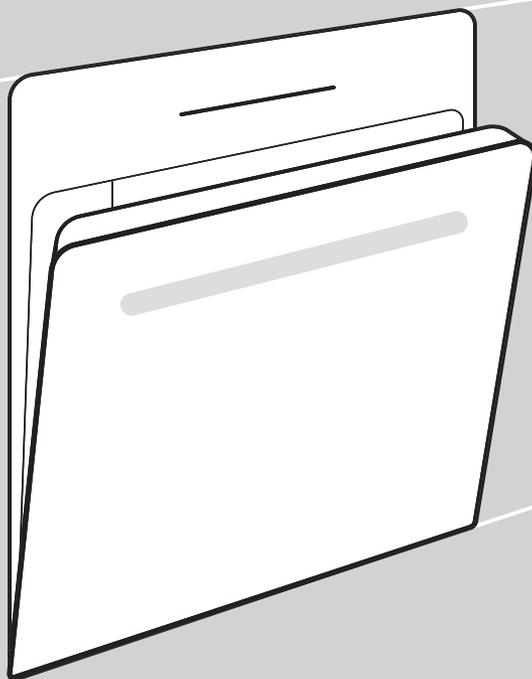


**gorenje**

RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА**



BO3PS5I



Подробную инструкцию и советы по использованию прибора можно найти на сайте: <http://www.gorenje.com> или отсканировав QR-код на заводской табличке.

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

## **1. Указания по технике безопасности**

### **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных присоединительным кабелем).

Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время использования доступные детали могут нагреваться. Не допускайте маленьких детей к прибору.

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

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Не используйте для очистки прибора очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к поражению электрическим током.

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

Не наливайте воду на дно духовки. Из-за перепада температуры эмаль может повредиться.

Не используйте прибор, если он поврежден. Отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

### **1.1 Безопасное и правильное использование прибора при автоматической пиролитической очистке**

Перед пиролитической очисткой необходимо правильно подготовить прибор (см. раздел «Автоматическая очистка духовки — пироли

Перед включением пиролитической очистки протрите разлитую жидкость и снимите все съемные детали в духовке.

Во время автоматической очистки духовка и ее внешние поверхности сильно нагреваются. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.

## **2. Остальные меры безопасности**

Рекомендуется, чтобы прибор переносили и устанавливали не менее двух человек (из-за веса прибора).

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу духовки. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте на дно камеры противни и другую посуду.

После завершения и во время приготовления будьте осторожны при открывании дверцы духовки, так как существует опасность ожога паром.

Не используйте прибор, если он поврежден. Отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Использование духовки безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не храните в духовке предметы, которые могут привести к возникновению опасной ситуации при включении духовки.

**Опасность пожара!** Автоматическая очистка выполняется при очень высокой температуре, при которой остатки пищи сгорают. Перед каждой пиролизической очисткой удаляйте крупные загрязнения с внутренних поверхностей духовки и оборудования. Во время очистки из духовки может выходить дым, а также раздражающие пары и газы. Рекомендуется хорошо проветривать помещение во время пиролизической очистки. Домашние животные могут быть очень чувствительны к испарениям, появляющимся в результате пиролизической очистки. Рекомендуется вывести животных из кухни на время очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

Не открывайте дверцу духовки во время пиролизической очистки.

Убедитесь, что в отверстии для блокировки на дверце духовки нет посторонних предметов, так как это может помешать автоматической блокировке во время очистки.

Если во время пиролизической очистки произошло отключение электроэнергии, выполнение программы прекратится через 2 минуты, при этом дверца останется заблокированной. Дверцу можно будет открыть, когда температура в духовке опустится ниже 150°C.

В результате пиролизической очистки внутренние стенки и оборудование духовки могут изменить цвет и потускнеть. Это не влияет на функциональность.

Перед подключением прибора к электросети оставьте его на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры.

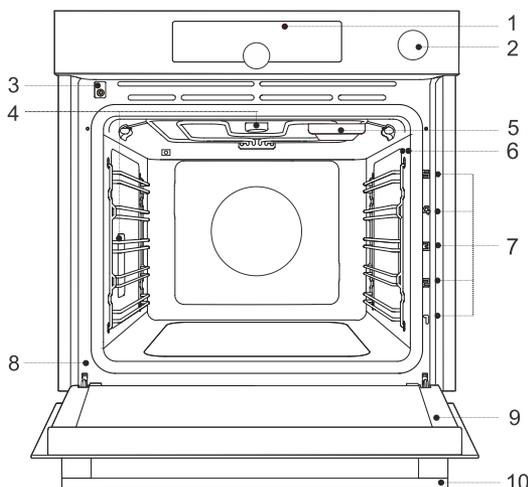
Запрещается пользоваться прибором при температуре ниже 5°C.

После приготовления с добавлением пара всегда полностью открывайте дверцу духовки. Если вы этого не делаете, пар, выходящий из духовки, может отрицательно влиять на работу модуля управления.

Устанавливайте испарительную емкость в прибор только при приготовлении в режимах с паром. Если пар не используется, снимите емкость.

Снимайте и устанавливайте испарительную емкость только после полного остывания духовки.

### 3. Описание прибора



1. панель управления
2. кнопка резервуара для воды
3. встроенный выключатель духовки
4. освещение
5. испарительная емкость
6. гнездо температурного зонда
7. Уровни приготовления (1-5)
8. заводская табличка
9. дверца
10. ручка дверцы

#### 3.1 Оборудование духовки

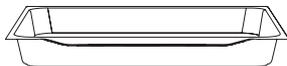
##### **!** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

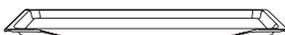
РЕШЕТКА



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ



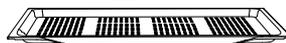
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД (BAKESENSOR)



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ

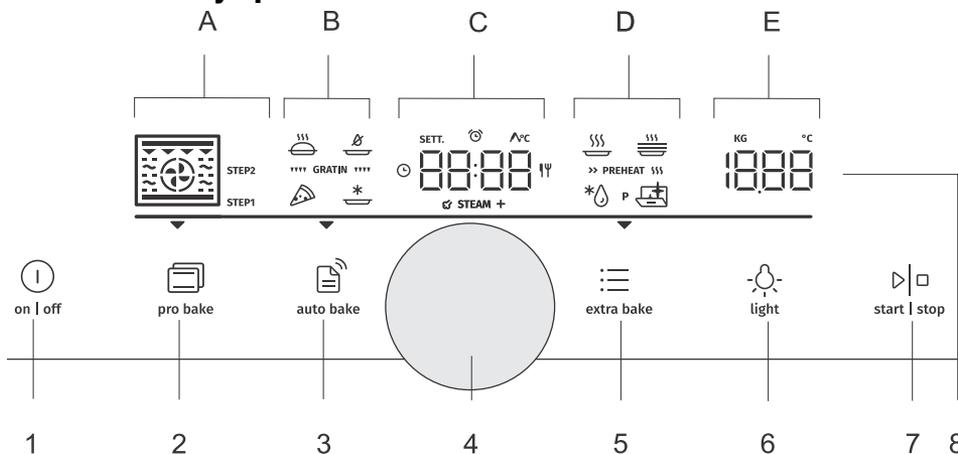


##### **!** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Устанавливайте решетку в направляющие высоким бортиком вперед и так, чтобы он был обращен вверх.

Мелкий противень может деформироваться во время нагрева в духовке. После остывания противень восстанавливает первоначальную форму. Деформация не влияет на функциональность противня.

## 3.2 Панель управления



1.	 on   off	Сенсор включения и выключения on   off
2.	 pro bake	Сенсор профессионального режима (pro bake)
3.	 auto bake	Сенсор автоматического режима (auto bake) и автоматических программ
4.		Переключатель выбора и подтверждения настроек
5.	 extra bake	Сенсор дополнительных функций (extra bake) и общих настроек прибора
6.	 light	Сенсор включения и выключения освещения духовки (light)
7.	 start   stop	Сенсор start   stop для запуска и остановки
8.	<p><b>Дисплей:</b></p> <p>A. режимы работы, пошаговое приготовление (STEP)            B. автоматический режим, автоматические программы, запекание            C. часы, функции времени, температурный зонд, время приготовления            D. дополнительные функции, предварительный нагрев духовки            E. температура, вес</p> <p>— Подсвеченная область линии — показывает выбранное поле от А до Е.            ▼ Стрелка — показывает выбранную основную настройку (pro bake), (auto bake), (extra bake).</p>	

Легенда:

<b>Короткое нажатие</b> — подтверждение настройки.	<b>Долгое нажатие (4 сек.)</b> — дополнительные настройки.	<b>Вращение переключателя</b> — перемещение между настройками и выбор настроек.	<b>Нажатие на переключатель</b> — подтверждение выбора.
Первый шаг	Промежуточный шаг	Ожидание/работа	Факультативный шаг
<b>ИНФОРМАЦИЯ!</b> Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом (если функция доступна).			

