижний узел крепления дверцы в имеющееся в шкафу гнездо (позиция 5). Нажмите на защелку дверцы, переведя ее в положение «разблокировано». Установите дверцу, примерно, в ее нормальное положение и отпустите защелку дверцы. Слегка перемещая верхний узел дверцы относительно шкафа, найдите положение, в котором защелка дверцы встанет

в положение «заблокировано» (позиция б).

**Внимание! Завершив операцию, проверьте, правильно ли закреплена дверца. Если все в норме, затяните фиксирующий винт (позиция 1), как описано выше.**

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным 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.

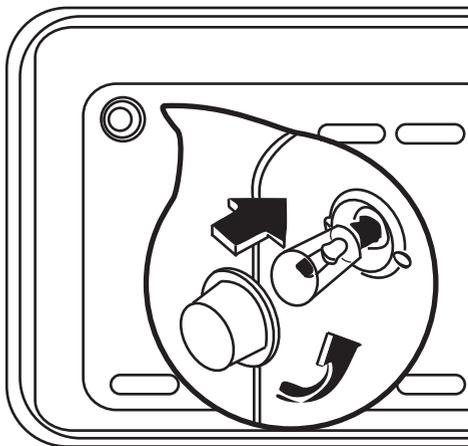
После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна. Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку.

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа Т 300°C с цоколем E14, мощностью 25 Вт.

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

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон.



