

# **ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК**

**Духовки моделей  
О 850 и О 855**



**АЯ46**



**РТ 1328 (11.2004)**

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.		
<b>Техобслуживание и условия гарантийного обслуживания</b>	<b>3</b>	<b>Приготовление блюд в духовке</b>	<b>13</b>
<b>Перед использованием духовки в первый раз</b>	<b>3</b>	<b>Приготовление мяса в духовке</b>	<b>13</b>
Прочитайте инструкции по эксплуатации	3	<b>Часы</b>	<b>14-16</b>
Очистка духовки перед началом использования	3	<b>Уход и обслуживание</b>	<b>17-18</b>
Нагрейте духовку	3	Обычные и глубокие противни	17
<b>Безопасность</b>	<b>4</b>	Очистка внешних поверхностей духовки	17
Общее	4	Очистка духовки	17
Зимнее хранение	4	Отсоединение направляющих	17
Уничтожение упаковки	4	Опускающийся верхний нагревательный элемент	17
Утилизация старой духовки	4	Дверца духовки	18
<b>Безопасность детей</b>	<b>5</b>	<b>Если духовка не работает</b>	<b>19</b>
Блокировка защелки дверцы духовки	5	Это вы можете сделать сами	19
Ящик для хранения противней	5	Гарантия	19
Защитная панель верхнего нагревательного элемента	5	Ремонт и техобслуживание	19
Не оставляйте детей без присмотра	5	<b>Инструкции по установке и подключению</b>	<b>20-21</b>
<b>Советы по экономии электроэнергии</b>	<b>5</b>	Установка духовки	20
Планируйте заранее использование духовки	5	Электроподключение	20
Используйте остаточное тепло духовки	5		
Открывание дверцы духовки	5		
<b>Модели</b>	<b>6-7</b>		
Asko O 850, стандартное оснащение	6		
Asko O 855, стандартное оснащение	7		
<b>Режимы работы духовки</b>	<b>8</b>		
<b>Общие рекомендации по использованию духовки</b>	<b>8</b>		
<b>Использование духовки</b>	<b>8-9</b>		
Духовка с верхним и нижним нагревом	8		
Воздушная циркуляция	9		
<b>Общие рекомендации по использованию воздушной циркуляции</b>	<b>10</b>		
<b>Таблица с рекомендациями по параметрам выпечки в духовке кондитерских изделий</b>	<b>11</b>		
<b>Гриль</b>	<b>12</b>		
<b>Гриль с воздушной циркуляцией</b>	<b>12</b>		
<b>Пицца</b>	<b>12</b>		
<b>Размораживание / Сушка</b>	<b>12</b>		

# ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

## Техобслуживание

Перед обращением в сервис-центр, ознакомьтесь с содержанием раздела “Если духовка не работает” стр. 19. Если оборудование в порядке или неисправность вызвана неправильной эксплуатацией или установкой духовки, то даже в течение гарантийного срока вам придется оплатить визит специалиста сервис-центра. 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 сервиса, 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 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 ДУХОВКИ В ПЕРВЫЙ РАЗ

### Прочитайте инструкции по эксплуатации

Перед началом использования духовки внимательно и полностью прочитайте инструкции по эксплуатации. Таким образом вы с самого начала научитесь правильно использовать и обслуживать духовку.

### Очистка духовки перед началом использования

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

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

### Нагрейте духовку

В процессе изготовления на стенках духовки могло остаться масло. Выньте из духовки все оснащение. Сначала установите на часах духовки правильное время (стр. 14). Если этого не сделать, то духовка

работать не будет. Нагрейте пустую духовку до температуры 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 откройте окно и включите вытяжку над плитой. Закройте двери в соседние помещения и постарайтесь не находиться на кухне во время нагревания духовки.

### Внимание!

Если переключатель режимов духовки установлен в любую позицию, отличную от нулевой, то всегда автоматически включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор охлаждает поверхности духовки.

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 духовки.

# БЕЗОПАСНОСТЬ



## Общее

**Внимательно прочитайте данные инструкции полностью перед началом использования духовки. Таким образом вы с самого начала научитесь использовать и обслуживать духовку правильно. Обязательно сохраните данные инструкции. Они могут понадобиться в дальнейшем вам или другим пользователям духовки. Сохраните входящие в комплект стержни (2 шт.). Они понадобятся вам при снятии дверцы духовки (см. стр. 18).**

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

Убедитесь, что шнур электропитания не зажат, например, при установке.

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

Духовка предназначена только для обычного бытового использования. Пользуйтесь духовкой только в соответствии с инструкцией. Неправильная эксплуатация духовки 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 в духовке.

Никогда не оставляйте в духовке бумагу, пластмассу, алюминиевую фольгу и т.п. вещества. Случайное оставленная включенной духовка может стать причиной возгорания бумаги, а пластмасса и фольга могут расплавиться.

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.

