



KRONAsteel I ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

АВТОНОМНЫЙ ДУХОВОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШКАФ

IES 1634



IES 1664



IEK 1635



RUS Инструкция по применению

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

8 495 662 37 97 для Московского региона

8 800 700 37 97 для других регионов РФ



www.krona.ru

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции «KRONAsteel». Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

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

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

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

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

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

Желаем Вам приятного аппетита!

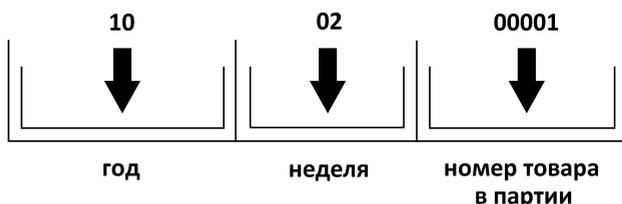
Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

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

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 100200001 (пример):

В данном примере прибор изготовлен во вторую неделю января 2010 года.



СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Как предотвратить повреждение прибора.....	2
Советы по экономии электроэнергии.....	2

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Комплектация.....	3
Технические характеристики духового шкафа.....	3

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Панель управления.....	4
Органы управления духовым шкафом.....	4
Механический таймер Для моделей IES 1634 и IEK1635.....	5
Переключатель режимов работы духового шкафа.....	6
Термостат.....	7

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Рекомендации по приготовлению блюд.....	8
Советы по выпеканию.....	8
Рекомендации по пользованию вертелом.....	9
Приготавливаемые блюда.....	10

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Уход за духовым шкафом.....	11
Каталитические панели (в модели IEK 1635).....	12

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа.....	13
Подключение к электросети.....	13
Замена лампы.....	14
Устранение мелких неисправностей.....	16
Утилизация отслужившего прибора.....	16

TM KRONAsteel

КРОНАмаркт ГмбХ, Германия, Вентура Билдинг, Мергентхалералее 10-12, 65760 Эшборн
Производитель: ФИЛИППИ С.Р.Л.» Виа Форначе 1 Страда с.н. 35010 С. ДЖОРДЖИО ДЕЛЛЕ ПЕРТИЧЕ
(Падова) – ИТАЛИЯ

Импортер: ООО «Орион Трейд», 117485, г. Москва, улица Академика Волгина, владение 2, строение 6,
помещение № 12

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

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

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

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

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

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

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

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

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

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

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

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа находится на ограничителе хода дверцы духовки и видна после открытия дверцы.

В комплект поставки духового шкафа входят:

Модель:	IES 1634	IEK 1635 IES 1664
Духовой шкаф	1	1
Противень	1	1
Решётка	1	1
Вертел	1	Нет
Опора для вертела	1	Нет
Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели	1	1
Инструкция по применению	1	1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Размеры элементов духового шкафа IES 1634, мм

Вес нетто: 30 кг. Объем духовки: 59 л.

Модель:	IES 1634		
Размеры элементов	Ширина	Высота	Глубина
Размеры лицевой панели	597	595	24
Размеры ниши для встраивания	560	600	490 min
Размеры встраиваемой части	555	575	460

Размеры элементов духового шкафа IES 1664, мм

Вес нетто: 30 кг. Объем духовки: 59 л.

Модель:	IES 1664		
Размеры элементов	Ширина	Высота	Глубина
Размеры лицевой панели	597	590	24
Размеры ниши для встраивания	560	595	500 min
Размеры встраиваемой части	555	575	470

Размеры элементов духового шкафа IEK 1635, мм

Вес нетто: 33 кг. Объем духовки: 59 л.

Модель:	IEK 1635		
Размеры элементов	Ширина	Высота	Глубина
Размеры лицевой панели	597	590	24
Размеры ниши для встраивания	560	595	555 min
Размеры встраиваемой части	555	575	525

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, Вт

Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц. Класс энергоэффективности: В

Класс защиты: 1

Элемент	Модель духового шкафа	
	IES 1634, IES 1664	IEK 1635
Верхний нагревательный элемент	1300	900
Нижний нагревательный элемент	1300	1300
Нагревательный элемент гриля	1300	1350
Мотор конвектора	—	25
Мотор охлаждающий	30	30
Мотор вертела	25	—
Лампа освещения духовки	25	25

Максимальная общая потребляемая мощность по моделям

Модель	Максимальная потребляемая мощность, кВт
IES 1634, IES 1664	2 655
IEK1635	2 730

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

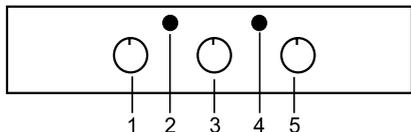


Рис.1 Панель управления

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

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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

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

Примечание!

