

Инструкции по эксплуатации электроплит ASKO

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Модели CS9510, CS9615, CS9620
CC9540, CC9545, CC9655, CC9675



АЯ46



PT 1343 (01.2007)

Сохраняем за собой право на внесение изменений.

Изготовитель имеет сертификат качества в соответствии со стандартом ISO 9001
и экологический сертификат в соответствии со стандартом ISO 14001.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Техобслуживание и условия гарантийного обслуживания	3	Конвекционная духовка	18
Перед использованием плиты в первый раз	3	Общие рекомендации по использованию воздушной циркуляции	18
Прочитайте инструкции по эксплуатации	3	Таблица с рекомендациями по параметрам выпечки в духовке кондитерских изделий	19
Очистка	3	Общие рекомендации по использованию духовки	20
Прокалите конфорки для удаления защитной смазки	3	Гриль	21
Очистка стеклокерамической поверхности	3	Гриль с воздушной циркуляцией	21
Нагрейте духовку	3	Режим приготовления пиццы	21
Безопасность	4	Размораживание / сушка	21
Общее	4	Приготовление блюд в духовке	22
Зимнее хранение	4	Приготовление мяса в духовке	22
Уничтожение упаковки	4	Часы плиты (модель СС9675)	23-24
Утилизация старой плиты	4	Термометр для жаркого	24-25
Безопасность детей	5	Уход и обслуживание	26
Устройство, препятствующее опрокидыванию	5	Рабочая поверхность	26
Блокировка защелки дверцы духовки	5	Конфорки	26
Защитная решетка рабочей поверхности	5	Очистка стеклокерамической рабочей поверхности	26
Не оставляйте детей без присмотра	5	Обычные и глубокие противни	26
Выдвижной ящик для хранения противней	6	Очистка задней стенки и пола под плитой	26
Комплектация изделия	6	Очистка поверхности духовки	26
Советы по экономии электроэнергии	6	Очистка духовки	26
Используйте крышку	6	Отсоединение направляющих	27
Используйте посуду оптимальных размеров	6	Опускающийся верхний нагревательный элемент	27
Содержите кухонную посуду и конфорки в чистоте	6	Дверца духовки	28
Используйте остаточное тепло конфорок и нагревательных участков	6	Если плита не работает	29
Планируйте заранее использование духовки	6	Это Вы можете сделать сами	29
Используйте остаточное тепло духовки	6	Ремонт и техобслуживание	29
Модели	7-13	Установка	30-31
Asko CS9510, оснащение	7	Электроподключение	30
Asko CC9545, оснащение	8	Регулировка высоты основания	30
Asko CC9540, оснащение	9	Регулировка глубины основания	30
Asko CS9620, оснащение	10	Плита должна стоять ровно	30
Asko CS9615, оснащение	11	Регулировка глубины рабочей поверхности	30
Asko CC9655, оснащение	12	Установка устройства, препятствующего опрокидыванию	31
Asko CC9675, оснащение	13		
Конфорки	14		
Экспресс-конфорки для ускоренного нагрева	14		
Стандартные конфорки	14		
Сигнальные лампы	14		
Сигнальная лампа сети	13		
Сигнальная лампа термостата духовки	13		
Нагревательные участки	15		
Два стеклокерамических нагревательных участка вместе			
Советы по использованию плиты со стеклокерамической поверхностью	15		
Режимы работы духовки	16		
Использование духовки	17-18		
Духовка с верхним и нижним нагревом	17		

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Техобслуживание и ремонт

Перед обращением в сервис-центр ознакомьтесь с содержанием раздела “Если плита не работает”, стр. 29. Если оборудование в порядке или неисправность вызвана неправильной эксплуатацией или установкой плиты, то даже в течение гарантийного срока визит специалиста сервис-центра оплачивает владелец изделия.

В соответствии с требованиями электробезопасности ремонт бытового электрооборудования может производиться только специалистом или организацией, имеющими на это соответствующее разрешение.

Условия гарантийного обслуживания

Изготовитель несет обязательства по гарантийному обслуживанию изделий, используемых в бытовых условиях в соответствии с инструкциями по эксплуатации. Гарантийный срок составляет 24 месяца со дня продажи изделия. В случае возникновения в этот период неисправности, возникшей по вине изготовителя, ремонт производится бесплатно для владельца изделия. Подтверждением гарантийного срока служит гарантийный талон, надлежащим образом оформленный при покупке изделия. Гарантийное обслуживание предусматривает компенсацию изготовителем расходов сервисной фирмы в связи с исправлением дефектов сборки, материалов и компонентов изделия, стоимости запасных частей, а также транспортных расходов сервисной фирмы.

Другие претензии изготовителем не принимаются.

Если изделие не работает или при работе выявляются неисправности, то прежде, чем обращаться в службу сер-

виса, проверьте, пожалуйста, что Вы точно выполняете правила установки и использования изделия.

В случае возникновения неисправности следует обращаться в уполномоченный гарантийный сервис-центр. Гарантийное обслуживание производится уполномоченными сервисными центрами, адреса которых Вы можете узнать у продавца или в гарантийном талоне. Ремонт изделия неуполномоченной организацией или частным лицом может повлечь за собой потерю права на гарантийное устранение недостатков, возникших вследствие ненадлежащего изменения конструкции изделия или его эксплуатации с неустраненными недостатками. При обращении в сервис сообщите модель изделия, дату покупки и характер неисправности. Сохраните кассовый чек как свидетельство покупки. Гарантия действует при наличии гарантийного талона, заполненного при покупке изделия в магазине.

Гарантия сохраняется только при условии правильной установки и подключения изделия и при точном соблюдении правил его эксплуатации, изложенных в настоящей инструкции.

Электрические плиты/духовки соответствуют требованиям нормативных документов:

ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000

ГОСТ Р 51318.14.1-99

ГОСТ Р 51318.14.2-99

ГОСТ Р 51317.3.2-99

ГОСТ Р 51317.3.3-99

Срок службы, установленный на данное изделие в соответствии с постановлением Правительства РФ №720 от 16.06.97, 15 лет с даты изготовления.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

Прочитайте инструкции по эксплуатации

Перед началом использования плиты внимательно и полностью прочитайте инструкции по эксплуатации. Таким образом Вы с самого начала научитесь правильно использовать и обслуживать плиту.

Очистка

Решетку, глубокие и обычные эмалированные противни нужно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Протрите духовку мягкой тряпкой и синтетическим моющим средством (например, средством для ручной мытья посуды). Хорошо сполосните.

Прокалите конфорки для удаления защитной смазки

Конфорки обработаны защитным веществом. Включите одновременно одну или две конфорки без посуды на полную мощность. Дайте конфоркам прокалиться 3-5 минут. При этом защитная смазка сгорит и не будет в дальнейшем пачкать посуду при готовке.

Очистка стеклокерамической поверхности

Обрабатывать стеклокерамическую поверхность можно только специальным веществом для очистки стеклокерамических поверхностей плит. В комплекте с плитой Вы получите пробную упаковку такого вещества, а также скребок для очистки рабочей поверхности, который Вам пригодится в дальнейшем.

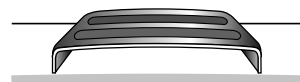
Нагрейте духовку

В процессе изготовления на стенках духовки могло остаться масло. Выньте из духовки все оснащение.

Сначала установите на часах плиты модели СС9675 правильное время (стр. 23). Если этого не сделать, то духовка работать не будет.

Нагрейте пустую духовку до 225-250 °С, и оставьте ее включенной до тех пор, пока из духовки не перестанет пахнуть горелым (30-60 мин).

Позаботьтесь о хорошей вентиляции. Для выветривания дыма и запахов откройте окно и включите вытяжку над плитой. Закройте двери в соседние помещения и постарайтесь не находиться на кухне во время нагревания духовки.



От задней стенки духовки проведена труба, по которой из духовки удаляется пароконденсат. Попадая на рабочую поверхность плиты, пары конденсируются, и конденсат можно легко удалить, протерев поверхность тряпкой.

Внимание!

При работе нагревательные элементы духовки могут издавать гудящий звук. Звук вызван магнитным полем, образованным электрическим током. При первом нагревании духовки могут быть слышны щелчки, которые вызваны напряжением. Они не опасны и не оказывают негативного влияния на работу плиты.

БЕЗОПАСНОСТЬ



Общее

Внимательно прочитайте данные инструкции полностью перед началом использования плиты. Таким образом Вы с самого начала научитесь использовать и обслуживать плиту правильно. Обязательно сохраните данные инструкции. Они могут понадобиться в дальнейшем Вам или другим пользователям плиты. Сохраните входящие в комплект стержни (2 шт.). Они понадобятся Вам при снятии дверцы духовки (см. стр. 28).

Электроподключение при установке плиты, а также исправление неполадок должен производить только электротехник, имеющий на это специальное разрешение. Неправильно выполненная работа может стать причиной ухудшения работы плиты, а также стать причиной несчастного случая и/или причинить материальный ущерб.

Никогда не вставляйте на рабочую поверхность плиты! Она может повредиться.

Убедитесь, что при передвижении плиты шнур электропитания не зажат, например, при установке или при очистке задней стенки плиты.

Помните, плита тяжелая. Края и углы плиты, которые потребителю, как правило, трогать не нужно, могут быть острыми. Если Вы хотите передвинуть плиту, то используйте защитные перчатки.

Плита предназначена только для обычного бытового использования. Пользуйтесь плитой только в соответствии с инструкцией. Неправильная эксплуатация плиты может стать причиной неисправностей, не подлежащих гарантийному ремонту, а также стать причиной несчастного случая или нанести материальный ущерб.

Используйте только такую посуду, которая предназначена для использования на конфорках/нагревательных участках или в духовке.

Никогда не оставляйте на плите без присмотра кипящее масло или жир, парафин или другие легко возгорающиеся вещества. При нагревании жир может загореться. Если возник пожар, то выключите конфорки и вытяжку над плитой. **Внимание!** Погасите пламя, перекрыв доступ кислорода к огню, например, находящейся рядом крышкой. Никогда не пытайтесь погасить загоревшийся жир водой!

Никогда не оставляйте на конфорках/нагревательных участках бумагу, пластмассу, алюминиевую фольгу и т.п. вещества. Случайное оставленная включенной конфорка/нагревательный участок может стать причиной возгорания бумаги, а пластмасса и фольга могут расплавиться.

Никогда не используйте поврежденную стеклокерамическую рабочую поверхность плиты, например,

если на ней есть трещина. Следите, чтобы в трещину не попала влага. При очистке и возможных переливах при кипении влага может попасть в части плиты, находящиеся под напряжением. Обесточьте плиту.

Следите, чтобы алюминиевая фольга не касалась дна и стен духовки. Если алюминиевая фольга закрывает дно или стенки духовки то распределение тепла происходит неправильно, и эмаль духовки может повредиться.

Выдвижной ящик предназначен только для хранения противней. В нем запрещается хранение легко возгорающихся и взрывоопасных веществ, а также материалов и предметов, не выдерживающих высоких температур (бумагу, пластмассу, салфетки, полотенца, моющие вещества, распылители и т.п.).

При очистке плиты запрещается использовать металлические мочалки и другие острые предметы. Они могут повредить поверхность плиты и духовки.

Перед заменой перегоревшей лампы в духовке, убедитесь, что плита обесточена. Для этого выверните пробки на электрощите.

Если Вы не используете плиту, то убедитесь, что все переключатели установлены в нулевую позицию.

Зимнее хранение

Не используйте плиту, если в ней сконденсировалась влага. Если плита остается на зимнее хранение в неотапливаемом помещении, то перед началом использования плита должна быть помещена на 2-3 часа в помещение с температурой 20 °С. Перед тем как оставить плиту на зимнее хранение, выньте пробки на электрощите.

Уничтожение упаковки

Все части упаковки плиты могут быть отправлены на рециркуляцию. Бумажные части упаковки сдайте в макулатуру. Пластмассовые части отвезите на пункт переработки отходов из пластмассы. Если в вашем регионе нет такого пункта, то выбросите эти отходы с другим бытовым мусором.



Утилизация старой плиты

При утилизации старой плиты помните об экологии. Отвезите старую плиту в центр вторичного использования или пункт сбора и переработки бытовых отходов.

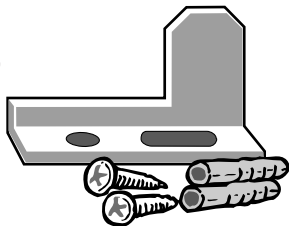


БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ



Устройство, препятствующее опрокидыванию

Это устройство препятствует опрокидыванию плиты, если, например, ребенок забрался на дверцу духовки. Об установке устройства более подробно на стр.31.



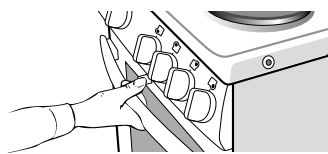
Предостережение!

Если, например, во время уборки плита выдвигается вперед, то плита отсоединяется от устройства, и оно не срабатывает. В таких случаях будьте особенно внимательны и не допускайте детей к плите!