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

Перед заменой перегоревшей лампы в духовке, убедитесь, что плита обесточена. Для этого выверните пробки на электрощите или выньте вилку из розетки.

Если вы не используете духовку, то убедитесь, что все переключатели установлены в нулевую позицию.

## Зимнее хранение

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

## Уничтожение упаковки

Все части упаковки духовки подходят для вторичного использования. Бумажные части упаковки сдайте в макулатуру. Пластмассовые части упаковки отвезите на пункт сбора отходов из пластмассы. Если в вашем районе нет пункта сбора отходов из пластмассы, то выбросите эти отходы с другим бытовым мусором.

## Утилизация старой духовки

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

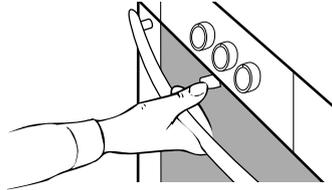
# БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ



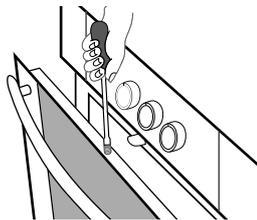
## Блокировка защелки дверцы духовки

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.

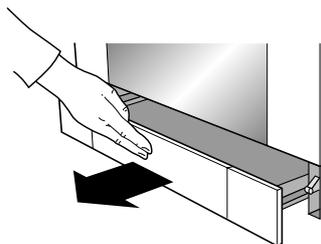
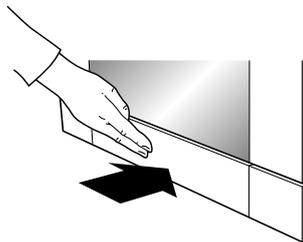


**Если вам не нужна блокировка** защелки дверцы, то поверните винт на пару оборотов по часовой стрелке.



## Ящик для хранения противней

Ящик для хранения противней открывается и закрывается при легком нажатии на среднюю часть передней стенки ящика.



### Предостережение! ⚠

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.).

## Защитная панель верхнего нагревательного элемента

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

## НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДЕТЕЙ БЕЗ ПРИСМОТРА!

Посуда, духовка и передняя панель выдвижного ящика при использовании духовки нагреваются. Следите, чтобы дети не находились рядом с работающей духовкой и не касались горячих частей духовки. Другие поверхности духовки тоже могут нагреваться.

Помните, что духовка и посуда - кастрюли и т.п. - остаются горячими после окончания готовки. Даже если духовка использовалась в течение нескольких часов без перерыва, 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.

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

### Планируйте заранее использование духовки

Используйте весь объем и площадь духовки.

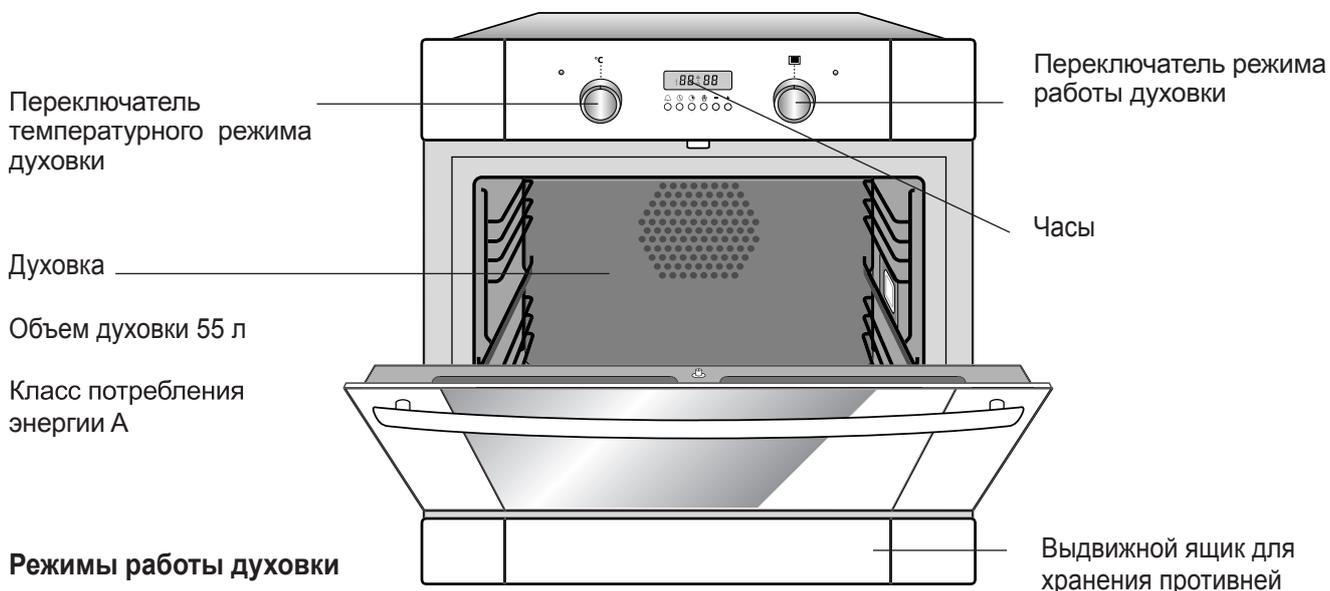
### Используйте остаточное тепло духовки

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. Для этого поверните выключатель в положение . При этом выключится верхний и нижний нагрев, но освещение духовки и охлаждающий вентилятор будут продолжать работать. По окончании готовки поверните переключатель в нулевую позицию.

