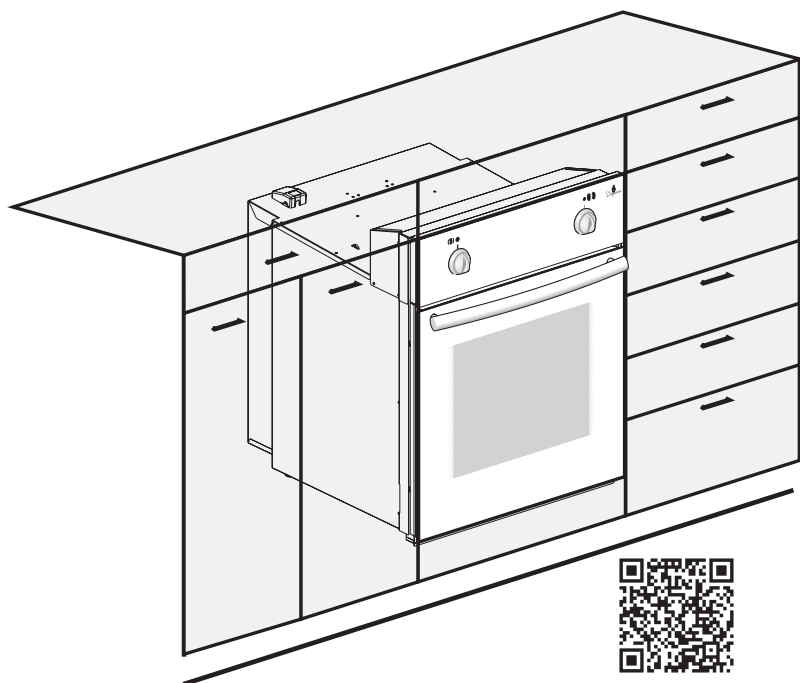


# DARINA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ВСТРАИВАЕМЫЙ ЖАРОЧНЫЙ  
ЭЛЕКТРОШКАФ БЫТОВОЙ  
Бытовой тип BDE



[www.darina.ru](http://www.darina.ru)

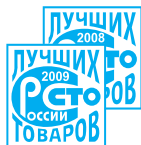
E-mail: [info@darina.ru](mailto:info@darina.ru)

**В контакте** : [vk.com/club68355458](https://vk.com/club68355458)

Бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78

**You Tube**

**EAC**



BDE411 00 000 P3

*Уважаемый покупатель!*

*Благодарим Вас за выбор жарочного шкафа торговой марки «DARINA»! Мы гордимся своими изделиями, вкладывая в каждое из них частичку своей души, создавая надежную и красивую технику для Вашей кухни.*

*Сегодня уже миллионы семей оценили высокое качество нашей продукции, широкий модельный ряд, оптимальную и справедливую ценовую политику. Продукцию «DARINA» выбирают и рекомендуют своим близким и знакомым.*

*Основная цель нашей работы - повышение качества жизни покупателя с помощью гармоничного взаимодействия человека и техники.*

*Жарочный шкаф торговой марки «DARINA» послужит Вам долгие годы, сделав Ваш быт комфортным и безопасным!*

Встраиваемый жарочный электрошкаф бытовой тип BDE соответствует требованиям ТУ3468-011-53500398-2007, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 и «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

|   |            |
|---|------------|
| Оснащенность моделей жарочных электрошкафов.....            | на обложке |
| 1.Важные рекомендации.....                                  | 2          |
| 2.Требования безопасности.....                              | 2          |
| 3.Установка.....  | 3          |
| 4.Подключение.....  | 5          |
| 5.Устройство.....   | 6          |
| 6.Стиль.....  | 7          |
| 7.Комплектность.....  | 7          |
| 8.Характеристики.....                                       | 7          |
| 8.1.Технические характеристики.....                         | 7          |
| 8.2.Потребляемая электрическая мощность электрошкафа.....   | 8          |
| 8.3.Эксплуатационные характеристики.....                    | 8          |
| 9.Панель управления.....                                    | 8          |
| 10.Электрошкаф.....   | 9          |
| 10.1.Управление и установка температуры электрошкафа.....   | 9          |
| 10.2.Возможные режимы работы электрошкафа и их символы..... | 10         |
| 10.3.Работа жарочного шкафа.....                            | 10         |
| 11.Гриль.....   | 11         |
| 12.Вертел.....  | 11         |
| 13.Конвектор.....   | 12         |
| 14.Таймер электромеханический.....                          | 12         |
| 15.Таймер механический.....                                 | 13         |
| 16.Таймер электронный.....                                  | 13         |
| 17. Часы-таймер.....  | 13         |
| 18.Рекомендации.....  | 14         |
| 18.1.По использованию электрошкафа.....                     | 14         |
| 18.1.1.При приготовлении пирогов.....                       | 14         |
| 18.1.1.1.Общие правила.....                                 | 15         |
| 18.1.2.При приготовлении мяса и рыбы.....                   | 15         |
| 18.2.При использовании ТЭН гриля.....                       | 16         |
| 19.Уход за электрошкафом.....                               | 16         |
| 20.Замена лампы.....  | 19         |
| 21.Если что-то не так.....                                  | 19         |
| 22.Транспортирование и хранение.....                        | 20         |
| 23.Утилизация.....  | 20         |
| 24.Реквизиты завода.....                                    | 20         |