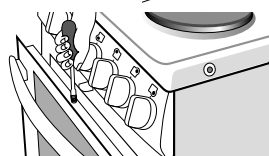
Блокировка защелки дверцы духовки

Ребенок не сможет открыть дверцу духовки, если установлен винт безопасности. Дверца открывается, если сначала нажать на рычажок защелки безопасности, находящийся снизу панели управления, а затем открыть дверцу за ручку.

Для установки блокировки защелки дверцы поверните винт против часовой стрелки до упора.

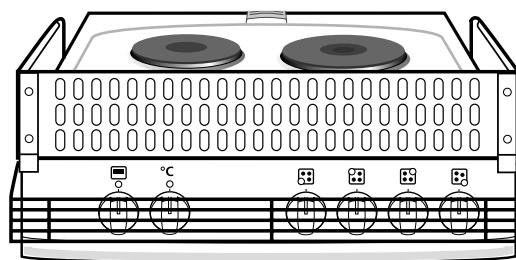


Если Вам не нужна блокировка защелки дверцы, то поверните винт на пару оборотов по часовой стрелке.



Защитная решетка рабочей поверхности (дополн. оснащение)

Опасность получения детьми травм и ожогов от горячей посуды и конфорок можно снизить, установив защитную решетку рабочей поверхности плиты. (шириной 500 мм A0005-A5A/500 и шириной 600 мм A0006-A5A/600). Решетка закрепляется по бокам рабочей поверхности плиты в соответствии с прилагающимися в упаковке инструкциями по установке. При использовании посуды с длинными ручками, поворачивайте ручки таким образом, чтобы ребенок не мог их достать.



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДЕТЕЙ БЕЗ ПРИСМОТРА!

Посуда, конфорки плиты, духовка и дверца выдвижного ящика при использовании плиты нагреваются. Следите, чтобы дети не находились рядом с работающей плитой и не касались горячих частей плиты. Другие поверхности плиты тоже могут нагреваться. Помните, что конфорки, кастрюли и т.п. остаются горячими после окончания готовки. Даже если конфорки и духовка использовались в течение нескольких часов без прерыва, температура поверхностей плиты остается в пределах, установленных стандартами.

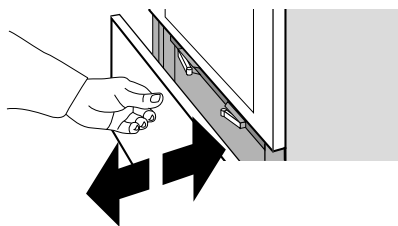
Внимание!

Рекомендуем проверить, чтобы кухонная мебель, рядом с которой устанавливается плита, также соответствовала стандартам и выдерживала повышение температуры. Изготовитель не несет ответственность за повреждение мебели, если она изготовлена из материалов, не выдерживающих повышение температуры в предусмотренных стандартом пределах.

ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОТИВНЕЙ

Ящик предназначен только для хранения противней. В нем запрещается хранение легко возгорающихся и взрывоопасных веществ, а также материалов и предметов, не выдерживающих высоких температур (бумаги, пластмассы, салфеток, полотенец, моющих веществ, распылителей и т.п.).

Ящик открывается и закрывается при нажатии на него в верхней части посередине.



Внимание!

Если ящик остался приоткрытым, например, после очистки плиты, то следует убедиться, что оба его фиксатора находятся в одинаковом положении (или нажаты вовнутрь, или нет).



КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

При поставке в комплект изделия входят:

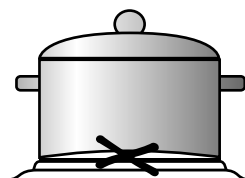
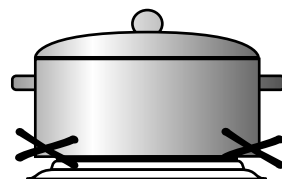
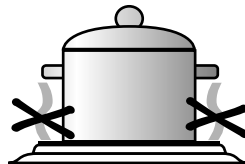
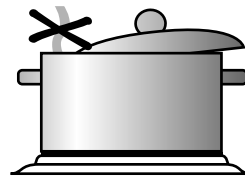
1. Электроплита
2. Упаковка
3. Инструкция по эксплуатации
4. Гарантийный талон
5. Скребок для очистки рабочей поверхности (только плиты со стеклокерамической поверхностью)
6. Жидкость для очистки рабочей поверхности (только плиты со стеклокерамической поверхностью)

См. также стандартное оснащение для каждой модели плит (стр. 7-13)

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используйте крышку

Всегда используйте посуду с крышкой. Помните об использовании оптимального количества воды. Если Вы варите овощи, то вода должна едва прикрывать поверхность овощей. Разумно также снижать мощность конфорки до начала закипания пищи.



Используйте посуду оптимальных размеров

Диаметр дна посуды должен быть равен или чуть превышать диаметр конфорки или нагревательной поверхности. Использование посуды, диаметр дна которой на 1 см меньше диаметра конфорки увеличивает расход электроэнергии почти на 20%.

Содержите кухонную посуду и конфорки в чистоте

Грязь и неровности на дне посуды и на конфорках вызывают перерасход энергии.

Используйте остаточное тепло конфорок и нагревательных участков

Используйте остаточное тепло конфорки или нагревательного участка. Для этого выключайте плиту за 5-10 минут до окончания приготовления.

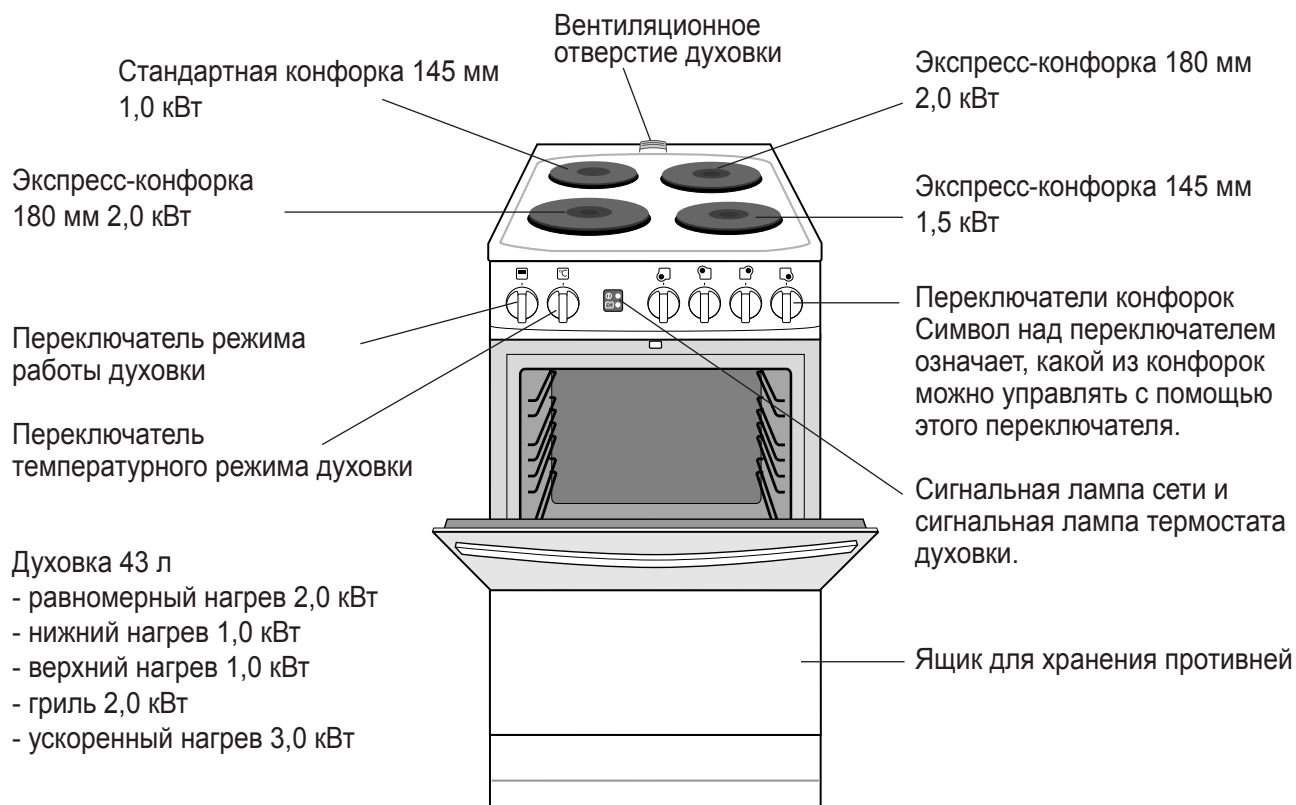
Планируйте заранее использование духовки

Используйте весь объем и площадь духовки.

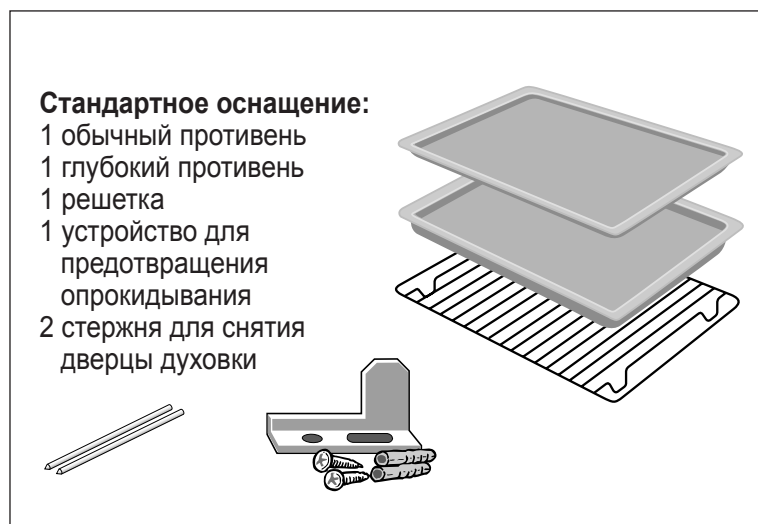
Используйте остаточное тепло духовки

Используйте остаточное тепло духовки для готовки выпечки и тушеных блюд, или для подогрева пищи. Если блюдо должно готовиться в духовке в течение 1 часа, то последние 15-20 минут можно использовать остаточное тепло, выключив духовку.