### Открывание дверцы духовки

Не открывайте дверцу духовки, если в этом нет необходимости. При открывании дверцы температура в духовке снижается приблизительно на 25 °C.

# МОДЕЛИ ASKO O 850



## Ре­жи­мы ра­боты ду­хов­ки



Рав­но­мер­ный на­грев 2,1 кВт  
- верх­ний на­грев 1,1 кВт  
- ниж­ний на­грев 1,0 кВт



Гриль 2,1 кВт



Воз­душ­ная цир­ку­ля­ция 2,35 кВт



При­го­тов­ле­ние пи­ццы 3,35 кВт



Гриль с воз­душ­ной цир­ку­ля­цией  
2,1 кВт



Раз­мо­ра­жи­ва­ние/Суш­ка 515 Вт

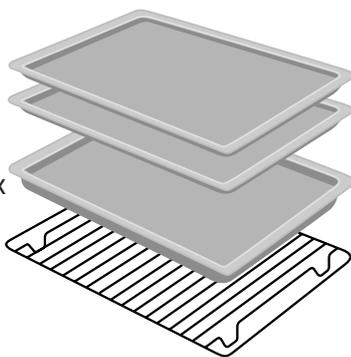


Ос­ве­ще­ние 25 Вт

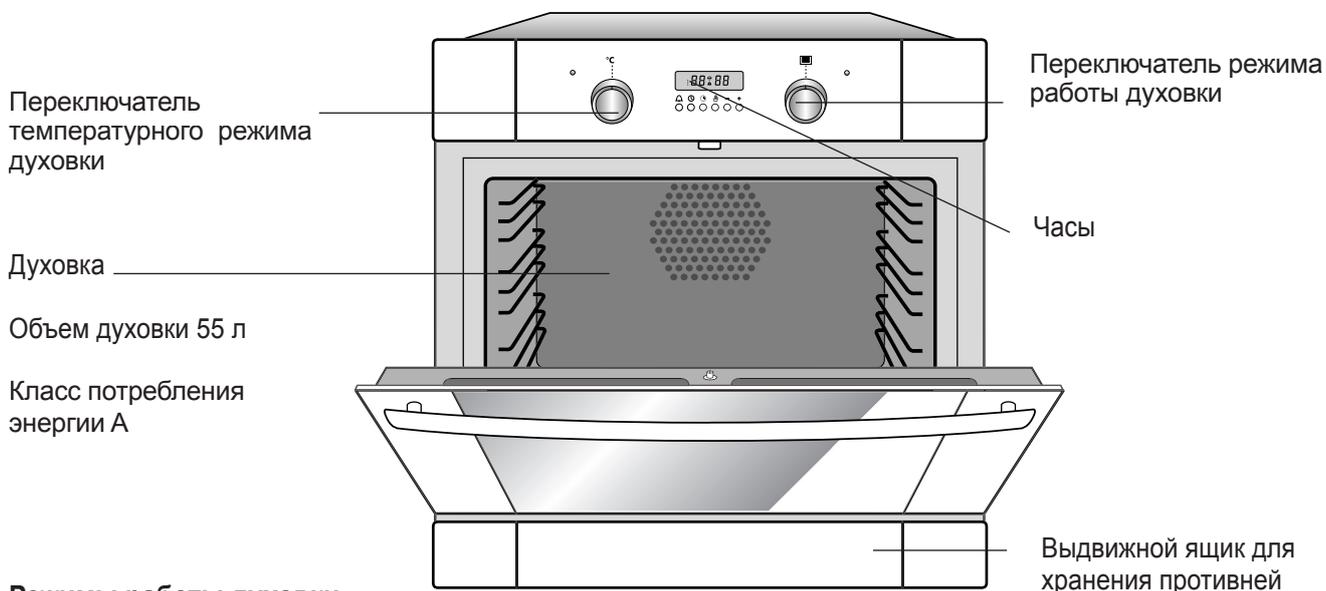
Мощ­ность под­клю­че­ния 3,35 кВт  
Предо­хра­ни­тель / 16 А  
Шнур элек­тро­пи­та­ния 1,3 м  
Ра­бочее на­пря­же­ние 230 В

## Стандартное оснащение:

- 2 обычных противня
- 1 глубокий противень
- 1 решетка
- 1 решетка для телескопических направляющих
- 2 стержня для снятия дверцы