## 1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

*Наши изделия постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации.*



При покупке снимите упаковку и убедитесь, что встраиваемый жарочный электрошкаф не поврежден, оснащенность соответствует таблице на обложке данного руководства по эксплуатации, укомплектован и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны 1, 2, 3. Дата, месяц и год изготовления плиты указаны в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приемке».

- Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию встраиваемого жарочного электрошкафа (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.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

*■ 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 структурирование 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 плиты.

### Внимание!

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

**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!**

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

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию электрошкафа необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- 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 (электророзажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей электрошкафа.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

**Помните!**

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

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока электрошкаф работает или остывает.
- Во время работы нагревательных элементов жарочного шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особенно предупредите детей, – возможны ожоги.

**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.

- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

### 3. УСТАНОВКА

- Электрошкаф устанавливается в нишу в кухонной мебели (смотри рис. 1). Для устранения возможности случайного перемещения, электрошкаф крепится к мебели двумя винтами с потайной головкой (см. рис. 2). Выравнивание положения электрошкафа можно произвести с помощью регулируемых опор (см. рис. 3)

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

- мебель должна быть выполнена из термостойкого материала;
- клей, используемый для крепления элементов мебели, должен быть устойчивым к температуре 100°C.

## УСТАНОВКА

- В мебели в задней стенке должны быть предусмотрены отверстия для вывода электрошнура и для воздушной вентиляции.
- Размеры между различными частями электрошкафа и окружающими его частями предметов обстановки показаны на рис. 1.

