

Инструкция по эксплуатации ВСТРОЕННАЯ ПЕЧЬ

Встроенная печь. Пожалуйста, перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией. Это поможет вам вспомнить информацию по безопасности и правильную работу с печью. Пожалуйста, храните инструкцию в легко доступном месте. Пожалуйста, при продаже печи передайте инструкцию новому владельцу.

LB642152S

Телефон	
Россия	8-800-200-7676
Беларусь	8-820-0071-1111
Латвия	80200201
Литва	880008081
Эстония	800-9990
Украина	0-800-303-000
Казахстан	8-8000-805-805
Казахстан Самостоятельно	2255
Узбекистан	800 0071 0005
Кыргызстан	800 0071 0005



MFL38291410

Безопасность	4~12
Описание устройства	13
Панель управления	14~15
Аксессуары	16~17
Телескопические направляющие	18~20
Установка часов	21
Перед первым использованием	22
Использование печи	23
Функции печи	24~26
Действие	27~39
Включение печи	27
Смена температуры печи	28
Выключение печи	29
Безопасное отключение	29
Выход энергии	29
Работа часов и символы	30
Установка таймера	31
Программирование общего времени готовки	32~33
Программирование конца времени готовки	34~35
Комбинирование общего времени и конца времени готовки	36~37
Установка времени дня	38
Полезные функции	39
Работа	40~43
Таблица автоприготовления	44~47
Выпекание	48~49
Таблица выпекания	50~54
Жарка	55~56
Таблица жарки	57
Гриль	58~59
Таблица гриля	59
Разморозка	60
Специальные функции	61

Чистка и уход	62~64
Свет в печи	65
Дверь печи	66~70
Поиск неисправности	71~72
Код ошибки	73
Технические условия	74
Инструкция по установке	75
Служба работы с покупателями и запасные детали.....	76
Гарантия	77

Безопасность

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.
- Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный электрик.
- Лицо, производящее установку, несет ответственность за правильность подключения электроприборов и соблюдение соответствующих рекомендаций по технике безопасности.


Электробезопасность

Если духовой шкаф поврежден при транспортировке, не подключайте его.

- Подключение данного устройства к сети питания должен проводить квалифицированный электрик.
- В случае отказа или поломки устройства, не пытайтесь им пользоваться.
- Ремонт прибора должен проводить только специалист, имеющий соответствующую подготовку. Неправильный ремонт может привести к возникновению опасности. Если Вам необходимо провести ремонт, обратитесь в сервисный центра LG или к своему дилеру.

-
- Если шнур питания поврежден, то его замену, во избежание возникновения опасности, должен проводить изготовитель, его представитель по техническому обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Не допускайте касания электрических проводов и кабелей с духовым шкафом.
 - Духовой шкаф следует подключать к сети питания с использованием соответствующего прерывателя цепи или предохранителя. Не пользуйтесь колодками для многополюсных вилок или кабели удлинителя.
 - Паспортная табличка расположена слева на обратной стороне крышки.
 - Во время чистки или ремонта источник питания устройства должен быть выключен.
 - Будьте осторожны при подключении электрических устройств к розеткам, расположенных рядом с прибором.
 - Это соединение может быть обеспечено с помощью вилки или посредством выключателя, встроенного в проводку в соответствии с Правилами электросоединений.

Безопасность

-  **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы, во избежание риска поражения электрическим током, устройство следует выключить.
-  **ВНИМАНИЕ:** Когда духовой шкаф работает внутренние его детали сильно нагреваются.
-  **ВНИМАНИЕ:** Детали, доторых можно дотронуться,нагреваются во время работы прибора. Детей следует держать на удалении от прибора.
-  **ВНИМАНИЕ:** Детали, доторых можно дотронуться,нагреваются во время использования гриля. Детей следует держать на удалении от прибора.
-  **ВНИМАНИЕ:** Пожалуйста, проверьте чтобы правильно было установлено время приготовления,поскольку при слишком длительном времени пицца может загореться, что может привести к поломке духового шкафа.

Безопасность во время эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время работы прибора внутренние поверхности шкафа очень сильно нагреваются! Будьте осторожны, старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
- Не храните горючие или легковоспламеняющиеся вещества в духовом шкафу.
- Когда прибор длительное время работает на высоких температурах, поверхности духового шкафа нагреваются.
- Разлившиеся вещества следует удалить перед проведением самоочистки, а также при пиролизической очистке в духовке не должно быть посуды.
- Во время самоочистки поверхности нагреваются сильнее обычного, поэтому детей следует держать на безопасном расстоянии.
- При приготовлении пищи, будьте осторожны при открытии дверцы, поскольку из духовки быстро выходит пар и горячий воздух.

Безопасность

- При приготовлении блюд содержащих алкоголь из-за высоких температур он может испаряться. При контакте испарений с горячими деталями духового шкафа испарения могут загореться.
- По причинам электробезопасности не используйте чистящие средства высокого давления и не проводите чистку потоком пара.
- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, только если они будут находиться под присмотром или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать прибор и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией.

Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны проводиться детьми без наблюдения со стороны взрослых.



ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части нагреваются во время эксплуатации. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам.

Детей младше 8 лет не следует оставлять без постоянного присмотра вблизи печи.

- Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Замороженные продукты, например, пиццу, следует готовить на решетке. Если используется противень для выпечки, то противень может деформироваться из-за значительного перепада температур.
- Не наливайте воду в противень, когда он нагрет. Это может привести к повреждению эмалевых поверхностей.
- При приготовлении пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не выкладывайте алюминиевую фольгу на дно духового шкафа и не ставьте какие либо противни или жестяные банки. Алюминиевая фольга блокирует движение тепла, что может привести к повреждению эмалевых поверхностей и стать причиной плохого результата.

Безопасность

- Вытекающий из противня для выпечки фруктовый сок, оставит следы ржавчины, которые невозможно удалить. При приготовлении очень влажных тортов используйте глубокий противень.
- Не используйте дверцу духовки в качестве стола или подставки для охлаждения посуды.
- Данное устройство не предназначено для использования малолетними детьми или слабыми людьми без надзора.
- Во время остывания духового шкафа после окончания готовки дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.

Утилизация

Упаковочный материал

- Ваш духовой шкаф был упакован должным образом для транспортировки. Перед началом использования прибора удалите все упаковочные материалы.
- Упаковочный материал может быть полностью использован повторно. Адреса для безопасной для окружающей среды утилизации вы можете узнать в местных органах власти.

Использованные приборы

ВНИМАНИЕ:

- К использованным приборам следует относиться как к непригодным, чтобы они больше не представляли какой-либо опасности. Для этого отключите прибор от сети питания и снимите сетевой шнур.