# ASKO O 855



## Ре­жи­мы ра­боты ду­хов­ки



Рав­но­мер­ный на­грев 2,1 кВт  
- верх­ний на­грев 1,1 кВт  
- ниж­ний на­грев 1,0 кВт



Гриль 2,1 кВт



Воз­душ­ная ци­рку­ля­ция 2,35 кВт



При­го­тов­ле­ние пи­ццы 3,35 кВт



Гриль с воз­душ­ной ци­рку­ля­цией  
2,1 кВт



Раз­мо­ра­жи­ва­ние/Суш­ка 515 Вт

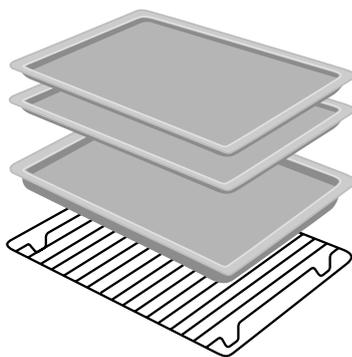


Освеще­ние 25 Вт

Мощ­ность под­клю­че­ния 3,35 кВт  
Предо­хра­ни­тель / 16 А  
Шнур элек­тро­пи­та­ния 1,3 м  
Ра­бочее на­пря­же­ние 230 В

## Стан­дар­тное ос­на­ще­ние:

2 обыч­ных про­тив­ня  
1 глубо­кий про­тивень  
1 ре­шет­ка  
2 стер­жня для сня­тия двер­цы



## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ



**Равномерный нагрев**  
Включены верхний и нижний нагревательные элементы



**Гриль**  
Включен нагреватель гриля



**Воздушная циркуляция = конвекция**  
Включены конвектор воздушной циркуляции и его нагревательный элемент



**Приготовление пиццы**  
Включены конвектор воздушной циркуляции и его нагревательный элемент, а также нижний нагревательный элемент



**Гриль с воздушной циркуляцией**  
Включены конвектор воздушной циркуляции и нагреватель гриля



**Размораживание / Сушка**  
Включены конвектор воздушной циркуляции и равномерный нагрев



**Освещение духовки**  
Работает освещение духовки и охлаждающий вентилятор



Обычный  
нагревательный  
элемент

Нагревательный  
элемент гриля

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

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ

### 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.

### 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 приготовлении 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.

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.

# 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 равномерный нагрев

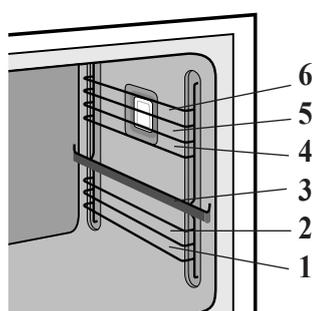
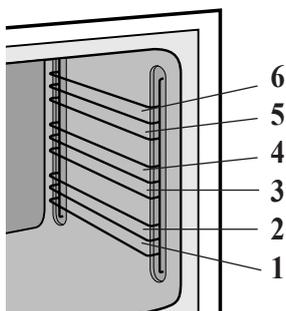
Для ускоренного нагрева можно включить воздушную циркуляцию и режим приготовления пиццы. Когда духовка нагреется до установленной температуры, то, перед тем как поставить блюдо в духовку, поверните переключатель режимов в положение .

### 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.

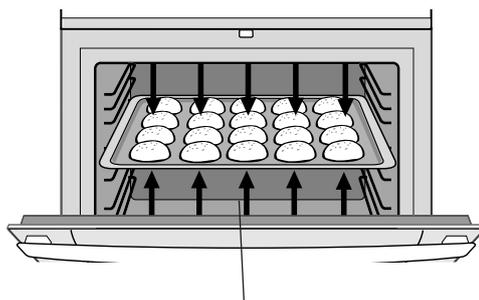
### 4. Используйте противень на правильной высоте

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.



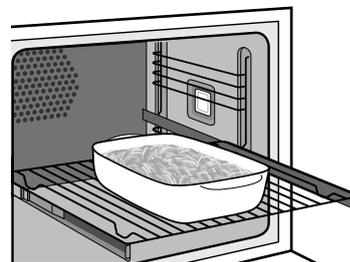
### 5. Правильно выбирайте продолжительность выпечки

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.



Духовки модели O 850 оснащены одним уровнем с выдвигаемыми телескопическими направляющими. Для них в комплектацию входит специальная решетка.

## Воздушная циркуляция

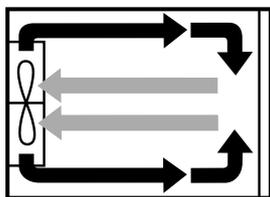
Идеальный способ использования духовки с воздушной циркуляцией - это одновременное выпекание на нескольких противнях.

### 1. Выберите воздушную циркуляцию

При этом включаются и конвектор и нагревательный элемент.

