

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции «KRONAsteel». 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 прибор 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 прибора 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.

Ваше мнение о нашем продукте очень важно для нас. Мы будем признательны, если Вы пришлёте свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@krona.ru.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

Пр-но для: КРОНАмаркт ГмбХ, Германия, Вентура Билдинг, Мергентхалералее 10-12, 65760 Эшборн
Пр-ль*: ФЛП с.р.л., Италия, Виа Форначе Страда 1, 35010 Сант Джорджио деле Пертиче (Падуя)
Имп.: ООО «СбытМаркет» 115191, г. Москва, ул. Малая Тульская д. 59.

*Товар может быть произведен на любом из заводов, указанных в сертификате соответствия.

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	
Как предотвратить повреждение прибора.....	2
Советы по экономии электроэнергии.....	2
КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Комплектация.....	3
Технические характеристики духового шкафа.....	3
ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ	
Панель управления.....	4
Органы управления духовым шкафом.....	4
Механический таймер	
Для моделей IES 1624/1 и IEK1625/1.....	5
Переключатель режимов работы духового шкафа.....	6
Термостат.....	7
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД	
Рекомендации по приготовлению блюд.....	8
Советы по выпеканию.....	8
Рекомендации по пользованию вертелом.....	9
Приготавливаемые блюда.....	10
УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ	
Уход за духовым шкафом.....	11
Каталитические панели (в модели IEK 1625/1).....	12
МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА	
Монтаж духового шкафа.....	13
Подключение к электросети.....	13
Замена лампы.....	14
Устранение мелких неисправностей.....	16
Гарантийный талон, условия обслуживания, список сервисных центров.....	17

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ **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.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа находится на ограничителе хода дверцы духовки и видна после открытия дверцы.

В комплект поставки духового шкафа входят:

Модель:	IES 1624/1	IEK1625/1 IES 1654
Духовой шкаф	1	1
Противень	1	1
Решётка	1	1
Вертел	1	Нет
Опора для вертела	1	Нет
Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели	1	1
Инструкция по применению	1	1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Этот прибор соответствует всем стандартам ЕЭС.

Размеры элементов духового шкафа, мм IES 1624/1 IEK1625/1

Объем духовки: 59л.

Модель:	IES 1624/1, IES 1654			IEK1625/1		
	Ширина	Высота	Глубина	Ширина	Высота	Глубина
Размеры элементов						
Размеры лицевой панели	597	590	24	597	590	24
Внутренние размеры	435	340	375	435	340	375
Размеры встраиваемой части	555	575	455	555	575	525

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, Вт

Напряжение питания: 220—230 В, 50 Гц.

Элемент	Модель духового шкафа	
	IES 1624/1, IES 1654	IEK 1625/1
Верхний нагревательный элемент	1300	900
Нижний нагревательный элемент	1300	1300
Нагревательный элемент гриля	—	1350
Мотор конвектора	—	25
Мотор охлаждающий	30	30
Мотор вертела	25	—
Лампа освещения духовки	25	25

Максимальная общая потребляемая мощность по моделям

Модель	Максимальная потребляемая мощность, кВт
IES 1624/1, IES 1654	2 655
IEK1625/1	2 730

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

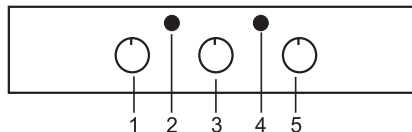


Рис.1 Панель управления

1. Механический таймер до 120 минут с возможностью автоматического отключения духовки. В модели IES 1654 механический таймер напоминает до 60 минут.
2. Контрольная лампа работы охлаждающего вентилятора.
3. Поворотный переключатель режимов работы духового шкафа, используется для выбора режима приготовления пищи.
4. Контрольная лампа нагрева духовки, горит, пока духовой шкаф нагревается до заданной температурой и гаснет, когда термостат временно отключает нагревательные элементы.
5. Поворотный переключатель регулировки температуры (термостат) используется для установки необходимой температуры приготовления из значений (от 50 до 250°C), указанных вокруг переключателя.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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

Для понижения температуры внешней поверхности духового шкафа, встроенного в кухонную мебель, модели оборудованы охлаждающим вентилятором, который включается при включении любого режима работы духового шкафа. При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен, о чем сигнализирует контрольная лампа работы охлаждающего вентилятора (позиция 2 на рис.1), и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

Примечание!