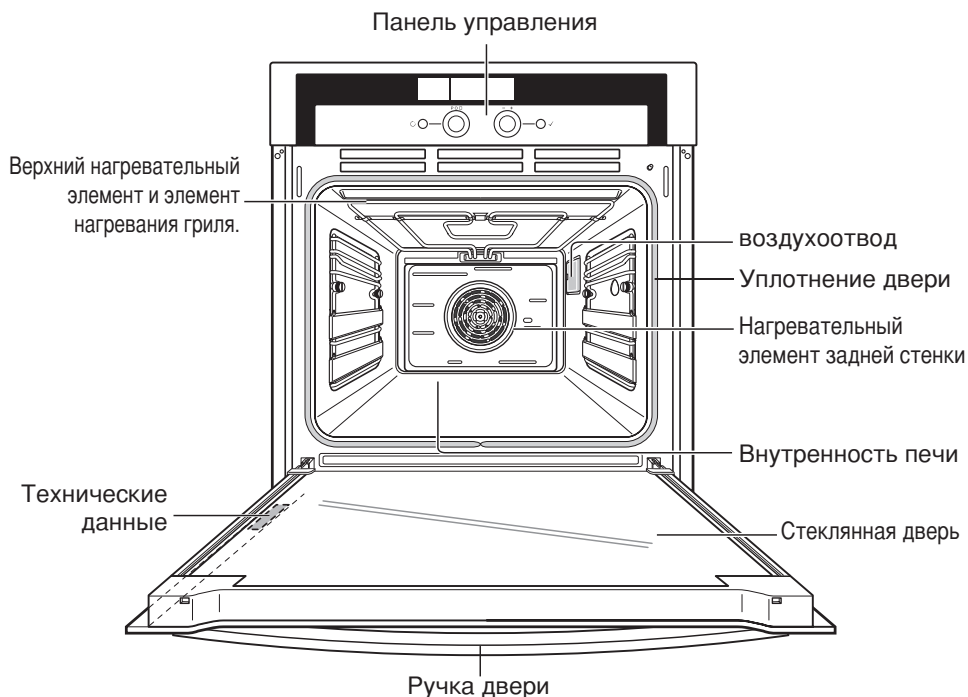
Безопасность

Для защиты окружающей среды использованные приборы необходимо утилизировать должным образом.

- Устройство запрещено утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами.
- Местные органы власти сообщат вам о времени сбора специальных отходов или укажут вам о местах расположения предприятий по утилизации отходов.

Описание устройства

Обзор



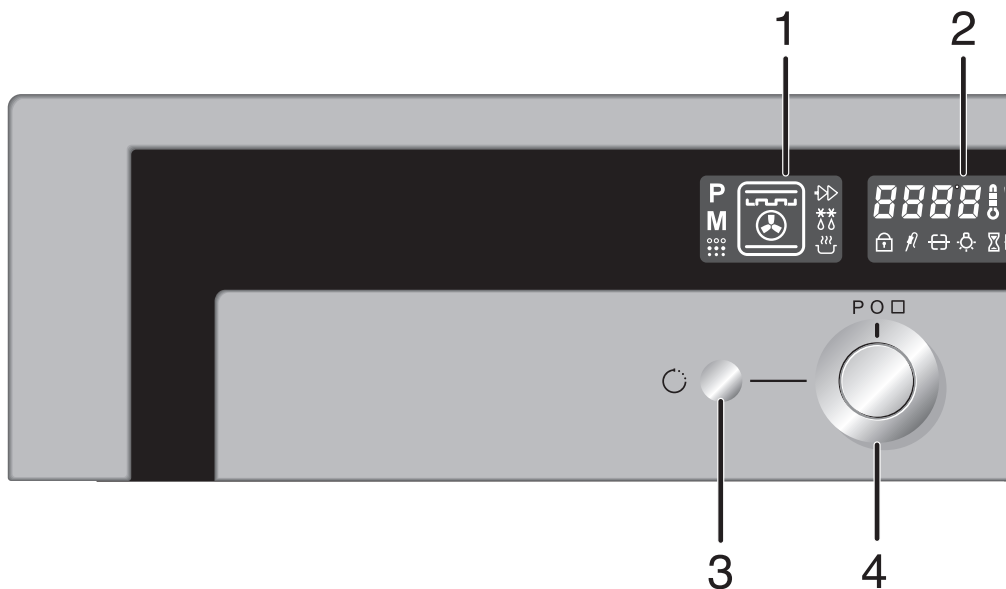
Нумерация уровней начинается со дна.

5 и 6 уровни в основном используются для гриля.

Таблица готовки в данном руководстве дает советы для чего лучше использовать каждый уровень, но вы можете менять их под себя.

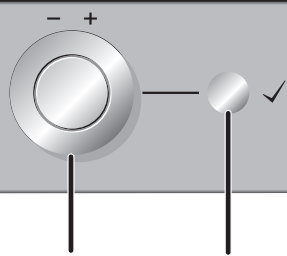
Внимание : технические данные могут находиться в левом углу двери с внутренней или наружной стороны.

Панель управления



1. экран для функции
2. экран для температуры /времени
3. кнопка установки времени
4. выбор функции

0:00
→ ⏸ kg



5

6

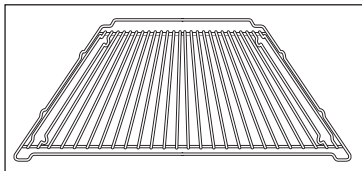
5. выбор температуры/времени

6. кнопка “OK” (ввод или да)

Аксессуары

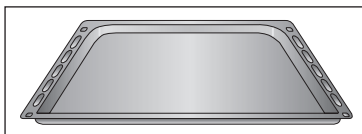
Решетка-гриль

Для блюд, противней, гриля и сковородок. При жарке мяса, поместите решетку гриля на верхний уровень.



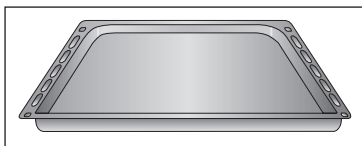
Поддон для выпечки

Для пирогов, бисквитов и безе.



Глубокий поддон

Для жидкого теста, для жарки или слива жира и масла.



Советы по использованию противней и решетки гриля

Убедитесь, что противни и решетки гриля заходят в пазы с обеих сторон.

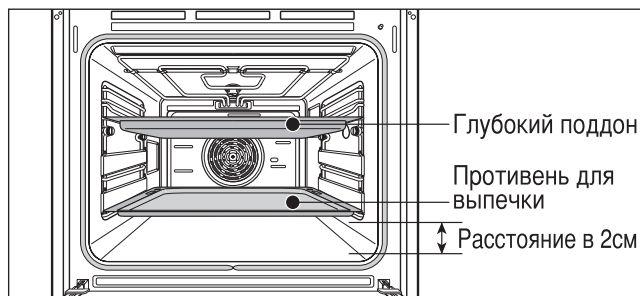
Будьте особенно внимательны, вынимая готовую еду из печи!

Используйте защитные варежки или прихватки.

Если вместе с решеткой гриля Вы используете поддон для сбора жира, не ставьте его прямо на дно печи, поместите его в пазы на нижнем уровне.

Если вы ставите поддон на дно печи, возрастающая температура может повредить поверхность печи.

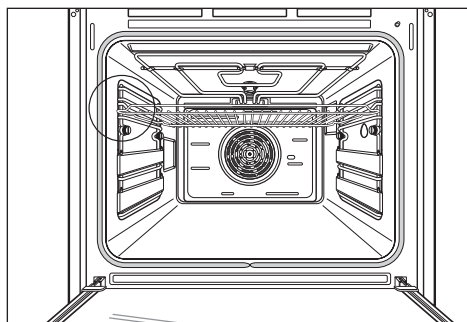
Во избежание этого между дном печи и поддоном должно быть по меньшей мере 2 см.