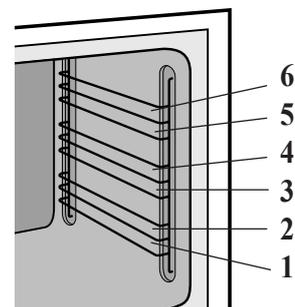
### 2. Выберите правильную температуру

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.

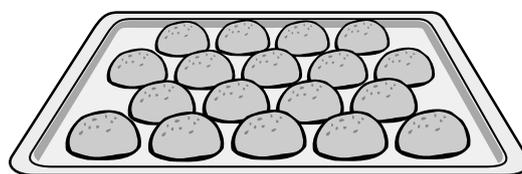


### 3. Используйте противни на правильной высоте

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

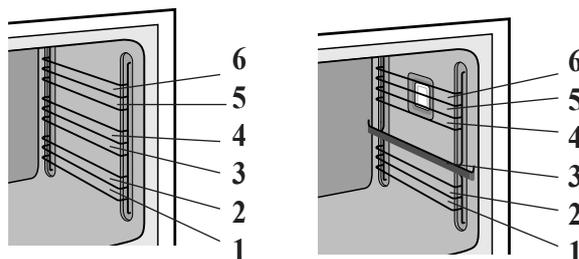
Духовка с воздушной циркуляцией идеально подходит для разогревания замороженных полуфабрикатов. Еду можно поставить в духовку одновременно с ее включением.

### Все блюда в духовку 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

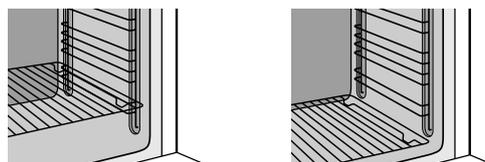
В таблице приведены значения температуры, продолжительности и высоты установки противня, что облегчит использование духовки. Значения величин ориентировочные, так как они зависят от качества теста и размеров выпекаемых изделий. Задвигайте противни до задней стенки духовки.



 Верхний и нижний нагрев

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

 Воздушная циркуляция



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

## 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.

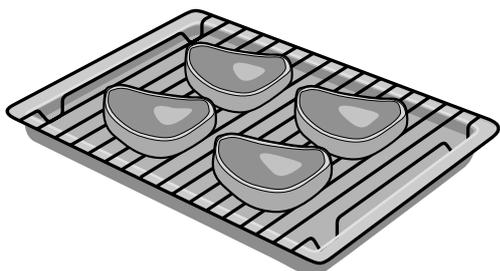
### Предостережение!

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 5-10 минут до начала приготовления пищи. В процессе готовки на гриле поворачивайте 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 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. Чтобы дверца не закрывалась, можно поставить в проем металлический предмет, например, металлическую формочку для выпечки печенья.

### 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.

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, установив переключатель режимов в позицию .

## 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.

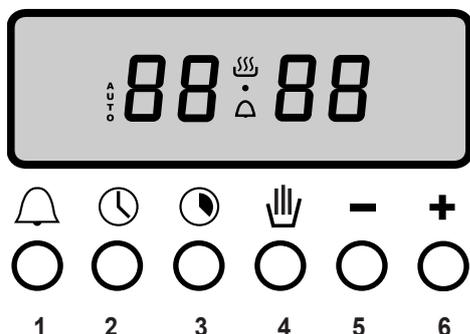
Жаркое надо всегда готовить, используя глубокий противень, таким образом дно духовки будет меньше пачкаться.

	Температура °С*	Рекомендуемая внутренняя температура мяса °С
<b>Говядина</b>		
Ростбиф	125-175	57-63
Филе	125-175	57-63
Жаркое	125-175	70-77
<b>Цыпленок</b>		
целиком	125-175	
<b>Баранина</b>		
Спинка	125-175	70-77
Жаркое	125-175	70-77
<b>Свинина</b>		
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.

# ЧАСЫ ПЛИТЫ

С помощью часов вы можете управлять работой духовки.



1. Звуковой сигнал часов
2. Установка продолжительности приготовления
3. Установка времени окончания приготовления
4. Ручное управление/Установка времени
5. - кнопка шаговой установки времени назад
6. + кнопка шаговой установки времени вперед

## Установка правильного времени

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 начинают мигать цифры 0,00.

Для установки правильного времени суток сначала нажмите на кнопку 4, а затем, в течение 5 секунд, с помощью кнопок шаговой установки времени (-) назад или (+) вперед, установите правильное время.

Если вы захотите снова изменить показание часов, то нужно нажать на кнопку 4, а после этого новое время на часах можно установить с помощью кнопок шаговой установки времени (+) или (-).

## Звуковой сигнал

Часы оснащены звуковым сигналом, который срабатывает через заранее установленный промежуток времени.