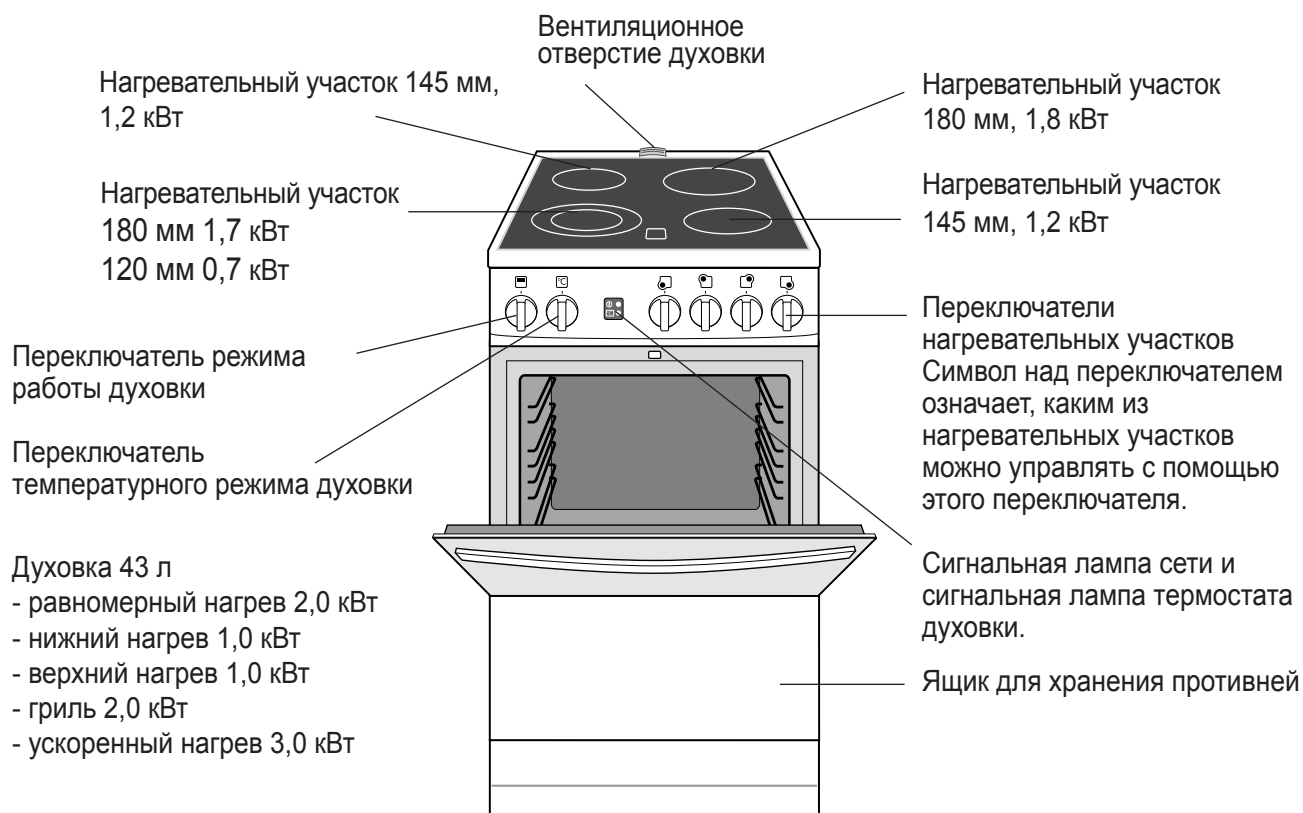
МОДЕЛЬ ASKO CS9510



Класс потребления энергии A
Мощность подключения 9,5 кВт



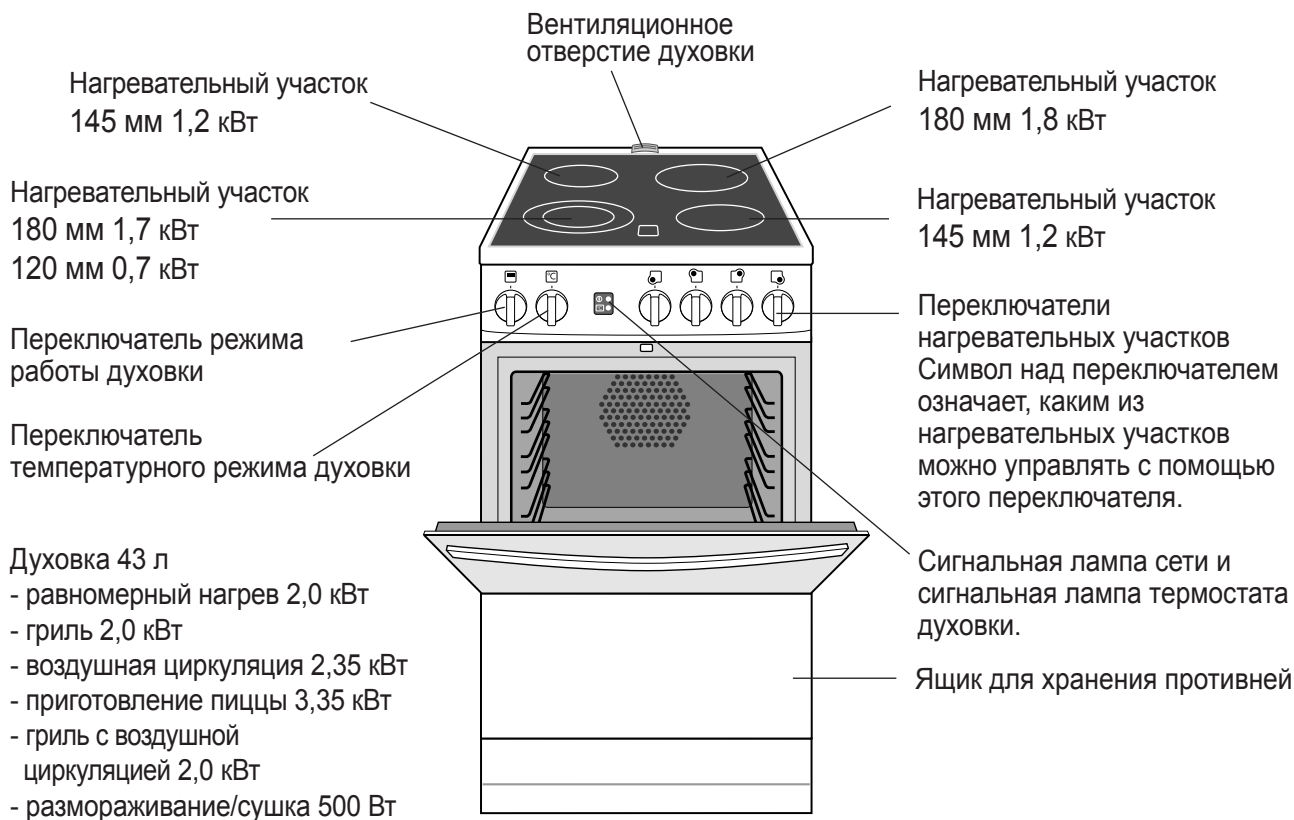
МОДЕЛЬ ASKO CC9545



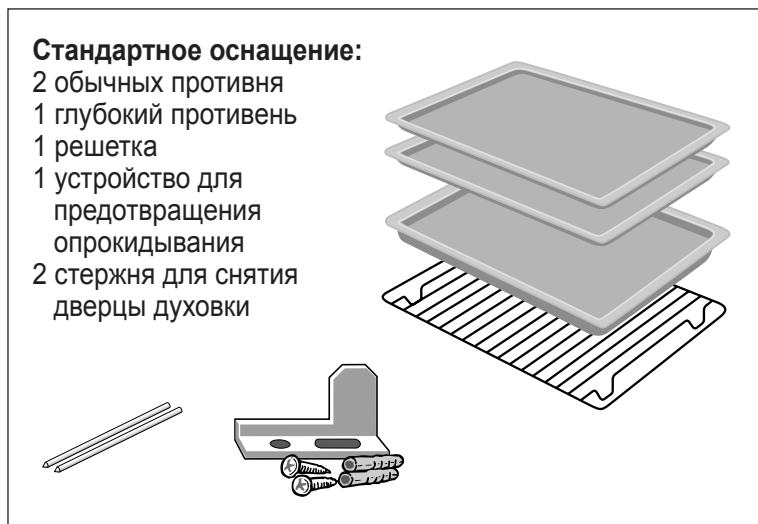
Класс потребления энергии A
Мощность подключения 8,9 кВт



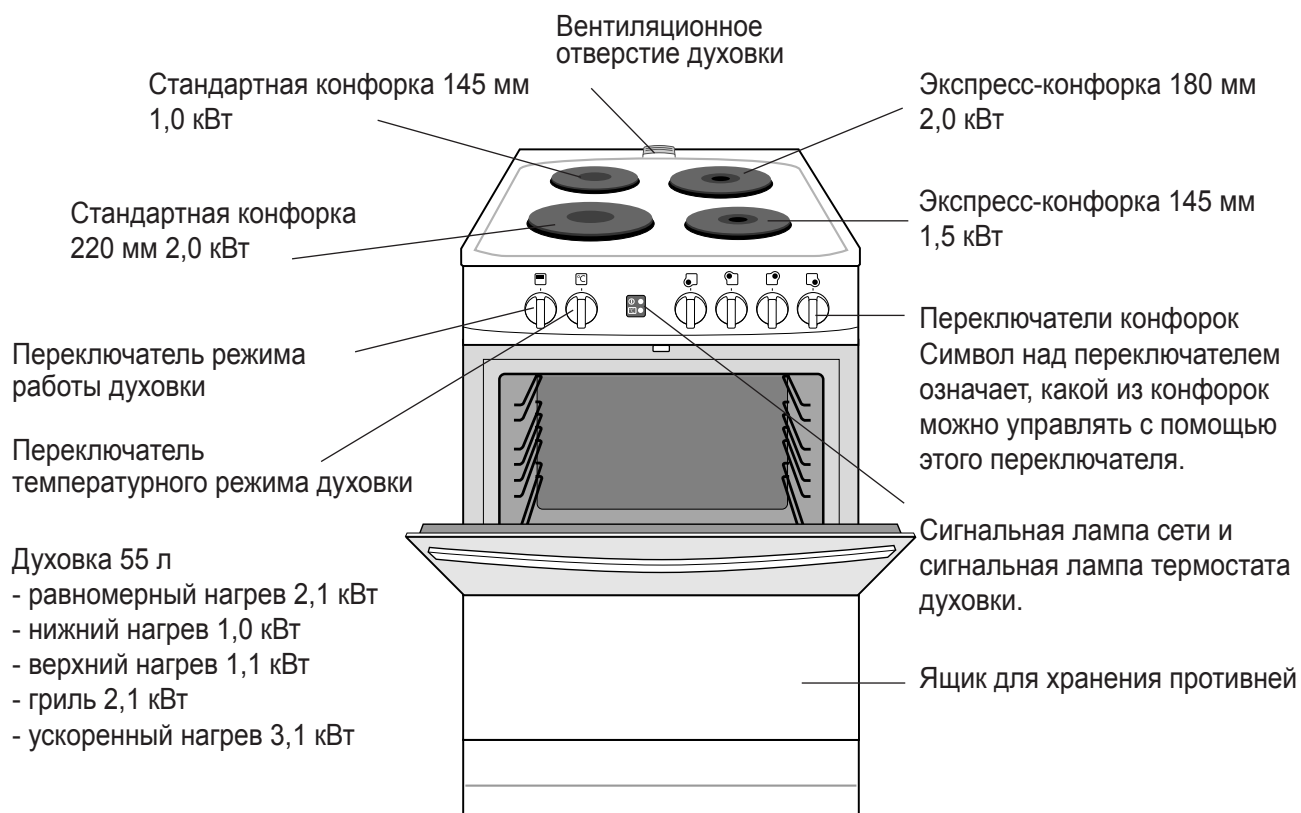
МОДЕЛЬ ASKO CC9540



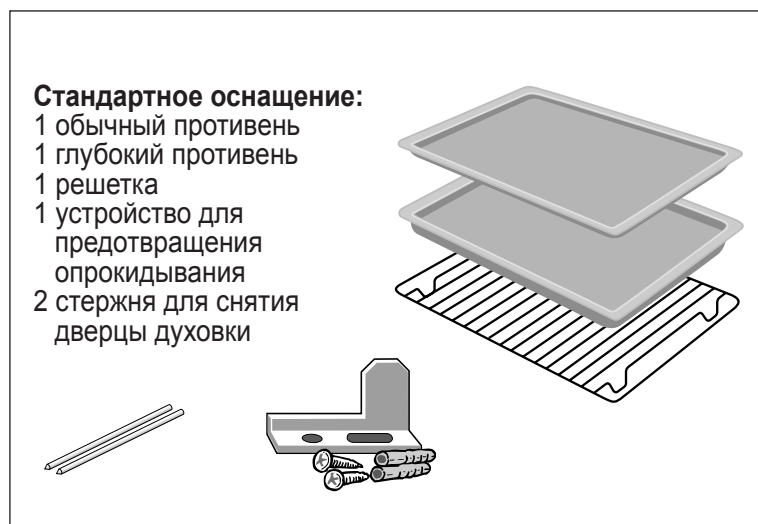
Класс потребления энергии А
Мощность подключения 9,25 кВт



