

Руководство по эксплуатации Встраиваемый духовой шкаф

Внимательно прочтите данное руководство перед тем, как использовать духовой шкаф. Прочитав руководство, вы получите необходимую информацию о мерах безопасности и работе духового шкафа. Храните руководство в легко доступном месте, для получения справочной информации в любое время. Если Вы продаете духовой шкаф, передайте это руководство новому владельцу.

LB644029T
LB644229T

Телефон	
Россия	8-800-200-7676
Украина	0-800-303-000
Казахстан	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	2255
Беларусь	8-820-0071-1111
Латвия	802-00-201
Литва	8-800-08081
Эстония	800-9990
Кыргызстан	0-800-805-8050
Узбекистан	8-800-120-2222
Молдова	00-800-0071-0005



MFL38291420_04

Содержание

Безопасность	4~10
Описание устройства	11
Панель управления	12~13
Аксессуары	14~16
Телескопические пазы	17
Символы дисплея	18~19
Установка часов(Цветной дисплей 24 часа)	20~23
Первоначальная чистка	24
Эксплуатация	25~30
Включение духовки	25
Изменение температуры, уровней гриля и длительности	25
Выключение духовки	26
Защита от детей	27
Деактивация системы блокировки	27
Быстрый разогрев	27
Отмена “Быстрого разогрева”	28
Защитный выключатель	28
Энергоэффективность	28
Программирование общего времени готовки	29
Комбинирование общего времени готовки и конца времени готовки	30
Режим легкой чистки	31~39
Режим ручной готовки	40~47
Функции	40~43
Включение духовки (Пример: Конвективный нагрев).....	44
Включение духовки (Пример: Большой гриль)	45
Включение духовки (Пример : Разморозка)	46
Таблица разморозки	47
Режим автоприготовления	48~50
Функции	48
Включение духовки	49~50
Режим настройки	51~55
Функции	51
Введите Режим настройки	52
Изменение языка	52
Изменение часов	53
Фаза нагрева	53
Освещение печи	54
Звук	54

Автоматический запуск	55
Дисплей часов	55
Таблица автоприготовления	56~59
Рыба	56~57
Мясо	56~57
Картофель	58~59
Птица и дичь	58~59
Пицца	58~59
Выпекание	60~61
Таблицы выпекания	62~66
Жарка	67~68
Таблица жарки	69
Гриль	70~71
Специальные функции	72
Чистка и уход	73
Подсветка духового шкафа	74
Дверца духового шкафа	75~79
Устранение неисправностей	80~81
Коды ошибок.....	82
Технические характеристики	83
Инструкции по установке	84
Обслуживание потребителей и запасные части	85
Краткое справочное руководство по Легкой чистке	86~91

Безопасность

- Духовка должна устанавливаться электриком, имеющим лицензию.
- Установщик несет ответственность за правильность электрических соединений в устройствах и за соблюдение соответствующих правил и рекомендаций техники безопасности.

Электрическая безопасность

Если духовка была повреждена при транспортировке, не подключайте её.

- Это устройство должно подключаться к электросети только электриком, имеющим специальную лицензию.
- Если устройство имеет дефект или повреждение, не начинайте его эксплуатацию.
- Ремонт устройства должен осуществляться только техником, имеющим лицензию. Неправильный ремонт может привести к возникновению существенной опасности. Если необходим ремонт, свяжитесь с Сервисным центром LG или Вашим дилером.
- Если поврежден шнур питания, во избежание возникновения опасности, его замену должен осуществить производитель, его сервисный агент или квалифицированные сотрудники.
- Электрические выводы и кабеля не должны касаться духовки.

-
- Духовка должна подключаться к источнику электроэнергии через подходящий выключатель или плавкий предохранитель. Никогда не используйте многополюсные штепсельные розетки или удлинители.
 - Табличка с паспортными данными расположена слева на дверце духовки или задней крышке.
 - Во время ремонта или чистки питание устройства необходимо отключить.
 - Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, находящимся рядом с данным устройством.
 - Такое подключение может быть обеспечено с помощью имеющейся вилки или посредством выключателя, встроенного в жесткую проводку в соответствии с правилами электросоединений.
 - Не используйте абразивные вещества или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

⚠ Предупреждение: Перед заменой лампы, во избежание риска поражения электрическим током, устройство следует выключить.

⚠ Предупреждение: При эксплуатации духовки все её внутренние детали сильно нагреваются.

Безопасность

- ⚠ Предупреждение:** Во время работы устройства нагреваются детали, до которых можно дотронуться. Детей следует держать на удалении от устройства.
- ⚠ Предупреждение:** Пожалуйста, проверьте, правильно ли было установлено время приготовления, поскольку при слишком длительном времени пища может загореться, что может привести к поломке духовки.
- ⚠ Предупреждение:** Не прикасайтесь к электрическому шнуру влажными руками. Это очень опасно. Возможно поражение электрическим током.

Безопасность во время эксплуатации

- Данная духовка предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях, гарантия не распространяется на её коммерческое использование.
- Во время работы прибора внутренние поверхности духовки очень сильно нагреваются!
Будьте осторожны, старайтесь не прикасаться к нагревающимся элементам внутри духовки.
- Не храните горючие или легко деформируемые вещества в духовке.

-
- Когда устройство длительное время работает при высоких температурах, поверхности духовки нагреваются.
 - При приготовлении пищи, будьте осторожны при открытии дверцы, поскольку из духовки быстро выйдет пар и горячий воздух.
 - При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, последний может испаряться из-за высоких температур. При контакте испарений с горячими деталями духовки испарения могут загореться.
 - По причинам электробезопасности не используйте моющие средства высокого давления и пароструйные чистящие приборы.
 - Данное устройство предназначено для использования детьми от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или людьми без опыта и навыков, если только за ними наблюдают или они прошли инструктаж по использованию устройства безопасным образом и если они знают об опасностях, связанных с эксплуатацией устройства. Дети не должны играть с устройством. Дети не должны проводить чистку и другое обслуживание устройства без надзора.

Безопасность

⚠ Предупреждение: Во время использования устройство и детали, до которых можно дотронуться, могут нагреваться. Будьте осторожны, старайтесь не прикасаться к нагревающимся элементам внутри духовки. Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии от духовки, если за ними постоянно не наблюдают.

- Во время работы духовки дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Замороженные продукты, например, пиццу, следует готовить на решетке для гриля. Если используется противень, он может деформироваться из-за существенного перепада температур.
- Не наливайте воду на днище духовки, когда она нагрета. Это может привести к повреждению эмалевых поверхностей и деформации основания.
- При приготовлении пищи дверца духовки должна быть закрыта.
- Не выкладывайте алюминиевую фольгу на дно духовки и не ставьте на него противни или жестяные банки. Алюминиевая фольга блокирует тепло, что может привести к повреждению эмалевых поверхностей и стать причиной плохого результата приготовления пищи из-за отсутствия циркуляции тепла.

-
- Вытекающий из противня фруктовый сок оставит следы, которые невозможно будет смыть. При приготовлении очень влажных тортов используйте глубокий лоток.
 - Ни в коем случае не используйте дверцу духовки в качестве стола.
 - Данное устройство не предназначено для использования малолетними детьми или немощными людьми без надзора.
 - За малолетними детьми необходимо наблюдать, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.
 - Во время остывания духовки после окончания приготовления дети должны находиться на безопасном расстоянии.
 - Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если за ними не обеспечен надзор и они не прошли инструктаж по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.

Безопасность

Утилизация

Упаковочный материал

- Ваша новая духовка была упакована должным образом для транспортировки. Перед началом использования устройства удалите все упаковочные материалы.
- Упаковочный материал может быть полностью использован повторно. Адреса, где проводится безопасная для окружающей среды утилизация, можно узнать в местных органах власти.

Использованные устройства

Предупреждение

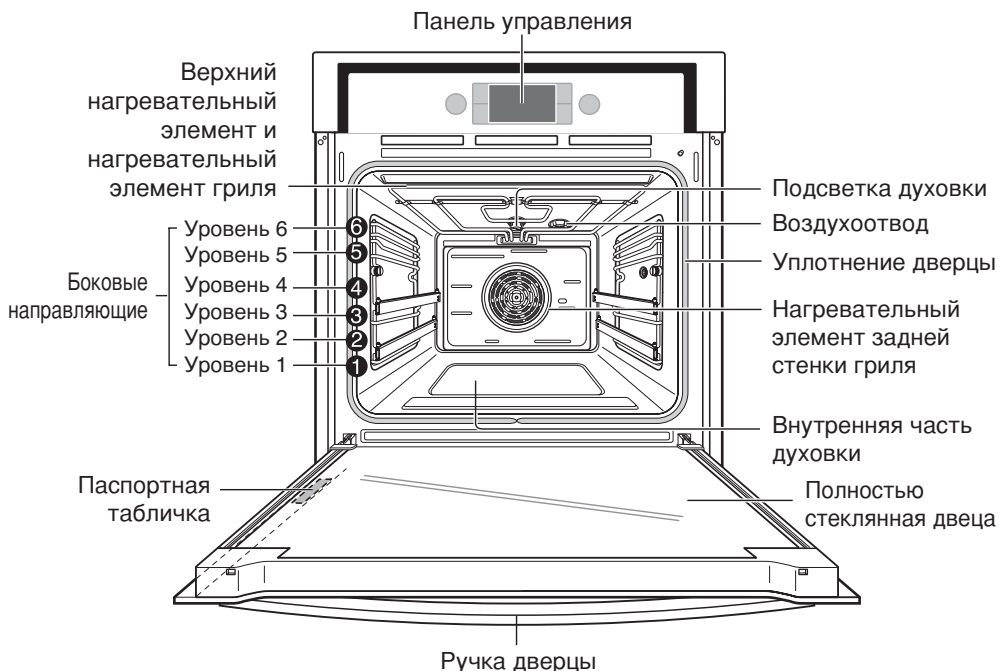
- К использованным устройствам следует относиться как к непригодным, для того, чтобы они больше не представляли какой-либо опасности. Для этого отключите устройство от сети питания и удалите шнур питания.

Для защиты окружающей среды использованные устройства необходимо утилизировать должным образом.

- Устройство запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами.
- Ваши местные органы власти сообщат вам о времени приема специальных отходов или укажут вам места расположения предприятий по утилизации отходов.

Описание устройства

Обзор



Нумерация уровней начинается со дна.

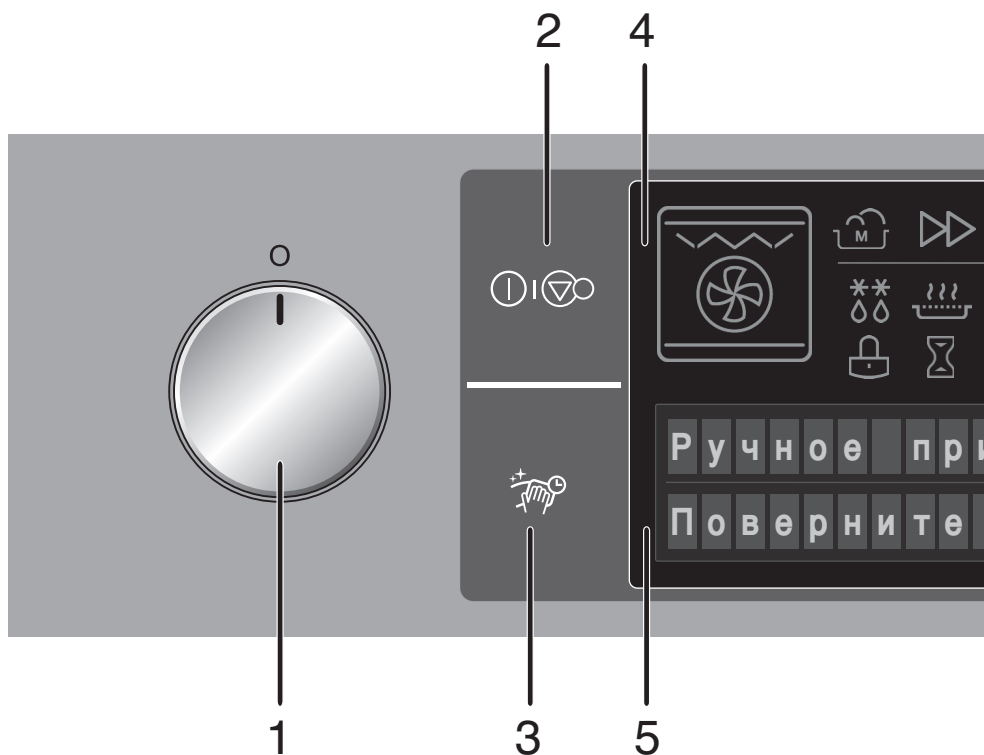
5 и 6 уровни используются в основном для гриля. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.

Приготовление на гриле осуществляется с закрытой дверцей.

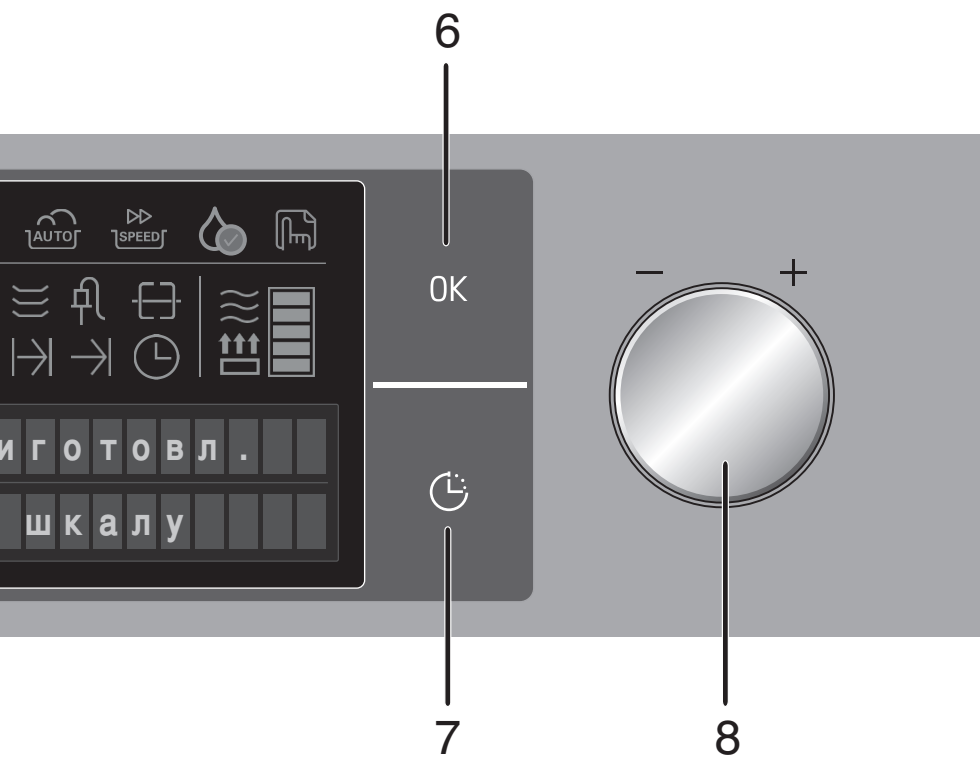
Таблицы готовки в данном руководстве по эксплуатации дает советы по настройкам духовки, но вы можете задавать их на свое усмотрение.