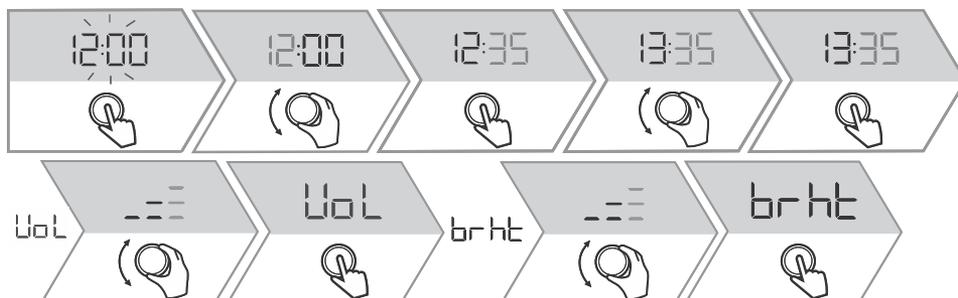
## 4. Подготовка к первому использованию

- Выньте оборудование и упаковку (картон, пенопласт) из духовки.
- Протрите оборудование и внутренние поверхности духовки влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
- Перед первым использованием прогрейте пустую духовку в течение 1 часа с использованием режима Классический нагрев (сверху + снизу) при температуре 250°C. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому хорошо проветривайте помещение.

## 5. Использование духовки

### 5.1 Первое включение

Сначала выберите и подтвердите основные настройки: текущее время (**CLoc**), громкость звуковых сигналов (**Vol**) и яркость дисплея (**brht**).



## Определение жесткости воды

Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.

Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске. Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске (см. раздел «Общие настройки»).

4 зеленые полоски — Hrd 1	1 красная полоска — Hrd 2	2 красные полоски — Hrd 3
3 красные полоски — Hrd 4	4 красные полоски — Hrd 5	

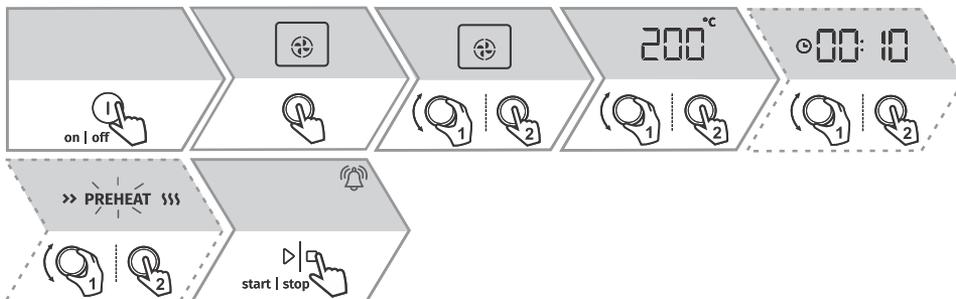
## 5.2 Установка параметров работы духовки

Для выбора необходимой основной настройки коротко или долго нажимайте соответствующий сенсор.

	 pro bake	 auto bake	 extra bake
	Профессиональный режим	Автоматический режим	Дополнительные функции
 4 s	Пошаговое приготовление (STEP)	Автоматические программы (Pr01 – Pr22)	Общие настройки

## 5.3 Профессиональный режим

Режим позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления: режим нагрева, температуру, предварительный нагрев духовки и продолжительность работы.



**Дополнительно можно установить:**

- функции времени (см. раздел 5.4 Программирование времени)
- пошаговое приготовление (см. раздел 5.5 Пошаговое приготовление)
- запекание (см. раздел 6.1 Дополнительное запекание)

### Быстрый нагрев

Предварительный нагрев используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры.

## ИНФОРМАЦИЯ!

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Для режимов с добавлением пара невозможно включить предварительный нагрев.



## Выбор режима работы

Режим	Использование
	<b>ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Режим подходит для приготвления мяса, выпечки и овощей, а также для сушки продуктов на одном или нескольких уровнях одновременно.
	<b>ПИЦЦА</b> Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	<b>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ</b> Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны).
	<b>ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в сочетании с инфракрасным нагревателем (грилем) позволяет красиво подрумянить корочку. Для быстрого приготовления мяса и овощей.
	<b>ТУРБО-РЕЖИМ</b> Этот режим позволяет приготовить блюдо с равномерной хрустящей корочкой со всех сторон. Режим также можно использовать для первого шага при пошаговом приготовлении мяса, так как он позволяет быстро подрумянить мясо снаружи на первом этапе и медленно готовить на втором этапе. Мясо получается сочным с румяной корочкой.
	<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b> Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.
	<b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)</b> Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	<b>ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.
	<b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b> Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
	<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b> Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.
	<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ</b> Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.
	<b>ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b> Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.
 ☑ STEAM +	<b>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ + ПАР</b> Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку. Увлажненный воздух в духовке предотвращает высушивание поверхности теста. В результате оно больше поднимается, выпечка становится мягче и приобретает блеск. Добавление пара делает блюдо менее сухим. Данная функция работает при температуре выше 150°C.
 ☑ STEAM +	<b>НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА + ПАР</b>
 ☑ STEAM +	<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА + ПАР</b>

## 5.4 Программирование времени

Режим	Описание	Использование
	<b>Продолжительность приготовления</b>	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
	<b>Таймер оповещения</b>	Таймер оповещения работает независимо от духовки. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и не выключается.
	<b>Отсрочка старта</b>	Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово. Духовка автоматически включится и выключится в установленное время.

### ИНФОРМАЦИЯ!

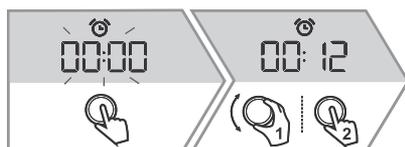
По истечении установленного времени духовка автоматически прекратит работу. На дисплее появится надпись **End**. Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

## Продолжительность приготовления



## Таймер оповещения

В режиме ожидания:



Во время настройки приготовления:

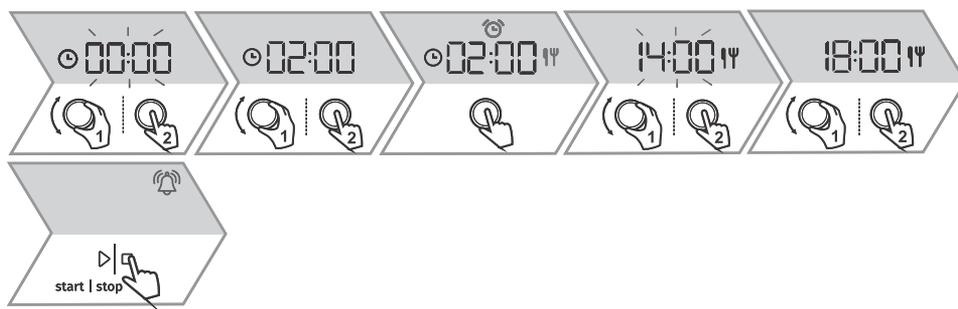


## Отсрочка старта

Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Поставьте блюдо в духовку, выберите режим работы и температуру. Затем установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово (окончание приготовления).

Пример:

Текущее время: 12.00. Продолжительность приготовления: 2:00 часа. Конец приготовления: в 18.00.



## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Эта функция не подходит для продуктов, требующих предварительного нагрева духовки.

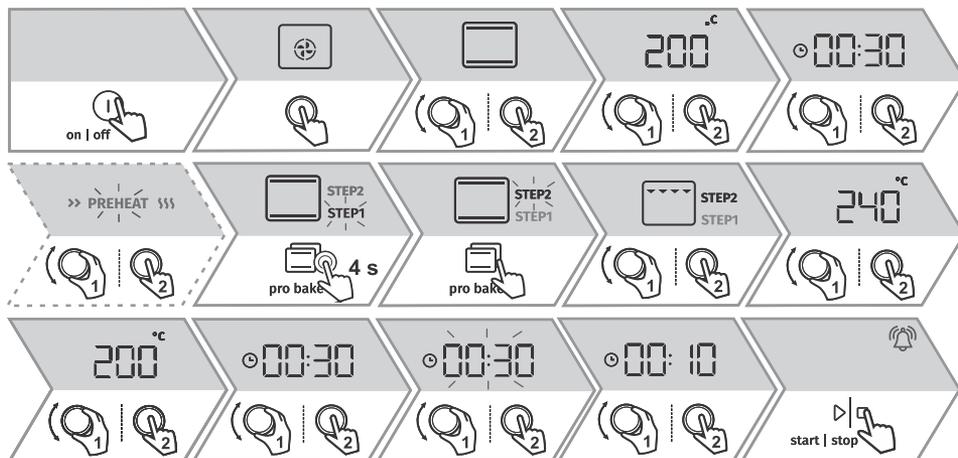
Не оставляйте надолго в духовке скоропортящиеся продукты. Перед использованием этой функции проверьте, правильно ли установлено текущее время.

## ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы сбросить любую функцию времени, нажмите и удерживайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

## 5.5 Пошаговое приготовление

Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в два этапа (объединить два последовательных шага в одном приготовлении).



	Короткое нажатие — переключение между шагом 1 (STEP1) и шагом 2 (STEP2).
	Долгое нажатие — сброс пошагового приготовления.

