

ASKO Academy

ASKO
Inspired by Scandinavia

Бытовая техника





ASKO
Inspired by Scandinavia

1950 **Карл-Эрик Андерссон производит первую стиральную машину в городе Вара, Швеция.**

1918 - Финский плотник Aukusti Asko-Avonius основал мебельную группу ASKO

1950-1960 Начало производства бытовых холодильников, стиральных машин и плит в г. Лахти, Финляндия

1960 -1970 Производство первых посудомоечных и сушильных машин в городе Вара и начало экспортной истории компании.

1980 Создание дистрибьюторской сети и выход на рынки Норвегии, Дании, США, Австралии и Новой Зеландии.

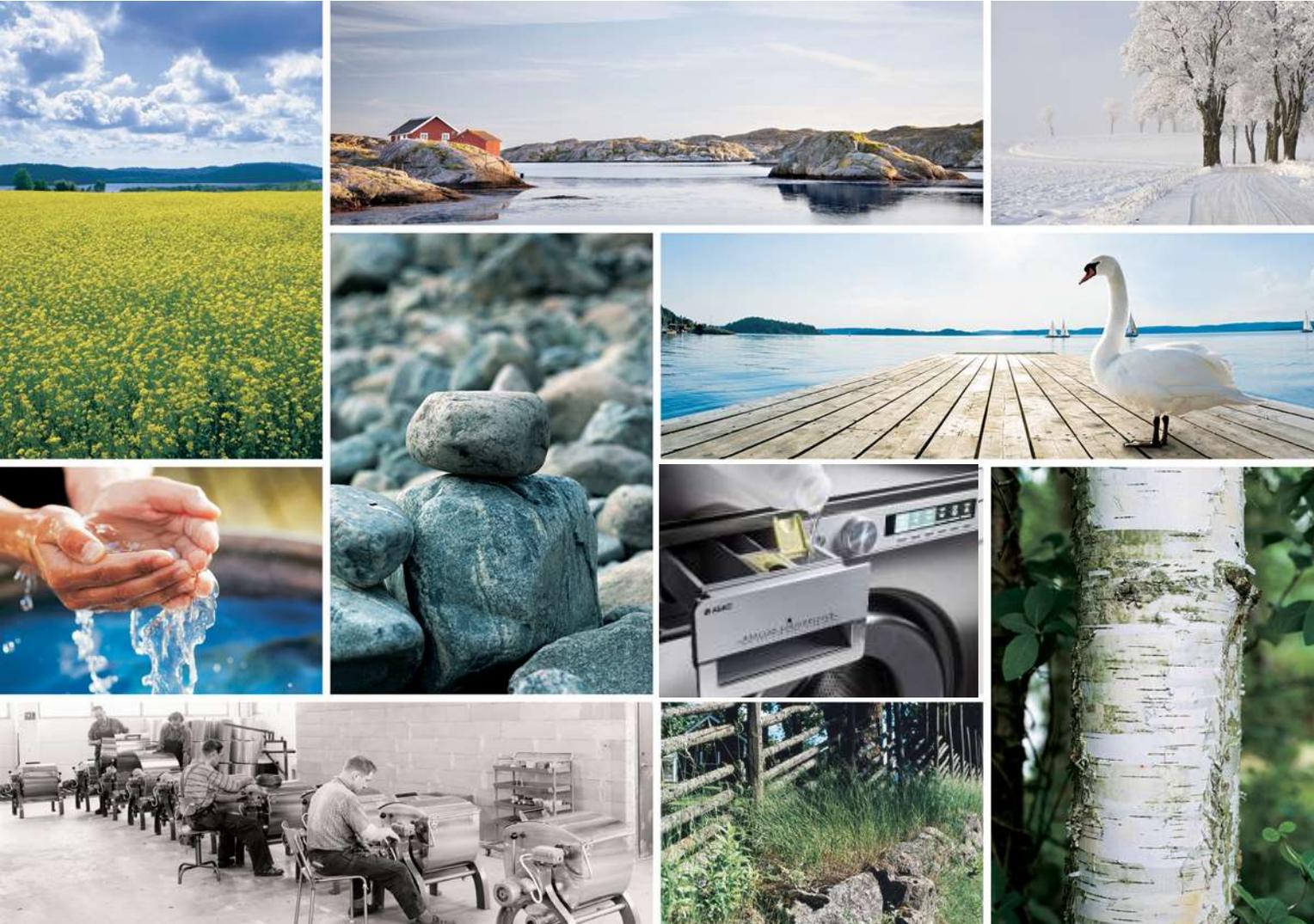
1985 - Разработана конструкция Quattro для стиральных машин.

2000 Antonio Merloni покупает ASKO Group.

2010-2018 Gorenje group новый владелец ASKO.

2018-2023 Hisense новый владелец Gorenje group

Ключевые ценности Asko



Ключевые ценности ASKO отражают индивидуальность бренда и то, что отличает его от конкурентов. Наши ключевые ценности мы учитываем во всем, что мы говорим и делаем.

- Скандинавский дизайн неподвластный времени
- Функциональность и удобство
- Экологическая ответственность
- Экономичность по всем параметрам

ASKO – Сделано как для профессионалов

ASKO
Inspired by Scandinavia



- Инновационные разработки
- Длительный срок службы
- Высококласные материалы - больше стали меньше пластика
- Высочайший контроль качества
- Уникальные технические и конструкторские решения
- Приборы, аналогов которым нет у других производителей
- Полный ассортимент техники для кухни и домашней прачечной

ASKO premii



reddot award 2019
winner



reddot award 2018
winner

reddot award 2017
best of the best

reddot award 2016
winner

reddot design award
winner 2015

reddot award 2014
winner



TRENDS
TOP 30
AUSTRALIAN
KITCHENS

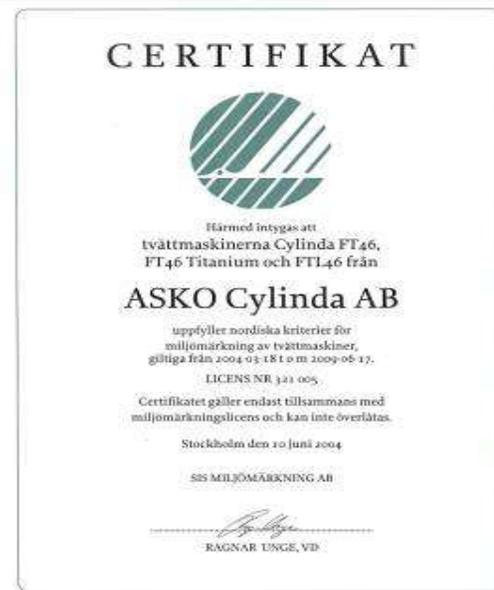


ASKO
Inspired by Scandinavia

choice
THE PEOPLE'S WATCHDOG



THE GRAND AWARD OF DESIGN
BY THE ASSOCIATION OF SWEDISH ENGINEERING INDUSTRIES



Премия Red Dot Award

ASKO
Inspired by Scandinavia



reddot award 2018
winner

- Кофемашина ASKO Elements CM8478G была удостоена награды Red Dot Award 2018.
- Кофемашина удостоена премии Red Dot Award за высокое качество и демонстрацию инновационных решений, воплощенных в элегантном дизайне и наглядном представлении функций.



Премия Red Dot Award

ASKO
Inspired by Scandinavia



reddot award 2017
best of the best



reddot award 2019
winner



- Следуя девизу «В поисках лучшего дизайна и инноваций», международное жюри Red Dot Award, оценивая номинированные продукты, уделяет особое внимание таким критериям, как уровень инноваций, функциональность, качество, долговечность и эргономичность.

Премия iF Design

ASKO
Inspired by Scandinavia



- Жюри iF DESIGN AWARD причислило винный климатический шкаф ASKO Elements к высшим достижениям креативной индустрии в 2021 году и наградило его премией iF GOLD AWARD 2021.
- Жюри охарактеризовало функциональную элегантность, современный дизайн и инновационные технологии винного шкафа как «изысканный образец мастерства, который оценят любители вина».

ASKO премии



DESIGN
AWARD
2022

2022 WINNER

EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD

- Посудомоечных машин ASKO новой генерации DW60 были удостоены премии iF DESIGN AWARD 2022 и премии European Product Design Award™ 2022
- Продолжительный срок службы изделия в сочетании с низкими показателями потребления воды и энергии, а также неподвластный времени дизайн делают посудомоечные машины ASKO DW60 самыми экологичными в своей категории, а также приборами способными улучшить нашу повседневную жизнь с помощью своих практичных, хорошо продуманных решений.



Духовые шкафы

ASKO
Inspired by Scandinavia

Craft



Три цвета Craft

Нержавеющая сталь (S)



Черный графит
(антрацит) (A)



Черная сталь
(Black steel) (B)



ASKO
Inspired by Scandinavia

Elements



ASKO
Inspired by Scandinavia



Elements

Духовые шкафы высотой 60 см

Стандартные (OT 86.....)

Пиролитические (OP 86...)

Духовка паром (OCS 86...)



Компактные духовые шкафы высотой 45 см



СВЧ (OM 84...)

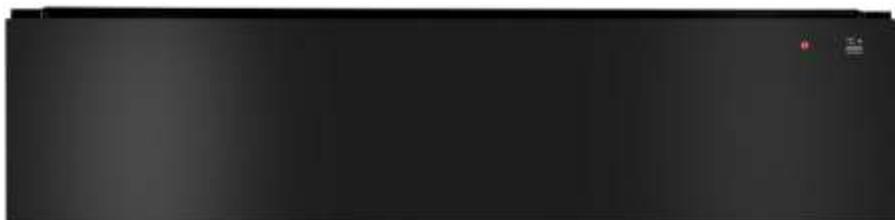
Духовка с СВЧ (OCM 84...)

Духовка с паром (OCS 84...)

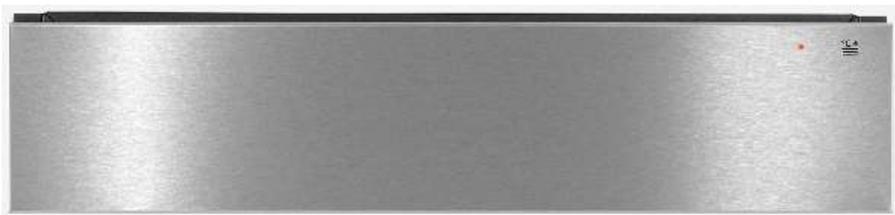
5 в 1 (OCSM 84...)



Кофемашина 45 см (CM84...)



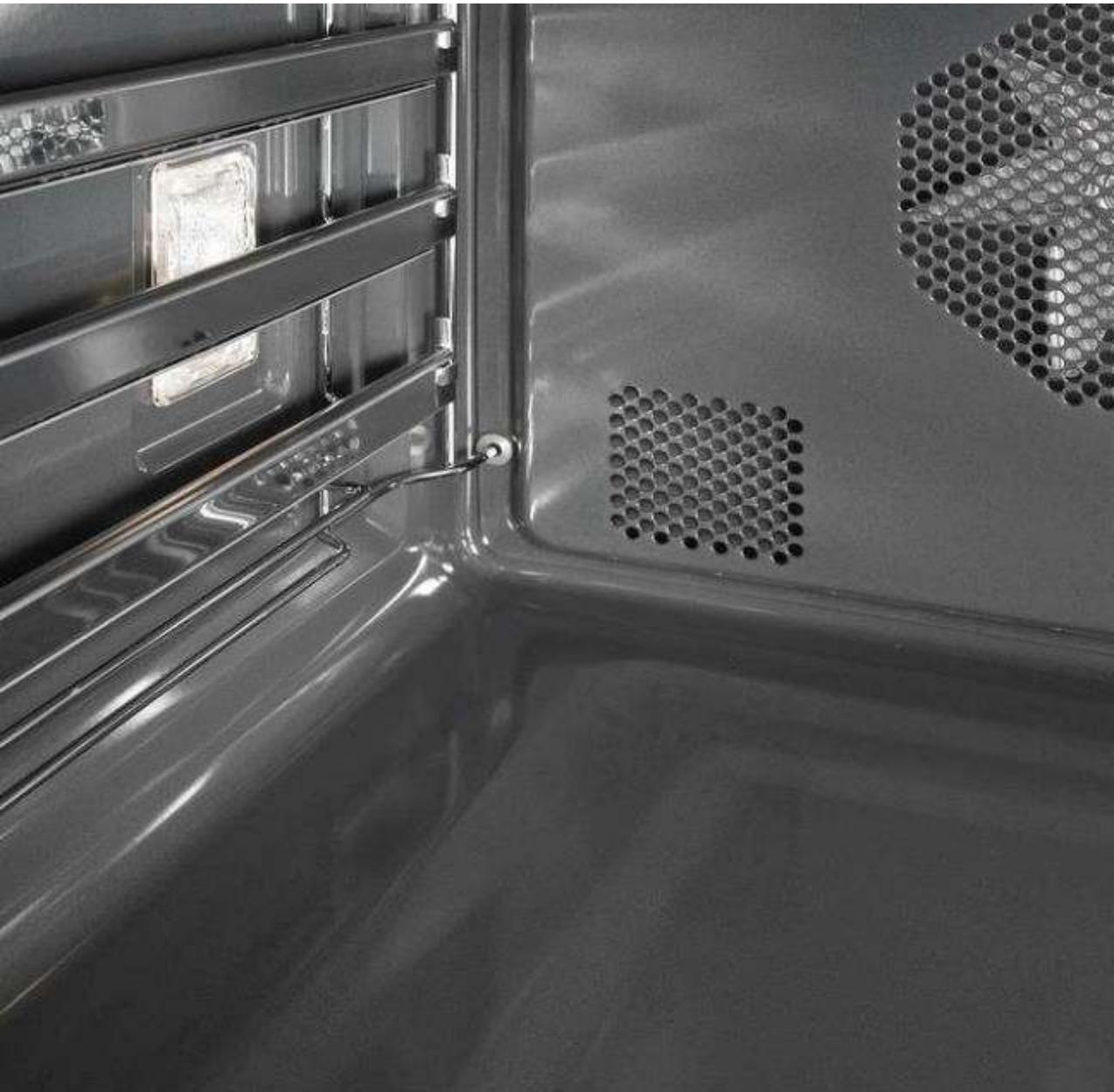
Подогреватель посуды 14 см (ODW812..)



