

BDE112 00 000 PЭ U

DARINA™

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
KZ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

ЭЛЕКТРОШКАФ ЖАРОЧНЫЙ
ВСТРАИВАЕМЫЙ бытовоей тип BDE
ЖАПСАРЛАС ҚУЫРУ ТҰРМЫСТЫҚ
ЭЛЕКТРШКАФЫ типті BDE



EAC

Бесплатная горячая линия:
+7 (800) 600-32-54

E-mail: info@darina.su
www.darina.su

WhatsApp, Telegram, Viber:
+7 (922) 240-59-03



tm.darina

DARINA™

уют в каждом доме

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники торговой марки DARINA - качественной, функциональной, стильной, которая долгие годы будет приносить Вам радость.

Более 20 лет мы работаем, чтобы сделать Ваш повседневный быт комфортным и легким. Техника производится на европейском оборудовании, многолетний опыт и отраслевая специализация гарантируют надежность и безопасность.

Мы гордимся своей продукцией и предлагаем современную бытовую технику, которая сэкономит Ваше время на приготовлении блюд без лишних хлопот, позволит насладиться процессом и преобразить интерьер Вашей кухни.

С DARINA уют и тепло всегда будут в Вашем доме.

Мы заботимся о Вас, поэтому нашу бытовую технику легко приобрести и обслуживать, она имеет понятный функционал и приятное управление.

Мы внимательно относимся к Вашим пожеланиям. Вы всегда можете получить профессиональное сервисное обслуживание и оперативную поддержку по любому вопросу по горячей линии, в мессенджерах или по e-mail, а также направить вопрос мне лично: director@darina.su

Мы желаем Вам творческого вдохновения и воплощения самых смелых кулинарных идей с DARINA!

Директор Тимофеев С.В. и коллектив
Чайковского филиала АО "Газпром бытовые системы"

СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМҰНЫ

№ п/п	Наименование	RU	KZ
1.	Важные рекомендации / Маңызды ұсыныстар	1	12
2.	Требования безопасности / Қауіпсіздік талаптары	1	12
3.	Установка / Орнату	2	13
4.	Подключение / Жалғау	3	14
5.	Устройство / Қондырғы	3	14
6.	Стиль / Стиль	4	15
7.	Комплектность / Жиынтықтылық	4	15
8.	Характеристики / Сипаттамалар	4	16
9.	Панель управления / Басқару панелі	5	16
10.	Электрошкаф / Электршкаф	5	16
11.	Вертел / Істік	7	18
12.	Таймер механический / Механикалық таймер	7	19
13.	Таймер электромеханический / Электрлік-механикалық таймер	7	19
14.	Часы-таймер / Сағат-таймер	8	19
15.	Таймер электронный / Электрондық таймер	8	20
16.	Рекомендации / Ұсыныстар	8	20
17.	Уход за электрошкафом / Электршкафқа күтім жасау	8	20
18.	Замена лампы / Шамды ауыстыру	11	22
19.	Если что-то не так... / Егер мәселе пайда болса...	11	23
20.	Транспортирование и хранение / Тасымалдау және сақтау	11	23
21.	Утилизация / Көдеге жарату	11	23
22.	Реквизиты завода / Зауыт деректемелері	11	23
	Оснащенность моделей плит / Плита ұлгілерінің жабдықталуы	обложка	қаптама

RU

Электрошкаф жарочный встраиваемый бытовой тип BDE соответствует требованиям ТУ27.51.28.110-011-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

KZ

BDE тұрмыстық типті жапсарлас қуыру тұрмыстық электршкафы ТУ27.51.28.110-011-53500398-2020, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 талаптарына және «Санитарлық-эпидемиологиялық бақылауға тиесілі тауарларға бірегей санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға» сәйкес келеді.

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Наши приборы постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенный Вами электрошкаф жарочный может отличаться от рисунков, приведенных в данном Руководстве и иметь иные символы на панели управления.