## 5.6 Подача пара во время приготовления

Пар способствует лучшему пропеканию блюда и образованию хрустящей корочки.

Эту функцию можно использовать, если выбран режим с добавлением пара. Функция подходит для использования в диапазоне температур от 150°C до 250°C. На дисплее рядом с режимом нагрева также отображается значок  STEAM +.

При использовании этой функции слышен звук работы насоса, что свидетельствует о нормальной работе прибора.

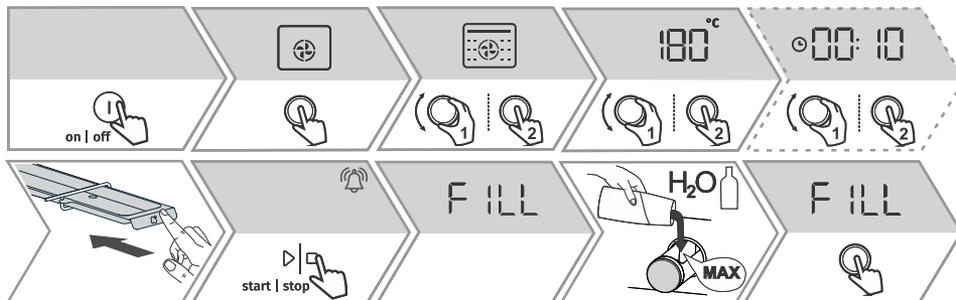
Наполняйте резервуар чистой водопроводной водой или бутилированной водой без добавок. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C).

Если после приготовления в резервуаре осталась вода, то после охлаждения духовки на дисплее появится надпись **UnFil**, означающая, что необходимо слить воду из резервуара.

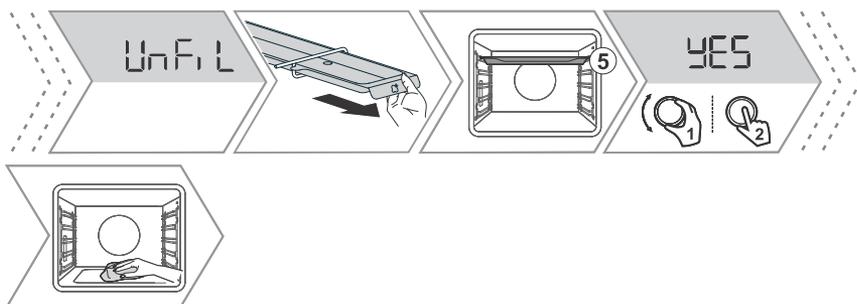
### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

**Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости. Используйте только чистую водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.**

## Начало:



## Завершение:

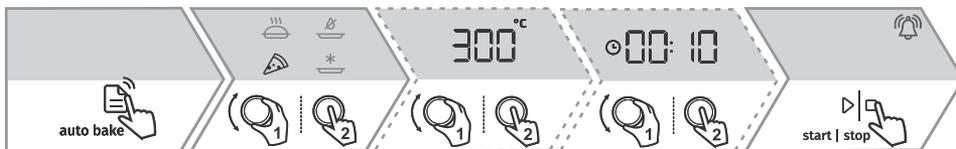


### ИНФОРМАЦИЯ!

Во время нагрева в духовке испарительная емкость может деформироваться, но это не влияет на ее функциональность.

## 5.7 Автоматический режим

Этот режим предлагает специальные режимы приготовления.



Режим	Использование
	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ</b> <sup>1)</sup> Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	<b>ПИЦЦА</b> <sup>1) 2)</sup> Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	<b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> <sup>3)</sup> Деликатное, медленное и равномерное приготовление мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. При таком способе мясо сохраняет больше влаги и остается сочным и мягким, а выпечка равномерно подрумянивается и пропекается. Температурный диапазон режима: от 140°C до 220°C.
	<b>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ AIR FRY</b> <sup>1) 2)</sup> Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пиццы (картофель фри, куриные медальоны).

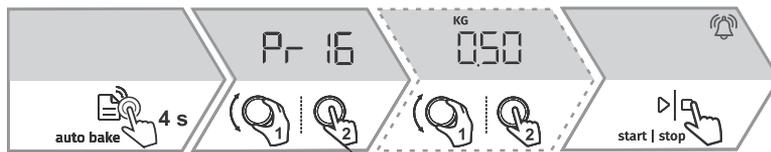
<sup>1)</sup> На этих режимах можно использовать функцию «Запекание» (gratin) (см. раздел 6.1 Дополнительное запекание).

<sup>2)</sup> Ставьте продукты в духовку после завершения предварительного нагрева (на дисплее отображается надпись door).

<sup>3)</sup> Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

## 5.8 Автоматические программы

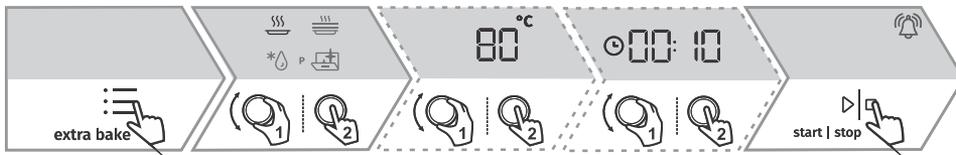
Автоматический режим предлагает большое количество автоматических программ (прибор рекомендует оптимальный режим нагрева, температуру и время приготовления в зависимости от блюда).



Обозначение	Название программы	Обозначение	Название программы
Pr01	отсадное печенье	Pr12	запеченная говядина
Pr02	кексы, маффины	Pr13	птица, целиком
Pr03	Пирог из сдобного теста	Pr14	птица, небольшие кусочки
Pr04	выпечка из дрожжевого теста	Pr15	мясной хлеб
Pr05	выпечка из слоеного теста	Pr16	стейк из говядины в духовке
Pr06	яблочный пирог	Pr17	мясо, медленное приготовление
Pr07	яблочный штрудель	Pr18	запеченная рыба
Pr08	шоколадное суфле	Pr19	запеченный картофель, дольки
Pr09	подъем теста	Pr20	овощное суфле
Pr10	Хлеб	Pr21	лазанья
Pr11	Жаркое из свинины	Pr22	пицца

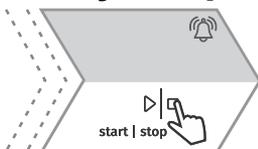
ПРИМЕЧАНИЕ. Более подробные указания можно найти на сайте прибора (см. стр. 2).

## 5.9 Дополнительные функции



Режим	Использование
<b>P</b>	<b>Пиролиз</b> Эта функция предназначена для автоматической очистки духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, при которой остатки жира и другие загрязнения сгорают и превращаются в золу.
	<b>Размораживание</b> Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.
	<b>Подогрев блюда</b> Эта функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.
	<b>Подогрев посуды</b> Предназначен для подогрева посуды (тарелок, чашек), чтобы блюда и напитки после подачи дольше оставались горячими. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.

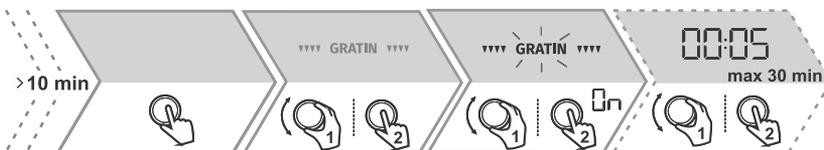
## 6. Пуск приготовления



Пока духовка не достигнет заданной температуры, на дисплее попеременно мигает текущая и заданная температура. Во время приготовления можно менять режим нагрева, температуру и функции времени. Чтобы войти в настройки, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

### 6.1 Дополнительное запекание

Функция используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда. Ее можно включить через 10 минут после начала приготовления. После завершения духовка автоматически выключается.

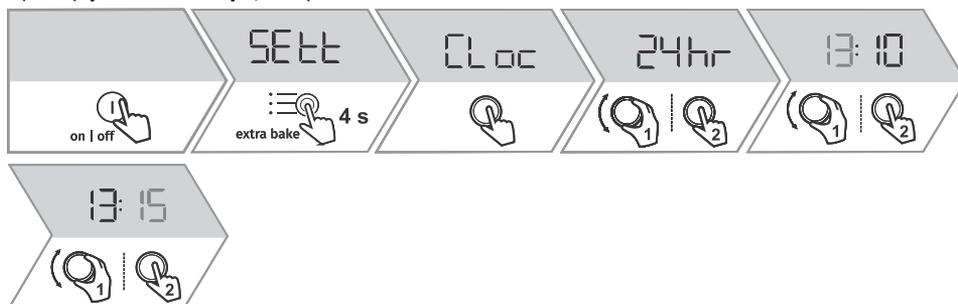


## 7. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Чтобы выключить приготовление, нажмите сенсор **start | stop**.