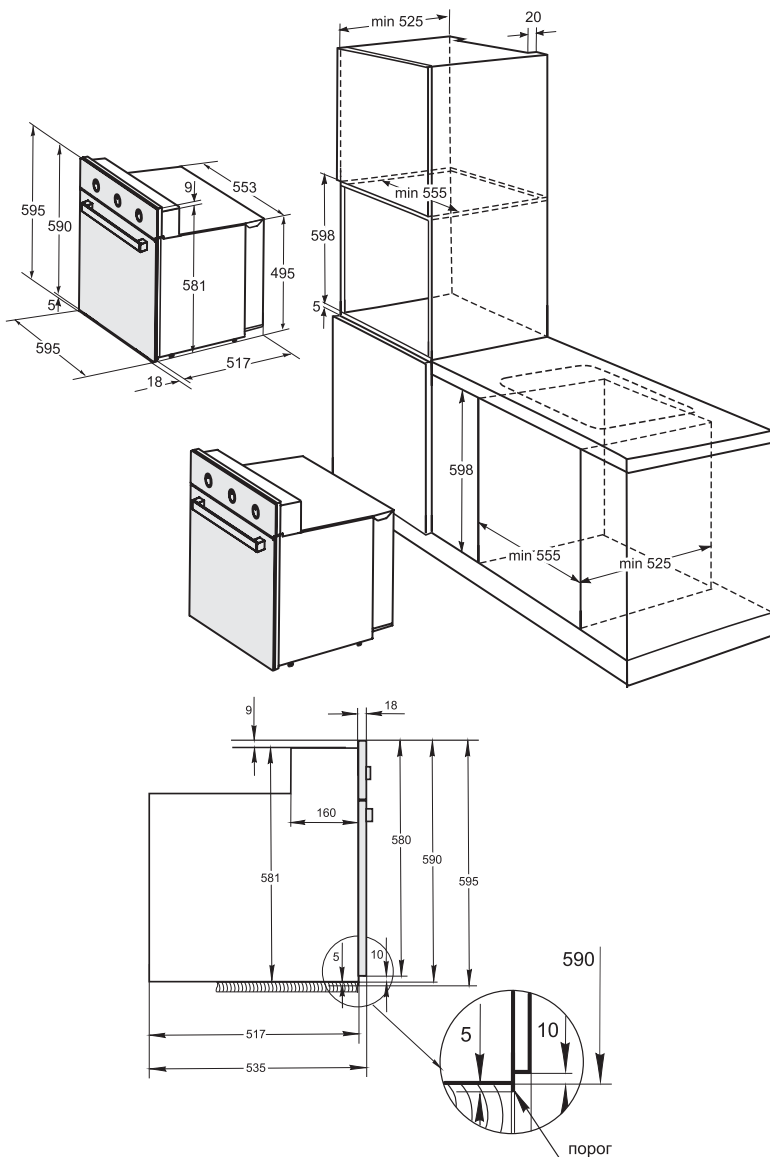


рис. 1

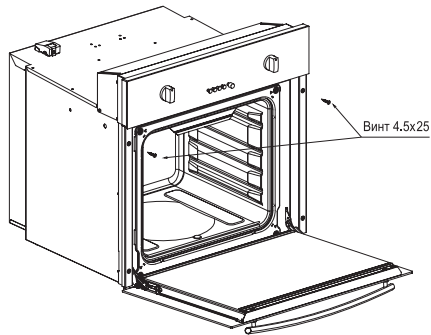


рис. 2

■ Для установки опор необходимо:

1. Положить шкаф на ровную поверхность, на заднюю стенку.
2. Вернуть опоры в места для установки опор, выставив их на нужную высоту.
3. Поднять шкаф и установить его в нишу, где он будет эксплуатироваться.

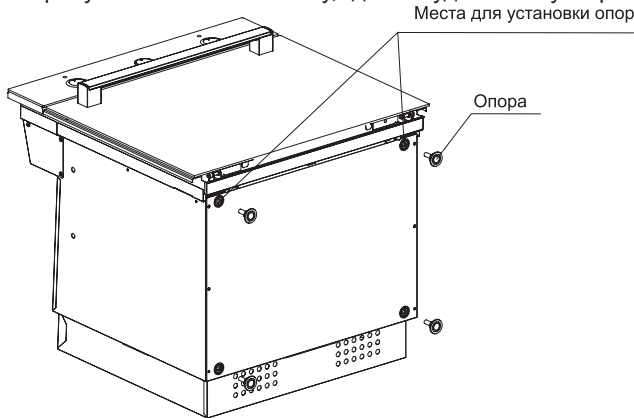


рис. 3

## 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, сдвоенных 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 шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. и, зацепив уголок наклейки, удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

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

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

■ Электрошкаф подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте.

## 5. УСТРОЙСТВО

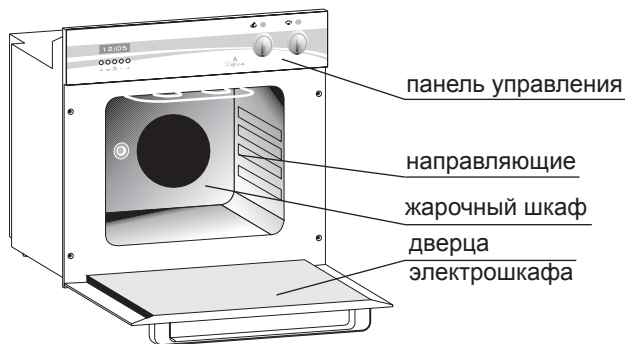


рис. 4

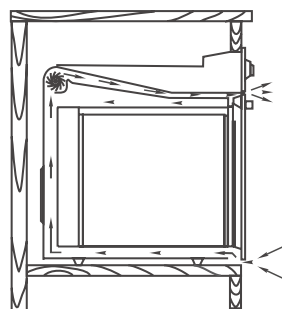


рис. 5

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.

Для устранения нагрева стенок при работе электрошкафа в конструкции предусмотрено наличие принудительного охлаждения с выводом теплого воздуха между панелью управления и дверцей электрошкафа (см. рис. 5).