После окончания приготовления, для охлаждения духового шкафа, ручку управления температурой поставьте в положение «0», ручку управления режимами работы оставьте в любом из рабочих положений, а таймер заведите на 10 - 15 минут. По истечении этого времени таймер издаст звуковой сигнал, а вентилятор охлаждения прекратит свою работу. После этого поставьте ручку управления режимами работы в положение «выключено».

В модели IES 1654 организована автоматическая система тангенциального

Инструкция по установке и эксплуатации

охлаждения. После окончания приготовления и выключения духового шкафа, если есть необходимость дополнительного охлаждения, то вентилятор будет продолжать свою работу до безопасной температуры.

Внимание!

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

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

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Для моделей IES 1624/1 и IEK1625/1

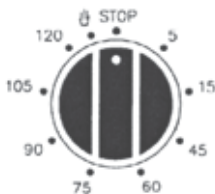


Рис. 2. Механический таймер на 120 минут

Таймер (позиция 1 на рис.1) предназначен для выполнения готовки в течение установленного времени, по истечении которого автоматически выключает духовку.

Таймер может быть установлен поворотом ручки по часовой стрелке в одно из РА-

БОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ макс, до 120 минут) или поворотом против часовой стрелки в РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

При установке таймера в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ, когда часы вернутся в положение «0 (STOP)», звуковой сигнал оповестит вас об автоматическом выключении духовки.

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

Внимание! Очень важно!

Пока Вы не выведете переключатель механического таймера из положения «STOP» в одно из РАБОЧИХ ПОЛОЖЕНИЙ или в РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ Ваша духовка НЕ ВКЛЮЧИТСЯ, даже если Вы уже установили все другие переключатели, задающие режимы работы духовки, в требуемое положение.

ТАЙМЕР (5)

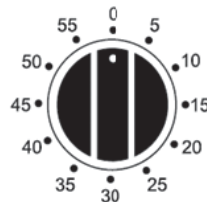


Рис. 2.1

Вид механического таймера на 60 минут представлен на рис. 2.1. Максимальное время, на которое может быть установлен таймер, равно одному часу. Для установки времени таймера сначала поверните ручку (5) по часовой стрелке

Инструкция по установке и эксплуатации

до положения 60 минут, а затем против часовой стрелки до выбранного Вами времени. По истечении установленного времени прозвучит звуковой предупреждающий сигнал, после чего Вы должны произвести запланированные Вами ранее действия, напоминанием о которых и служит сигнал таймера. В момент подачи звукового сигнала таймер не прекращает работу духовки.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Каждое положение переключателя задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено своей пиктограммой. У модели IEK1625/1 таких положений и пиктограмм шесть, а у моделей IES 1624/1 и 1654 их пять.

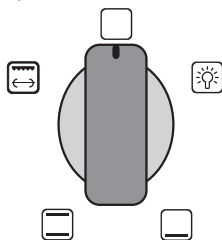


Рис. 3. Переключатель режимов работы духового шкафа IES 1624/1.

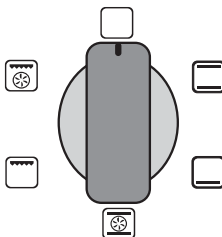


Рис. 4. Переключатель режимов работы духового шкафа IEK 1625/1.

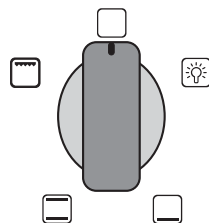


Рис. 4.1 переключатель режимов работы духового шкафа IES 1654

 **Выключено**

Все нагревательные элементы и освещение внутри духовки выключены.

 **Освещение духового шкафа**

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).

 **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.

Инструкция по установке и эксплуатации



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

При выборе этой функции включается нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки, 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

Работает только нагревательный элемент гриля. Идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и стогов.



Гриль с конвектором

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 нагрев с конвекцией

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).

ТЕРМОСТАТ

С помощью этого переключателя (позиция на рис. 1) выбирается температура внутри духовки, при которой будет готовиться пища. Температура устанавливается плавным поворотом переключателя по часовой стрелке в пределах от 50°C до 250°C. Индикатором нагрева духовки до заданной температуры служит «Контрольная лампа нагрева духовки» (рядом с термостатом). Если лампа горит тр 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 превысит заданную температуру, нагревательный элемент духовки отключится, а «Контрольная лампа нагрева духовки» погаснет. Таким образом, попеременно включая и выключая нагревательные элементы духовки, термостат поддерживает в ней заданную температуру.