## 8. Общие настройки

Пример установки текущего времени:



Пример настройки громкости звуковых сигналов:



<b>CLoc</b>	Текущее время
<b>Vol</b>	Громкость звуковых сигналов
<b>brht</b>	Яркость дисплея
<b>nGht</b>	Ночной режим дисплея: эта функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной в ночное время суток (с 20:00 до 6:00).
<b>hidE</b>	Режим ожидания: эта функция включает или выключает отображение текущего времени суток на дисплее.
<b>Avto</b>	Автоматический предварительный нагрев: эта функция автоматически добавляет быстрый предварительный нагрев духовки к режимам нагрева, которые позволяют его использовать.
<b>SAbb</b>	Шаббат: эта функция позволяет поддерживать температуру блюд в духовке без необходимости включать и выключать духовку.
<b>FAct</b>	Заводские настройки: выберите <b>reS</b> , чтобы выполнить восстановление заводских настроек, и подтвердите, нажав и удерживая сенсор <b>start   stop</b> , пока все подсвеченные полосы не погаснут.
<b>Whr</b>	Жесткость воды: выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 5.
<b>UnFil</b>	Слив воды из резервуара для воды: функция позволяет слить воду из резервуара после окончания приготовления, если вы использовали функцию подачи пара.

Продолжение таблицы

<b>dEcl</b>	Очистка от накипи: вы можете самостоятельно включить функцию или духовка предложит провести очистку после определенного количества циклов использования функции пара (на дисплее отображается надпись <b>dEcl</b> ).
Чтобы выйти из меню дополнительных функций, нажмите сенсор  .	

## 8.1 Блокировка от детей



## 9. Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, для которых требуется полностью предварительно нагреть духовку, в таблице отмечены одной звездочкой \* . Блюда, для которых достаточно 5-минутного предварительного нагрева, отмечены двумя звездочками \*\* . В этом случае не используйте режим Предварительный нагрев духовки.

Блюдо			°C	min
Пирог из сдобного теста	3		200	60-70
пирог с начинкой	2		180	60-70
штрудель	2		180-190	60-70
кексы, маффины	3		160 *	25-35
выпечка из дрожжевого теста	2		180 *	17-22
выпечка из слоеного теста	3		200	30-45
отсадное печенье	3		150 *	30-40
Печенье	3		160	40-50
хлеб на противне	2		190-200	40-55
формовой хлеб	3		190-200	30-45
свежие булочки	3		180-200	20-30
пицца	1		300 *	4-10
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	2		160-170	130-160
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	3		180-190	90-120
птица, 1,2-2 кг	2		200-220	60-80
куриные крылышки	4		210-220	25-40

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
рыба целиком, 350 г	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
запеченный картофель, дольки	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40
картофель фри	3		210-220	20-25
лазанья	2		180-190	35-45
сладкая запеканка	2		160-180	40-60
блюда, запеченные под сыром	3		170-190	30-45
тортильи с начинкой, энчилады	2		180-200	20-35
сыр для гриля	4		240 **	6-9
консервирование	2	 ☑ STEAM +	180	30
стерилизация	3		125	30
разогрев блюд	3		60-95	/
подогрев посуды	2		75	15

## 9.1 Приготовление с помощью температурного зонда (ΛBAKESENSOR)

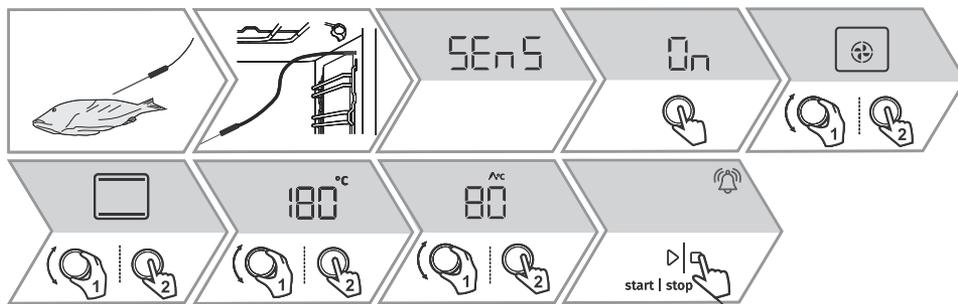
Температурный зонд позволяет точно контролировать температуру в центре продукта во время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Более подробные указания можно найти на сайте прибора (см. стр. 2).



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Температурный зонд не должен находиться в непосредственной близости от нагревательных элементов.



## 10. Очистка и обслуживание

Регулярно очищайте прибор и удаляйте крупные загрязнения и известковый налет теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Используйте чистую мягкую ткань или губку.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

**Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть.**

**Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!**

### 10.1 Автоматическая очистка духовки — пиролиз

Имеется три степени пиролитической очистки (интенсивности очистки) с различной продолжительностью:

1 — для легких загрязнений (2 часа),

2 — для видимых крупных загрязнений (2 часа 15 минут),

3 — для стойких и старых загрязнений (2 часа 30 минут).



- Во время пиролитической очистки могут выделяться неприятные запахи и дым, а также образовываться раздражающие пары и газы. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения и не задерживайтесь в нем долго. Не позволяйте детям и домашним животным приближаться к духовке во время пиролитической очистки.
- После завершения пиролитической очистки и охлаждения духовки дверца духовки автоматически разблокируется.
- Когда духовка полностью остынет, протрите внутренние поверхности теплой водой и мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи, например, золу.
- При стандартной частоте использования духовки рекомендуется проводить пиролитическую очистку один раз в месяц.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

**Перед пиролитической очисткой подождите, пока духовка остынет, и извлеките все оборудование, включая направляющие и испарительную емкость (в зависимости от модели).**

**Во время пиролитической очистки остатки пищи и жир могут воспламениться, поэтому перед очисткой удалите все загрязнения из духовки.**

**Во время пиролитической очистки внешние поверхности прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к дверце духовки и не вешайте на ручку дверцы горючие предметы, например, кухонные полотенца.**

**Не пытайтесь открыть заблокированную дверцу духовки (во время пиролитической очистки и охлаждения духовки)! Это может привести к прерыванию процесса очистки и ожогам!**

**Домашние животные могут быть очень чувствительны к испарениям, появляющимся в результате пиролитической очистки. Рекомендуется вывести животных из кухни на время очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.**

## Пиролитическая очистка прилагаемого оборудования

- Оборудование, входящее в комплект духовки (универсальный глубокий противень и мелкий противень), можно очищать с помощью пироллиза, только если духовка оборудована дополнительными съемными направляющими.
- Установите оборудование на второй или третий уровень направляющих. Не устанавливайте оборудование на первый уровень направляющих.
- После пиролитической очистки подождите, пока оборудование остынет, и очистите его теплой мыльной водой и влажной тканью.

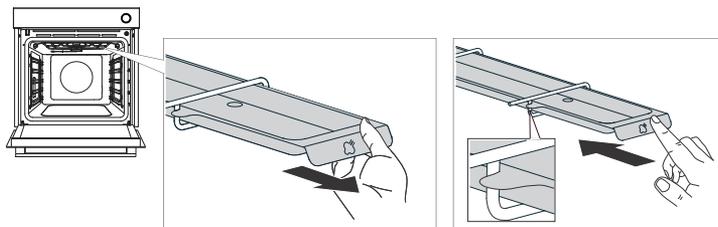


### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Если духовка оснащена телескопическими направляющими, пиролитическая очистка оборудования невозможна.

## 10.2 Очистка испарительной емкости

Снимите емкость и вымойте вручную с использованием моющего средства для посуды или в посудомоечной машине. Если на стенках емкости образовался известковый налет, замочите емкость в средстве от накипи (используйте средство от накипи в соответствии с указаниями производителя) или спиртовом уксусе. После очистки и перед установкой тщательно промойте емкость. Перед приготовлением с добавлением пара установите испарительную емкость в пазы и аккуратно задвиньте ее до конца.



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

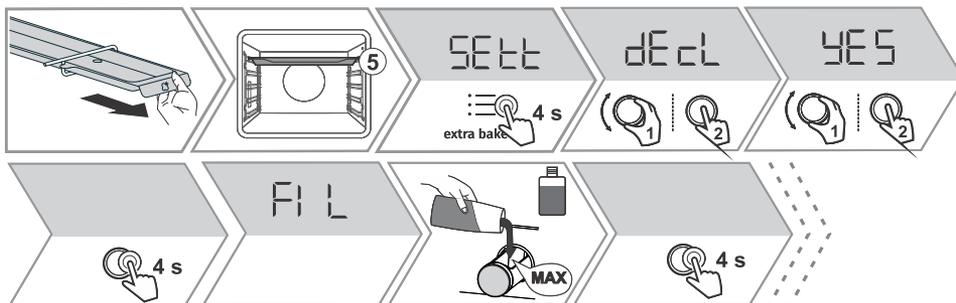
После завершения работы духовки испарительная емкость может быть горячей, и в ней может оставаться вода. Во избежание ожогов дайте духовке полностью остыть.

Если не установить емкость на место, во время приготовления с добавлением пара на продукты будет капать вода.