Примечание: паспортная табличка может находиться в левом углу дверцы с внутренней или наружной стороны.

Панель управления



1. Рукоятка функций
2. Клавиша питания/отмены
3. Клавиша легкой чистки
4. Область иконок
5. Текстовая область



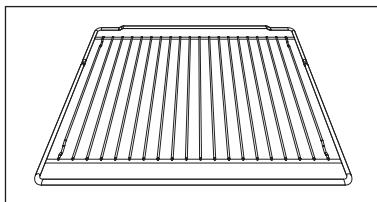
- 6. Кнопка "OK"
- 7. Кнопка "Таймер"
- 8. Рукоятка настройки

Аксессуары

Решетка для гриля

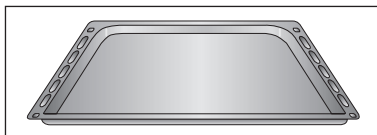
Для блюд, противней, металлических форм для гриля и запекания.

При жарке мяса, поместите решетку для гриля на верхний уровень над глубоким лотком.



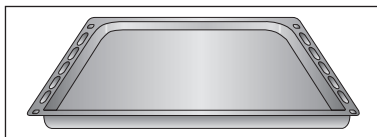
Противень

Для пирогов, безе и бисквитов.



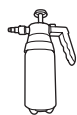
Глубокий лоток

Для влажных тортов, для жарки или слива жира и сока.

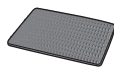


Аксессуары для чистки

Аксессуары для Легкой чистки



Распылитель
(1 шт.)

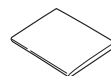


Мягкая губка
(1 шт.)

Руководство



Инструкция владельца



Руководство по
установке

Рекомендации по использованию противней и проволочных решеток

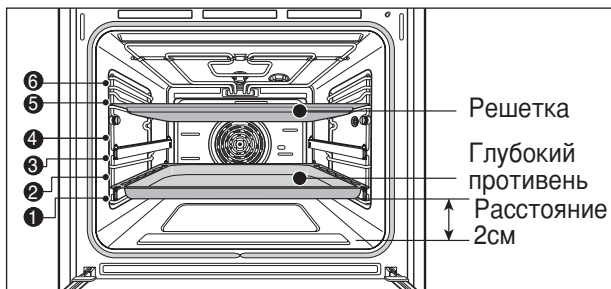
Проверьте, чтобы противни и решетки были правильно установлены на одном и том же уровне с обеих сторон.

Будьте особенно осторожны при извлечении готовых блюд и посуды из шкафа!

Пользуйтесь соответствующими прихватками или перчатками.

Если вы используете решетки гриля вместе с глубоким противнем для сбора вытекающей жидкости или жира, то не ставьте противень на днище духовки, устанавливайте их на нижние уровни.

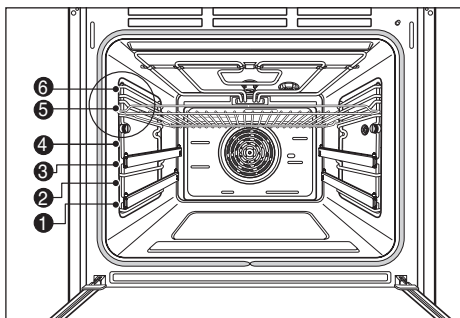
Если вы поставите противни на дно духовки, то в результате накопившееся тепло может повредить поверхность духовки. По этой причине минимальный зазор между противнем и дном духовки должен составлять 2 см.



Установка решетки и глубокого противня

Вставьте противень или решетку на соответствующий уровень.

Уровни пронумерованы снизу вверх.



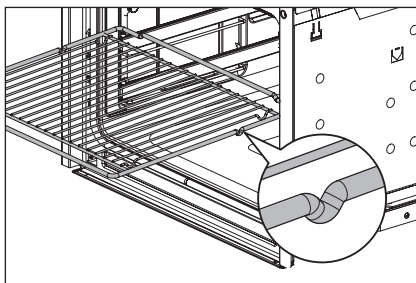
Аксессуары

При использовании поддонов

Поддоны имеют механический замок безопасности, который предотвращает их случайное извлечение.

Чтобы правильно вставить поддон, проверьте, смотрит ли замок вниз (как показано на рисунке ниже).

Чтобы его вытащить, слегка приподнимите передний край поддона и медленно потяните на себя.



Механический замок всегда должен смотреть на заднюю часть печи.

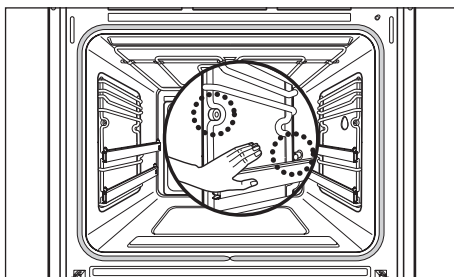
Вставьте поддон и листы до конца, пока они не остановятся.

Телескопические пазы

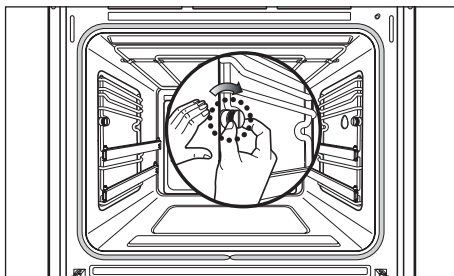
Присоединение телескопических пазов

Телескопические направляющие устанавливаются следующим образом:

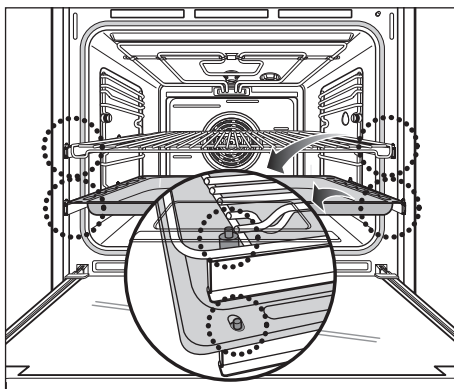
1. Вставьте выдвижной конец телескопической трубки в отверстие.



2. Совместите переднее углубление с отверстием для переднего винта. Вкрутите винт и затяните оба винта. Выполните то же самое действие со второй рукой телескопической направляющей.



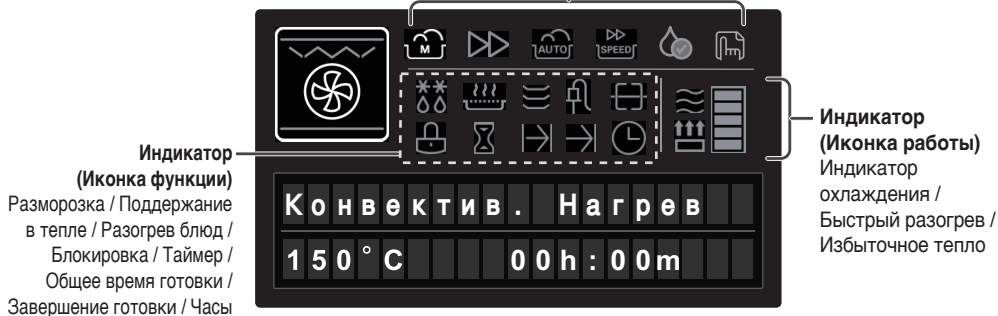
3. Противни и решетчатые полки должны размещаться на руках телескопической направляющей осторожно для того, чтобы избежать случайного опрокидывания. Для того чтобы этого избежать, размещайте противни и решетки на руках телескопической направляющей как показано на рисунке, приведенном ниже; фиксаторы на руках направляющей должны фиксировать противень или решетчатую полку для предотвращения их соскальзывания.



Символы дисплея

Иконка меню

Ручная готовка / Автоприготовление
/ Чистка / Настройки



Иконка меню

Ручная готовка

Загорается когда задается или отображается режим Ручной готовки.

Автоприготовление

Lights up when the Auto cook mode is being set or displayed.

Чистка

Загорается когда задается или отображается режим Чистки.

Настройки

Загорается когда задается или отображается режим Настроек.

Индикатор (Иконка функции)

Разморозка

Загорается когда задается или отображается функция Разморозки.

Поддержание в тепле

Загорается когда задается или отображается режим Поддержания в тепле.

Разогрев блюд

Загорается когда задается или отображается режим Разогрева блюд.

Блокировка

Загорается когда устанавливается Защита от детей

Индикатор (Иконка работы)

Индикатор охлаждения

Загорается когда работает Охлаждающий вентилятор и когда после выключения духовки по завершении готовки в ней остается избыточная температура, вместе с отображением на дисплее индикатора "Избыточное тепло".

Быстрый разогрев

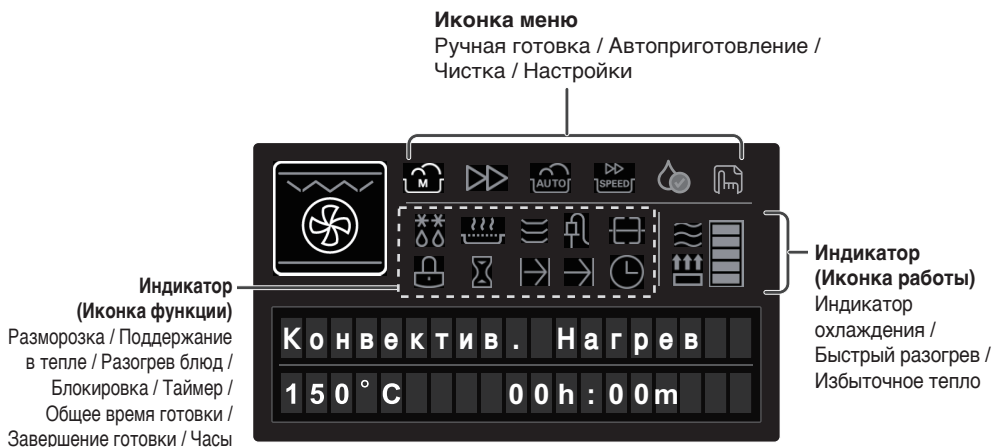
Загорается когда работает функция "Быстрый разогрев".

Индикатор температуры

Эта иконка отображает увеличивающиеся значения, пока температура не достигнет соответствующего заданного значения.

Установка часов (Цветной дисплей 24 часа)

Символы и функции часов



⌚ Таймер

Загорается когда активируется таймер функции (например, таймер обратного отсчёта при варке яиц).

⌚ → Общее время готовки

Загорается когда задается или отображается Общее время готовки. Духовка автоматически отключится по истечении заданного времени готовки.

⌚ → Завершение времени готовки

Загорается когда задается или отображается значение времени завершения готовки/выпекания. Духовка автоматически отключится в указанное время.

⌚ Часы

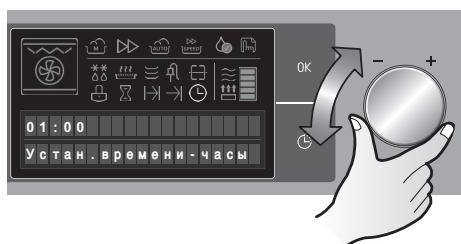
Загораются когда время задается, меняется или отображается.

Установка времени дня

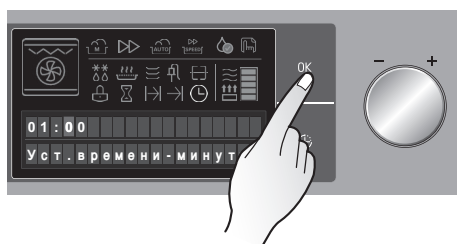
Духовку нельзя использовать пока не установлено время.

Когда устройство подключается впервые или после сбоя в сети, будут мигать часы "00", а Рукоятка настройки загорится.

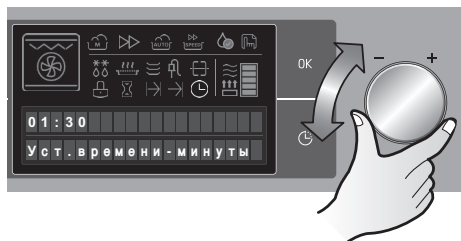
Пример: чтобы установить текущее время дня 1:30 (см. страницу 53 - дисплей "12 ч" и "24 ч")



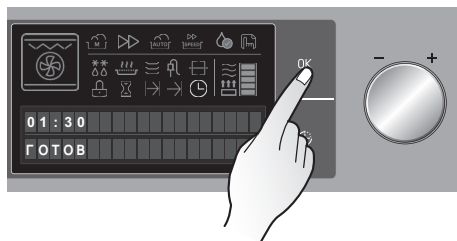
- 1 При первом подключении питания после установки, духовка автоматически включится. Для установки времени дня, задайте час с помощью Рукоятки настройки.



- 2 Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК. Минуты '00' замигают, а Рукоятка настройки загорится.



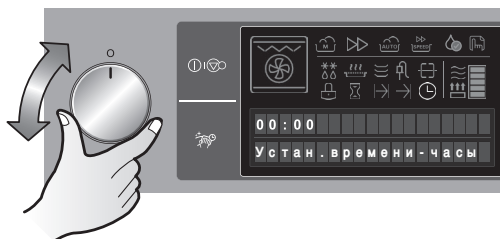
- 3 Задайте минуты с помощью Рукоятки настройки.



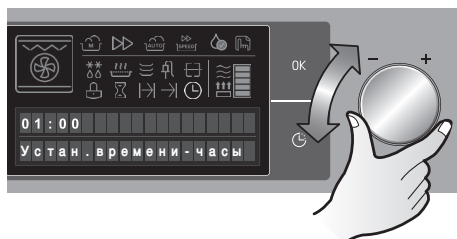
- 4 Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК. Устройство готово к использованию.

Установка часов

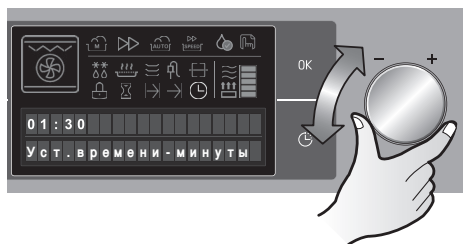
Изменение времени дня.