! При покупке снимите упаковку и убедитесь, что электрошкаф жарочный встраиваемый не поврежден, оснащенность соответствует данным Руководства по эксплуатации, укомплектован и в гарантийных обязательствах торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны. Дата, месяц и год изготовления электрошкафа указаны в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельства о приемке».

- Внимательно прочтите данное Руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию электрошкафа жарочного встраиваемого бытового (далее электрошкаф).
- Сохраните Руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Неправильно подключенный электрошкаф не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю, а также лишит Вас возможности гарантийного обслуживания.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Лица, пользующиеся электрошкафом, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Электрошкаф предназначен для использования только в домашних условиях.
- Запрещается пользоваться электрошкафом, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне электрошкафа.

! **ВНИМАНИЕ!** Модели электрошкафов выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- В случае возникновения пожара отключить электрошкаф от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с электрошкафом находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электророзжигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей электрошкафа.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.
- При использовании прибор сильно нагревается, опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

! **Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- - Пользоваться неисправным электрошкафом.
- - Оставлять работающий электрошкаф без присмотра.
- - Использовать электрошкаф для обогрева помещения.
- - Хранить вблизи электрошкафа легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- - Допускать детей к работающему электрошкафу.

! **ВНИМАНИЕ!** Распространенными несчастными случаями, связанными с эксплуатацией электрошкафов, являются ожоги. Обычно они происходят при касании горячих частей электрошкафа.

- Во время работы нагревательных элементов электрошкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним. Не позволяйте детям подходить к работающему электрошкафу и не допускайте игры с электрошкафом.

! **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию электрошкаф необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания.

ВНИМАНИЕ! При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.
ЗНАЙТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

3. УСТАНОВКА

■ Электрошкаф устанавливается в нишу в кухонной мебели (рис. 1).

■ Размеры между различными частями электрошкафа и окружающими его частями предметов обстановки показаны на рис. 1.

■ При совместной установке варочной панели и жарочного электрошкафа необходимо учитывать выступание корпуса варочной панели из нижней части столешницы и верхней части корпуса жарочного электрошкафа. Соприкосновение не допускается. Рекомендуемый воздушный зазор не менее 25 мм (рис. 2).

■ Вдоль задней стенки электрошкафа и задней стенкой мебели (стенной) должен быть воздушный зазор не менее 30 мм.

■ В мебели в задней стенке должны быть предусмотрены отверстия для вывода электрошнура и для воздушной вентиляции.

■ Для устранения возможности случайного перемещения, электрошкаф крепится к мебели двумя винтами с потайной головкой (рис. 3).