## 10.3 Очистка системы подачи воды



Начало:



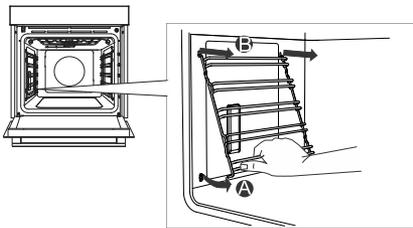
Завершение:



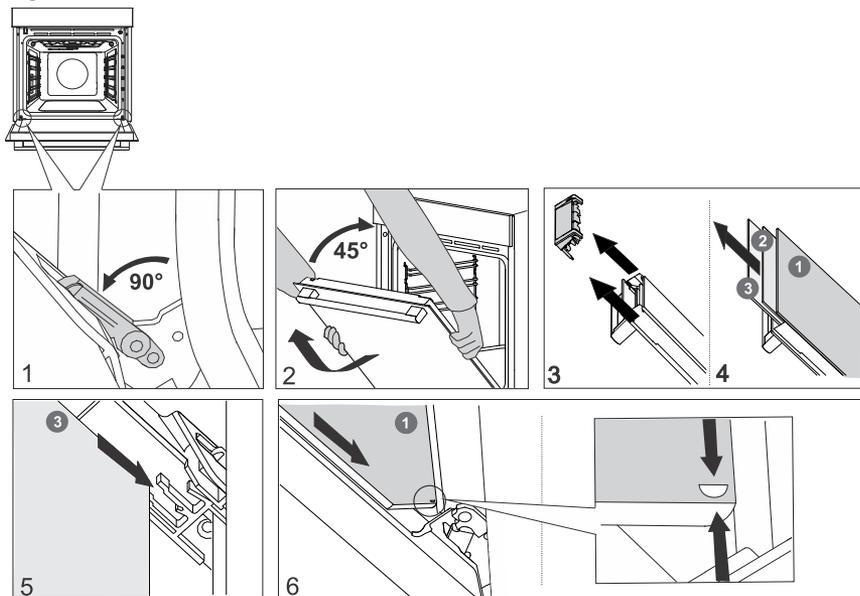
### 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Если вы не хотите очищать систему подачи воды, когда это предлагается духовкой, вы можете отменить очистку, выбрав ВЫКЛ. Очистку от накипи можно отменить не более трех раз, после чего духовка отключает функцию пара.

## 10.4 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих

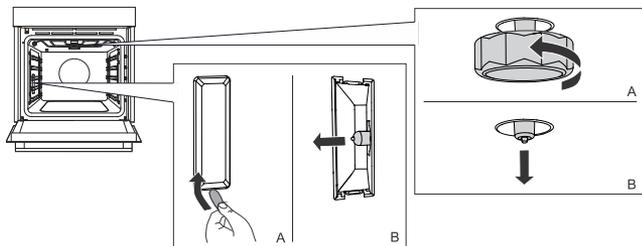


## 10.5 Снятие и установка дверцы и стекло дверцы духовки



## 10.6 Замена лампочки освещения

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



## 11. Таблица ошибок и неисправностей

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

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

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Причиной неполадок в работе могут быть мелкие неисправности, которые можно устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями ниже.

Если прибор не работает из-за неправильной эксплуатации или обращения, визит сервисного специалиста в течение гарантийного срока оплачивается пользователем.

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры.

## 11.1 Таблица ошибок и неисправностей

Неисправность/ошибка	Возможная причина
<b>Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.</b>	Свяжитесь с сервисом.
<b>Не работает освещение духовки.</b>	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
<b>Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.</b>	Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
<b>На дисплее отображается код ошибки ErrX. Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErrXX.</b>	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
<b>На дисплее отображается надпись SEeS, температурный зонд не подключен.</b>	Очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.
Если вам не удалось устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Гарантия на неисправности, возникшие в результате неправильного подключения и использования прибора, не распространяется. В этом случае расходы на ремонт потребитель оплачивает самостоятельно.	

## 12. Охрана окружающей среды



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 неточности в инструкции по эксплуатации.

## 13. Контрольные блюда

EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.

Задвигайте противень в съемные направляющие до конца. Формы с выпечкой устанавливайте, как показано на рисунке.

\* Предварительно нагрейте духовку до необходимой температуры. При этом не используйте режим «Предварительный нагрев духовки».

\*\* Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.

\*\*\* Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

ВЫПЕКАНИЕ						
Блюдо	Оборудование	Размещение форм		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	150	25-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	135 **	35-50	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	140 **	25-40	
печенье — на трех уровнях	мелкий противень		1, 4, 5	135	45-60	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160-170 **	20-30	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	155 **	20-30	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень		1,5	140 **	30-45	
кексы, капкейки — на трех уровнях	мелкий противень		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		2	150	45-55	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		2	160	45-55	
бисквитный торт — на двух уровнях	2 круглые металлические формы Ø 26 см/решетка		2, 4	170 *	45-55	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		2	160 **	70-120	

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ						
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		2	160	70-120	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ						
тосты	решетка		5	макс.	4-7	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	230	25-40 ***	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ						
Блюдо	Оборудование	Размещение форм		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
торт	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка					
хлеб с семечками	мелкий противень					
булочки	мелкий противень					
Хлеб	мелкий противень					



# **gorenje**

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва, Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3, пом. I, ком. 55  
Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

**EAC**



844377-a3

**CE**

**gorenje**

RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА**





Подробную инструкцию и советы по использованию прибора можно найти на сайте: <http://www.gorenje.com> или отсканировав QR-код на заводской табличке.

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

## **1. Указания по технике безопасности**

### **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных присоединительным кабелем).

Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время использования доступные детали могут нагреваться. Не допускайте маленьких детей к прибору.

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

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Не используйте для очистки прибора очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к поражению электрическим током.

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

Не наливайте воду на дно духовки. Из-за перепада температуры эмаль может повредиться.

Не используйте прибор, если он поврежден. Отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

### **1.1 Безопасное и правильное использование прибора при автоматической пиролитической очистке**

Перед пиролитической очисткой необходимо правильно подготовить прибор (см. раздел «Автоматическая очистка духовки — пироли

Перед включением пиролитической очистки протрите разлитую жидкость и снимите все съемные детали в духовке.

Во время автоматической очистки духовка и ее внешние поверхности сильно нагреваются. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.

## **2. Остальные меры безопасности**

Рекомендуется, чтобы прибор переносили и устанавливали не менее двух человек (из-за веса прибора).

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу духовки. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте на дно камеры противни и другую посуду.

После завершения и во время приготовления будьте осторожны при открывании дверцы духовки, так как существует опасность ожога паром.

Не используйте прибор, если он поврежден. Отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Использование духовки безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не храните в духовке предметы, которые могут привести к возникновению опасной ситуации при включении духовки.

**Опасность пожара!** Автоматическая очистка выполняется при очень высокой температуре, при которой остатки пищи сгорают. Перед каждой пиролизической очисткой удаляйте крупные загрязнения с внутренних поверхностей духовки и оборудования. Во время очистки из духовки может выходить дым, а также раздражающие пары и газы. Рекомендуется хорошо проветривать помещение во время пиролизической очистки. Домашние животные могут быть очень чувствительны к испарениям, появляющимся в результате пиролизической очистки. Рекомендуется вывести животных из кухни на время очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

Не открывайте дверцу духовки во время пиролизической очистки.

Убедитесь, что в отверстии для блокировки на дверце духовки нет посторонних предметов, так как это может помешать автоматической блокировке во время очистки.

Если во время пиролизической очистки произошло отключение электроэнергии, выполнение программы прекратится через 2 минуты, при этом дверца останется заблокированной. Дверцу можно будет открыть, когда температура в духовке опустится ниже 150°C.

В результате пиролизической очистки внутренние стенки и оборудование духовки могут изменить цвет и потускнеть. Это не влияет на функциональность.

Перед подключением прибора к электросети оставьте его на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры.

Запрещается пользоваться прибором при температуре ниже 5°C.

После приготовления с добавлением пара всегда полностью открывайте дверцу духовки. Если вы этого не делаете, пар, выходящий из духовки, может отрицательно влиять на работу модуля управления.

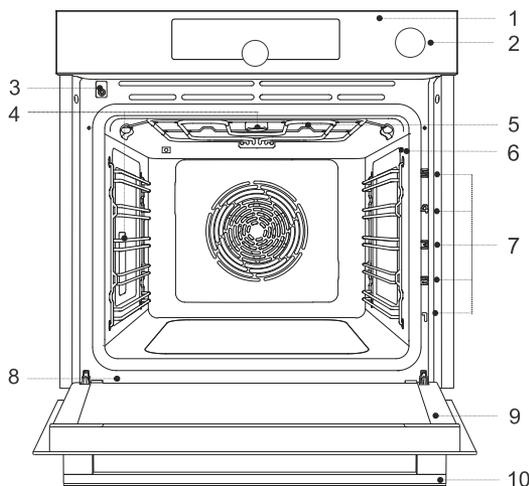
Снимайте и устанавливайте испарительную емкость только после полного остывания духовки.

