ASKO



Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

OCM8487S / BO4CM4F3-42
OCM8487A / BO4CM4F3-42

Используемые пиктограммы



Важная информация



Совет

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДУХОВОМ ШКАФЕ

Общие сведения о духовом шкафе

Введение 4
Панель управления 5
Описание 6
Направляющие / Телескопические направляющие 6
Аксессуары 7
Дверца 7
Охлаждающий вентилятор 8
Основные функции 8
Кнопки 9
Навигация 10

Начало эксплуатации

Первоначальные действия 12

Эксплуатация

Выбор функции 14
Режим настроек функции 14
Режим выполнения 16
Дисплей окончания 16
Изменение настроек в процессе выполнения 18

Использование

Таблица функций 19
Использование СВЧ-печи 23
Меню настроек 26
Меню со значком «плюс» 28
Информация о приготовлении 29
Быстрый разогрев 29
Отложенный старт 30
Добавление корочки 30
Пошаговое приготовление 30
Переход к приготовлению вручную 32
Программы и избранное 32
Таймер приготовления 32
Блокировка от детей 33
Поддержание тепла 33
Разморозка 33

Очистка

Очистка прибора 34
Очистка водой 34
Снятие и очистка направляющих 35
Замена лампы в духовом шкафу 36

Устранение неполадок

Общая информация 37

Технические характеристики 39

Защита окружающей среды при утилизации духового шкафа

Утилизация прибора и упаковки 40

Тестовые блюда

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1 41
Контрольные блюда в соответствии со стандартом 60705-2 42

Введение

Благодарим вас за выбор этого духового шкафа с функцией СВЧ от компании ASKO. Данный прибор отличается простотой эксплуатации и оптимальной дружественностью к пользователю. В нем предусмотрен широкий выбор настроек, с помощью которых можно всегда выбрать подходящий метод приготовления пищи.

В настоящем руководстве содержатся рекомендации по максимально эффективной эксплуатации духового шкафа. В дополнение к сведениям об эксплуатации духового шкафа в нем содержится информация общего характера, которая может оказаться полезной при пользовании прибором.

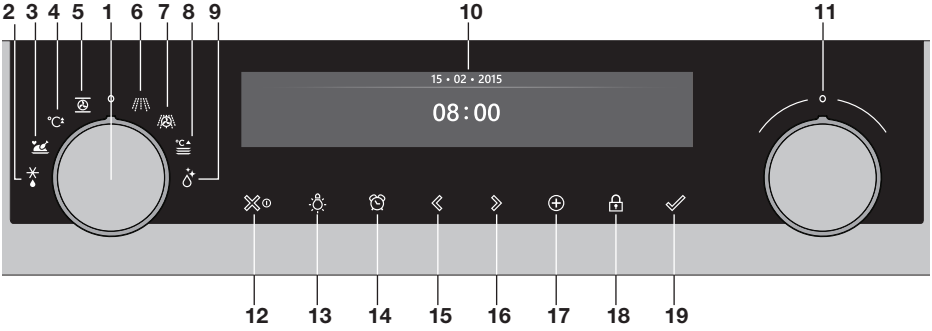


Перед использованием прибора внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

Внимательно ознакомьтесь с руководством перед использованием прибора и храните руководство в надежном месте для дальнейшего ознакомления.

Инструкции по установке поставляются отдельно.

Панель управления

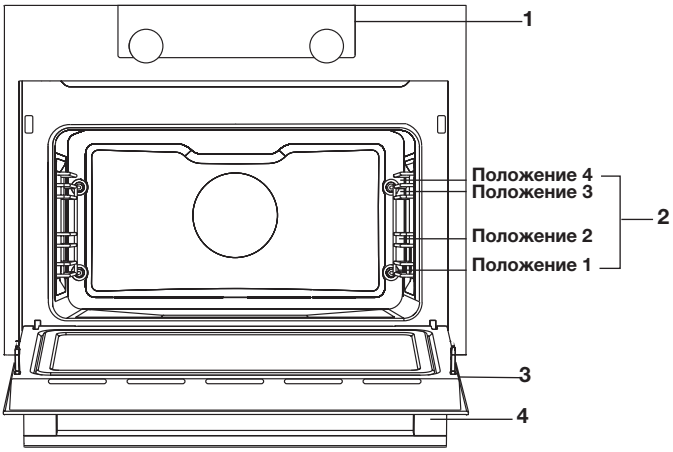


1. Функциональная ручка (в положении «Выкл.»)
2. Разморозка
3. Автоматические программы и избранное
4. Быстрый разогрев
5. Режимы нагрева духовки
6. СВЧ
7. Комби СВЧ
8. Поддержание тепла
9. Очистка водой
10. Дисплей
11. Ручка выбора
12. Кнопка вкл./выкл. и кнопка остановки (отмены)
13. Кнопка освещения
14. Кнопка таймера
15. Кнопка навигации «влево»
16. Кнопка навигации «вправо»
17. Кнопка «плюс»
18. Кнопка блокировки от детей (кнопка блокировки)
19. Кнопка подтверждения (+30 секунд работы СВЧ (6))

Примечание.

Для оптимального отклика прибора старайтесь нажимать на кнопки с использованием максимальной поверхности вашего пальца. При каждом нажатии кнопки во время работы прибора раздается короткий звуковой сигнал.

Описание



1. Панель управления
2. Положения приготовления
3. Дверца духового шкафа
4. Ручка дверцы

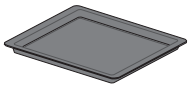
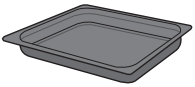
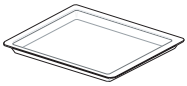
Направляющие / Телескопические направляющие

- В зависимости от модели в духовом шкафу предусмотрено четыре или пять направляющих (для положений от 1 до 4/5). Положение 1 используется главным образом с нижним нагревом. Два верхних положения используются главным образом с функцией гриля.
- Решетку, противень или паровой противень устанавливают в зазор между направляющими.
- В зависимости от модели несколько положений могут быть оснащены полностью выдвижными телескопическими направляющими.
  - ▹ Полностью вытяните телескопические направляющие из внутренней части духового шкафа и установите на них решетку / противень / паровой противень. Затем задвиньте решетку / противень / паровой противень, установленные на телескопических направляющих, внутрь духового шкафа.
  - ▹ Дверцу закрывайте только после того, как телескопические направляющие полностью задвинуты внутрь духового шкафа.

Аксессуары

В зависимости от модели Ваш прибор может быть оснащен целым рядом аксессуаров. Используйте только оригинальные аксессуары, специально предназначенные для Вашего прибора.

Примечание: не все аксессуары подходят/выпускаются для каждого прибора (они также могут отличаться от страны к стране). При их приобретении всегда называйте точный идентификационный номер своего прибора. Более подробные сведения о дополнительных аксессуарах см. в торговых брошюрах или в интернете.

Аксессуары, которые могут поставляться с вашим прибором (в зависимости от модели)	
	**Эмалированный противень:** используется для приготовления выпечки и пирогов. • Не используйте эмалированный противень с функциями СВЧ-печи! • Пригоден для пиролитической очистки.
	**Решетка:** используется главным образом для приготовления блюд на гриле. На решетку также можно поставить пароварку или емкость с едой. • На решетке предусмотрен предохранительный барьер. Чтобы извлечь решетку из духового шкафа, слегка приподнимите ее переднюю часть. • Не используйте решетку с функциями СВЧ-печи!
	**Глубокий эмалированный противень:** можно использовать для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Глубокий противень также можно использовать в качестве каплесборника. Поместите глубокий противень в первое положение для использования в качестве каплесборника во время применения гриля. • Не используйте глубокий эмалированный противень с функциями СВЧ-печи! • Пригоден для пиролитической очистки.
	**Стеклянный противень:** для использования с функциями СВЧ-печи и духового шкафа. • НЕПРИГОДЕН для пиролитической очистки.