Схема встраивания электрошкафа в кухонную мебель

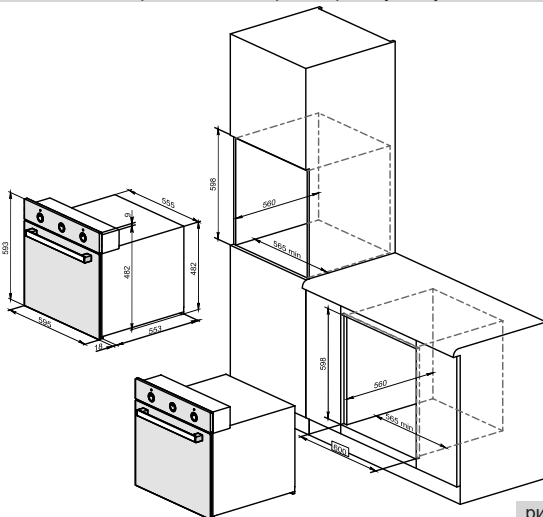


рис. 1

Размеры электрошкафа

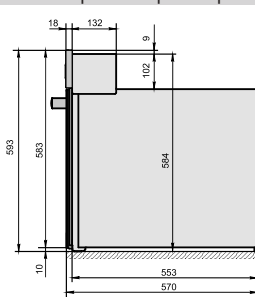


рис. 4

Зазоры при установке

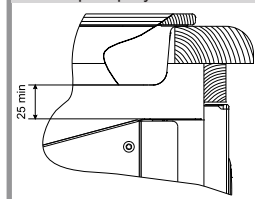


рис. 2

Крепление к мебели

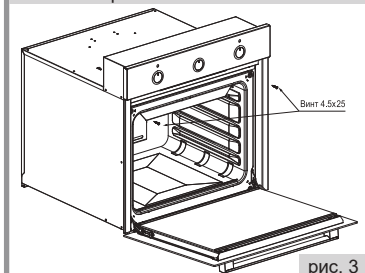


рис. 3

ВНИМАНИЕ! Для исключения возможного повреждения кухонной мебели, в которую встраивается жарочный электрошкаф, от воздействия высоких температур следует соблюдать следующие требования:

- мебель должна быть выполнена из термостойкого материала;
- не применять материалы типа ПВХ и материалы с низкой термостойкостью;
- клей, используемый для крепления элементов мебели, должен быть устойчивым к температуре не менее 100°C.

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- При подключении электрошкафа необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке электрошкафа.
- Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемого электрошкафа.
- Электробезопасность электрошкафа гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

! **ПОМНИТЕ!** Не рекомендуется использование переходников, двоярных и более розеток, удлинителей.

! **ПОМНИТЕ!** После установки электрошкафа на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями электрошкафа. Во время работы электрошкафа задняя стенка электрошкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

! **ВНИМАНИЕ!** После установки электрошкафа Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного электрошкафа декоративные и информационные наклейки.

! **ВНИМАНИЕ!** При первоначальном подключении электрошкафа к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании электрошкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

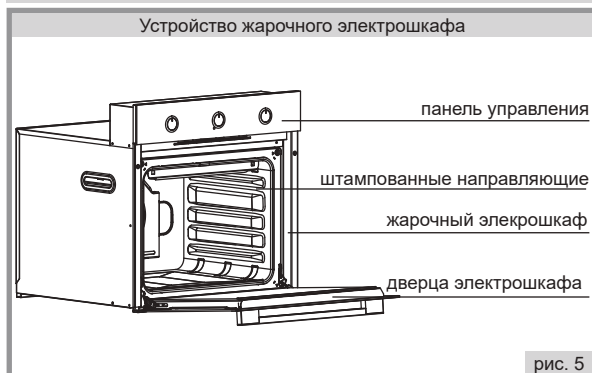
4.1. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- Электрошкаф подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц.
- Розетка должна находиться в легкодоступном месте.

5. УСТРОЙСТВО

- Электрошкаф всех моделей оборудован освещением, нижним и верхним нагревателями, в нем размещаются поддон, решетка и противни для жаренья и выпечки.
- В зависимости от модели электрошкаф может дополнительно комплектоваться нагревателем гриля, электрическим вертелом, конвектором и кольцевым нагревателем, решетчатыми и телескопическими направляющими.
- Конструкция электрошкафа приведена на рис.5.
- Для устранения нагрева стенок при работе электрошкафа в конструкции предусмотрено наличие принудительного охлаждения с выводом теплого воздуха между панелью управления и дверцей электрошкафа (рис. 6).

! **ВНИМАНИЕ!** Вентилятор охлаждения отключается по мере охлаждения и достижения температуры в жарочном электрошкафу $\approx 60^{\circ}\text{C}$.



6. СТИЛЬ

■ Внешний вид электрошкафа, формы видовых деталей, формы ручек управления, ручек дверцы, рисунки панели управления, стекла дверцы определяются стилем электрошкафа, который обозначается латинскими буквами, цифрами и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах.