Вакууматор 14 см (ODV812..)

ASKO уникальная эмаль

- **Пиролитическая эмаль** покрывает все поверхности духовки и противней для выпечки
- **Тройное покрытие** создает идеальное теплоотражение и обеспечивает дополнительную изоляцию
- Устойчива к воздействию самых высоких температур, микроволн и пара.
- Высокая стойкость и прочность, выдерживает экстремальные нагревы и пиролитическую очистку при температуре 500 градусов.



Пиролитическая эмаль

Правильная циркуляция горячего воздуха или пара

- Большой объем рабочей камеры (60 см – 73 л, 45 см – 51 л)
- Возможность готовить на 5 уровнях одновременно в 60 см.
- Возможность готовить на 3 уровнях одновременно в 45 см.
- Пиролитическая эмаль
- Оптимальную циркуляцию горячего воздуха или пара в камере духовки.
- Благодаря продуманному расположению отверстий на задней стенке и уникальной форме камеры горячий воздух и пар равномерно распределяются в области камеры, результат приготовления отличный на всех уровнях



Система 5 Air Flow



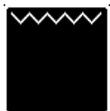
КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ ЭКО



ГРИЛЬ



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



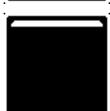
ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



НАГРЕВ СНИЗУ



НАГРЕВ СВЕРХУ



ProRoast



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ



ПОДОГРЕВ ТАРЕЛОК



РАЗМОРОЗКА



ОЧИСТКА ДУХОВКИ



АВТО ПРОГРАММЫ

Мультифункциональные духовые шкафы

Режимы работы



Аксессуары

Противни и решетки

- Высококачественная и долговечная пиrolитическая эмаль – стойкая к высоким температурам и пару.
- Стекланный противень дает возможность приготовления в нем различных блюд и подачи на стол
- Решетки позволяют готовить на них продукты без использования дополнительных жиров и не переворачивая продукты



Аксессуары

Гастронорм*

- В комплект может входить до 2-х наборов гастронорм
- Стандартный набор гастронорм состоит из 1 противня из нержавеющей стали без отверстий в дне и противня из нержавеющей стали.
- Второй набор гастронорм состоит из 3-х противней. Противни из нержавеющей стали с отверстиями размера 1/3 и 2/3 и 1-го противня без отверстий



Аксессуары

- Набор 1 - входит в комплектацию всех духовок с паром
- Наборы 1+2 в духовках Elements

Термозонд для мяса и не только...

(все духовки кроме приборов с функцией СВЧ)

- Термозонд для мяса – ожидаемый результат при запекании больших кусков мяса.
- Установите при запекании желаемую температуру (от 30° до 100° C с шагом 1° C) в середине куска мяса и духовка автоматически проконтролирует достижение этой температуры и завершит приготовление.



Аксессуары

Телескопические направляющие.*

- Телескопические направляющие позволяют удобно и безопасно устанавливать и извлекать блюдо из духового шкафа
- Телескопические направляющие полностью выдвигаются
- 3, 2 или 1 уровня для духовок 60 см.
- 2 или 1 уровень для духовок 45 см

*Приборы с функцией СВЧ комплектуются съемными направляющими

Аксессуары

	Craft	Elements
TFT сенсорный дисплей		
6.1 " TFT		
2.9 " TFT		

Дисплеи

2.9" TFT дисплей (серия Craft O..8..64..)

1. Выберите основную функцию левой ручкой

5. Старт.

2. Выберите программу правой ручкой. Нажмите на ручку.

3. Установите температуру поворачивая ручку. Нажмите ее для подтверждения.

4. Установите продолжительность приготовления поворачивая ручку. Нажмите ручку для подтверждения.



Чтобы подтвердить выбор можно нажать V или правую ручку



6.1" TFT цветной дисплей (серия Craft O..8..87..)

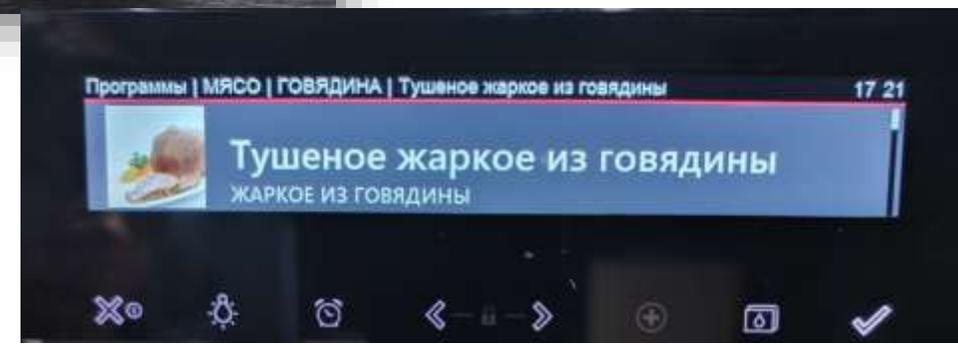
Все основные функции
выбираются левой ручкой

Значки функций с подсветкой

6,1" TFT цветной дисплей

8 сенсоров управления
с подсветкой

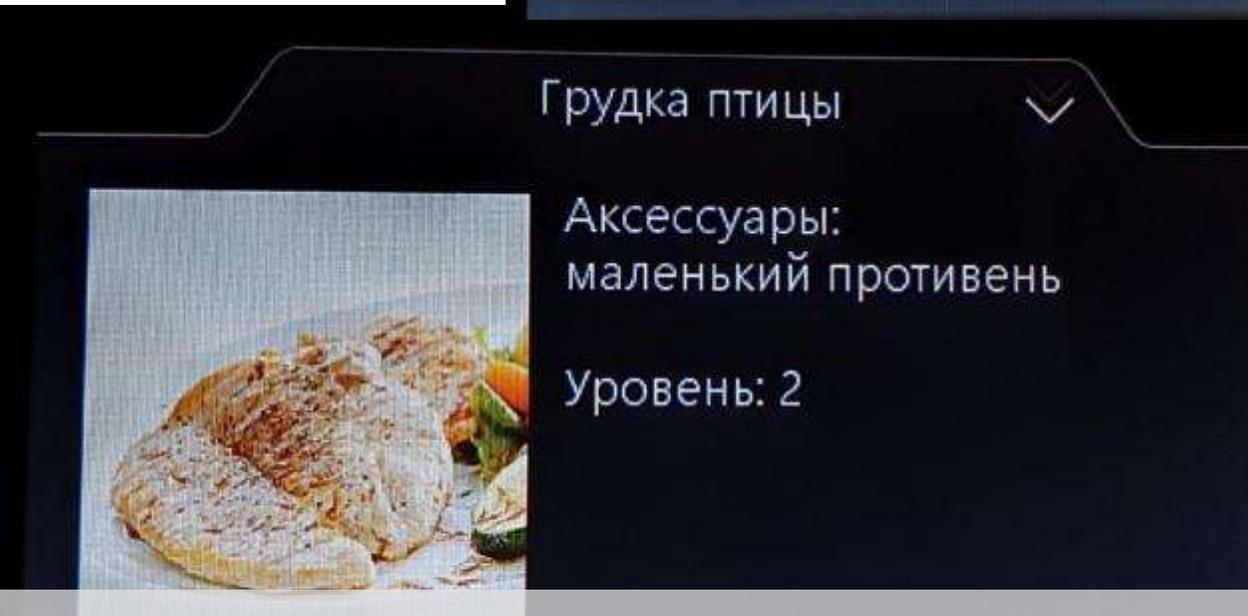
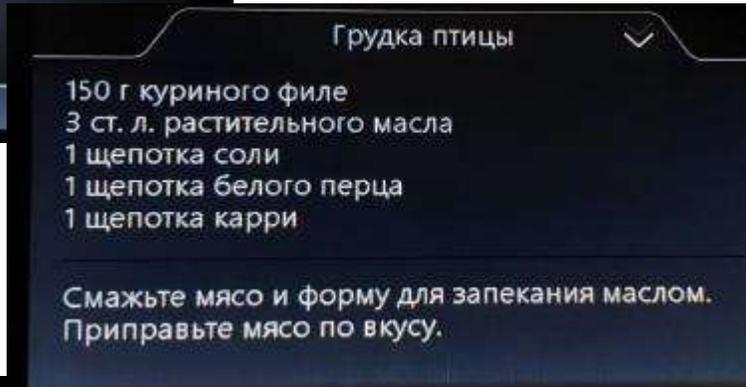
металлические ручки с
превосходными тактильными
ощущениями для удобного и
безопасного управления



TFT цветной дисплей
(серия Elements O..8..78..)



Автоматическое приготовление



Автоматические программы

- **Духовые шкафы** имеют автоматические программы приготовления.
- Выберите программу из категории и вида продукта, задайте вес с шагом 100 гр и степень готовности
- **Духовки с 7" TFT дисплеем дополнительно имеют информацию о количестве ингредиентов и последовательности приготовления**

- Количество программ в зависимости от типа прибора:
 - OT - **69 программы**
 - OP - **69 программ**
 - OCS - **132 программы**
 - OM – **52 программы**
 - OCM - **128 программы**
 - OCSM – **143 программы**



Овощи и фрукты

Морепродукты

Мясо

Гарниры

Хлеб и выпечка

Разное

Су-вид

Размораживание

Подогрев

Авто программы

Режимы приготовления на пару (OCS и OCSM)



40-100° C

- Подходит для приготовления всех видов мяса и рыбы, морепродуктов, густых супов, овощей, и блюд, запеченных под сыром (блюда, требующие длительного приготовления). Поднятие теста, бланшировка, размораживание



30-230° C

- ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



30-230° C

- Подходит для приготовления различных продуктов с корочкой или традиционно на пару. Мясо, рыба, овощи, запеканки, пироги и т.д.



30-230° C

Приготовление на пару



Контейнер для воды

- Размещен в верхней части духовки и имеет большой объем.
- Объем 1,3 л - достаточный для 80 минут работы в режиме приготовления на пару
- Удобное наполнение водой.

Приготовление на пару

Приготовление су-вид

- Приготовление в вакуумном пакете на низких температурах
- Равномерное приготовление пищи с точным поддержанием температуры от 30° C до 95° C и шагом 1° C
- Сохранение всех важных питательных свойств и витаминов
- Более сочные и нежные блюда
- Все соки и специи впитываются в продукт



Приготовление на пару

Су-вид

Запекание



Внутренняя температура 52°C

Разница между запеканием и приготовлением су-вид

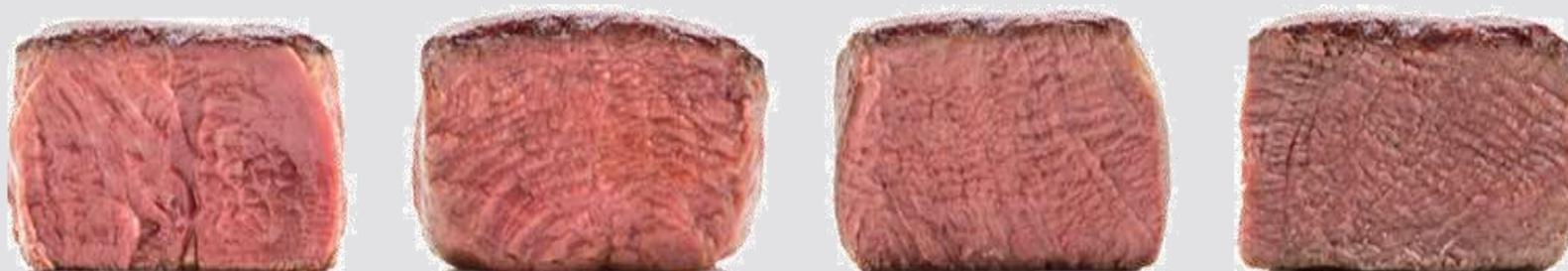
На традиционно приготовленном стейке образуется серая оболочка.