Дверца

- При открытии дверцы во время работы духового шкафа установленные в дверце выключатели прекратят работу прибора. Работа духового шкафа возобновляется после закрытия дверцы.
- Этот духовой шкаф оснащен системой плавного закрытия дверцы. При закрывании дверцы духового шкафа эта система, начиная с определенного углового положения дверцы, сдерживает ход и бесшумно закрывает дверцу.

Охлаждающий вентилятор

- Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, который предназначен для охлаждения корпуса и панели управления.

Основные функции

Функциональная ручка позволяет выбирать основные функции духового шкафа.

Настройка	Описание
	**Выкл. / режим ожидания**
	**Режимы нагрева духовки** Горячий воздух Горячий воздух + нижний нагрев Нижний и верхний Большой гриль Гриль Большой гриль + циркуляция воздуха Верхний нагрев Нижний нагрев Нижний нагрев + циркуляция воздуха ProRoast Горячий воздух ЭКО
	**Быстрый разогрев**
	**Автоматические программы и избранное** Избранное Автоматические программы
	**Разморозка** Разморозка вручную
	**СВЧ** Моя СВЧ СВЧ
	**Комби СВЧ** Горячий воздух + СВЧ Большой гриль + циркуляция воздуха + СВЧ

	**Поддержание тепла** Подогрев посуды Сохранение тепла
	**Очистка водой**

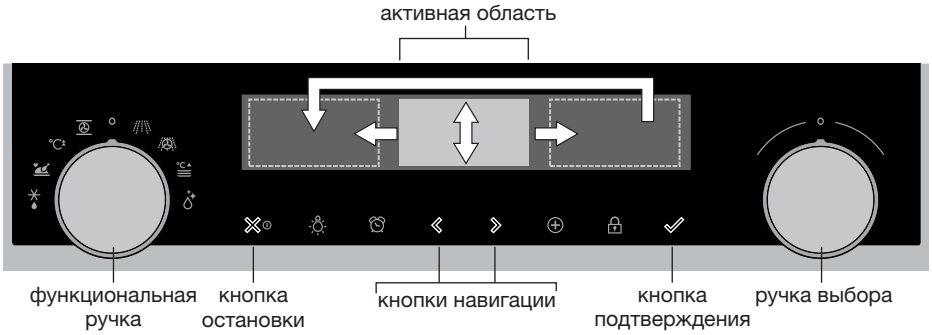
Кнопки

В таблице ниже приводится описание разнообразных кнопок.

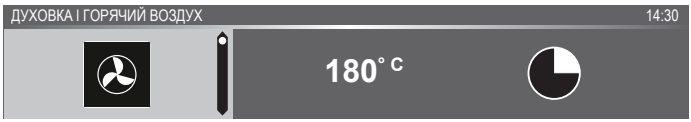
Кнопки	Описание кнопок
	**Кнопка вкл./выкл. и кнопка остановки** - Краткое нажатие: отмена операции или переход на шаг назад в меню. - Длительное нажатие: включение или выключение прибора.
	**Кнопка освещения** - Включение или выключение внутреннего освещения.
	**Таймер приготовления** - Таймер приготовления яиц можно использовать независимо от функции духового шкафа. - Максимально возможное значение времени подачи звукового сигнала равно 23:59.
	**Кнопка навигации влево** - Перемещение активной области влево.
	**Кнопка навигации вправо** - Перемещение активной области вправо.
	**Кнопка «плюс»** - Открытие или закрытие меню настроек (в режиме ожидания). - Открытие или закрытие меню со значком «плюс» (во включенном режиме), содержащего дополнительные параметры, доступные на данный момент.

	**Кнопка блокировки от детей** - Чтобы заблокировать прибор, нажмите и удерживайте нажатой кнопку блокировки.
	**Кнопка подтверждения** - Подтверждение всех настроек/элементов, выделенных на экране белым цветом. - Добавление 30 секунд работы СВЧ (функция СВЧ).

Навигация



При повороте функциональной ручки в положение, отличное от 0, будет подсвечиваться значок выбранной основной функции. В течение около 1,5 секунды на дисплее будут отображаться значок и название активированной функции. После этого в верхней части дисплея (в строке обратной связи) будут отображаться выбранная основная функция и ее подфункция. Кроме того, вам станет доступен режим настроек функции (на сером фоне). В указанной активированной области можно выбирать ваши настройки (с помощью ручки выбора).



Навигация осуществляется следующим образом (во всех меню):

- Чтобы перейти в активную область (с серым фоном), воспользуйтесь кнопками навигации либо нажмите ручку выбора.
- Для изменения настройки в активной области поверните ручку выбора (влево — уменьшить значение, вправо — увеличить значение). Эта настройка сохранится автоматически.

- После задания всех элементов на экране нажмите кнопку подтверждения, чтобы подтвердить настройки. Указанная кнопка мигает, если можно запустить программу.
- Нажмите кнопку остановки для перехода на шаг назад в меню.



В верхней части дисплея отображается строка обратной связи. В этой строке указывается ваше положение навигации в меню, а также настройка, которую вы собираетесь изменить. Функции разделены вертикальной линией.

НАСТРОЙКИ I ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ I ЗВУК I ОСНОВНЫЕ ЗВУКИ

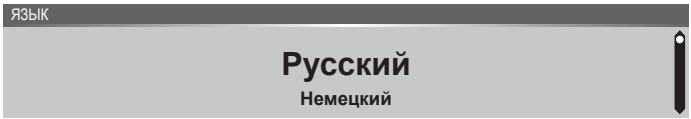
Первоначальные действия

- Протрите внутреннюю часть духового шкафа и аксессуары теплой водой с моющим средством. Не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки и т. п.
- При первом использовании духовой шкаф будет издавать специфичный запах, характерный для нового электроприбора; это нормальное явление. Во время первого запуска прибора обеспечьте надлежащую вентиляцию.



При первом подключении прибора к электросети или при подключении после длительного отключения от источника электропитания нужно настроить параметры языка, времени и даты.

Настройка языка



Если используемый на дисплее язык не является удобным для вас, выберите другой язык. По умолчанию выбран английский язык.

1. Поверните ручку выбора и выберите предпочитаемый язык из появившегося списка.
2. Подтвердите настройку, нажав кнопку подтверждения. *Появится следующий экран.*

Настройка даты



1. Поверните ручку выбора и выберите первую настройку («День»).
2. Подтвердите значение настройки, нажав кнопку навигации вправо либо нажав ручку выбора.
3. Поверните ручку выбора и выберите следующую настройку («Месяц»).
4. Подтвердите значение настройки, нажав кнопку навигации вправо либо нажав ручку выбора.
5. Поверните ручку выбора и выберите последнюю настройку («Год»).
6. Подтвердите настройку, нажав кнопку подтверждения. *Появится следующий дисплей.*

Настройка времени



1. Поверните ручку выбора и выберите значение часов.
2. Подтвердите значение настройки, нажав кнопку навигации вправо либо нажав ручку выбора.
3. Поверните ручку выбора и выберите значение минут.
4. Подтвердите настройку, нажав кнопку подтверждения.

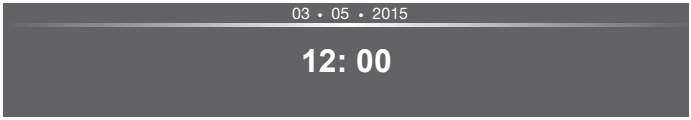
После задания всех настроек, применяемых при запуске, на приборе отобразится дисплей ожидания.