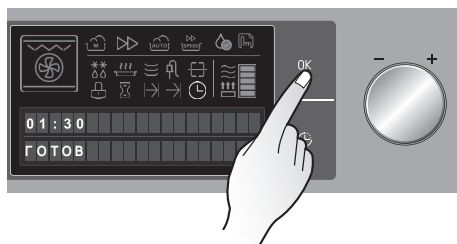
- 1** Установите Рукоятку функций на "0". Когда Духовка находится в режиме готовности (отображаются часы), нажмите кнопку ОК для установки времени дня. Замигает дисплей "часы".



- 2** Выберите новое значение "часы" с помощью Рукоятки настройки.



- 3** Нажмите кнопку ОК для подтверждения. Загорится дисплей "минуты". Выберите новое значение "минуты" с помощью Рукоятки настройки.



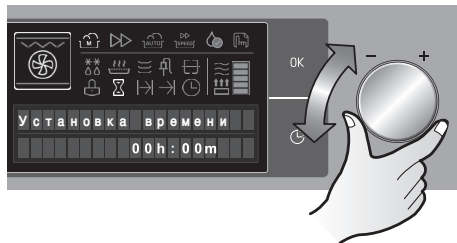
- 4** Нажмите кнопку ОК для подтверждения ввода. Устройство готово к использованию. Изменив опцию в Режиме настроек, дисплей "часы" можно установить так, чтобы он оставался включен или выключался по истечении 5 минут. См. страницу 55.

Установка таймеров

Функция работает только после запуска готовки.



- 1 Нажмите кнопку Таймер. На дисплее загорятся "Установка времени".



- 2 С помощью Рукоятки настройки установите желаемое время.



- 3 Нажмите кнопку ОК для запуска функции таймера. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал и загорится иконка таймера.

- 4 "Нажмите кнопку ОК, чтобы отключить звуковой сигнал и мерцание иконки таймера. Дисплей затем восстановится и отобразит обычный режим готовки."

Для отмены : Когда на дисплее появится "Установка времени", нажмите кнопку Таймер. Если на дисплее появятся другие функции, нажимайте кнопку Таймер пока не дойдете до "Установка времени", затем нажмите кнопку Таймер.

Примечание: Этот метод установки таймера можно также использовать как таймер обратного отсчёта, когда Рукоятка функций находится в положении "0".

Первоначальная чистка

Перед использованием тщательно почистите духовку.

Важно: не используйте абразивные или едкие вещества. Они могут повредить поверхности духовки.

Внешняя отделка устройства

Духовка с внешней отделкой из нержавеющей стали должна чиститься только стандартными моющими средствами.

Протрите переднюю поверхность устройства слегка влажной тряпкой.



Внутренняя часть духовки

1. Откройте дверцу духовки. Загорится подсветка духовки.
2. Помойте все противни, аксессуары теплой водой и посудомоечным средством.
3. Точно так же помойте внутреннюю часть печи, используя теплую воду и посудомоечное средство.
4. Дайте духовке высохнуть.

Разогрев

Перед первой жаркой или выпеканием включите духовку и дайте ей прогреться без пищи (200~250°C), затем дайте ей остыть. Таким образом можно убрать все неприятные запахи.

Откройте окна и обеспечьте необходимую вентиляцию во время этой процедуры.

1. Убедитесь, что время установлено правильно.
2. Выньте из духовки все аксессуары.
3. Используйте Рукоятку функций для выбора Ручного режима: Конвективный нагрев () или Вентилятор-гриль () при 200°C
4. Оставьте духовку включенной в этом режиме на 1 час.

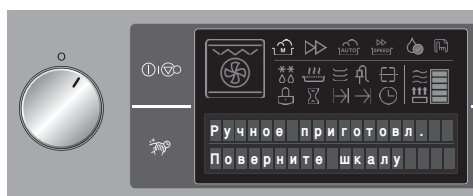
Эксплуатация

Включение духовки

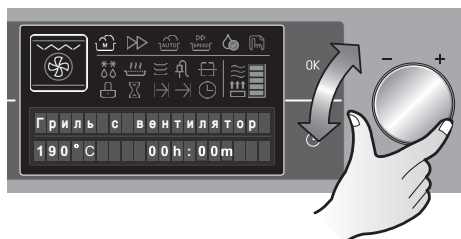
Чтобы включить духовку когда она находится в режиме экономии энергии (режиме готовности), нажмите Клавишу питания/отмены и держите ее 3 секунды.

Примечание: Духовка автоматически выключится по истечении 4 минут, если не будет выбран никакой режим работы.

[Например : Ручная готовка > Вентилятор-гриль > 200°C]



- 1 Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки функций.



- 2 Загорится Рукоятка настройки. Выберите желаемую функцию, повернув Рукоятку настройки. Затем нажмите кнопку ОК.
- 3 Загорится значение по умолчанию для каждой функции. Выберите желаемую функцию, повернув Рукоятку настройки и нажмите кнопку ОК.

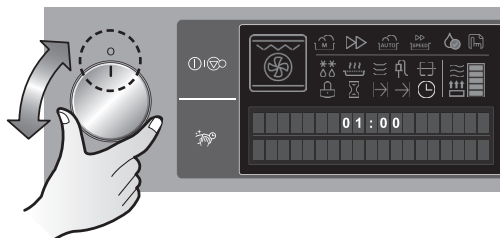
Примечание: Дальнейшая информация содержится на страницах 40~50.

Изменение температуры, уровней гриля и длительности

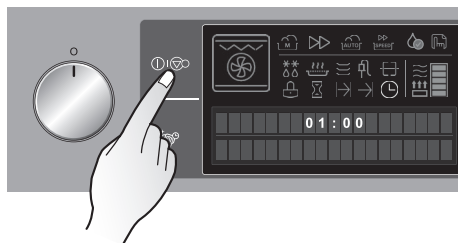
Если нужно изменить вводимое значение (температура, уровни гриля или длительность) после запуска программы приготовления нажмите клавишу ОК для повторного вызова дисплея настроек. Затем используйте Рукоятку настройки для изменения значения. Приготовление возобновится после выбора ОК.

Эксплуатация

Выключение духовки.



- 1** Если духовка работает, поверните Рукоятку функций в положение "0" для остановки всех функций приготовления.



- 2** Нажмите Клавишу питания/отмены и держите ее 3-4 секунды.

Примечание: Духовка автоматически выключится по истечении 4 минут, если не будет выбран никакой режим работы или если Клавиша питания/отмены не была нажата после поворота Рукоятки в положение "0".

Система охлаждения

Охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы остудить поверхность устройства. Воздух вытесняется из пространства между дверцей духовки и панелью управления. Когда духовка выключается, охлаждающий вентилятор продолжает работать (даже после того, как выключился вентилятор готовки) и выключается тогда, когда устройство остынет.

Индикатор избыточного тепла

Об избыточном тепле сигнализируется пока температура не опустится к 60°C.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ предотвращает включение духовки в режиме готовности. Функцию также можно активировать во время приготовления во избежание случайного изменения температуры или длительности приготовления. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не обеспечивает защиту от выключения при приготовлении. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не блокирует дверцу. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не будет автоматически отменена, если духовка выключается с помощью Рукоятки или происходит перебой питания.


Для активации ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ во время приготовления:

1. Выберите функцию духовки и установите температуру. При необходимости, задайте длительность приготовления.
2. Нажмите и держите кнопку Таймера 5 секунд пока на дисплее не появится Символ блокировки ().
3. После 10 секунд дисплей установки времени преобразится в дисплей работы духовки.



Для активации ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ в режиме готовности при включенном дисплее времени, выполните 2 действия.

Деактивация системы блокировки

1. Нажмите и держите кнопку Таймера пока на дисплее не исчезнет Символ блокировки (). Система блокировки деактивирована. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ деактивируется при выключенной духовке.

Быстрый разогрев

Духовка поставляется с отключенной функцией быстрого разогрева. Для активации опции быстрого разогрева смотрите на стр. 53, где также указаны инструкции по настройке духовки. Быстрый разогрев не работает, если выбраны функции Конвективный нагрев, Горячий воздух, Обычный нагрев.

Во время быстрого разогрева для достижения как можно быстрее необходимой температуры используются верхний и задний элементы.

Эксплуатация

Отмена “Быстрого разогрева”

Быстрый разогрев не должен использоваться для некоторых изделий, таких как бисквиты и небольшие пирожные, потому что они быстро подгорят сверху.

Для отмены смотрите режим настроек на стр. 53.

Защитный выключатель

- Если духовка в течение длительного времени работает в режиме приготовления без изменений настроек, она автоматически выключится.

(Это то же самое, что и режим экономии энергии.)

Защитный выключатель активируется при температуре:

Ниже 100°C отключается по истечении 16 часов

При 100°C ~ 240°C отключается по истечении 8 часов

При 240°C ~ 300°C отключается по истечении 4 часов

Перезапуск после защитного выключения

Выключите духовку.

Теперь можно включить духовку обычным способом.

Противни

Используя противни, убедитесь, что они пригодны для температур внутри духовки. Духовка может нагреваться до 300°C. Обратитесь к инструкции производителя противней.

Энергоэффективность

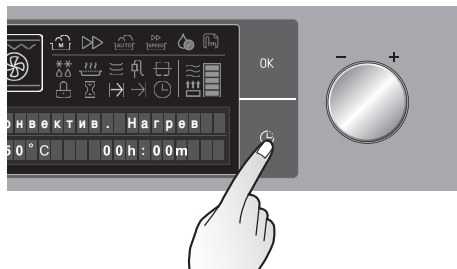
Согласно европейской норме EN 50304 данные устройства по энергоэффективности относятся к классу А. Тесты проводились с использованием конвективного нагрева.

Программирование общего времени готовки

Духовка автоматически отключится по истечению заданного времени.



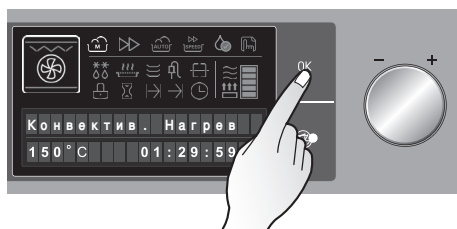
- 1 Выберите желаемый режим работы и температуру.



- 2 Нажмите кнопку "Таймер" когда загорятся иконка общего времени готовки и экран времени.



- 3 Выберите желаемое общее время готовки, повернув Рукоятку настройки.



- 4 Для начала действия нажмите кнопку ОК. На экране времени начнет истекать время длительности. По истечению времени прозвучит звуковой сигнал и духовка автоматически отключится. Нажмите кнопку ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

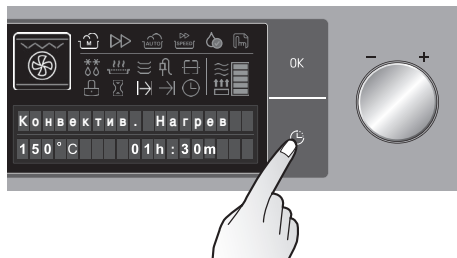
Эксплуатация

Комбинирование общего времени готовки и конца времени готовки

Программы общего времени готовки и конца времени готовки можно комбинировать, чтобы духовка включалась и выключалась автоматически.



- 1 Выберите желаемый режим работы и температуру.



- 2 Один раз нажмите на кнопку Таймер. Выберите желаемое общее время готовки, используя Рукоятку настройки.



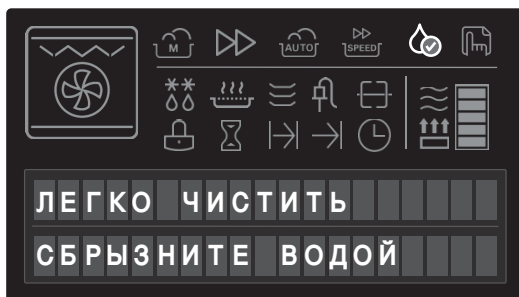
- 3 Теперь один раз нажмите на кнопку Таймер, чтобы установить конец времени готовки. Задайте желаемое время завершения готовки и подтвердите установку кнопкой ОК.



- 4 После включения на экране времени начнет истекать время длительности. По истечению времени прозвучит звуковой сигнал и духовка автоматически отключится. Нажмите кнопку ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

Режим легкой чистки

Функции



Описание Режима легкой чистки

Эмаль легкой чистки LG Вашей духовки обеспечивает манёвренность при чистке внутренней части духовки. Функция Легкой чистки подходит для эмали LG и позволяет отделить НЕБОЛЬШИЕ загрязнения, такие как капли сыра в пицце или НЕБОЛЬШИЕ брызги жира при жарке без применения агрессивных химикатов для более безопасной и быстрой ручной чистки.

Тогда как обычные эмалированные поверхности требуют для чистки применения агрессивных химикатов, Легкая чистка использует ТОЛЬКО ВОДУ и длится только 20 минут для отделения НЕБОЛЬШИХ загрязнений перед ручной чисткой. По сравнению с более интенсивным процессом Пиролитической чистки, духовка LG поможет Вам выполнить чистку с МЕНЬШЕЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ И БЫСТРЕЕ, практически БЕЗ ДЫМА И ПАРА.

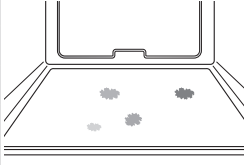
ПРЕИМУЩЕСТВА Легкой чистки

- Помогает отделить небольшие загрязнения перед ручной чисткой
- Легкая чистка использует только воду, без химических чистящих средств

Режим легкой чистки

Подсказки по чистке

- Дайте духовке остыть до комнатной температуры перед циклом Легкой чистки. Если внутренняя часть духовки нагрета более, чем на 150°F (65°C), на дисплее появится "Печь нагрета", а цикл Легкой чистки не активируется, пока духовка внутри не остынет.
- Дайте духовке остыть до комнатной температуры перед циклом Легкой чистки.
- Перед и во время чистки духовки можно использовать пластиковую лопатку для того, чтобы соскоблить куски и комки еды.
- Использование неоднородной стороны губки-антицарапки для промывки может помочь убрать пригорелые пятна даже лучше, чем мягкая губка или полотенце.
- Некоторые чистящие губки-антицарапки, сделанные, например, из меламиновой пены, которые можно приобрести в местном магазине, также могут помочь при чистке.
- Духовку необходимо выровнять для обеспечения покрытия дна ее внутренней части водой перед началом цикла Легкой чистки.
- Для лучших результатов используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Проточная вода может оставить на днище духовки минеральный осадок.
- Загрязнения, которые запекались в течение нескольких циклов готовки, будет очень трудно убрать в процессе Легкой чистки.
- При открытии дверцы во время цикла Легкой чистки, цикл приостановится пока не будет закрыта дверца и нажата кнопка ОК. Цикл продолжится, но мы рекомендуем не оставлять духовку надолго с открытой дверцей, так как это может привести к ухудшению качества чистки.

