

АВТОНОМНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

IEK 1639 P



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

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Комплектация	3
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
Кнопки программатора	9
Светящиеся символы дисплея	9
Настройка электронных часов	11
Автоматическое начало и окончание готовки	11
Полуавтоматическое начало и окончание готовки ...	12
Ручное управление	14
Таймер	14
Звуковой сигнал	14
Охлаждение духовки	15

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Рекомендации по приготовлению блюд	16
Советы по выпеканию	16

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Уход за духовым шкафом	18
Автоматическая самоочистка	19
Чистка духового шкафа вручную	19

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа	20
Подключение к электросети	21
Замена лампы	21
Устранение мелких неисправностей	23

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Во избежание поломки перед подключением техники в холодное время года необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2 часов.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

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

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или 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!

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

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

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

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

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

Используйте темные или 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

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф — 1 шт.
- Противень — 2 шт.
- Решетка — 1 шт.

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели (4 шурупа и 4 шайбы-вкладыша).
- Инструкция - 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

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

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

Размеры элементов духового шкафа, мм

Объем духовки: 59 л.

Размеры элементов духового шкафа, мм	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 1639 P
Верхний нагревательный элемент	0,9
Нижний нагревательный элемент	1,3
Нагревательный элемент гриля	1,6
Нагревательный элемент конвектора	2,3
Мотор конвектора	0,02
Мотор охлаждающий	0,02
Лампа освещения духовки	0,025

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Максимальная общая потребляемая мощность по моделям

Модель	Максимальная потребляемая мощность, кВт
IEK 1639 P	3,1

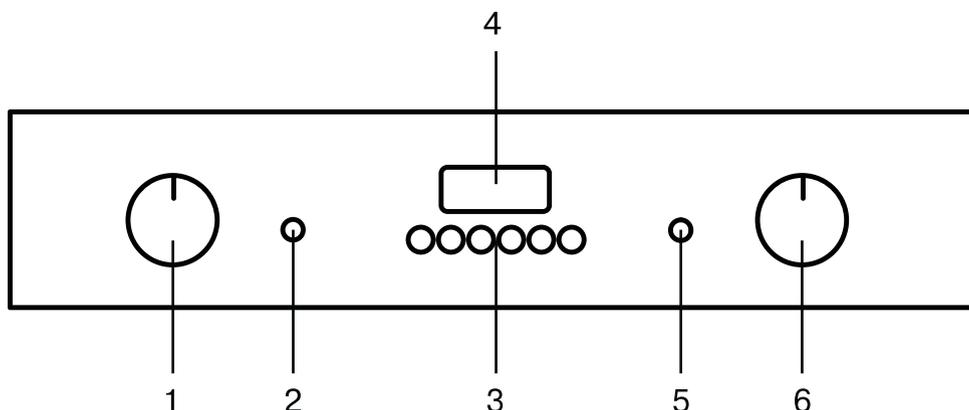


Рис. 1. Панель управления

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления духовым шкафом условно можно разделить на три части: левую, центральную и правую.

В левой части находятся **Поворотный переключатель выбора режимов работы духового шкафа** (позиция 1) и **Индикатор включения духового шкафа в режим «Пиролитическая очистка»** (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 находится **Контрольная лампа нагрева духовки** (позиция 5) и **Поворотный переключатель регулировки температуры** (термостат) (позиция 6), который используется для установки необходимой температуры приготовления пищи из значений от 50°C до 250°C, индицируемых на дисплее 4. Индикатор нагрева духовки горит, пока духовой шкаф нагревается до заданной термостатом температуры и гаснет, когда термостат временно отключает нагревательные элементы.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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 панели управления рядом с переключателем режимов работы изображаются в виде соответствующих пиктограмм. Рассмотрим последовательно назначение переключателей и их положений.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Каждое положение переключателя задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено на панели управления своей пиктограммой. Переключатель имеет 10 фиксированных положений. Рассмотрим более подробно все режимы работы духового шкафа.



Выключено

Все нагревательные элементы и освещение внутри духового шкафа выключены.



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 очистить.

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 будет гореть. Это позволяет Вам визуально контролировать процесс приготовления пищи в течение всего времени готовки блюда.