Язык, время и дату можно настроить в меню настроек (см. раздел «Меню настроек»). Перейти в меню настроек можно с дисплея старта через меню со значком «плюс».

Дисплей ожидания

Дисплей ожидания отображает время, дату, температуру внутри прибора (если она превышает 80° C) и таймер (если задан). Прибор переходит в режим ожидания в следующих случаях:

- Поворот функциональной ручки в значение 0 (положение «Выкл.»).
- Многократное нажатие кнопки остановки (при нахождении дальше в меню).



Выключенный режим

- По умолчанию прибор выключается при отсутствии действий пользователя в течение заданного времени (30 минут).
- Чтобы выключить прибор вручную, нажмите и удерживайте нажатой кнопку остановки.

Включение прибора

- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку остановки, чтобы включить прибор.
- Для включения прибора можно также повернуть функциональную ручку на определенную функцию.

Выбор функции

Выберите функцию, которая подходит для приготовления вашего блюда. Для ознакомления с доступными функциями см. таблицу в разделе «Таблица функций».

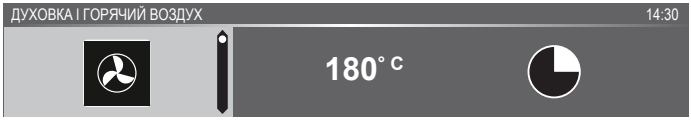
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы перейти непосредственно в режим выполнения. Указанная кнопка мигает, если можно запустить программу.

После выбора основной функции вам будет доступен режим настроек функции (с серым фоном). В указанной активированной области теперь можно изменять настройки данной функции.

Режим настроек функции

Пример (духовка / горячий воздух + нагрев снизу / 40 минут)

1. Выберите основную функцию, повернув функциональную ручку.
   Активируется настройка первой подфункции.



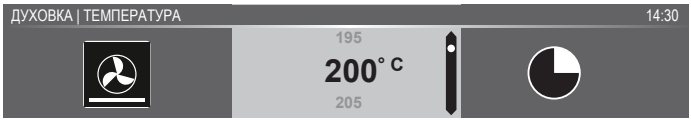
Теперь можно изменить настройки по вашему усмотрению.
Вы можете задавать следующие элементы:

- функцию (см. таблицу в разделе «Таблица функций»);
- температуру;
- мощность;
- время.

2. Поверните ручку выбора и измените настройку.



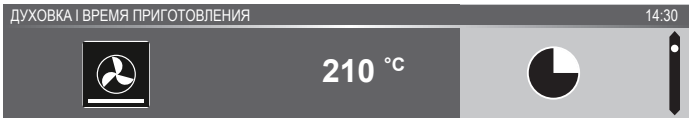
3. Подтвердите значение настройки, нажав кнопку навигации вправо либо нажав ручку выбора.
   Активируется настройка следующей подфункции.



4. Поверните ручку выбора и измените настройку.

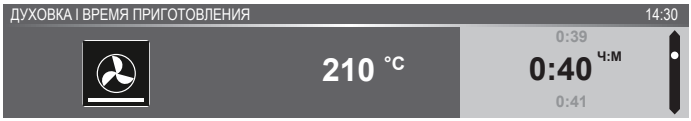


5. Подтвердите значение настройки, нажав кнопку навигации вправо либо нажав ручку выбора.
   Активируется настройка следующей подфункции.



   - ▹ Значок таймера показывает, что для выбранной функции нет необходимости в таймере. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы запустить программу непосредственно с выбранными настройками (см. шаг 7).
   - ▹ Чтобы задать значение таймера, перейдите к шагу 6.
   - ▹ Если для текущей функции (например, для комби СВЧ) требуется задать значение таймера, вместо значка таймера отобразится настройка таймера по умолчанию.

6. Поверните ручку выбора и измените настройку.



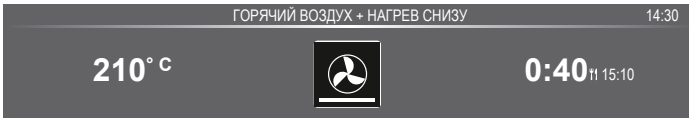
   - ▹ Формат М:С (время для функций СВЧ).
   - ▹ Формат Ч:М.

7. Если требуется, выберите дополнительные настройки (например, быстрый разогрев) с помощью меню со значком «плюс». Дополнительную информацию см. в разделе «Меню со значком «плюс».
8. Запуск программы: нажмите кнопку подтверждения, чтобы перейти в режим выполнения.
   Программа запустится с выбранными настройками. Духовой шкаф перейдет в режим выполнения. При этом будет отображаться экран выполнения.



Режим выполнения

- В левой части экрана отображается температура и (или) мощность (если заданная температура не достигнута, значение температуры будет переключаться между температурой внутри прибора (отображается серым) и заданной температурой (отображается белым)). По достижении заданной температуры появится всплывающее окно «Заданная температура достигнута».
- В правой части экрана отображается обратный отсчет времени либо время выполнения (значение будет увеличиваться, если время не было задано). Рядом с временем приготовления показано время до окончания.



- Если выбран предварительный разогрев, режим выполнения вначале отобразит дисплей предварительного разогрева («предварительный разогрев» в строке обратной связи и соответствующий значок). На экране будут показаны все настройки. При этом цвета значений могут изменяться. Температура внутри прибора отображается белым, в то время как выбранные настройки показаны серым цветом. По достижении заданной температуры появится всплывающее окно: «Заданная температура достигнута. Вставьте блюдо».



Дисплей окончания

По завершении отсчета таймера появится дисплей окончания. Теперь можно выполнить следующие действия:

- остановить процесс приготовления пищи;
- добавить время;
- выбрать добавление корочки (если доступно);
- сохранить в избранное.



Остановка процесса приготовления пищи

1. Выберите «Окончание».
   Дисплей окончания закроется, и отобразится дисплей ожидания.
   ▹ При отсутствии действий пользователя в течение 10 минут дисплей перейдет в режим ожидания.

Добавление времени

1. Нажмите кнопку навигации вправо, чтобы выбрать «Добавить время»
2. Настройка времени станет активной. Для ее изменения необходимо непосредственно повернуть ручку выбора.
3. Подтвердите выбранное значение, нажав кнопку подтверждения.
   После этого будет активирован ранее выбранный процесс.

Добавление корочки

1. Нажмите кнопку навигации вправо, чтобы выбрать «Корочка».
   Отобразятся настройки гриля.
2. Теперь можно задать температуру (значение по умолчанию — 200° C) и время, а также запустить программу непосредственно нажатием кнопки подтверждения. При этом начнется прямой отсчет времени.
   При подтверждении путем нажатия соответствующей кнопки появится экран выполнения.

Сохранение в избранное

1. Нажмите кнопку навигации вправо, чтобы выбрать «Сохранить в избранное».
   На следующем экране появятся 10 позиций для сохранения программы.
2. Выберите позицию для вашего рецепта приготовления, повернув ручку выбора и нажав кнопку сохранения для записи программы.
3. Укажите название рецепта. Поворачивайте ручку выбора, чтобы указать соответствующую букву. Далее нажмите ручку выбора, чтобы подтвердить букву и перейти к следующей.
   - ▹ Вы можете удалить символ, воспользовавшись функцией стирания назад в списке символов (стрелка).
4. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы сохранить рецепт.