Кулинарные изделия, загрязняющие духовку	Виды загрязнений	Образец загрязнения	Пример загрязнения духовки	Предполагаемый метод чистки
Пицца	Сыр и другие ингредиенты	Мелкие капли и пятна		Легкая чистка
Стейки, жареные	Жир/смалец	Небольшие брызги		
Рыба, жареная				
Мясо, жареное при низкой температуре				

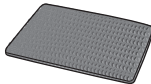
* Цикл Пиролитической чистки можно использовать для загрязнений, скопившихся в течение времени.

⚠ Предупреждение:

- Некоторые поверхности могут нагреться после цикла Легкой чистки. Во время чистки оденьте резиновые перчатки во избежание ожогов.
- Во время цикла Легкой чистки дно духовки нагревается так, что о него можно обжечься. Подождите пока цикл не закончится перед тем, как протирать внутреннюю поверхность духовки. В противном случае можно получить ожоги.
- Не упирайтесь на стеклянную дверцу во время чистки внутренней части. Так можно повредить дверцу духовки или получить травму.

Режим легкой чистки

РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки

ДЕЙСТВИЕ	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки	ПРИМЕЧАНИЯ
1	Вытяните из духовки стеллажи и аксессуары.	
2	Распылителем прысните 30 мл воды для того, чтобы полностью пропитать стенки и загрязнения в углах духовки. Затем прысните или вылейте еще 120 мл воды на центр днища внутри духовки. Выемка на днище духовки должна полностью заполниться, чтобы все загрязнения погрузились в воду. При необходимости воду можно использовать еще. НПРИМЕЧАНИЕ: НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ВОДУ ПРЯМО НА ДВЕРЦУ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОДА БУДЕТ КАПАТЬ НА ПОЛ.	Используйте "тонкое распыление" на распылителе для лучшего покрытия водой. Для чистки внутренней части духовки необходимо использовать 150 мл воды.
3	Закройте дверцу духовки и нажмите "Легкая чистка", затем ОК.	
4	В конце 20-минутного цикла прозвучит сигнал. Нажмите Клавишу питания/отмены для сброса дисплея и сигнала.	
5	Положите полотенце впереди духовки, под нижней дверцей духовки, чтобы впитать воду, которая может разлиться во время чистки.	
6	Почистите внутреннюю часть духовки сразу же после цикла Легкой чистки, протерев ее влажной губкой-антицарапкой или подушкой (если использовать подходящую губку, чистящая сторона не поцарапает отделку). Во время чистки вода может попасть в днищевые вентиляционные трубы, но она останется в поддоне под внутренней частью духовки и не повредит духовку. ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ ГУБКИ, АБРАЗИВНЫЕ ГУБКИ ИЛИ СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ, так как эти материалы могут повредить поверхность без возможности восстановления.	

ДЕЙСТВИЕ	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки	ПРИМЕЧАНИЯ
7	После чистки внутренней части духовки вытрите избыточную воду чистым сухим полотенцем. Поместите обратно стеллажи и аксессуары.	
8	Если остаются легкие загрязнения, повторите упомянутые действия, убедившись, что участки загрязнения хорошо пропитались.	

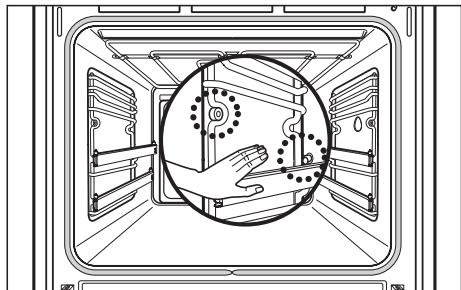
ПРИМЕЧАНИЕ :

- Если вы забыли пропитать водой внутреннюю часть перед началом Легкой чистки, нажмите Клавишу питания/отмены для завершения цикла. Дайте духовке остыть до комнатной температуры, а затем распылите воду внутри и запустите еще один цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка внутренней части может быть влажной. Это нормальное явление. Не чистите прокладку.
- Если на днище духовки после чистки остается минеральный осадок для его удаления используйте тряпку или губку, пропитанную в белом уксусе.

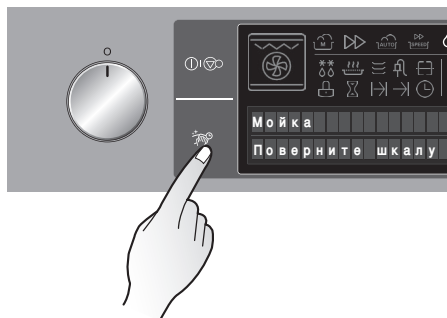
Режим легкой чистки

Включение духовки

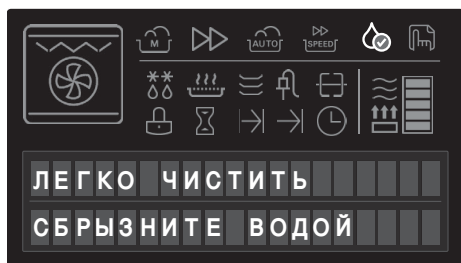
① С помощью Прямой кнопки



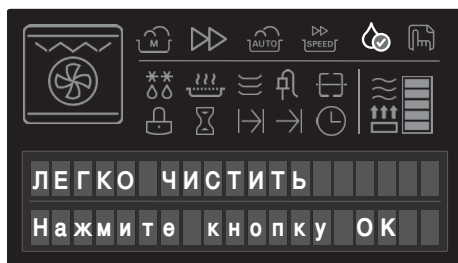
1 Если духовка находится в режиме экономии энергии, нажмите и держите Кнопку "Питание" 3 секунды. Уберите все аксессуары внутри духовки.



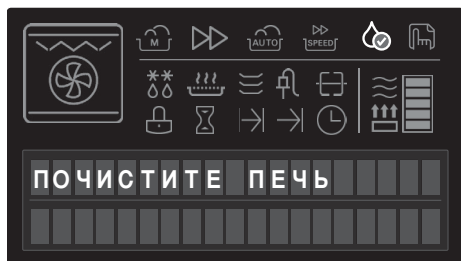
2 Нажмите кнопку "Легкая чистка".



3 Распылите 150 мл воды (30 мл на стенки, 120 мл на дно) внутри духовки с помощью распылительного сопла. Направьте распылитель на боковые стенки, заднюю стенку и дно.



4 Закройте дверцу духовки. Нажмите ОК.

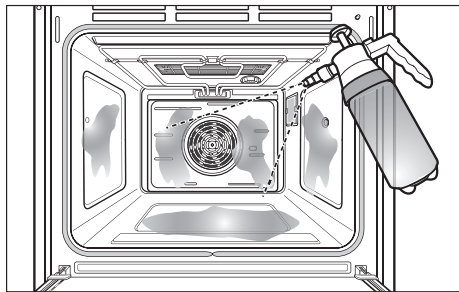
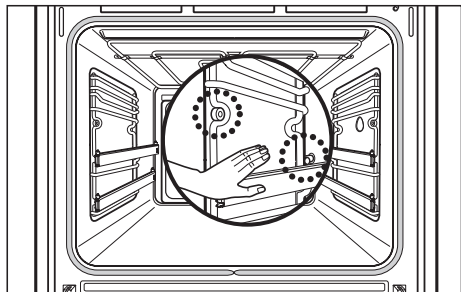


- 5 После завершения чистки вы услышите звуковой сигнал с недолгим отображением сообщения "ПОЧИСТИТЕ ПЕЧЬ". Приступайте к ручной чистке с помощью имеющихся средств, как указано в данном руководстве. Нажмите клавишу ОК для сброса дисплея и сигнала.

Режим легкой чистки

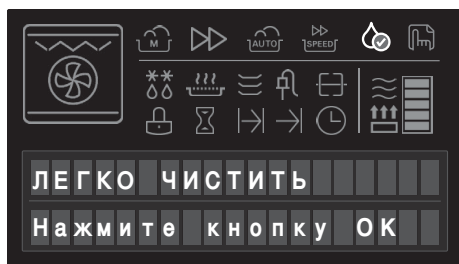
Включение духовки

② Использование Рукоятки функций



1 Если духовка находится в режиме экономии энергии, нажмите и держите Кнопку "Питание" 3 секунды. Вытяните из духовки боковые стеллажи и аксессуары.

2 Распылите 150 мл воды (30 мл на стенки, 120 мл на дно) внутри духовки с помощью распылительного сопла. Направьте распылитель на боковые стенки, заднюю стенку и дно.



3 Закройте дверцу духовки. Выберите режим Чистки с помощью Рукоятки функций.

4 Поверните Рукоятку настройки для выбора Легкой чистки и нажмите клавишу ОК.



5 После завершения чистки вы услышите звуковой сигнал с недолгим отображением сообщения "ПОЧИСТИТЕ ПЕЧЬ". Нажмите клавишу ОК для сброса дисплея и сигнала, или поверните Рукоятку функций в положение "0". Затем необходимо осуществить ручную чистку внутренней части духовки чтобы удалить оставшуюся грязь.

⚠ Предупреждение: Во время Пиролитической чистки поверхности духовки очень сильно нагреваются. Соответственно, держите детей подальше от духовки.

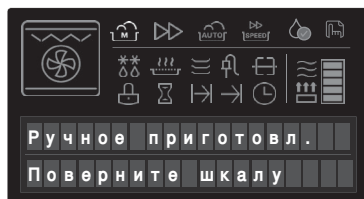
ПРИМЕЧАНИЕ: Перед чисткой все аксессуары (решетка для гриля, противень, глубокий лоток, поддон для гриля, телескопические направляющие) необходимо вынуть из духовки, но только если духовка остыла после предыдущего приготовления, чтобы не обжечься. Для лучшего результата, после завершения Легкой чистки, внутреннюю часть духовки нужно протереть пока она теплая.

Важно: Дверца духовки блокируется при температуре 250°C. Разблокировка возможна только после снижения температуры до 240 °C.

Для разблокировки дверцы после остывания устройство должно быть подключено к сети питания напряжением 240 В.

Режим ручной готовки

Функции



Конвектив. Нагрев
Предустановка 150°C
± 5 °C
Мин 40°C / Макс 300°C

Горячий воздух
Предустановка 160°C
± 5 °C
Мин 40°C / Макс 300°C

Гриль с вентилятор
Предустановка 190°C
± 5 °C
Мин 40°C / Макс 300°C



Обычный Нагрев
Предустановка 190°C
± 5 °C
Мин 40°C / Макс 300°C

Большой гриль
Низкая 1
Средняя 2
Высокая 3

Маленький гриль
Низкая 1
Средняя 2
Высокая 3



Нижний нагрев
Предустановка 170°C
± 5 °C
Мин 40°C / Макс 300°C

Размораживание (+никонка)

Поддержив. теплым (+никонка)
Предустановка 75°C
± 5 °C
Мин 40°C / Макс 100°C






Подогрев блюд (+никонка)
Предустановка 65°C
± 5 °C
Мин 40°C / Макс 100°C

Описание режима ручной готовки

Индивидуальные режимы ручной готовки отличаются тем, что они задействуют комбинации различных нагревательных элементов. Различные комбинации обеспечивают разнообразные участки нагревания и пути циркуляции горячего воздуха в духовке, необходимые для оптимального приготовления различных блюд.

Для функций жарки и выпекания имеются предварительно заданные рекомендуемые температуры, которые можно установить с помощью Рукоятки функций.

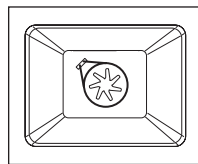
Используя режимы гриля Большой гриль () и Малый гриль () можно выбрать одну из трех установок, поворачивая Рукоятку настройки.

При выборе Разморозки () нельзя выбрать никакие другие установки.

Конвективный нагрев

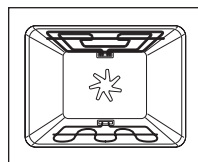
В режиме конвективного нагрева работает только нагревательный элемент на задней стенке и конвективный вентилятор.

Рекомендуемая температура 150°C. В этом режиме существует возможность выпекания сразу на нескольких уровнях. Это значит, что режим подходит для выпекания фруктовых пирогов, взбитого или дрожжевого теста, например, плетёного хлеба.



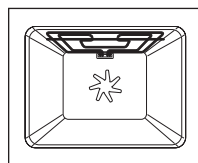
Горячий воздух

Кроме элементов Конвективного нагрева (верхний и скрытый нижний), вентилятор используется в Режиме горячего воздуха. Это значит, что температуру жарки и выпекания можно уменьшить на 20-40°C. Рекомендуемая температура 160°C. Этот режим подходит для выпекания пирогов и бисквитов, так как он позволяет выпекать в одно и то же время на более, чем одном уровне.



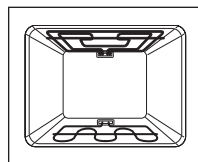
Вентилятор-гриль

В этом режиме задействован большой элемент гриля и вентилятор. Рекомендуемая температура 190°C. Этот режим подходит для приготовления пиццы, чиз-кейков и лотарингских пирогов.





Обычный нагрев

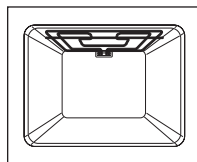
Для функции "Обычный нагрев" используются верхние и скрытые нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для выпекания пирогов, не требующих длительного времени приготовления, нежного теста и для жарки ростбифов и филе на одном уровне. Рекомендуемая температура 190°C.





Режим ручной готовки

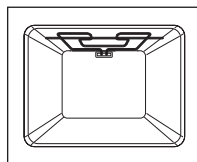
Большой гриль (1, 2, 3)

Во время режима Большого гриля() работает весь элемент нагревания гриля. Нельзя установить определенную температуру. Можно выбрать одну из трех установок. Большой гриль () подходит для приготовления стейков, котлет, рыбы, тостов и для запекания больших блюд с поверхностной корочкой. Заданный уровень: 3. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.



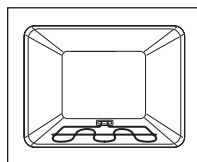
Малый гриль (1, 2, 3)

Малый гриль() работает таким же образом, как и Большой(), при работе задействована только часть элементов нагревания гриля. Это делает его подходящим для небольших блюд. Заданный уровень: 3. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.



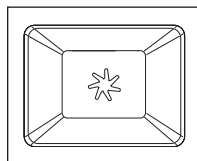
Нагрев снизу

В этом режиме работает только скрытый нагревательный элемент на дне духовки. Рекомендуемая температура 170°C. Этот режим позволяет довести до готовности пиццу или пироги на одном из низких уровней.



Разморозка

В режиме разморозки работает только вентилятор без нагрева. Циркуляция воздуха ускоряет размораживание. Поместите замороженную еду в подходящий контейнер, в который будет собираться стаявшая после размораживания вода. При необходимости можно использовать решетку для гриля и глубокий лоток, чтобы избежать загрязнения духовки. Если позволить воде стекать в духовку, то она загрязнит уплотнения дверцы и может вызвать неприятный запах.