Гриль большой площади

Вместе с нагревательным элементом гриля включается также и верхний нагревательный элемент. Гриль большой площади может прожаривать большее количество продуктов. При приготовлении блюд располагайте продукты в средней части решетки для гриля.



Нижний нагрев

Этот режим используется, когда для приготовления нужен подогрев снизу, для подогрева блюд или стерилизации стеклянных банок для консервирования. Кроме того, подходит для блюд, требующих длительного приготовления при небольших температурах, например,

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

в глубокой сковороде. Этот режим может быть использован при температурах от 50°C до 250°C.



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).



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.



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.



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.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



Пиролитическая очистка

Этот режим используется для автоматической самоочистки духового шкафа от остатков пищи, получающихся при жарении, приготовлении с применением гриля, выпекании. Очистка производится при температуре, примерно, 500°C.

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, с шагом 5°C. Значение устанавливаемой температуры индицируется на дисплее (позиция 4 на рис.1) в течение 5 секунд после прекращения изменения устанавливаемой температуры. Если у Вас появилась необходимость проконтролировать, при какой температуре готовится ваше блюдо, воспользуйтесь кнопками «+» или «-» (позиция 3 на рис.1). При кратковременном нажатии на любую из перечисленных кнопок, на дисплее в течение, примерно, 5 секунд будет высвечиваться значение заданной Вами температуры.

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 окончания готовки.
- Задание и исполнение программы для полуавтоматической готовки с возможностью задать время продолжительности готовки или время окончания готовки.
- Таймер (до 23 часов 59 минут).
- Перевод духового шкафа в режим ручного управления приготовлением блюд.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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 заданном времени индицируется на дисплее (позиция 4 на рис. 1). обо всем этом Вы узнаете из последующего текста инструкции.

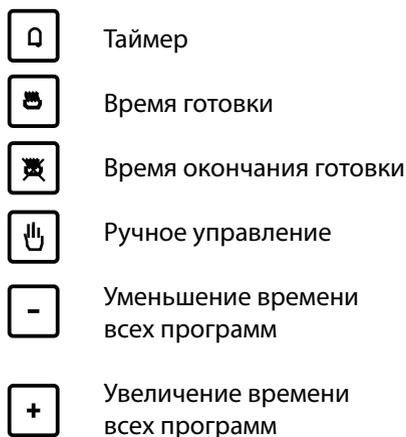


Рис. 2. Пиктограммы программатора

Пиктограммы, изображения которых расположены над соответствующими кнопками программа-

тора, имеют вид, представленный на рис.2. Для удобства представления в инструкции вид пиктограмм прорисован в квадратах. На панелях управления духовыми шкафами квадратики, обрамляющие пиктограммы в инструкции, отсутствуют.

Светящиеся символы дисплея

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

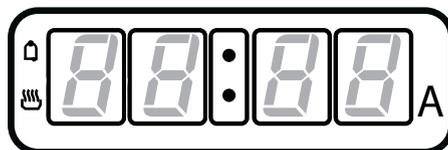


Рис. 3. Индикация на дисплее

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

«А» (**мигающий**)— программирующее устройство завершило выполнение программы.

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

— включен таймер.

Отсутствие подсвеченных символов, кроме цифр часов — духовка выключена.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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:

— Нажать и отпустить кнопку «Ручное управление» , после чего на дисплее высветится символ «Время готовки» , а нули прекратят мигать.

— 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 «-».

Помните о том, что время между очередными изменениями цифр на часах не должно превышать 5-и секунд, иначе Вам снова

придется нажать и затем отпустить кнопку «Ручное управление» 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 «-».

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

3. Задать время окончания приготовления пищи. Для этого кратковременно нажмите на кнопку «Время окончания готовки» , на дисплее продолжает индицироваться 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 «А», это значит, что духовка запрограммирована на автоматическое приготовление блюда.

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

На основании введенной Вами информации электронное программирующее устройство вычислит время включения духовки по формуле:

**Время начала готовки =
= время окончания готовки –
– время приготовления**

Когда текущее время станет равным времени начала готовки, электронное программирующее устройство автоматически включит духовку и на дисплее появится символ «Время готовки» , а по истечении заданного времени готовки автоматически выключит духовку, о чем оповестит Вас звуковым сигналом (см. пункт «Звуковой сигнал»). При этом символ «Время готовки»  на дисплее

погаснет, а символ «А» 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 «А», 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 «А» 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.