Сначала нажмите на кнопку 1. Затем установите желаемое время включения звукового сигнала с помощью кнопок шаговой установки времени (+) и (-). Максимальная продолжительность может быть 23 часа 59 минут. Оставшееся до звукового сигнала время можно уточнить, нажав на кнопку 1.

По истечении установленного промежутка начнет звучать звуковой сигнал. Сигнал будет звучать в течение 7 минут, если вы не нажмете на какую-нибудь кнопку раньше.

## Изменение звукового сигнала

Можно установить три уровня звучания звукового сигнала.

Нажмите на кнопку (-) и держите нажатой до тех пор, пока звук не изменится. Отпустите кнопку. Вы установили следующий уровень.

Если вы еще раз хотите изменить уровень звукового сигнала, то снова нажмите на кнопку (-) и держите ее нажатой до тех пор, пока не услышите измененный звуковой сигнал. Теперь установлен следующий уровень звучания звукового сигнала.

**С помощью часов можно заранее запрограммировать время работы духовки:**

## Автоматическое выключение

### Продолжительность

Поставьте блюдо в духовку. Установите нужную температуру с помощью переключателя температурного режима и поверните переключатель режима работы духовки в нужную позицию.

Сначала нажмите на кнопку 2 и установите желаемую продолжительность работы духовки с помощью кнопок (+) и (-). Максимальная продолжительность, которую можно установить 10 часов. На экране высветится сообщение «АУТО». Оставшееся до окончания готовки время можно проверить, нажав на кнопку 2.

По окончании установленного времени духовка выключится автоматически.

На экране часов замигает сообщение «АУТО» и начнет звучать сигнал. Сигнал будет звучать 7 минут, если вы не нажмете на какую-нибудь кнопку раньше. Сообщение «АУТО» будет мигать, пока вы не нажмете кнопку 4, возвращающую управление работой духовки к ручному управлению.

Поверните переключатели в нулевую позицию. Выньте блюдо из духовки.

### Окончание готовки

Поставьте блюдо в духовку. Установите нужную температуру с помощью переключателя температурного режима и поверните переключатель режима работы духовки в нужную позицию.

Сначала нажмите на кнопку 3 и установите желаемое время окончания готовки с помощью кнопок (+) и (-). Максимальное время, которое можно установить 23 часа 59 минут. На экране высветится сообщение «АУТО». Оставшееся до окончания готовки время можно проверить, нажав на кнопку 3.

По окончании установленного времени духовка выключится автоматически. На экране часов будет мигать сообщение «АУТО» и прозвучит звуковой сигнал. Сигнал будет звучать в течение 7 минут, если не будет нажата любая кнопка. Сообщение «АУТО» будет мигать, пока Вы не нажмете кнопку 4, возвращающую управление работой духовки к ручному управлению.

Поверните переключатели в нулевую позицию. Выньте блюдо из духовки.

## Автоматическое включение и выключение

**С помощью часов можно заранее установить продолжительность работы духовки и время окончания ее работы:**

Поставьте блюдо в духовку. Установите нужную температуру с помощью переключателя температурного режима и поверните переключатель режима работы духовки в нужную позицию.

Сначала нажмите на кнопку 2 и в течение 5 секунд установите желаемую продолжительность готовки с помощью кнопок (+) и (-), например 2 часа. Максимальная продолжительность, которую можно установить - 10 часов. На экране высветится сообщение «АУТО».

Нажмите на кнопку 3 и в течение 5 секунд установите желаемое время окончания готовки с помощью кнопок (+) и (-), например, 16:30. Максимальная продолжительность, которую можно установить - 23 часа 59 минут. Теперь духовка включится автоматически в 14:30 и выключится в 16:30. Оставшееся время можно проверить, нажимая на кнопки 2 и 3.

По истечении установленного времени духовка выключится автоматически. На экране часов будет мигать сообщение «АУТО» прозвучит звуковой сигнал. Сигнал будет звучать в течение 7 минут, если не будет нажата любая кнопка часов. Сообщение «АУТО» будет мигать, пока вы не нажмете кнопку 4, возвращающую управление работой духовки к ручному управлению. Поверните переключатели в нулевую позицию. Выньте блюдо из духовки.

## Термометр для жаркого

Воткните в мясо датчик термометра и поставьте мясо в духовку. Удалите защитный колпачок термометра из духовки.

Вставьте штепсель термометра в гнездо до упора. Когда штепсель вставлен в гнездо, то слева на экране высветится внутренняя температура мяса (например, 10), а справа цифра 80.

Установите желаемую внутреннюю температуру мяса с помощью кнопок (+) и (-). При этом показание 80 будет изменяться. Максимальная устанавливаемая внутренняя температура жаркого может быть не выше 99°C.

Желаемую температуру готовки установите с помощью переключателя температурного режима. Установите переключатель режимов работы духовки в нужную позицию. При этом духовка включится.