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

В модели IES 1664 организована автоматическая система тангенциального

Инструкция по установке и эксплуатации

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

Внимание!

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

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

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Для моделей IES 1634 и IEK1635

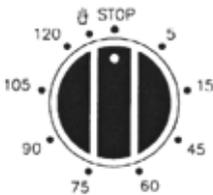


Рис. 2. Механический таймер на 120 минут

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

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

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

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

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

Внимание! Очень важно!

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

ТАЙМЕР (5)

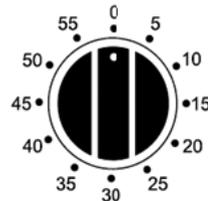


Рис. 2.1

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

Инструкция по установке и эксплуатации

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

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Каждое положение переключателя задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено своей пиктограммой. У модели IEK 1635 таких положений и пиктограмм шесть, а у моделей IES 1634 и 1664 их пять.

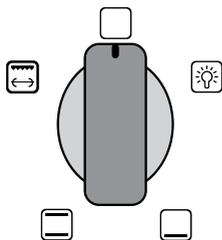


Рис. 3. Переключатель режимов работы духового шкафа IES 1634.

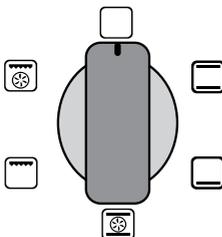


Рис. 4. Переключатель режимов работы духового шкафа IEK 1635.

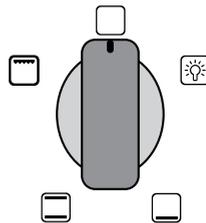


Рис. 4.1 переключатель режимов работы духового шкафа IES 1664



Выключено

Все нагревательные элементы и освещение внутри духовки выключены.



**Освещение
духового шкафа**

Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат должен быть установлен на нужную температуру между 50°C и 250°C. Рекомендуемое использование: для блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).



**Верхний
и нижний нагрев**

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

Инструкция по установке и эксплуатации



Нижний нагрев.

Работает только нижний нагревательный элемент. Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 15—20 минут. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень.



Гриль с вертелом

При выборе этой функции включается нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки, и мотор для вращения вертела. Идеально подходит для приготовления курицы, индейки, мяса. Классический вид гриля, гриль с вращающимся вертелом равномерно прожаривает продукт, образуя хрустящую корочку.



Гриль

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



Гриль с конвектором

Вентилятор работает с элементом гриля в верхней части духовки. Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 5—10 минут. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для поджаривания пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.



Верхний и нижний нагрев с конвекцией

Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат должен быть установлен на нужную температуру между 50°C и 250°C. Рекомендуемое использование: для блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).

ТЕРМОСТАТ

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

Внимание!

Напоминаем, если хотя бы один из трех переключателей, находящихся на панели управления, не будет выведен из положения «ВЫКЛЮЧЕНО» Ваш духовой шкаф НЕ ВКЛЮЧИТСЯ!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При этом экономиться электроэнергия. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда. Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приблизительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости, как от количества, так и качества продуктов.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное подрумянивание.

Внимание!

Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.

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

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

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

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

Инструкция по установке и эксплуатации

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

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

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

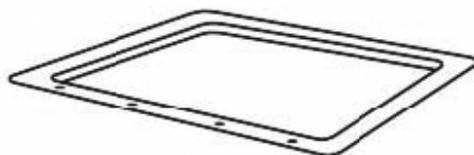
Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям. Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка для гриля



Универсальный противень

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ВЕРТЕЛОМ

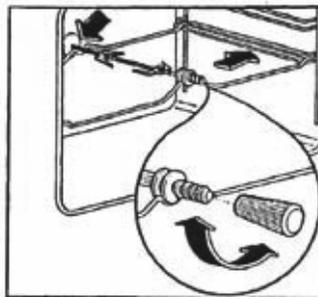


Рис. 5.