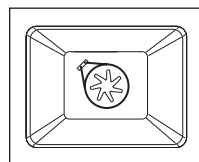


Поддержание в тепле

В режиме поддержания тепла активируются верхний и нижний скрытый нагревательные элементы внутренней части духовки. Эту функцию можно использовать для подогрева пищи до подачи на стол. В данном режиме можно задать температуру от 40 до 100°C. Также можно задать длительность функции.

Разогрев блюд

Режим подогрева блюд используется для равномерного подогрева блюд. В этом режиме система использует Конвективный нагревательный элемент и вентилятор на задней стороне духовки для циркуляции горячего воздуха. Можно задать температуру от 40 до 100°C. Также можно задать длительность функции. Убедитесь, что блюда подходят для приготовления в духовке.



Примечание: Во время готовки, выпекания и жарки, если дверца оставлена открытой более, чем на 10 минут, все настройки сбрасываются.

Режим ручной готовки

Включение духовки (Пример: Конвективный нагрев)



- 1 Если духовка находится в режиме экономии энергии, нажмите и держите Клавишу питания/отмены 3 секунды. Выберите Режим ручной готовки с помощью Рукоятки функций, после чего загорится Рукоятка настройки.



- 2 Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки. (Например: Конвективный нагрев) Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее появится выбранный режим.



- 3 Замигает рекомендуемая температура и загорится Рукоятка настройки. Настроить желаемую температуру можно с помощью Рукоятки настройки. Если хотите запустить духовку без установки времени готовки, нажмите кнопку ОК.

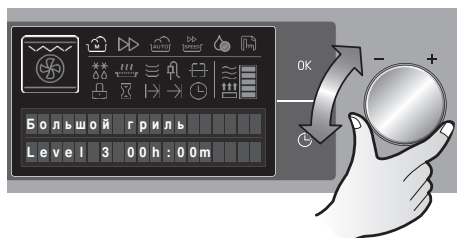


- 4 Если хотите установить время готовки, нажмите кнопку Таймер. Тогда замигают иконка общего времени готовки и экран времени, а также загорится Рукоятка настройки. Настроить общее время готовки можно с помощью Рукоятки настройки. Нажмите кнопку ОК чтобы начать приготовление.

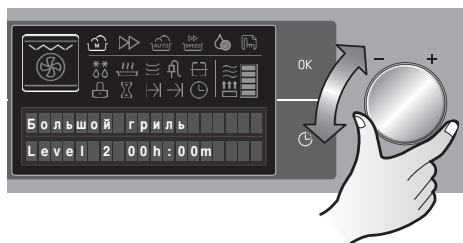
Включение духовки (Пример: Большой гриль)



- 1 Если духовка находится в режиме экономии энергии, нажмите и держите Клавишу питания/отмены 3 секунды. Выберите Режим ручной готовки с помощью Рукоятки функций, после чего загорится Рукоятка настройки.



- 2 "Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки. (Пример: Большой гриль) Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее появится выбранный режим.



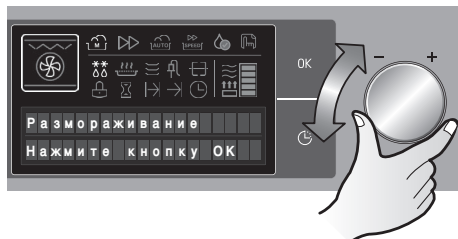
- 3 Уровень по умолчанию мигает, а Рукоятка настройки загорится. Настроить желаемый уровень можно с помощью Рукоятки настройки. Нажмите кнопку ОК, чтобы закончить готовку на гриле.

Режим ручной готовки

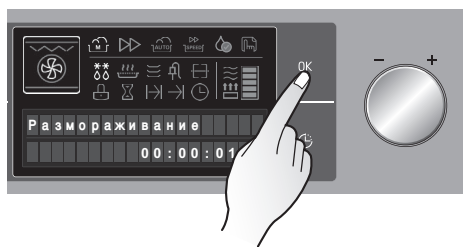
Включение духовки (Пример : Разморозка)



- 1 Если духовка находится в режиме экономии энергии, нажмите и держите Клавишу питания/отмены 3 секунды. Выберите Режим ручной готовки с помощью Рукоятки функций, после чего загорится Рукоятка настройки.



- 2 Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки. (Пример : Размораживание)



- 3 Нажмите кнопку ОК, чтобы запустить режим Разморозки.

Блюда для разморозки

- Удалите с блюда упаковку, положите его на тарелку и поставьте на решетку для гриля.
- Не накрывайте блюдо тарелкой или миской, это может значительно увеличить время разморозки
- Не используйте жидкость от размороженной пищи для готовки, от неё можно заразиться сальмонеллезом. Убедитесь, что жидкость от размороженной пищи свободно стекает с размораживающейся пищи на тарелку или противень, если используется решетка для гриля.

Уровни духовки

- Для разморозки используйте решетку гриля на уровне 1 или для больших блюд - уровень 2.

Таблица разморозки

В следующей таблице содержатся справочные значения для разморозки.

Блюдо	Время разморозки (мин.)	Комментарии
Курица, 1000 г	100–140	Используйте решетку для гриля с глубоким лотком. После истечения половины времени переверните курицу.
Мясо, 1000 г	100–140	После истечения половины времени переверните мясо или накройте его оловянной фольгой.
Мясо, 500 г	90–120	После истечения половины времени переверните мясо или накройте его оловянной фольгой.
Форель, 150 г	23–35	Не накрывайте.
Клубника, 300 г	20–30	Не накрывайте.

Режим автоприготовления

Функции



Описание режима автоприготовления

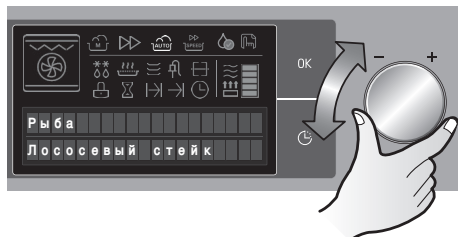
В режиме автоприготовления работают внутренние нагреватели с заданной соответствующей температурой, временем для каждого изделия и выбираемым значением веса.

Изделие	Вид
Рыба	Лосось, стейк / Тигровые креветки
Мясо	Ростбиф / Жареная свинина / Ножка ягненка
Картофель	Картошка "под корочкой" / Жареная картошка
Птица и дичь	Курица (Целая, бедра)
Пицца	Пицца, замороженная, тонкая основа

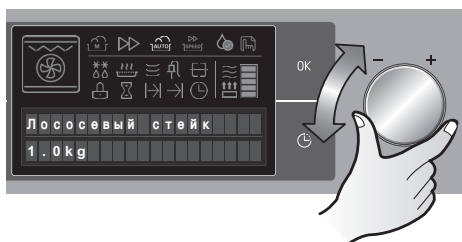
Включение духовки



- 1** Если духовка находится в режиме экономии энергии, нажмите и держите Кнопку питания/отмены 3 секунды. Выберите Режим автоприготовления с помощью Рукоятки функций, после чего загорится Рукоятка настройки.



- 2** Выберите желаемую автоматическую программу с помощью Рукоятки настройки (в данном случае, Рыба). Нажмите кнопку ОК для подтверждения категории.

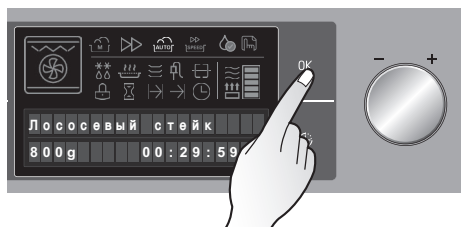


- 3** Выберите желаемое блюдо с помощью Рукоятки настройки (в данном случае, Лососевый стейк).

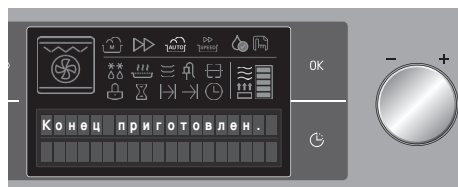


- 4** Нажмите кнопку ОК для подтверждения блюда. Затем используйте Рукоятку настройки для установки веса блюда.

Режим автоприготовления



5 Нажмите кнопку ОК чтобы начать приготовление.



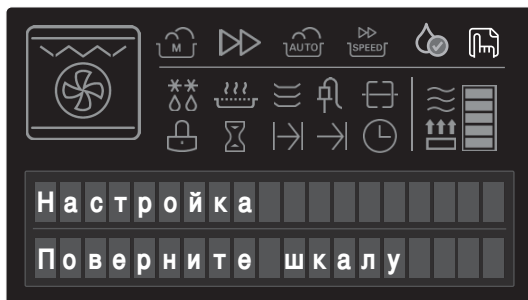
6 После завершения готовки текстовая область отобразит "Конец приготовлен." и вы услышите звуковой сигнал.



7 При наличии избыточного тепла загорится иконка избыточного тепла. Духовка затем активирует охлаждающий вентилятор, а иконка охлаждения будет гореть пока температура не опустится до 60 °С.

Режим настройки

Функции



Описание Режима настройки

В Режиме настройки можно выбрать 7 опций.

Данная духовка поставляется с заранее установленными базовыми настройками. Можно изменять настройки по отдельности.

	Базовая настройка	Опциональная настройка
Язык	"Английский"	5 различных языков.
Заданное время	"24 часа"	"12 часов"
Фаза нагрева	"Нормальный"	"Быстрый"
Освещение печи	"Полностью включен"	"В течении 20 секунд"
Звук	"звуков.индикац.вкл"	"звук.индикац.выкл."
Автоматический запуск	"Автоматический"	"Ручной"
Дисплей часов	"Таймер выключен"	"Таймер включен"

Режим настройки

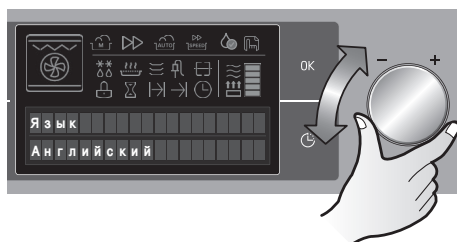
Введите Режим настройки

Если духовка находится в режиме экономии энергии, нажмите и держите Клавишу питания/отмены 3 секунды. Затем выберите Меню настройки с помощью левой Рукоятки функций.

Изменение языка

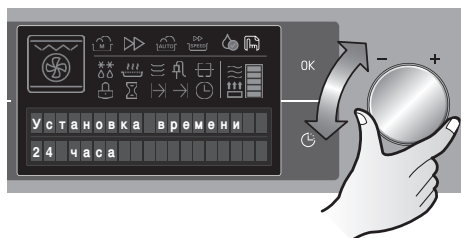


- 1** Поверните Рукоятку настройки для выбора меню "Язык". Нажмите кнопку ОК для установки желаемого языка.



- 2** Используйте Рукоятку настройки для установки желаемого языка. Нажмите кнопку ОК для подтверждения выбранного языка.

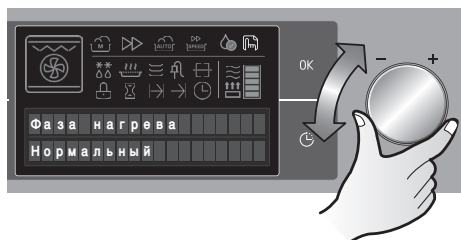
Изменение часов



- 1 Выберите меню "Установка времени", повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Можно выбрать либо 24 часа, либо 12 часов, повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК. Затем можно установить время. Введите и подтвердите значение "часы". Затем введите и подтвердите значение "минуты". Время сохранено.

Фаза нагрева



- 1 Выберите меню "Фаза нагрева", повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Можно выбрать "нормально" и "быстро", повернув Рукоятку. Затем нажмите кнопку ОК для подтверждения. Примечание: Если выбрана опция "быстро", во время фазы нагрева загорится соответствующий символ (см. стр. 19).

Важно: Быстрый нагрев можно выбрать только при следующих функциях - Конвективный нагрев, Горячий воздух, Обычный нагрев.

Режим настройки

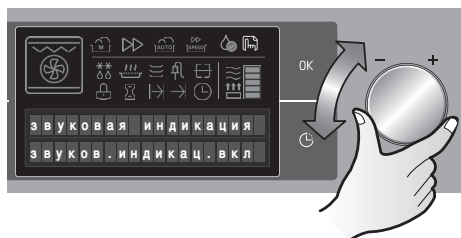
Освещение печи



- 1 Выберите меню "Подсветка духовки", повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Можно выбрать "Полностью включено" или "Включено на 20 секунд". Выберите один из вариантов, повернув Рукоятку, и нажмите кнопку ОК для его подтверждения. В режиме "Полностью включено" освещение духовки горит во время приготовления максимум в течение 3 часов.

Звук

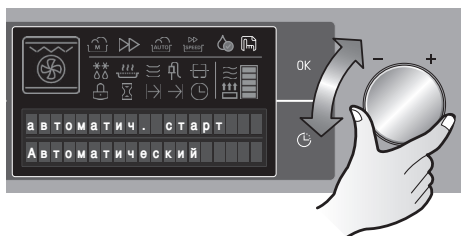


- 1 Выберите меню "звуковая индикация", повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Выберите режим "звук включен" или "звук выключен", повернув Рукоятку. Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК.

Примечание: В режиме "звук выключен" все звуки выключаются, за исключением случаев ошибок работы.

Автоматический запуск



- 1 Выберите меню "автоматич. старт". Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

Примечание: В режиме автоматического запуска, программа приготовления запустится автоматически через примерно 8 секунд после последнего ввода. В Ручном режиме для запуска приготовления необходимо нажать кнопку ОК.

Дисплей часов



- 1 Выберите меню "Дисплей таймера". Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

Примечание : В режиме "Таймер включен" функция экономии энергии автоматически отключается, а часы не отключаются после выключения духовки. В режиме "Таймер выключен" функция экономии энергии активируется. если температура духовки после приготовления ниже 60 °С, дисплей часов погаснет с целью экономии энергии по истечении примерно 5 минут, а кнопку питания нужно удерживать в течение 3 секунд для повторной активации духовки.

- 2 Можно выбрать "автоматический" или "ручной". Выберите желаемый метод запуска и нажмите кнопку ОК для подтверждения ввода.

- 2 Теперь вы можете выбрать либо "Таймер включен", либо "Таймер выключен", повернув Рукоятку. Выберите один из вариантов и нажмите кнопку ОК для подтверждения выбора.