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

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.

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 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 приблизительные, 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 подрумянивание.

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.

Инструкция по установке и эксплуатации

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.

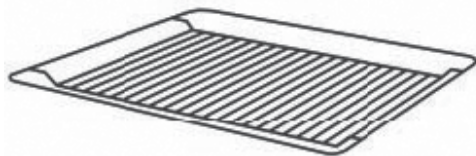
Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях. Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных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

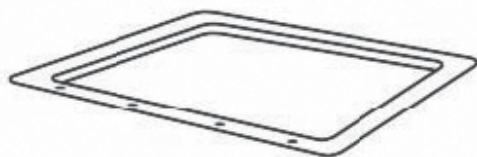
Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям. Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ВЕРТЕЛОМ

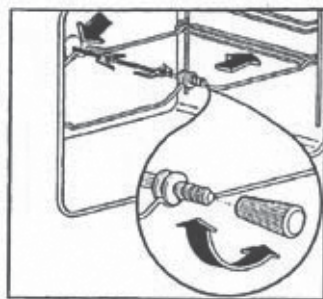


Рис. 5.

Работа вертела сочетается с работой гриля. Надев продукты на вертел в продольном направлении, закрепите их двумя вилками. Затем выполните следующие операции:

- вставьте конец вертела в полый вал двигателя, расположенного на задней стенке духовки;

Инструкция по установке и эксплуатации

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

Инструкция по установке и эксплуатации

- установите опору под канавки вертела;
- снимите ручку, отвинтив ее;
- установите противень для жира на самый нижний уровень; .
- переведите ручку переключателя режимов работы духового шкафа в положение 0 «Гриль с вертелом», чтобы включился двигатель;
- после завершения готовки привинтите ручку вертела и выньте его из духовки, (рис. 5).

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.

После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

Для облегчения чистки Вы можете снять внутреннее стекло дверцы духового шкафа. Для этого откройте дверцу, снимите торцевую крышку с отверстиями и аккуратно потяните стекло на себя до полного извлечения. После чистки установите стекло и крышку на место.

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

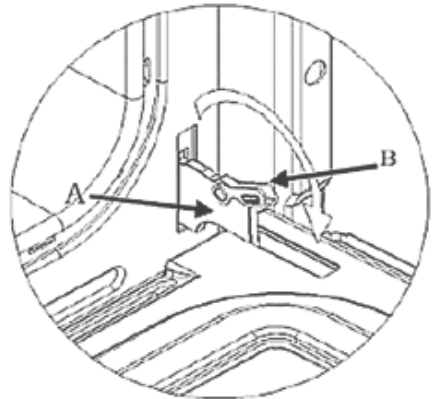
Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью про-

стого 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.

Рис. 6.



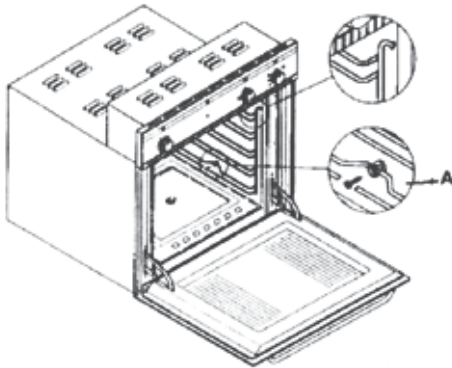
Для облегчения чистки Вы можете снять дверь духовки (см. рис. 6). Петли А оборудованы фиксаторами В. Оба рычага фиксаторов В поднимите до упора как

Инструкция по установке и эксплуатации

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 В 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.

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. 7).



КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (В МОДЕЛИ ИЕК1625/1)

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 духового шкафа.

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на рис. 8. 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. 8, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами с монтажными шайбами, располагаемыми в специальных отверстиях рамки (см. рис. 9).

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 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.

Инструкция по установке и эксплуатации

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 T 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. 10).

