

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

**BO4SM**

---

**Благодарим Вас** за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой микроволновой печью.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



важная информация



совет, примечание

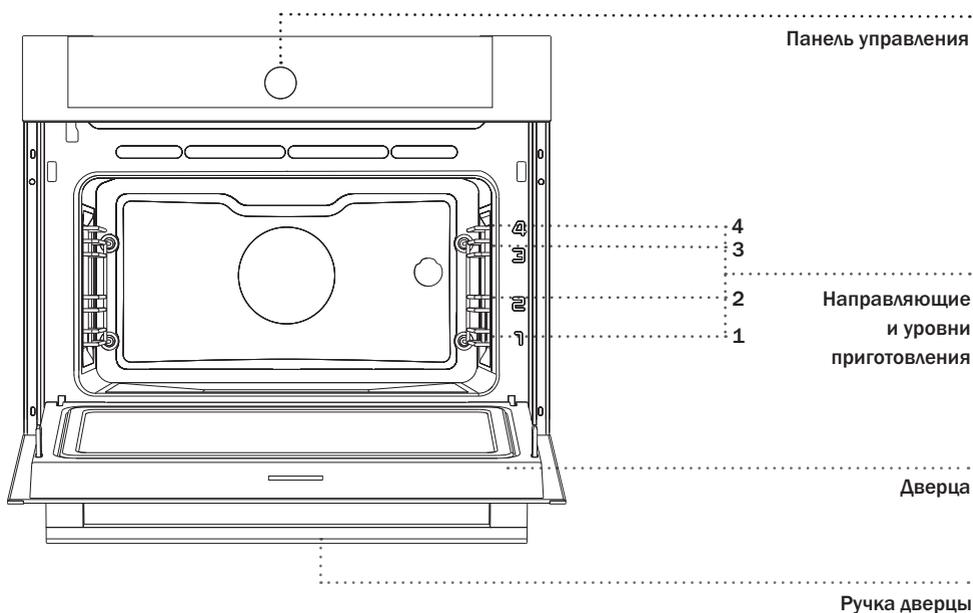
# СОДЕРЖАНИЕ

<b>4 МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ</b> 7 Технические данные 8 Панель управления .....	<b>ВВЕДЕНИЕ</b>
<b>10 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b> 13 Перед подключением прибора:	
<b>14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b> .....	<b>ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ</b>
<b>15 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ</b>	
<b>16 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)</b> 16 Шаг 1: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ 19 Шаг 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПЕЧИ 20 Шаг 3: ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 22 Шаг 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ 22 Шаг 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА 24 Шаг 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 26 Шаг 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ .....	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ</b>
<b>28 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	
<b>33 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> 34 Стандартная очистка рабочей камеры 34 Очистка рабочей камеры с помощью функции aquaclean 35 Снятие и очистка съемных направляющих 36 Замена лампочки освещения	<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
<b>37 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНО- СТЕЙ</b>
<b>38 УТИЛИЗАЦИЯ</b>	
<b>39 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬ- НАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>

# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

## (ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых микроволновых печей. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



## **СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ**

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на четырех уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

## **ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ**

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают микроволны и снова включают их после закрывания дверцы.

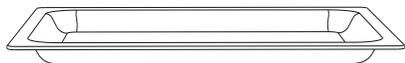
## **ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР**

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

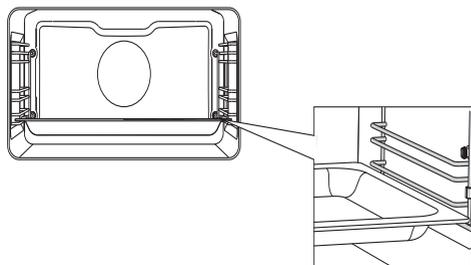
## **ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА**

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре рабочей камеры).

## ОБОРУДОВАНИЕ



**СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ** используется для микроволнового приготовления, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



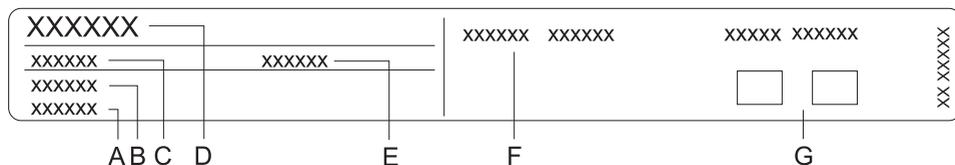
При съемных направляющих вставляйте противень точно между двумя прутками одного уровня.



**Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!**

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

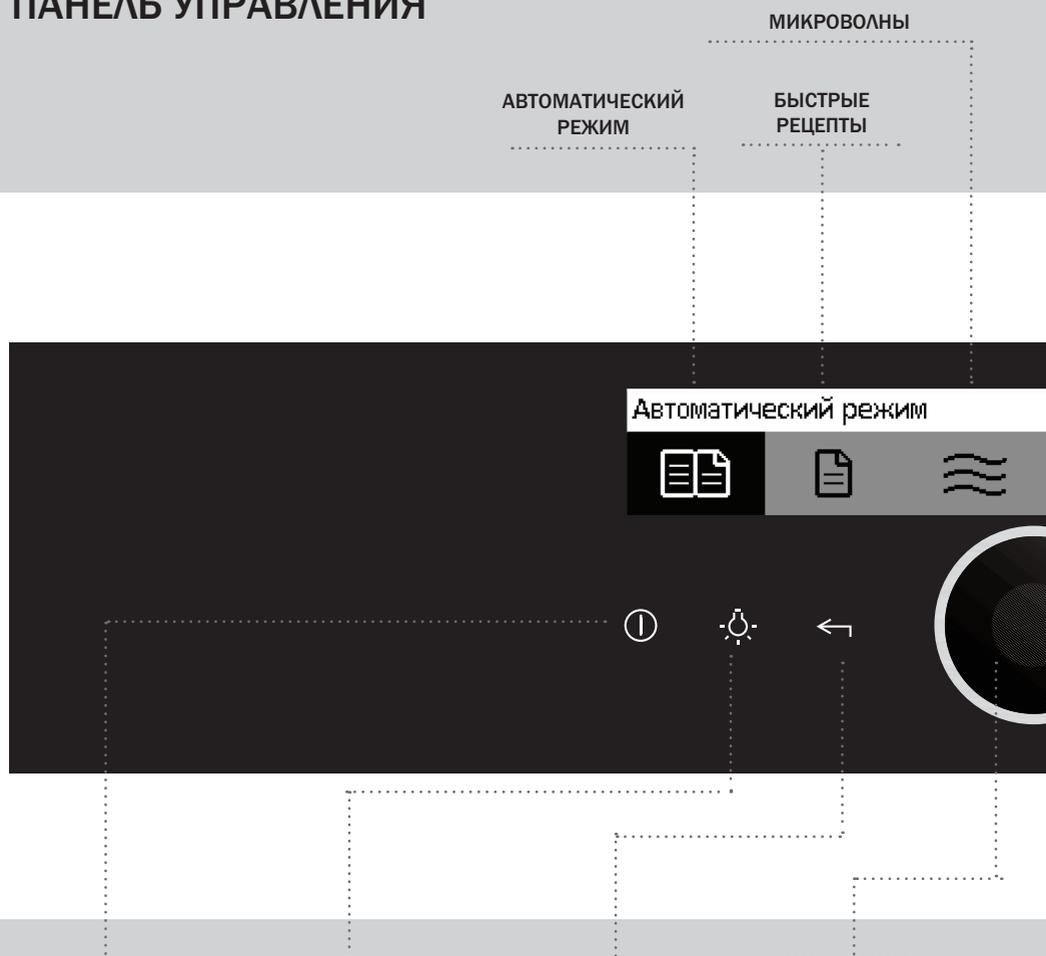
(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



- A Серийный номер
- B Артикул
- C Тип
- D Торговая марка
- E Модель
- F Технические данные
- G Знаки соответствия

**Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.**

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**1** СЕНСОР ВКЛ./  
ВЫКЛ.