Установка решетки гриля, противня для выпечки или глубокого поддона

Вставьте решетку гриля или противень в пазы желаемого уровня.

Уровни печи пронумерованы с низу вверх.



Телескопические пазы

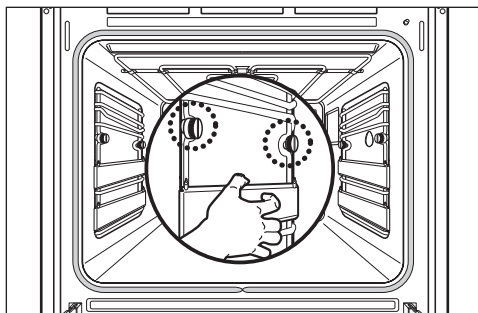
For Model : LB642152S /00

Присоединение телескопических пазов

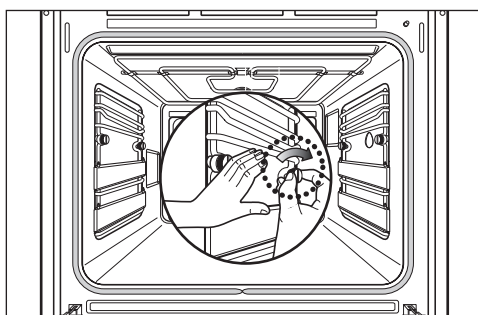
При первом использовании печи, закрепить телескопические направляющие следующим образом.

Вы можете найти телескопические направляющие в коробке принадлежностей.

1. поместите выгнутую сторону паза между двумя отверстиями, как показано на рисунке.

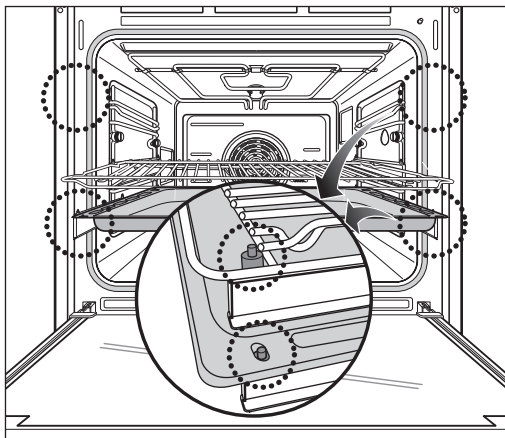


2. вставьте и закрутите две гайки по часовой стрелке.



3. таким же образом присоедините второй паз.

4. противень для выпечки и решетка гриля должны точно попадать на крючки телескопических пазов. Непопадание на крючки может вызвать опрокидывания противня и выпадение еды на дно печи.



Телескопические пазы

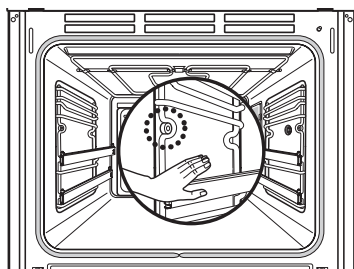
For Model : LB642152S /01

Присоединение телескопических пазов

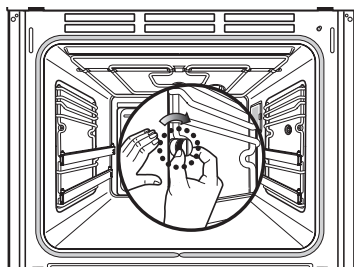
При первом использовании печи, закрепить телескопические направляющие следующим образом.

Вы можете найти телескопические направляющие в коробке принадлежностей.

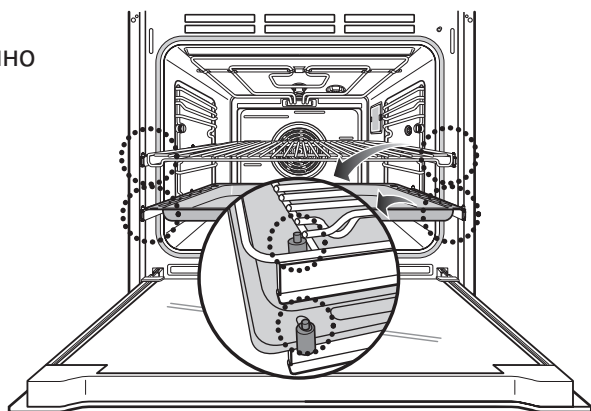
1. поместите выгнутую сторону паза между отверстиями, как показано на рисунке.



2. вставьте и закрутите гайки по часовой стрелке.



3. противень для выпечки и решетка гриля должны точно попадать на крючки телескопических пазов. непопадание на крючки может вызвать опрокидывания противня и выпадение еды на дно печи.



Установка часов

Печь нельзя использовать пока не установлено время.

Когда устройство подключается впервые или после сбоя в сети, вам сначала надо выбрать формат времени «12ч» или «24ч». Потом можно устанавливать время.

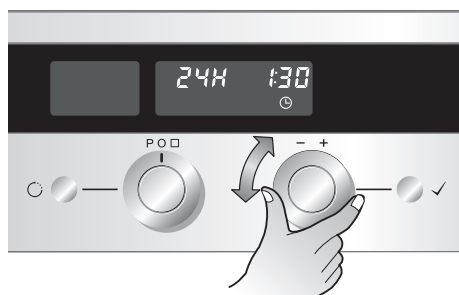
Чтобы установить время 1.30



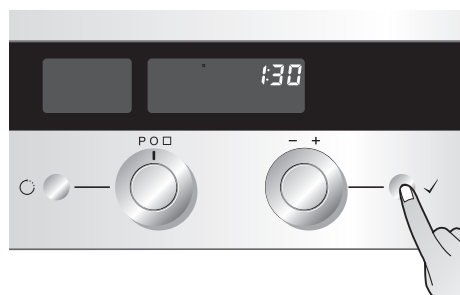
1 Выберите формат времени «12ч» или «24ч» и нажмите «OK» для подтверждения.



2 Установите часы, используя выбор времени, и нажмите «OK».



3 Установите минуты, используя выбор времени.



4 Нажмите «OK» для подтверждения. Теперь устройство готово к работе.

Перед первым использованием

Первоначальная очистка

Перед первым использованием тщательно почистите печь.

Важно: не используйте абразивные или едкие вещества.

Передняя панель устройства



Печь с металлической передней панелью должна чиститься только стандартными моющими средствами. Протрите переднюю поверхность влажной тряпкой.

Внутренняя поверхность печи

1. выньте все аксессуары и помойте их теплой водой и посудомоечным средством.
2. точно также помойте внутреннюю часть печи, используя теплую воду и посудомоечное средство.
3. Дайте печи высохнуть.

Разогрев

Перед первой жаркой или выпеканием включите печь и дайте ей прогреться до 200~250°C, ничего не ставя внутрь. Затем дайте печи остыть. Новые печи имеют неприятный запах. Откройте окно и обеспечьте необходимую вентиляцию.