### 3. Описание прибора



#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

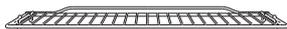


1. панель управления
2. кнопка резервуара для воды
3. встроенный выключатель духовки
4. освещение
5. испарительная емкость
6. гнездо температурного зонда
7. Уровни приготовления (1-5)
8. заводская табличка
9. дверца
10. ручка дверцы

#### 3.1 Оборудование духовки

(в зависимости от модели)

РЕШЕТКА



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ



МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД (BAKESENSOR)



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ

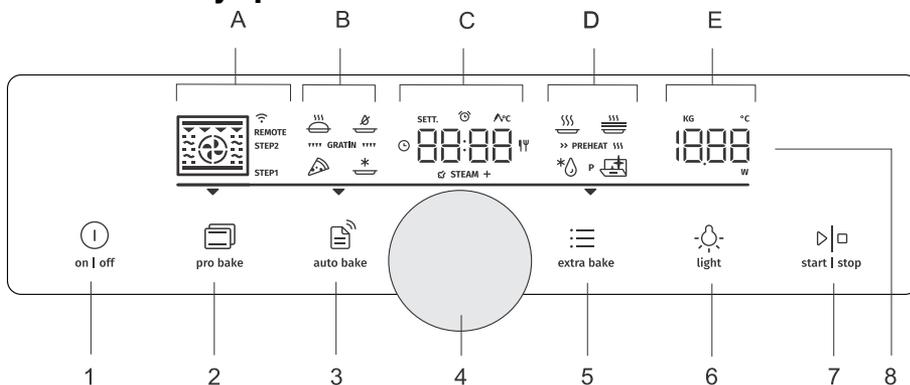


#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Устанавливайте решетку в направляющие высоким бортиком вперед и так, чтобы он был обращен вверх.

Мелкий противень может деформироваться во время нагрева в духовке. После остывания противень восстанавливает первоначальную форму. Деформация не влияет на функциональность противня.

## 3.2 Панель управления



1.	 on   off	Сенсор включения и выключения on   off
2.	 pro bake	Сенсор профессионального режима (pro bake)
3.	 auto bake	Сенсор автоматического режима (auto bake) и автоматических программ
4.		Переключатель выбора и подтверждения настроек
5.	 extra bake	Сенсор дополнительных функций (extra bake) и общих настроек прибора
6.	 light	Сенсор включения и выключения освещения духовки (light)
7.	 start   stop	Сенсор start   stop для запуска и остановки
8.	<p><b>Дисплей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. режимы работы, пошаговое приготовление (STEP)</li> <li>B. автоматический режим, автоматические программы, запекание</li> <li>C. часы, функции времени, температурный зонд, время приготовления</li> <li>D. дополнительные функции, предварительный нагрев духовки</li> <li>E. температура, вес</li> </ul>	

			
<b>Короткое нажатие</b> — подтверждение настройки.	<b>Долгое нажатие</b> — дополнительные настройки.	<b>Вращение переключателя</b> — перемещение между настройками и выбор настроек.	<b>Нажатие на переключатель</b> — подтверждение выбора.
 <b>ИНФОРМАЦИЯ!</b> Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом (если функция доступна).			

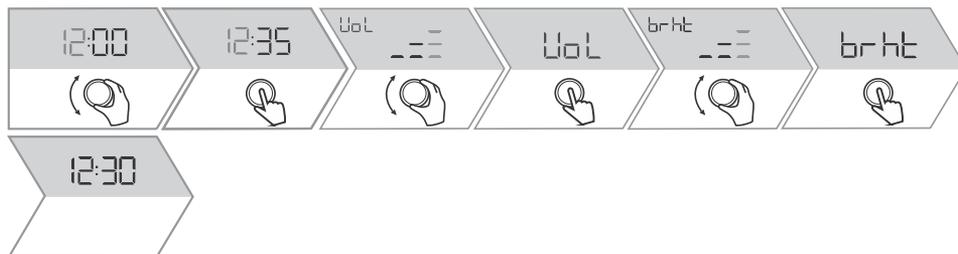
## 4. Подготовка к первому использованию

- Выньте оборудование и упаковку (картон, пенопласт) из духовки.
- Протрите оборудование и внутренние поверхности духовки влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
- Перед первым использованием прогрейте пустую духовку в течение 1 часа с использованием режима Классический нагрев (сверху + снизу) при температуре 250°C. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому хорошо проветривайте помещение.

## 5. Использование духовки

### 5.1 Первое включение

Сначала выберите и подтвердите основные настройки: текущее время (**CLoc**), яркость дисплея (**brht**), громкость звуковых сигналов (**Vol**).



### Определение жесткости воды

Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.

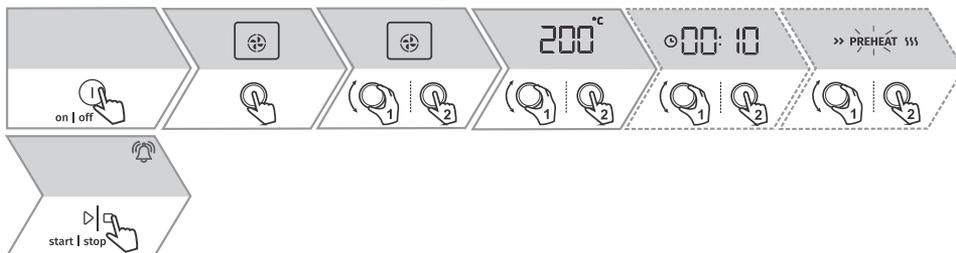
Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске. Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске (см. раздел «Общие настройки»).

4 зеленые полоски — Hrd 1	1 красная полоска — Hrd 2	2 красные полоски — Hrd 3
3 красные полоски — Hrd 4	4 красные полоски — Hrd 5	

## 5.2 Установка параметров работы духовки

кнопка/длинное нажатие	 pro bake	 auto bake	 extra bake
	Профессиональный режим	Автоматический режим	Дополнительные функции
	Пошаговое приготовление (STEP)	Автоматические программы (Pr01 – Pr21)	Общие настройки

## 5.3 Профессиональный режим



### Дополнительно можно установить:

- функции времени (см. раздел 5.4 Программирование времени)
- пошаговое приготовление (см. раздел 5.5 Пошаговое приготовление)
- подачу пара (STEAM+) (см. раздел 5.6 Подача пара во время приготовления)
- запекание (см. раздел 6.1 Дополнительное запекание)

### Быстрый нагрев

Предварительный нагрев используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры.



### Выбор режима работы

Режим	Использование
	<b>ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Режим подходит для приготовления мяса, выпечки и овощей, а также для сушки продуктов на одном или нескольких уровнях одновременно.
	<b>ПИЦЦА</b> Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
 ☑ STEAM +	<p><b>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY)<sup>1)</sup></b></p> <p>Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пиццы (картофель фри, куриные медальоны). Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.</p>
	<p><b>ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b></p> <p>Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в сочетании с инфракрасным нагревателем (грилем) позволяет красиво подрумянить корочку. Для быстрого приготовления мяса и овощей.</p>
	<p><b>ТУРБО-РЕЖИМ</b></p> <p>Этот режим позволяет приготовить блюдо с равномерной хрустящей корочкой со всех сторон. Режим также можно использовать для первого шага при пошаговом приготовлении мяса, так как он позволяет быстро подрумянивать мясо снаружи на первом этапе и медленно готовить на втором этапе. Мясо получается сочным с румяной корочкой.</p>
	<p><b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b></p> <p>Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.</p>
	<p><b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)</b></p> <p>Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).</p>
	<p><b>ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b></p> <p>Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящей низом.</p>
 ☑ STEAM +	<p><b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА<sup>1)</sup></b></p> <p>Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле. Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.</p>
 ☑ STEAM +	<p><b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА<sup>1)</sup></b></p> <p>Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле. Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.</p>
	<p><b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ</b></p> <p>Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.</p>
	<p><b>ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b></p> <p>Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.</p>

<sup>1)</sup> На этих режимах можно готовить с добавлением пара (см. раздел 5.6 Поддача пара во время приготовления).

## 5.4 Программирование времени

Режим	Описание	Использование
	<b>Продолжительность приготовления</b>	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
	<b>Таймер оповещения</b>	Таймер оповещения работает независимо от духовки. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и не выключается.
	<b>Отсрочка старта</b>	Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово. Духовка автоматически включится и выключится в установленное время.

### ИНФОРМАЦИЯ!

При установке продолжительности приготовления и отсрочки старта духовка автоматически прекращает работу. На дисплее попеременно отображаются надпись **End** и время **00:00**.

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

### Продолжительность приготовления



### Таймер оповещения

В режиме ожидания:



Во время настройки приготовления:

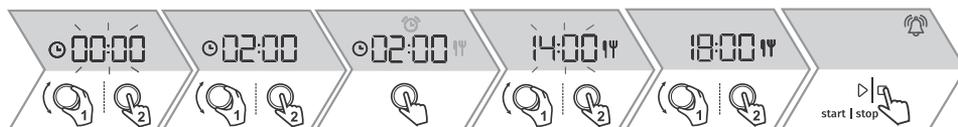


### Отсрочка старта

Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Поставьте блюдо в духовку, выберите режим работы и температуру. Затем установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово (окончание приготовления).