**2** СЕНСОР  
ВКЛ./ВЫКЛ.  
ВНУТРЕННЕГО  
ОСВЕЩЕНИЯ

**3** СЕНСОР НАЗАД

**Короткое нажатие:**  
возврат в предыдущее  
меню

**Долгое нажатие:**  
возврат в основное  
меню

**4** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ  
ВЫБОРА/  
ПОДТВЕРЖДЕНИЯ  
НАСТРОЕК

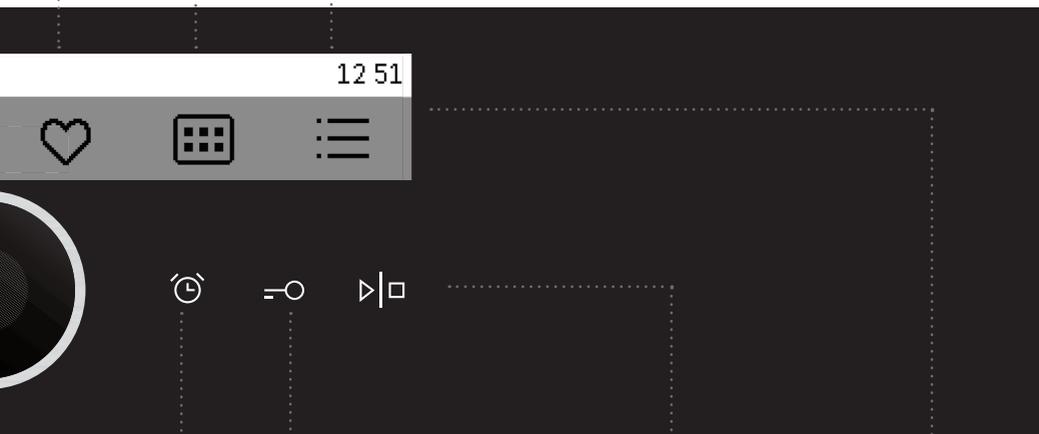
**Вращение  
переключателя:** выбор  
настроек

**Нажатие на  
переключатель:**  
подтверждение настроек

## МОИ РЕЦЕПТЫ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ  
ФУНКЦИИ

БАЗОВЫЕ  
НАСТРОЙКИ



**5** БУДИЛЬНИК/  
ЗВУКОВОЙ  
СИГНАЛ

**6** СЕНСОР  
ЗАЩИТНОЙ  
БЛОКИРОВКИ  
Блокировка панели  
управления

**7** СЕНСОР СТАРТ/  
СТОП  
Короткое нажатие:  
СТАРТ

**8** ДИСПЛЕЙ С  
ИНФОРМАЦИЕЙ  
О ВСЕХ ПАРАМЕТРАХ  
РАБОТЫ

Долгое нажатие во  
время работы: СТОП

### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.



# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

## **ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

**Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве.** Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

**Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра.** Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели соседних электроприборов** не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.

Во избежание опасных ситуаций замену **присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

**Не выстилайте рабочую камеру** алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

**Во время работы** дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

**Шарнир дверцы** при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Использование прибора безопасно с направляющими и без них.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

## Безопасное использование микроволновой печи

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если прибор оборудован комбинированным режимом приготовления (микроволны + другой способ нагрева), детям не разрешается пользоваться прибором без присмотра взрослых из-за высоких температур в рабочей камере.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Запрещается пользоваться прибором, если повреждена дверца или уплотнитель дверцы. Прибором снова можно пользоваться только после ремонта, произведенного специалистом сервисного центра.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятие крышки, защищающей от микроволнового излучения, может производить только специалист сервисного центра.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не нагревайте продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

**Соблюдайте** минимальное расстояние между верхней поверхностью прибора и ближайшим предметом над прибором.

**Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве** и подобных объектах, а именно:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,
- семейные крестьянские хозяйства,
- комнаты в гостиницах, отелях и других объектах проживания,
- гостиничные объекты, предлагающие проживание типа «номер с завтраком».

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов и одежды, а также подогрев компрессов, обуви, губок, влажных тряпок и подобных предметов может привести к повреждению, возгоранию и пожару.

**Используйте оборудование**, подходящее для микроволнового приготовления.

**Нагревайте продукты** в пластиковой и бумажной посуде/упаковке только под присмотром, так как такая посуда/упаковка может воспламениться.

**При нагреве напитков** в микроволновой печи происходит задержка закипания, и жидкость может закипеть при незначительном сотрясении посуды, в которую налита жидкость, поэтому осторожно обращайтесь с посудой с нагретой жидкостью.

При **подогреве детского питания** в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешайте и проверьте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

**Не готовьте и не подогревайте** в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца, так как они могут взорваться после завершения программы.

Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу печи, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из штепсельной розетки или отсоедините печь от электропитания.

**При извлечении посуды** пользуйтесь кухонными рукавицами. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от находящейся в ней горячей пищи.

**Используйте посуду**, пригодную для микроволнового приготовления. Посуда из металла и с золотыми и серебристыми декоративными элементами не подходит для использования в микроволновой печи.

**Не оставляйте принадлежности** в выключенной печи. Во избежание повреждений не включайте пустую микроволновую печь.

**Не используйте** фарфоровую, керамическую и глиняную посуду, на стенках которой могут быть маленькие дырочки и стенки которой не покрыты глазурью. При проникновении влаги в эти пустоты при нагреве посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

**Следуйте указаниям по подогреву**, приведенным на упаковке продукта.

**При нагреве блюд**, содержащих алкоголь будьте осторожны, так как в печи может образоваться воспламеняющаяся смесь спирта и воздуха. Осторожно открывайте дверцу.

**При приготовлении в режиме микроволн** или комбинированном режиме микроволн и вентиляционного нагрева не рекомендуется использовать металлическую посуду, вилки, ложки, ножи и проволочные скрепки для замороженных продуктов. После нагрева блюдо перемешайте или оставьте на некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось.

