

# АВТОНОМНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

IEK 1609

IEK 1629

IEK 1619



## **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****СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед подключением нового прибора .....	2
Указания по безопасности .....	2
Как предотвратить повреждение прибора .....	3
Советы по экономии электроэнергии .....	3

**КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Комплектация .....	4
Технические характеристики духового шкафа .....	4

**ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

Ваш новый духовой шкаф .....	5
Панель управления .....	5
Органы управления духовым шкафом .....	6
Переключатель режимов работы духового шкафа .....	6
Термостат .....	8
Электронное программирующее устройство .....	8
Охлаждение духовки .....	14

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД**

Рекомендации по приготовлению блюд .....	15
Советы по выпеканию .....	15

**УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

Уход за духовым шкафом .....	17
Каталитические панели .....	18

**МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА**

Монтаж духового шкафа .....	19
Подключение к электросети .....	19
Замена лампы .....	21
Устранение мелких неисправностей .....	21

### 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.

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

#### **В комплект поставки духового шкафа входят:**

- Духовой шкаф — 1 шт.
- Противень: **IEK 1619** — 3 шт.; **IEK 1609, IEK 1629** — 2 шт.
- Решетка — 1 шт.
- Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели (4 шурупа и 4 шайбы-вкладыша).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Этот прибор соответствует стандартам по подавлению помех радиоприема.

#### **Размеры элементов духового шкафа, мм**

Объем духовки: 59 л.

Размеры элементов духового шкафа	Ширина	Высота	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели духового шкафа	597	590	24
Внутренние размеры духового шкафа	440	340	395
Размеры встраиваемой части духового шкафа	555	575	525

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

Напряжение питания: 220-230 В, 50 Гц.

Элемент	Модель духового шкафа IEK 1609, IEK 1619, IEK 1629
Верхний нагревательный элемент	0,9
Нижний нагревательный элемент	1,3
Нагревательный элемент гриля	1,35
Нагревательный элемент конвектора	2,3
Мотор конвектора	0,035
Мотор охлаждающий	0,02
Лампа освещения духовки	0,025

#### **Максимальная общая потребляемая мощность по моделям**

Модель	Максимальная потребляемая мощность, кВт
IEK 1609, IEK 1619, IEK 1629	2,38

## ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

### Панель управления

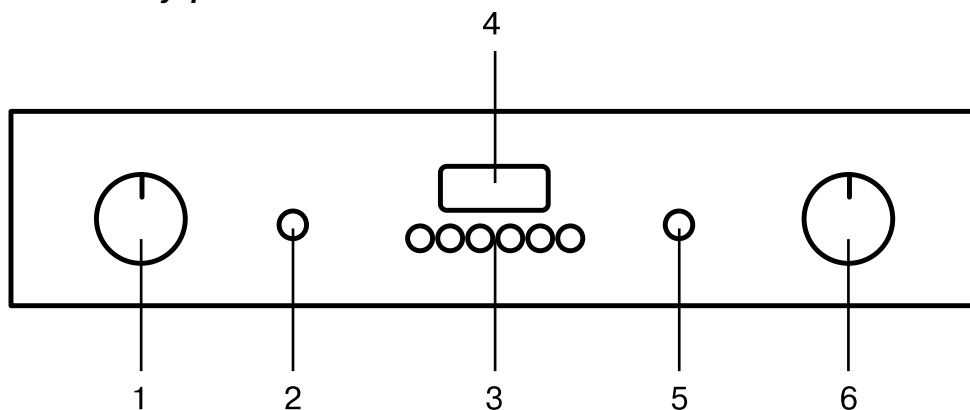


Рис. 1. Панель управления

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

В левой части находятся **Поворотный утапливаемый переключатель выбора режимов работы духового шкафа** (позиция 1) и **Индикатор включения духового шкафа в любом из режимов** (позиция 2).

В средней части панели управления находится **Электронное программирующее устройство**, с помощью которого производится программирование процесса приготовления пищи. Оно состоит из **Программатора** (позиция 3) и **Дисплея** (позиция 4).