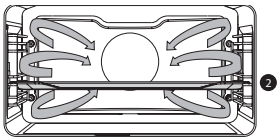
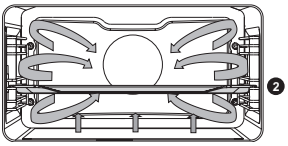
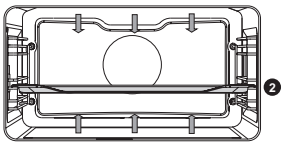
Изменение настроек в процессе выполнения

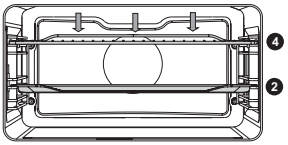
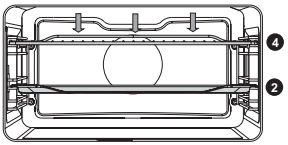
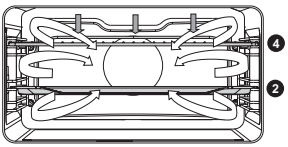
- Если нажимать кнопки навигации в процессе выполнения программы, отобразится активная область. Теперь можно изменить выбранную настройку (см. раздел «Режим настроек функции»).
- При подтверждении путем нажатия соответствующей кнопки появится экран выполнения с измененными настройками.
- Если не предпринимать никакие действия в течение 5 секунд, настройки выполнения будут отменены, а дисплей вернется к экрану выполнения.

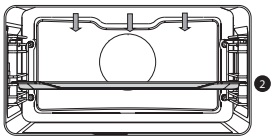
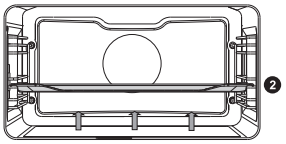
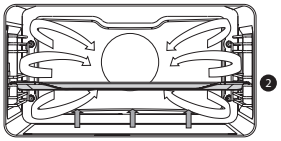
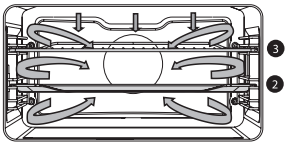
Таблица функций

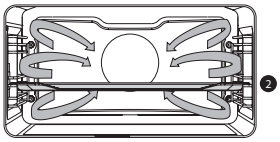
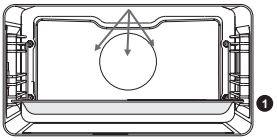
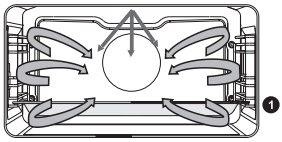
При выборе требуемой функции сверяйтесь с этой таблицей. Также см. инструкции по приготовлению на упаковке пищевого продукта.

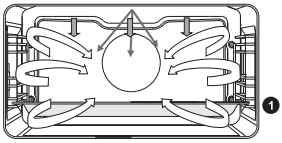
- **При использовании функции СВЧ: не ставьте внутрь металлическую посуду или кухонную утварь, а также не разогревайте духовой шкаф.**
- **Используйте только те стеклянные блюда, которые способны выдержать температуру 275° C.**

Функция	Описание	
Функции духового шкафа		
	Горячий воздух • Нагрев посредством горячего воздуха, подаваемого со стороны задней части духового шкафа. • Этот режим обеспечивает однородный нагрев и идеально подходит для выпечки. • Поместите противень или решетку в положение 2. • Рекомендованная температура: 180° C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	Горячий воздух + нижний нагрев • Нагрев посредством горячего воздуха, подаваемого со стороны задней части духового шкафа, и нижнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать для выпечки пиццы, сочных мучных изделий, фруктовых пирогов, блюд из кислого теста и небольших коржей. • Поместите противень или решетку в положение 2. • Рекомендованная температура: 200° C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	Верхний нагрев + нижний нагрев • Нагрев посредством верхнего и нижнего нагревательных элементов. • Этот режим можно использовать для традиционной выпечки и запекания. • Поместите противень или решетку в положение 2. • Рекомендованная температура: 200° C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	

Функция	Описание	
	**Большой гриль** • Нагрев посредством верхнего нагревательного элемента и элемента гриля. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Поместите решетку в положение 4, а противень — в положение 2. • **Максимальная допустимая температура: 240° C** • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Гриль** • Нагрев посредством элемента гриля. • Этот режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества открытых бутербродов, сосисок к пиву и хлебных гренок. • Поместите решетку в положение 4, а противень — в положение 2. • **Максимальная допустимая температура: 240° C** • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Большой гриль + циркуляция воздуха** • Нагрев посредством верхних нагревательных элементов. Для распределения тепла используется вентилятор. • Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса, рыбы и овощей. • Поместите решетку в положение 4, а противень — в положение 2. • Рекомендованная температура: 170° C • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	

Функция	Описание	
	**Верхний нагрев** • Нагрев посредством только верхнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать, когда необходимо запечь/поджарить верхнюю часть блюда. • Поместите противень или решетку в положение 2. • Рекомендованная температура: 150° C	
	**Нижний нагрев** • Нагрев посредством только нижнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. • Поместите противень или решетку в положение 2. • Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Рекомендованная температура: 160° C	
	**Циркуляция воздуха + нижний нагрев** • Нагрев посредством нижнего нагревательного элемента. Для распределения тепла используется вентилятор. • Данный режим можно использовать для выпечки невысоких пирогов из кислого теста, а также для стерилизации фруктов и овощей. • Установите не слишком высокий противень в положение 2 так, чтобы горячий воздух также мог циркулировать по верхней поверхности блюда. • Рекомендованная температура: 180° C	
	**ProRoast** • Нагрев посредством верхнего нагревательного элемента в сочетании с нагревательным элементом для гриля и горячим воздухом. • Этот режим можно использовать для запекания мяса любого типа. • Рекомендованная температура: 180° C	

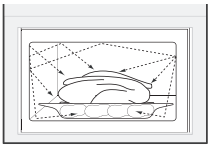
Функция	Описание	
ECO	**Горячий воздух ЭКО** • Нагрев посредством горячего воздуха. В режиме «Горячий воздух ЭКО» используется меньше энергии, но достигается тот же результат, что и при использовании настройки горячего воздуха. Приготовление длится на несколько минут дольше. • Этот режим можно использовать для запекания мяса и приготовления выпечки. • Установите противень в положение 2. • Рекомендованная температура: 180° C • Для обеспечения низкого энергопотребления (в соответствии с классом энергопотребления по стандарту EN 60350-1) при данной настройке используется остаточное тепло (нагрев не включен постоянно). В этом режиме показание фактической температуры в духовом шкафу не отображается.	
Функция СВЧ-печи		
	СВЧ • Для приготовления и размораживания еды применяется энергия СВЧ-излучения. Благодаря ей приготовление ваших блюд станет быстрым и эффективным без изменения цвета и формы пищи. • Установите стеклянное блюдо в положение 1. • Рекомендованная мощность: 750 Вт	
Функции комби		
	СВЧ + горячий воздух • Система будет сочетать СВЧ-излучение с горячим воздухом. Таким образом, время на приготовление существенно сократится. • Используйте данный режим для всех типов мяса, тушеных продуктов, овощей, пирогов, выпечки, хлеба и блюд с корочкой (то есть блюд, требующих длительного времени приготовления). • Установите стеклянное блюдо в положение 1. • Рекомендованная температура: 160° C • Рекомендованная мощность: 600 Вт	

Функция	Описание	
	**СВЧ + гриль с циркуляцией воздуха** • Блюдо готовится за счет сочетания СВЧ-излучения, гриля и циркуляции воздуха. • Используйте описанную комбинацию для небольших кусочков мяса, рыбы и овощей. • Этот режим позволяет готовить достаточно быстро, а само блюдо украсится румяной хрустящей корочкой. • Установите стеклянное блюдо в положение 1. • Рекомендованная температура: 200° C • Рекомендованная мощность: 600 Вт	
Дополнительные функции		
	**Поддержание тепла** • Подогрев посуды: эта функция используется для подогревания посуды, чтобы поданная в ней пища оставалась горячей как можно дольше. • Сохранение тепла: эта функция используется для поддержания температуры уже приготовленных блюд.	
	**Очистка водой** • Жир и сажа достаточно просто удаляются со стен духового шкафа обычной влажной тканью.	
	**Разморозка** • В данной функции используется СВЧ-излучение. Блюда размораживаются быстро и эффективно.	
	**Программы и избранное** • Для приготовления выпечки и запекания можно использовать соответствующие программы, выбрав блюдо из списка заранее запрограммированных блюд. • Избранное: здесь можно выбрать собственные сохраненные рецепты.	
	**Быстрый разогрев** • При использовании этой функции в духовке быстро достигается желаемая температура. Не используйте эту настройку, если в духовом шкафу уже стоит блюдо.	