Это неременный результат при готовке на высокой температуре. Температура быстро проникает во внешнюю оболочку стейка и затем медленно проникает внутрь. По прошествии времени температура в середине стейка достигает нужной, но при этом поверхность будет пережаренной.

Чем толще стейк, тем этот эффект будет более отчетливым.

Приготовление на пару

Приготовление Су-вид



RARE
50°C / 122°F

MEDIUM RARE
54°C / 129.2°F

MEDIUM
56°C / 132.8°F

WELL DONE
60°C / 140°F



VERY LIGHTLY COOKED
45°C / 113°F

LIGHTLY COOKED
50°C / 122°F

MEDIUM
55°C / 131°F



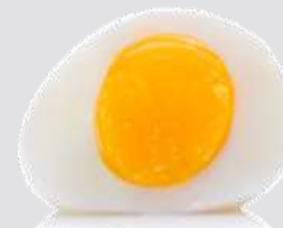
RUNNY
62°C / 143.6°F



JUST SET
65.5°C / 149.9°F



MEDIUM-POACHED
68°C / 154.4°F



SOFT-BOILED
73°C / 163.4°F

Преимущества:

- Равномерное приготовление пищи
- Сохранение всех важных питательных свойств и витаминов
- Более сочные и нежные блюда
- Все соки и специи впитываются в продукт



Вакууматор

Конструкция и исполнение

- «Пуш-пул» механизм открывания
- Телескопические направляющие с полным выдвигением
- Сенсорные кнопки
- Внутренняя поверхность из нержавеющей стали легкая в уходе
- Объем: 8 литров
- Макс. размер пакета: 250 x 350 мм
- Производительность помпы: 4 куб.м/ч
- 50 пакетов в комплекте плотностью 90 микрон

Функции

- 3 уровня вакуумации
- 3 уровня запайки
- Устройство для внешней вакуумации бутылок вина или специальных контейнеров для хранения

Вакууматор



- Может использоваться для вакуумации в специальных контейнерах
- Можно удалять воздух из бутылок (используются специальные пробки)
- Переходники для подсоединения внешних устройств для вакуумной упаковки к шлангу не входит в комплект поставки вакуумного упаковщика.

Устройство внешней вакуумации



Маринования



ASKO
Inspired by Scandinavia

Хранения в специальных контейнерах



Хранения



Запечатывания упаковок

Возможности

1. Вакуумирование для хранения в холодильном и морозильном отделении
2. Запечатывание вторичное упаковок
3. Для приготовления су-вид
4. Маринование
5. Насыщение влагой сухофруктов, бобовых сухие грибы
6. Вакуумирование в банках
7. Использование внешнего вакуумирующего устройства для бутылок и контейнеров



Вакууматор

СВЧ (ОМ)

- Инвертор
- Равномерное распределение микроволн внутри.
- Отсутствие вращающейся тарелки.
- Самые большие объемы на рынке 53 л
- Приготовление на противне шириной 46 см, удобней можно приготовить объемные блюда (к примеру целиком разморозить большую утку)
- Съёмные направляющие для комфортной установки противней
- Микроволны (90-1000 Вт)
- Разогрев, размораживание, приготовление
- Автоматические программы 52

СВЧ

Комбинированная духовка с СВЧ (ОСМ)

Режимы духового шкафа + СВЧ + ...



МИКРОВОЛНЫ (90-1000 Вт)

- Используется для приготовления и оттаивания продуктов. Быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.



ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ (160° С, 600 Вт)

- Используется для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюд, требующих длительного приготовления).



ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР + МИКРОВОЛНЫ (200° С, 600 Вт)

- Используется для приготовления небольших порций мяса, рыбы и овощей. Продукты готовятся быстро, сверху на них образуется румяная корочка.



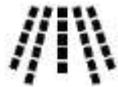


5 in 1

Компактные,
но способные на многое (OCSM)
Духовой шкаф + СВЧ + пароварка + комби режимы



Традиционный нагрев



Микроволны



100% пар



Комбинированный нагрев с микроволнами



Комбинированный нагрев с паром

Очистка духового шкафа

1. **Aqua очистка**
 - Рекомендуем проводить очистку после каждого приготовления пищи.
 - ½ литра воды в противне на первом уровне - 30 мин
2. **Очистка паром (OCSM и OCS)**
3. **Очистка от накипи**
 - Автоматическая система очистки паровой системы.
 - Духовка автоматически напоминает на дисплее, когда требуется процесс очистки от накипи
4. **Пиролитическая очистка (OP)**
 - Духовка нагревается до 465 градусов и при этом сжигает все остатки пищи в духовке и их легко можно удалить
 - 3 степени очистки, в зависимости от загрязнений

Легкий уход



Кофемашины

Серия Elements



CM8478G

Серия Craft



CM8477B

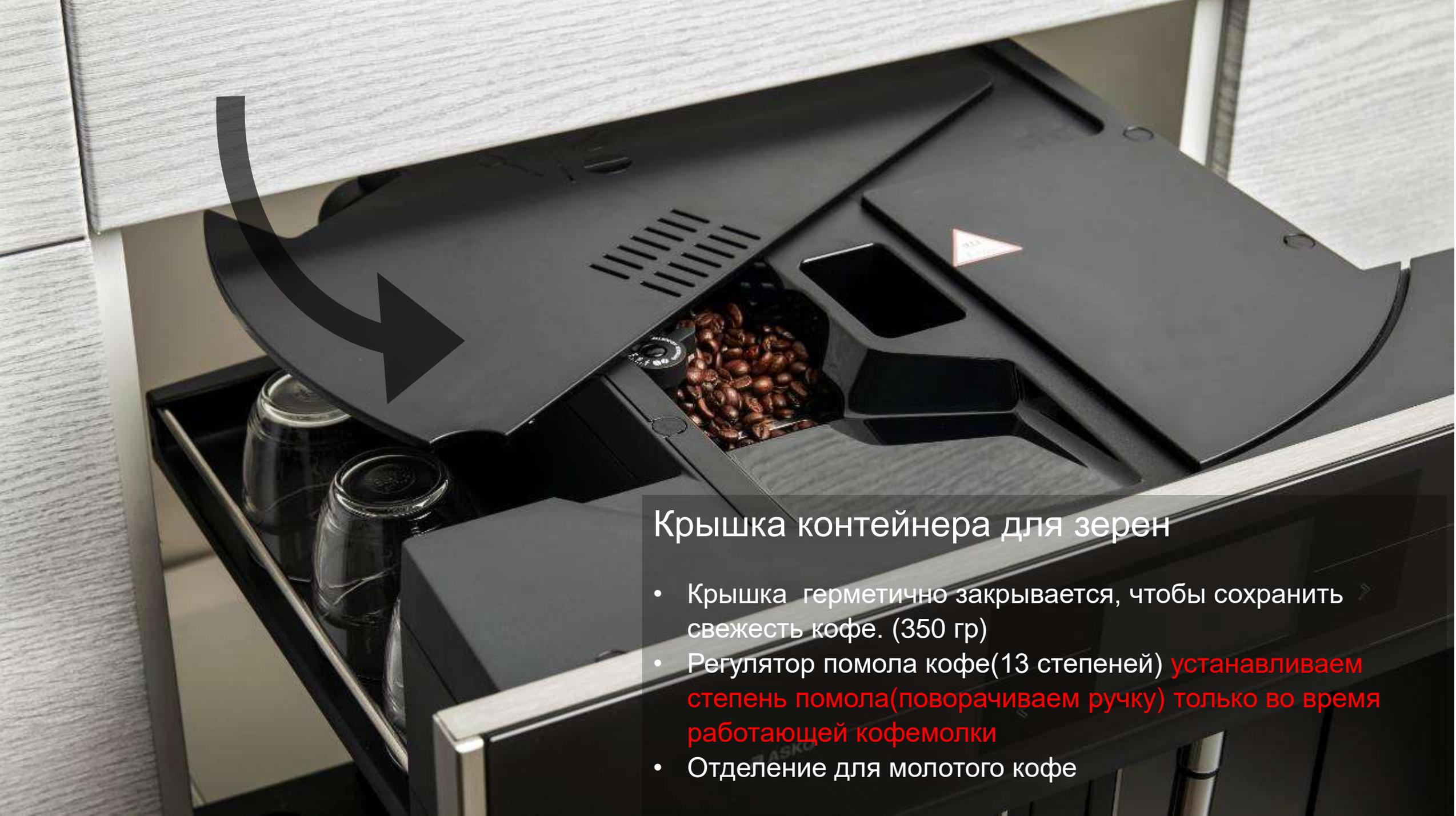


CM8477A



CM8477S

Ассортимент кофемашин



Крышка контейнера для зерен

- Крышка герметично закрывается, чтобы сохранить свежесть кофе. (350 гр)
- Регулятор помола кофе (13 степеней) **устанавливаем степень помола (поворачиваем ручку) только во время работающей кофемолки**
- Отделение для молотого кофе



Встроенный подогреватель для чашек

- Теплые чашки не дают кофе быстро остыть
- Подогреватель использует тепло от заварочного узла, вентилятор направляет теплый воздух на чашки
- Достаточно выдвинуть кофемашину, и чашки под рукой
- Функцию подогрева можно отключить

Конструктивные особенности

ASKO

Резервуар для воды с внутренним размещением 2,2 литра



Идеальный кофе каждый раз

Кофемашина ASKO сочетает современные технологии и надежную конструкцию, чтобы создавать великолепный вкус кофе — каждый раз.

Пенка на кофе — квинтэссенция ароматов эспresso: искрящаяся карамель, жареные орехи и горький виноград.

Вы делаете первый глоток, и насыщенный вкус проходит от кончика языка к носу. Идеальный эспresso бодрит и вдохновляет...



Идеальный кофе



Пять условий для идеального кофе

1. Помол (13 степеней)
2. Давление (стабильно 9 -12 бар)
3. Температура (3 уровня)
4. Преинфузия
5. Минимальный остаток кофе в мельнице

Идеальный кофе



Преинфузия

- Преинфузия, или предварительное смачивание, — это процесс, заложенный в кофемашины, при котором в самом начале приготовления на молотый кофе подается горячая вода при гораздо меньшем давлении, чем во время основного заваривания.
- Цель — насытить кофе горячей водой, чтобы он расширился, и поверхность кофейной таблетки закупорилась. Вода, подаваемая под давлением, встречает на своем пути равномерное сопротивление по всей ширине и глубине таблетки, проходя через всю таблетку, создавая кофе насыщенного вкуса.



Идеальный капучино

- Конструкция, как у термоса, сохраняет молоко холодным долгое время (корпус из нержавеющей стали).
- Удобно хранить в холодильнике.
- Самоочистка.
- Детали легко снимаются для удобной очистки.
- Внутренний контейнер можно мыть в посудомоечной машине.

