

АВТОНОМНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

IEK 1619 ET

IEK 1619 ET (premium)



RUS Инструкция по применению

- UK Use and handling instructions
- SPN Instrucciones de uso y mantenimiento
- GER Gebrauchsanleitung und wartung
- FRA Mode d'emploi et d'entretien
- ITA Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- POR Instrucoes de uso e manutencao



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции компании
KRONAsteel GmbH,

мы надеемся что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора пожалуйста ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

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

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

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

Желаем Вам приятного аппетита!

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Панель управления.....	4
Режимы нагрева.....	5

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таблица по выпеканию..	10
Советы по выпеканию...	11

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Принадлежности.....	12
Обслуживание.....	12
Снятие направляющих для полок.....	13
Каталитические панели.....	13

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Устранение мелких неисправностей (таблица).....	13
Замена лампы.....	14
Технические характеристики.....	14
Подключение к электросети.....	15
Встраивание прибора...	15

СХЕМА ПО ВСТРАИВАНИЮ

Схема.....	16
------------	----

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

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

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

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

УКАЗАНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

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

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

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

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

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

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

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

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

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

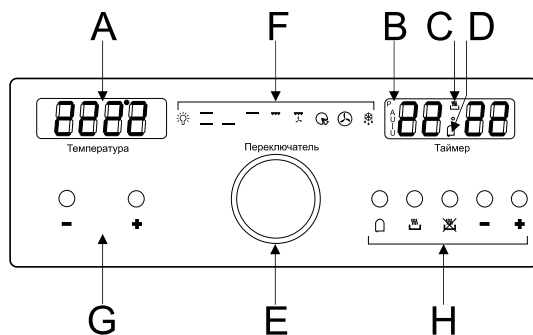
Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решётки.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Ваш новый духовой шкаф включает multifunctionальную систему приготовления пищи, предоставляющую Вам возможность выбрать наиболее подходящий режим работы для блюда, которое Вы готовите. Нужная функция устанавливается поворотом ручки выбора режима по часовой стрелке к соответствующему символу, при этом Вам будет автоматиче-

ски предложена рекомендуемая температура приготовления. Если автоматически предложенная температура не подходит Вам для приготовления, Вы всегда сможете её подкорректировать легким нажатием на кнопку + или -. Повышение или понижение температуры будет происходить с шагом в 5°C, от минимальной 40°C до максимальной 250°C. При выбранной температуре символ С будет мигать до тех пор пока заданная температура не будет набрана.



A - температура

B - Автоматическая программа

C - Длительность и ручное управление

D - Будильник

E - Выбор режимов

F - Индикация режимов работы

G - Регулировка температуры

H - Настройка часов и программатора



Таймер



Время приготовления



Время окончания готовки



Меньше



Больше

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЖИМОВ

При повороте переключателя режимов нагрева на дисплее Вы увидите следующие значения температуры.



Освещение духового шкафа.



**Верхний и нижний нагрев
190°C**



**Верхний нагрев
160°C**



**Нижний нагрев
50°C**



**Гриль
250°C**



**Гриль с конвектором
165°C**



**Режим выпекания пиццы
165°C**



**3D Конвенция
165°C**



Разморозка



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для приготовления блюд в духовом шкафу существуют разные виды нагрева



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев равномерно подаётся 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.



ГРИЛЬ (БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ)

Включается только средняя часть нагревательного элемента. Режим особенно хорошо подходит для маленьких порций или небольших продуктов. Располагайте продукты в средней части решетки для гриля. В этом режиме экономится электроэнергия.



ГРИЛЬ С КОНВЕКТОРОМ

Вентилятор работает с инфракрасным 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.



ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ ПО ОБЪЕМУ (3-D КОНВЕКЦИЯ)

С помощью вентилятора и нагревательного элемента, расположенного в задней стенке духовки, горячий воздух циркулирует по всей духовке, создавая равномерную температуру.

Духовка должна прогреться пока не погаснет лампочка индикатора температуры. Пища может готовиться одновременно на нескольких уровнях, экономя тем самым время и энергию.