Использование СВЧ-печи

Для работы СВЧ-печи используются электромагнитные волны высокой частоты. Благодаря передаваемой ими энергии можно приготовить или разогреть блюдо так, чтобы оно не теряло форму или цвет.

СВЧ-излучение используется в:
- функции СВЧ-печи;
- функциях комби.



Принцип приготовления
1. Генерируемые устройством микроволны равномерно распределяются системой распределения. Таким образом блюдо готовится равномерно.
2. Пищевой продукт поглощает микроволны на глубину приблизительно 2,5 см. Далее приготовление осуществляется за счет распространения тепла по продукту.
3. Время приготовления различается в зависимости от приготовляемого блюда и его характеристик:
   - ▹ количества и плотности;
   - ▹ содержания влаги;
   - ▹ начальной температуры (охлажденное или неохлажденное блюдо).

Важная информация!
В результате распределения тепла приготовление блюда осуществляется изнутри наружу. Приготовление продолжается, даже когда блюдо извлечено из печи.
Поэтому важно придерживаться указаний относительно времени отстоя, изложенных в рецептах и в данном руководстве, чтобы обеспечить:
- равномерный нагрев в центре блюда;
- одинаковость температуры в разных частях блюда.

Мощность	Использование
1000 Вт	• Для быстрого нагрева напитков, воды и блюд с большим содержанием влаги. • Для приготовления свежих или замороженных овощей.
750 Вт	• Для приготовления и нагрева напитков и блюд.
600 Вт	• Для расплавления шоколада. • Для приготовления рыбы и морепродуктов. • Для нагрева в двух положениях. • Для приготовления высушенных бобовых при низких температурах. • Для нагрева или приготовления нежных блюд на основе яиц.
360 Вт	• Для приготовления молочных продуктов или варенья при низких температурах.
180 Вт	• Для быстрой разморозки блюд. • Для размягчения сливочного масла или мороженого.
90 Вт	• Для разморозки тортов с кремом.

Указания относительно посуды для СВЧ-печи
Используемая с функцией СВЧ-печи посуда не должна блокировать микроволны. Такие металлы, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают микроволны. Поэтому не используйте металлическую посуду с функцией СВЧ-печи. С этой функцией можно безопасно использовать ту посуду, которая обозначена как пригодная для СВЧ-печей. Для получения дополнительной информации относительно подходящей посуды прочтите следующие рекомендации. Стеклянный противень с функцией СВЧ-печи всегда используйте в положении 1.

Кухонная посуда	**Безопасно при использовании в СВЧ-печи**	**Замечания**
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах, чтобы не допустить переваривания некоторых частей блюда. При слишком близком расположении фольги к стенке аппарата или при использовании слишком большого количества фольги возможно возникновение электрической дуги.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Для использования в СВЧ-печи обычно пригодна фарфоровая, глиняная, глазурованная глиняная посуда и посуда из фарфора цвета слоновой кости, если на ней нет металлической кромки.
Одноразовая посуда, изготовленная из пластика или картона	✓	Замороженные блюда иногда упаковываются в одноразовые емкости.
Упаковка фаст-фуда		
• Стаканы из полистирола	✓	Можно использовать для разогрева блюд. При перегреве полистирол может расплавиться.
• Бумажные пакеты или газетная бумага	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная бумага или металлические кромки	✗	Возможно образование электрической дуги.
Стеклянная посуда	✓	Можно использовать при отсутствии металлической кромки.
• Блюда для духового шкафа		Можно использовать для разогрева блюд или жидкостей. При быстром нагреве тонкое стекло может треснуть или разбиться на мелкие фрагменты. Крышку нужно снять. Подходит только для подогрева.
• Тонкая стеклянная посуда		
• Стеклянные сосуды		
Металл	✗	Возможно воспламенение или образование дуги.
Бумага	✓	Для непродолжительного приготовления пищи и подогрева. Для впитывания излишка влаги.
• Тарелки, чашки, бумажные полотенца		
• Переработанная бумага	✗	Возможно образование электрической дуги.

Кухонная посуда	Безопасно при использовании в СВЧ-печи	Замечания
Пластик	✓	Специальный устойчивый к воздействию тепла термопластичный материал. Под воздействием высоких температур другие типы пластика могут деформироваться или утратить цвет. Не используйте меламиновый пластик. Можно использовать для удержания влаги. Контакт с пищей не допускается. При снятии пленки соблюдайте осторожность — возможен выпуск горячего пара. Только при условии устойчивости к кипячению или пригодности для использования в СВЧ-печи. Не должно быть герметичным. При необходимости проткните оболочку вилкой.

✓ : Рекомендовано
✓✗ : Осторожно
✗ : Небезопасно

Меню настроек

Меню настроек вызывается исключительно нажатием кнопки «плюс» при нахождении прибора в режиме ожидания.

Настройка	Описание
	**Общая информация** Язык Время (12- или 24-часовой формат часов) Дата Звук
	**Дисплей** Яркость Размер часов Ночной режим Переход в режим ожидания
	**Приготовление** Моя СВЧ Интенсивность приготовления Установки предварительного нагрева
	**Система** Информация о приборе Заводские настройки Подсветка духовки

Общая информация
В этом меню можно настроить следующее:
- язык (язык дисплея);
- время (исключительно в 24-часовом формате);
- формат времени (в 24- или 12-часовом формате);
- дата (исключительно в формате «день-месяц-год»);
- формат даты («ддммгггг» или «ммддгггг»);
- звуки (громкость основных звуков и звуковых сигналов);
- основные звуки (вкл./выкл.);
- звук приветствия (вкл./выкл. звука при запуске/выключении).

Дисплей
В этом меню можно настроить следующее:
- яркость (низкая, средняя, высокая);
- ночной режим (начальное и конечное время для применения пониженной яркости дисплея: вначале задается таймер запуска пониженной яркости дисплея, потом — время окончания);
- размер часов (большие/маленькие);
- режим ожидания (автоматическое/ручное завершение работы).



Переключение на завершение работы вручную приведет к повышению энергопотребления.
Если отключить духовой шкаф вручную (либо если произойдет отключение электропитания), указанная функция сбросится (дисплей автоматически отключится).

Настройки приготовления пищи
В этом меню можно настроить следующее:
- Моя СВЧ (регулировка мощности и времени по умолчанию для функции «Моя СВЧ»);
- интенсивность программы по умолчанию (низкая/средняя/высокая);
- установки предварительного нагрева (указание значения по умолчанию для разогрева — вкл. или выкл.).

Система
В этом меню можно настроить следующее:
- информация о приборе (запрос информации о приборе);
- заводские настройки (возврат к заводским настройкам);
- подсветка духовки (автоматическое отключение после 1 мин / отключение вручную).

Меню со значком «плюс»

В зависимости от конкретной функции можно выбирать дополнительный функционал (после выбора основной функции и настроек в режиме настроек функции) путем нажатия кнопки «плюс».