Когда внутренняя температура жаркого достигнет установленного значения, то духовка выключится. Прозвучит звуковой сигнал. Сигнал будет звучать в течение 7 минут, если не нажать на любую кнопку часов. Возврат к ручному управлению производится нажатием на кнопку 4.

Значение внутренней температуры мяса можно изменить с помощью кнопок (+) и (-).

Выньте штепсель термометра из духовки. Выньте приготовленное мясо из духовки. Поверните переключатель режимов работы духовки и переключатель температурного режима в нулевую позицию. Установите защитный колпачок на место.

### 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 вы установите переключатель режимов в позицию . При этом духовка перестанет нагреваться, но будет работать освещение духовки и охлаждающий вентилятор. Выньте приготовленное мясо из духовки. Поверните переключатель режимов работы духовки в нулевую позицию.

**См. рекомендации на следующей странице!**

### Предостережение!

Штепсель и датчик термометра для жаркого горячие. Вынимайте их осторожно.

**Рекомендуемая внутренняя температура мяса при приготовлении жаркого**

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

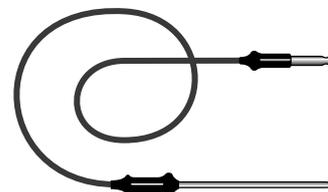
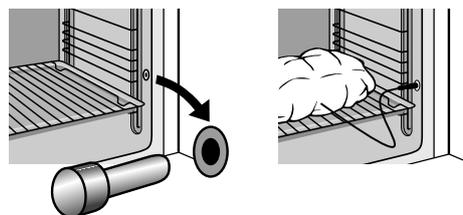
Воткните датчик термометра в середину самой толстой части мясного куска. Наконечник датчика не должен касаться ни кости, ни жира. Используйте остаточное тепло, оставив жаркое в духовке на 10-20 минут после выключения духовки. Это поможет сэкономить потребляемую электроэнергию.

**Осторожно!** 

В духовке можно использовать только термометр для жаркого, входящий в комплектацию.

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

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



# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Предостережение!

Для очистки духовки нельзя использовать моющие и чистящие средства с сильными абразивными свойствами, а также металлические мочалки и щетки! Они могут повредить эмаль и поверхность стекла и загрязнения будет еще труднее удалить. Для очистки духовки нельзя использовать приспособления для очистки паром.

Перед началом очистки обесточьте плиту вынув штепсель из розетки или вывернув пробки на электрощите.

## 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 внешних поверхностей духовки

Внешние поверхности духовки очищайте с помощью тряпки или мягкой щетки и синтетического моющего средства.

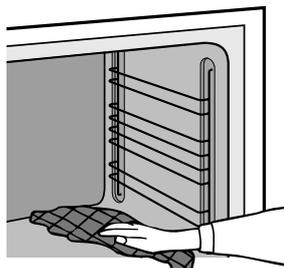
## Очистка духовки

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

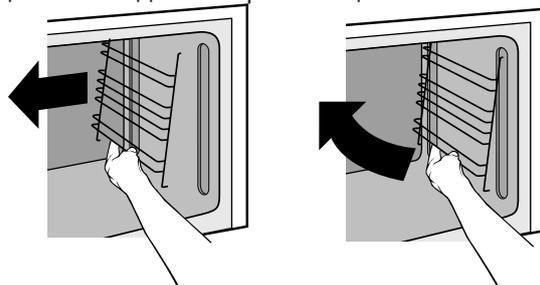


промышленного использования могут повредить эмаль духовки.

Не используйте моющие вещества с абразивными свойствами, а также щетки и металлические мочалки. Если эмаль духовки повредится, то загрязнения будет еще труднее удалить.

## 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.

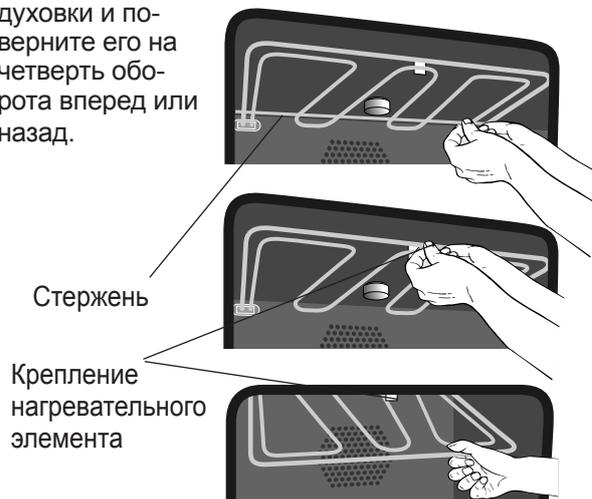


## Опускающийся верхний нагревательный элемент

Опускание верхнего нагревательного элемента облегчает очистку внутренней верхней поверхности духовки.

Сначала снимите направляющие. 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.