Температура в духовке должна быть снижена примерно на 10% по сравнению со статичной духовкой.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Работает только конвектор. Дверь духовки должна быть закрыта. Пища может быть быстро разморожена, если ее положить на противень и поставить его в нижнюю позицию. При этом время размораживания сократится примерно на треть.



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

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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.



РЕЖИМ ПИЦЦА

Идеальный режим для приготовления пиццы и овощных блюд. Одновременно работают конвектор с нагревательным элементом расположенным в задней стенке и нижний нагревательный элемент.




УСТАНОВКА ЧАСОВ

После установки и включения духового шкафа в сеть на дисплее программатора замигает 00:00. Для установки текущего времени одновременно нажмите длительность  и окончание готовки .




Используя кнопки + / - установите текущее время. Кнопкой «+» время увеличивается, кнопкой «-» время уменьшается со скоростью , прямо пропорциональной нажатию на кнопку. После установки времени на дисплее будет мигать точка примерно 7 секунд, после запоминания времени точка перестанет мигать. Для обновления времени повторите операцию.

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






ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ УПРАВЛЕНИЯ

Нажмите одновременно длительность  и окончание готовки . Если стояло автоматическое управление, то символ «АУТО» (В) сотрется, и зажжется символ  (С). Любая ранее установленная программа будет отменена.

БУДИЛЬНИК

Выберите функцию  будильника. Время по умолчанию установлено на 5 минут, для его изменения используйте клавиши +/- . Когда точка между часами и минутами и символ  начинают мигать, этот значит, что пошел отсчет времени. Дисплей показывает часы и минуты отсчета; нажимая на символ , можно выбрать отображение либо обратного отсчета, либо текущего времени.




ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Звуковой сигнал раздается при окончании цикла  будильника или программы готовки  на период в 7 минут. Для его выключения просто нажмите одну из клавиш программатора (три левых)   .


Можно также отрегулировать громкость звукового сигнала, нажав символ “-“ на 2 секунды.


АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА

Полуавтоматический режим с окончанием приготовления.


Выберите функцию окончания времени готовки  и установите требуемое время окончания готовки, используя клавиши +/- . Символы «AUTO» (B) и  (C) появятся на дисплее. Поверните ручку выбора режимов и ручку термостата в необходимое положение. Когда текущее время будет равно времени окончания готовки, духовка перестает работать, и символ  (C) исчезает, раздается звуковой сигнал и мигает символ «AUTO».

Автоматический режим.

1) Установите длительность готовки, нажимая клавишу  и клавиши +/- .

2) Установите время окончания готовки, нажимая клавишу  и клавиши +/- .

3) Установите температуру и используемый режим, поворачивая ручку термостата и режимов приготовления.

После установки, символ «AUTO» (B) появится на дисплее, это означает, что духовка запрограммирована. Когда время на дисплее равно времени начала готовки, символ  (C) появится на дисплее, и духовка начнет работать.


Время начала готовки = Время окончания готовки – Длительность приготовления.


Пример: готовка длится 45 минут и должна закончиться в 14.00.



- Нажмите и клавишу «+» до установки 0.45

- Нажмите и клавишу «+» до установки 14.00

После окончания установки, часы появятся на дисплее, и постоянно будет гореть символ «AUTO» (B). Это означает, что программа готовки запомнена.

В 13.15 (14.00 минус 45 минут) духовка автоматически включается. Во время приготовления символ  (C) и «AUTO» (B) будут светиться на дисплее.



В 14.00 духовка автоматически отключается, мигает символ «AUTO» (B). Символ  (C) отключается и включается звуковой сигнал.

Примечание: Нажмите клавишу длительности готовки  или времени окончания приготовления , чтобы узнать оставшееся время до окончания приготовления.

СИГНАЛ ОШИБКИ ВВОДА

Примечание: Когда введенные данные ошибочны, раздается звуковой сигнал и мигает символ «АУТО» (В).