- Маленький значок рядом с текущим значением времени будет свидетельствовать об активированных функциях меню со значком «плюс». Цвет значка показывает, активна ли функция (белый — активна, серый — неактивна).
- Чтобы выйти из меню со значком «плюс», нажмите кнопку остановки или кнопку «плюс». Дисплей снова отобразит предыдущий экран.
- Чтобы отменить дополнительные функции, нажмите «Отмена» (значок с красной полоской).

Меню со значком «плюс» (Экстра)	**Описание**	**Значок**
	**Информация о приготовлении** Дополнительная информация о выбранной функции.	
	**Быстрый разогрев** Быстрый разогрев духового шкафа до заданной температуры (недоступно в сочетании с отложенным стартом).	
	**Отложенный старт** Процесс приготовления запускается автоматически и завершается в установленное время. Доступно только при указании времени приготовления. Недоступно в сочетании с разогревом.	
	**Добавление корочки** Добавление функции гриля в конце выполнения программы; время на формирование корочки будет добавлено в конце выполнения программы.	
	**Добавить в избранное** Позволяет добавить в избранное настройки для приготовленного блюда (см. раздел «Дисплей окончания»).	
	**Пошаговое приготовление** Комбинирование до трех функций в одном процессе приготовления.	
	**Переход к приготовлению вручную**	

Информация о приготовлении

На экране информации о приготовлении приводится дополнительная информация о выбранной функции. К таким сведениям относятся необходимое оборудование и цели, для которых применяется функция.

Быстрый разогрев

Существует два различных способа применения быстрого разогрева:

Активация быстрого разогрева в меню настроек (должна ли данная функция быть включена по умолчанию)

1. Нажмите кнопку «плюс» при нахождении прибора в режиме ожидания. Перейдите в «Настройки приготовления пищи» и укажите, должен ли быстрый разогрев быть включен по умолчанию.
2. Нажмите кнопку подтверждения.
   - ▹ Если быстрый разогрев по умолчанию включен, отобразится небольшой значок разогрева, свидетельствующий об активации этой функции.
   - ▹ Указанная опция доступна исключительно для функций духового шкафа.

Активация быстрого разогрева в меню со значком «плюс»

1. Нажмите кнопку «плюс» (в режиме настроек функции).
2. Выберите «Быстрый разогрев», нажав кнопку навигации вправо.
3. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы активировать быстрый разогрев.
   Рядом с текущим временем появится маленький значок разогрева.
   - ▹ Если разогрев активен, опция отложенного старта будет выделена серым (указанные функции не могут запускаться одновременно).
   - ▹ При активации отложенного старта разогрев будет выделен серым.
   - ▹ Чтобы отменить разогрев, нажмите повторно кнопку подтверждения.

Запуск с быстрым разогревом

- Если при запуске программы предполагается быстрый разогрев, появится всплывающее окно. По истечении 15 секунд всплывающее окно автоматически исчезнет. На экране выполнения появится значок быстрого разогрева. Значение времени будет выделено серым.
- По достижении заданной температуры появится всплывающее окно «Заданная температура достигнута. Вставьте блюдо». Вставьте блюдо. Программа запустится автоматически сразу после того, как вы закроете дверцу.
  - ▹ При нажатии кнопки подтверждения (без открывания дверцы) прибор будет поддерживать заданную температуру. Указанные условия будут поддерживаться, пока вы не откроете дверцу.

Отложенный старт

Чтобы начать приготовление блюда позже, выберите функцию отложенного старта. При этом следует указать желаемое время окончания приготовления.

1. Нажмите кнопку «плюс» (в режиме настроек функции).
2. С помощью кнопки навигации вправо выберите «Отложенный старт».
3. Нажмите кнопку подтверждения.
   На дисплее появятся значок отложенного старта, время приготовления и время окончания.
4. Измените время окончания, повернув ручку выбора и подтвердив свой выбор кнопкой подтверждения.
   Появление маленького значка будет свидетельствовать об активации функции.
   - ▹ Чтобы отменить отложенный старт, перейдите к пункту «Отложенный старт» и выберите «Отменить отсрочку старта» (отобразится всплывающее окно с подтверждением отмены отложенного старта).
5. Запуск программы: нажмите кнопку подтверждения, чтобы перейти в режим выполнения.
   Функция запустится автоматически в расчетное время начала.

Добавление корочки

Добавление функции гриля в конце выполнения программы (время на формирование корочки будет добавлено в конце процесса приготовления).

1. Нажмите кнопку «плюс» (в режиме настроек функции).
2. Выберите «Корочка» с помощью кнопки навигации вправо.
3. Нажмите кнопку подтверждения.
   Рядом с текущим временем появится маленький значок гриля.
   - ▹ Чтобы отменить формирование корочки: выберите «Отменить добавление корочки» в меню со значком «плюс».

Пошаговое приготовление

Эта функция позволяет объединить до трех функций в одном процессе приготовления. Выбирайте различные настройки, чтобы приспосабливать методику приготовления в соответствии с вашими предпочтениями.

1. Нажмите кнопку «плюс» (в режиме настроек функции).
2. Выберите «Пошаговое приготовление» с помощью кнопки навигации вправо.
3. Нажмите кнопку подтверждения.
   Рядом со значением мирового времени появится небольшой значок. Первый шаг приготовления уже задан в соответствии с текущими настройками функции. Если добавочное время приготовления не указано, к первому шагу будет добавлено время по умолчанию.
   - ▹ Пример: выбран режим духового шкафа с применением горячего воздуха с температурой 180° C. К первому шагу будет добавлено время по умолчанию, равное 30 минутам.

4. Чтобы добавить шаг, выберите второй шаг с помощью нажатия кнопки навигации или поворота ручки выбора. Для активации шага с целью редактирования нажмите кнопку подтверждения. *Дисплей переключится в режим настройки духового шкафа.*
5. Укажите значение для всех доступных функций прибора.
6. Сохраните шаг и вернитесь к общему представлению пошагового приготовления, нажав кнопку подтверждения.
   ▹ При нажатии кнопки остановки настройка отменяется. При этом дисплей вернется к предыдущему экрану.
7. После подтверждения дисплей отобразит заданные шаги вместе со значками редактирования и удаления. Активная область переместится к следующему шагу. При этом вы можете непосредственно задавать второй шаг. Для этого нажмите кнопку подтверждения.
8. После настройки всех шагов в соответствии с вашими пожеланиями вы можете вернуться к экрану настройки духового шкафа. Для этого закройте меню со значком «плюс», нажав кнопку «плюс» или кнопку остановки.
   На экране появится дисплей настройки обычного режима духового шкафа, на котором будут указаны настройки для первого шага (значок шага 1 выделен белым).
9. Запустите выполнение программы, нажав кнопку подтверждения.
   ▹ При нажатии кнопки остановки пошаговое приготовление будет отменено, а духовой шкаф вернется к обычному режиму работы.

Переход к приготовлению вручную

- В режиме приготовления вручную можно выбирать и редактировать стандартную программу из функции «Программы и избранное» (по аналогии с режимом «Пошаговое приготовление»).
- При выборе функции ручного управления в меню со значком «плюс» появится всплывающее окно «Переключиться на режим духовки?». Если программа содержит несколько шагов, после подтверждения дисплей переключится в режим пошагового приготовления.

Автоматические программы и избранное

Автоматические программы

- Для приготовления выпечки и запекания можно использовать автоматические программы, выбрав блюда из списка заранее запрограммированных блюд. Из доступного списка сначала выберите тип блюда, а затем само блюдо.
- Все категории программ дополнены соответствующими изображениями. При выборе блюда появятся настройки программы. Название блюда и название активного выбранного варианта отображаются в текстовой строке.

- В настройках вначале появится изображение блюда (без возможности редактирования), масса (если ее можно редактировать, зависит от блюда), интенсивность (не всегда можно редактировать) и время приготовления. При необходимости отрегулируйте интенсивность и (или) массу.