Термоконтейнер для молока

12:30



Coffee



Cappuccino

Дисплей

ASKO
Inspired by Scandinavia

Полноцветный сенсорный TFT-дисплей
4,3 дюйма

- Высокая четкость, наглядность и эргономичность
- Прямой доступ к любимым напиткам
- Настройка и сохранение рецепта по вашему вкусу
- **Управление 6 пользовательскими профилями**
- **15 видов напитков**
- 4 цвета фона



Напитки



1 Эспрессо



6 Доппио+



11 Латте



2 Двойной эспрессо



7 Капучино



12 Капучино микс



3 Эспрессо макиато



8 Американо



13 Флет Уайт



4 Кофе



9 Капучино+



14 Горячее молоко



5 Лонг



10 Латте макиато



15 Горячая вода



16 Пар

Напитки

Простая в очистке и обслуживании

- Авто программа очистки от накипи
- Функция очистки молочного контейнера (после каждого использования)
- Съемный заварочный узел
- Контейнер для отработанного кофе
- Поддон для капель
- Промывка всех деталей капучинатора (кроме термokonтейнера)



Простота очистки



Электрические варочные панели



Электрические варочные панели

60 см

80 см

90 см

HiLight



HCL614G



HCL634G

Single Easy Slide™

Индукция
слайдер



HI1611G



HI1621G



HI1631G

Single Easy Slide™

Индукция
Iris control



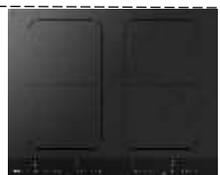
HI1694G



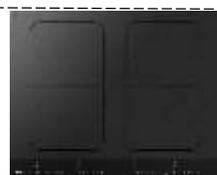
HI1994G

Индукция

Стеклокерамика
BlackMatt



HI1655M



HI1655MF



HI1884MF



HI1994M

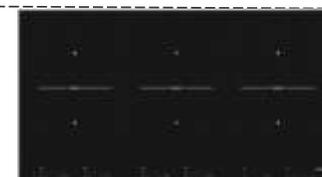


HI1994MF

Индукция
Octa



HI1655G



HI1995G

Варочные панели Hi-light

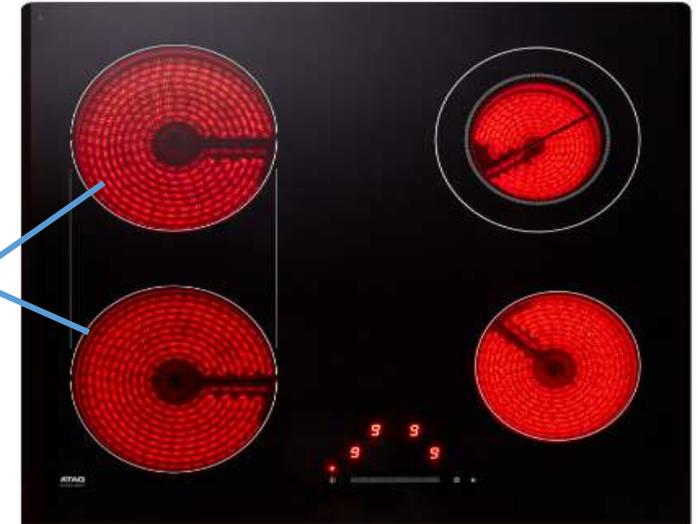
ASKO
Inspired by Scandinavia



Конфорка с усиленным режимом (P) 2,1кВт/3кВт

HCL614G

2*180мм/ 1,8 кВт
+ 0,5 кВт



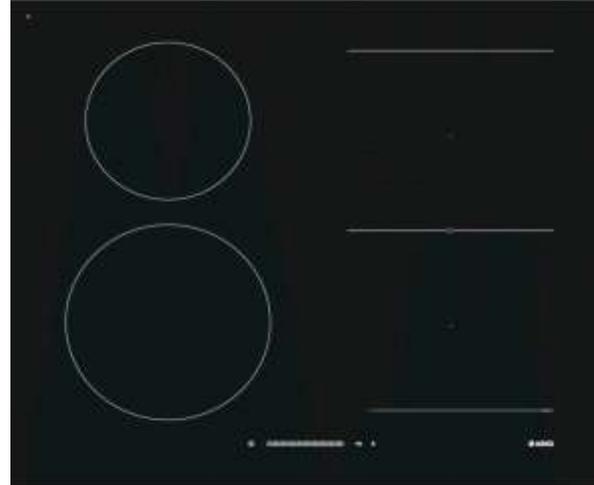
HCL634G

- 4 конфорки hi-light (конфорки с расширением, зона объединения)
- Сенсорное управление Single Easy Slide™ с центральным слайдером
- 9 ступеней регулировки мощности
- Автоматика отключения при перегреве
- Индикатор остаточного тепла
- Таймеры на каждую зону (99мин)
- Функция «Пауза» (10 мин)
- Поддержание тепла
- Ограничение продолжительности приготовления

Индукция Single Easy Slide™



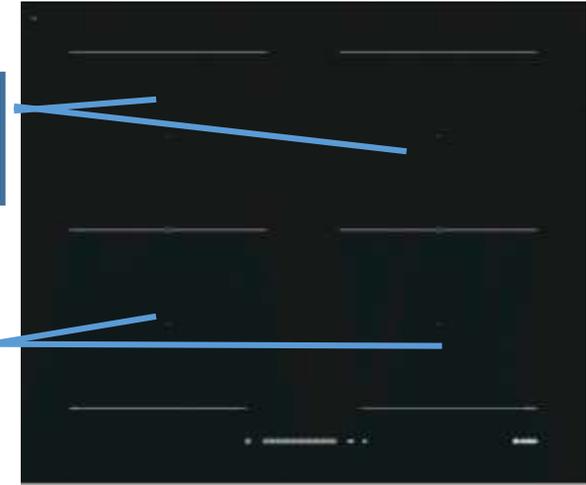
HI1611G



HI1621G

1.6 кВт
(1.85 кВт Boost)

2.1 кВт
(3 кВт Boost)



HI1631G

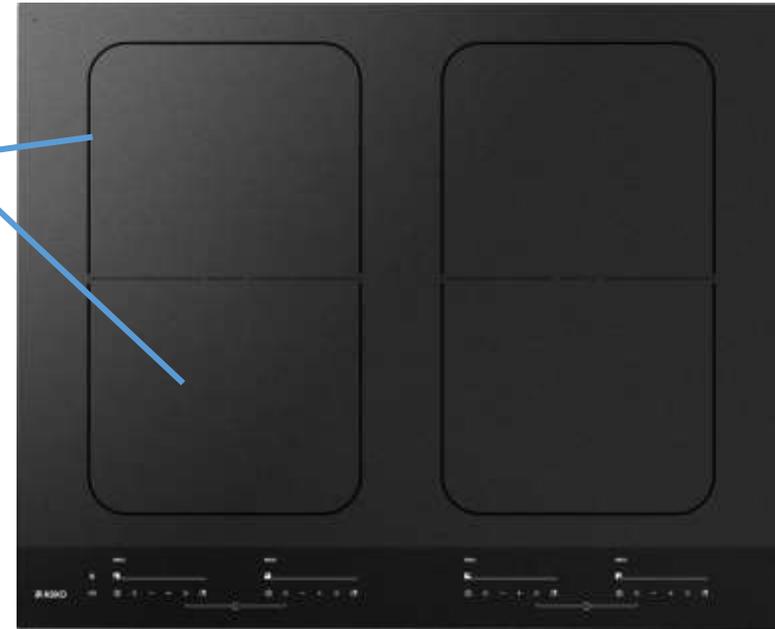
- ширина 600 мм
- 4 зоны индукционного нагрева (объединяемые зоны)
- Сенсорное управление Single Easy Slide™ с центральным слайдером
- 9 ступеней регулировки мощности + бустер (10 мин)
- Таймер на каждую зону 99 мин
- Индикатор остаточного тепла
- Функция «Пауза» (10 мин)
- Автоматика отключения при перегреве
- Ограничение продолжительности приготовления
- Подключение 7,4кВт или 3,7 кВт (HI1611G только 7,4кВт)

Индукция SmartControl



2.3 кВт
(Boost 3.7 кВт)

5.5 кВт



HI1694G

- ширина 644 мм
- пары объединяемых зон Bridge Induction™
- 12 ступеней регулировки мощности + бустер
- Индивидуальное управление для каждой зоны
- 6 автоматических программ с температурным контролем
- таймер на каждую зону 10 часов
- таймер продолжительности приготовления
- Индикатор остаточного тепла
- Функция «Пауза» (5 мин)
- Автоматика отключения при перегреве
- Ограничение продолжительности приготовления

HI1655M

Easy Dial™ – сенсорное управление

- Индивидуальное управление для каждой зоны нагрева
- Пауза, чтобы например, протереть варочную панель в то время как вы готовите.
- 6 автоматических программ
- Защита от детей для дополнительной безопасности
- 13 настроек мощности, в том числе установка «Boost».
- Таймер 10 часов на отключение, таймер продолжительности приготовления



Управление Easy Dial™



Таймер

- Первая функция: вы можете видеть, как долго вы готовите, отсчет времени будет увеличиваться на дисплее
- Вторая функция: можно установить продолжительность приготовления. После истечения запрограммированного времени, конфорка автоматически выключается. (максимальная продолжительность приготовления 9 ч. 59 мин., 99 мин базовые панели)
- Третья функция: вы можете использовать таймер приготовления в качестве независимого будильника



Таймер

Автоматическое приготовление

6 автоматических программ

- Кипение
- Кипение на медленном огне
- Поддержание тепла,
- Wok
- Жарка
- Гриль

Эти программы будут гарантировать, что вы всегда готовите в правильных температурах. Программы можно использовать на всех конфорках без включения объединения зон.



Автоматические программы



Обработка края варочной панели металлическими профилями



Обработка края панели
с возможностью
встраивания в уровень
столешницы-
«заподлицо»
(с маркировкой MF)

MattBlack - стеклокерамика



- Топ функция на рынке – матовые стеклокерамические панели
- Идеальное и модное сочетание с другими приборами встраиваемой техники
- Более прочное покрытие для традиционной стеклокерамики, меньше царапин
- Легче чистить без разводов.
- Посуда меньше скользит по поверхности благодаря матовой поверхности.





Газовые варочные панели

Газовые варочные панели

Графит

Нержавеющая сталь

60cm



HG1666AB



HG1666SB

75cm



HG1776AB



HG1776SB

90cm



HG1986AB



HG1986SB

Газовые варочные панели на стеклокерамике

ASKO
Inspired by Scandinavia

60 см



HG1615AB

80 см



HG1825AB

110 см



HG1145G



A+ конфорка. Конструкция

- Конфорки с компактным дизайном.
- **Газовоздушная смесь подается к каждой конфорке оптимальной концентрации**
- **Высокая эффективность (67%).**
- **Подача газа под углом 15 °**
- **Минимальные потери тепла.**
- **Быстрое время приготовления пищи.**
- Конфорка и крышка установлены как единое целое.
- Flex-enamel®- крышки горелок – для легкого ухода
- Keradur®- основание горелки – для легкого ухода
- Широкий диапазон мощностей (0.25Квт -3 Квт).



Газовые конфорки

Super Vario Wok

- Латунная вок конфорка Super Vario Wok широким диапазоном мощности (0,2 кВт – 4,6 кВт, 4,2кВт для 60 см)
- Специальное покрытие для легкой очистки
- Конструкция решеток для удобного перемещения посуды

Газовые конфорки

Приготовление на Wok – как это должно быть

- Конфорка Wok Fusion Volcano фокусирует пламя в центре дна сковороды.
- Обобщенная форма Wok пламени, встречающаяся в Азии.
- Дополнительно конфорка может переключаться на режим пламени внешнего радиуса
- Поскольку нет потерь мощности пламени, приготовление Wok происходит именно так, как это должно быть
- Теперь настоящий Wok на вашей собственной кухне.