Таблица автоприготовления

Рыба

Подмену	Категория	Лимит веса	Действие	Посуда	Температура пищи
1-1	Лосось, стейк	400-1200 г	200 г	Глубокий лоток + Поддон для гриля	Охлажденный
1-2	Тигровые креветки	300-1000 г	100 г	Глубокий лоток + Поддон для гриля	Охлажденный

Мясо

Подмену	Категория	Лимит веса	Действие	Посуда	Температура пищи
2-1	Ростбиф	1000-2500 г	500 г	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Охлажденный
2-2	Жареная свинина	1000-2500 г	500 г	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Охлажденный
2-3	Ножка ягненка	1000-2000 г	500 г	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Охлажденный

Уровень духовки, снизу	Инструкции
3	Выберите стейки из лосося весом 200 г и толщиной 2.5 см каждый. Смажьте растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по вкусу. Поместите лосося в глубокий лоток на смазанном поддоне для гриля. Когда духовка подаст звуковой сигнал, переверните изделие.
4	Удалите усики у креветок. Смажьте растительным маслом или растопленным сливочным маслом. Приправьте по вкусу, поместите креветки на глубокий лоток на поддоне для гриля. Поместите в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, переверните изделие.

Во избежание избыточной готовки, сразу же выньте пищу из духовки.

Уровень духовки, снизу	Инструкции
2	Смажьте говядину растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по вкусу. Поместите говядину в открытое блюдо и вставьте в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, добавьте большую чашку горячей воды и закройте крышкой. После приготовления, оставьте в фольге на 10 минут. Используйте выделенный сок для подливки или соуса.
2	Смажьте свинину растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по вкусу. Поместите свинину в блюдо, добавьте большую чашку воды, закройте крышкой и вставьте в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, снимите крышку. После приготовления, оставьте в фольге на 10 минут. Используйте выделенный сок для подливки или соуса.
2	Смажьте ножку ягненка растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по вкусу. Поместите ягненка в блюдо и вставьте в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, добавьте большую чашку воды и закройте крышкой (в случае БЫСТРОЙ ГОТОВКИ, переверните пищу). После приготовления, оставьте в фольге на 10 минут. Используйте выделенный сок для подливки или соуса.

Во избежание избыточной готовки, сразу же выньте пищу из духовки.

Таблица автоприготовления

Картофель

Подменю	Категория	Лимит веса	Действие	Посуда	Температура пищи
4-1	Картошка "под корочкой"	500-1500 г	500 г	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Комнатная
4-2	Жареная КАРТОШКА	400-1600 г	200 г	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Комнатная

Птица и дичь

Подменю	Категория	Лимит веса	Действие	Посуда	Температура пищи
5-1	Курица, Целая	1000-2000 г	250 г	Глубокий лоток + Поддон для гриля	Охлажденный
5-2	Курица, бедра	600-1800 г	200 г	Глубокий лоток + Поддон для гриля	Охлажденный

Пицца

Подменю	Категория	Лимит веса	Действие	Посуда	Температура пищи
6-1	Пицца, замороженная, тонкая основа	200-400 г	100 г	Решетка для гриля	Замороженная

Уровень духовки, снизу	Инструкции
2	Разрежьте приготовленную заранее картошку ломтиками. Поместите картошку в блюдо, покройте тёртым сыром (30 г на 500 г картошки) и поставьте в духовку.
2	Выберите маленькие картофелины (100-150 г каждая). Очистите, промойте, высушите и разрежьте картошку пополам. Смешайте картофель с солью, перцем и растительным маслом или растопленным сливочным маслом и положите в открытое блюдо. Поместите в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, переверните изделие.

Во избежание избыточной готовки, сразу же выньте пищу из духовки.

Уровень духовки, снизу	Инструкции
2	Смажьте курицу растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по вкусу. Поместите курицу в глубокий лоток на поддоне для гриля. Добавьте в глубокий лоток воды. Поместите в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, переверните пищу. После приготовления, оставьте в фольге на 10 минут. Используйте выделенный сок для подливки или соуса.
2	Смажьте куриные окорочка растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправьте по вкусу. Поместите куриные окорочка на поддоне для гриля, добавьте воду в глубокий лоток, положите поддон для гриля сверху и вставьте в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, переверните изделие. После приготовления, оставьте в фольге на 3 минуты. Используйте выделенный сок для подливки или соуса.

Во избежание избыточной готовки, сразу же выньте пищу из духовки.

Уровень духовки, снизу	Инструкции
1	Поместите замороженную пиццу на решетку для гриля. Поместите в духовку. Готовьте одну замороженную пиццу за раз.

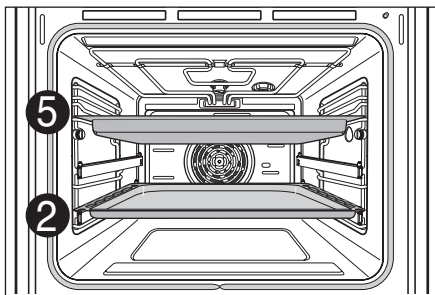
Выпекание

Общая информация

Для выпекания используйте режим Конвективного нагрева (☼) или Обычного нагрева (□).

Формы для выпекания

- При выпекании в режиме Обычный нагрев (□) используйте формы для выпекания из темного металла или с нанесенным покрытием.
- При выпекании в режиме Конвективный нагрев (☼), можно также использовать формы с зеркальным или металлическим покрытием.
- Всегда помещайте формы для выпечки тортов в центре решетки для гриля или противня.
- При выпекании в режиме Обычный нагрев (□), можно помещать в духовке две формы рядом друг с другом. Это только незначительно увеличит время выпекания.
- Используя два поддона (противень и глубокий лоток), помещайте глубокий лоток на 5 уровень, а противень на 2 уровень.



Уровни духовки

Уровни духовки пронумерованы снизу вверх.

При выпекании в режиме Обычный нагрев (□) можно использовать только один уровень, например, Уровень 4.

При выпекании в режиме Конвективный нагрев (☼) можно выпекать бисквиты и безе на двух противнях одновременно, например, на 2 и 5 уровнях.

Использование таблиц выпекания

Таблицы содержат температурные установки, время выпекания и уровни духовки для типовых блюд.

- Температура и время выпекания должны рассматриваться только как справочные данные. Фактические значения зависят от типа готовки, качества ингредиентов и используемых форм.
- Мы рекомендуем устанавливать сначала более низкую температуру, а потом увеличивать ее при необходимости, например, если хотите более поджаристую корочку или если время выпекания надолго затягивается.
- Если вы не можете подобрать установки для специального блюда, просто воспользуйтесь установками похожего блюда.
- При выпекании пирогов в противнях или формах на нескольких уровнях, время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Выпечка изделий с жидким содержимым (например, пицца, фруктовый пирог и т.д.) должна происходить на одном уровне.
- При выпекании теста на разных уровнях, коричневая корочка может получиться неоднородной. **В этом случае не меняйте установки температуры.** Степень прожарки стабилизируется во время выпекания.
- Для экономии энергии используйте избыточное тепло в течение 8 минут до окончания времени готовки.

Таблицы выпекания

Выпекание на одном уровне

Режим работы	Конвективный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
	Уровень духовки	Температура в °С	Уровень духовки	Температура в °С	
Рецепт					Для обоих видов выпекания, в часах, в минутах.
Пироги в формах					
Фунтовый кекс в форме кольца	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Бисквиты/блины	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Бисквитные пальчики	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Открытый пирог - песочное тесто	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Открытый пирог - смесь для пудинга	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Яблочный пирог	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Пряные пироги и открытые пироги (например, лотарингский пирог)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Чиз-кейки ³⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Пироги на противне					
Плетёный хлеб / пироги побольше	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Рождественский штоллен	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб) сначала, потом позднее	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Пирог/эклер	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Швейцарский рулет	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Фруктовые пироги с песочным тестом	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Режим работы	Конвективный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
	Уровень духовки	Температура в °С	Уровень духовки	Температура в °С	
Рецепт					Для обоих видов выпекания, в часах, в минутах.
Ломтики с начинкой/наполнителем, например, творог, сливки, сахар, миндаль			4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Пицца (толстая основа) ²⁾³⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Пицца (тонкая основа) ²⁾	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Пресный хлеб	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Открытый швейцарский пирог	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Бисквиты ²⁾					
Бисквиты из песочного теста ²⁾	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Бисквиты с глазурью ²⁾	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Бисквиты из смеси ²⁾	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Печенье и тесто с белками, меренги	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Миндальное печенье	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Дрожжевые бисквиты ²⁾	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Слоеные пироги и тесто	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Хлебные булочки	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Разогрейте духовку.

2) Отключите “Быстрый разогрев”.

3) Используйте глубокий лоток

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Таблицы выпекания

Выпекание более чем на одном уровне

Рецепт	Горячий воздух		Время выпечки в часах, минутах.
	Уровень духовки	Температура в °С	
Пироги и тесто на противне ²⁾			
Пирог/эклер ²⁾	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Сухой бисквитный пирог с обсыпкой ²⁾	2/5	140–160	0:30–0:60
Бисквиты ²⁾			
Бисквиты из песочного теста ²⁾	2/5	150–160	0:15–0:35
Бисквиты с глазурью ²⁾	2/5	140–150	0:20–0:60
Бисквиты из смеси ²⁾	2/5	160–170	0:25–0:40
Печенье и тесто с белками, меренги ²⁾	2/5	80–100	2:10–2:50
Миндальное печенье ²⁾	2/5	100–120	0:40–1:20
Дрожжевые бисквиты ²⁾	2/5	160–170	0:30–0:60
Слоеные пироги и тесто ²⁾	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Хлебные булочки ²⁾	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Разогрейте духовку.

2) Отключите “Быстрый разогрев”.

Always count Oven levels from the bottom up.

Поместите глубокий лоток на 5 уровень.

Таблица штруделей и выпечки

Рецепт	Обычный нагрев		Время выпечки в часах, минутах.
	Уровень духовки	Температура в °С	
Печеная паста	1	180–200	0:45–1:00
Лазанья	1	180–200	0:25–0:40
Печеные овощи	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Пицца-багет	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Суфле	1	180–200	0:15–0:30
Рыбный пирог	1	180–200	0:30–1:00
Фаршированные овощи	1	180–200	0:30–1:00

1) Разогрейте духовку.

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Таблицы выпекания готовых замороженных блюд

Блюдо	Уровень духовки	Функция духовки	Температура	Время
Замороженная пицца	3	Обычный нагрев	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Багеты	3	Обычный нагрев	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Основа фруктовых пирогов	3	Обычный нагрев	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Чипсы	3	Конвективный нагрев	200–220°С	15–25 мин.

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.



ПРИМЕЧАНИЕ: При нагреве переверните чипсы 2-3 раза. При разогреве замороженных блюд противень может деформироваться из-за большой разницы температур замороженной еды и духовки. Обычно противень приобретает свою исходную форму, когда остывает.

Таблицы выпекания

Советы по выпеканию

Результаты выпекания	Возможные причины	Решение
Основа пирога слишком легкая	Неправильный уровень духовки	Используйте черную форму для выпекания или опустите пирог на один уровень ниже.
Пирог не удался (слипся или не пропекся)	Слишком высокая температура духовки	Немного уменьшите температуру.
	Время выпекания слишком короткое	Установите более длительное время выпекания. Нельзя уменьшить время выпекания, увеличив температуру.
	Смесь содержит слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости. Следуйте инструкциям по времени замеса теста, особенно если используется кухонное оборудование.
Пироги слишком сухие	Температура духовки слишком низкая	В следующий раз установите температуру выше.
	Время выпекания слишком длительное	Установите меньшее время выпекания.
Пироги выпекаются неравномерно	Температура выпекания слишком высокая, а время выпекания слишком короткое	Немного уменьшите температуру выпекания и немного увеличьте время.
	Смесь располагается неравномерно	Равномерно заполните всю поверхность противня/формы смесью.
Время выпекания слишком длительное	Температура слишком низкая	В следующий раз установите температуру выше.

Жарка

При жарке можно использовать режим Вентилятора-гриля () или Обычного нагрева ().

СОВЕТ:

- При жарке используйте жаропрочную посуду (см. Инструкции производителя).
- Нержавеющая посуда для жарки предназначена только для ограниченного использования, потому что она сильно отражает жар.
- Используя посуду с пластиковыми ручками, убедитесь в том, что ручки жаропрочные (см. Инструкции производителя).
- Большие продукты для жарки или несколько продуктов можно поместить прямо в глубокий лоток или на решетку для гриля над лотком (например, индейку, гуся, 3-4 курицы, 3-4 телячьи голяшки).
- Постное мясо должно жариться в поддоне с крышкой (например, телятина, тушеная говядина, сильно замороженное мясо). Это сохраняет мясные соки.
- При приготовлении хрустящей корки или бекона нужно использовать посуду без крышки (например, свинина, рубленое мясо, ягненок, баранина, утка, телячьи голяшки, курица, мясо птицы, ростбиф, говяжье филе, дичь).


СОВЕТ:

- Как можно скорее почистите печь после готовки в открытой форме или блюде. Легче удалять жирные пятна, когда духовка еще теплая.

⚠ Предупреждение: Убедитесь, что духовка достаточно остыла, чтобы не получить ожог.

Жарка

Таблица содержит необходимые температуры, времена жарки и уровни духовки для различных видов мяса. Все значения являются приблизительными.

- Мы рекомендуем готовить в духовке мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Для постного мяса и рыбы используйте Обычный нагрев. Для всех остальных видов мяса мы рекомендуем режим Вентилятор-гриля ().
- Налейте немного воды на поверхность посуды, чтобы жир или сок не воспламенились.
- Переверните еду по истечении половины или двух третей общего времени приготовления.

СОВЕТ: Для лучшего результата во время жарки несколько раз поливайте мясо и птицу собственным соком.

Таблица жарки

Таблица жарки

Пища	Уровень духовки	Вентилятор-гриль		Конвективный нагрев	
		Температура (°C) – (1)	Время (мин.)	Температура (°C) – (1)	Время (мин.)
Говяжьи (около 1 кг)	2 2)	190	50~70	200	70~90
Оленина (около 1 кг)	2 2)	180	75~100	200~240	100~120
Ножка свинины (около 1 кг)	2 2)	180~190	80~110	200	100~120
Свиной рулет (около 1 кг)	2 2)	180~190	90~120	200~220	110~130
Ножка ягненка (около 2 кг)	2	180	110~130	200	150
Птица (около 1 кг)	2 2)	210	50~60	200~220	70~90
Птица (около 2 кг)	2	200	60~80	200~220	110~120
Фаршированная	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Птица (около 4 кг)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Цельная рыба (около 1.5 кг)	2 2)	160~180	35~55	200~220	35~55

Эта таблица служит только для руководства, индивидуальные предпочтения и куски мяса могут быть другими.

- 1) Для жарки в горшочке установите температуру на 20°C выше.
- 2) В режиме Обычного нагрева используйте 4 уровень снизу.

Гриль

Для гриля существует 4 различных рабочих режима.

Большой гриль

Для большего количества ровной еды и для запекания в больших формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 – слабый, 2 – средний, 3 – сильный) в зависимости от вида пищи.

Малый гриль

Для меньшего количества ровной еды и для запекания в малых формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 – слабый, 2 – средний, 3 – сильный) в зависимости от вида пищи.

Вентилятор-гриль

Для жарки больших кусков мяса или птицы, например, мясной рулет или индейка.