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

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

Инструкция по установке и эксплуатации

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

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Внимание!

Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

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

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

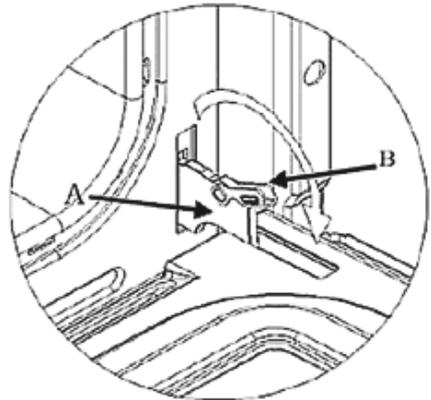
Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью про-

стого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

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

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

Рис. 6.



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

Инструкция по установке и эксплуатации

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ БЛЮДА

	Темп. С	Положение полки	Время готовки	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки
Бисквит	180	3	20-25	160	1 или 1и3	25-30
Пшеничная лепешка	230	4	10-15	210	1 или 1и3	10-15
Маленькие бисквитные кексы	180	3	15-20	160	1 или 1и3	15-20
Пирожные	200	3	30-45	180	1	35-45
Пирожные с глазурью	200	3	20-30	180	1 или 1и3	25-35
Заварные пирожные	230	4	15-30	210	1 или 1и3	20-35
Печенье	200	3	10-15	180	1 или 1и3	15-20
Хлеб	220	2	20-40	200	1	25-45
Лазанья	200	3	30-40	180	1	35-45
Пицца	220	1	20-25	200	1	25-30
Говядина	200	2	20-30	180	1	20-30
Свинина	200	2	30	180	1	30-35
Баранина	190	2	25	170	1	25
Курица	190	2	20	170	1	20-25
Утка	190	2	30	170	1	35
Гусь	190	2	20	170	1	25
Индейка	170	1	20	160	1	25
Овощи	200	3	30-40	180	1	35-45
Мясная запеканка	160	2	2-3 часа	150	1	2-4 часа

Инструкция по установке и эксплуатации

показано на рисунке. Закрывая дверцу, найдите положение, в котором она вынимается вверх. Для установки двери обратно, проделайте эту операцию в обратном порядке. После установки дверцы на место не забудьте вернуть рычаги фиксаторов В в исходное положение.

С целью удобства чистки на некоторых моделях установлены съемные направляющие для противней и решеток, которые можно снимать для чистки. В этом случае также облегчается доступ для очистки боковых поверхностей внутри духовки.

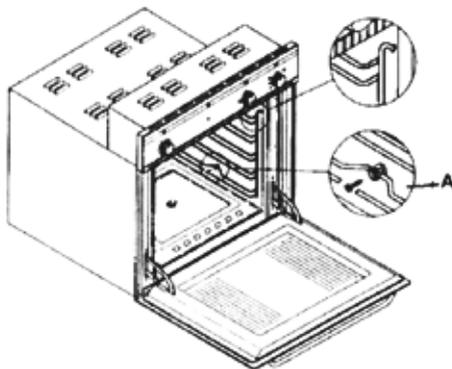
Для снятия направляющих сожмите их в районе удерживающего их фиксатора и надавите вниз, чтобы освободить направляющие от фиксатора. Поднимите направляющие вверх, чтобы их крючки вышли из отверстий в корпусе духовки, и выньте их. Установка направляющих производится в обратном порядке (см. рис. 7).

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (В МОДЕЛИ ИЕК 1635)

Задняя стенка духовки покрыта слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа происходит их самоочистка. Однако некоторые сильно пригоревшие пятна могут удаляться только после неоднократного использования духового шкафа.

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

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



МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание!

Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами. Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.

Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования духового шкафа.

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на рис. 8. В нише под духовку между задней стенкой и полом для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рис. 8, как под столешницей, так и в колонне.