**Внимание!** В жарочном шкафу модели BDE111 707 установлена дверца духовки с тройным стеклом.



## 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 и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах и в данном руководстве по эксплуатации.

## 7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

| № п/п | Наименование составных частей   | Кол-во | Модели электрошкафов   |
|-------|---------------------------------|--------|--|
| 1.    | Электрошкаф                     | 1      | Все модели   |
| 2.    | Решётка электрошкафа            | 1      |  |
| 3.    | <b>Комплект «Extra effect»:</b> |        |  |
|       | - Поддон для жаренья            | 1      |  |
|       | - Противень для выпечки         | 1      |  |
| 4.    | Руководство по эксплуатации     | 1      |  |
| 5.    | Гарантийные обязательства       | 1      |  |
| 6.    | Упор технологический            | 2      |  |
| 7.    | Винт 4,5x25                     | 2      |  |
| 8.    | Упаковка                        | 1      |  |
| 9.    | Опора                           | 4      |  |
| 10.   | Инструкция таймера              | 1      | BDE411 706, BDE411 708, BDE411 709 ÷ BDE411 711, BDE111 706, BDE111 708, BDE111 709÷BDE111 712, BDE112 706, BDE112 708, BDE112 709÷BDE112 712  |
| 11.   | Комплект вертела:               |        | BDE411 703, BDE411 705, BDE411 709, BDE411 712, BDE111 703, BDE111 705, BDE111 709, BDE111 712, BDE112 703, BDE112 705, BDE112 709, BDE112 712 |
|       | - ось с ручкой                  | 1      |  |
|       | - вилка                         | 2      |  |
|       | - винт                          | 2      |  |
|       | - рамка вертела                 | 1      |  |

## 8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

|   |             |                |
|---|-------------|----------------|
| ■ Объем духовки, л.....                         | BDE411..... | 50             |
| .....   | BDE111..... | 50             |
| .....   | BDE112..... | 60             |
| ■ Напряжение электросети, В .....               |             | 220            |
| ■ Класс защиты .....                            |             | I              |
| ■ Класс энергоэффективности .....               |             | A              |
| ■ Габариты (ширина x глубина x высота), см..... | BDE411..... | 49,5x54x59,5   |
| .....   | BDE111..... | 59,5x53,5x59,5 |
| .....   | BDE112..... | 59,5x56x59,5   |
| ■ Масса, не более, кг .....                     | BDE411..... | 28             |
| .....   | BDE111..... | 35             |
| .....   | BDE112..... | 37             |



1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Лампочки индикации.
3. Рукоятка управления переключателя режимов работы электрошкафа.
4. Рукоятка управления механического таймера.
5. Таймер электронный.

## 10. ЭЛЕКТРОШКАФ



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

Электрошкаф укомплектован следующими принадлежностями:

**Противень для выпечки (алюминиевый)** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;

**Поддон для жаренья (эмалированный)** служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле;

**Решётка** электрошкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

### Внимание!

**! На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.**

**Не оставляйте на дне электрошкафа различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия электрошкафа и возможным травмам во время ее 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 либо на панели управления, либо определяются по таблице в п.10.3. 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 « $170^{\circ}\text{C}$ » в режиме гриля совместно с конвектором;
  - не выше « $190^{\circ}\text{C}$ » в режиме гриля (без конвектора).

## Внимание!

**! Для электрошкафа с электронным таймером, перед включением нагревателей задействуйте таймер, установив текущее время (см. раздел «Таймер электронный»).**

## 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 и вертелом         | Жарка для получения хрустящей корочки (жаркое, курица)       |
|    | 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                                      |
|   | Предварительный нагрев с конвекцией   | Разогревание блюд, сушка                                     |
|  | Освещение жарочного шкафа             |  |

## 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 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 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.

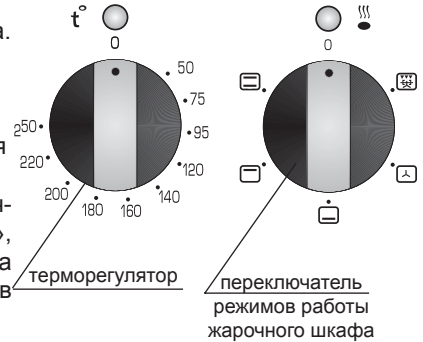


рис. 9

## 11. ГРИЛЬ

- Гриль (если он предусмотрен моделью электрошкафа) используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.
- Обжаривание может производиться как на вертеле, так и на поддоне или на решетке.
- Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. В случае жарки на решетке следует установить на нижней полке поддон и налить в него небольшое количество воды. Температура и время жарки приведены в разделе «Рекомендации».