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

1) Задать продолжительность времени приготовления пищи.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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 одной из перечисленных выше процедур, а через 5 секунд на дисплее электронного программирующего устройства появится немигающий символ «А».

Таким образом, в автоматическом и полуавтоматическом режимах управления духовым шкафом после ввода программы на дисплее, кроме символа «Время готовки», появляется немигающий символ «А». По истечении времени готовки духовка автоматически выключится, известив Вас об этом звуковым сигналом, символ «Время готовки»  погаснет, а символ «А» 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». Тем самым духовой шкаф будет переведен в режим ручного управления. При этом символ «А» 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 переключатель режимов работы духового шкафа в положение «Выключено» а термостат в положение «0».

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Ручное управление

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

Режим ручного управления готов к функционированию сразу же после выполнения первой процедуры настройки электронных часов после подключения духового шкафа к электрической сети. В этом случае на дисплее появится символ «Время готовки», сигнализирующий о том, что электрические цепи духового шкафа подготовлены к включению. При последующем использовании духового шкафа, когда часы уже настроены и символ «Время готовки» на дисплее подсвечен, для включения ручного режима Вам остается с помощью переключателя режимов работы духового шкафа выбрать необходимый режим и с помощью термостата задать требуемую температуру приготовления Вашего блюда.

ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО!

Перед первым применением Вашего духового шкафа обязательно, включите и настройте электронные часы, иначе Вы не сможете включить шкаф ни в одном из режимов.

Перед последующими включениями духового шкафа всегда обращайтесь внимание на наличие символа «Время готовки» на дисплее. Если символ есть , то нагревательные

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

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.

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

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 во время звучания сигнала однократными нажатиями на кнопку «-» необходимо выбрать одну из трех громкостей.

ВНИМАНИЕ! При прерывании электрического питания стираются все настройки электронного программирующего 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. Вентилятор начинает работать, когда температура в духовке достигает 250°C, и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духового шкафа. После окончания приготовления пищи вентилятор может продолжать работать, пока духовой шкаф не остынет до заданной температуры.

При пиролизической очистке духового шкафа вентилятор начинает работать сразу же после включения данного режима. Это вызвано тем, что температура внутри духовки в этом режиме достигает 500°C.

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

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 готовящаяся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице, помещенной ниже, 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 поджаривание.

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

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

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

Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»). Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

Плоское печенье не отделяется от противня. Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

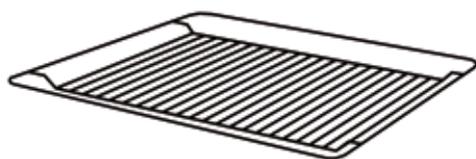
УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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.

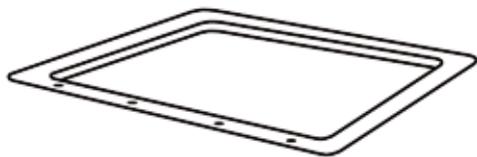
Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто. Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка для гриля



Универсальный противень

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

Автоматическая самоочистка

Для включения автоматической самоочистки переключатель режимов работы духового шкафа необходимо установить в положение «Пиролитическая очистка». При этом подсвечивается индикатор включения духового шкафа в режим «Пиролитическая очистка» (позиция 2 на рис.1), загорается контрольная лампа нагрева духовки (позиция 5 на рис.1), начинает работать охлаждающий вентилятор и на дисплее появляется следующая индикация: P 1:30. В этой индикации буква «P» сигнализирует о включении пиролитической очистки, а «1:30» - показывает заданное время очистки (один час тридцать минут). С течением времени это значение будет уменьшаться, показывая время, оставшееся до окончания очистки. Лампочка освещения духовки в этом режиме не горит. Кроме того, с целью предотвращения получения Вами ожогов, поскольку температура в духовке в этом режиме достигает

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

значений, примерно, 500°C, дверца шкафа автоматически блокируется в запертом состоянии и Вы не сможете ее открыть до завершения процесса очистки и остывания духовки до безопасной температуры.