В правой части панели находится **Контрольная лампа нагрева духовки** (позиция 5) и **Поворотный утапливаемый переключатель**

**регулировки температуры (термостат)** (позиция 6), который используется для установки необходимой температуры приготовления пищи из значений от 50°C до 250°C, указанных на ручке переключателя. Индикатор нагрева духовки горит, пока духовой шкаф нагревается до заданной термостатом температуры и гаснет, когда термостат временно отключает нагревательные элементы.

Для удобства эксплуатации, чистки и ухода Ваш новый духовой шкаф оснащен утапливаемыми поворотными переключателями выбора режимов работы и температуры. Для выбора режима работы и температуры сначала нажмите на нужный переключатель, чтобы он вышел из плоскости панели управления, после чего, повернув его по часовой стрелке, задайте нужный

режим и температуру.

Панели управления духовых шкафов IEK 1609, IEK 1629 и IEK 1619 по функциональному назначению не отличаются друг от друга. Отличие состоит лишь во внешнем исполнении. У духового шкафа IEK 1619 часть элементов панели (позиции 2, 4 и 5) прикрыты декоративной стеклянной панелью, через стекло которой производится индикация всей необходимой информации.

**Внимание:** *Эта инструкция предназначена для различных моделей. Там, где между моделями имеются принципиальные отличия, мы напомним Вам об этом.*

### 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 и электронного программирующего устройства.

Все режимы функционирования духового шкафа имеют свое обозначение и на переключателе режимов работы изображаются в виде соответствующих пиктограмм, а на термостате обозначены соответствующими температурами. Рассмотрим последовательно назначение переключателей и их положений.

### **Переключатель режимов работы духового шкафа**

Каждое положение переключателя задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено на переключателе своей пиктограммой. Переключатель имеет 10 фиксированных положений, из которых одно положение «Выключено» не имеет своей пиктограммы и обозначено символом «0». Для удобства представления в инструкции пиктограммы режимов прорисованы в квадратах. На самом деле на ручке переключателя квадратики, обрамляющие пиктограммы, отсутствуют. 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.

Электрическая схема духового шкафа выполнена таким образом, что при всех других положениях переключателя режимов работы духового шкафа, рассматриваемых ниже, при условии, что все остальные органы управления духовкой установлены в соответствующее положение, лампочка подсветки духовки у обеих моделей будет гореть. Это позволяет



## ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Вам визуально контролировать процесс приготовления пищи в течение всего времени готовки блюда.



### НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Включен нижний нагревательный элемент и работает вентилятор конвектора. Воздух, подогретый нижним нагревательным элементом, равномерно направляется вентилятором на продукты, готовящиеся при выбранной температуре от 50 до 250°C. Этот режим можно успешно использовать для стерилизации продуктов.



### ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

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



### ВЕРХНИЙ 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. Режим применяется для приготовления блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).



### ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ

Включается только нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки. Режим особенно подходит для маленьких порций или небольших продуктов. Располагайте продукты в средней части решетки для гриля. В этом режиме экономиться электроэнергия.



### ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ

Вместе с нагревательным элементом гриля включается также и верхний нагревательный элемент. То же, что и в предыдущем случае, только нагреватель гриля большой площади может прожарить большее количество продуктов. Идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и тостов.



### ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ С КОНВЕКЦИЕЙ

Вентилятор конвектора работает вместе с верхним нагревательным элементом и нагревательным элементом гриля. 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.



### КОНВЕКЦИЯ

Включаются вентилятор конвектора 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. Этот режим, из всех рассмотренных ранее режимов, является самым энергоэффективным.



### 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.

### Термостат

С помощью этого переключателя (позиция 6 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» (позиция 5 на Рис. 1). Если лампа горит, то 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.

### Электронное программирующее устройство

Это устройство состоит из программатора (позиция 3 на Рис. 1) и дисплея (позиция 4 на Рис. 1) и объединяет в себе выполнение следующих функций:

— Часы, индицирующие текущее время на дисплее.