Избранное (см. раздел «Дисплей окончания»)
- В разделе «Избранное» вы можете выбрать собственные сохраненные рецепты.
- При отсутствии сохраненных рецептов появится всплывающее окно «Нет сохраненных рецептов».
- Название рецепта появится в текстовой строке; кроме того, на экране отобразятся сохраненные настройки духового шкафа.

Таймер приготовления

Таймер приготовления можно использовать независимо от функции духового шкафа.

1. Нажмите кнопку таймера.
2. Измените значение времени, повернув ручку выбора.
   - ▹ Максимальная доступная настройка таймера равна 23:59.
3. Подтвердите настройку, нажав кнопку подтверждения. *Запустится таймер приготовления.*
   - ▹ Чтобы отменить таймер, установите значение времени 0:00 и подтвердите его, нажав кнопку подтверждения
   - ▹ Чтобы закрыть меню таймера приготовления, нажмите кнопку таймера или кнопку остановки.
4. По завершении отсчета таймера для приготовления отобразится всплывающее окно «Время таймера истекает» и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку остановки, чтобы отключить сигналы и закрыть всплывающее меню.
   - ▹ Подача звукового сигнала прекращается автоматически примерно через 2 минуты.

Блокировка от детей

Чтобы предотвратить непредусмотренное использование духового шкафа, его панель управления можно заблокировать с помощью функции блокировки от детей.

1. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку блокировки. *Прибор перейдет в режим блокировки кнопок. Отобразится всплывающее окно. По истечении 3 секунд всплывающее окно «Блокировка активирована» закроется. При этом будет показано текущее состояние прибора.*
   - ▹ Если блокировка кнопок была активирована в процессе приготовления, сама программа не будет прервана.
   - ▹ Если во время блокировки кнопок нажать какую-либо кнопку, повторно отобразится всплывающее окно «Блокировка активирована».
   - ▹ При этом в режиме блокировки кнопка остановки остается активной. Если прибор отключен, процесс приготовления приостановится. Чтобы повторно включить прибор, отключите режим блокировки кнопок.
2. Чтобы деактивировать режим блокировки кнопок, повторно нажмите и удерживайте нажатой кнопку блокировки.

Поддержание тепла

- Подогрев посуды
  - ▹ Данная функция предназначена для подогрева кухонной посуды (тарелок, чашек) с тем, чтобы поданные на стол блюда оставались горячими дольше.
  - ▹ При выборе данной функции можно задать температуру и длительность нагрева.
- Сохранение тепла
  - ▹ Используйте эту функцию для поддержания температуры уже приготовленного блюда.
  - ▹ При выборе данного значка можно задать температуру и длительность нагрева пищи.

Разморозка

- В данной функции используется СВЧ-излучение. Блюда размораживаются быстро и эффективно. Используйте эту функцию для медленной разморозки замороженных блюд (пирогов, бисквитов, печенья, хлеба, булочек и замороженных фруктов).
- При выборе данной функции можно задать уровень мощности и длительность размораживания.
- По истечении времени, заданного для размораживания, переверните размораживаемый продукт, помешайте жидкое блюдо или разделите смерзшиеся куски.

Очистка прибора

Регулярно очищайте духовой шкаф, чтобы не допустить накопления жира и частиц пищи, особенно на поверхностях внутренней и наружной части, дверце и уплотнении.

- Активируйте блокировку кнопок (чтобы не допустить непреднамеренного включения прибора).
- Для очистки наружных поверхностей используйте мягкую ткань и теплую воду с мылом.
- Далее протрите поверхности чистой влажной тканью и высушите их.
- Удалите брызги и пятна с внутренних поверхностей, используя ткань, смоченную в мыльной воде.
- Далее протрите поверхности чистой влажной тканью и высушите их.



Важная информация!

- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства или химические растворители.
- Обязательно поддерживайте уплотнение дверцы в чистом состоянии. Таким образом предотвращается накопление грязи и обеспечивается возможность плотного закрытия дверцы.

Очистка водой

Используя функцию очистки водой, можно легко удалить жир и грязь со стенок духового шкафа с помощью влажной ткани.

Применение очистки водой
Используйте очистку водой, только когда духовой шкаф полностью остыл. Когда духовой шкаф горячий, сложно удалить грязь и жир.



Для выполнения программы требуется 30 минут.
Остатки пищи на покрытых эмалью стенках достаточно размокнут после 30 минут, после чего их можно удалить влажной тканью.

1. Извлеките из духового шкафа все аксессуары.
2. На дно духового шкафа вылейте 0,15 л воды.
3. Выберите программу «Очистка водой» с помощью функциональной ручки.
4. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы начать очистку водой.



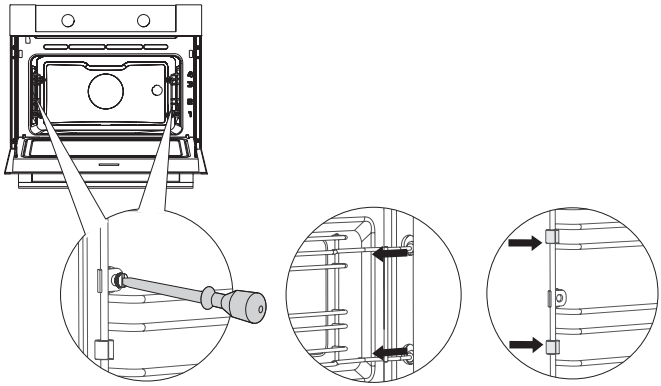
Обратите внимание! Не открывайте дверцу во время выполнения программы очистки.

Снятие и очистка направляющих

Для очистки направляющих используйте обычные моющие средства.

- Используйте отвертку, чтобы вывинтить винты.
- Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

Обязательно сохраните проставки для направляющих. После очистки установите проставки на место. Проставки используются, чтобы не допустить искрения во время использования прибора.



Замена лампы в духовом шкафу

Лампа данного бытового прибора предназначена исключительно для его освещения, то есть она не подходит для освещения помещения, в котором установлен прибор.

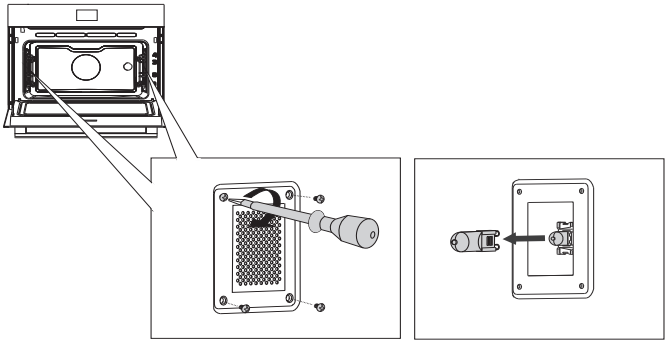
Лампы освещения (2 шт.) (галогенные G9, 230 В, 25 Вт) являются расходным материалом, поэтому гарантия на них не предоставляется. Для замены лампы сначала снимите противень, решетку и направляющие прутки.

Отключите прибор от источника электропитания, вытянув его штепсельную вилку из розетки или отключив выключатель в блоке плавких предохранителей.

Обратите внимание на то, что лампа может быть очень горячей! При замене лампы используйте защитные рукавицы.

1. Вывинтите четыре винта лицевой панели. Снимите лицевую панель и стекло.
2. Выкрутите перегоревшую галогенную лампу и замените ее новой.
3. Установите лицевую панель и стекло на место.

Внимание! Избегайте отсоединения уплотнительного кольца от лицевой панели.



Общая информация

В случае возникновения неполадок в работе духового шкафа ознакомьтесь с обзором ошибок, который приведен ниже. Если неполадку устранить не удается, обращайтесь в отдел по обслуживанию клиентов.