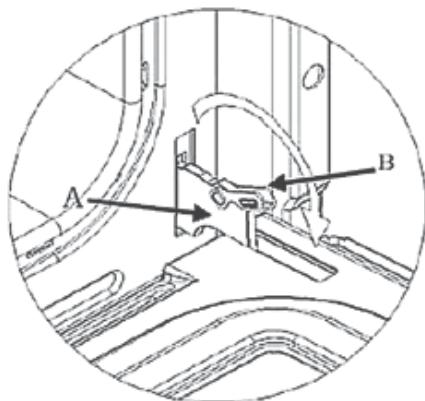
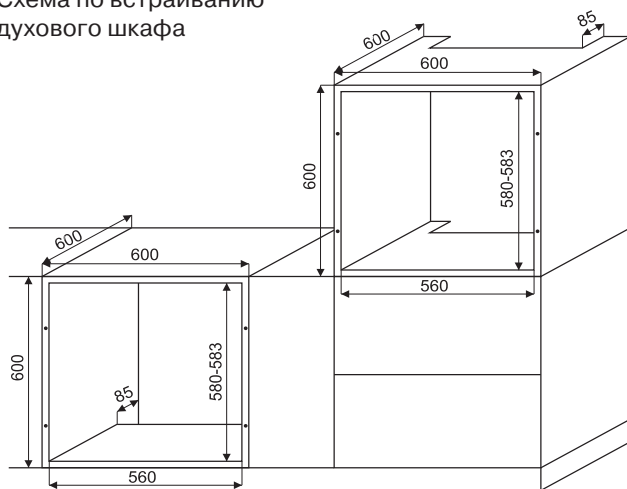


Рис. 3. Замена лампы

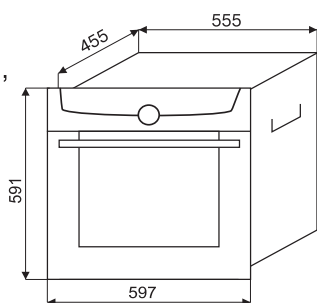
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Рис. 8. Схема по встраиванию духового шкафа



Модели
IES 1624/1,
IES 1654



Модель
IEK 1625/1

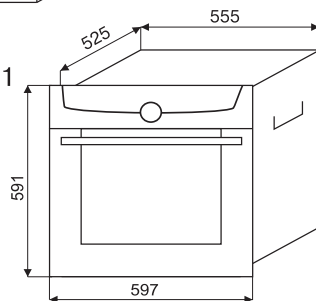


Рис. 9. Крепление духового шкафа к мебели

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Указания/Устранение
Духовой шкаф не работает	Сработали предохранители	Проверьте предохранители в электрощите
	Отключено электропитание	Проверьте наличие электропитания на кухне



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на изделие «KRONAsteel»

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Торговая организация _____

Подпись продавца _____

Претензий к внешнему виду, техническому состоянию и комплектности изделия не имею

Подпись покупателя _____

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию и дизайн.

Дата покупки _____

М.П.



ТАЛОН №3

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации



ТАЛОН №2

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации



ТАЛОН №1

Изделие _____

Модель _____

Заводской номер _____

Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации

Любые претензии по качеству ремонта изделия и деталей рассматриваются только после проверки качества (технического состояния) изделия представителем СЦ.

По прейскуранту СЦ клиентом оплачивается выезд мастера в случае:

- невозможности демонтажа изделия сотрудником СЦ;
- отсутствия заявленного недостатка в процессе проверки изделия;
- отсутствия клиента в назначенное время.

По прейскуранту СЦ клиентом оплачиваются услуги:

- по демонтажу изделия из кухонной мебели для осуществления ремонта изделия, в случае когда произведенная установка не допускает ее снятие (извлечение) без проведения дополнительных работ.

Рекомендуем доверять подключение (установку) изделий только квалифицированным специалистам.

В целях Вашей безопасности, установка изделий, работающих на газе, допускается только специалистами и организациями, имеющими соответствующие лицензии Ростехнадзора.

Сохраняйте квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего изделия в течение срока его эксплуатации.

Центр Технической поддержки
+7 (495) 768 7733

www.krona.ru



ТАЛОН №3

Вид неисправности _____

Сервисный центр

М.П.

« ____ » _____ 20 ____ г.



ТАЛОН №2

Вид неисправности _____

Сервисный центр

« ____ » _____ 20 ____ г.



ТАЛОН №1

Вид неисправности _____

Сервисный центр

« ____ » _____ 20 ____ г.

УСЛОВИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Данный талон дает право на бесплатный ремонт изделия в течение 12 месяцев со дня продажи. Обслуживание производится в авторизованных сервисных центрах (СЦ) на территории России (см. список адресов и телефонов). Неисправные узлы изделий в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Сервисным центром. Бесплатному ремонту подлежат изделия, используемые только в бытовых (семейных, домашних) целях. Использование изделия не по назначению, а так же промышленное использование, и подобное по нагрузке, не предусмотрено. Срок службы изделия составляет 7 (семь) лет.