**Регулярно очищайте микроволновую печь.** Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

## ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:



Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.

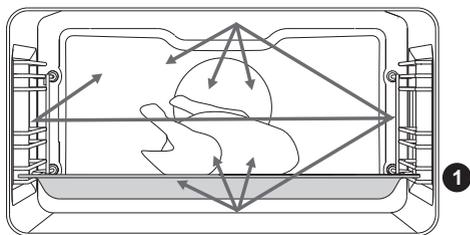
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при классическом нагреве при температуре прибл. 200 °С в течение 1 часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

## КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

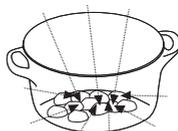
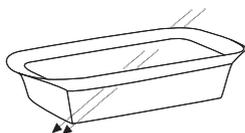
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты**. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.

Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота такого излучения в области 2450 МГц.



Для распространения микроволн характерны следующие особенности:

- они отражаются металлом,
- проникают сквозь другие материалы,
- поглощаются молекулами воды, жира и сахара.



Под воздействием микроволн молекулы начинают двигаться с большой скоростью, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреванию продукта.

Микроволны проникают внутрь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толще, то в центре он приготовится (за счет кондукции – распространения тепла) так же, как при обычном приготовлении.



**При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую печь.**

# ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00.

Установите текущее время.



Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите текущее время (ЧАСЫ).



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и подтвердите время, выбрав галочку.



Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно запрограммировать время работы прибора (см. раздел "ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПЕЧИ").

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

## ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы печи (см. раздел «Шаг 6: Базовые настройки»).

## ВЫБОР ЯЗЫКА

Если вам не подходит язык, на котором выводится информация на дисплее, вы можете его поменять. По умолчанию на заводе-изготовителе установлен английский язык.

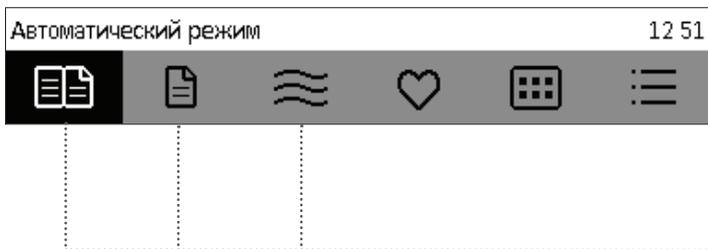


Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите из списка подходящий язык. ПОДТВЕРДИТЕ свой выбор. На дисплее отобразится ОСНОВНОЕ МЕНЮ.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)

## ШАГ 1: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите символ. Символ подсветится белым цветом. В верхней строке появится НАЗВАНИЕ выбранного меню.



Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



### Автоматический режим

При данном способе сначала необходимо выбрать **категорию** и далее **вид блюда**, который выводится с предустановленными параметрами количества и степени запекания.

Данное меню предлагает большой выбор предустановленных рецептов, проверенных поварами и специалистами по питанию.



### Быстрые рецепты

Данный режим предлагает набор блюд с предустановленными параметрами, которые при желании вы можете поменять.



### Микроволны

С помощью микроволн можно варить, запекать и размораживать продукты.

## А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим)

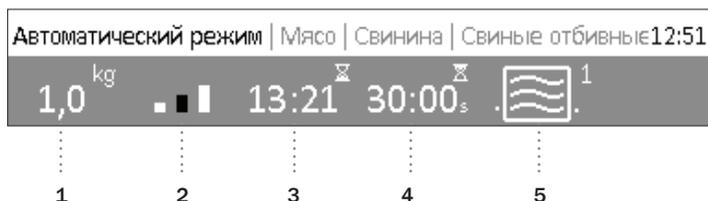
 Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите Автоматический режим. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Выберите категорию, затем вид блюда. Подтвердите выбор.



На дисплее высветятся предустановленные параметры, которые можно поменять вращением ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ. Для подтверждения параметров нажимайте на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

- 1 Количество
- 2 Степень запекания
- 3 Отсрочка старта
- 4 Продолжительность приготовления
- 5 Режим нагрева и уровень приготовления

 Если в Автоматическом режиме или Быстрых рецептах выбрать функцию «Продолжительность приготовления» или режим нагрева, печь перейдет в Профессиональный режим (см. раздел «Выбор режима нагрева»).

Нажмите на сенсор СТАРТ.

На дисплее выводятся все заданные параметры приготовления.

## В) МИКРОВОЛНЫ



Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Микроволны**. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1

2

3

4

5

При микроволновом приготовлении невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Для начала приготовления нажмите сенсор СТАРТ/СТОП.