Блюда для гриля

Для гриля используйте поддон для гриля или глубокий лоток. Используйте решетку для гриля для приготовления тостов. Для стекания жира установите противень или поддон на уровне 1 или 2.

Уровни духовки

Используйте уровни 5 и 6 для гриля отбитых кусков мяса.

⚠ Предупреждение: Во время работы гриля наружные части духовки могут нагреваться. Держите детей на расстоянии.

Использование таблицы гриля

Значения времени гриля являются приблизительными.

Фактические значения зависят от качества мяса или рыбы.

Гриль особенно подходит для приготовления плоских кусков мяса или рыбы.

После истечения половины времени готовки переверните пищу.

Таблица гриля

Еда для гриля	Уровень духовки	Большой гриль, шаг 3	
		Первая сторона	Вторая сторона
Котлеты	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Свиное филе	5	10–12 мин.	6–10 мин.
Сосиски	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Говяжьи или телячьи стейки	5	6–7 мин.	5–6 мин.
Говяжье филе (около 1 кг)	4	10–12 мин.	10–12 мин.
Тост ¹⁾	4	2–3 мин.	2–3 мин.
Тост с вершущкой	4	6–8 мин.	

1) Решетка для гриля или глубокий лоток

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Специальные функции

Можно установить температуру в духовке от 40°C и выше. Это позволит Вам сделать йогурт или дать подняться дрожжевому тесту.

Как делать йогурт

Посуда

Стакан или чашка емкостью 150 мл, который можно закрыть оловянной фольгой или крышкой.

Уровень духовки

Поместите решетку для гриля на уровень 4.

Приготовление

1. Подогрейте 1 литр молока до 60–70°C.
2. Дайте молоку остыть примерно до 40°C.
3. Смешайте молоко с 150г натурального йогурта, перелейте смесь в отдельные контейнеры и закройте.
4. Оставьте отдельные контейнеры на решетке для гриля примерно 5-8 часов (пока йогурт не достигнет нужной консистенции), доведите до кондиции с помощью элементов "Обычный нагрев" при температуре 40°C.

Как заставить подняться дрожжевое тесто

Посуда

Используйте огнеупорную емкость для теста (40°C).

Уровень духовки

Поместите решетку для гриля на уровень 2.

Preparation

1. Положите тесто в миску. Закройте миску влажной тряпкой и поставьте на решетку для гриля.
2. Включите режим Обычный нагрев() при 40°C.
3. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится вдвое.

Чистка и уход

⚠ Предупреждение: Перед проведением чистки выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Наружная часть

Протрите переднюю часть прибора мягкой тканью с мягким моющим средством.

- Не применяйте какие-либо каустические или абразивные чистящие материалы.
- Для чистки алюминиевых панелей используйте мягкое средство для мытья окон, а для чистки деталей из нержавеющей стали, используйте соответствующее моющее средство для чистки нержавеющей стали.

Внутренняя поверхность духового шкафа

Примечание!

После приготовления пищи немедленно вымойте прибор, как только он остынет. В этом случае легче удалить любые отложения, поскольку их невозможно выжечь.

- Выключите подсветку духового шкафа.
- Вымойте духовку водой со средством для мытья посуды. Дайте духовке высохнуть. Не применяйте какие-либо абразивные чистящие материалы.
- Загрязнения, которые трудно удалить, следует смыть с помощью специального моющего средства для чистки духовок.

Важно: При использовании чистящего средства в виде спрея, важно соблюдать инструкции производителя!

Не мойте уплотнение дверцы руками.

Принадлежности

После использования вымойте принадлежности (решетку, противень для выпечки и т.д.) и дайте им полностью высохнуть. При необходимости, проведите предварительную обработку, чтобы размягчить осадок.

Подсветка духового шкафа

Риск поражения электрическим током!

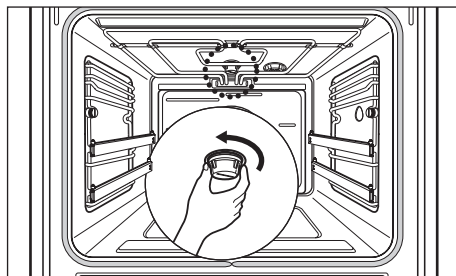
- Перед заменой ламп выключите духовой шкаф.
- Отсоедините устройство от электрического источника, выткнув из розетки силовой провод, или извлеките предохранитель или отключите выключатель в шкафу с предохранителями.

Примечание: Для защиты ламп и стеклянного плафона, на нижнюю часть духовки следует положить мягкую ткань.

Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

Шаг. 1

Выверните крышку лампочки путем вращения против часовой стрелки.



Шаг. 2

Замените лампу печи.

(Тип E14, 230V, 25W, жаростойкость до 300°C)

Примечание: Всегда используйте ткань, для того чтобы держать лампу, в целях избежать возгорания на жировых отложениях.

Шаг. 3

Установите стеклянный плафон.

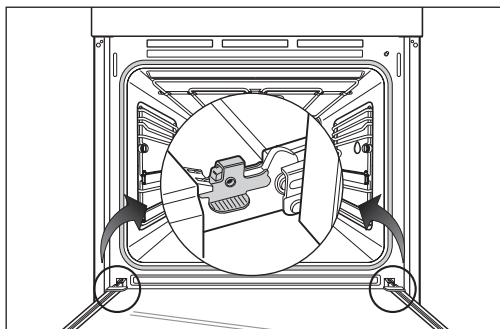
Примечание: Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены.

Дверца духового шкафа

Порядок снятия дверцы

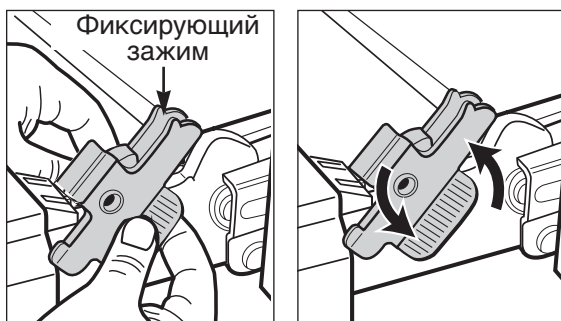
Шаг. 1

Чтобы снять дверцу духовки, чтобы проще было ее вымыть, откройте дверцу до упора.



Шаг. 2

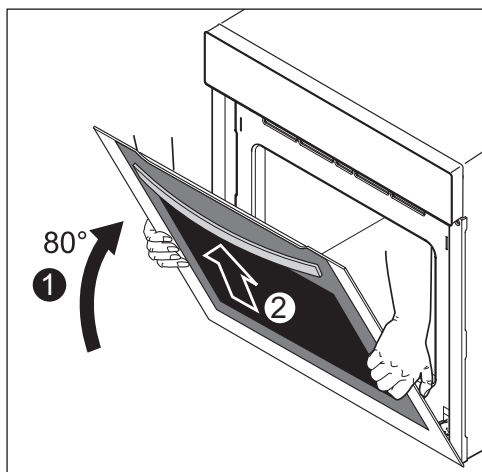
Чтобы отцепить крепления на петлях, поверните внутреннюю часть креплений вверх, а наружную часть вниз, как показано на рисунке.



Шаг. 3

Затем поднимите дверцу вверх до упора.

Примечание: Не пытайтесь снять дверцу с направляющих петель, когда она находится в горизонтальном положении. Направляющие закроются, что приведет к повреждению прибора.



Шаг. 4

Крепко возьмитесь за дверцу с обеих сторон и поднимите вверх направляющие петель.

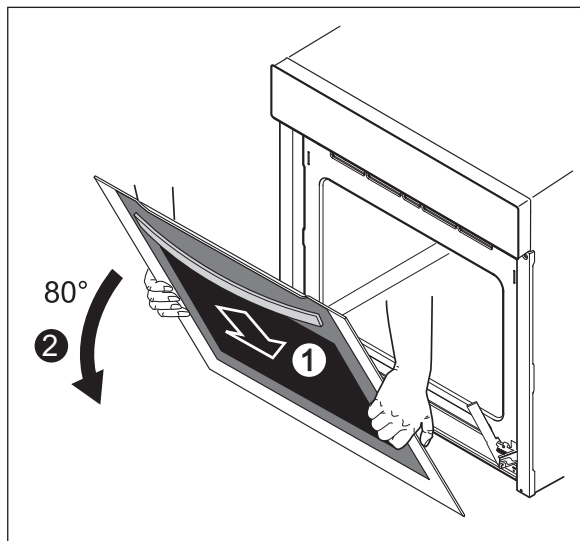
Дверца духового шкафа

Порядок установки дверцы

Шаг. 1

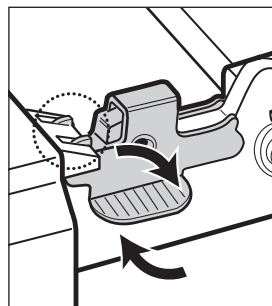
Крепко возьмитесь за дверцу с обеих сторон и аккуратно установите ее на направляющие петель.

Примечание: Убедитесь в том, что дверца прямо возвращается в исходное положение.



Шаг. 2

Поверните внутреннюю часть креплений вниз, а внешнюю часть вверх, чтобы они приняли максимально горизонтальное положение. Проверьте, чтобы выступы на креплениях входили в пазы дверцы, как показано на рисунке.



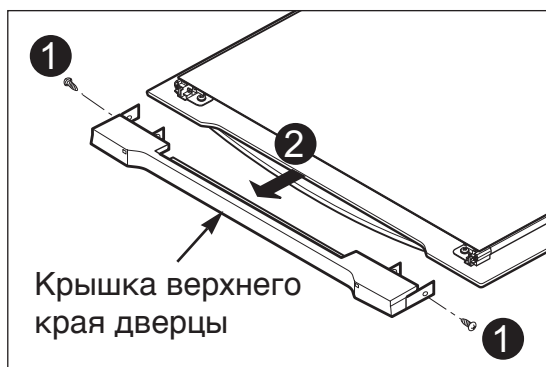
Порядок разборки дверцы

Дверца духового шкафа состоит из трех стеклянных панелей, установленных друг за другом. Внутренние панели можно снять для проведения чистки.

Примечание: После того, как дверца будет снята, необходимо выполнить следующие шаги. Затем установите дверцу на мягкую и ровную поверхность, ручкой вниз, чтобы защитить ее от поломки и предотвращения образования царапин.

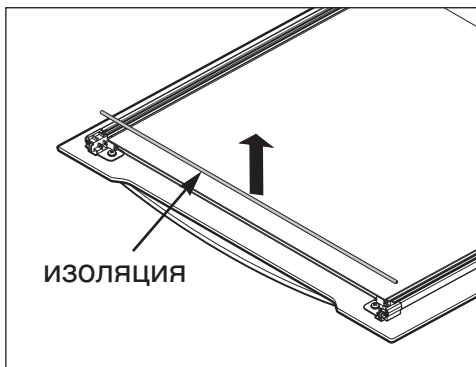
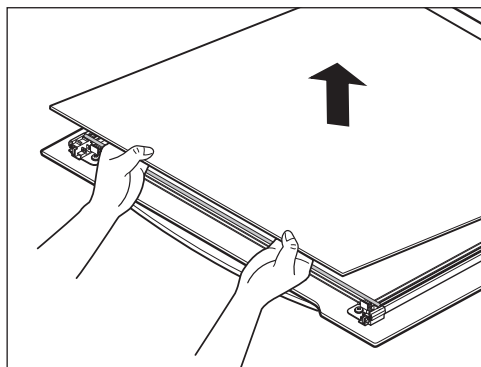
Шаг. 1

Удалите оба винта, расположенные с правой и левой стороны дверцы, и сдвиньте верхнюю крышку, установленную на стеклянных панелях, вперед.



Шаг. 2

Аккуратно извлеките верхнее стекло из дверцы. Затем извлеките изолятор.



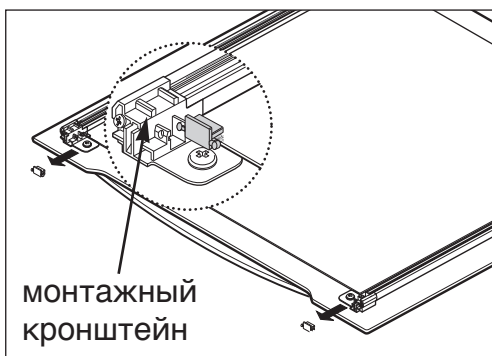
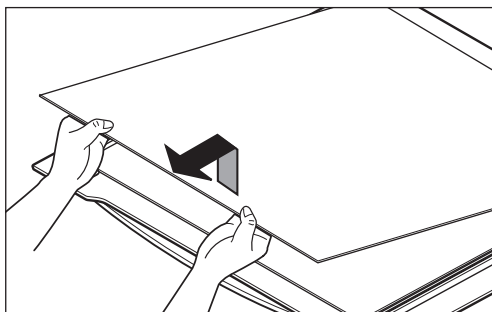
Дверца духового шкафа

Шаг. 3

Поднимите и извлеките вторую панель. Затем извлеките из дверцы прокладку.

Примечание: Прокладки, расположенные рядом с монтажным кронштейном, позволяют удерживать отдельные панели дверцы на месте.

Обращайтесь с ними очень осторожно, чтобы не разбить.



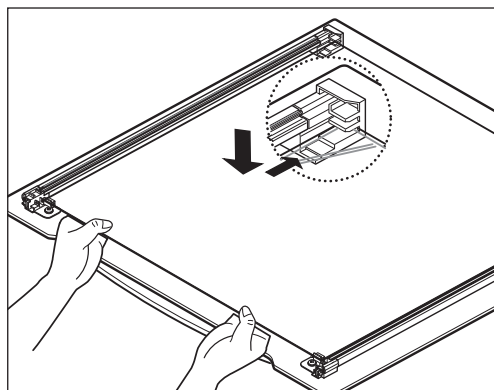
Верхняя крышка
дверцы



Установка стеклянных панелей

Шаг. 1

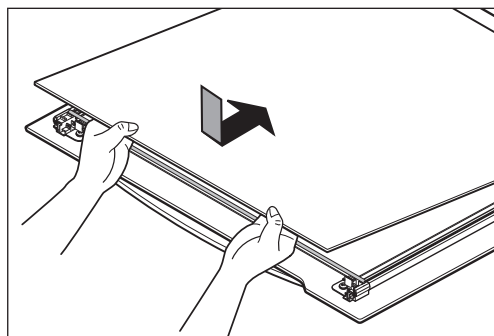
Внимательно переустановите разделитель и второй стеклопакет.



Шаг. 2

Переустановите изолятор и черный матовый стеклопакет. Сторона нанесения черной краски должна смотреть в середину вовнутрь.

Примечание: Отдельные панели должны правильно располагаться в своих держателях.



Шаг. 3

Затем установите верхнюю крышку и привинтите ее к дверце.