Бесплатное обслуживание осуществляется при соблюдении следующих условий:

- в талоне должны быть заполнены следующие графы:

изделие, модель, заводской номер, торгующая организация, дата покупки;

- талон должен иметь четко различимый штамп (печать) и подпись продавца, включая отрывные талоны;

Сервисный центр не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю или его имуществу, и не производит бесплатный ремонт в следующих случаях:

- ремонта не уполномоченными на то лицами, разборки изделия, изменения конструкции и непредусмотренных инструкцией вмешательств;

- несоблюдения правил эксплуатации, указанных в инструкции по эксплуатации изделия;

- несоблюдение правил установки;
- использование воздуховода диаметром менее, указанного в инструкции по эксплуатации, и наличия преград для свободного прохождения воздуха в канале;
- замены комплектующих и расходных материалов (осветительных ламп, угольных фильтров и т.д.);
- использования расходных материалов не надлежащего качества;
- неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями (пожар, стихийные бедствия и т.д.);
- воздействия воды и растворов на механические и электрические элементы изделия;
- небрежного хранения и/или небрежной транспортировки;
- повреждений (отказов) техники или нарушение её нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
- попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов;
- включения в сеть с недопустимыми параметрами (ГОСТ 13109-97);
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено.

Сервисный центр не принимает претензий по поводу:

- механических повреждений (царапины, трещины, сколы);
- потери товарного вида вследствие применения химических и абразивных веществ;
- термических, механических повреждений, повреждений электрических компонентов, возникших вследствие эксплуатации неисправного изделия;
- невозможности демонтажа изделия сотрудником СЦ (сложный демонтаж адресуется организации, производившей установку)

Внимание!

Настоящая гарантия осуществляется только при наличии правильно заполненного гарантийного талона и оригинала товарного чека с указанием даты продажи. Список сервисных центров может быть изменён без предварительного уведомления.

АВТОРИЗИРОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Информацию о действующих сервисных центрах
Вы можете узнать на сайте www.krona.ru
или по телефону Центра технической поддержки 8 (495) 768-77-33