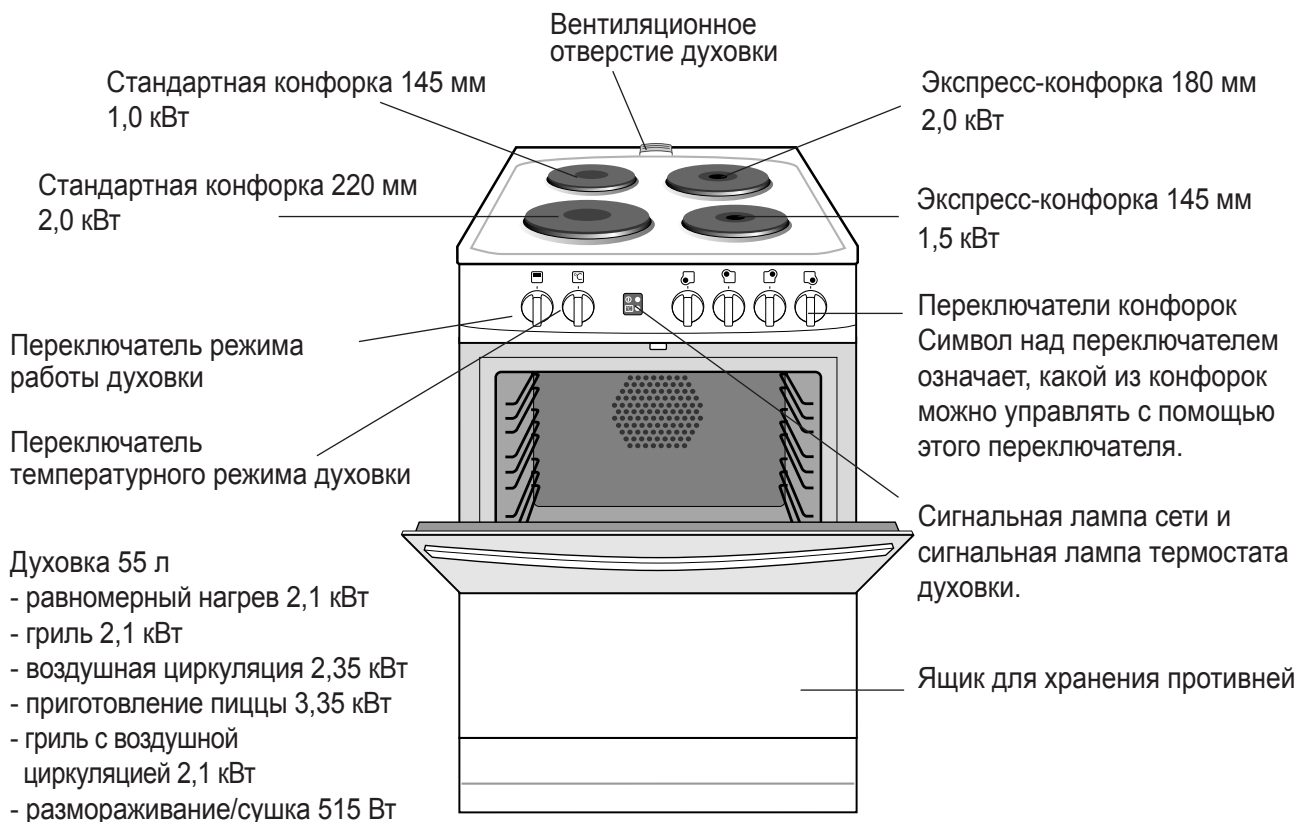
МОДЕЛЬ ASKO CS9620



Класс потребления энергии A
Мощность подключения 9,6 кВт



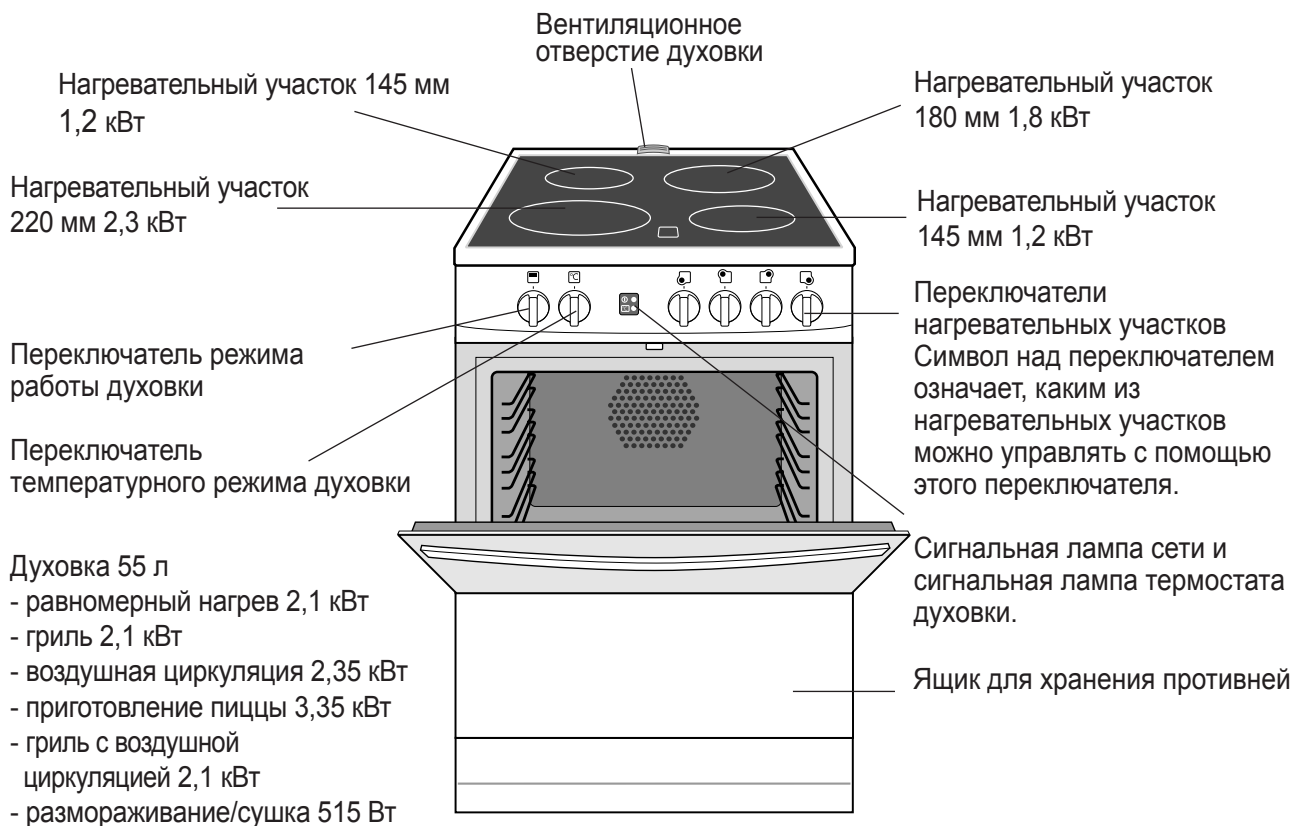
МОДЕЛЬ ASKO CS9615



Класс потребления энергии A
Мощность подключения 9,85 кВт



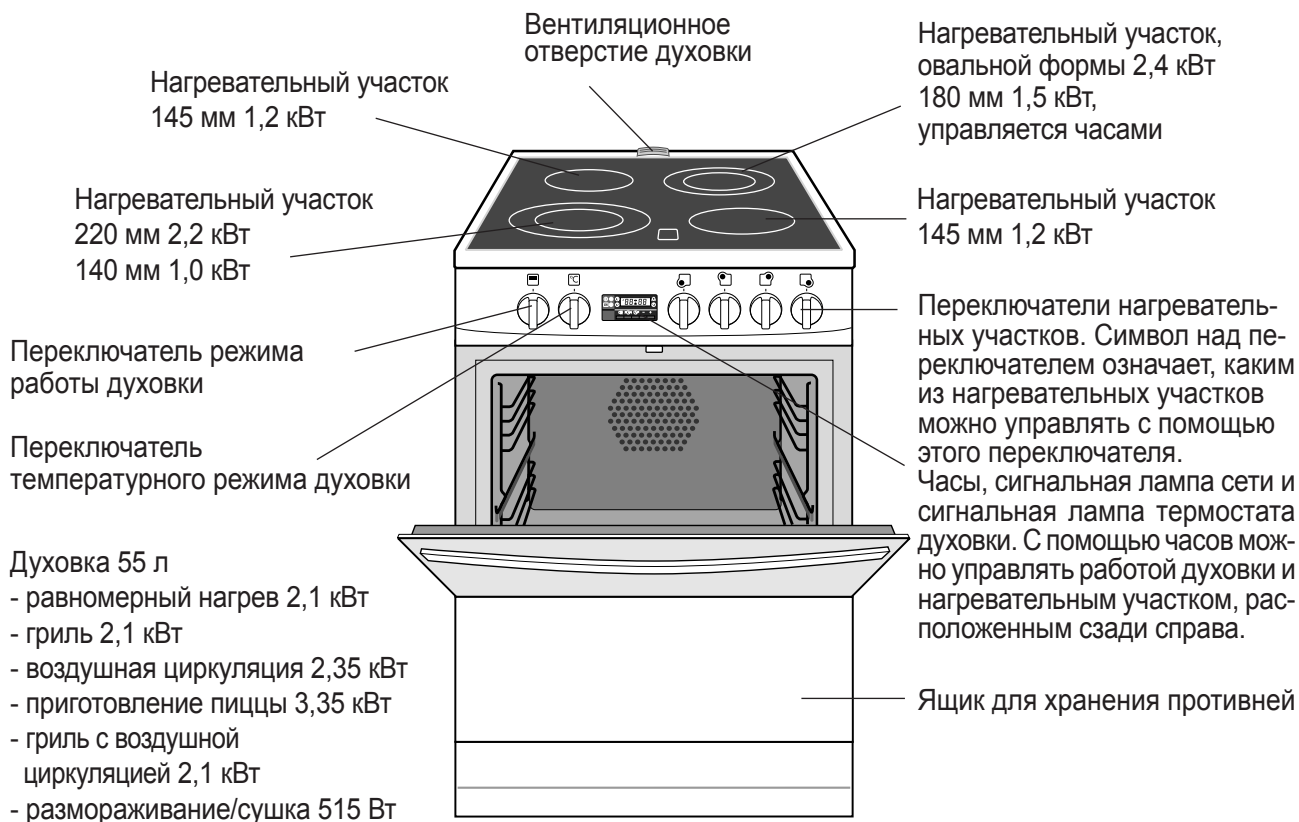
МОДЕЛЬ ASKO CC9655



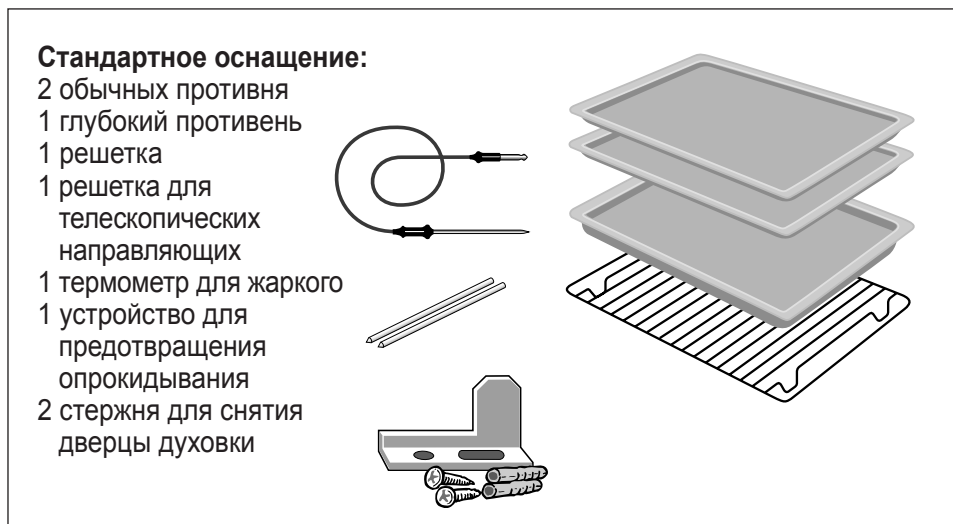
Класс потребления энергии А
 Мощность подключения 9,85 кВт



МОДЕЛЬ ASKO CC9675



Класс потребления энергии A
Мощность подключения 9,65 кВт



КОНФОРКИ

Экспресс-конфорки для ускоренного нагрева

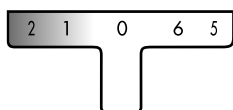
Экспресс-конфорки обладают большей мощностью, чем стандартные конфорки. Они прекрасно подходят для кипячения воды, варки бульонов, картофеля и т.п. Если Вам нужно быстрое закипание, поверните ручку переключателя на максимальное значение мощности в позицию 6. Как только содержимое кастрюли начнет закипать, убавьте мощность.


Если экспресс-конфорка используется для приготовления тушеных блюд или соусов, то надо быть особенно осторожным, чтобы пища не пригорела к дну, так как конфорка нагревается очень быстро. Начните нагревание, установив переключатель на значение мощности, ниже 6.

Экспресс-конфорки снабжены защитой от перегрева. Если включена максимальная мощность и температура экспресс-конфорки поднимается до слишком высокого значения, то автоматически срабатывает устройство защиты от перегрева и снижается мощность (например, в тех случаях, когда конфорка включена на полную мощность, но на ней ничего не варится). При поставке экспресс-конфорки отмечены красным кругом в центре.

Стандартные конфорки

Чтобы подогреть или вскипятить еду используйте сначала максимальную мощность. Когда еда начнет закипать, уменьшите мощность конфорки. Установите переключатель мощности на более низкое значение, при котором еда будет продолжать кипеть, например, в позицию 1 или 2.



Предостережение! 
После использования обязательно поверните переключатели в нулевую позицию.

СИГНАЛЬНЫЕ ЛАМПЫ

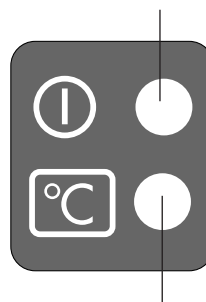
Сигнальная лампа сети

Лампа горит если переключатель режима работы духовки или любой из переключателей конфорок/нагревательных участков находится в позиции, отличной от нулевой.

Сигнальная лампа термостата духовки

Лампа загорается только тогда, когда оба переключателя - переключатель температурного режима и переключатель режима работы духовки находятся в отличной от нулевой позиции. Сигнальная лампа погаснет, как только духовка нагреется до заданной температуры и термостат отключит нагрев. Сигнальная лампа загорится снова, как только температура в духовке понизится ниже заданной температуры, и снова погаснет, как только духовка нагреется до заданной температуры.

Сигнальная лампа сети



Сигнальная лампа термостата духовки

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ УЧАСТКИ

Нагревательные элементы, установленные под стеклокерамической поверхностью, нагревают определенный, обозначенный на поверхности, нагревательный участок. При этом остальные части поверхности остаются достаточно холодными. Каждая нагревательная поверхность имеет свой переключатель мощности. Защита от перегрева срабатывает, снижая мощность нагрева, если нагревательные участки перегреваются, например, если при включении их на полную мощность на нагревательных участках ничего не варится. Если диаметр дна посуды меньше диаметра нагревательного участка, или дно посуды не ровное, то защита от перегрева будет срабатывать несколько раз во время нагревания.