1. убедитесь, что время установлено правильно.
2. выньте из печи все аксессуары.
3. используйте Конвективное тепло () или Вентилятор гриль () для разогрева печи.
4. оставьте печь включенной, по крайней мере на час.

Использование печи

Режимы работы



Конвективный
нагрев



Горячий воздух



Вентилятор гриль



Конвективный
нагрев



Большой гриль



Маленький гриль



Нагрев дна



Разморозка



Подогрев




Описание режимов работы

Каждый режим работы задействует разные нагревательные элементы. Разные комбинации задействуют разные области нагрева и разную циркуляцию воздуха для оптимального приготовления блюд.

Для жарки и выпекания существуют рекомендации по температуре, которые вы конечно же можете изменить, используя таблицу температур.

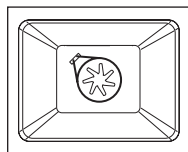
Используя режим гриля () () вы можете выбрать одну из трех установок, поворачивая Выбор температуры.

При выборе Разморозки () нельзя выбрать никаких больше установок.

Функции печи

Конвективное тепло

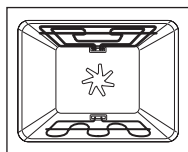
При режиме конвективного нагрева, работает только нагревательный элемент на задней стенке и конвективный вентилятор. Рекомендуемая температура 150°C.



При этом режиме существует возможность выпекания сразу на нескольких уровнях. Это значит, что этот режим подходит для выпекания фруктовых пирогов, взбитого или дрожжевого теста, например, халл.

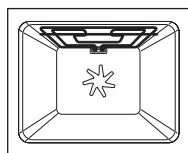
Горячий воздух

Кроме элементов конвективного нагрева, режим горячего воздуха использует вентилятор. Это значит, что температура жарки и выпекания может быть уменьшена на 20-40°C. Рекомендуемая температура 160°C. Этот режим подходит для выпекания пирогов и бисквитов, так как при нем есть возможность выпекания на более чем одном уровне.



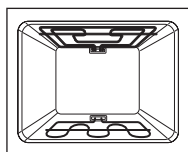
Вентилятор гриля

В этом режиме задействован гриль и вентилятор. Рекомендуемая температура 190°C. Этот режим подходит для приготовления пиццы, чиз-кейков и Лотарингских пирогов со шпиком.





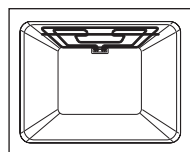
Обычное тепло

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




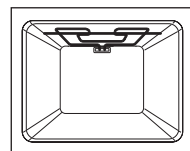
Большой гриль (1, 2, 3) () (большая поверхность гриля)

Во время режима Большого гриля () работает нагревательный элемент гриля. Нельзя установить определенную температуру. Вы можете выбрать одну из трех установок. Большой гриль () подходит для приготовления стейков, котлет, рыбы, тостов и для запекания блюд с открытой начинкой.



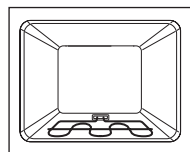
Маленький гриль (1, 2, 3) () (Малая поверхность гриля)

Маленький гриль () работает таким же образом как и большой, только при работе задействована только часть нагревательных элементов. Это делает его подходящим для маленьких блюд.



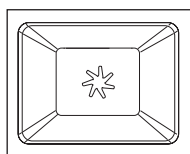
Нагреватель на дне ()

При этом режиме работает только нагреватель на дне печи. Рекомендуемая температура 170°C. Этот режим позволяет довести до готовности пиццу или пироги на одном из низких уровней.



Разморозка ()

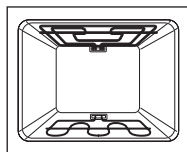
В этом режиме работает только вентилятор без нагрева. Процесс циркуляции воздуха способствует размораживанию. Поместите замороженную еду в подходящий контейнер, в который будет собираться стаявшая вода. Можно использовать решетку гриля и глубокий поддон, чтобы избежать утечки воды. Если воде дать спокойной стекать, то она загрязнит дверь и тем самым вызовет неприятный запах.



Функции печи

Подогрев

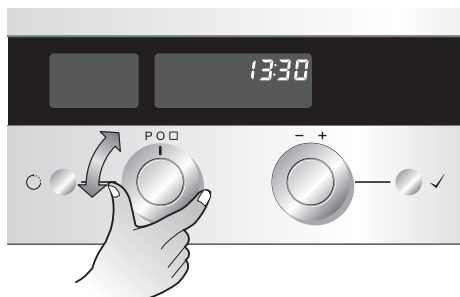
Режим подогрева используется для поддержки температуры печи при 75°C. В этом режиме работают верхние и нижние нагреватели. Вы можете использовать эту функцию для подогрева пищи до подачи на стол.



Внимание : во время готовки, выпекания или жарки, если дверь остается открытой дольше чем на 10 минут, все установки автоматически отменяются.

Действие

Включение печи



1 Выберите желаемый режим с помощью Выбора режима.



2 Следующий значок будет мигать, и на дисплее появится рекомендуемая температура.

3 Для начала действия нажмите кнопку ОК (✓) или подождите 8 секунд, когда печь включится сама. Последует звуковой сигнал. Если вы не введете никаких дальнейших параметров, печь автоматически установит максимальное время. (см. Стр.31)

Действие

Смена температуры печи



1 Выберите желаемый режим с помощью Выбора режима.



2 Поверните Выбор температуры на нужную температуру. Температура на экране меняется с шагом в 5°C.

3 Если вы не нажмете никакой кнопки в течении 8 секунд, печь автоматически начнет установленную программу. Вы также можете включить печь, нажав кнопку ОК (✓). Последует звуковой сигнал.

Выключение печи

Установите Выбор режима (O) на выключение печи.



Система охлаждения

Охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы остудить поверхность устройства. Когда печь выключается, вентилятор включается автоматически и выключится тогда, когда поверхность остынет.

Безопасное отключение

- Если печь длительный период времени работала без смены установок, она автоматически выключается.

Безопасное отключение включается при температуре:

Ниже 100°C выключается после 16 часов

100°C ~ 240°C выключается после 8 часов

Более 240°C выключается после 4 часов

Перезапуск после безопасного отключения

Выключите печь.

Теперь включите ее в обычном порядке.

Посуда для выпекания

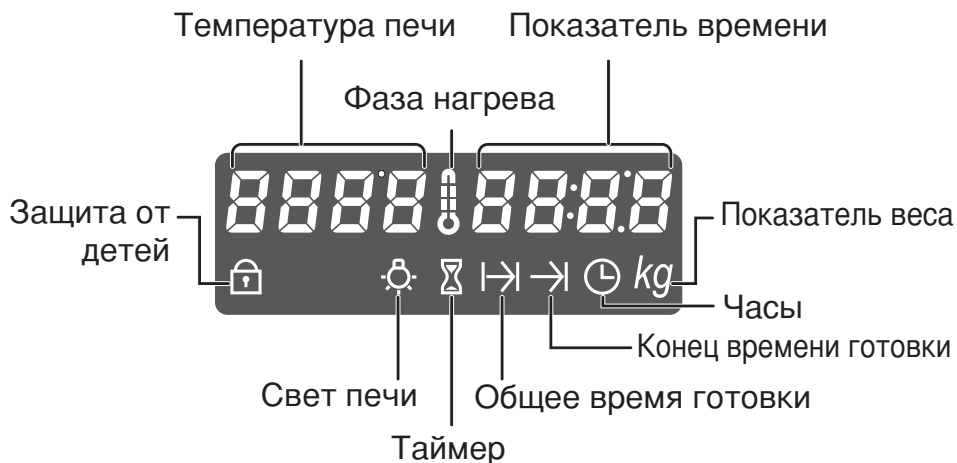
Используя посуду для выпекания, убедитесь, что посуда пригодна для температур внутри печи. Печь может нагреваться до 250°C. Обратитесь к инструкции производителя.