— Задание и исполнение программы автоматического начала и конца готовки.

— Задание и исполнение программы для полуавтоматической готовки с возможностью задать время продолжительности готовки или время окончания готовки.

## ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

- Таймер (до 23 часов 59 минут).
- Перевод духового шкафа в режим ручного управления приготовлением блюд.

### Кнопки программатора

Кнопками программатора (позиция 3 на Рис. 1) можно устанавливать текущее время, задавать время программ по приготовлению блюд, устанавливать время таймера. Кроме того, с их помощью можно отключить программу или перевести духовой шкаф в режим ручного управления приготовлением пищи, то есть без использования автоматики. Вся информация о текущем и задаваемом времени индицируется на дисплее (позиция 4 на Рис. 1). Об этом Вы узнаете из последующего текста инструкции.

-  Таймер
-  Время готовки
-  Время окончания готовки (модель IEK 1609)
-  Время окончания готовки (модель IEK 1619)
-  Ручное управление
-  Увеличение времени всех программ
-  Уменьшение времени всех программ

Рис. 2. Пиктограммы программатора

Пиктограммы, изображения которых расположены над соответствующими кнопками программатора, имеют вид, представленный на Рис.2. Для удобства представления в инструкции вид пиктограмм прорисован в квадратиках. На панелях управления духовыми шкафами квадратики, обрамляющие пиктограммы в инструкции, отсутствуют.

### Светящиеся символы дисплея

Вид символов, индицируемых на дисплее, представлен на Рис. 3.

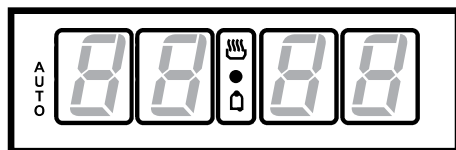




Рис. 3. Индикация на дисплее

**«AUTO» (мигающий)** — программирующее устройство готово к вводу программы.

**«AUTO» (постоянно светящийся)** — программирующее устройство в автоматическом режиме с введенной программой, которая выполняется.

 — духовой шкаф готов к включению или включен в режимах автоматической готовки или ручного управления.

 — включен таймер.




 и **«AUTO» (оба мигают)** — ошибка программы.

**Отсутствие подсвеченных символов, кроме цифр часов** — духовка выключена.

### **Настройка электронных часов**

На дисплее электронного программирующего устройства высвечивается текущее время в диапазоне: часы от 00 до 23, минуты от 00 до 59.

При первом подключения духового шкафа к электропитанию, или при включении электроэнергии после ее несанкционированного отключения, на часах дисплея будут мигать три нуля. Для установки текущего времени на электронных часах следует произвести следующие операции:


— Одновременно нажать и затем отпустить две кнопки «Время готовки»  и «Время окончания готовки» , при этом на дисплее высветится символ «Время готовки» .

— Не позднее чем через 5 сек, необходимо приступить к вводу текущего времени кнопкой «+». При длительном нажатии на кнопку «+» скорость смены цифр на дисплее значительно увеличивается.

— При приближении к устанавливаемому времени перейдите к однократным нажатиям кнопки «+», в этом случае время будет изменяться с дискретностью 1-ой минуты.

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

После завершения установки времени, на дисплее, примерно 5 секунд, будет мигать точка, находящаяся между индикацией часов и минут, после запоминания вре-

мени точка мигать перестанет. При этом на дисплее останется гореть символ «Время готовки» .

Помните о том, что время между очередными изменениями цифр на часах не должно превышать 5-и секунд, иначе Вам снова придется одновременно нажать и затем отпустить две кнопки «Время готовки» и «Время окончания готовки» и продолжить корректировать текущее время с помощью кнопок «+» или «-».


***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.***


### **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. С помощью термостата задать температуру приготовления блюда.

2. Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для

этого кратковременно нажмите на кнопку «Время готовки» , на дисплее высветятся нули. Кнопкой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. Если Вы набрали время, значение которого превышает заданное, откорректируйте его с помощью кнопки «-».