Газовые конфорки







Холодильники и морозильники



- Холодильники
- Морозильники
- Комби холодильники



Холодильники Nordic Fresh (178 см)

Premium



RF 31831I

RFN 31831I

FN 31831I

R 31831I

Exclusive



RFN 31842I

FN 31842I

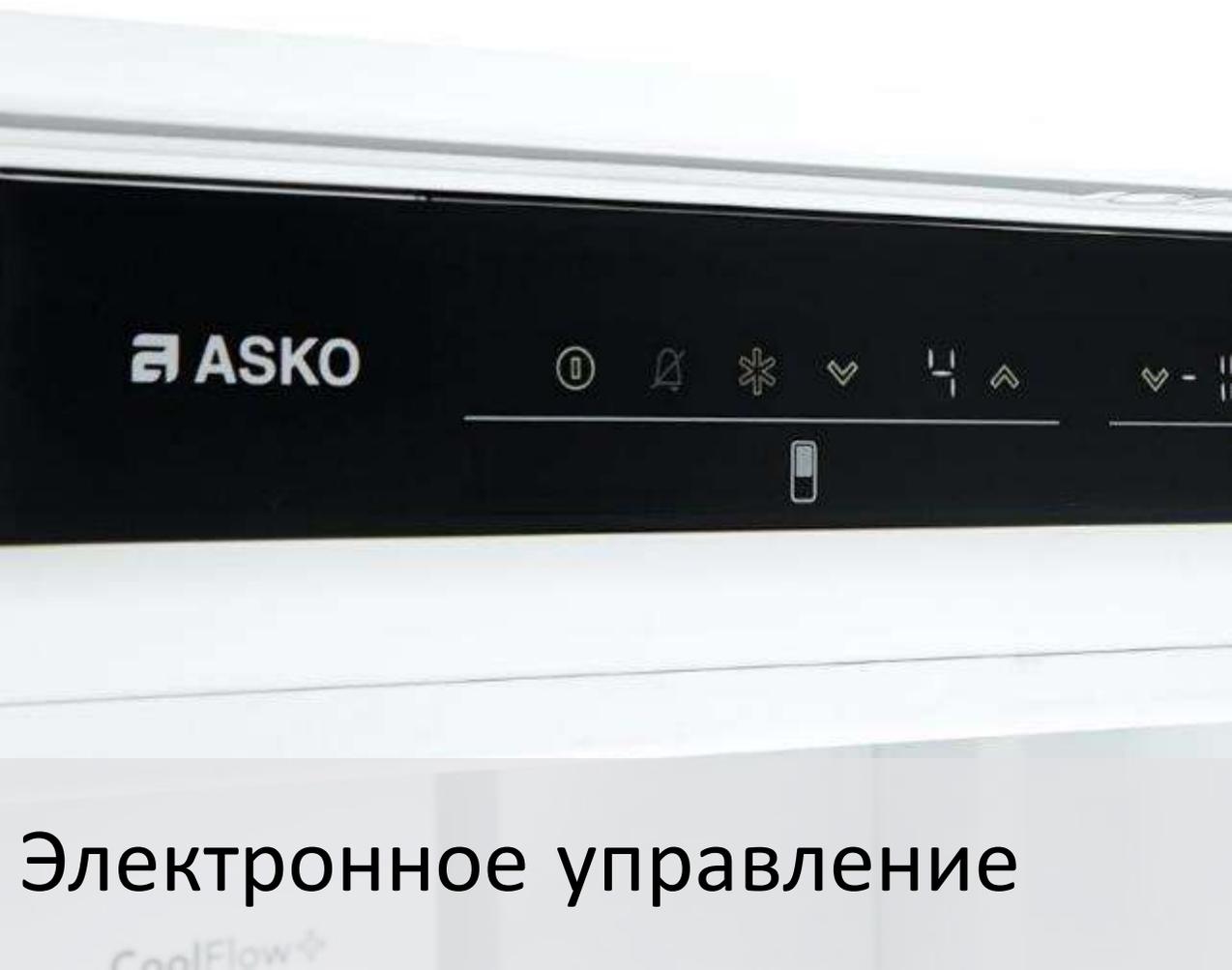
R 31842I



Независимая циркуляция воздуха

- Две независимые системы циркуляции воздуха.
- Нет воздухообмена между холодильником и морозильной камерой.
- Оптимальное охлаждение и контроль замораживания.
- Исключает передачу запаха.
- Предотвращает высыхание пищи.

Двойная система циркуляции воздуха



Дисплеи

- Электронное управление.
- Интуитивный интерфейс.
- Точный контроль температуры .

Электронное управление

Защищает ваши продукты от повышения температуры

- Контролирует привычки пользователя и соответственно регулирует температуру.
- Понижает температуру перед периодами частого использования.
- Распознает теплую пищу и автоматически переключается на режимы супер-охлаждения или быструю заморозку.
- Сохраняет пищу свежей до 20% дольше.

Адаптивный температурный контроль



Одинаковая температура на всех полках

- Быстрое и равномерное распределение холодного воздуха.
- Храните еду на любой полке, температура везде одинаковая.
- Температура быстро восстанавливается после открытия двери.
- Непрерывный поток воздуха снижает риск высыхания продуктов.
- Сохраняет изначальную свежесть на 60 % дольше

Cool Flow

Гибкое размещение

- Разместите полки в соответствии с вашими потребностями.
- Легкий доступ и обзор.
- Полки можно легко вытащить.
- Безопасное стекло толщиной 4 мм, которое выдерживает до 35 кг.

Регулируемые полки

 ASKO





Dura Fresh™

Холодильники Exclusive

ASKO
Inspired by Scandinavia



RFN 31842I



R 31842I

Разные условия для разных продуктов

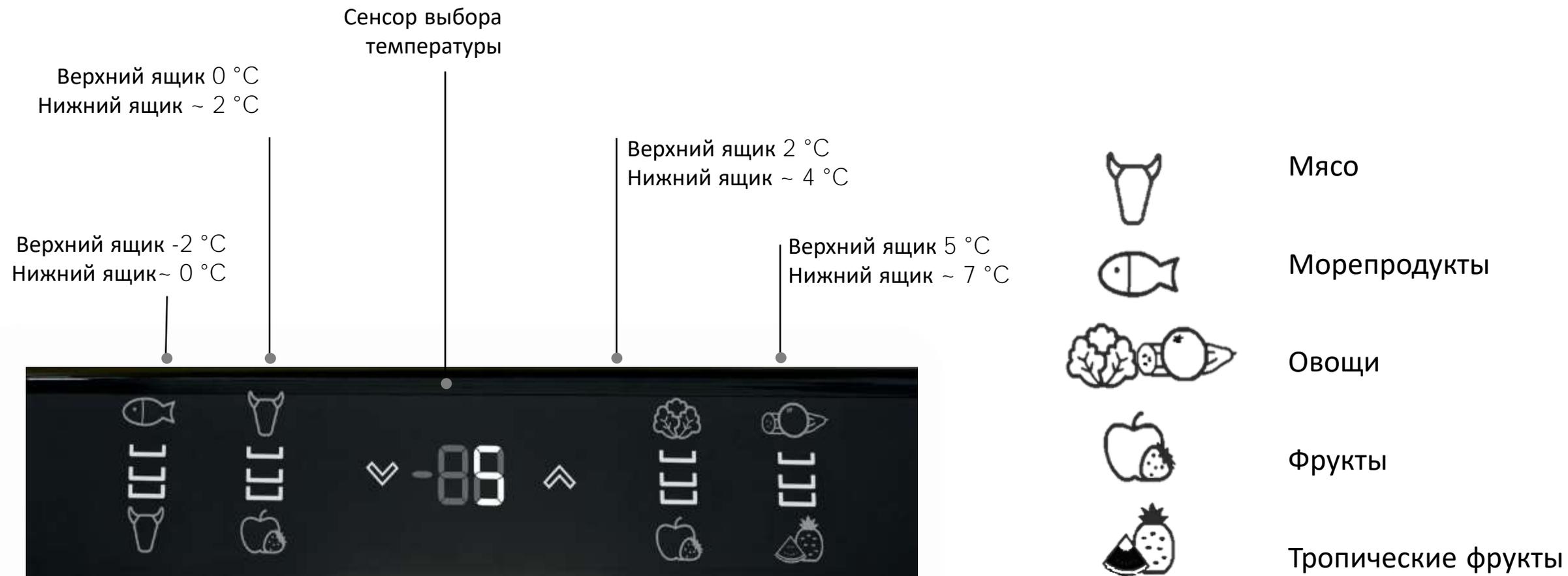
- Система хранения с точным контролем температуры.
- Зона пониженной влажности для рыбы, мяса, моллюсков и молочных продуктов.
- Отделения с повышенной влажностью для фруктов и овощей.
- Автоматический контроль влажности.
- Сохраняет ваши продукты свежими в три раза дольше

Диапазон температуры в верхнем контейнере — от -2 °С до +5 °С,

в контейнерах нижних — от 0 °С до +7 °С.

Dura Fresh™

Управление системой Dura Fresh™



Идеальный уровень влажности

- Специальная мембрана, регулирует влажность в отделении для овощей и фруктов
- Сохраняется идеальный уровень влажности, чтобы предотвратить высыхание или разложение пищи
- Процесс полностью автоматический
- Длительная свежесть и идеальная сохранность продуктов

Автоматический контроль влажности

Кроме RF31831I



Телескопические направляющие



Деревянные аксессуары

Аксессуары из природы*

- Изготовлены из бука – элегантность и шик
- Элементы природы в вашем холодильнике
- Выполнены вручную, обработаны паром и промаслены для длительного использования

- Полочка для бутылок
- Контейнер для хранения яиц
- Полка-поднос Breakfast tray

* В моделях Exclusive

Деревянные аксессуары



Поднос для завтрака



Multi Box

A photograph of a refrigerator's interior. On a glass shelf, a wooden bottle rack holds three bottles of Somersby beer. The bottles are lying horizontally. The rack is made of light-colored wood with rounded ends. The beer labels are green and white, with the Somersby logo and 'SOMERSBY' text visible. The caps are green with a white 'Q' logo. In the background, a white label on the refrigerator wall reads 'CoolFlow'. Below the shelf, a clear plastic egg tray contains several white eggs. To the left, a glass container with a lid holds yellow items, possibly lemons or lemons slices. The refrigerator's interior is white and clean.

Подставка для бутылок

ASKO Academy

Посудомоечные

машины **new**



Полностью встраиваемые высота 819 – 872 мм

Модели Logic



DFI 544D



DSD 544D



DFI 545K

Модели Style



DFI 746U



DSD 746U



DFI 747MU

Полностью встраиваемые XXL высота 859 – 912 мм

ASKO
Inspired by Scandinavia



DFI 777 UXXL

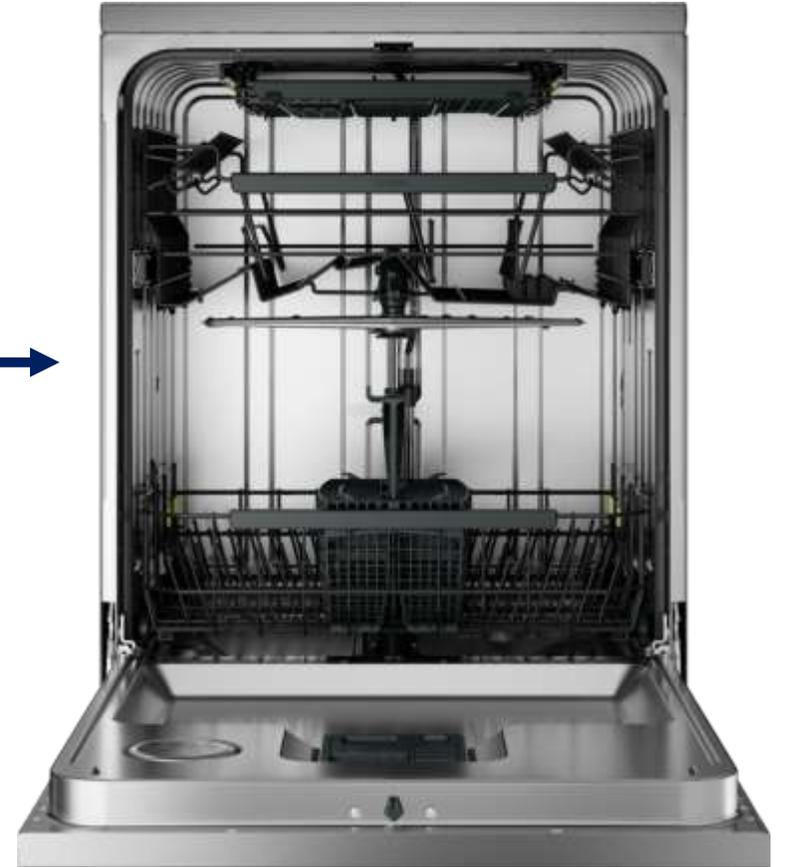
Отдельностоящие (высота 861 – 881 мм)
с возможностью встраивания (высота 820 – 870 мм)



DFS 344 IDW



DFS 344 IDS



Смена моделей DW40 на DW60.

<i>модель</i>
DFS244IB.W/1
DFS244IB.S/1
DFI433B/1
DSD433B/1
DFI444B/1
DFI644B/1
DSD644B/1
DFI645MB/1
DFI676GXXL/1



<i>модель</i>
DFS344ID.W
DFS344ID.S
DFI544D
DSD544D
DFI545K
DFI746U
DSD746U
DFI747MU
DFI777UXXL

Конструкция 8Steel™!

8 основных элементов машины, сделаны из стали:

Уникальное преимущество!