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

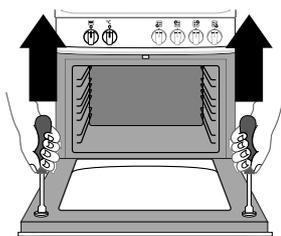


## Дверца духовки

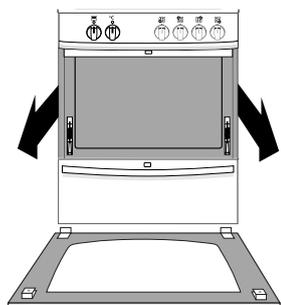
После каждого использования духовки внутреннее стекло дверцы нужно тщательно досуха вытирать. Этим вы предотвратите образование на стекле коричневого налета. Для очистки стекла используйте синтетические моющие средства, например, средство для ручного мытья посуды. Не пользуйтесь веществами, способными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

**Для того, чтобы очистить стекло дверцы духовки, его можно снять. Снимать стекло нужно следующим образом:**

1. Отвинтите, например, с помощью монеты, винты, находящиеся на внутренней поверхности дверцы, по углам в верхней ее части. 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.

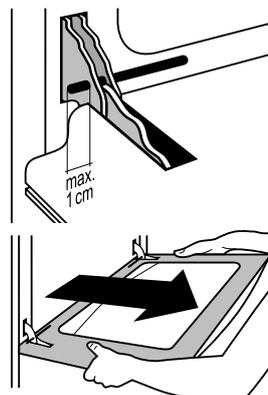
4. Завинтите винты на место.

**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 ДУХОВКА НЕ РАБОТАЕТ

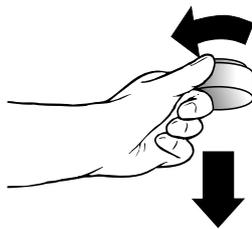
## Это вы можете сделать сами

### Предостережение!

Перед заменой лампочки в духовке обесточьте плиту вынув вилку из розетки или вывернув пробки на электрощите.

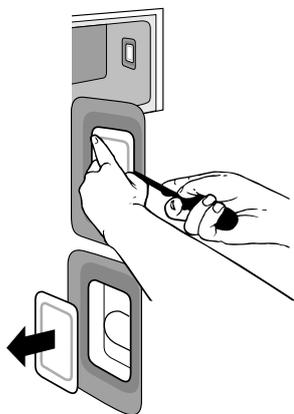
### Замена лампочки в духовке

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 O 850 оснащена также боковым освещением

Сначала снимите направляющие с правой стороны. 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. Установите направляющие на место.



### Смена предохранителя

Если сгорел предохранитель, то замените его.

**Все операции выполняйте в соответствии с инструкциями по эксплуатации и уходу.**

### Предостережение!

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

## Гарантия

См. гарантийный талон. Сохраните чек. См. также стр. 3 настоящих инструкций.

## Ремонт и техобслуживание

Перед обращением в сервис-центр уточните тип и модель вашей духовки. Маркировочную табличку вы найдете спереди на корпусе духовки и на правой боковой стенке духовки.

Вызов специалиста сервис-центра оплачивается пользователем духовки даже во время действия гарантийного обслуживания, если неполадка вызвана неправильной эксплуатацией, установкой или очисткой духовки.

Обычные и глубокие противни можно приобрести в сервис-центре.

# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ

## Установка духовки

Духовку устанавливают в стенной кухонный шкаф или в напольный кухонный шкаф под его рабочую поверхность. Рядом с духовкой должна быть подсобная поверхность для того, чтобы можно было безопасно ставить на нее горячие противни. Не рекомендуется устанавливать духовку в непосредственной близости от холодильного оборудования.

При установке нет необходимости в отдельной воздухозаборной решетке. Духовка имеет такую конструкцию, что воздух может свободно циркулировать вокруг корпуса духовки. Размеры духовки и монтажного проема для установки указаны на рисунке. С духовкой поставляется шаблон (1 шт.) для разметки мест креплений винтов.

Сначала закрепите винты и шайбы ( 2 шт.) в передней части шкафа в который будет устанавливаться духовка. Духовка должна быть установлена ровно. При неровной установке результат выпекания в духовке может быть неравномерным. Если стенки шкафа достаточно толстые и прочные, то духовку можно прикрепить через отверстия к передней раме корпуса шкафа.

### **Предостережение!**

Поднимите духовку с подставки упаковки и сразу установите ее на место в монтажный проем! По бокам духовки есть специальные ручки. Не передвигайте и не поднимайте духовку за ручку дверцы! Дверца может повредиться. Для того чтобы правильно передвинуть духовку откройте дверцу духовки и возьмитесь за верхнюю часть духовки.

### **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.

## Электроподключение

При штатном подключении духовка должна иметь оснащенный своим защитным предохранителем на 16А групповой шнур и розетку. Длина провода подключения должна быть 1,3 м. Розетку рекомендуется установить в соседний кухонный шкаф.

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.