На дисплее начнется отсчет времени и отобразятся установленные параметры.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
1000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости.</li><li>Приготовление блюд с высоким содержанием жидкости (супы, соусы).</li></ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Приготовление свежих и замороженных овощей.</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Растапливание шоколада.</li><li>Приготовление рыбы и морепродуктов, подогрев на двух уровнях.</li><li>Варка фасоли (в бобах) при низкой температуре.</li><li>Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.</li></ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Приготовление молочных блюд и джема при низкой температуре.</li></ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Ручное размораживание, размягчение масла, мороженого.</li></ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Размораживание выпечки с кремом.</li></ul>

## ШАГ 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПЕЧИ



В меню Микроволны можно запрограммировать **продолжительность приготовления.**

### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать печь. Установите необходимую продолжительность работы и подтвердите ввод. (Макс. Продолжительность работы функции 10 часов.)

В соответствии с этим выводится время конца приготовления.

Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. На дисплее горят все заданные параметры приготовления.

Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы печи, установите время функции на 0.



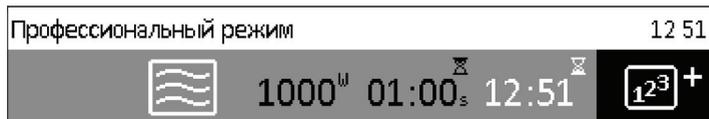
По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby). На дисплее высветится текущее время.

## ШАГ 3: ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет установить до 3 следующих друг за другом комбинаций параметров приготовления.

Задав для каждого шага параметры приготовления, вы получите результат по вашему вкусу.



В меню Микроволны можно выбрать режим **Пошаговое приготовление**.

Подтвердите выбор нажатием на **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**.

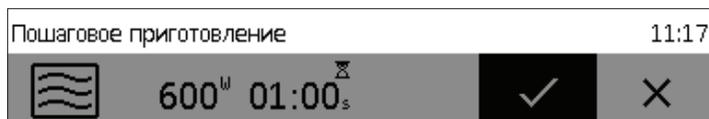


Установите: шаг 2, шаг 3.

Подтвердите выбор нажатием на **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**.

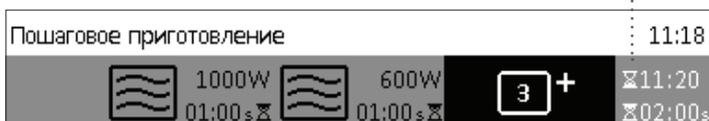


Первый шаг уже создан.



Установите мощность микроволн и время.

Подтвердите выбор **ГАЛОЧКОЙ**, нажав на **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**.



Общее время приготовления — завершение

Мощность и продолжительность выбранного шага.

Текущий шаг

Нажмите на сенсор СТАРТ. Печь начнет приготовление в соответствии с шагом 1.  
В нижней части дисплея выводится информация, какой шаг выполняется в настоящий момент.  
По истечении заданного времени печь перейдет к шагу 2 и шагу 3 (если запрограммирован).



 Нажмите на сенсор СТАРТ. Печь начнет приготовление в соответствии с шагом 1.  
В нижней части дисплея выводится информация, какой шаг выполняется в настоящий момент.  
По истечении заданного времени печь перейдет к шагу 2 и шагу 3 (если запрограммирован).

## ШАГ 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

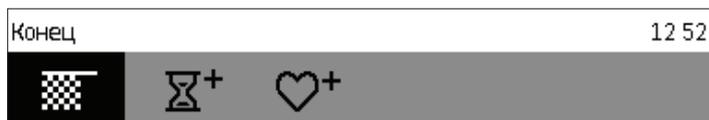
Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, коротко нажмите на сенсор СТАРТ. Если в ходе программы вам необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



## ШАГ 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Чтобы приостановить приготовление, нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.



### Конец

Выберите данную иконку и завершите приготовление. На дисплее появится основное меню.



### Увеличить время работы

Вы можете продлить работу программы, установив новое время программы (см. раздел «Программирование времени работы печи»).



### Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

Сохраните заданные параметры в памяти печи и используйте их снова в следующий раз (см. раздел «Сохранение собственной программы»).

## СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)



Вращая  ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбирайте и подтверждайте буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. ГАЛОЧКОЙ или сенсором СТАРТ/СТОП подтвердите название программы. Выберите категорию блюда.



Выберите категорию блюда. Чтобы сохранить настройки, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

 Вы можете воспользоваться собственными сохраненными программами в любой момент. Войти в собственные программы можно из основного меню, нажав на иконку .



Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

 В памяти духовки можно сохранить до 10-ти собственных программ.

### УДАЛЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Выберите программу. Нажмите и удерживайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, пока программа не удалится. Раздастся звуковой сигнал.

## ШАГ 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



В основном меню войдите в меню **Экстра**, и появится набор дополнительных функций.



Для некоторых режимов приготовления невозможно установить определенные функции. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.



### Очистка AquaClean

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок рабочей камеры. В глубокий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 4 минуты загрязнения на стенках рабочей камеры размякнут, и их можно будет протереть влажной тряпкой.

Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите печь. См. раздел «Очистка и обслуживание».



### Размораживание

Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.

Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки).

В программе можно задать вид продукта, вес, время начала и время размораживания.

По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

После завершения приготовления на дисплее появляется сообщение «**Программа завершена. Приятного аппетита!**».



Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.



## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее появится сообщение «**Защитная блокировка включена.**». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается.



Если включить блокировку при выключенной функции, программирующей время работы печи (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.

Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы печи, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.

При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно только выключить приготовление. Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.



## ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или включении прибора.

После завершения приготовления освещение горит 1 минуту.

Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.



## БУДИЛЬНИК

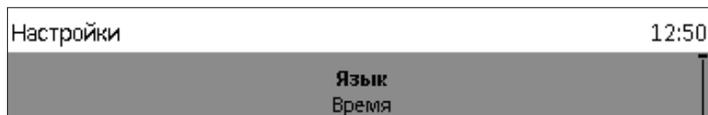
Будильник можно использовать независимо от работы печи. Будильник не отключает печь. Будильник включается нажатием на сенсор. Максимальное время функции составляет 10 часов.

При завершении установленного времени будильника, раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

# ШАГ 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



В основном меню войдите в меню **Настройки**, и появится набор базовых настроек.



Перемещайтесь по меню, вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Каждый выбор подтверждайте нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

## Язык

Выберите язык, на котором будут появляться сообщения и надписи на дисплее.

## ВРЕМЯ

Текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения (более одной недели) от электропитания. Установите время. Затем в поле ЧАСЫ выберите, как будет выводиться время на дисплее — в виде электронных или аналоговых часов.

## ЗВУК

Чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).

В данном меню устанавливается **громкость** звукового сигнала.



## ДИСПЛЕЙ

В данном меню устанавливается:

**Яркость**,

**Ночной режим** - устанавливается время, до которого дисплей будет выключен.



## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

В данном меню устанавливается:

**Выключение освещения духовки** — освещение не будет включаться даже при открывании дверцы во время работы духовки.

## Другие настройки

Заводские настройки.



При отключении электроэнергии или выключении прибора все дополнительные функции и личные настройки сохраняются.

# ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

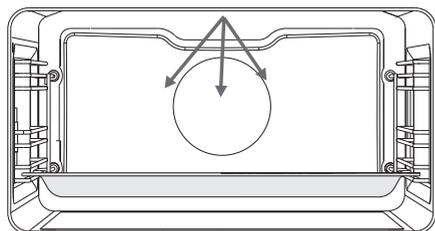
Данные приведены для приготовления на одном уровне.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в печи образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце печи. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

## РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН

### МИКРОВОЛНЫ



Этот режим используется для приготовления и размораживания продуктов.

Уровни мощности: 90, 180, 360, 600, 750 и 1000 Вт.

1 Стекло́нный противень установите на 1-й уровень.

### Размораживание

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время размораживания (мин.)
<b>МЯСО</b>			
Фарш **	500	90	35-45
Мясо кусочками **	500	90	20-30
Стейки **	500	90	20-30
Мясо кусковое **	1000	90	70-80
Птица, порционная **	500	90	25-35
Рыба **	200	90	15-20
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб **	1000	90	20-25
Булочки **	500	90	10-15
Ореховый кекс **	500	90	15-25
Фруктовый кекс **	500	90	15-25
<b>ФРУКТЫ И ОВОЩИ</b>			
Фрукты	500	90	15-25
Овощи	500	90	20-30

\*\* По прошествии половины времени переверните.

Разделите кусочки продукта. После завершения программы оставьте продукт на 10-20 минут, чтобы тепло равномерно распространилось.