- Ни один другой материал не служит так долго, как сталь. И ни в одной другой посудомоечной машине нет такого количества деталей, изготовленных из стали вместо пластика, как в посудомоечных машинах ASKO.
- Среда посудомоечной машины чрезвычайно щелочная, поэтому мы используем немагнитную нержавеющую сталь 18,9 (1.4301) во всех деталях, которые контактируют с водой

Качество в деталях

Самые вместительные в мире

- Наши XXL посудомоечные машины способны одновременно перемыть ни много ни мало **17 комплектов посуды** при этом результат мытья и сушки получается безукоризненным.
- Посудомоечные машины стандартного размера прекрасно выполняют свою задачу для 14 комплектов посуды



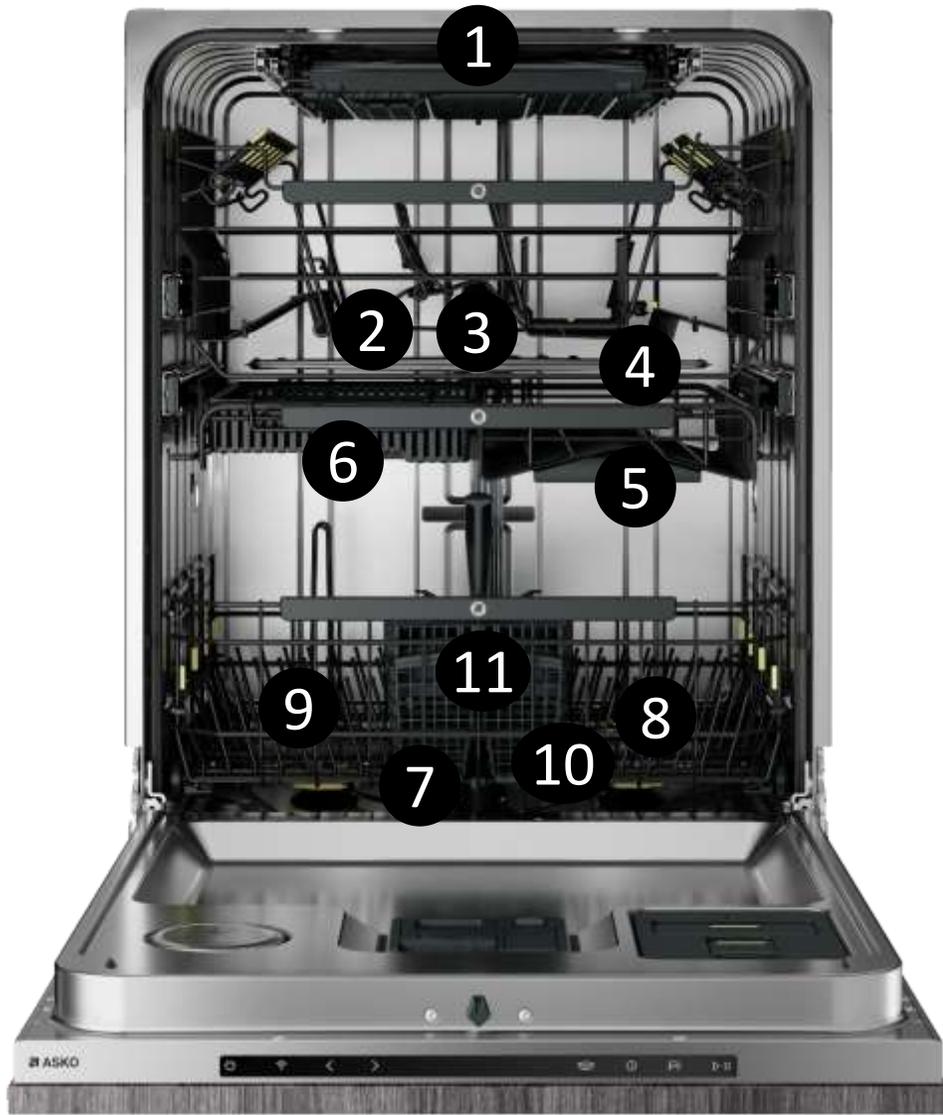
Мировой лидер загрузок

Система загрузки на четырех уровнях

1. Удобный выдвижной лоток для столовых приборов в самом верху
2. В верхней корзине можно разместить 5 рядов стаканов, винные бокалы, тарелки
3. Средняя корзина состоит из двух съёмных секций
4. Нижняя корзина со складными/перемещаемыми держателями для тарелок и съёмной корзиной для столовых приборов



4 уровня загрузки



Распределение воды 11 Spray™

1. Посуда в верхнем лотке оmyвается сверху
2. Посуда в верхней корзине оmyвается снизу
3. Power Zone™ направлена на корзину со столовыми приборами
4. Посуда и столовые приборы в нижней и средней корзине также оmyваются сверху
5. Левая зона подачи воды для средней корзины
6. Правая зона подачи воды для средней корзины (может быть заказана как аксессуар)
7. Посуда и столовые приборы в нижней корзине оmyваются снизу
8. Wide Spray™ отmyвает кастрюли и сковороды
9. Jet Spray™ для детских бутылок и ваз
10. Дно и фильтр оmyваются нижним разбрызгивателем сверху
11. Фильтр оmyвается струей из под нижнего разбрызгивателя

PowerZones™ для направленного мытья new

- Для эффективного мытья сильнозагрязненной или особой посуды – 2 зоны включающие в себя форсунки:
- **Jet Spray™** для мойки высоких, узких предметов, таких как детские бутылки или вазы
- **Wide Spray™** для эффективной мойки кастрюль и сковород

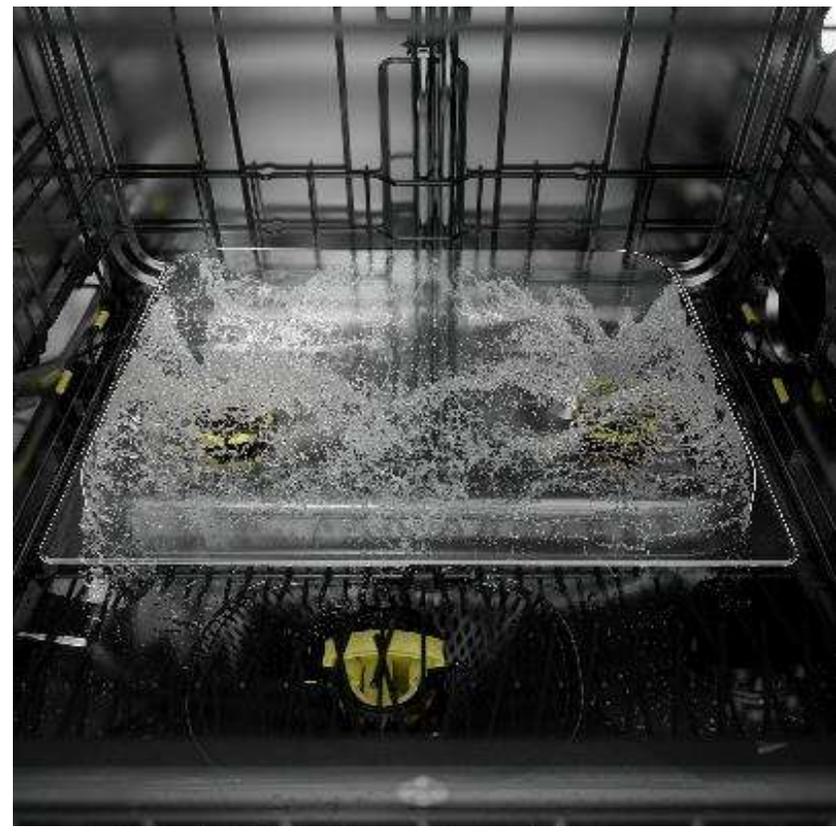
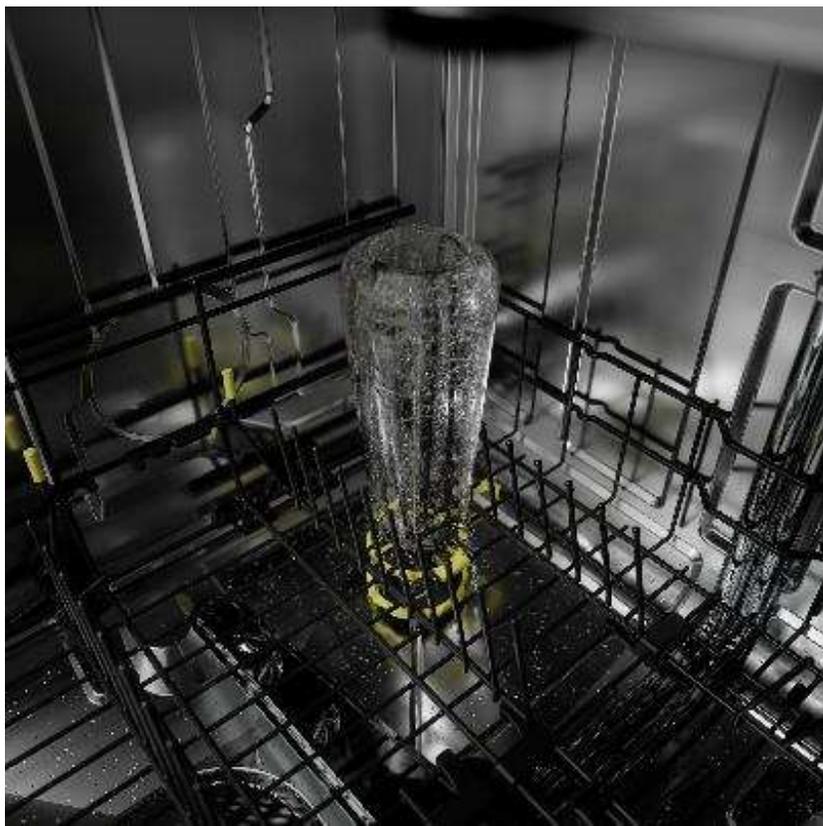
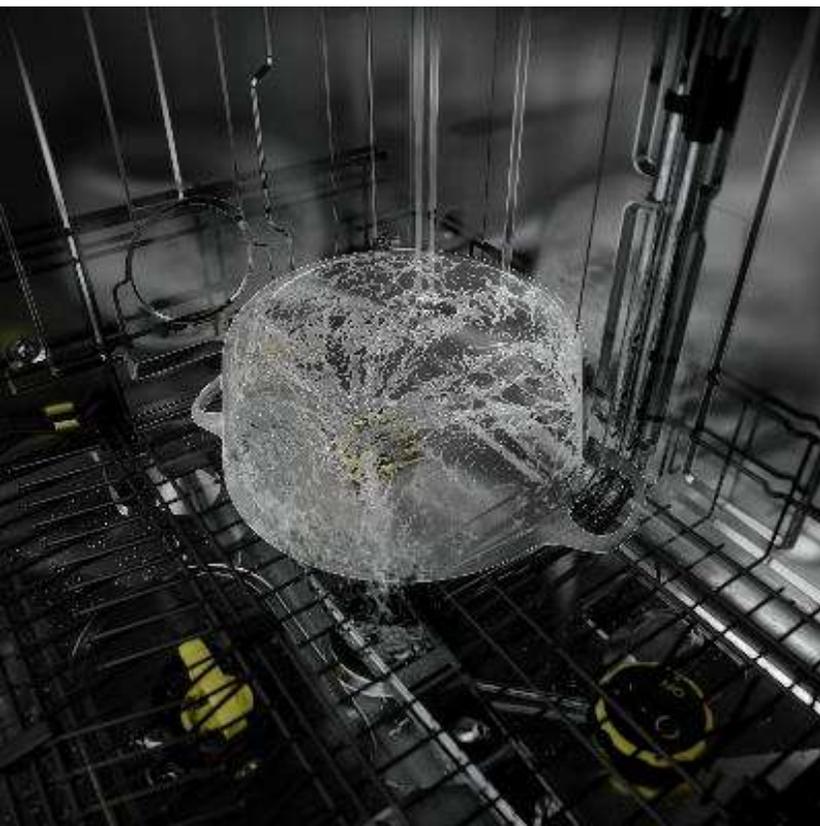
Зоны особого внимания



Форсунка для кастрюль и сковород

Выкл.