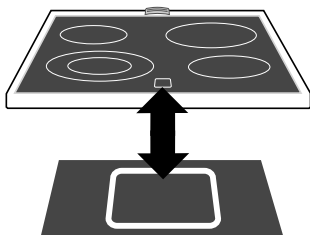
Переключатели нагревательных участков регулируются бесступенчато от позиции 1 до позиции 12. Наибольшая мощность в позиции 12. Используйте максимальную мощность только для начального разогрева или доведения до кипения. Уменьшайте мощность сразу или незадолго до закипания. Для равномерного кипения установите переключатель мощности в подходящую позицию, например, 1, 2 или 3.

Два стеклокерамических нагревательных участка вместе

Если Вы хотите использовать только меньший участок, то поверните переключатель мощности в желаемую позицию в диапазоне от 1 до 12. Если Вы хотите использовать оба участка одновременно, то поверните переключатель в максимальное положение, и чуть дальше, проворачивая позицию 12. При этом послышится щелчок. После этого установите желаемую мощность в диапазоне 1-12. Щелчок при передвижении переключателя в позициях 5-7 никак не влияет на работу плиты. Переключатель не имеет кругового вращения (не проворачивается вокруг).

Внимание!

Нагревательные участки стеклокерамической поверхности остаются горячими довольно долго после установки переключателей в нулевую позицию. На рабочей поверхности для каждого нагревательного участка есть свой индикатор остаточного тепла. Сигнальная лампа индикатора остаточного тепла горит до тех пор, пока нагревательный участок не остынет (примерно до 50 °C).



Сигнальная лампа индикатора остаточного тепла

Советы по использованию плиты со стеклокерамической поверхностью

Не кладите разделочные доски, прихватки, полотенца и т.п. на горячую рабочую поверхность плиты. Не храните их над рабочей поверхностью. Случайное включение плиты может вызвать их возгорание.

Не допускайте расплавления сахара, сахаросодержащих продуктов, пластмассы или алюминиевой фольги на рабочей поверхности плиты. Если все же это произошло, то **НЕМЕДЛЕННО** соскребите горячее расплавленное вещество с поверхности.

Пригоревший сахар или пластмассу чрезвычайно трудно удалить с поверхности плиты, и поверхность может повредиться.

Не передвигайте по керамической поверхности плиты посуду с шершавым дном. Это предотвратит образование царапин. Не используйте алюминиевую посуду и посуду с алюминиевым дном. Она может оставить след на поверхности.

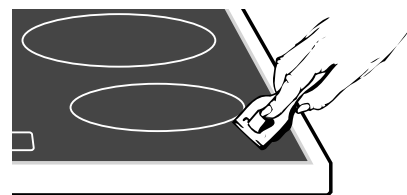
Старайтесь не ронять баночки со специями или другие твердые предметы на рабочую поверхность плиты. Если на поверхности образовалась трещина, то плиту надо немедленно обесточить вывернув пробки на электрощите.

Никогда не готовьте пищу прямо на нагревательных участках. Всегда используйте кухонную посуду.

В комплекте с плитой Вы получите специальный скребок для чистки стеклокерамической поверхности и пробную упаковку специального средства для очистки поверхности. Их можно также приобрести в сервис-центре и в специализированном отделе универсама.

Предостережение!

Немедленно выключите плиту, если на поверхности появилась трещина. Плиту с поврежденной стеклокерамической поверхностью использовать нельзя, так как через трещины вовнутрь плиты может попасть влага.



РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ



Ускоренный нагрев (нет в конвекционных духовках)

Включены нижний нагревательный элемент и нагреватель гриля. Температура в духовке поднимается до 200 °С в течение 8-9 минут. Используйте ускоренный нагрев только для предварительного нагревания духовки.



Равномерный нагрев

Включены верхний и нижний нагревательные элементы



Верхний нагрев (нет в конвекционных духовках)

Включен только верхний нагревательный элемент



Нижний нагрев (нет в конвекционных духовках)

Включен только нижний нагревательный элемент



Гриль

Включен нагреватель гриля



Воздушная циркуляция = конвекция

Включены конвектор воздушной циркуляции и его нагревательный элемент



Пицца / Ускоренный нагрев

Включены конвектор воздушной циркуляции и его нагревательный элемент, а также нижний нагревательный элемент. В конвекционных духовках этот режим можно использовать также для ускоренного нагрева духовки. Температура в духовке поднимается до 200 °С в течение 6-7 минут.



Гриль с воздушной циркуляцией

Включены конвектор воздушной циркуляции и нагреватель гриля



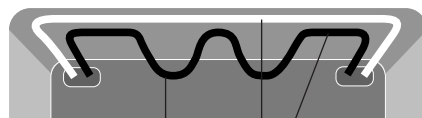
Размораживание / сушка

Включены конвектор воздушной циркуляции и равномерный нагрев



Свет духовки

Некоторые модели плит оснащены отдельным переключателем освещения духовки. Если у модели плиты нет отдельного переключателя освещения духовки, то, для освещения духовки во время очистки, поверните переключатель режимов работы духовки в любую позицию, кроме нулевой. При этом проверьте, чтобы переключатель температуры духовки находился в положении "0".



Обычный
нагревательный
элемент

Нагревательный
элемент гриля

Перед верхним нагревательным элементом и нагревателем гриля в некоторых моделях установлена защитная панель. Эта панель защищает от случайного прикосновения к нагревательным элементам.

При использовании режима Гриль включен нагревательный элемент гриля. При равномерном нагреве или верхнем нагреве включены оба нагревательных элемента.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Духовка с верхним и нижним нагревом

1. Установите нужную температуру

Если в рецепте приготовления блюда указано, в каком диапазоне должна быть температура, то выберите нижнее значение.

2. Выберите ускоренный нагрев

С помощью режима ускоренного нагрева сокращается время предварительного нагрева духовки. Установите переключатель температурного режима в нужную позицию, а переключатель режима работы духовки в позицию **S**. При этом включатся нижний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля. Когда духовка нагреется до установленной температуры, то, перед тем как поставить блюдо в духовку, поверните переключатель режимов в положение .

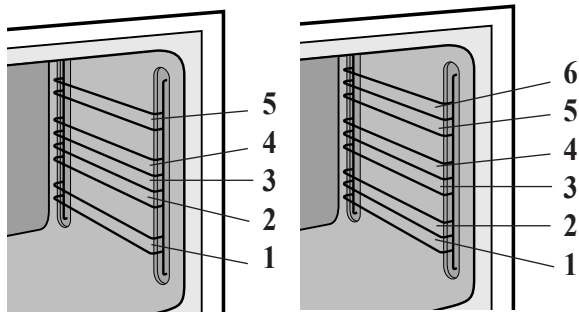
Для моделей с конвекционной духовкой для ускоренного нагрева духовки можно включить воздушную циркуляцию и режим приготовления пиццы.

3. Подождите пока погаснет сигнальная лампа


Для достижения хорошего результата работы духовка должна быть хорошо нагрета. Подождите пока погаснет сигнальная лампа термостата духовки. После этого поставьте выпечку в духовку. Задвиньте противень до задней стенки духовки. Во время приготовления пищи в духовке сигнальная лампа время от времени загорается и гаснет. Это означает, что термостат постоянно реагирует, поддерживая в духовке нужную температуру.


4. Используйте противень на правильной высоте

Направляющие для противней расположены как указано на рисунке. Следуйте рекомендациям рецепта приготовления. Если Вы недовольны результатом выпечки, то попробуйте использовать следующий, более низкий или более высокий уровень. Если противень установлен слишком высоко, то тепло от верхнего нагревательного элемента будет распределяться неравномерно.



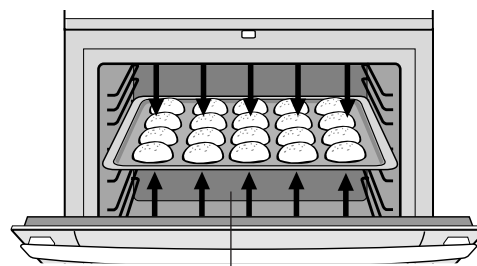
Некоторые модели оснащены верхним и нижним нагревом:

Если верхняя поверхность блюда начинает пригорать, то Вы можете выключить верхний нагрев. Поверните переключатель режимов в положение .

Если Вы хотите, чтобы поверхность блюда покрылась поджаристой корочкой, то поверните переключатель режимов в положение .

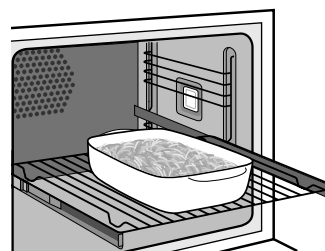
5. Правильно выбирайте продолжительность выпечки

Соблюдайте рекомендации рецепта приготовления блюда. Продолжительность выпекания зависит от размера выпекаемых изделий и от Вашего вкуса. Будьте готовы к тому, что Ваша новая духовка справится с работой быстрее старой. Духовка быстрее нагревается, является более мощной и отдает больше тепла. Если выпечка подгорает, то снизьте температуру на 10-25 °С по сравнению с температурой выпекания для старой духовки.



Тепловое излучение

Духовка нагревается с помощью нагревательных элементов, расположенных под днищем духовки и над верхней стенкой духовки.



Плиты модели СС9675 оснащены одним уровнем с выдвигаемыми телескопическими направляющими. Для них в комплектацию входит специальная решетка.

В духовках с верхним и нижним нагревом 5 направляющих.

В конвекционных духовках 6 направляющих.

Конвекционная духовка

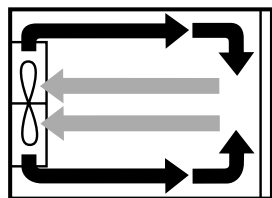
Идеальный способ использования духовки с воздушной циркуляцией - это одновременное выпекание на нескольких противнях.

1. Выберите воздушную циркуляцию

При этом включаются и конвектор и нагревательный элемент.

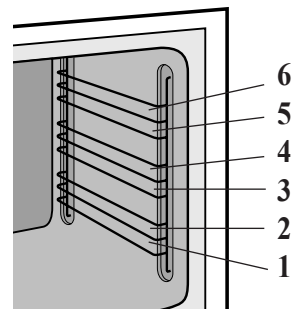
2. Выберите правильную температуру

При выпечке в духовке с воздушной циркуляцией используются температуры на 20-30 °С ниже, чем при использовании духовки с верхним и нижним нагревом. Не нужно ждать, пока духовка нагреется, так как горячий воздух сразу начинает циркулировать. Задвигайте противни до задней стенки духовки.

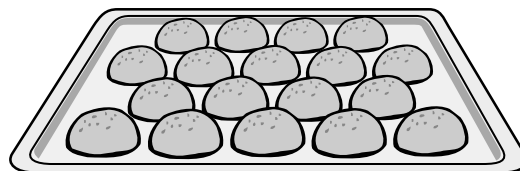


3. Используйте противни на правильной высоте

В духовках есть 6 уровней направляющих для установки противней. Если Вы используете один противень, то установите его на уровень 3-4. Если Вы используете два противня одновременно, то установите их на уровни 2 и 5. Задвигайте противни до задней стенки духовки.



Для достижения наиболее равномерного результата выпечки, устанавливайте булочки, пирожки и сайки как указано на рисунке.



ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВОЗДУШНОЙ ЦИРКУЛЯЦИИ

Как использовать конвекционную духовку

Воздушную циркуляцию можно включать для ускоренного нагрева духовки. При этом сокращается время предварительного нагрева.

Экономьте электроэнергию

При включении духовки с воздушной циркуляцией, начинает работать конвектор на задней стенке духовки. В духовке образуется мощный и теплый воздушный поток, который быстро нагревает еду. Можно использовать более низкую температуру по сравнению с обычной духовкой, причем это не увеличивает продолжительность приготовления пищи. Экономия энергии в духовке с воздушной циркуляцией происходит прежде всего тогда, когда в духовке выпекаются блюда одновременно на нескольких противнях.

Одновременное приготовление на нескольких противнях

Преимуществом конвекционной духовки является возможность одновременного использования нескольких противней. Это преимущество можно использовать тогда, когда нужно приготовить большое количество еды или, если за один раз выпекается много выпечки. Если в духовку можно одновременно поставить несколько противней, то экономится и время, и энергия.

Быстрое размораживание

Духовка с воздушной циркуляцией идеально подходит для разогревания замороженных полуфабрикатов. Еду можно поставить в духовку одновременно с ее включением.

Все блюда в духовке одновременно

В конвекционной духовке можно одновременно выпекать различные блюда и выпечку. Ароматы блюд не смешиваются. Возможность использования нескольких противней одновременно дает еще одно замечательное преимущество - в духовке могут одновременно находиться все блюда вашего меню - от тушеной рыбы с картошкой до яблочного пирога.