### 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 вследствие нарушения распределения температуры внутри электрошкафа.

## 12. ВЕРТЕЛ

■ Электрошкаф может комплектоваться вертелом со съемной рукояткой (рис.10). В зависимости от комфортности, электрошкафы могут комплектоваться вертелами другого исполнения (рис.10.1). При установке и извлечении вертела 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 «э».

7. Установить ручку терморегулятора в положение «170°C» (с конвектором) или «190°C» (без конвектора).

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

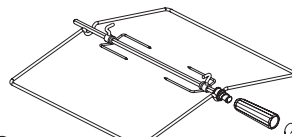


рис. 10

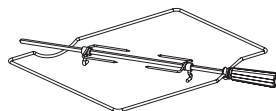


рис. 10.1

### Внимание!

**! В Вашей модели электрошкафа вертел имеет электрический привод, принудительное вращение вертела вручную запрещено!**

## 13. КОНВЕКТОР

Конвектор применяется для выравнивания температуры внутри электрошкафа, за счет принудительного движения воздуха.

■ Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «Λ».

Основные достоинства способа приготовления блюд с конвектором заключаются в следующем:

■ экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев электрошкафа;

■ улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зарумянивается;

■ возможность одновременного приготовления блюд на 2-х противнях при режимах - с включением кольцевого ТЭНа или с включением кольцевого ТЭНа совместно с нижним ТЭНом. При этом необходимо установить один противень на нижнюю полку, а второй – на верхнюю;

■ открытие дверцы для проверки качества выпечки, при включенном кольцевом ТЭНе, не вызывает резкого охлаждения электрошкафа.


Рекомендуемые температуры и продолжительность приготовления различных блюд приведены в разделе «Рекомендации».

## 14. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в электрошкафу, звукового оповещения и отключения.

■ Для установки таймера на определенное время необходимо повернуть ручку из поло-

жения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок. При включенном электронагревателе после звонка происходит автоматическое отключение питания.

■ Установка ручки в положение «» позволяет использовать электрошкаф 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.

### 15. 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.

### 16. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в электрошкафу, звукового оповещения и отключения.

Описание работы электронного таймера см. в инструкции по эксплуатации таймера.

### 17. ЧАСЫ - ТАЙМЕР

Часы-таймер применяются для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи и звукового оповещения. Включение часов-таймера осуществляется при подключении жарочного шкафа к электрической сети с номинальным напряжением 220 В.

#### 17.1. Установка текущего времени:

■ Текущее время установить после подключения плиты к электросети.


■ Потянуть ручку управления часами - таймером на себя и поворачивая против часовой стрелки установить текущее время.


#### 17.2. 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



рис. 10

интервала часы-таймер переходит в режим отсчета времени приготовления. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала установите часы-таймер в положение «».

■ Установка часов-таймера в положение «» позволяет готовить пищу без контроля учета времени приготовления.

## 18. РЕКОМЕНДАЦИИ

### 18.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо

- электрошкаф и весь комплект (противень, поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто 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 противень 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.

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в электрошкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.

■ Обычно для выпечки в электрошкафу используется температура в пределах (170...220)°С.

■ Старайтесь лишний раз не открывать дверцу электрошкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

■ При проведении выпечки, пользуясь комплектом «**Extra effect**», можно получить эффект «двойного дна». При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в жарочном шкафу и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Так же выпечку можно производить, установив противень на решетку жарочного шкафа.

#### 18.1.1. При приготовлении пирогов

■ Перед выпечкой не забудьте прогреть электрошкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на выпаривание лишней влаги.

■ Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.

■ Перед установкой пирога в электрошкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.



- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300–400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.
- Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

#### 18.1.1.1. Общие правила:

- **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
- **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.
- **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло жарочного шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.
- **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

#### 18.1.2. При приготовлении мяса и рыбы

- Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.
- Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.
- Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.
- Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

### 18.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЭН ГРИЛЯ

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.
- Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык.

**Помните,** что во время работы гриля дверца электрошкафа должна быть закрыта.

#### Из опыта наших покупателей

- Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.
- Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

**Вам на заметку!** Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

## 19. УХОД ЗА ЭЛЕКТРОШКАФОМ

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

#### ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

- Содержите электрошкаф в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.
- 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.