№ п/п	Город	Название	Индекс	Адрес	Телефон
1	Архангельск	ИП Сергушов А.И. (СЦ «Мир»)	163045	ул. Гагарина, д. 1	(8182) 27-55-10, 27-60-66
2	Архангельск	ООО «Архсервис-центр»	163046	ул. Воскресенская, д. 85	(8182) 66-18-66, 65-90-71
3	Астрахань	ИП Савин Н.К.	414014	ул. Сен-Симона, д. 42, оф. 26	(8512) 38-28-67, 38-35-84
4	Барнаул	СЦ «Региональный Сервисный центр»	656044	ул. Попова, д. 55	(3852) 48-50-67, 48-50-94
5	Биробиджан	ООО Сервис-центр	679016	ул.Биршоссе 2км, д.23А	(42622) 23-2-21
6	Благовещенск	ООО «Сервисный центр Контур»	675000	ул. Пионерская, д. 32	(4162) 52-87-18, 52-73-98, 52-86-38, 38-07-42
7	Брянск	ООО «МТК-Сервис»	241037	ул. Красноармейская, д. 170	(4832) 75-68-42
8	Великий Новгород	ООО «Пионер-РБТ»	173003	ул. Великая, 22	(8162) 948-390, 948-391
9	Владивосток	ИП Корнейчук Н.А.	690014	Народный пр-т, д. 43/2	(4232) 42-90-10, 43-61-33
10	Владимир	ООО «Рост-Сервис»	600031	ул.Юбилейная, д. 60	(4922) 30-50-55, 21-44-24
11	Волгоград	ИП Ершов Д.В.	400001	Рабоче-крестьянская, д. 9 Ворошиловский Дом Быта, 1 этаж.	(8442) 55-18-20
12	Волгоград	ООО «Толиман»	400007	ул. Кузнецова д.49	(8442) 27-05-06, 27-05-07
13	Вологда	СЦ ЧП Коновалов С.А.	160029	ул. Ленинградская, д.150	(8172) 71-81-29, 71-59-69, 76-60-41
14	Вологда	ООО « Мастер-Вологда»	160029	ул.Мира,42	(8172) 76-96-70
15	Воронеж	ООО «Технопрофсервис»	394026	Пр-т Труда, д. 91	(4732) 46-31-79
16	Екатеринбург	ООО «Солитон-Мастер»	620034	ул. Бебеля, д.17	(343) 245-78-58, 353-67-65, 269-84-86
17	Екатеринбург	ООО «Норд-Сервис 1»	620057	ул. Доонская, д. 31	(343) 335-74-05, 335-38-54
18	Иваново	ООО «Луч-Сервис»	153024	ул. Заводская, д. 13	(4932) 47-29-84
19	Ижевск	ООО «РИТ-Сервис»	426057	ул. Пушкинская, д. 216	(3412) 43-07-52; 45-74-74; 45-59-59; 49-06-67
20	Ижевск	ООО «ДС»	426000	ул.К.Маркса,393	(3412) 43-16-62
21	Иркутск	ООО «Комту-сервис центр»	66007	ул.Партизанская 46А	(3952) 208-902, 222-732
22	Йошкар-Ола	ИП Бешкарева С.В. (СЦ «Мидас»)	424000	ул. Советская , д. 173	(8362) 45-73-68, 41-77-43
23	Йошкар-Ола	ООО «Позитрон»	424000	ул. Гагарина, д. 7	(8362) 66-06-61, 42-23-89
24	Казань	ООО «Профи-Сервис»	420034	ул. Декабристов, д. 113	(843) 518-09-99; 518-12-44
25	Казань	ООО «Фирма «Александр и К»	420000	ул. Краснококшайская, д. 92	(843) 555-49-32, 555-49-92
26	Калининград	ООО «РемТехСервис»	236029	ул. Судостроительная, д. 75	(4012) 30-38-00
27	Кемерово	ООО «Сервисный центр Мастеръ»	650024	ул. В. Волошиной, д. 4	(3842) 38-19-43, 38-19-91
28	Кемерово	ВК-Сервис (ИП Кукченко Н. В.)	650099	пр. Октябрьский, д. 53/2	(3842) 35-39-67
29	Киров	ООО «ВГК-сервис»	610035	ул. Базовая, д. 8	(8332) 25-19-83, 25-84-68
30	Киров	ООО «ТВКОМ»	610001	Октябрьский пр-т, д. 116а	(8332) 54-20-64
31	Комсомольск-на-Амуре	ИП Касаткин П.Р	681035	ул.Юбилейная 10/3	(4217)27-50-91
32	Кострома	АСЦ «Кристалл Быт Сервис» (ИП Молодкин В.Л.)	156002	ул. Федосеева, д. 22 а	(4942) 300-107, ф. 51-80-73
33	Краснодар	ИП Чухмарь А.В.	350075	ул. Селезнева, д. 76	(861) 231-35-75, 8-918-35-65-775