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Кол-во	Модели электрошкафов
1.	Электрошкаф	1	Все модели
2.	Руководство по эксплуатации	1	
3.	Гарантийные обязательства	1	
4.	Винт 4,5x25	2	
5.	Упаковка	1	
6.	Решётка электрошкафа	1	
7.	Поддон для сбора жира	1	
		2	Для моделей стиля PL
			Для всех моделей, кроме стиля PL
8.	Инструкция таймера	1	Для моделей с таймером
9.	Инструкция по эксплуатации ССУ	1	Для моделей с сенсорной системой управления
10.	Инструкция по эксплуатации электронных часов	1	Для моделей с электронными часами
11.	Инструкция по эксплуатации электронных часов и таймера	1	Для моделей с электронными часами и электронным таймером
12.	Комплект вертела: - ось с ручкой - вилка - винт - рамка вертела	1 2 2 1	Для моделей с вертелом
13.	Решетчатые направляющие	2	Все модели
14.	Телескопические направляющие	2	Модели стиля 2V5, 2U5, 2V, 2V8, 2U8

Примечание: Решетчатые направляющие установлены в электрошкафу заводом-изготовителем.

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

- Объем духовки, л.....60
- Напряжение электросети, В230
- Класс защиты I
- Класс энергоэффективности A
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....59,5x57,0x59,5
- Масса, не более, кг31

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОШКАФА

№ п/п	Наименование параметра	Мощность, Вт												
		BDE112 700	BDE112 701	BDE112 702	BDE112 703	BDE112 704	BDE112 705	BDE112 706	BDE112 707	BDE112 708	BDE112 709	BDE112 710	BDE112 711	BDE112 712
1	Установленная мощность	2000	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	5000	5000	5000
2	Единовременно потребляемая мощность	2000	2000	2300	2300	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2800	2800	2800

8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке электрошкафа, не более, кг.....3
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на вертеле, не более, кг.....2

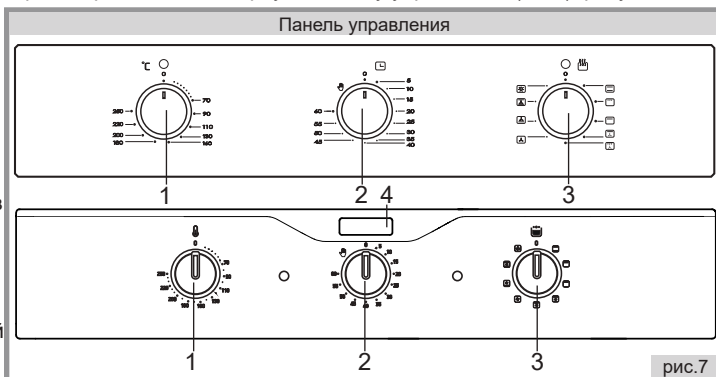
9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ На рисунке панели управления (рис.7) присутствуют элементы комфорта, которые могут присутствовать на панелях различных моделей электрошкафов. Для Вашего электрошкафа перечень элементов комфорта указан в таблице комфорта моделей на обложке настоящего руководства.

■ Некоторые модели электрошкафа имеют сенсорную систему управления (ССУ), рисунок и описание в инструкции по эксплуатации ССУ.

1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Рукоятка управления электромеханического таймера.
3. Рукоятка управления переключателя режимов работы электрошкафа.
4. Табло электронных часов.

Примечание: Вместо поз. 2 может быть установлен электронный таймер или рукоятка механического таймера.



10. ЭЛЕКТРОШКАФ

■ Электрошкаф всех моделей оборудован нижним и верхним нагревателем, в зависимости от модели электрошкаф может дополнительно комплектоваться освещением, нагревателем гриля, электрическим конвектором, кольцевым ТЭНом, решетчатыми и телескопическими направляющими.

■ Электрошкаф укомплектован следующими принадлежностями:

Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;

Решётка электрошкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

Решетчатые направляющие предназначены для установки решетки или поддона на различных уровнях.