## Подогрев

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время размораживания (мин.)
<b>ПРОДУКТЫ</b>			
Стейки	300 г	600	3-5
Рыба	200 г	600	3-5
Овощное ассорти *	500 г	600	3-5
Гарниры *	500 г	600	3-5
Соусы *	500 г	600	2-4
Супы/жаркое *	500 мл	750	2-4
Пицца	500 г	600	2-4
Куриные медальоны	500 г	600	2-4
Бутерброды	/	600	2-4
Попкорн	90 г	1000	2-4
Топленый шоколад	100 г	600	2-4
Размягчение масла	250 г	180	2-4
Детская бутылочка	200 мл	360	3-4
Детская еда	400 мл	180	2-3
<b>НАПИТКИ</b>			
Вода	200 мл	1000	1-2
Кофе	200 мл	1000	1-2
Глинтвейн	200 мл	1000	1-2
Молоко	200 мл	1000	1-2

\* В процессе подогрева несколько раз перемешайте.

## Приготовление

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>			
Куриные бедра **	1000	600	20-30
Куриные крылышки **	1000	600	15-25
Курица в соусе *	500	1000	15-25
Курица - целиком **	1500	600	45-60
Буженина **	1000	600	45-60
Свинья отбивная **	500	750	25-35
Стейки **	500	1000	10-20
Мясной рулет	700	600	25-35
Фрикадельки *	1000	1000	10-20
Рыба **	200	600	15-20
<b>ДЕСЕТРЫ</b>			
Шоколадное суфле	6	360	12-17
Творожное суфле	стеклянный противень	750	15-20
Фруктовое пюре	стеклянный противень	750	12-17
Яичный крем	стеклянный противень	360	23-28

Продукты	Вес (г)	Добавление воды	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
<b>ОВОЩИ</b>				
Картофель	500	1 ложка воды/100 г	1000	13-18
Баклажаны	500	1 ложка воды/100 г	600	13-18
Кабачки	500	1 ложка воды/100 г	360	10-15
Морковь	500	1 ложка воды/100 г	1000	10-15
Лук	200	1 ложка воды/100 г	1000	5-10
Стручковая фасоль	500	1 ложка воды/100 г	750	10-15
Брокколи	1000	1 ложка воды/100 г	750	10-15
Паприка	500	1 ложка воды/100 г	1000	8-13
Цветная капуста	1000	1 ложка воды/100 г	750	18-23
Порей	200	1 ложка воды/100 г	1000	10-15
Брюссельская капуста	500	1 ложка воды/100 г	1000	10-15
Шампиньоны	500	1 ложка воды/100 г	1000	10-15

Продукты	Вес (г)	Добавление воды	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
Спаржа	500	1 ложка воды/100 г	750	5-10
Горох	500	1 ложка воды/100 г	750	25-30
Капуста	500	1 ложка воды/100 г	750	15-20
<b>ГАРНИРЫ</b>				
Рис	200	вода в соотношении 1:2	750	15-20
Макароны	200	вода в соотношении 1:2	750	10-15
Цельнозерновые макароны	200	вода в соотношении 1:2	1000	10-15
Овсяные хлопья	500	вода в соотношении 1:2	1000	5-10
Коричневый рис	200	вода в соотношении 1:2	750	25-30
Ризотто	500	вода в соотношении 1:2	750	20-25
Кускус	250	вода в соотношении 1:2	1000	3-8
Полента	250	вода в соотношении 1:3	1000	5-10
Просо	250	вода в соотношении 1:3	1000	10-15

\* В процессе подогрева несколько раз перемешайте.

\*\* По прошествии половины времени переверните.

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Мясной рулет	700	600	35-45
Курица - целиком **	1500	600	55-65
Буженина **	1000	600	50-60
Куриные медальоны **	500	750	10-15
Овощное ассорти *	500	750	10-20
Рыба **	200	600	10-15

# ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

## Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

## Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

## Крашенные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашенных поверхностей. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

## Дверца

(в некоторых моделях)

Дверца прикреплена к прибору и не снимается. Также не допускается разбирать дверцу и вмешиваться в ее устройство.

# СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.

Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

## ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN

В стеклянный или мелкий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.



В основном меню войдите в меню **Экстра** и выберите функцию AquaClean.



Нажмите на сенсор СТАРТ.

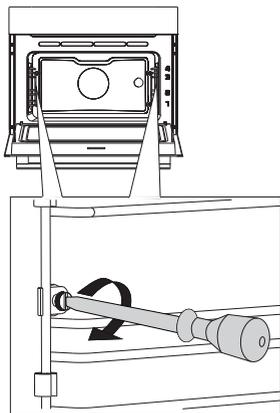
 Через 4 минут загрязнения на стенках рабочей камеры размякнутся и их можно будет протереть влажной тряпкой.