34	Краснодар	ООО «Кубаньрембыттехуслуги»	350000	ул. Северная, д. 237/А	(8612) 55-46-72
35	Красноярск	ИП Ипатюк О.В. (АСЦ «ТЕХНОБЫТ»)	660048	ул. Калинина, д. 47В, оф. 210	(3912) 40-92-82, 94-42-63
36	Красноярск	ООО «ДОН-ТВ СЕРВИС»	660075	ул. Железнодорожников, д. 11	(3912) 21-46-51, 20-58-85
37	Курган	ТП-Сервис	640020	ул. Красина, д. 41	(3522) 45-87-54
38	Курск	Сунцов А. Г.	305044	ул. Л. Толстого, д. 9	(4712) 52-13-40
39	Липецк	ООО «Эксперт-Сервис»	398035	ул. Звездная, д. 16/2	(4742) 31-90-82
40	Набережные Челны	ООО «Комплексные Системы Плюс»	423827	ул. 40 лет Победы, д. 67А (к-с 52/11А)	(8552) 59-23-58, 36-45-90
41	Миасс	ООО «ТД «Миасские Кухни»	456318	пр-т Октября, д. 18	(3513) 54-93-49, 54-87-07, 53-00-08
42	Магнитогорск	ООО «Рембыттехника»	455023	ул. Ленинградская, д. 17	(3519) 20-72-72, 23-24-64
43	Махачкала	ИП Джабраилов Р.Р.	367000	ул. Астемирова, д. 28	(8722) 69-59-59, 93-46-26
44	Москва	ООО «Сервико»	111395	ул. Красный Казанец, д. 6/4, ком. 2	(495) 508-79-63, 972-50-52
45	Москва	ООО «М.Б.Сервис»	127299	ул.Клары Цеткин 7а	(495) 797-26-67
46	Московская обл., г. Ивантеевка	ООО «Берингов пролив Сервис»	141280	ул. Толмачёва, д. 27, стр. 3	(495) 500-05-60
47	Московская обл., г. Ногинск	ИП Запышный А.И.	142400	ул. 3 Интернационала, д. 175 «РЕМБЫТ-ТЕХНИКА»	(49651) 9-32-02, 8-906-033-11-16
48	Московская обл., г. Коломна,	ПБОЮЛ Варенова Е.В. («Идеал-Сервис»)	140414	ул. Цементников, д. 7	(4966) 13-90-41
49	Мурманск	ИП Порохов А.О. «W.E.S.»	183038	ул. Сафонова, д. 15А, оф. 3	(8152) 78-20-80
50	Нальчик	ООО «Альфа-сервис»	360000	пр.Ленина,24	(8662)772-878
51	Норильск	СЦ Сфера ИП Полев С.В	663318	ул. Орджоникидзе, 10 офис.354	(3919) 32-56-99
52	Нижевартовск	Ип Шахматов Н.Г	628600	ул.Пионерская,30-а	(3466)56-68-13, 53-03-60, 64-22-63, 8-922-255-68-13
53	Нижний Новгород	ИП Домнин В.Л.	603000	ул. Воровского, д. 4/6	(831) 437-42-61, 437-44-89
54	Нижний Новгород	ИП Грешнихин Э.Б.	603146	ул. Заярская, д. 18	(8314) 16-31-51
55	Нижний Новгород	СЦ Бытовая автоматика (ИП Зорькин А.Я.)	603086	Бульвар Мира, д. 16	(8312) 61-88-50
56	Н. Новгород	ИП Попов Д.В.	603093	ул. Деловая, д. 1, оф. 27	(831) 296-25-78, 80
57	Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис»	630100	ул. Котовского, д. 10/1	(383) 292-47-12, 335-55-60
58	Новосибирск	ООО «Эн-студио»	630132	ул. Железнодорожная, д. 14	(3832) 63-76-37, 21-42-16
59	Новый Уренгой	ИП Санжара Н.В	629300	ул.Таежная,182	(34949) 22-904, 22-699, 8-922-055-85-77
60	Обнинск	ООО «Радиотехника»	249037	пл. Треугольная, д. 1	(48439) 6-44-14
61	Омск	ООО «Сервис Бытовой Техники»	644033	ул. Волховстроя, д. 90	(3812) 25-16-10
62	Омск	ООО «Бытсервис»	644007	ул. Чернышевского, д. 2, корп.8	(3812) 24-99-64
63	Орёл	ООО «Феникс Электроникс	302000	ул. 8 марта, д. 25	(4862) 40-86-82, 40-86-81
64	Орск	ИП Бердников В.В.	462411	ул.Станиславского,32А	(3537) 35-69-89, 35-13-18
65	Петрозаводск	ООО «Альфа-Сервис Плюс»	185005	наб. Голлинга, д. 13	(8142) 63-20-04, 63-63-20
66	Пенза	СЦ Телесервис	440000	ул.Мирская,17	(8412)640-44-45
67	Пермь	ООО «Мария-М»	614107	ул. Лебедева, д. 8	(342) 263-03-27, 263-02-22
68	Пермь	ООО «Сатурн-Р»	614066	бульвар Гагарина, д. 24	(342) 228-0-228