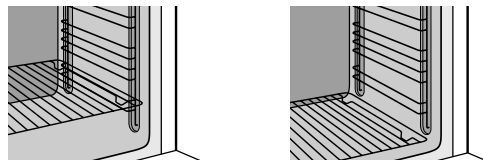
ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПАРАМЕТРАМ ВЫПЕЧКИ В ДУХОВКЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

В таблице приведены значения температуры, продолжительности и высоты установки противня, что облегчит использование духовки. Значения величин ориентировочные, так как они зависят от качества теста и размеров выпекаемых изделий. Задвигайте противни до задней стенки духовки.



Верхний и нижний нагрев

Вид выпечки	Температура °С	Продолжительность мин.	Уровень направляющих	
Дрожжевой хлеб	190-210	25-35	1-2	2-3
Сайки	200-225	8-15	2-3	3-4
Батоны	180-200	25-30	1-2	2-3
Булочки	200-225	10-14	2-3	3-4
Выпечка из сдобного теста	250-275	6-10	2-3	3-4
Пирожные из слоеного теста	230-250	6-10	2-3	3-4
Сахарный торт	175-190	30-40	1 или на дно духовки на решетку	
Торт на сливочном масле	175-200	45-50	1 или на дно духовки на решетку	
Бисквитный рулет	220-240	8-10	2-3	3-4
Песочное печенье	175-200	5-10	2-3	3-4
Пряники	175-200	5-10	2-3	3-4
Пирог из блинного теста	210-250	15-30	2-3	3-4



Воздушная циркуляция

Вид выпечки	Температура °С	Продолжительность мин.	Уровень направляющих
Дрожжевой хлеб	160-180	40-50	2 и 5
Сайки	170-190	20-25	2 и 5
Батоны	150-180	30-40	2 и 5
Булочки	180-190	20-25	2 и 5
Пирожные из слоеного теста	190-210	20-25	2 и 5
Торт	150-170	50-70	2 и 5
Песочное печенье	175-200	5-10	2 и 5
Пряники	175-200	5-10	2 и 5

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ

Не используйте ускоренный нагрев для выпечки

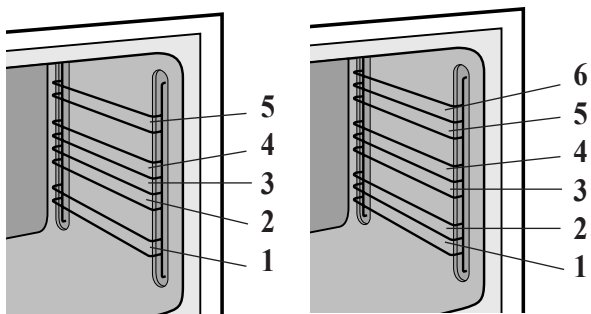
При использовании ускоренного нагрева включаются нижний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля. Для равномерного распределения тепла в духовке требуется время. Тепловое излучение при ускоренном нагреве слишком мощное для выпечки. Для выпечки мы рекомендуем режим равномерного нагрева (включены верхний и нижний нагревательные элементы).

Используйте подходящее оборудование

Используйте обычные и глубокие противни в зависимости от характера выпекаемых изделий.

Не выпекайте слишком много выпечки на одном противне, максимум три батона или 16-20 мелких булочек и пирожков.

Если выкладывать на противень замороженные или охлажденные продукты, то при нагревании из-за большой разницы температур и температурного расширения, противни могут деформироваться. Остынув, противень примет свою первоначальную форму.



В духовках с верхним и нижним нагревом 5 направляющих.

В конвекционных духовках 6 направляющих.

Следите, чтобы алюминиевая фольга не касалась стен и дна духовки!

Если алюминиевая фольга закрывает стены и дно духовки, то распределение тепла происходит не правильно. Может также повредиться эмаль, покрывающая стенки духовки. Если Вы хотите защитить алюминиевой фольгой стенки духовки от брызг и переливов, то фольгу надо положить на противень. При использовании гриля или приготовления окорока образующийся жир и жидкость не должны попадать на дно духовки.

Чтобы духовка не запачкалась

Для того чтобы избежать переливов при приготовлении пищи, выбирайте достаточно вместительную посуду, или разделите приготовляемое блюдо на части. При необходимости, используйте крышку.

Если Вы используете гриль или готовите мясо в духовке (например, жаркое, окорок), то установите под противнем с мясом еще один противень для того, чтобы дно духовки не запачкалось.

Не используйте слишком высоких температур. Слишком сильное кипение не ускоряет процесс приготовления пищи, а ведет к переливам и увеличивает расход электроэнергии.

Используйте специальную пленку и мешки для готовки. Их использование позволяет содержать духовку в чистоте. Однако следите за тем, чтобы мешки или пленка не касались стенок или дна духовки, так как они могут расплавиться и такое загрязнение будет трудно удалить.

ГРИЛЬ

При включении гриля используется мощное тепловое излучение нагревателя гриля. При использовании гриля, на поверхности мяса быстро образуется пленка, которая препятствует испарению мясных соков и ароматов. В результате жаркое получается сочным и вкусным. Во время работы гриля под решетку нужно установить глубокий противень, куда могут стекать образовавшаяся жидкость и жир. Для того, чтобы противень было легко чистить, на него можно положить алюминиевую фольгу.

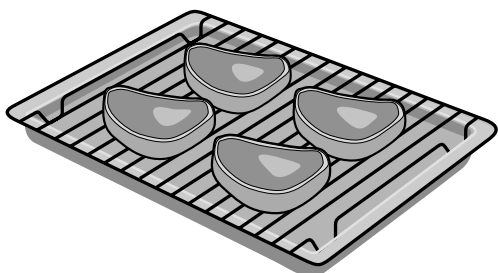
Предостережение!

Во время предварительного нагревания и во время работы гриля духовка должна быть закрыта. При работе гриля максимальное значение температуры не должно превышать 275°C.

Для небольших порций используйте верхние уровни направляющих, для более крупных порций средние уровни. Дайте грилю разогреться 5-8 минут до начала приготовления пищи. Примерно в середине процесса готовки поверните мясо. Добавлять соль рекомендуется после окончания готовки.

	Темп. °С	Приблизительная продолжительность
Бифштекс	275	4-5 мин с обеих сторон
Ростбиф	250-275	20 мин/кг
Говядина	250-275	20 мин
Отбивные	250-275	20-25 мин.
Колбаса	250-275	5 мин
Запеканка из фарша	250-275	10 мин
Половинка цыпленка	250-275	25 мин
Горячие бутерброды	250-275	5 мин
Бекон	250-275	3 мин с обеих сторон
Подрумянивание хлеба	275	1-2 мин с обеих сторон


Поставьте глубокий противень под решетку. В него будет стекать жир и сок в процессе готовки. Для облегчения очистки на противень можно уложить алюминиевую фольгу и вощеную бумагу для выпечки. Помните, что ни фольгу, ни бумагу нельзя укладывать на дно духовки.



ГРИЛЬ С ВОЗДУШНОЙ ЦИРКУЛЯЦИЕЙ

При работе гриля с воздушной циркуляцией одновременно работает конвектор воздушной циркуляции и нагреватель гриля. Гриль с воздушной циркуляцией подходит для приготовления крупных кусков мяса, например, для жаркого или цыпленка. Одновременно можно приготовить в гриле несколько порций мяса.


Поместите приготовляемую пищу на решетку. Под решетку установите глубокий противень. В него будет стекать жир и сок в процессе готовки, а духовка останется чистой. Установите их в духовку на средний уровень.

Поверните переключатель режима работы духовки в позицию .

С помощью переключателя температур установите нужную температуру в диапазоне 150-180°C. Мясо необходимо перевернуть, когда оно будет наполовину готово.

Внимание! При работе гриля с воздушной циркуляцией максимальное значение температуры не должно превышать 250°C.

ПИЦЦА

При работе в режиме приготовления пиццы включается конвектор воздушной циркуляции и нагреватель воздуха, а также нижний нагрев. Поверните переключатель режимов в режим Пицца . Выберите температуру от 200 до 250°C, разогрейте духовку и установите пиццу на 1 уровень направляющих. Продолжайте выпекать пиццу в течение 10 -15 минут.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ / СУШКА

При работе в режиме размораживания/сушки включен равномерный нагрев и воздушная циркуляция.

Сушка

В этом режиме можно высушивать при температуре 50°C, например, пряности, лекарственные растения или яблоки на 2-3 противнях одновременно. Оставьте дверцу духовки приоткрытой на 1-2 см, чтобы влага могла беспрепятственно удаляться из духовки.

Размораживание

В этом режиме можно размораживать, например, замороженное мясо, запеканки и супы, при температуре 100-125°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Приготовление пищи в духовке практично и современно. Пироги и пиццы стали очень популярными блюдами. Их легко можно приготовить в духовке.

К тому же, в конвекционной духовке можно использовать одновременно несколько противней.

При приготовлении пищи в духовке используется верхний и нижний нагрев (кроме запекания блюд под слоем сыра или приготовления горячих бутербродов; тогда используется только верхний нагрев или гриль), или воздушная циркуляция.

В приведенной ниже таблице Вы найдете рекомендации при какой температуре и на каком уровне о следует готовить блюда в духовке.

Приготавливаемое блюдо	Температура °С*	Уровень
Рыба в фольге или в форме для запекания	200	1
Рыба, запекаемая целиком	225	1-4
Разогревание блюд, запеченных под сыром	175	1-4
Приготовление блюд, запеченных под сыром	250	5
Мясная запеканка	175-200	1-4
Лазанья	225	1-4
Пудинг	200-225	1
Суфле	175-200	1
Пирог	200-225	2-4
Омлет	200-225	2-4
Пицца	225-250	1
Пирог из блинного теста	225-250	2-4
Горячие бутерброды	250	2-4
Размораживание быстро-замороженных продуктов и подогрев	125-175	1-4

* Значения температур приведены для нижнего и верхнего нагрева. При использовании воздушной циркуляции, рекомендуется использовать значение температур примерно на 25 °С ниже.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА В ДУХОВКЕ

Популярные сегодня нежирные сорта мяса готовятся при более низких температурах. Таким образом получается сочное жаркое - мясо не так ужаривается и образуется меньше неприятных запахов от горения жира.

Жаркое надо всегда готовить, используя глубокий противень, таким образом дно духовки будет меньше пачкаться.

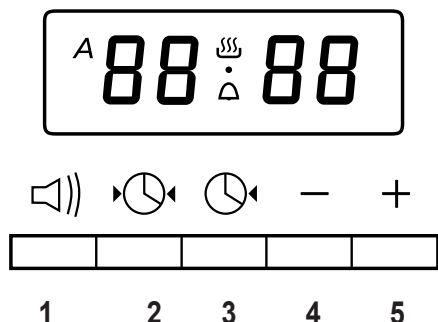
	Температура °С*	Рекомендуемая внутренняя температура мяса °С
Говядина		
Ростбиф	125-175	57-63
Филе	125-175	57-63
Жаркое	125-175	70-77
Цыпленок		
целиком	125-175	
Баранина		
Спинка	125-175	70-77
Жаркое	125-175	70-77
Свинина		
Отбивная	125-175	77-85
Окорок	125-175	77

* Значения температур приведены для нижнего и верхнего нагрева. При использовании воздушной циркуляции, рекомендуется использовать значение температур духовки примерно на 25 °С ниже.

Остаточное тепло духовки можно использовать для приготовления тушеных блюд и разогревания пищи. Если блюдо должно готовиться в духовке в течение одного часа, то за 15-20 минут до окончания готовки можно выключить нагрев духовки.

ЧАСЫ ПЛИТЫ (МОДЕЛЬ СС9675)

Модель Asko СС9675 оснащена часами. С их помощью Вы можете одновременно или по отдельности управлять работой духовки и одним из нагревательных участков (нагревательный участок сзади справа). В этом случае продолжительность и время работы как духовки, так и нагревательного участка одинаковы.



1. Таймер со звуковым сигналом
2. Продолжительность работы духовки/плиты
3. Окончание работы духовки/плиты
4. - шаговая установка времени назад
5. + шаговая установка времени вперед

Время

Установите на часах правильное время до того, как Вы будете выбирать другие режимы работы. После каждого обесточивания плиты часы и режимы работы необходимо устанавливать заново, иначе духовка работать не будет.

При подключении плиты к электросети на экране начнет мигать сообщение "А" и "0,00".

Нажмите одновременно на кнопки 2 и 3, затем отпустите обе кнопки, и после этого установите правильное время с помощью кнопок шаговой установки времени (-) назад или (+) вперед. Символ А погаснет.

Если Вы снова захотите изменить показание часов, нажмите сначала на кнопки 2 и 3, а затем установите новое значение времени с помощью кнопок шаговой установки времени (-) или (+).