Телескопические направляющие устанавливаются на решетчатые направляющие и служат для удобства выдвижения аксессуаров из жарочного электрошкафа. Телескопические направляющие можно устанавливать на любой уровень, в зависимости от того на каком уровне будет готовиться блюдо. Для переустановки телескопических направляющих необходимо повернуть нижний край направляющей и движением вниз снять ее. Установку провести в обратной последовательности.

ВНИМАНИЕ! При работе жарочного шкафа **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать на дно духовки различную посуду, поддон или формы для выпечки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия электрошкафа и возможным травмам во время его уборки.

10.1. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЭЛЕКТРОШКАФА

■ Управление электрошкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы электрошкафа.

■ Установка рабочей температуры в электрошкафу обеспечивается применением терморегулятора, который задает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.

■ Установку рабочей температуры в электрошкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:

- не выше 180°C в режиме гриля совместно с конвектором;
- не выше 200°C в режиме гриля (без конвектора).

ВНИМАНИЕ! ВНИМАНИЕ! Для электрошкафа с электромеханическим или электронным таймером, перед включением нагревателей задействуйте таймер (см. разделы «Электромеханический таймер», «Часы-таймер», инструкцию электронного таймера).

10.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с вертелом	Подрумянивание верхней корочки, жарка на гриле
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	«Мягкий» обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Режим термоциркуляции	Размораживание, подогрев готовых блюд на нескольких уровнях
	Режим нижнего ТЭНа с термоциркуляцией	Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях
	Обычный режим с конвекцией	Ускоренный разогрев, традиционная жарка, выпечка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, выпечка
	Освещение жарочного шкафа	
Режимы «Easy Cook»		
	Гриль с конвекцией и вертелом	Позволяет поджарить курицу, небольшие куски мяса и получить хрустящую корочку, приготовить жаркое.
	Предварительный нагрев с конвекцией	Режим используется для разогревания различных блюд, для сушки фруктов, овощей, грибов и т.д.
	Режим верхнего ТЭНа с грилем, конвекцией и вертелом	Позволяет уменьшить время предварительного нагрева духовки и позволяет поджарить крупные куски мяса или птицы на одном уровне, либо запечь их.
	Режим с пониженной термоциркуляцией	Используя данный режим можно получить более нежные и сочные жареные куски мяса, чем при обычной конвекции.
	Режим нижнего ТЭНа с пониженной термоциркуляцией	Выпекание производится на одном уровне, в результате снизу выпечки появляется хрустящая корочка. Выпекание пиццы с интенсивным подрумяниванием и хрустящей нижней корочкой.
	Режим нижнего ТЭНа с термоциркуляцией	Используется для приготовления расфасованных пищевых продуктов, полуфабрикатов, замороженных предварительно подготовленных блюд, подходит для приготовления рыбных и овощных блюд. Подходит также для выпечки хлеба и кондитерских изделий.

Примечание: описание режимов работы жарочного шкафа модели BDE 112 710 см. в инструкции по эксплуатации ССУ.

■ Некоторые модели электрошкафа оснащены набором режимов приготовления «Easy Cook», которые упрощают и ускоряют процесс приготовления самых различных блюд. Режимы «Easy Cook» позволяют расширить повседневное и праздничное меню, приготовить пиццу, запечь или зажарить крупные куски мяса или птицы, приготовить полуфабрикаты, замороженные или предварительно подготовленные блюда.

10.3. РАБОТА ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Электрошкаф включается в работу в следующей последовательности:

■ Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы электрошкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность электрошкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.

■ Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора (рис.8) и установить выбранный температурный интервал. При этом над ручкой загорается желтая сигнальная лампочка.

■ При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и привод вертела, а сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в электрошкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные

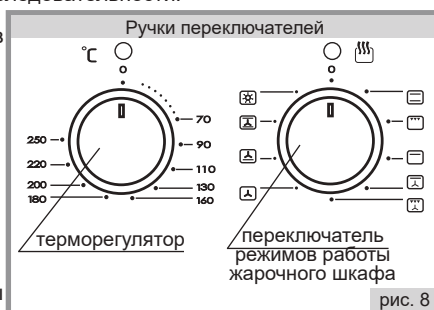


рис. 8

элементы, привод вертела и вновь нагреет электрошкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится сигнальная лампочка.