Выход энергии

Согласно европейской норме 50304 данное устройство по выходу энергии относится к классу А. Тесты проводились с использованием конвективного нагрева.

Действие

Функции часов и символы



таймер

При включении таймера загорается лампочка (например включение таймера для варки яиц)

общее время готовки

При установке или отображении общего времени готовки загорается лампочка. После окончания времени печь автоматически выключается.

конец времени готовки

При установке или отображении конца времени готовки загорается лампочка. По истечении времени печь автоматически выключается.

Внимание: общее время готовки и конец времени готовки могут быть установлены только в выбранном режиме.

часы

Когда установлено, отображено или изменено время, загорается лампочка.

Установка таймера

После начала работы печи



- 1 Один раз нажмите кнопку Время. (например Конвективное тепло)



- 2 Установите желаемое время, используя Выбор времени.



- 3 Нажмите кнопку ОК, чтобы включить таймер. После установки вы услышите звуковой сигнал.

Отмена: дважды нажмите на кнопку ОК (✓), когда таймер показан на экране.

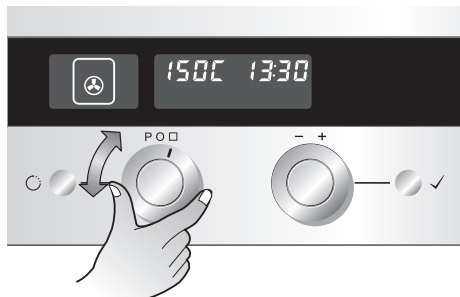
Если на экране показана другая функция, нажимайте кнопку Времени, пока на экране не покажется обратный отсчет времени.

Внимание: вы также можете установить таймер, когда Выбр функции находится в положении "(0)".

Действие

Программирование общего времени готовки

Печь автоматически отключится по истечению указанного времени.



- 1 Выберите желаемый режим и температуру. (См. главы «Включение печи» и «Смена температуры»)



- 2 Нажмите кнопку Время (⌚).



- 3 С помощью Выбора времени установите желаемое общее время готовки.

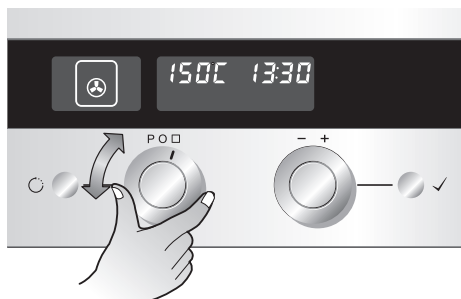
- 4 Для начала действия нажмите кнопку ОК (✓) или подождите 8 секунд, когда печь включится сама. По истечению времени Вы услышите звуковой сигнал и машина автоматически отключится. Нажмите кнопку ОК (✓), чтобы отключить звуковой сигнал.

Внимание: После начала работы печи, Вы можете только установить общее время готовки или время окончания готовки.

Действие

Программирование времени окончания готовки

Пример, настоящее время 13.30, блюдо будет готово к 14.40.



- 1 Выберите желаемый режим и температуру.
(См. главы «Включение печи» и «Смена температуры»)



- 2 Нажмите кнопку Время (C) дважды.



- 3 Установите часы, используя Выбор времени.



- 4 Нажмите кнопку ОК для перехода к следующему шагу.

Внимание : устанавливая конец времени готовки Вы можете поворачивать Выбор времени только по часовой стрелке.



5 Теперь, используя Выбор времени, установите минуты.



6 Подтвердите ввод, нажав кнопку ОК (✓).
Сначала на экране будет отображен конец времени готовки.
Потом начнется процесс приготовления, оставшееся время будет отображаться на экране каждую минуту.

Советы: когда печь начинает работать, лампочка внутри гаснет через 20 секунд, для экономии энергии. Но свет можно зажечь в любой момент, нажав кнопку ОК.

Действие

Комбинирование общего времени готовки и конца времени готовки

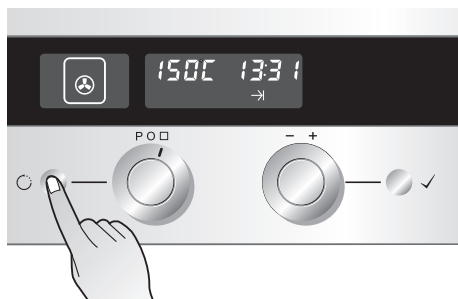
Программы общего времени готовки и конца времени готовки можно комбинировать, чтобы печь включалась и выключалась автоматически.



- 1 Выберите желаемый режим и температуру.
(См. главы «Включение печи» и «Смена температуры»)



- 2 Нажмите кнопку Время (○). Выберите желаемое общее время готовки, используя Выбор времени (на примере показан 1 час).



- 3 Теперь один раз нажмите на кнопку времени (○), чтобы установить конец времени готовки.
На примере показано 15.30.



- 4 Установите часы, используя Выбор времени (на примере 15). Нажмите кнопку ОК (✓), чтобы выбрать минуты.



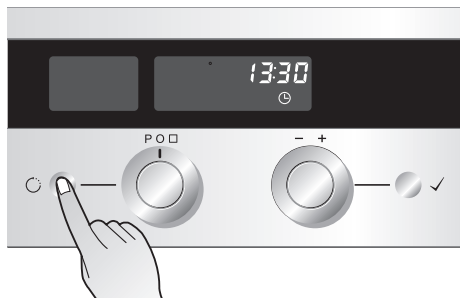
- 5** Установите минуты, используя Выбор времени (на примере 30).
Подтвердите установку кнопкой ОК (✓).



- 6** За 60 минут до конца общего времени готовки печь включится автоматически, как показано на примере в 14.30.
На экране начнется обратный отсчет.
Когда установленное время готовки закончится, вы услышите звуковой сигнал и печь автоматически выключится.

Действие

Установка дневного времени



- 1 Установите Выбор функции на “(0)”. Дважды нажмите на кнопку времени, чтобы установить время.
Количество часов мигает.
(например, 13)



- 2 Выберите другое значение с помощью Выбора времени.
(11, например)



- 3 Для подтверждения нажмите кнопку ОК(✓).
Начнет мигать количество минут.
Выберите другое значение минут с помощью Выбора времени.(например, 50)




- 4 Для подтверждения нажмите кнопку ОК(✓).

Полезные функции

Защита от детей

Защита от детей предотвращает случайное включение печи.