ОТМЕНА ПРОГРАММЫ

Программа может быть отменена путем одновременного нажатия клавиш  и .

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Выньте продукты из упаковки и в подходящей посуде поставьте на решетку.


Выполняйте, пожалуйста, указания на упаковке.

Время оттаивания зависит от вида и количества продуктов.

Нежные замороженные полуфабрикаты:

- сливочные торты, торты со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.:

1. Поместите замороженные полуфабрикаты в духовку на 2-й уровень.


2. Установите переключатель режимов в положение .

- Прочие глубокозамороженные полуфабрикаты:

Цыплята, сосиски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка.

Положите птицу на тарелку грудкой вниз. Заверните замороженные полуфабрикаты в жаропрочную фольгу.

1. Поместите продукты в духовку на 2-й уровень.

2. Установите переключатель режимов в положение .

3. Установите регулятор температуры на 80 °С.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

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

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

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

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

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

Пирог подгорел снизу

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

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

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

Плоское печенье не отделяется от противня

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

Пирог не отделяется от формы при переворачивании.

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

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

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

Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто.

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

Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям.

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

При выпекании сочного пирога образуется конденсат.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

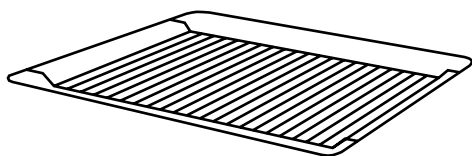


Рис. 4.1
Решетка для гриля

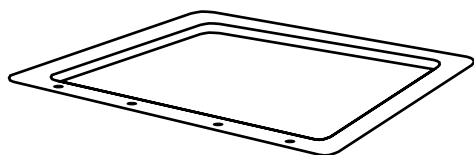


Рис. 4.2
Универсальный противень

ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

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

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

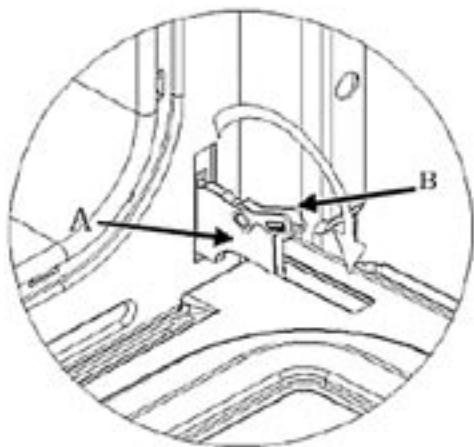


Рис. 5

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПОЛОК

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

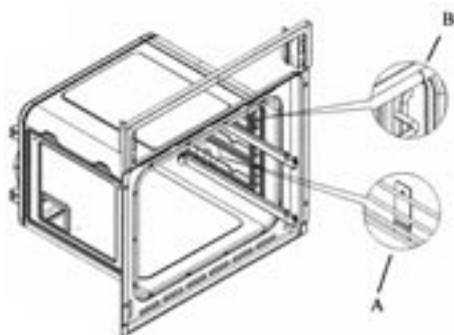


Рис. 6

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (в зависимости от модели)

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

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

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

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

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Духовой шкаф оборудован
лампой

25 Вт

Цоколь E14

T 300 C

Внимание:

**Перед заменой лампы
выключите электропитание.**

Снимите защитный плафон

Установите лампу

Установите защитный плафон

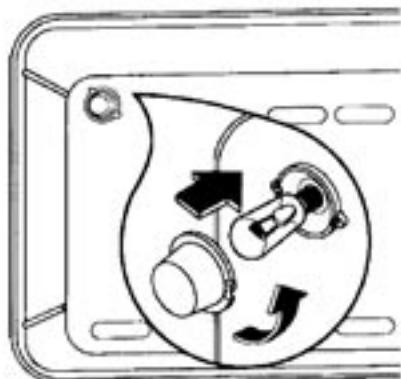


Рис. 7

АВТОНОМНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Внимание: Производитель оставляет за собой право на внесение изменений конструкции, дизайна и характеристик прибора, без предварительного уведомления.