- Для выключения электрошкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону.
- Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «↶».

- !** **ВНИМАНИЕ!** Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого электрошкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).
- **! Не следует оставлять дверцу разогретого электрошкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.**
 - ! При приготовлении блюд на вертеле или решетке необходимо под решетку или вертел устанавливать поддон для стекания сока и жира.**
 - ! При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно электрошкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи.**

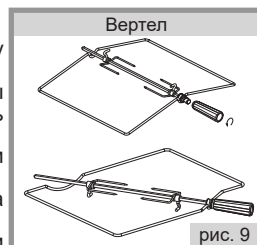
11. ВЕРТЕЛ

■ В зависимости от комфортности электрошкафы могут комплектоваться вертелом различной конструкции со съемной рукояткой (рис.9). При установке и извлечении использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.

■ Для использования вертела необходимо:

1. Установить в соответствующие направляющие электрошкафа рамку вертела.
2. Поместить на ось вертела между вилками продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертела и закрепить вилки вертела винтами. Винты взять из пакета с комплектующими.
3. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или соусом.
4. Вставить острый конец штока вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела.
5. Поместить снизу эмалированный поддон для сбора сока и жира с добавлением небольшого количества воды (см. раздел «Рекомендации»).
6. Перевести рукоятку переключателя режимов в положение со знаком E .
7. Установить ручку терморегулятора в положение «180°C» (с конвектором) или «200°C» (без конвектора).

Во время приготовления дверца должна быть закрыта, рукоятка должна быть снята.



- !** **ВНИМАНИЕ!** Принудительное вращение вручную вертела с электроприводом запрещено!

12. ТАЙМЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ

■ Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи и звукового оповещения.

■ Для установки таймера на определенное время необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок.

- !** **ВНИМАНИЕ!** В моделях с утапливаемыми ручками управления для надежной работы таймера после установки временного интервала приготовления пищи рекомендуем не утапливать ручку управления таймером.

13. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

■ Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу и звукового оповещения.

■ Для установки таймера на определенное время необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок и произойдет отключение жарочного шкафа. Для повторного включения жарочного шкафа необходимо установить таймер в положение «0» или выбрать определенное время.

■ Установка ручки в положение « H » позволяет готовить пищу без контроля учета времени приготовления.

- ВНИМАНИЕ!** В моделях с утапливаемыми ручками управления для надежной работы таймера после установки временного интервала приготовления пищи рекомендуем не утапливать ручку управления таймером.

14. ЧАСЫ - ТАЙМЕР

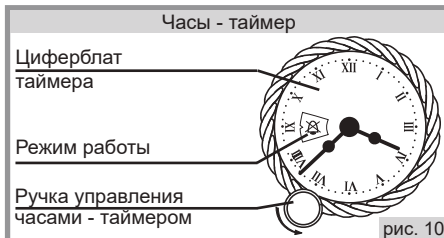
■ Часы-таймер применяются для установки временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу и звукового оповещения. Включение часов-таймера осуществляется при подключении плиты к электрической сети с номинальным напряжением 230 В. Часы-таймер управляют работой электронагревателей жарочного шкафа. При установке в положение «0» позволяют готовить пищу без учета времени приготовления.

14.1. Установка текущего времени:

- Текущее время установить после подключения плиты к электросети.
- Надавить на ручку управления часами - таймером и поворачивая против часовой стрелки установить текущее время (рис. 10).

14.2. Установка режима отсчета временного интервала (режим таймера):

- Повернуть ручку управления часами - таймером против часовой стрелки и установить временной интервал от «0» до «180». После установки временного интервала часы-таймер переходят в режим отсчета времени приготовления. По истечении установленного времени на отметке «0» раздастся звуковой сигнал и при включенном электронагревателе происходит автоматическое отключение питания. Для отключения звукового сигнала установите часы-таймер в положение «X».