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—240 В~ однофазного тока с частотой 50/60 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

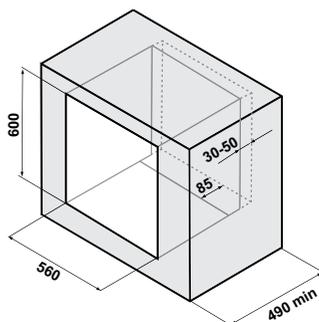
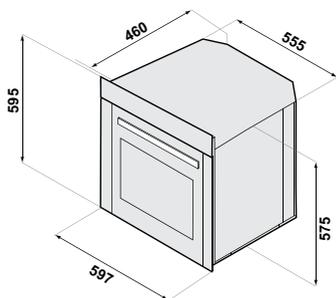
После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

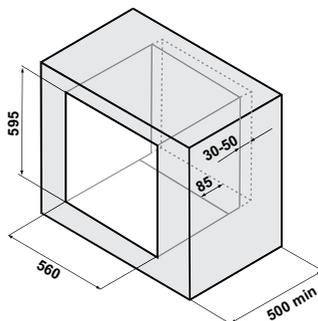
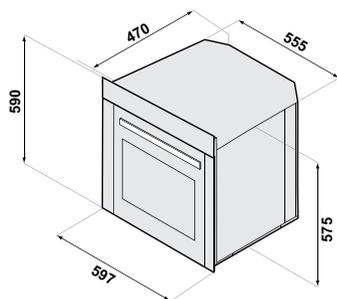
Инструкция по установке и эксплуатации

Рис. 8. Схема по встраиванию духового шкафа

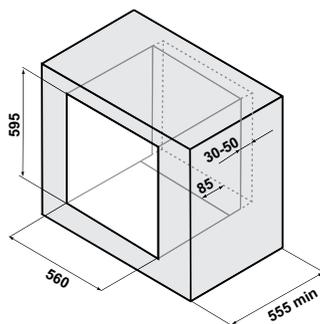
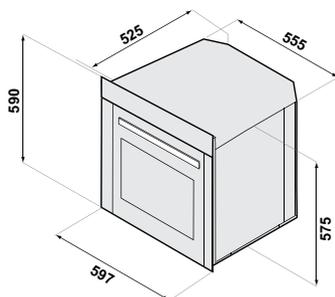
модель
IES 1634



модель
IES 1664



модель
IEK 1635



Инструкция по установке и эксплуатации

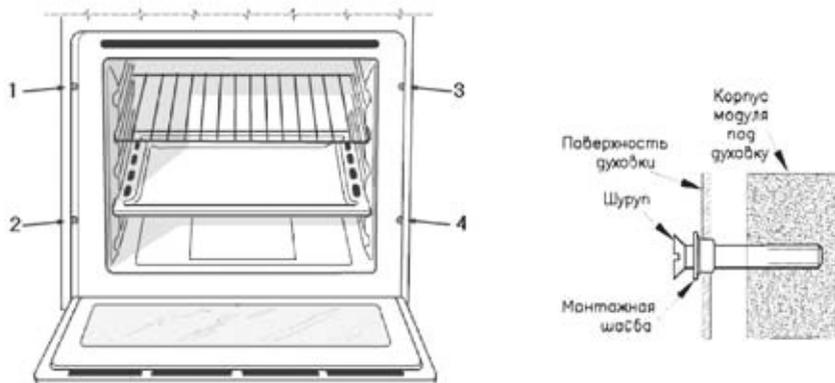


Рис. 9. Крепление духового шкафа к мебели

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

ВНИМАНИЕ!
Перед заменой лампы выключите электропитание.

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон (рис. 10).

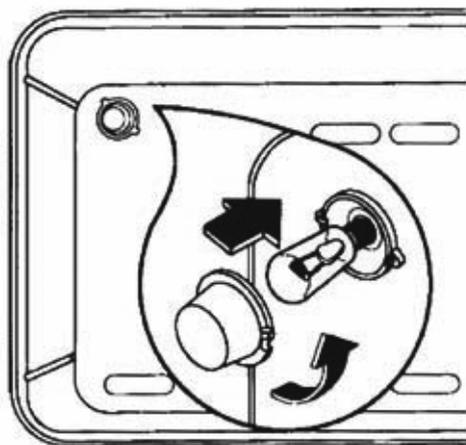


Рис. 10. Замена лампы