3. Задать время окончания приготовления пищи. Для этого кратковременно нажмите на кнопку «Время окончания готовки» , на дисплее продолжает индцироваться текущее время. Кнопками «+» или «-» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено.

После выполнения всех перечисленных выше процедур через 5 секунд на дисплее электронного программирующего устройства появится немигающий символ «**AUTO**», 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 готовки» , а по истечении заданного времени готовки автоматически выключит духовку, о чем оповестит Вас звуковым сигналом. При этом символ «Время готовки»  на дисплее погаснет, а символ «**AUTO**» начнет мигать.


### *Пример*

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

*- нажмите на кнопку «Время готовки» и кнопкой «+» установите на дисплее 00.45.*

*- нажмите на кнопку «Время окончания готовки» и установите на дисплее 14.00.*

*Через 5 секунд на часах дисплея появится текущее время и символ «**AUTO**», что значит, 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 «**AUTO**» отобразится символ «Время готовки» .*


*В 14.00 духовка автоматически выключится, оповестив Вас об этом звуковым сигналом.*

**Полуавтоматическое начало и окончание готовки**

Переключателем режимов установите режим работы духовки, а термостатом требуемую температуру готовки.

## ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

При полуавтоматическом начале или окончании готовки момент окончания готовки можно задать одним из двух способов:


1) Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для этого кратковременно нажмите на кнопку «Время готовки», на дисплее высветятся нули и появится символ «Время готовки» .

Кнопкой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. При необходимости откорректируйте его кнопкой «-».


2) Задать время окончания приготовления пищи, которое Вы должны предварительно определить сами, прибавив к текущему времени требуемое время готовки. Для этого кратковременно нажмите на кнопку «Время окончания готовки», при этом на дисплее продолжает индцироваться текущее время. Кнопкой «+» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено, при необходимости откорректируйте его кнопкой «-».

Процесс приготовления пищи начнется сразу же после выполнения перечисленных выше процедур, а через 5 секунд на дисплее электронного программирующего устройства появится **немигающий** символ «**AUTO**».

Таким образом, в автоматическом и полуавтоматическом режимах управления духовым шкафом после ввода программы на дисплее, кроме символа «Время готовки», появляется немигаю-

щий символ «**AUTO**». По истечении времени готовки духовка автоматически выключится, известив Вас об этом звуковым сигналом, символ «Время готовки»  погаснет, а символ «**AUTO**» начнет мигать.

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


В случае необходимости выполнение программы может быть отменено в любое время. Для этого необходимо нажать кнопку «Ручное управление», или одновременно нажать две кнопки: «Время готовки» и «Время окончания готовки». Тем самым духовой шкаф будет переведен в режим ручного управления. При этом символ «**AUTO**» на дисплее погаснет, а символ «Время готовки»  останется гореть, предупреждая Вас о том, что нагревательные элементы, использовавшиеся при выполнении программы, остались включенными.

**Внимание! Чтобы Вы были уверены, что нагревательные элементы духового шкафа отключены, установите пере-**


**ключатель режимов работы духового шкафа в положение «Выключено» а термостат в положение «0».**

### **Ручное управление**

При ручном управлении Вам необходимо самостоятельно следить за процессом и временем приготовления блюд.

Для использования духовки без электронного программирующего устройства необходимо выключить мигающий символ «АУТО». Для этого достаточно нажать кнопку «Ручное управление». Если символ «АУТО» горит не мигая, обозначая, что духовка запрограммирована, необходимо выполнить отмену программы, как описано в конце предыдущего пункта «Полуавтоматическое начало и окончание готовки». И в том и в другом случае на дисплее появится символ «Время готовки» , сигнализирующий о том, что электрические цепи духового шкафа подготовлены к включению. Вам останется с помощью переключателя режимов работы духового шкафа выбрать необходимый режим и с помощью термостата задать требуемую температуру приготовления Вашего блюда.