Чтобы включить защиту от детей:


1. выключите печь.
2. нажмите и подержите кнопку ОК (✓) в течении 5 секунд, пока значок замка () не появится на экране. Теперь защита активирована.



Блок кнопок


Блок кнопок защищает от случайной смены установок.

Чтобы активировать блок кнопок

1. выберите функцию печи и установите температуру. При необходимости установите время готовки.
2. нажмите и подержите кнопку ОК (✓) в течении 5 секунд, пока значок замка () не появится на экране.



Деактивация блокировки

1. нажмите кнопку ОК (✓) пока значок замка () не исчезнет. Теперь блокировка снята.

Работа

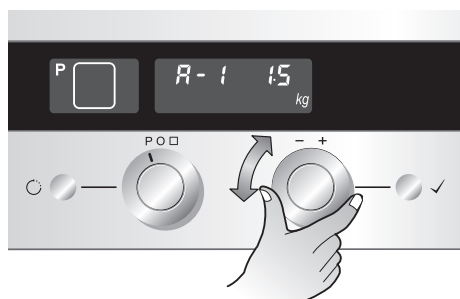
Автоматические программы - Автоприготовление



1 Установить переключатель режимов «P».



2 Выбрать желаемое блюдо, с помощью переключателя времени. Затем нажать кнопку ОК для подтверждения выбора. (См. «Таблицу автоприготовления»)



3 Выбрать вес блюда с помощью переключателя времени.



4 Запустить программу, нажав кнопку ОК (✓).

Примечание: Автоматические программы дают Вам возможность приготовить 10 меню из ваших любимых продуктов без выбора режима приготовления, температуры и времени.

Мои рецепты

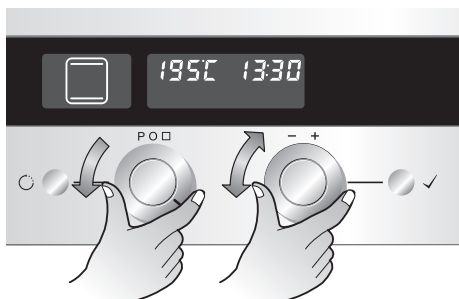
Часто используемые настройки можно сохранять и использовать. Можно сохранить максимум 5 заданных пользователем программ.



- 1 Установить переключатель режима на «М».



- 2 Выбрать опцию хранения для запоминания рецепта. Вы можете выбрать от «Pr-1» до «Pr-5».



- 3 Выбрать желаемый режим, температуру и, при необходимости, время приготовления.



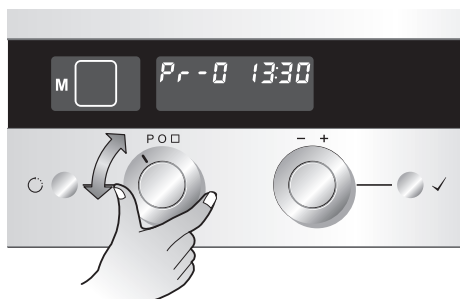
- 4 Сохранить настройку, нажав кнопку ОК (✓).

Примечание : Можно сохранить только один режим и температуру.

Примечание : Выбирать режим, поворачивая переключатель режима только против часовой стрелки. Функция запоминания будет отменена, если переключатель режима перейдет точку «O».

Работа

Использование режима Мои рецепты

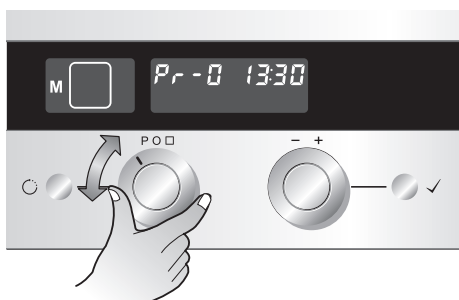


1 Установить переключатель режима на «М».




2 Выбрать желаемую программу переключателем времени. Затем нажать кнопку ОК (✓), чтобы запустить программу.

Изменение режима Мои рецепты



- 1 Установить переключатель режима на «М».



- 2 Выбрать желаемую программу. Затем нажать кнопку времени (), пока не будет сброшено содержимое памяти.

Вы можете теперь сохранить новый рецепт.
Следовать процедуре на предыдущей странице.

Таблица автоприготовления

Автоприготовление

Меню	Категория	Предел веса	Мера	Посуда	Темп. пищи
A-1	Ростбиф	1000-2500g	500g	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Охлажденная
A-2	Жареная свинина	1000-2500g	500g	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Охлажденная
A-3	Цыплята, целые	1000-2000g	250g	Глубокая сковорода + гриль	Охлажденная
A-4	Цыплята, окорочка	600-1800g	200g	Глубокая сковорода + гриль	Охлажденная
A-5	Жареный картофель	400-1600g	200g	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Комнатная

Примечание!

Поместить глубокую сковороду на нижнюю решетку гриля для стекания капель жидкости и жира.

Уровень печи, снизу	Инструкции
2	Смазать мясо растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправить по вкусу. Поставить мясо на открытом блюде в печь. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавить большую чашку горячей воды и закрыть крышкой. После приготовления, оставить в фольге на 10 минут. Использовать выделенный сок для подливки или соуса.
2	Смазать свинину растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправить по вкусу. Поместить свинину на блюдо, добавить большую чашку воды, закрыть крышку и поставить в печь. Когда печь подаст звуковой сигнал, снять крышку. После приготовления, оставить в фольге на 10 минут. Использовать выделенный сок для подливки или соуса.
2	Смазать цыпленка растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправить по вкусу. Поместить цыпленка в глубокую сковороду на гриль. Добавить воды в глубокую сковороду. Вставить в печь. Когда печь подаст звуковой сигнал, перевернуть продукт. После приготовления, оставить в фольге на 10 минут. Использовать выделенный сок для подливки или соуса.
3	Смазать окорочка цыпленка растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправить по вкусу. Поместить окорочка цыпленка на гриль, налить воду в глубокую сковороду, поместить гриль на верхний уровень печи. Когда печь подаст звуковой сигнал, перевернуть продукт. После приготовления, оставить в фольге на 10 минут. Использовать выделенный сок для подливки или соуса.
4	Выбрать маленькие картофелины (100-150 г каждая). Очистить, промыть, высушить и разрезать пополам. Смешать картофель с солью, перцем и растительным маслом или растопленным сливочным маслом и положить в глубокое блюдо. Поместить в печь. Когда печь подаст звуковой сигнал, перевернуть продукт.

Чтобы избежать переприготовления, вынуть продукт из печи немедленно.

Чтобы отрегулировать заданное время приготовления согласно качеству пищи или вашим предпочтениям, дважды нажать кнопку времени, затем повернуть переключатель времени.

Таблица автоприготовления

Автоприготовление

Меню	Категория	Предел по весу	Мера	Посуда	Темп. пищи
А-6	Картофель фри, замороженный	250-750g	250g	Противень + пекарная бумага	Замороженная
А-7	Ножка ягненка	1000-2000g	500g	Гриль + блюдо из термостойкого стекла	Охлажденная
А-8	Жареная рыба, целая	600-1600g	200g	Глубокая сковорода + гриль	Охлажденная
А-9	Пицца, замороженная, тонкая основа	200-400g	100g	Гриль	Замороженная
А-10	Круассаны	120-600g	120g	Противень + пекарная бумага	Охлажденная

Примечание!