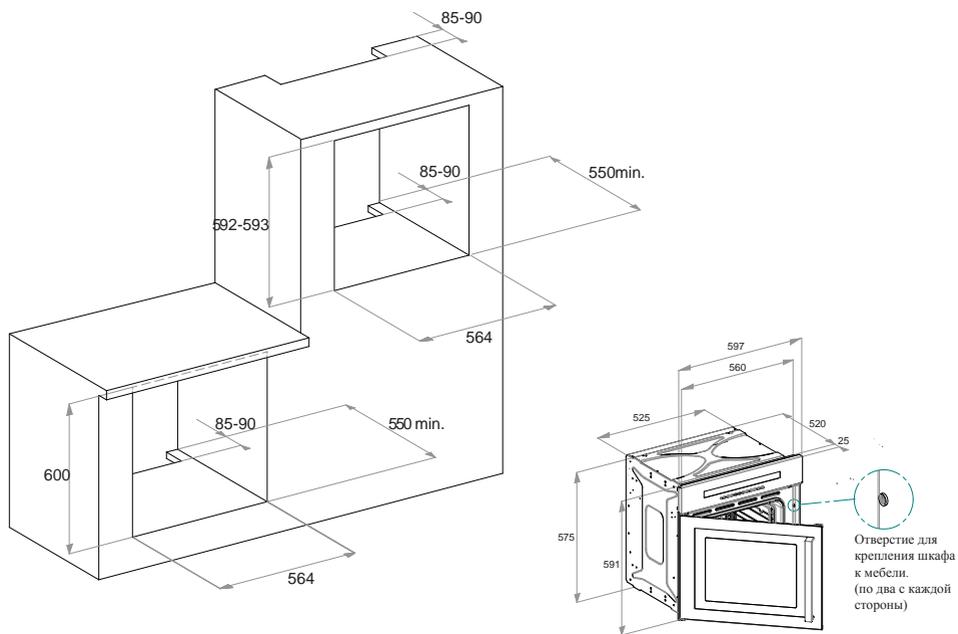


Рис. 4. Схема по встраиванию духового шкафа

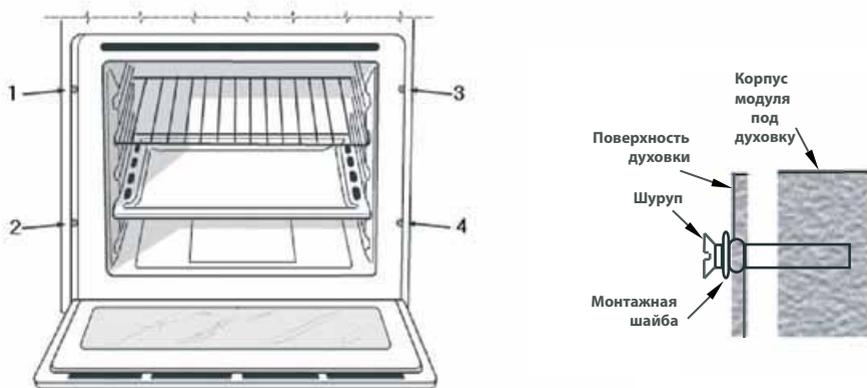


Рис. 5. Крепление духового шкафа к мебели

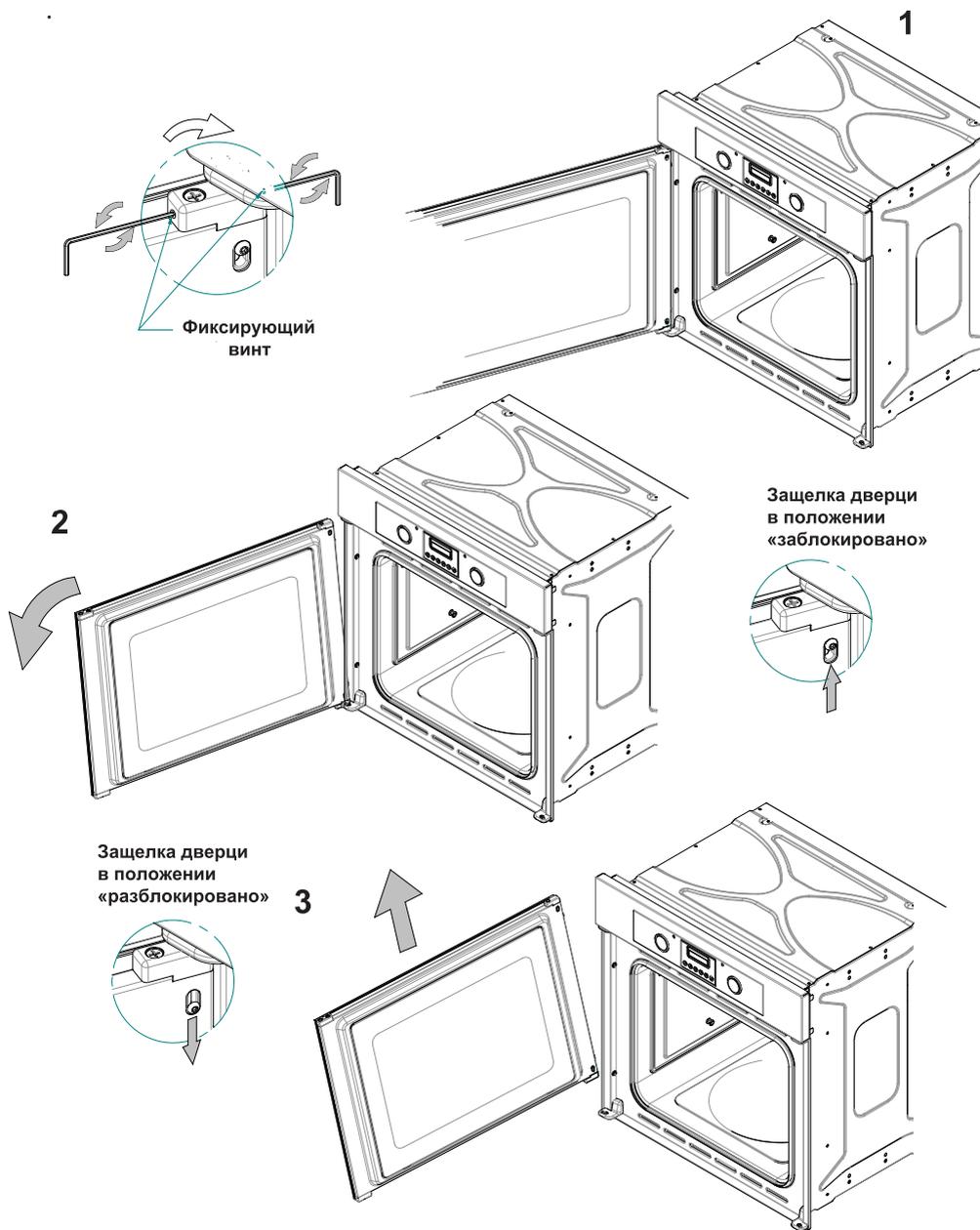


Рис. 6 Перенавеска дверцы шкафа

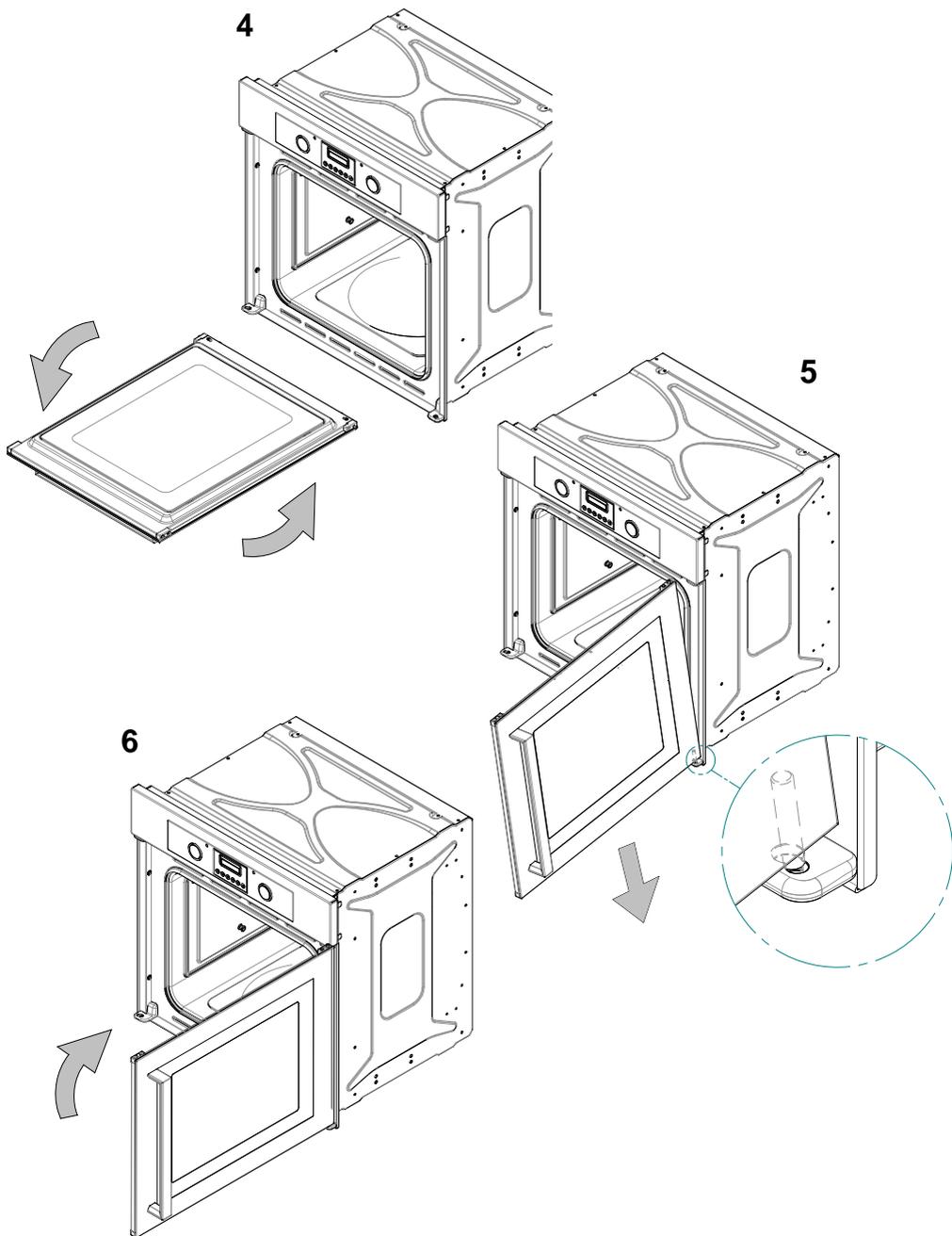


Рис. 6 Перенавеска дверцы шкафа  
(продолжение)

**УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

| <b>Неисправность</b>     | <b>Возможные причины</b>  | <b>Указания/Устранение</b>             |
|--------------------------|---|--|
| Духовой шкаф не работает | Сработали предохранители  | Проверьте предохранители в электрощите |
|                          | Отключено электропитание  | Проверьте, есть ли на кухне свет       |
| Мигает дисплей           | Возможно в Ваше отсутствие на некоторое время была отключена электроэнергия | Заново установите время часов          |



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