- ВНИМАНИЕ!** При установке таймера в положение «X» произойдет повторное включение включенных нагревателей.

15. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ, ЧАСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ

- Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в электрошкафу, звукового оповещения и отключения.
- Описание работы электронного таймера, электронных часов см. в инструкции по эксплуатации таймера и в инструкции по эксплуатации электронных часов соответственно.

16. РЕКОМЕНДАЦИИ

Подробные рекомендации по выпечке, приготовлению блюд, рецептам приготовления даны на сайте по адресу: www.darina.su

16.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОШКАФА

- Перед первым использованием необходимо - электрошкаф и весь комплект (поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть насухо и просушить;
- прогреть пустой электрошкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.
- Во время приготовления следите, чтобы поддон был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из электрошкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
- До установки приготавливаемого блюда в электрошкафа необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре приготовления.
- Обычно для выпечки в электрошкафу используется температура в пределах (180...220)°С.

17. УХОД ЗА ЭЛЕКТРОШКАФОМ

ВНИМАНИЕ! Помните! Перед тем как мыть, обязательно отключите электрошкаф от электросети.

17.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

■ Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

■ Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).

■ Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

■ Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

Рекомендуем использовать для чистки:

■ Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.

■ Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.

Полезные советы:

■ Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.

■ Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

■ После пользования электрошкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

■ Значительно легче мыть электрошкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

17.2. ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

■ Внутренняя поверхность электрошкафа покрыта силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской. В жарочных шкафах выполненных в стиле «Country» панель управления и декоративная накладка на дверце шкафа покрыты краской.

■ Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.

■ При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначено для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.

■ Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

17.3. ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Детали из нержавеющей стали (панель управления и накладки) желательно протирать специальным средством, предназначенным только для этого. Обычно подобные составы оказывают чистящее и защитное действие. Тогда обрабатываемой поверхности детали ничто не будет грозить, и она долго сохранит первозданный вид.

Нельзя использовать для чистки:

Дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлориды.

Полезные советы:

■ Регулярная чистка особым составом для ухода за нержавеющей сталью значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.



ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации электрошкафа возможно появление пятен или незначительное изменение цвета, что не является производственным браком и не влияет на работу электрошкафа.

17.4. УХОД ЗА ДВЕРЦЕЙ ЭЛЕКТРОШКАФА.

17.4.1. Для снятия дверцы необходимо:

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение см. рис. 11;
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир, см. рис. 12;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров, см. рис.13;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрошкафа;
6. Снять дверцу.
7. Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.

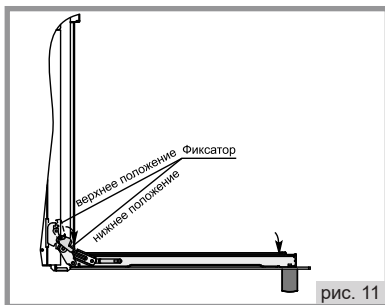


рис. 11

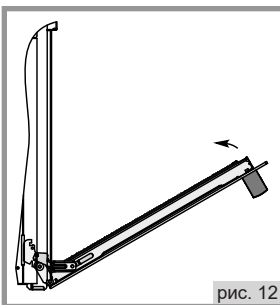


рис. 12

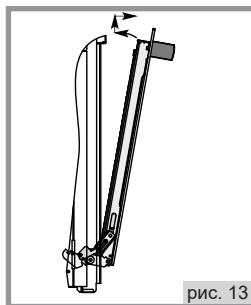


рис. 13

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когда моете электрошкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.
■ ! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы электрошкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

■ Для проведения работ по очистке стекол дверцы жарочного электрошкафа Вы можете разобрать дверцу.