Поместить глубокую сковороду на нижнюю решетку гриля для стекания капель жидкости и жира.

Уровень печи, снизу	Инструкции
5	Распределить замороженный картофель фри равномерно по противню с пекарной бумагой. Для лучших результатов, приготавливать в один слой Поместить противень в печь. Когда печь подаст звуковой сигнал, перевернуть продукт. После приготовления, приправить солью по вкусу.
2	Смазать ножку ягненка растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправить по вкусу. Поместить ягненка в блюде в печь. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавить большую чашку воды и закрыть крышкой. После приготовления, оставить в фольге на 10 минут. Использовать выделенный сок для подливки или соуса.
3	Выбрать форели по 300-400 г. каждая. Подсушить форели, смазать растительным маслом или растопленным сливочным маслом, приправить по вкусу. Поместить форель в глубокую сковороду на гриле в печь. Когда печь подаст звуковой сигнал, перевернуть продукт.
1	Поместить замороженную пиццу на гриль. Поместить в печь. Использовать только одну замороженную пиццу за один раз.
2	Поместить круассаны на противень с пекарной бумагой. Смазать круассаны молоком или водой и поместить в печь.

Чтобы избежать переприготовления, вынуть продукт из печи немедленно. Чтобы отрегулировать заданное время приготовления согласно качеству пищи или вашим предпочтениям, дважды нажать кнопку времени, затем повернуть переключатель времени.

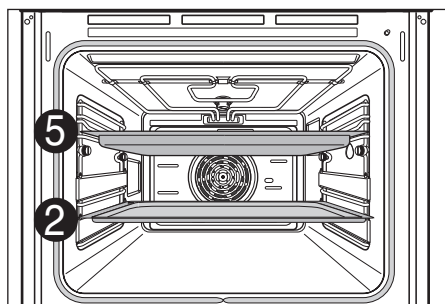
Выпекание

Общая информация


Для выпекания используйте режим Конвективное тепло () или ().


Форма для выпекания

- При выпекании с режимом Обычное тепло () используйте формы из темного металла или нанесенным покрытием.
- При выпекании с режимом Конвективное тепло () используйте также формы с зеркальным металлическим покрытием.
- Всегда помещайте форму в центр решетки гриля или противня.
- При выпекании с режимом Обычное тепло () можно помещать в печь две формы рядом. Это только незначительно увеличит время выпекания.
- Используя два поддона (противень для выпекания и глубокий поддон) помещайте поддон на 5 уровень, а противень на 2.



Уровни печи

При выпекании с режимом Обычное тепло () можно использовать только один уровень, например, уровень 4.

При выпекании с режимом Конвективное тепло () вы можете выпекать бисквиты и безе на двух противнях одновременно, например, на 2 и 5 уровнях.

Использование таблицы выпекания

Таблицы содержат температурные установки, время и уровни печи для типичных блюд.

- Температура и время должны восприниматься только как рекомендация. Настоящие установки зависят от типа готовки, качества продуктов и вида посуды.
- Мы рекомендуем устанавливать сначала более низкую температуру, а потом увеличивать ее при необходимости, например, если хотите более поджаристую корочку или если время готовки затягивается.
- Если вы не можете придумать установки для специального блюда, просто воспользуйтесь установками похожего блюда.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне, время выпекания увеличивается на 10-15 минут.
- Выпечка изделий с жидким содержимым, например, пицца или фруктовый пирог, должна происходить на одном уровне.
- При выпекании на разных уровнях, коричневая корочка может получиться неоднородной. В этом случае не меняйте установки температуры. Степень прожарки сравнивается во время готовки.
- Для экономии энергии используйте остаточное тепло за 8 минут до окончания времени готовки.

Таблицы выпекания

Выпекание на одном уровне

Режим работы	Конвективное тепло		Конвекционный нагрев		Время выпекания
	Уровень печи	Температура в °С	Уровень печи	Температура в °С	
Рецепт					Для обоих типов выпекания в час. мин.
Пироги в формах					
Бисквитный торт в форме кольца	2	150-160	2	160-180	0:50-1:10
Печенье/оладьи	2	140-160	2	150-170	1:10–1:30
Печенье «дамские 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 со шпиком)	2	160-180	2	190-210	0:30–1:10
Чиз-кейки ²⁾	2	140-160	2	170-190	1:00–1:30
Пироги на противне	2		2		
Халы/большие пироги	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 (зерновой)	2	180-200 ¹⁾	2	230 ¹⁾	0:20
		140-160		160-180	0:30–1:00
Пирог/эклер	3	160-170 ¹⁾	4	190-210	0:15–0:30
Швейцарские 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	Конвективное тепло		Конвекционный нагрев		Время выпекания
	Уровень печи	Температура в °С	Уровень печи	Температура в °С	
Рецепт					Для обоих типов выпекания в час. мин.
Пирожные с начинкой/ наполнителем, например, творог, сливки, сахар, миндаль	—	—	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Пицца (толстое тесто) ²⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Пицца (тонкое тесто)	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
Печенье					
Песочное печенье	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Печенье с глазурью	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Печенье из смеси	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
Дрожжевое печенье	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 шарики	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) разогрейте печь.

2) используйте глубокий поддон.

Всегда считайте уровни печи снизу.

Таблицы выпекания

Выпекание более чем на одном уровне

Рецепт	Горячий воздух		Время выпекания час. мин.
	Уровень в печи	Температура в °С	
Пироги и тесто на противне			
Пирог/эклеры	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Сухой бисквитный пирог с обсыпкой	2/5	140–160	0:30–0:60
Печенье			
Песочное печенье	2/5	150–160	0:15–0:35
Печенье с глазурью	2/5	140–150	0:20–0:60
Печенье из смеси	2/5	160–170	0:25–0:40
Печенье и тесто с белками, меренги	2/5	80–100	2:10–2:50
Миндальное печенье	2/5	100–120	0:40–1:20
Дрожжевое печенье	2/5	160–170	0:30–0:60
Слоеные пироги и тесто	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Хлебные шарики	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) разогрейте печь.

Всегда считайте уровни печи снизу.

Поместите глубокий поддон на 5 уровень.

Таблица штруделей и выпечки

	Конвенциональный нагрев		Время выпекания в час. мин.
	Уровень печи	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 печь.

Всегда считайте уровни печи снизу.

Таблицы выпекания готовых замороженных блюд

Блюдо	Уровень печи	Функция печи	Температура	Время
Замороженная пицца	3	Конвенциональный нагрев	Следуйте инструкции на упаковке.	Следуйте инструкции на упаковке.
Багеты	3	Конвенциональный нагрев	Следуйте инструкции на упаковке.	Следуйте инструкции на упаковке.
Основа фруктовых пирогов	3	Конвенциональный нагрев	Следуйте инструкции на упаковке.	Следуйте инструкции на упаковке.
Картошка	3	Конвенциональный нагрев	200–220°C	15–25 мин.

Всегда считайте уровни печи снизу.

Внимание: при готовке переворачивайте картошку 2-3 раза.