#### **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 предназначенное 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.

#### **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 первоначальный 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 плиты.

- Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу электрошкафа.

**Для этого нужно (см. рис. 12):**

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис. А);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис. Б);
3. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров (Рис. В);
4. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
5. Снять дверцу.

рис. А

Установку дверцы производить в обратной последовательности

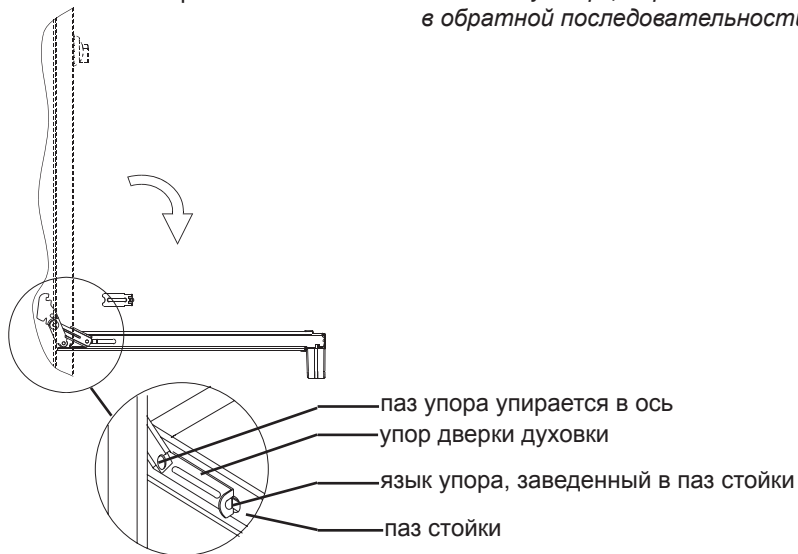


рис. Б

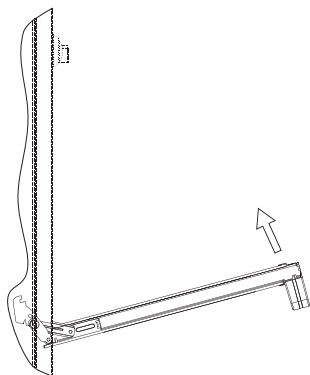


рис. В

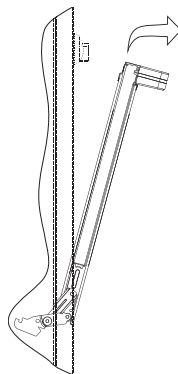


рис. 12

**Предупреждение!**

! При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. 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.

**Для разборки дверцы жарочного электрошкафа необходимо:**

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

## 20. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить перегоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу\*.
4. Закрутить защитный плафон обратно.

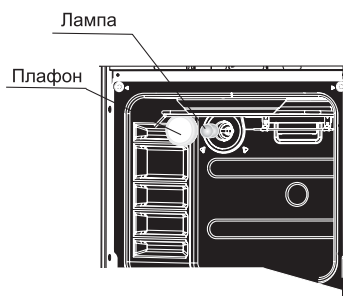


рис. 13

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

## 21. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

| Что происходит                              | Причина  | Как устранить   |
|---|--|---|
| 1. Не работает все электрооборудование      | - электрошкаф не подключен к сети;<br>- обрыв шнура          | -**подключить электрошкаф;<br>-**заменить шнур питания                |
| 2. Не горит лампа подсветки электрошкафа    | - перегорела лампа;<br>- повреждена проводка                 | - заменить лампу;<br>-**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.

### 22. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить электрошкафы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три 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.
- Рекомендуется при перемещении электрошкафа поддерживать его за верхнюю часть при открытой дверце электрошкафа.

### 23. УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старый электрошкаф, его необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если электрошкаф будет отправлен на свалку, помните, что, попав в детские руки, он может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать его максимально безопасным. Обрежьте шнур питания, снимите дверцу жарочного шкафа, демонтируйте ручки управления.

### 24. РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

**ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ»**  
617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, 45, а/я 402  
**Тел./факс: (34241) 6-14-62,**  
**сервисная служба: (34241) 7-28-88**  
**бесплатная горячая линия: 8-800-775-80-78**  
**E-mail: [info@darina.su](mailto:info@darina.su)**