### **ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО!**


**Перед включением духового шкафа всегда обращайтесь внимание на наличие символа «Время готовки»  на дисплее. Если символ есть, то нагре-**


**вательные элементы и свет в духовке включаются сразу же после установки переключателя режимов работы и термостата в соответствующие положения.**

**Если символ отсутствует, то Ваша духовка НЕ ВКЛЮЧИТСЯ, даже если Вы установили все другие переключатели, задающие режимы работы духовки, в требуемое положение, пока Вы не выберете на электронном программирующем устройстве один из режимов готовки – автоматический, полуавтоматический или ручной.**

### **Таймер**

Функция электронного таймера заключается только лишь 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 минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки времени таймера кратковременно нажмите кнопку «Таймер» и кнопками «+» 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 кратковременном нажатии кнопки «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 нажмите одну из следующих трех кнопок программатора: «Таймер», «Время готовки» или «Время окончания готовки».

**Внимание! Не выключайте звуковой сигнал кнопкой «Ручное управление», так как этим действием Вы переведете духовой шкаф в «Режим ручного управления» и нагревательный элемент, который применялся, например, при автоматическом или полуавтоматическом режимах приготовления пищи, снова включится и загорится свет в духовке.**

Звуковой сигнал имеет три громкости звучания. Изменить громкость звучания можно кнопкой «-». Для этого ее необходимо сначала нажать на время не менее 2-х секунд, а затем однократными нажатиями выбрать одну из трех громкостей.

**ВНИМАНИЕ! При прерывании электрического питания стираются все настройки электронного программиру-**

**щего устройства, в том числе и текущее время. После восстановления питания на дисплее появятся три мигающих нуля, после чего можно выставить текущее время, а духовку запрограммировать заново.**

### **Охлаждение духовки**

В процессе приготовления пищи электрический духовой шкаф, несмотря на его внутреннюю теплоизоляцию, выделяет значительное количество тепла во внешнюю среду. Этой средой является мебель, в которую встроен духовой шкаф и воздушное пространство между мебелью и духовкой. Для снижения температуры внешней поверхности Ваш духовой шкаф оборудован охлаждающим вентилятором, который включается при включении любого режима работы духового шкафа, кроме режима «Освещение духового шкафа». При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен, и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

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

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



### 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 (см. стр. 16) 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.

**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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

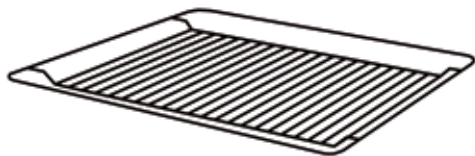
**Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях.** Температура духов-

ки 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

### 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

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка для гриля



Универсальный противень

всегда будут отличаться от заданной температуры.

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

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

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

### УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

**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 всё же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно

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

Для облегчения чистки Вы можете снять дверь духовки (см. Рис. 4). 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.

Для снятия направляющих со-

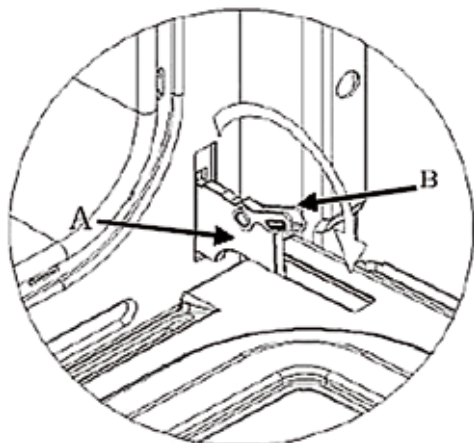


Рис. 4

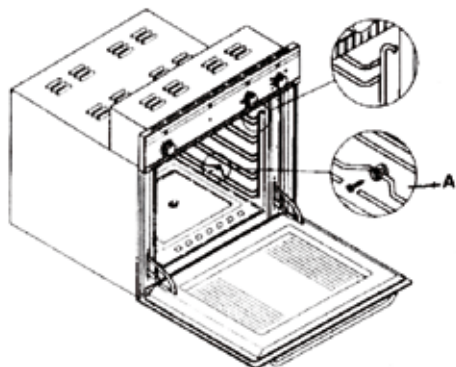


Рис. 5

жмите 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).