Наряду с духовкой в этом режиме Вы можете почистить и противни, разместив их на время очистки внутри духовки.

После завершения очистки и остывания духового шкафа протрите внутреннюю часть духовки и очищенные принадлежности от сажи влажной тряпкой.

Будьте внимательны! При автоматической самоочистке духовой шкаф снаружи будет горячее, чем при нормальной работе. Во избежание получения ожогов не притрагивайтесь сами и не допускайте детей близко к шкафу.

Чистка духового шкафа вручную

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 сильнопригоревших 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

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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. 5).

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

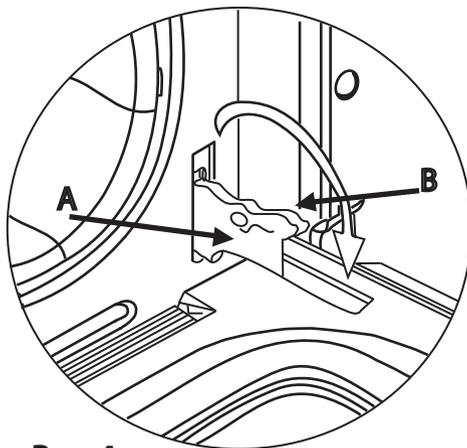


Рис. 4

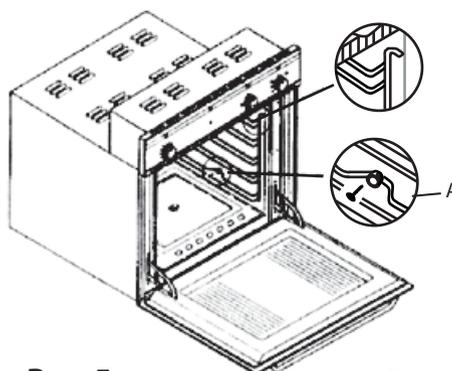


Рис. 5

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

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

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

Прибор рассчитан на работу от сети 220—230 В однофазного тока с частотой 50 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

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

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа 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).