Пример:

Текущее время: 12.00. Продолжительность приготовления: 2:00 часа. Конец приготовления: в 18.00.



### ! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Эта функция не подходит для продуктов, требующих предварительного нагрева духовни.

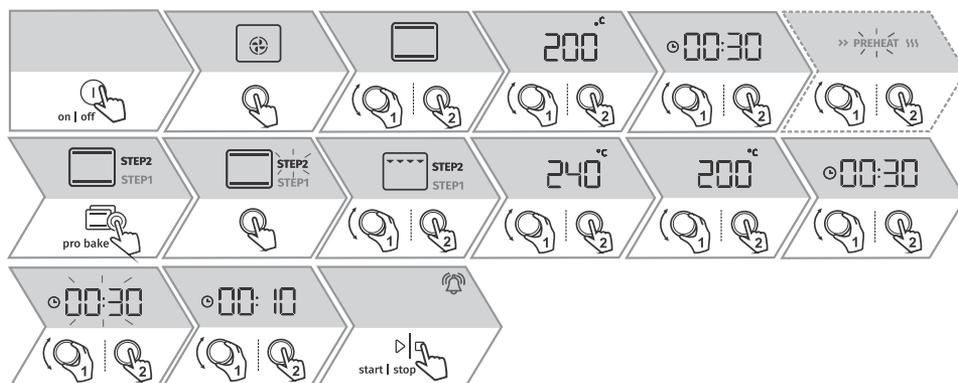
Не оставляйте надолго в духовке скоропортящиеся продукты. Перед использованием этой функции проверьте, правильно ли установлено текущее время.

### 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы сбросить любую функцию времени, нажмите и удерживайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

## 5.5 Пошаговое приготовление

Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в два этапа (объединить два последовательных шага в одном приготовлении).



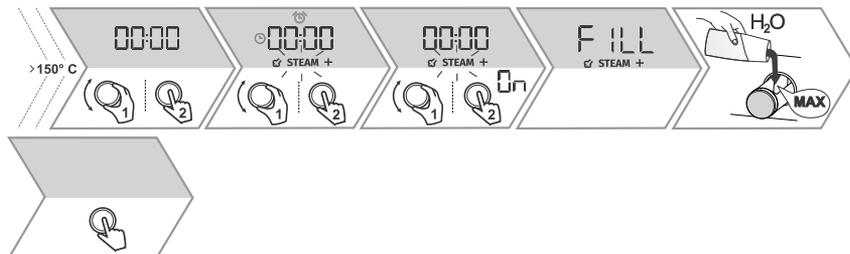
	<p>Короткое нажатие — переключение между шагом 1 (STEP1) и шагом 2 (STEP2).</p>
	<p>Долгое нажатие — сброс пошагового приготовления.</p>

## 5.6 Подача пара во время приготовления

Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.

### **!** ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости. Используйте только чистую водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C).



## 5.7 Автоматический режим



Режим	Использование
	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ<sup>1)</sup></b> Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	<b>ПИЦЦА<sup>1)</sup></b> Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	<b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ<sup>2)</sup></b> Деликатное, медленное и равномерное приготовление мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. При таком способе мясо сохраняет больше влаги и остается сочным и мягким, а выпечка равномерно подрумянивается и пропекается. Температурный диапазон режима: от 140°C до 220°C.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	<b>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пиццы (картофель фри, куриные медальоны).

<sup>1)</sup> На этих режимах можно использовать функцию «Запекание» (gratin) (см. раздел 6.1 *Дополнительное запекание*).

<sup>2)</sup> Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

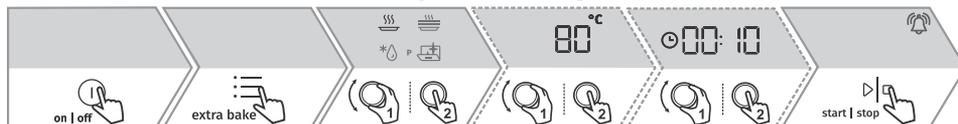
## 5.8 Автоматические программы



Обозначение	Название программы	Обозначение	Название программы
Pr01	отсадное печенье	Pr12	запеченная говядина
Pr02	кексы, маффины	Pr13	птица, целиком
Pr03	Пирог из сдобного теста	Pr14	птица, небольшие кусочки
Pr04	выпечка из дрожжевого теста	Pr15	мясной хлеб
Pr05	выпечка из слоеного теста	Pr16	стейк из говядины в духовке
Pr06	яблочный пирог	Pr17	мясо, медленное приготовление
Pr07	яблочный штрудель	Pr18	запеченная рыба
Pr08	шоколадное суфле	Pr19	запеченный картофель, дольки
Pr09	подъем теста	Pr20	овощное суфле
Pr10	Хлеб	Pr21	лазанья
Pr11	Жаркое из свинины	Pr22	пицца

Для некоторых автоматических программ можно использовать функцию «Запекание» (gratin) (см. раздел 6.1 *Дополнительное запекание*).

## 5.9 Дополнительные функции духовки



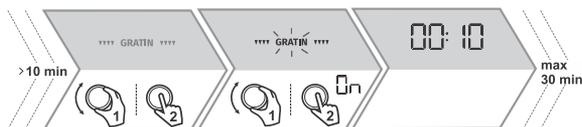
Режим	Использование
	<b>Aqua Clean</b> Используется для удаления пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки (см. раздел «Очистка и обслуживание»).
	<b>Размораживание</b> Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.
	<b>Подогрев блюда</b> Эта функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.
	<b>Подогрев посуды</b> Предназначен для подогрева посуды (тарелок, чашек), чтобы блюда и напитки после подачи дольше оставались горячими. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.
<b>P</b> 	<b>Пиролиз</b> Эта функция предназначена для автоматической очистки духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, при которой остатки жира и другие загрязнения сгорают и превращаются в золу.

## 6. Пуск приготовления

Нагрев	Достигнутая температура
55  150 	150 °C
Во время приготовления можно менять режим нагрева, температуру и функции времени. Чтобы войти в настройки, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.	

### 6.1 Дополнительное запекание

Функция используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда. Во время запекания на блюде образуется хрустящая золотистая корочка, которая предохраняет блюдо от пересушивания и одновременно придает красивый вид и превосходный вкус.



Функцию можно отключить во время ее работы. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение "GRATIN". Выберите бледно подсвеченный значок и подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



## 8.1 Блокировка от детей



## 9. Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, для которых требуется полностью предварительно нагреть духовку, в таблице отмечены одной звездочкой \* . Блюда, для которых достаточно 5-минутного предварительного нагрева, отмечены двумя звездочками \*\* . В этом случае не используйте режим Предварительный нагрев духовки.

Блюдо			°C	min
Пирог из сдобного теста	3		200	60-70
пирог с начинкой	2		180	60-70
штрудель	2		180-190	60-70
кексы, маффины	3		160 *	25-35
выпечка из дрожжевого теста	2		180 *	17-22
выпечка из слоеного теста	3		200	30-45
отсадное печенье	3		150 *	30-40
Печенье	3		160	40-50
хлеб на противне	2		190-200	40-55
формовой хлеб	3		190-200	30-45
свежие булочки	3		180-200	20-30
пицца	1		300 *	4-10
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	2		160-170	130-160
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	3		180-190	90-120
птица, 1,2-2 кг	2	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
куриные крылышки	4		210-220	25-40
рыба целиком, 350 г	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
запеченный картофель, дольки	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40
картофель фри	3		210-220	20-25

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
лазанья	2		180-190	35-45
сладкая запеканка	2		160-180	40-60
блюда, запеченные под сыром	3		170-190	30-45
тортильи с начинкой, энчилады	2		180-200	20-35
сыр для гриля	4		240 **	6-9
консервирование	2		180	30
стерилизация	3		125	30
разогрев блюд	3		60-95	/
подогрев посуды	2		75	15

## 9.1 Приготовление с помощью температурного зонда (ΛBAKESENSOR)

Температурный зонд позволяет точно контролировать температуру в центре продукта во время приготовления.

**! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**  
Температурный зонд не должен находиться в непосредственной близости от нагревательных элементов.



## 10. Очистка и обслуживание

**! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**  
Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

### 10.1 Автоматическая очистка духовки — пиролиз

Имеется три степени пиролитической очистки (интенсивности очистки) с различной продолжительностью:

1 — для легких загрязнений (2 часа),

- 2 — для видимых крупных загрязнений (2,5 часа),
- 3 — для стойких и старых загрязнений (3 часа).



- Во время пиролизической очистки могут выделяться неприятные запахи и дым, а также образовываться раздражающие пары и газы. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения и не задерживайтесь в нем долго. Не позволяйте детям и домашним животным приближаться к духовке во время пиролизической очистки.
- После завершения пиролизической очистки и охлаждения духовки дверца духовки автоматически разблокируется.
- Когда духовка полностью остынет, протрите внутренние поверхности теплой водой и мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи, например, золу.
- При стандартной частоте использования духовки рекомендуется проводить пиролизическую очистку один раз в месяц.