Форсунка для бутылок и ваз



Важные детали **new**

Детали с особыми характеристиками и функционалом, имеют яркий желтый цвет для улучшения видимости, ориентирования и удобства использования этих элементов прибора



Яркие акценты



Super Cleaning System+™

- Система, запатентованная ASKO
- SCS™ активируется в начале каждого цикла основной мойки
- Посуда интенсивно ополаскивается в течение короткого периода времени.
- Осадок и мусор выталкиваются в фильтр грубой очистки.
- **Уникальное преимущество!**
- Вам не нужно споласкивать посуду перед загрузкой в машину
- Экономит воду, электричество и время
- Индикация необходимости очистки фильтра на дисплее каждые 30 моек **new**

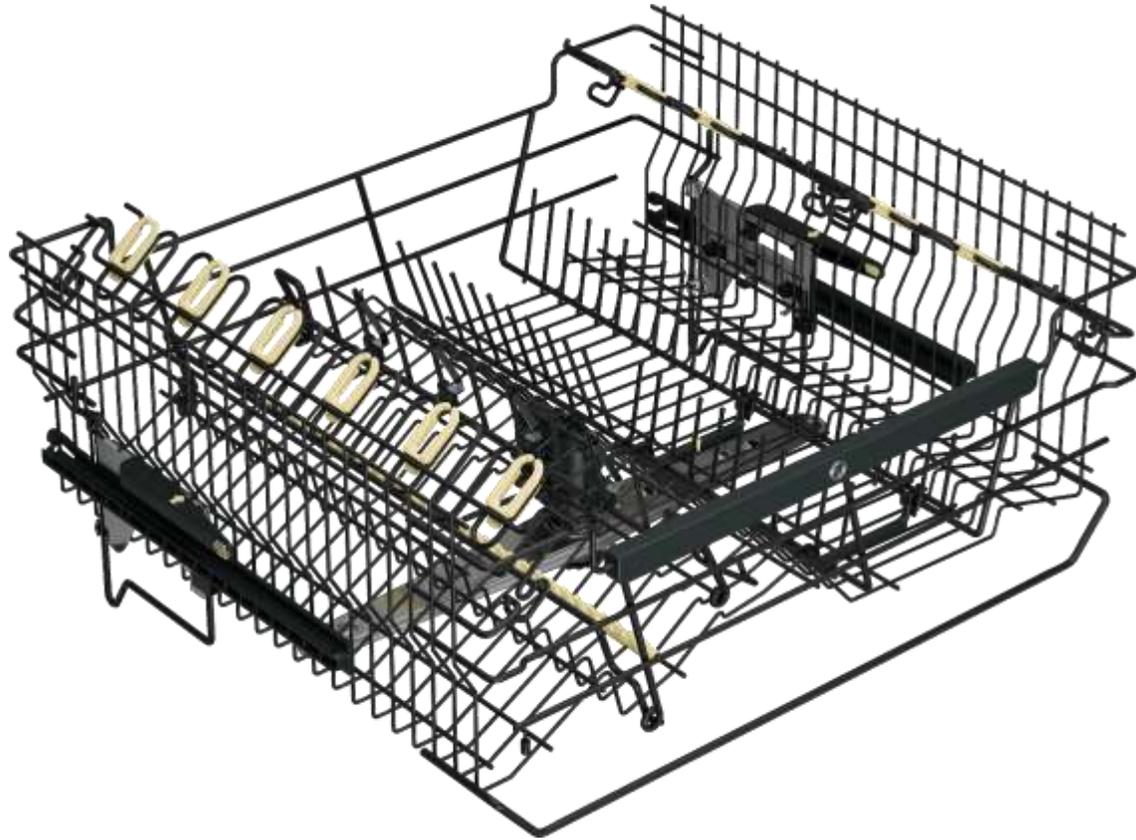
Идеальная чистота

Верхний лоток для столовых приборов *

- Лоток для столовых приборов и кухонных принадлежностей. Цельная прочная конструкция
- Удобное размещение столовых приборов и отличное промывание благодаря верхнему разбрызгивателю
- Ширина 325 мм оставляет пространство по бокам для загрузки высоких фужеров в нижней корзине.
- Instant Lift™ регулировка по высоте 40/58 мм

* Кроме DF1747MU

Гибкая загрузка



Верхняя корзина **new**

- Регулировка по высоте 40 мм.
- Установка в нижнюю позицию дает возможность загрузить посуду высотой до 230 мм, бокалы до 250 мм
- Можно размещать маленькие тарелки или высокие стаканы.
- Разделенные и складные полки для винных бокалов.
- Пространство для 5-ти рядов стаканов.
- (в зависимости от корзин Premium и Exclusive)

Верхняя корзина

Фиксаторы для бокалов* **new**

- Крепления для бокалов вина (10 шт) из резины (TPE) в сочетании со специальными резиновой подставкой (2 шт) в корзине, которые обеспечивают более надежную опору и снижает риск повреждения бокалов
- Легкая и удобная перестановка в любое место в корзине

Верхняя корзина

* Модели Exclusive

Light Lock™ - фиксаторы *

- Четыре фиксатора для пластиковой посуды и крышек.
- Фиксация предотвращает опрокидывание легкой посуды и наполнение ее водой при мойке.

Верхняя корзина

* Модели Exclusive

Средняя корзина *

- Одна съемная вставка для длинных кухонных принадлежностей.
- Одна съемная вставка для мисок и чашек.
- Twin Tubes™ - две трубки подачи воды на левую или правую стороны.
- Телескопический механизм скольжения.
- Автоматический обратный клапан, перекрывающий поток воды при убранной средней корзине (или левой или правой части)

Средняя корзина

В моделях DFI747MU и DFI777UXXL



Нижняя корзина **new**

- Оптимальная гибкость при размещении тарелок разного размера Возможно размещение очень больших тарелок
- XL Максимальный диаметр тарелок = 33 см
- XXL Максимальный диаметр тарелок = 40 см
- Разделенные и складные держатели для посуды. (в зависимости от корзин Premium и Exclusive)

Нижняя корзина





Держатель ваз и бутылок *

- Держатель для ваз и бутылочек помогает вымыть детские бутылочки, вазы для цветов и подобные высокие узкие предметы удобно и эффективно.
- Его можно прикрепить в любом месте между рядами, но наиболее эффективная мойка достигается, когда он расположен над одной из двух регулируемых зон усиленной мойки PowerZones™

Нижняя корзина

В моделях Exclusive

Turbo Combi Drying™ с температурным сенсором **new**

- Совмещает сушку с вентилятором и с открытой дверью для уменьшения выхода пара и уменьшения образования конденсата на частях кухонной мебели.
- Перед началом цикла мытья посуды датчик измеряет температуру в помещении и определяет, как долго должен работать вентилятор и когда открывается дверца
- Дверь открывается автоматически, чтобы выпустить небольшое количество оставшейся влаги.

Отличный результат сушки

Модели: кроме DSD

Turbo Combi Drying™ с температурным сенсором **new**

- Более низкая температура в помещении означает, что дверца будет оставаться закрытой в течение более длительного времени, а вентилятор будет работать дольше (чтобы избежать риска образования конденсата на окружающих шкафах).
- Более высокая температура в помещении означает, что дверца откроется раньше (риск образования конденсата на окружающих шкафах ниже).
- Преимущество: Эффективная сушка независимо от окружающих условий | Экономия энергии | Минимальный выход влаги | Позволяет эффективно сушить даже на более холодных кухнях.



Отличный результат сушки

Модели: кроме DSD

Автоматическое открывание двери

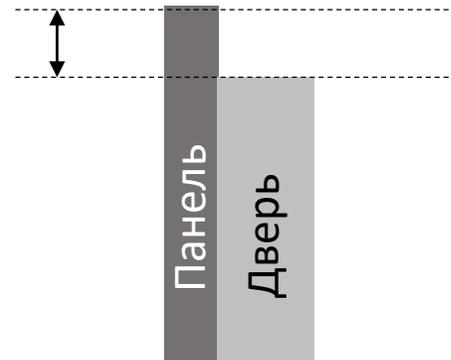
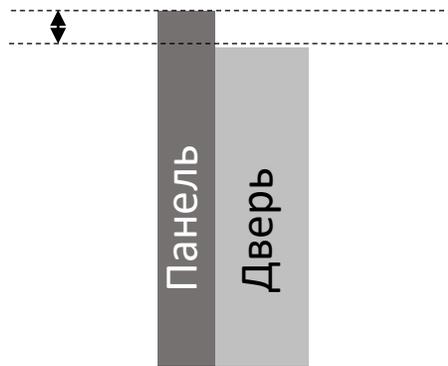
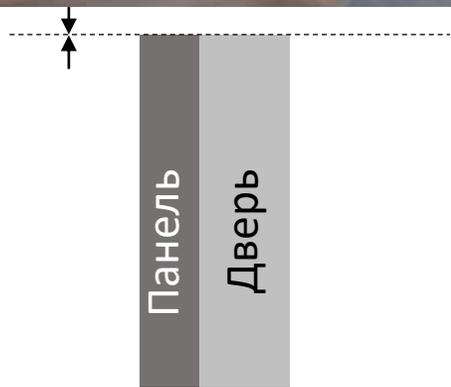
- Дверь будет автоматически открываться на 10-см по окончании программы во всех моделях
- Функцию автоматического открывания можно отключить кнопкой на панели управления.
-

Открывание двери

Выдвижная дверь (DSD544D и DSD746U) Сушка конденсационная

- Спецификация моделей с выдвижной дверью делает возможным установку с минимальным зазором между дверью и фронтальной панелью, расположенной ниже.
- При открывании в начальной фазе движения дверь перемещается вверх, а при закрывании в завершающей фазе опускается вниз.
- Эта функция также гарантирует отсутствия контакта нижней кромки двери с цоколем в комбинации с высокой дверью

Удобное встраивание

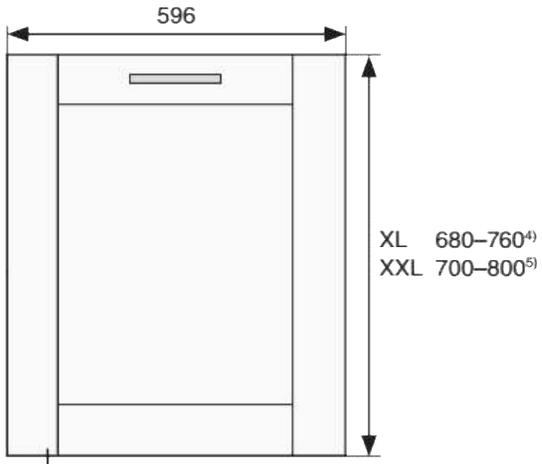




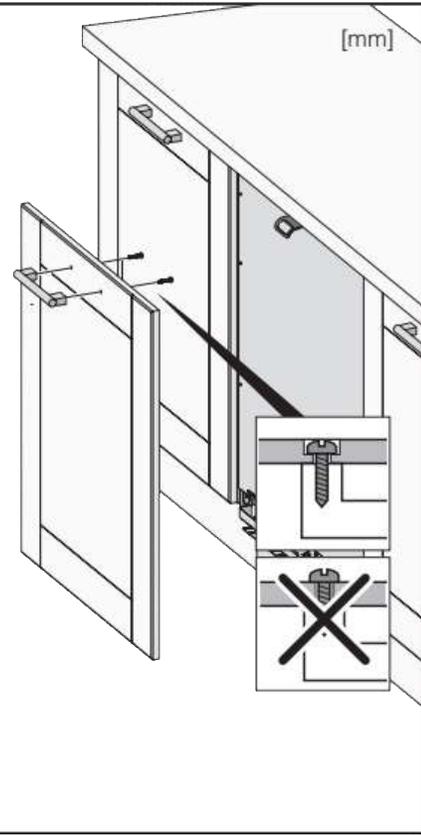
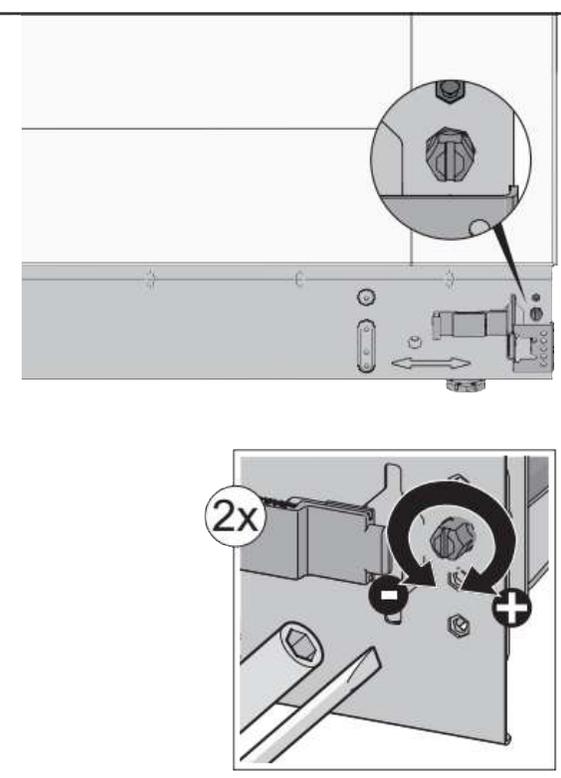
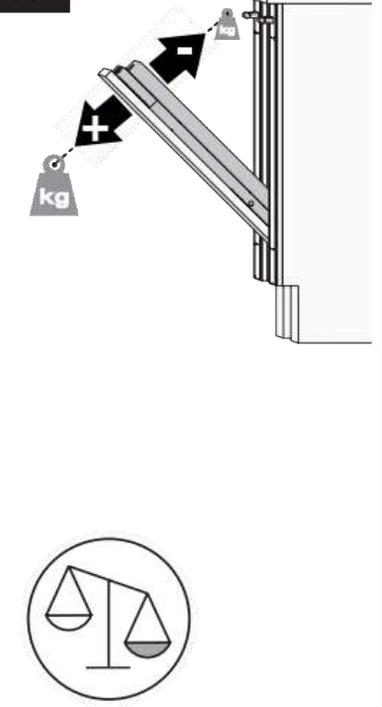
Открывание без ручки **new**

- Для современного минималистичного дизайна кухонь, мы предлагаем модели **Exclusive** с новой функцией открывания дверцы без ручки
- При нажатии на верхнюю центральную часть наружной двери индуктивный датчик определяет малейшее движение двери, после этого:
 - - происходит подача короткого “звукового сигнала” для подтверждения
 - - подается сигнал на мотор, который открывает дверцу примерно на 80 мм
- Возможность отключения функции и использования фасадов с ручкой.