Технические данные

Этот прибор соответствует стандартам по подавлению помех радиоприема

Напряжение

220-230 V фаза + нейтральный, заземление.

Размеры духовки

Ширина: 597 мм

Высота: 591 мм

Глубина: 550 мм

Объем 59 л.

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент - 1,300 W

Верхний нагревательный элемент - 900 W

Гриль - 1,350 W

Вентилятор (внутренняя передняя часть) 2,300 W

Максимальное потребление духовки - 2,350 W

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

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

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



Рис. 8

ВСТРАИВАНИЕ ПРИБОРА

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

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

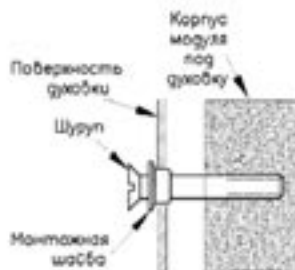
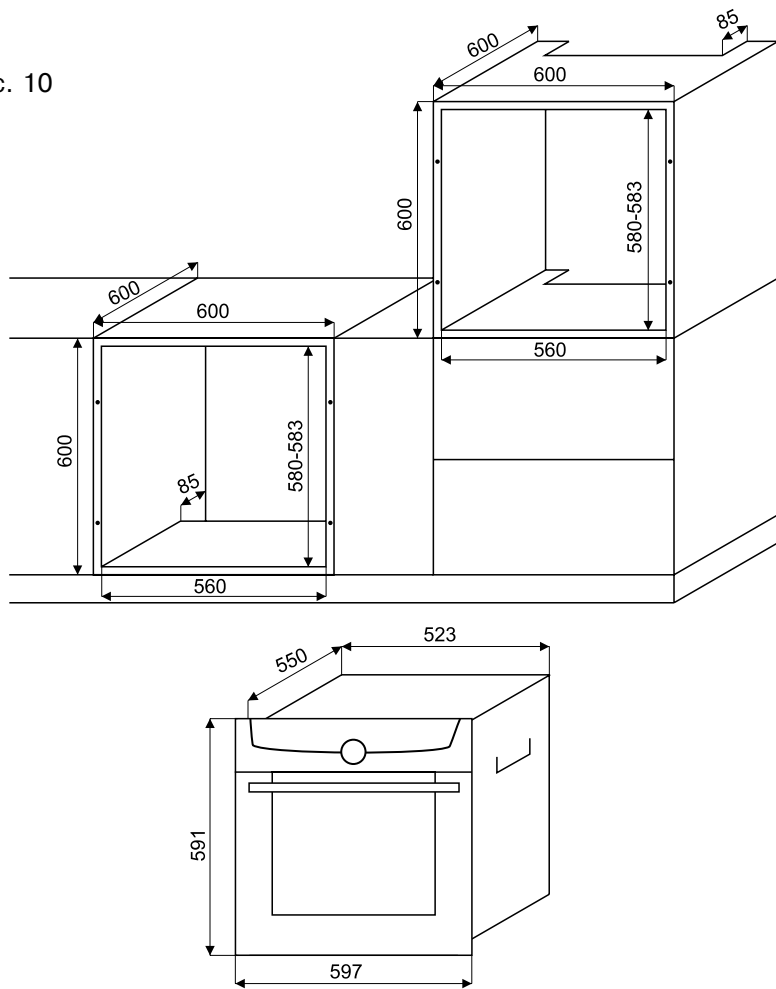


Рис. 9

СХЕМА ПО ВСТРАИВАНИЮ

Рис. 10



ДЛЯ ЗАМЕТОК



Изготовитель:

KRONAsteel GmbH

Head Office: F.Kennedi 81, 91301 Forchheim, Germany.

Manufactured: Via Mazzini, 123, 20100, Milano (MI), Italy

КРОНАстил ГМБХ

Центральный офис: Ф.Кеннеди 81, 91301 Форхайм, Германия.

Произведено: Виа Маззини, 123, 20100, Милан (MI),
Италия