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

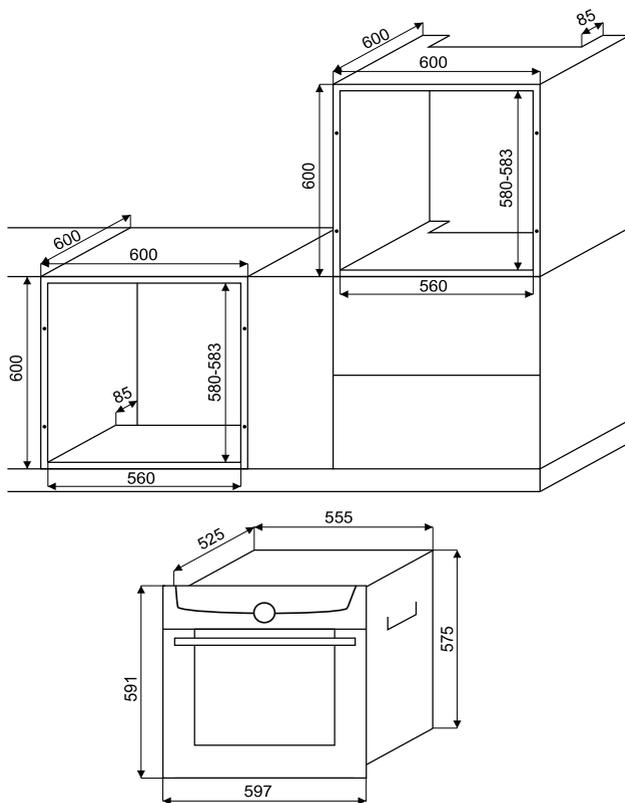


Рис. 6. Схема по встраиванию духового шкафа

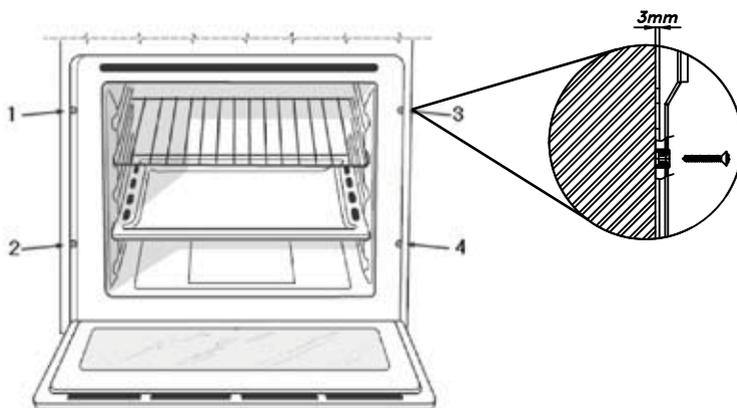


Рис. 7. Крепление духового шкафа к мебели

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

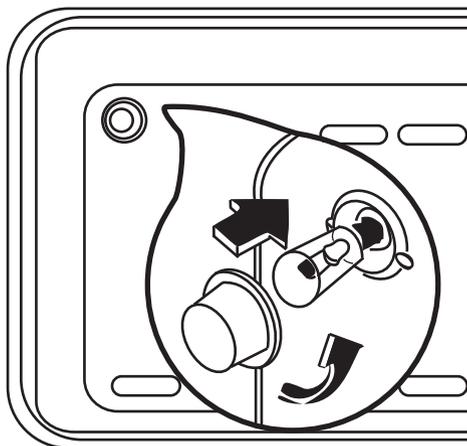
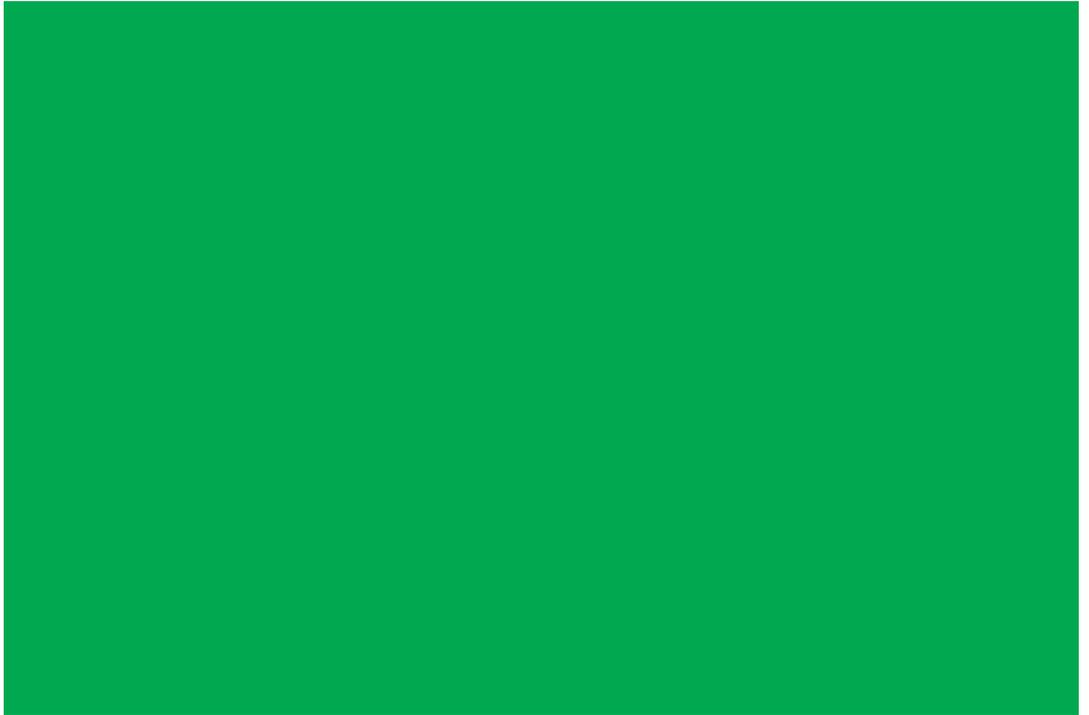


Рис. 8. Замена лампы.

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:

KRONAsteel GmbH

Head Office: F. Kennedy 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