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Перед пиролизической очисткой подождите, пока духовка остынет, и извлеките все оборудование, включая направляющие (в зависимости от модели).

Во время пиролизической очистки остатки пищи и жир могут воспламениться, поэтому перед очисткой удалите все загрязнения из духовки.

Во время пиролизической очистки внешние поверхности прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к дверце духовки и не вешайте на ручку дверцы горючие предметы, например, кухонные полотенца.

Не пытайтесь открыть заблокированную дверцу духовки (во время пиролизической очистки и охлаждения духовки)! Это может привести к прерыванию процесса очистки и ожогам!

Домашние животные могут быть очень чувствительны к испарениям, появляющимся в результате пиролизической очистки. Рекомендуется вывести животных из кухни на время очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

## **Пиролизическая очистка прилагаемого оборудования**

- Оборудование, входящее в комплект духовки (универсальный глубокий противень и мелкий противень), можно очищать с помощью пиролиза, только если духовка оборудована дополнительными съемными направляющими.
- Установите оборудование на второй или третий уровень направляющих. Не устанавливайте оборудование на первый уровень направляющих.
- После пиролизической очистки подождите, пока оборудование остынет, и очистите его теплой мыльной водой и влажной тканью.



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Если духовка оснащена телеснопоческими направляющими, пиролизическая очистка оборудования невозможна.

## 10.2 Очистка духовки с помощью функции AquaClean

### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед включением функции Aqua Clean дайте духовке полностью остыть.

Регулярно очищайте прибор и удаляйте крупные загрязнения и известковый налет теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Используйте чистую мягкую ткань или губку.

Оборудование духовки можно мыть в посудомоечной машине.

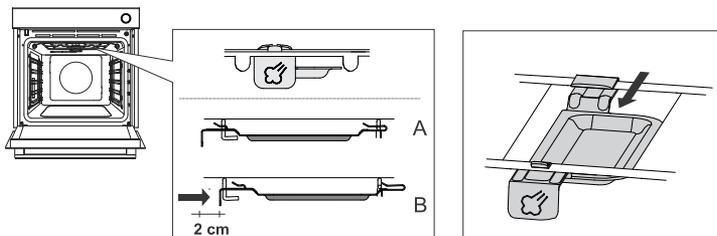


## 10.3 Очистка испарительной емкости

### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

После завершения работы духовки испарительная емкость может быть горячей, и в ней может оставаться вода. Во избежание ожогов дайте духовке полностью остыть.

Если не установить емкость на место, во время приготовления с добавлением пара на продукты будет капать вода.



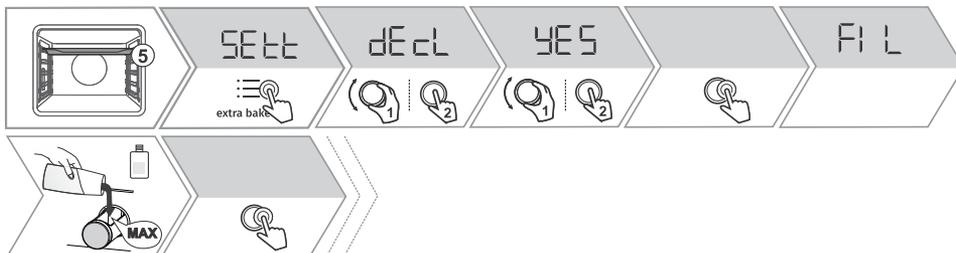
Снимите емкость и вымойте вручную с использованием моющего средства для посуды или в посудомоечной машине. Если на стенках емкости образовался известковый налет, замочите емкость в средстве от накипи (используйте средство от накипи в соответствии с указаниями производителя) или спиртовом уксусе. После очистки и перед установкой тщательно промойте емкость.

## 10.4 Очистка системы подачи воды

Начало:



– Средство для удаления накипи



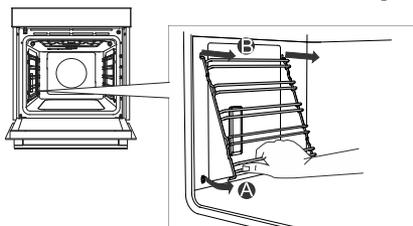
**Завершение:**



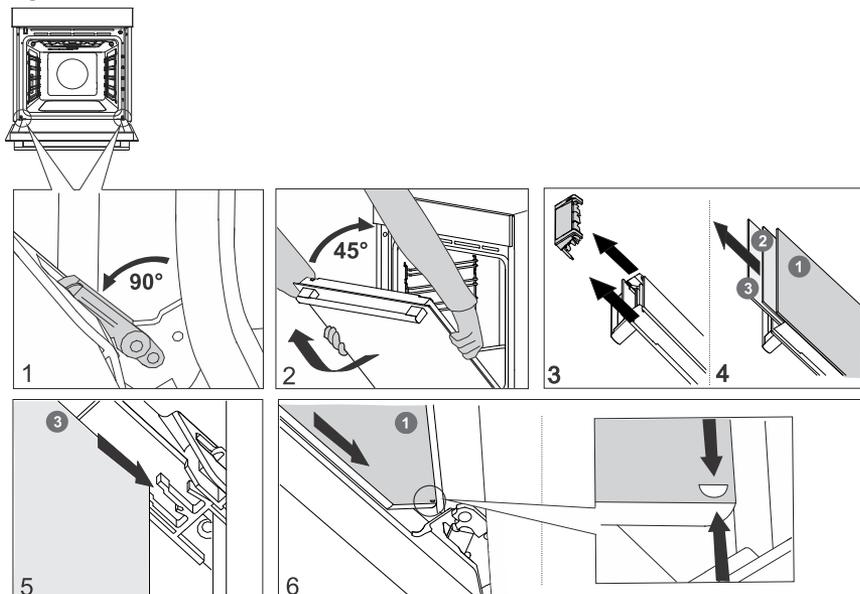
**💡 ИНФОРМАЦИЯ!**

Если вы не хотите очищать систему подачи воды, когда это предлагается духовкой, вы можете отменить очистку, выбрав ВЫКЛ. Очистку от накипи можно отменить не более трех раз, после чего духовка отключает функцию пара.

## 10.5 Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих

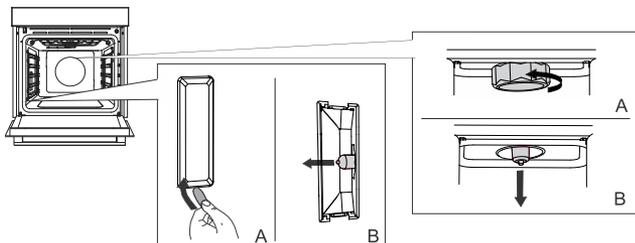


## 10.6 Снятие и установка дверцы и стекло дверцы духовки



## 10.7 Замена лампочки освещения

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



## 11. Таблица ошибок и неисправностей

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

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

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Причиной неполадок в работе могут быть мелкие неисправности, которые можно устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями ниже.

Если прибор не работает из-за неправильной эксплуатации или обращения, визит сервисного специалиста в течение гарантийного срока оплачивается пользователем.

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры.

## 11.1 Таблица ошибок и неисправностей

Неисправность/ошибка	Возможная причина
<b>Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.</b>	Свяжитесь с сервисом.
<b>Не работает освещение духовки.</b>	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
<b>Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.</b>	Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
<b>На дисплее отображается код ошибки ErrX. Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErrXX.</b>	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
<b>На дисплее отображается надпись SErS, температурный зонд не подключен.</b>	Очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.
Если вам не удалось устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Гарантия на неисправности, возникшие в результате неправильного подключения и использования прибора, не распространяется. В этом случае расходы на ремонт потребитель оплачивает самостоятельно.	

## 12. Охрана окружающей среды



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 неточности в инструкции по эксплуатации.

## 13. Контрольные блюда

EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.

Задвигайте противень в съемные направляющие до конца. Формы с выпечкой устанавливайте, как показано на рисунке.

\* Предварительно нагрейте духовку до необходимой температуры. При этом не используйте режим «Предварительный нагрев духовки».

\*\* Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.

\*\*\* Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

ВЫПЕКАНИЕ						
Блюдо	Оборудование	Размещение форм		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	150	25-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	135 **	35-50	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	140 **	25-40	
печенье — на трех уровнях	мелкий противень		1, 4, 5	135	45-60	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160-170 **	20-30	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	155 **	20-30	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень		1,5	140 **	30-45	
кексы, капкейки — на трех уровнях	мелкий противень		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		2	150	45-55	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		2	160	45-55	
бисквитный торт — на двух уровнях	2 круглые металлические формы Ø 26 см/решетка		2, 4	170 *	45-55	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		2	160 **	70-120	

Продолжение таблицы

<b>ВЫПЕКАНИЕ</b>						
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	○ ○	2	160	70-120	☼
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ</b>						
тосты	решетка		5	макс.	4-7	☼☼☼☼
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	230	25-40 ***	☼☼☼☼





# **gorenje**

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва, Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3, пом. I, ком. 55  
Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

**EAC**



844377-a1

**CE**