69	Псков	ООО «МиниМакс»	180016	Рижский пр-т, д. 49	(8112) 72-13-90
70	Ростов-на-Дону	Поиск-Сервис	344006	ул. 50 лет Ростсель-маша, д.1	(863) 255-20-26; 255-20-27; 255-20-17; 255-2018
71	Ростов-на-Дону	ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов»	344033	ул. Красноармейская, д. 157	(863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
72	Рязань	ООО «Арктика - Сервис»	390046	ул. Яхонтова, д. 19	(4912) 21-57-20
73	Саратов	ООО «Эл-Сервис»	410003	Волочаевский проезд, д.3	(8452) 48-61-13, 33-36-08
74	Саратов	ООО «Сар-сервис»	410600	ул. Ульяновская, д. 7	(8452) 51-00-99, 221-479
75	Самара	ИП Идрисов Д.Р.	443013	ул. Дачная, д. 28	(846) 267-50-45, 977-77-27
76	Смоленск	ООО ПП «Глайс»	214025	ул. Н-Неман, д. 35	(4812) 64-02-42
77	Серпухов	ТЦ «Топаз» ИП Чиков М.Э.	142211	1-ая Московская, д. 44	(4967) 35-43-00
78	Сочи	ООО «ДЭЛ»	354068	ул. Донская, д. 50А	(8622) 55-01-08
79	С.-Петербург	ООО «Мойдодыр»	192007	ул. Воронежская, д. 33 Б	(812) 767-03-59
80	С.-Петербург	ООО «Инарис-Сервис»	194017	ул. Дрезденская, д. 4, кор. 1	(812) 554-38-36
81	С.-Петербург	ООО «Точно в срок»	196128	ул. Благодатная, д. 6	(812) 368-22-05
82	С.-Петербург	ООО РТЦ «Совинсервис»	193144	Суворовский пр-т, д. 35	(812) 275-01-21, . 275-05-71, 275-05-56
83	Ставрополь	ООО «Техно-Сервис»	355044	ул. 7-я Промышленная, д. 6	(8652) 39-30-30, 39-55-30
84	Старый Оскол	ООО «Каприз»	309530	ул. Октябрьская, д. 5А	(4725) 22-05-41 ф. (4725) 22-15-59
85	Сургут	ООО «АСЦ Интерсервис» (ИП Олейник)	628405	пр. Комсомольский, д. 44, кор. 2	(3462) 25-25-63, 25-69-70
86	Сыктывкар	ООО «Атлант-Сервис»	167000	ул. Южная, д. 7	(8212) 200-286
87	Тамбов	ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»	392000	ул. Московская, д. 23а	(4752) 72-66-56
88	Томск	ООО «Главбытсервис»	634021	ул. Некрасова, д. 12	(3822) 26-64-62, 44-03-07, 26-68-65
89	Тверь	Весы-Веста	170001	ул. Спартака, д. 50	(4822) 42-33-89
90	Тула	ООО «Бытовая-Техника»	300004	ул. Кутузова, 24 / Р.Зорге, 25	(4872) 41-90-30, 41-55-52, 36-19-17, 32-56-06
91	Тюмень	ООО «Тюменские Компьютерные Сети»	625023	ул. Энергетиков, д. 43	(3452) 70-14-14, 41-59-10
92	Тюмень	ООО «Евросервис»	625035	проезд Геологоразведчиков, 33	(922) 263-10-03, (3452) 97-82-52
93	Улан-Удэ	ИП Каплин А.В.	670002	ул. Сибирская, д. 16	(3012) 44-28-73
94	Ульяновск	ТТЦ Лидинг	432072	пр-т Ульяновский, д. 10	(8422) 29-47-10, 20-97-81
95	Уфа	ООО «Техносервис»	450077	ул. Чернышевского, д. 88	(347) 279-90-70
96	Хабаровск	ООО «Контур-Сервис»	680045	ул. Юности, 34Б	(4212) 75-21-36, 701-000, 752-136
97	Ханты-Мансийск	ИП Климин А.А.	628007	ул. Мира, д. 120, к. 4	(3467) 32-64-99
98	Чита	ООО «Архимед»	672010	ул. Анохина, д.10	(3022) 36-47-04
99	Чебоксары	ИП Имайкина Л.М. (АСЦ «Белая Техника»)	428018	ул. Пирогова, д. 20	(8352) 42-09-00, 43-12-11
100	Чебоксары	ООО «Мастер-сервис-Ч»	428000	ул. Урукова, д. 19	(8352) 46-09-39
101	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	454008	ул. Производственная, д. 8Б	(351) 771-18-11, 771-18-22, 771-18-33, 771-18-44
102	Череповец	ООО «Пионер Сервис»	162600	ул. Архангельская, д. 46	(8202) 28-69-94, 54-19-22
103	Ярославль	ООО «Трио - Сервис»	150014	ул. Угличская, д. 12	(4852) 25-94-83
104	Южно-Сахалтнск	СЦ Савенко О.Н	693008	Коммунистический проспект, 21	(4242) 76-07-06,76-06-66

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК



www.krona.ru

тел.:8(495)768-77-33