Примечание: Стеклянные панели следует мыть мягким моющим средством. Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекол дверцы духовки, поскольку они могут оставить царапины на поверхности, что, в свою очередь, может привести к разбиванию стекла.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовка не нагревается	Духовка не включена.	Включите духовой шкаф.
	Часы не установлены.	Установите часы.
	Не сделаны необходимые установки.	Проверьте установки.
	Неисправность источника питания. Сработала система защиты или предохранители.	Проверьте предохранители и систему защиты. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовка не нагревается даже после установки функции и температуры.	Overall & End установлены для того чтобы начать приготовление пищи в более позднее время .	Отмените настройку или сделайте новые настройки.
Дисплей времени на электронных часах светится.	Перебои в подаче питания.	Установите текущее время на дисплее.
Не работает подсветка духовки.	Неисправна лампа.	Замените лампу. Подробности приведены в разделе «Подсветка духового шкафа».

Если причину отказа невозможно устранить приведенными выше способами, обратитесь в сервисный центр LG.

Примечание! Запрещено пользоваться неисправным прибором. Если произошла поломка, прибор следует отключить от сети питания или извлечь предохранители.

Ремонт прибора должен проводить только **специально обученный и квалифицированный электрик**. Неправильно проведенный ремонт может стать причиной значительного ущерба.

Коды ошибок

Коды ошибок	Возможные причины	Решение
F-1	Размыкание датчика (терморезистора). Дверь заблокируется, как будто духовка находится в режиме Самоочистки.	Обратитесь в сервис-центр LG.
F-2	Датчик (терморезистор) закоротило.	Обратитесь в сервис-центр LG.
F-3	Датчик сенсорной панели закоротило	Обратитесь в сервис-центр LG.
F-7	Система связи работает неправильно.	Обратитесь в сервис-центр LG.
F-10	Система блокировки дверцы работает неправильно.	Отключите питание, затем подключите снова. (Подождите несколько минут) Если дверь разблокируется, духовку можно использовать как обычно. Если сообщение о неисправности появится снова, обратитесь в сервис-центр LG.



ОПАСНО

- Ремонт должен осуществляться только техником, имеющим специальную лицензию. Неправильный ремонт может привести к существенной опасности.
- Не используйте поврежденное устройство. Если устройство имеет дефект или сбой, отключите его от сети. Выезд техников из Сервис-центра или дилеров в случае неисправности, вызванной неправильным использованием устройства, не будет покрыт гарантией.

Технические характеристики

Напряжение источника питания	220-240 В~ 50 Гц
МАКС потребляемая мощность	3200 Вт

Габаритные размеры для установки

Высота	мин. 600
Ширина	мин. 560
Глубина	мин. 556

Внутренние размеры духовки (мм)

Высота x ширина x глубина	331 x 484 x 421
Объем (полезный объем)	67 л

Класс энергоэффективности	A
---------------------------	---

Класс энергетической эффективности согласно EN50304

Инструкции по установке

Важно: установку прибора должен проводить только квалифицированный электрик.

Духовой шкаф следует устанавливать в соответствии с инструкциями производителя.

Инструкции по технике безопасности для лица, осуществляющего установку.

- Во время установки убедитесь в том, чтобы никто не прикасался к проводам под напряжения.
- Корпус, в который устанавливается духовой шкаф, должен соответствовать требованиям по устойчивости согласно стандарта DIN 68930.
- Установка духового шкафа должен проводить только квалифицированный электрик, в соответствии с действующими правилами и стандартами.
- Духовой шкаф тяжелый прибор, поэтому его следует транспортировать с особой осторожностью.
- Перед использованием в первый раз удалите все упаковочные материалы, как снаружи, так и изнутри прибора.
- Вносить изменения в технические характеристики духового шкафа запрещено.
- Область для приготовления пищи или плитки оснащены специальными соединениями. Их можно закреплять только к соответствующим контактам того же типа.

Обслуживание потребителей и запасные части

Если вам требуются запасные части или квалифицированный специалист, обратитесь в местный центр LG по обслуживанию потребителей.

Ваш звонок будет автоматически переведен на Центр по обслуживанию потребителей, ответственный за ваш регион. Адрес своего центра по обслуживанию потребителей и другую информацию для потребителей в Интернете по адресу www.lg.com

Пожалуйста, проверьте, чтобы у вас под рукой были следующие сведения:

1. Ваше имя и адрес, включая почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона.
3. Точные подробности о природе проблемы.
4. Модель, серия и серийный номер. Эти сведения указаны на паспортной табличке, расположенной слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа.
5. Дата приобретения. Пожалуйста, примите к сведению, что для предъявления претензий по гарантии требуется доказательство приобретения. Перед выдвижением претензий по гарантии, пожалуйста, убедитесь в том, что вы внимательно прочитали раздел «Устранение неисправностей». В том случае, если специалист не обнаружит каких-либо механических или электрических дефектов прибора, то за его визит будет взиматься плата.

Служба по работе с покупателями

По общим вопросам в отношении приборов LG или дальнейшими подробностями о продукции LG, обратитесь в центр по работе с покупателями письменно или по телефону, либо посетите наш сайт в Интернете www.lgservice.com

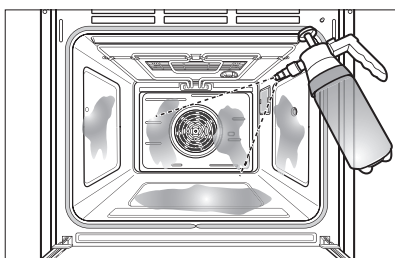
Краткое справочное руководство по Легкой чистке

Руководство по применению

	Легкая чистка	Пиролитическая чистка
LB644059T	o	o
LB644029T	o	-
LB643029T	o	-

1. Выньте из духовки стеллажи и аксессуары.

2. Залейте в распылитель 150 мл воды и тщательно распылите внутри духовки.



3. Возьмите 30 мл воды для окончательной пропитки водой загрязнений на стенках и в углах духовки.

4. Распылите оставшиеся 120 мл воды на центр днища внутри духовки. Выемка на днище духовки должна полностью заполниться, чтобы все загрязнения погрузились в воду. При необходимости добавьте воду.

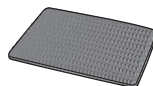
ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте "тонкое распыление" на распылителе для лучшего покрытия водой. Для чистки внутренней части духовки необходимо использовать все 150 мл воды.

Не распыляйте воду прямо на дверцу. В противном случае вода будет капать на пол.

-
5. Закройте дверцу духовки.
Нажмите кнопку Легкая чистка.
Нажмите кнопку ОК.

ОПАСНО:

- Некоторые поверхности могут нагреться после цикла Легкой чистки. Во время чистки оденьте резиновые перчатки во избежание ожогов.
 - Во время цикла Легкой чистки дно духовки нагревается и может вызвать ожоги. Подождите пока цикл не закончится перед тем, как протирать внутреннюю поверхность духовки. В противном случае можно получить ожоги.
 - Не упирайтесь на стеклянную дверцу во время чистки внутренней части.
Так можно повредить дверцу духовки или получить травму.
6. В конце 20-минутного цикла прозвучит сигнал. Нажмите клавишу ОК для сброса дисплея и сигнала.
7. После цикла чистки и во время ручной чистки на дне духовки должно остаться достаточно воды для погружения в нее всех загрязнений. При необходимости добавьте воду. Положите полотенце на пол впереди духовки, чтобы впитать воду, которая может разлиться во время ручной чистки.
8. Почистите внутреннюю часть духовки сразу же после цикла Легкой чистки влажной губкой-антицарапкой или подушкой.
(Чистящая сторона не царапает отделку).



ПРИМЕЧАНИЕ:

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлические чистящие губки, абразивные губки или средства для чистки, так как эти материалы могут навсегда повредить поверхность.

Краткое справочное руководство по Легкой чистке

9. После чистки внутренней части духовки вытрите избыточную воду чистым сухим полотенцем. Поместите обратно стеллажи и аксессуары.
10. Если остаются легкие загрязнения, повторите упомянутые действия, убедившись, что участки загрязнения хорошо пропитались. Если после нескольких циклов Легкой чистки остаются трудноудаляемые загрязнения, используйте Пиролитическую чистку. Перед циклом Пиролитической чистки убедитесь, что во внутренней части духовки нет стеллажей или других аксессуаров, и что поверхность внутренней части духовки сухая. Более подробная информация содержится в разделе "Пиролитическая чистка" в Инструкции владельца.

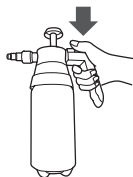
ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если забыли пропитать водой внутреннюю часть духовки перед началом Легкой чистки, нажмите Клавишу питания/отмены для завершения цикла. Дайте духовке остыть до комнатной температуры, а затем распылите воду внутри и запустите еще один цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка внутренней части может быть влажной. Это нормальное явление. Не чистите прокладку.
- Если на днище духовки после чистки остается минеральный осадок, для его удаления используйте тряпку или губку, пропитанную в уксусе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСПЫЛИТЕЛЬНОГО СОПЛА

Перед использованием

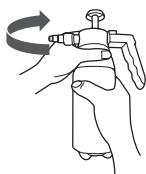
1. Стравите давление в распылителе нажатием на пусковой рычажок.



2. Залейте воду до необходимого уровня. Не превышайте значение максимального литража.



3. Установите насосный агрегат и затяните.

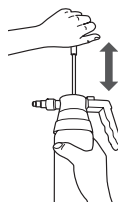


ОПАСНО :

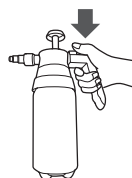
- Прочитайте инструкцию перед использованием. Убедитесь, что вся гарнитура герметична.
- Не используйте растворители в отношении распылителя. Используйте только жидкости на водной основе.
- Не допускайте избыточного давления.
- Не храните под давлением.

Как использовать

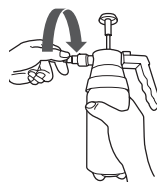
1. Перемещайте ручку вверх-вниз, обращая внимание на сопротивление, образующееся когда в емкости создается давление. Когда качать становится тяжело, остановитесь. Емкость находится под давлением.



2. С помощью пускового рычажка распыляйте воду точными дозами. Пусковой рычажок можно зафиксировать кнопкой фиксации.



3. Используйте ручку насоса чтобы накачать большее давление в емкости, когда распыление ослабевает.
4. Когда вращается носик сопла, регулируется уровень концентрации воды.



Краткое справочное руководство по Легкой чистке

Вопросы-ответы

Моя плита осталась грязной после цикла Легкой чистки. Что еще можно сделать?

Цикл Легкой чистки помогает отделить небольшие загрязнения в Вашей духовке перед ручной чисткой. Он не удаляет автоматически все загрязнения. После цикла Легкой чистки Вашу духовку нужно еще почистить.

Я пробовал чистить мою духовку после Легкой чистки, но некоторые загрязнения все же остаются. Что можно сделать?

Функция Легкой чистки работает лучше, когда загрязнения полностью пропитались и погружены в воду перед циклом и во время ручной чистки. Если загрязнения недостаточно пропитались в воде, это может плохо сказаться на качестве чистки. Повторите цикл Легкой чистки с использованием достаточного количества воды. Очень тяжело очистить сахарные и некоторые жирные загрязнения. Если остаются трудноудаляемые загрязнения, для тщательной чистки духовки используйте Пиролитическую чистку.

Загрязнения на моей духовке не удаляются. Как мне почистить духовку?

Загрязнения на боковых и задних стенках духовки очень тяжело полностью пропитать водой. Повторите цикл Легкой чистки с более, чем 30 мл воды.

Уберет ли цикл Легкой чистки все загрязнения и пятна полностью?

Зависит от вида загрязнения. Очень тяжело очистить сахарные и некоторые жирные пятна. Если пятна недостаточно пропитались в воде, это может плохо сказаться на качестве чистки. Если остаются трудноудаляемые или накопленные загрязнения, используйте Пиролитическую чистку. Более подробная информация содержится в разделе "Пиролитическая чистка" в Инструкции владельца.

Есть ли какие-либо способы чистки трудноудаляемых загрязнений?

Перед и во время ручной чистки рекомендуется соскабливание загрязнений пластиковым скребком. Также рекомендуется полная пропитка загрязнений водой. Однако некоторые виды загрязнений тяжелее отчистить. Для таких трудноудаляемых загрязнений рекомендуется Пиролитическая чистка. Более подробная информация содержится в разделе "Пиролитическая чистка" в Инструкции владельца.

Нормально ли, если на конвективный вентилятор, жаровую горелку или нагревательный элемент попадает вода во время Легкой чистки?

Да. На конвективный вентилятор, жаровую горелку или нагревательный элемент может попадать немного воды во время чистки. Однако прямое распыление на жаровую горелку или нагревательный элемент не обязательно, поскольку они самоочищаются в процессе эксплуатации.

Нужно ли мне использовать все 150 мл воды для Легкой чистки?

Да. Настоятельно рекомендуется распылить 120 мл воды на дне, а остальные 30 мл воды нужно распылить на стенки или другие загрязненные поверхности для полной пропитки грязи с целью достижения лучшего качества чистки.

Я наблюдаю выход дыма из вентиляционных труб верхней части кухонной плиты во время Легкой чистки. Нормально ли это?

Это нормальное явление. Это не "дым". Это в действительности водяной пар в результате испарения воды во внутренней части духовки. Так как духовка быстро нагревается во время Легкой чистки, вода из внутренней части испаряется и выходит через вентиляционные трубы.

Как часто использовать Легкую чистку?

Легкую чистку можно совершать всегда, когда Вам хочется. Легкая чистка работает лучше когда Ваша духовка СЛЕГКА загрязнена, например, брызгами жира. Более подробная информация содержится в разделе "Легкая чистка" в Инструкции владельца.

Что необходимо для Легкой чистки?

Распылитель, наполненный 150 мл воды, губка-антицарапка и полотенце. Запрещается использовать абразивные скребки, например сверхпрочные чистящие подушки и стальную стружку. Все материалы для чистки, за исключением полотенца, необходимо собрать в специальный набор для чистки Вашей духовки.

Класс энергоэффективности	A
Напряжение Напруга	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 3200 Вт
Страна происхождения Өндіруші ел	Корее Кореяда
Дата производства Өндірілген куні	Смотрите на рейтинг этикеток Рейтинг затбелгісін қараңыз
LG Electronics Inc., 391-2, Гаумджонг-донг, Чангвон-сити, Гуёнганм, 641-711, Республика Корея, тел: 82-55-260-3114 (RU)	
ЛГ Электроникс РУС 125047, Россия, Москва, 4й Лесной пер., 4 БЦ Лесная Плаза (UA)	
Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС»143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86км Минского шоссе, д.9 (RU)	



	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции. (RU)</p>
	<p>Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады. (KZ)</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения. (RU)</p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін. (KZ)</p>