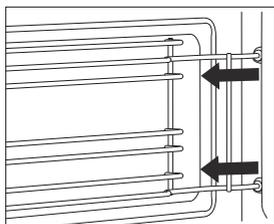
**Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите печь.**

# СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

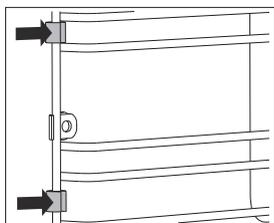
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



**1** Открутите винты с помощью отвертки.



**2** Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



Следите, чтобы распорки съемных направляющих не потерялись. После очистки установите их на место, иначе в печи может появиться искрение.



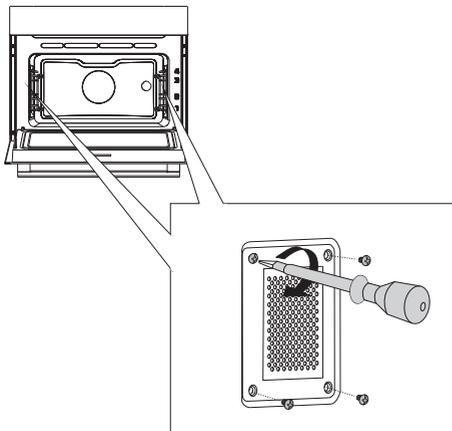
После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки).  
Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой вы их сняли.

# ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

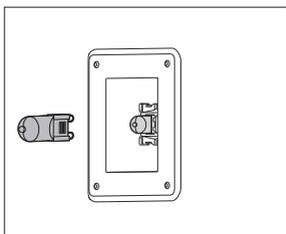
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!  
Перед заменой извлеките из печи противни, решетку и направляющие.

Для замены вам потребуется крестовая отвертка.

Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.



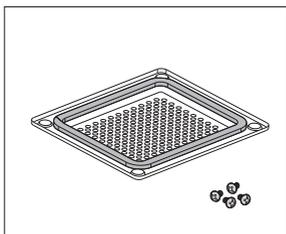
**1** Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.



**2** Замените перегоревшую лампочку новой.



Используйте защиту, чтобы не обжечься.



На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке рабочей камеры.



После замены лампочки крепко прикрутите крышку винтами (с помощью отвертки), иначе в печи может появиться искрение.

# ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	<ul style="list-style-type: none"><li>Отключите печь от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите печь к электросети и включите ее.</li></ul>
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	<ul style="list-style-type: none"><li>Вызовите специалиста сервисного центра!</li></ul>
Не работает освещение рабочей камеры.	<ul style="list-style-type: none"><li>Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».</li></ul>
Выпечка плохо пропеклась.	<ul style="list-style-type: none"><li>Вы правильно установили температуру и мощность микроволн?</li><li>Дверца печи закрыта?</li></ul>
На дисплее высвечивается ошибка ERRXX. * XX обозначает номер ошибки.	<ul style="list-style-type: none"><li>В случае неисправной работы программного модуля отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите прибор к электросети, включите его и установите текущее время.</li><li>Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.</li></ul>
В печи наблюдается искрение.	<ul style="list-style-type: none"><li>Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих.</li><li>Проверьте, правильно ли установлены направляющие.</li></ul>

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.



Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

# УТИЛИЗАЦИЯ

---



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

**Символ** на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила **утилизации изделия**, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

*Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.*

# КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Микроволновая термообработка

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Система
Яичный крем, 1000 г	Стекло́нная форма, размер 25x25 см., непокрытая + стекло́нный противень	1	360	23-28	
Бисквитный торт	Стекло́нная форма, диаметр 22 см., непокрытая + стекло́нный противень	1	360	22-25	
Мясной рулет, 900 г	Стекло́нная форма, размер 25x25 см., непокрытая + стекло́нный противень	1	600	10	
			360	12-15	
Размораживание фарша, 500 g	Стекло́нный противень	1	180	8	
			90	15-17	
Размораживание малины, 250 g	Стекло́нная форма, непокрытая + стекло́нный противень	1	180	7-7.30	

## Комбинированная система запекания

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

## Обычная степень готовности и рекомендуемая конечная внутренняя температура для различных типов мяса

СОРТ МЯСА	Внутренняя температура мяса (°C)
<b>ГОВЯДИНА</b>	
Сырая	40-45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-80
<b>ТЕЛЯТИНА</b>	
Хорошо прожаренная	75-85
<b>СВИНИНА</b>	
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-85
<b>ЯГНЯТИНА</b>	
Хорошо прожаренная	79
<b>БАРАНИНА</b>	
Сырая	45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	80
<b>КОЗЛЯТИНА</b>	
Слабо прожаренная	70
Хорошо прожаренная	82
<b>МЯСО ПТИЦА</b>	
Хорошо прожаренная	82
<b>РЫБА</b>	
Хорошо прожаренная	65-70









Импортер: ООО «Горенье БТ»  
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

**gorenje+**



463506