Пища не готовится
- Убедитесь в том, что таймер задан и была нажата кнопка подтверждения.
- Проверьте, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, что плавкий предохранитель не перегорел и что выключатель включен.

Чрезмерное или недостаточное приготовление
- Проверьте, что задано правильное время приготовления.
- Проверьте, что задан правильный уровень мощности.

Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения; дисплей заблокирован.
- На несколько минут отключите прибор от сети электропитания (для этой цели вывинтите плавкий предохранитель или отключите выключатель), затем повторно подключите прибор к сети электропитания и включите его.

Искрение внутри духового шкафа.
- Убедитесь, что все крышки, снятые при замене ламп, правильно установлены на место и что все проставки установлены на направляющие.

Сбой электропитания может вызвать сброс показаний дисплея.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки и затем снова вставьте ее в розетку.
- Заново задайте время.

Образование конденсата в духовом шкафу.
- Это нормальное явление. После использования вытрите духовой шкаф начисто.

После выключения духового шкафа вентилятор продолжает работать.
- Это нормальное явление. После выключения духового шкафа вентилятор будет работать еще в течение некоторого времени.

Воздушный поток ощущается в области дверцы и наружной поверхности прибора.
- Это нормальное явление.

Свет отражается в области дверцы и наружной поверхности прибора.
- Это нормальное явление.

Из дверцы или вентиляционных отверстий выходит пар.
- Это нормальное явление.

Во время работы духового шкафа, особенно при использовании режима разморозки, слышны щелкающие звуки.
- Это нормальное явление.

Предохранитель срабатывает регулярно.
- Обратитесь к технику по сервисному обслуживанию.

На дисплее отображается код ошибки, ОШИБКА XX ...
(XX указывает на номер ошибки).
- В работе электронного модуля произошел сбой. Отключите прибор от сети электропитания на несколько минут. Затем снова подключите его к сети электропитания и задайте текущее время.
- Если неполадку устранить не удается, обратитесь к технику по сервисному обслуживанию.

Хранение и ремонт духового шкафа
Ремонт должен проводить только квалифицированный техник по сервисному обслуживанию. При необходимости в проведении технического обслуживания отсоедините прибор от сети электропитания, вынув штепсельную вилку из розетки, и обратитесь в отдел по обслуживанию клиентов компании ASKO.

До выполнения звонка подготовьте следующую информацию:
- номер модели и серийный номер (указаны на внутренней стороне дверцы духового шкафа);
- сведения о гарантии;
- подробное описание неполадки.



Для временного хранения поместите духовой шкаф в чистое и сухое место, поскольку влага и пыль могут вызвать повреждение прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OCM8487S/OCM8487A
Источник питания	220-240 В 50/60 Гц
Энергопотребление Максимальная мощность Функция гриля Функция горячего воздуха	 3400 Вт 2200 Вт 1600 Вт
Выходная мощность СВЧ-печи Частота СВЧ-излучения	1000 Вт (IEC — 705) 2450 МГц
Система охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры Размеры прибора: Установочные размеры:	 Ш 595 x В 455 x Г 546 мм Ш 560 x В 450 x Г 550 мм
Объем	50 л

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРИ УТИЛИЗАЦИИ

Утилизация прибора и упаковки

Данное изделие изготовлено из материалов, подлежащих переработке. Поэтому в конце срока эксплуатации электроприбор нужно ответственно утилизировать. Информацию о порядке его утилизации можно получить в соответствующем органе власти.

Упаковка электроприбора также подлежит переработке.
В упаковке использованы следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания фенола (твердая полистирольная пена).

Утилизируйте эти материалы надлежащим образом в соответствии с требованиями законодательства.



На упаковке изделия имеется значок перечеркнутого мусорного бака. Он указывает на необходимость раздельной утилизации бытовых электроприборов. Это означает, что прибор не подлежит совместной утилизации с обычными бытовыми отходами по истечении срока службы. Для утилизации изделие нужно доставить в муниципальный центр по сбору электротехнических отходов или в магазин, который оказывает такого рода услуги.

Раздельная утилизация бытового электрооборудования способствует защите окружающей среды и здоровья людей. Повторная переработка материалов, из которых изготовлено данное изделие, обеспечивает значительную экономию энергии и запасов сырья.

Декларация соответствия

Настоящим мы заявляем, что наши изделия соответствуют применимым европейским директивам, стандартам и нормам, а также требованиям, изложенным в стандартах.

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1

OCM8487S / OCM8487A

ВЫПЕКАНИЕ					
Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	СИСИЕМА
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	25-40	
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	25-40	
Песочный корж - два уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	25-40	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	20-35	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	150-160 *	20-35	
Кексы - два уровня	Низкий эмалированный противень	2,3	140-150 *	30-45	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	1	160-170 *	20-35	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	1	160-170 *	20-35	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/решетка	1	170-180	65-85	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/решетка	2	160-170	65-85	
ГРИЛЬ					
Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	СИСИЕМА
Тост	Решетка	4	240	3:00-6:00	
Рубленая котлета	Решетка + противень для сбора жира	4	240	25-35 **	

* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать быстрого разогрева.

** Перевернуть после 2/3 часа запекания.

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60705-2

OCM8487S / OCM8487A

МИКРОВОЛНОВАЯ ТЕРМООБРАБОТКА					
Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	СИСИЕМА
Яичный крем, 1000 г	Стеклянная форма, размер 25x25 см., непокрытая + стеклянный противень	1	360	23-28	
Бисквитный торт	Okrogla steklena posoda, premer 22 cm, nepokrita+steklen pekač	1	360	22-25	
Мясной рулет, 900 г	Стеклянная форма, размер 25x25 см., непокрытая + стеклянный противень	1	600 360	10 12-15	
Размораживание фарша, 500 g	Стеклянный противень	1	180 90	8 15-17	
Размораживание малины, 250 g	Стеклянная форма, непокрытая + стеклянный противень	1	180	7-7.30	

КОМБИНИРОВАНАЯ СИСТЕМА ЗАПЕКАНИЯ						
Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин)	СИСИЕМА
Гратен из картофеля	Стеклянная форма, диаметр 22 см., непокрытая + стеклянный противень	1	190	600	25-30	
Торт	Стеклянная форма, диаметр 22 см., непокрытая + стеклянный противень	1	180	180	22-25	
Курица (1,2 кг)	Стеклянная форма, непокрытая + стеклянный противень	1	210-220	360	45-55	



Лист спецификаций устройства расположен внутри самого устройства.

При обращении в отдел обслуживания
необходимо иметь все сведения о номере на руках.

Адреса и телефонные номера обслуживающих организаций
можно найти на гарантийной карте.

Общество с ограниченной ответственностью «Горенье БТ» (ООО «Горенье БТ»)
Юридический и фактический адрес: РФ, 119180, Москва, Якиманская набережная, д. 4, стр. 1

Қазақстан үшін импортшы:
“Горенье БТ” Жауапкершілігі Шектеулі Серіктестік Заңды мекен-жайы:
Ресей, 119180, Мәскеу, Якиманская набережная, 4 ү., 1 ғимарат

Өнім сапасына қойылатын талаптарды мына мекен-жай бойынша жіберуіңізді сұраймыз: Қазақстан Республикасы, Алматы қаласы, Бегалин қ. 49,
ҚР «Gorenje d.o.o. Velenje» өкілдігі, тел 8 (727) 293 03 07

Претензии по качеству продукции направлять по адресу:
Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Бегалина, дом 49, Пр-во «Gorenje d.o.o. Velenje» в РК, тел 8 (727) 293 03 07

EAC

Инструкции по применению также можно найти на нашем сайте:

www.asko.com

ASKO

597992 ru (04-20)

597992 / VER 2 / 21-02-2020