Таймер со звуковым сигналом

Если Вы хотите, чтобы в часах сработал таймер, то выберите следующий режим:

Сначала нажмите на кнопку 1 и в течение 5 секунд установите время с помощью кнопок шаговой установки времени (-) или (+). Максимальная продолжительность устанавливаемого промежутка времени может быть 23 часа 59 минут.

Оставшееся время можно проверить, нажав на кнопку 1.

По истечении установленного времени начнет звучать звуковой сигнал. Он будет звучать в течение 7 минут, если не будет нажата любая из кнопок.

Изменение звукового сигнала

Звучание звукового сигнала можно установить на трех уровнях.

Нажмите на кнопку (-) и нажимайте до тех пор, пока не услышите измененный звуковой сигнал. Отпустите кнопку. Теперь звуковой сигнал установлен на следующий уровень.

Снова нажмите на кнопку (-) и нажимайте до тех пор, пока не услышите измененный звуковой сигнал. Отпустите кнопку. Теперь звуковой сигнал установлен на следующий уровень.

С помощью часов можно запрограммировать время работы духовки/нагревательного участка плиты:

Автоматическое выключение

Продолжительность выпекания/готовки

Установите приготавливаемое блюдо в духовку/посуду на нагревательный участок плиты. Выберите желаемую температуру с помощью переключателя температур и, с помощью переключателя режимов работы духовки, установите желаемый режим/поверните переключатель мощности нагревательного участка в желаемую позицию.

Сначала нажмите на кнопку 2 и установите желаемую продолжительность готовки с помощью кнопок (-) или (+). Максимальная возможная продолжительность готовки 10 часов. На экране появится сообщение "А". Оставшееся до окончания готовки время можно проверить, нажав на кнопку 2.

По истечении установленного времени плита и духовка выключатся. Звуковой сигнал будет звучать в течение 7 минут, если не будет нажата любая из кнопок. Сообщение "А" будет мигать на экране до тех пор, пока духовка не будут одновременно нажаты кнопки 2 и 3.

Поверните переключатели в нулевую позицию 0. Выньте приготовленное блюдо из духовки/снимите посуду с нагревательного участка плиты.

Окончание работы духовки/нагревательного участка плиты

Установите приготавливаемое блюдо в духовку/посуду на нагревательный участок плиты. Выберите желаемую температуру с помощью переключателя температур и, с помощью переключателя режимов работы духовки, установите желаемый режим/поверните переключатель мощности нагревательного участка в желаемую позицию.

Сначала нажмите на кнопку 3 и установите желаемое время окончания готовки с помощью кнопок (+) или (-). Максимальное устанавливаемое время 23 часа 59 минут. На экране появится сообщение "А". Время

окончания готовки можно проверить, нажав на кнопку 3.

По истечении установленного времени духовка выключится автоматически. Звуковой сигнал будет звучать в течение 7 минут, если не будет нажата любая из кнопок. Сообщение "А" на экране будет мигать до тех пор, пока не будут одновременно нажаты кнопки 2 и 3.

Поверните переключатели в нулевую позицию 0. Выньте приготовленное блюдо из духовки/снимите посуду с нагревательного участка плиты.

Автоматическое включение и выключение

С помощью часов можно заранее установить желаемую продолжительность работы духовки/нагревательного участка плиты и время окончания работы духовки/нагревательного участка плиты:

Установите приготавливаемое блюдо в духовку/посуду на нагревательный участок плиты. Выберите желаемую температуру с помощью переключателя температур и, с помощью переключателя режимов работы духовки, установите желаемый режим/поверните переключатель мощности нагревательного участка в желаемую позицию.

Сначала нажмите на кнопку 2 и установите желаемую продолжительность приготовления с помощью кнопок (+) и (-), например, 2 часа. Максимальная возможная продолжительность 10 часов. На экране появится сообщение "А".

Нажмите на кнопку 3 и установите желаемое время окончания приготовления с помощью кнопок (+) и (-), например, 16:30. Максимальное время 23 часа 59 минут. При указанных в примере параметрах духовка включится в 14:30 и выключится через 2 часа, в 16:30. Оставшееся до окончания приготовления время можно проверить, нажимая кнопки 2 и 3.

По истечении установленного времени духовка выключится автоматически. Звуковой сигнал будет звучать в течение 7 минут, если не будет нажата любая из кнопок. Сообщение "А" на экране будет мигать до тех пор, пока не будут одновременно нажаты кнопки 2 и 3.

Поверните переключатели в нулевую позицию 0. Выньте приготовленное блюдо из духовки/снимите посуду с нагревательного участка плиты.

Термометр для жаркого

Воткните в мясо датчик термометра и поставьте мясо в духовку. Выньте из духовки защитный колпачок термометра для жаркого.

Вставьте штепсель термометра в гнездо до упора. Если штепсель установлен правильно, то слева на экране появится значение внутренней температуры мяса (например 10), а справа цифра 80.

Установите желаемую внутреннюю температуру мяса с помощью кнопок шаговой установки "+ и -". При этом цифра 80 будет меняться. Максимально высокая внутренняя температура мяса, которую можно установить 99 °С.

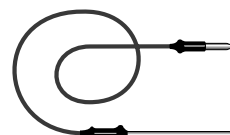
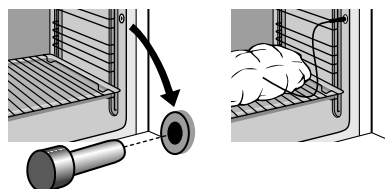
С помощью переключателя температур установите желаемую температуру духовки. Установите переключатель режимов работы духовки в желаемую позицию, при этом духовка начнет работать.

Когда будет достигнута установленная температура, духовка перестанет нагреваться. Включится звуковой сигнал. Если до этого не будет нажата какая-либо из кнопок, то сигнал будет звучать около 7 минут.

Выньте штепсель термометра из духовки. Выньте приготовленное мясо. Поверните переключатели режимов работы духовки и температур в нулевую позицию 0.

Внимание!

Если Вы не вынете мясо из духовки, то духовка автоматически продолжит работать, если температура опустилась ниже установленной. Вы можете использовать остаточное тепло и оставить мясо в духовке после того, как переключатели режимов и температуры установлены в нулевую позицию.



Рекомендуемая внутренняя температура мяса при приготовлении жаркого

Мясо	Рекомендуемая внутренняя температура мяса °С	
	Используйте остаточное тепло	Мясо готово к подаче на стол
Телятина Жаркое · средн. готовности · готовое	65 74	72 82
Говядина Вырезка · с кровью · средн. готовности · готовое Филейная часть · с кровью · средн. готовности · готовое	52 56 60 56 60 68	60 65 70 65 70 77
Баранина Спинка · средн. готовности · готовое	65 74	72 82
Свинина Жаркое Окорок	76 70	85 77

Воткните датчик термометра в середину самой толстой части мясного куска. Наконечник датчика не должен касаться ни кости, ни жира.

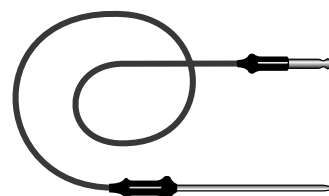
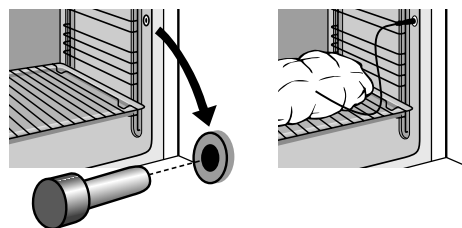
Используйте остаточное тепло, оставив жаркое в духовке на 10-20 минут после выключения духовки. Это поможет сэкономить электроэнергию.

Внимание!

В духовке нельзя использовать никакие другие термометры для жаркого, кроме термометра, входящего в комплект.

При использовании термометра для жаркого температура в духовке не должна превышать 250 °С.

Если Вы не используете термометр для жаркого, то закройте втулкой гнездо для присоединения термометра. Иначе попавший в отверстие водяной конденсат может вызвать нарушение в работе часов.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Предостережение!

Для чистки стеклокерамических и эмалированных поверхностей нельзя использовать моющие и чистящие средства с сильными абразивными свойствами, а также металлические мочалки и щетки! Они могут повредить верхний слой эмали или стеклокерамическую поверхность, и грязь будет легче приставать к поверхностям плиты. Для чистки плиты запрещается использовать приспособления для очистки паром. Нельзя вытирать эмаль вокруг горячих конфорок холодной тряпкой. Дождитесь, пока конфорка остынет!

Перед началом очистки обесточьте плиту вывернув пробки на электрощите.

Рабочая поверхность

Сразу вытирайте попавшие на рабочую поверхность плиты продукты питания. Используйте синтетические моющие средства (напр. вещество для ручного мытья посуды) и мягкую щетку или тряпку. Этим Вы предохраните рабочую поверхность от загрязнения.

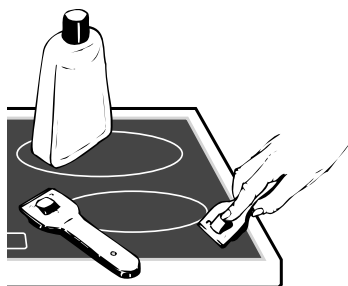
Конфорки

Загрязненные конфорки необходимо сразу очищать. Грязь и накипь могут стать причиной появления ржавчины на конфорках, а, кроме того, они ухудшают теплопроводящие свойства конфорок. Конфорки нужно очищать влажной тряпкой и раствором моющего средства. Тщательно высушите конфорку, например, включив ее на некоторое время. Для предохранения от ржавчины и для лучшего сохранения внешнего вида конфорок иногда слегка смазывайте конфорки бытовым жиром, не содержащим соли. Прокалите слой жира на конфорке, включив ее на несколько минут на полную мощность. Особенно важно проделать эту процедуру, если плиту оставляют в условиях с повышенной влажностью и не используют ежедневно, например, на даче. Никогда не оставляйте мокрые крышки от посуды на конфорках. Они могут заржаветь.

Очистка стеклокерамической рабочей поверхности

Немедленно счищайте скребком еще не остывшие трудно удаляемые загрязнения (пластмассу, сахар, сахаросодержащие загрязнения и алюминиевую фольгу).

Предохраняйте керамическую поверхность от загрязнения, протирая ее тряпкой после каждого использования. Используйте мягкую тряпку и вещество для ручного мытья посуды. Засохшую грязь удалите с помощью скребка и вещества для очистки кера-



мической поверхности или вещества для очистки стальной поверхности.

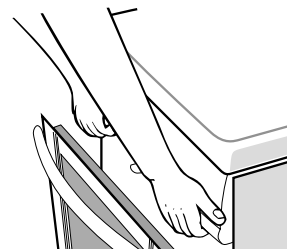
Допускается использование жидких чистящих веществ с некоторой абразивностью при редком их использовании. При использовании специальных средств по уходу, на поверхности образуется защитный слой. Следуйте инструкциям изготовителя. Тщательно удалите остатки моющего средства. После влажной очистки поверхность нужно тщательно высушить.

Обычные и глубокие противни

Мойте противни руками или в посудомоечной машине. Для очистки не используйте моющие средства с абразивными свойствами. Обычные и глубокие противни можно приобрести, как дополнительное оснащение в фирменных магазинах, осуществляющих ремонт и техобслуживание оборудования.

Очистка задней стенки и пола под плитой

Так как у плиты сзади установлены колесики, то передвижение плиты не представляет особого труда. Выдвинув плиту, пол и стенку за плитой можно легко помыть. Убедитесь, что при передвижении плиты не зажат кабель.



Предостережение!

Передвигать плиту нужно так: Откройте дверцу и возьмитесь за верхнюю часть духовки. Никогда не пытайтесь выдвигать плиту за ручку дверцы! Дверца может сломаться.

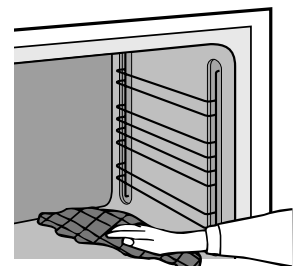
Очистка поверхностей плиты

С помощью тряпки или мягкой щетки и синтетического моющего средства очистите боковые стенки и основание плиты, а также ее эмалированные внешние части.

Очистка духовки

После каждого использования эмалированную внутреннюю поверхность духовки нужно очищать мягкой щеткой и синтетическим моющим средством, а также тщательно протереть после очистки. Очистку нужно производить пока плита еще теплая. Таким способом грязь очищается проще всего. Особое внимание очистке нужно уделить при использовании гриля. Если Вы этого не сделаете, то жир пригорит к стенкам духовки при ее следующем нагревании.

Пригоревший жир проще всего отчистить так: на пригоревший участок мягкой губкой нанесите слой вещества для



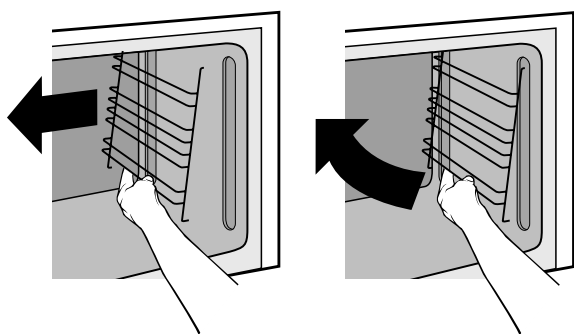
ручного мытья посуды или жидкого мыла. Оставьте его на пригоревших местах на несколько часов. Нагрейте духовку до 50-100°C. Когда духовка остынет, помойте ее и тщательно протрите.