17.4.2. Для разборки дверцы жарочного электрошкафа необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть винты крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

17.5. УХОД ЗА НАПРАВЛЯЮЩИМИ ЭЛЕКТРОШКАФА.

■ Съемные детали можно вымыть в посудомоечной машине за исключением телескопических направляющих.

17.5.1. Для снятия решетчатых направляющих нужно (рис. 14):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Надавить на верхнюю проволоку направляющей вывести ее из зацепа
3. Движением вверх вывести решетчатые направляющие из специальных отверстий в стенках жарочного электрошкафа и снять их.
4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

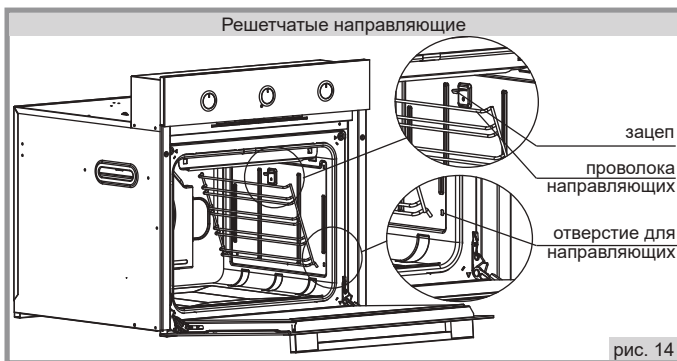


рис. 14

17.5.2. Для снятия телескопических направляющих нужно (рис. 15):

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть нижний край телескопической направляющей и освободить нижние зацепы направляющей от проволоки

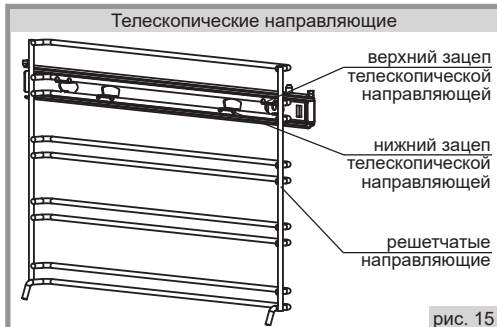


рис. 15

решетчатых направляющих

3. Движением вниз освободить верхние зацепы телескопической направляющей от проволоки решетчатых направляющих и снять их.

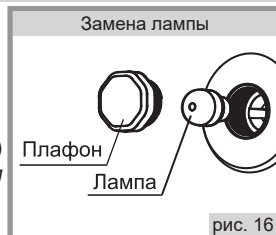
4. Установку направляющих произвести в обратной последовательности.

18. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

! **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что электрошкаф выключен, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

1. Открутить защитный стеклянный плафон (рис.16);
2. Вывинтить перегоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*.
4. Закрутить защитный плафон обратно.

Примечание:* Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15 Вт.



19. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- электрошкаф не подключен к сети; - обрыв шнура	- подключить электрошкаф; - **заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки электрошкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; - **заменить проводку
3. Образование конденсата на стеклах дверцы	- при приготовлении какого-либо блюда выделяется много влаги	- рекомендуется предварительно прогреть электрошкаф в течение 10 мин.

** - работы выполняются сервисной службой.

20. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить электрошкафы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в четыре яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту электрошкафов от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Электрошкаф должен храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованный электрошкаф запрещается переносить за ручку дверцы электрошкафа, поддерживайте его за верхнюю часть при приоткрытой дверце электрошкафа.

21. УТИЛИЗАЦИЯ

- Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
- Если Вы хотите заменить старый электрошкаф, его необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если электрошкаф будет отправлен на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать его максимально безопасным. Для этого необходимо вывести электрошкаф из строя, сняв ручки управления и утилизировав стекла дверцы электрошкафа отдельно, обрезав шнур питания, сняв привод вертела.

22. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»

Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, промрайон «Сутузово»,

Почтовый адрес: Россия, 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402

Тел.: (34241) 7-28-88; **Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78**

E-mail: service@darina.su