Открывание двери

5

kg XL 4–12 kg
XXL 4–12 kg

**12**

Вес фасада

Модели XL от 4 до 12 кг

Модели XXL от 4 до 12 кг

Регулировка фасада

- Дверца посудомоечной машины отрегулирована верно, когда она фиксируется в положении открывания 45°
- Натяжение пружин открывания регулируется с фронтальной части машины (за цоколем для правой и левой пружины)
- Инструкция по установке с подробными картинками поставляется с прибором

Автоматическое дозирование **new** *

- Система автоматического дозирования объемом на 30 циклов мойки (0,5 литра).
- Разработано для использования гелей для п/м.
- Традиционный диспенсер для порошков/таблеток также оставлен в конструкции машины.
- Настройка оптимального объема дозирования м/с в зависимости от загрязненности посуды, жесткости воды, программы мойки.

* Модели Exclusive



Auto Dose

Автоматическое дозирование **new** *

- Авто дозирование работает на всех программах, кроме программы Самоочистка.
- Добавляет моющее средство также на предварительной мойке для программ: Автоматическая, Ежедневная, Интенсивная и По времени (если установлено время более чем 2 часа).

Auto Dose

* Модели Exclusive



Автоматическое дозирование **new** *

- Символ Auto Dose на дисплее, белый, становится желтым, после чего остается м/с для 2-3 программ.
- Настройка дозирования средства от 15-40 мл
- Контейнер высвобождается путем поднятия ручки (обозначена цветом). Затем контейнер можно перенести на столешницу для наполнения или очистки.



Auto Dose

* Модели Exclusive

Сенсорные панели управления *new*

ASKO
Inspired by Scandinavia

Classic



Logic



Style



Модели Style (DFI 7... и DSD747)

1. Экологическая
2. Автоматическая
3. Ежедневная
4. Интенсивная
5. Экспресс Про
6. Нагрев 30+20
7. Хрусталь
8. По времени
9. Гигиена
10. Пластик
11. Верхняя корзина
12. Нижняя корзина
13. Ополаскивание
14. Самоочистка
15. Проветривание

Программы

Модели Logic (DFI545K и DFI/ DSD544D)

1. Экологичная
2. Автоматическая / Ежедневная
3. Интенсивная
4. Экспресс Про / Быстрая
5. По времени
6. Гигиена
7. Ополаскивание
8. Самоочистка
9. Проветривание

Программы



Модели Classic (DFS 344 ID W/S)

1. Экологичная
2. Ежедневная
3. Интенсивная
4. Быстрая
5. По времени
6. Гигиена
7. Ополаскивание
8. Самоочистка
9. Проветривание

Автоматическая программа

- Посудомоечная машина определяет степень загрязненности посуды и ее количество и регулирует расход воды, температуру (50-65°C) и продолжительность мойки, количество ополаскиваний.
- После установки программы ее необходимо запустить пять раз, прежде чем она будет полностью адаптирована и сможет обеспечить наилучшие результаты мытья.
- При активации Автоматического дозирования количество моющего геля для посудомоечной машины также корректируется.

Авто программа



Мытье по времени

Программа мытья по времени

- Эта программа адаптирована чтобы установить необходимое время продолжительности мойки
- Продолжительность 15 -150 мин и макс. температура 65°C (с шагом 15/30 мин)
- Используя эту программу важно правильно выбрать продолжительность мойки соответствующую загрязненности посуды.

0:15 - 0:45 Слегка загрязненная посуда

1:00 - 1:30 Нормально загрязненная посуда

2:00 – 2:30 Сильно загрязненная посуда

Программа Экспресс Про

- Программа с наивысшим рейтингом эффективности очистки в соответствии со стандартом ЕС, но при этом очень короткая — 59 минут, основная мойка 60 С
- Мотор циркуляционного насоса работает на высокой скорости для интенсивной подачи воды
- 39 минут с режимом Быстрый

Быстрая мойка

* Модели Exclusive и DF1545K

Мытье в верхней или нижней корзине *

- **Верхняя корзина** – программа для мытья чашек и стаканов только в верхней корзине. В нижнюю корзину можно загрузить слегка загрязненные тарелки
- **Нижняя корзина** – программа для мытья тарелок и столовых приборов. В верхнюю корзину можно загрузить слегка загрязненные тарелки

Верхняя и нижняя корзины

* Модели Exclusive

Нагрев 30+20 программа *

- Отлично подходит для мероприятий с готовкой и больших обедов, когда комплекты посуды необходимо использовать несколько раз для сервировки в течение мероприятия.
- После старта вода нагревается примерно до 65°C за 30 минут и поддерживается подогретой на этом уровне в течение 3-х часов.
- Затем цикл начинается из режима ожидания с уже подогретой водой.
- Продолжительность мойки без сушки 20 минут

* Модели Exclusive



Программа 30+20



Хрусталь

Программа хрусталь

Программа **Хрусталь** разработана в сотрудничестве с производителем посуды премиум класса Orrefors/Kosta Boda и шведским институтом стекла “GLAFO”

- После набора вода медленно нагревается до 45°C. Без предварительной мойки.
- Два полоскания, последнее на температуре 50°C

* Модели Exclusive

Программа Проветривание **new**

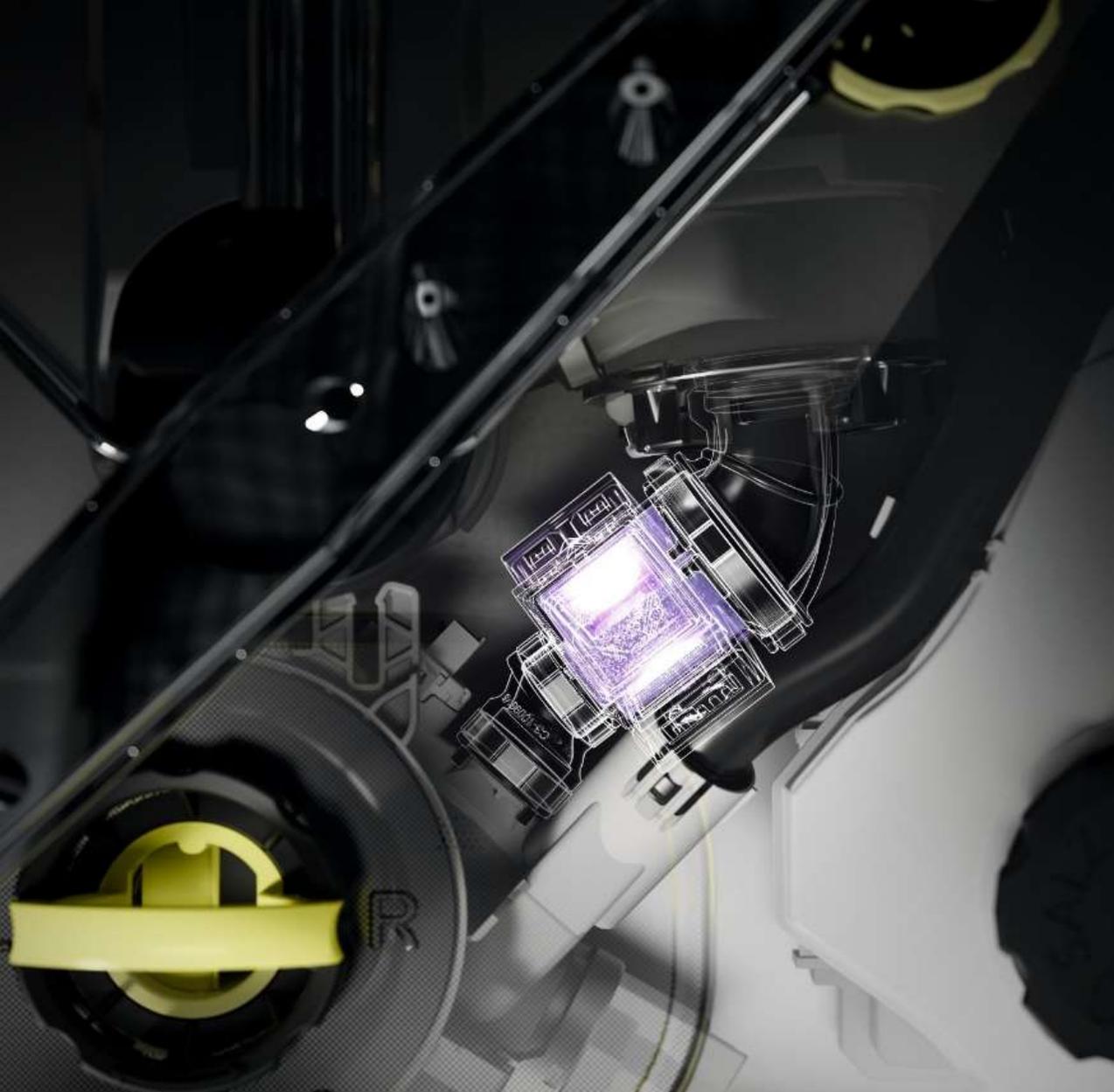
- При выполнении этой программы включается вентилятор установленный в дверце, который используется при сушке посуды.
- Вентилятор кратковременно включается 2 раза в час на 3 минуты для снижения влажности в камере и удаления запахов от грязной посуды.
- Программа активна в течение 72 часов
- Функция доступна на всех моделях с системой сушки Turbo Combi Drying

Здоровье и гигиена

УФ обработка воды **new** *

- Во время последнего полоскания вода дезинфицируется ультрафиолетовыми лучами
- Режим УФ очистки в комбинации с программами Интенсивная или Гигиена уничтожает до 99,999% бактерий, грибков и вирусов
- Режим УФ очистки может также работать в комбинации с программами мойки на низкой температуре, такими как программа ЭКО. Высокий уровень гигиены и экономия электроэнергии.
- Режим УФ очистки удлиняет программу примерно на 15-20 минут

* Модели Exclusive



Здоровье и гигиена

Настройки и функции

- Дополнительные полоскания (+2 полоскания для некоторых программ программ)
- Отложенный старт (1-24 часа)
- Защитная блокировка панели управления
- Отключение освещения
- Отключение открытия нажатием
- Настройки яркости дисплея
- Настройки звука клавиш/ уведомлений
- Таблетка
- Подключение к горячей воде (не выше 70С)
- Настройки жёсткости воды
- Настройка ополаскивателя

Дополнительные функции

Индикатор Status Light™

- Индикатор Status Light™ под дверью для всех встраиваемых моделей
- Особо тонкий индикатор для моделей со слайдерной дверью – зазор 3.6 мм при установке над ящиком
- Удобное и понятное цветовое решение для обозначения циклов происходящих в машине.
- Цветовая индикация Status Light™ (Синий - Красный - Зеленый)



Синий

Программа началась, но еще можно добавлять посуду

Красный

Не рекомендуется добавлять посуду

Зеленый

Программа закончена, погаснет через 15 мин

Мигающий красный

Индикатор ошибок и неисправностей

Индикация состояния

LED освещение камеры *

- Четыре или две LED лампы (белый свет)
- Две лампы направлены на поверхность открытой двери для удобства загрузки/выгрузки.
- Две лампы направлены во внутреннюю часть камеры для подсветки интерьера

LED освещение камеры

* В зависимости от модели

Защита от протечек Aqua Safe™!

- Камера из нержавеющей стали со сварным швом
- Герметичное основание
- Внешний поплавок
- Aqua Detect™ сенсор
- Контроль протечек в режиме stand by
- Заливной Pex шланг
- Ограниченное время набора воды
- Световая и звуковая сигнализация
- Сливной насос с антиблокировкой
- Высококачественные уплотнительные кольца
- Предохранительный заливной клапан

Защита Aqua Safe™



ASKO
Inspired by Scandinavia



www.askorus.ru



www.youtube.com/c/Askorussia

Спасибо!