### **Каталитические панели**

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

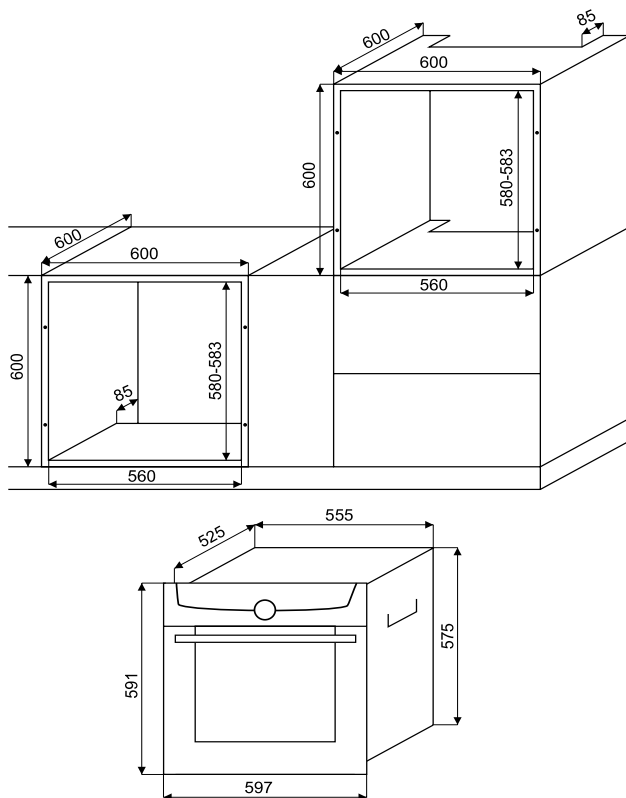


Рис. 6. Схема по встраиванию духового шкафа

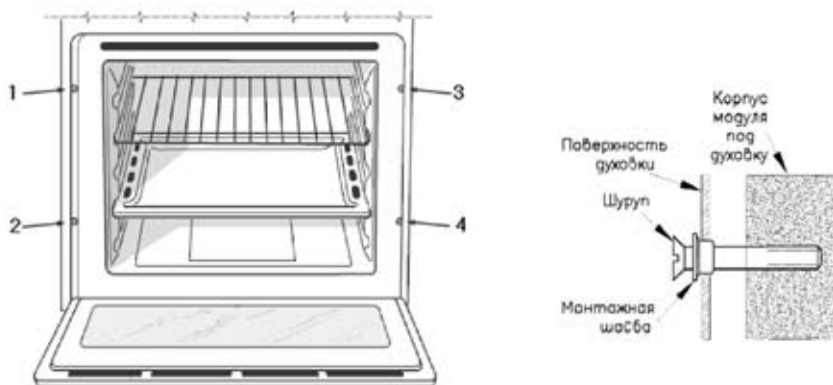


Рис. 7. Крепление духового шкафа к мебели

## 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 высокотемператур-

ная 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. 8).

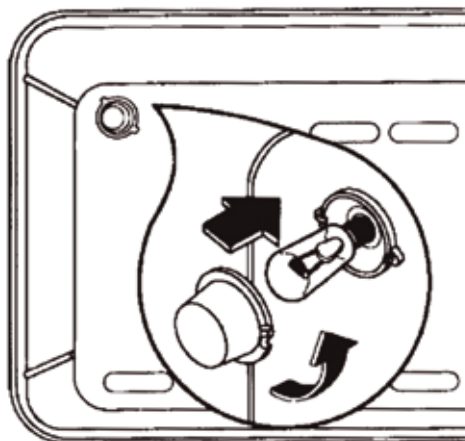


Рис. 8. Замена лампы.

### 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
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