После использования духовки протрите также бока дверцы духовки, чтобы удалить затвердевшие осадки парового конденсата. Так грязь проще всего удаляется. Можете попробовать очистку пригоревших участков специальным веществом для очистки духовки. После очистки откройте для проветривания дверцу духовки.

Используйте только те моющие средства, которые предназначены для бытового использования. Вещества, предназначенные для промышленного использования могут повредить эмаль духовки. Не используйте моющие вещества с абразивными свойствами, а также щетки и металлические мочалки. Если эмаль духовки повредится, то загрязнения будет еще труднее удалять. Для очистки духовки нельзя использовать приспособления для очистки паром.

Отсоединение направляющих

Для облегчения очистки духовки направляющие можно снять. Сами направляющие также проще чистить, если они отсоединены. После установки направляющих на место убедитесь, что они установлены правильно, и противень легко двигается вдоль направляющих.

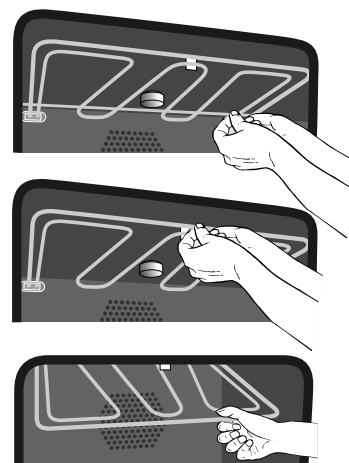


Опускающийся верхний нагревательный элемент

Модели СС9540 и СС9675 оснащены опускающимся верхним нагревательным элементом. Опускание верхнего нагревательного элемента облегчает очистку внутренней верхней поверхности духовки.

1. Сначала снимите направляющие.

2. После этого снимите стержень, находящийся ближе к задней стенке, на внутренней верхней поверхности духовки, сначала повернув его на четверть оборота либо вперед, либо назад. Слегда передвиньте стержень в боковом направлении вправо или влево, и снимите его.



3. Снимите нагревательный элемент с крепления. Приподнимите нагревательный элемент и отогните вверх его крепление. Снятый с креплений нагревательный элемент можно опустить вниз.


4. После очистки установите нагревательный элемент на место в крепление. Закрепите стержень в задней части верхней внутренней поверхности духовки и поверните его на четверть оборота вперед или назад.

Дверца духовки

После каждого использования духовки, внутреннее стекло дверцы нужно тщательно досуха вытирать. Этим Вы предотвратите образование на стекле коричневого налета. Для очистки стекла используйте синтетические моющие средства, например, средство для ручного мытья посуды - не пользуйтесь веществами, способными поцарапать поверхность.

Очистка стекол дверцы духовки:

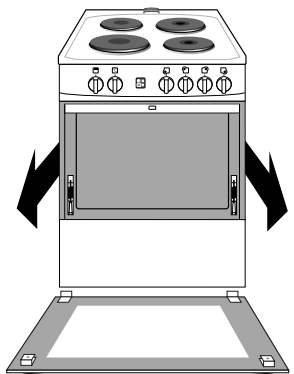
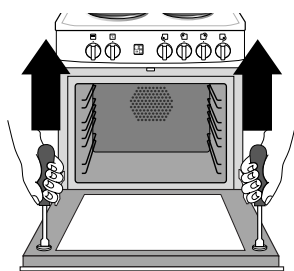
1. Отвинтите два винта в верхней части внутренней поверхности дверцы, например, с помощью монеты и снимите винты.

Предостережение!  Держите внешнее стекло дверцы, чтобы оно не упало на пол. Придерживая внутренне стекло, осторожно закройте дверцу. Оставьте дверцу слегка приоткрытой.

2. После снятия винтов внешнее и внутреннее стекло дверцы духовки можно по отдельности очистить с обеих сторон.

3. После очистки установите внешнее стекло на место.

4. Завинтите винты на место.



При необходимости дверцу духовки можно снять (см. рисунок):

1. Полностью откройте дверцу.

2. Установите в петли дверцы стержни, входящие в комплект (2 шт.)

3. Вытащите дверцу.

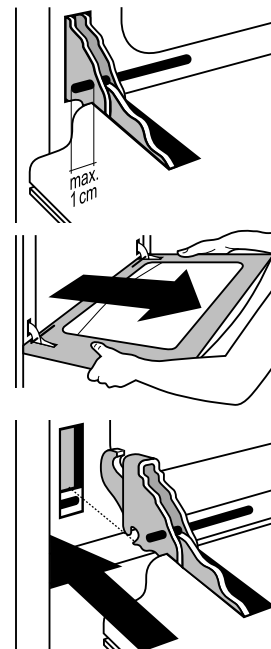
Для того чтобы установить дверцу на место, проделайте все выше указанные действия в обратном порядке.

1. Установите дверцу на место (нижний рисунок).

При установке дверцы на место совместите паз в петле с соответствующей деталью.

2. Выньте стержни.

3. Закройте дверцу.



ЕСЛИ ПЛИТА НЕ РАБОТАЕТ

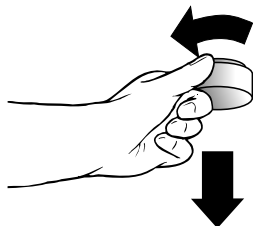
Это Вы можете сделать сами

Предостережение!

Перед заменой лампочки в духовке обесточьте плиту вывернув пробки на электрощите.

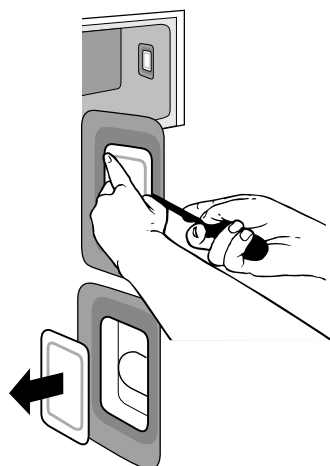
Замена лампочки в духовке

Сначала удалите защитное стекло, повернув его в направлении, указанном стрелкой. Выньте перегоревшую лампу, поворачивая ее в направлении, указанном стрелкой. Вверните на место новую лампу 25 Вт, с цоколем E14. На лампе должна быть пометка 300°C. Установите защитное стекло на место.



Модель СС9675 оснащена также боковым освещением

Сначала снимите направляющие. После этого снимите защитное стекло, поддев отверткой передний край стекла в его центральной части (см. рис.). Выньте лампу поворачивая ее против часовой стрелки. Установите новую лампу 25 Вт, с цоколем E14. На лампе должна быть пометка 300°C. Установите защитное стекло на место, слегка на него нажав.



Смена предохранителя

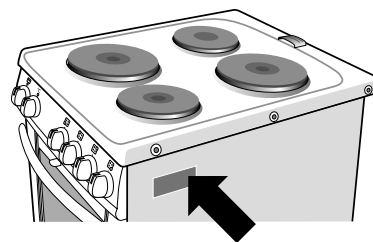
Если сгорел предохранитель, то замените его.

ОСТОРОЖНО!

При всех других неполадках обращайтесь за помощью в сервис-центр. Не дотрагивайтесь до внутренних частей плиты. Это может быть опасно!

Ремонт и техобслуживание

На правой боковой стенке плиты обозначены код изделия и маркировка. Перед обращением в сервис-центр уточните тип и модель вашей плиты. Сообщите также какая у вашей плиты рабочая поверхность - обыкновенная или стеклокерамическая.



Обычные и глубокие противни можно приобрести в сервис-центре.

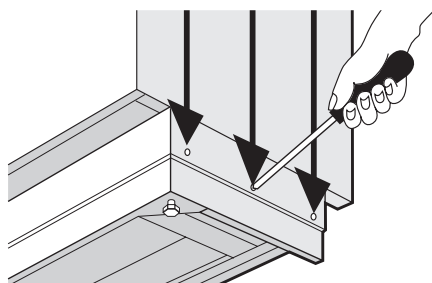
УСТАНОВКА

Электроподключение

Плита подключается к электропитанию стационарно, с помощью гибкого кабеля (например, H05RR-F, H05RN-F, H07RN-F). Стационарное подключение может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий специальное разрешение на выполнение таких работ и хорошо знакомый с продукцией. Рекомендуем вызвать специалиста из авторизованного сервис-центра ASKO. Напряжение 230/400 В. Центр розетки подключения плиты должен находиться на высоте 300 мм от пола. (ST 51.22).

Регулировка высоты основания

При поставке высота плиты 850 мм. При желании с помощью регулировки высоты основания высоту плиты можно установить на 900 или 910 мм.

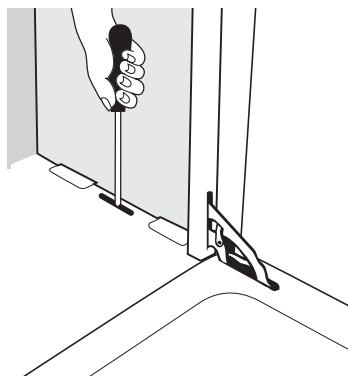


- Положите плиту на пол на заднюю стенку.
- Отверните винты основания.
- Установите основание на желаемую высоту.
- Заверните винты на место.

Регулировка глубины основания

Глубина основания регулируется от 30 до 50 мм. Глубину основания можно отрегулировать в вспомогательном шкафчике (сначала выньте выдвижной ящик для хранения противней).

- Ослабьте оба винта по бокам вспомогательного шкафчика.
- Установите основание на желаемую глубину.
- Затяните винты.

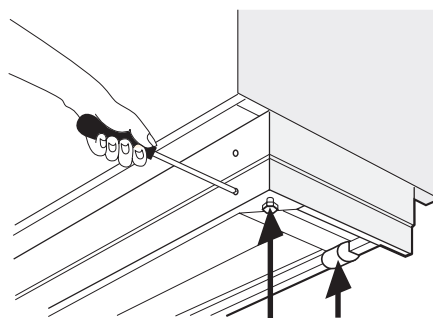


Плита должна стоять ровно

В передней части основания есть регулируемые ножки, с помощью которых плиту можно установить надежно и в строго горизонтальном направлении. С задней стороны плиты есть регулируемые колесики. Отрегулируйте колесики, ослабляя или затягивая винты, находящиеся в передней части основания.

С помощью ножек и колесиков можно также регулировать высоту плиты.

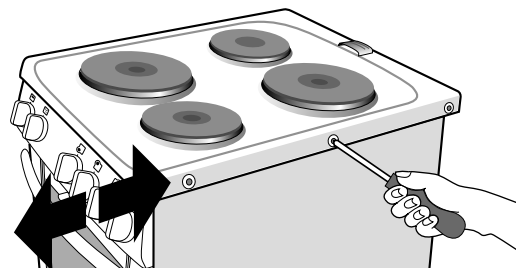
С помощью уровня или прозрачного сосуда с водой убедитесь, что плита установлена строго горизонтально. Регулировка может потребоваться позднее, так как материал пола может немного сжаться под весом плиты. Если плита стоит неровно, то, например, духовка может выпекать неравномерно.



В комплект поставки входят 4 пластиковых защитных колпачка, которые устанавливаются в отверстия основания.

Регулировка глубины рабочей поверхности

Дверцы кухонных шкафов часто бывают установлены глубже, чем передний край столешницы рабочего стола. Для рабочей поверхности плиты предусмотрен 5 мм запас для регулировки по глубине. Регулируя глубину, можно установить плиту в линию с кухонными шкафами.



- Слегка ослабьте средние винты с обеих сторон крышки рабочей поверхности, так чтобы крышку можно было перемещать в направлении глубины установки.
- Не отвинчивайте другие винты!
- После регулировки затяните средние винты.

Установка устройства, препятствующего опрокидыванию

Это устройство препятствует опрокидыванию плиты, например, если ребенок забрался на дверцу духовки.

Прикрепите винтами (2 шт.) к стене за плитой устройство, препятствующее опрокидыванию. Убедитесь, что устройство не касается трубы, отводящей пароконденсат. При установке плиты на место, устройство препятствующее опрокидыванию установится под крышкой рабочей поверхности плиты.

После регулировки высоты плиты, отметьте линией на стене этот уровень. Сначала привинтите верхний винт. После этого отрегулируйте устройство предотвращения опрокидывания на нужную высоту, таким образом, чтобы устройство установилось на верхнем крае задней стенки плиты (см.рис.)

Прикрепите нижний винт и затяните винты.

Внимание! 

Если, например, во время уборки плита выдвигается вперед, то устройство, препятствующее опрокидыванию, не срабатывает. В таких случаях будьте особенно внимательны и не допускайте детей к плите!