При разогреве замороженных блюд противень может деформироваться из-за большой разницы температур.



Обычно противень приобретает свою привычную форму, когда остывает.

Таблицы выпекания

Советы по выпеканию

Результаты	Возможные причины	Решение
Основа пирога слишком легкая	Неправильный уровень печи	Используйте черную форму для выпекания и опустите пирог на один уровень ниже.
Пирог не получился (слипся или не пропекся)	Слишком высокая температура	Понижьте температуру.
	Короткое время выпекания	Установите более длительное время. Нельзя уменьшить время выпекания подняв температуру.
	Смесь содержит слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости. Следуйте инструкции по приготовлению смеси, особенно используя кухонные комбайны.
Пироги слишком сухие	Температура слишком низкая	В следующий раз установите температуру повыше.
	Время выпекания слишком долгое	Установите поменьше время.
Пироги запекаются неравномерно	Температура слишком высокая, а время выпекания мало.	Уменьшите температуру и увеличьте время.
	Смесь получилась неравномерная	Заполните всю поверхность противня/поддона смесью равномерно.
Время выпекания слишком долгое	Температура слишком низкая	В следующий раз установите температуру повыше.

Жарка

Вы можете использовать вентилятор гриля() или конвенциональный нагрев() для жарки.

СОВЕТ:

- При жарке используйте жаропрочную посуду (см. Инструкцию производителя).
- Нержавеющая посуда для жарки прослужит ограниченное время, потому что сильно отражает жар.
- Используя посуду с пластиковыми ручками, убедитесь, что они жаропрочные (см. Инструкцию производителя)
- Большая посуда или несколько емкостей можно поместить прямо в поддон или на решетку для гриля над поддоном. (например, индейку, гуся, 3-4 курицы, 3-4 телячьи ноги)
- Постное мясо должно жариться в поддоне с крышкой (например, телятина, тушеная говядина, сильно замороженное мясо) Это сохраняет мясные соки.
- При приготовлении хрустящих сухариков или бекона, надо использовать емкость без крышки (например, рубленое мясо, ягненок, баранина, гусь, телячьи ноги, курица, мясо птицы, ростбиф, говяжье филе, дичь).

СОВЕТ:

- Как можно скорее почистите печь после готовки в открытой емкости. Легче удалять жирные пятна, когда печь еще теплая.




ОСТОРОЖНО

- Убедитесь, что печь достаточно остыла, чтобы не получить ожог.

Жарка

Таблица содержит температуру, время жарки и уровень печи для различных видов мяса.

Все цифры приблизительны.

- Мы рекомендуем готовить в печи мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Для меньшего количества используйте конвенциональный нагрев. Для всех остальных видов мяса мы рекомендуем режим вентилятора гриля ().
- Налейте немного воды, чтобы жир или масло не воспламенились.
- Переверните еду после половины или двух третей общего времени приготовления.

СОВЕТ: для лучшего результата во время готовки поливайте мясо и птицу собственным соком.

Таблицы жарки

Таблица жарки

Пища	Уровень печи	Вентилятор гриля – (1)		Конвенциональный нагрев – (1)	
		температура (°C) – (2)	Время (мин.)	температура (°C) – (2)	Время (мин.)
Говядина (около 1кг)	2 ²⁾	190	50~70	200	70~90
Оленина (около 1кг)	2 ²⁾	180	75~100	200~240	100~120
Свиная ножка (около 1кг)	2 ²⁾	180~190	80~110	200	100~120
Свиной рулет (около 1кг)	2 ²⁾	180~190	90~120	200~220	110~130
Нога ягненка (около 2кг)	2	180	110~130	200	150
Птица (около 1кг)	2 ²⁾	210	50~60	200~220	70~90
Птица (около 2кг)	2	200	60~80	200~220	110~120
Фаршированная	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Птица (около 4кг)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Рыба целиком (около 1,5кг)	2 ²⁾	160~180	35~55	200~220	35~55

Эта таблица служит только руководством, меры и индивидуальный вкус могут меняться.

- 1) для жарки в горшочке установите температуру на 20° выше.
- 2) при режиме конвенционального нагрева используйте 4 уровень снизу.

Гриль

Для гриля существует 4 различных режима.

Большой гриль ()

Для большого количества отбитого мяса и для запекания в больших формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 – слабый, 2 – средний, 3 – сильный) в зависимости от типа пищи.

Маленький гриль ()

Для малого количества отбитого мяса и для запекания в малых формах.

Выберите один из трех уровней мощности (1 – слабый, 2 – средний, 3 – сильный) в зависимости от типа пищи.

Вентилятор гриля ()

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

Внимание: во время работы гриля дверь печи должна быть закрыта. Перед готовкой печь надо разогреть в течение 3 минут!

Блюда на гриле

Используйте глубокий поддон.

Используйте решетку для приготовления тостов.

Для стекания жира установите на 1 или 2 уровень противень или поддон.

Уровни печи

Жарьте отбитые куски мяса на 5 и 6 уровне.

ОСТОРОЖНО

- Во время работы гриля наружные части печи могут нагреваться. Держите детей на расстоянии.

Используйте таблицу работы с грилем

Время гриля представлено как пример.

Настоящее время может зависеть от вида мяса или рыбы.

Гриль подходит для приготовления плоских кусков мяса или рыбы. После прохождения половины времени готовки переверните мясо.


Таблица гриля

Еда для гриля	Уровень печи	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.
Жарка сосисок	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Говяжьбы или телячьбы стейки	5	6–7 мин.	5–6 мин.
Говяжье филе (примерно 1 кг)	4	10–12 мин.	10–12 мин.
тост ¹⁾	4	2–3 мин.	2–3 мин.
Тост с наполнителем	4	6–8 мин.	-

1) решетка гриля или глубокий поддон.

Всегда считайте уровни печи снизу

Разморозка

Используйте этот режим () для разморозки продуктов.

Разморозка продуктов

- Удалите с блюда упаковку, выложите его на тарелку и поставьте на решетку гриля.
- Не закрывайте блюдо тарелкой или крышкой, это может увеличить время разморозки..
- Не используйте жидкость от размороженной пищи для готовки, можно заразиться сальмонеллезом. Убедитесь, что жидкость свободно стекает с размораживающегося продукта.

Уровни печи

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

Таблица разморозки

В следующей таблице содержится информация по разморозке.

Блюдо	Время разморозки (мин.)	комментарии
Курица, 1000 г	100–140	Используйте решетку с глубоким поддоном
мясо, 1000 г	100–140	После прохождения половины времени переверните курицу..
мясо, 500 г	90–120	После прохождения половины времени переверните мясо.
форель, 150 г	23–35	Старайтесь не перегревать пищу.
клубника, 300 г	20–30	Старайтесь не перегревать пищу.

Специальные функции

Вы можете установить в печи температуру от 40°C и выше. Это позволит вас сделать йогурт или дать подняться дрожжевому тесту.

Как сделать йогурт

Посуда

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

Уровень печи

Поместите решетку на уровень 4.

Приготовление

1. подогрейте литр молока до 60–70°C.
2. дайте молоку остыть примерно до 40°C.
3. смешайте молоко с 150г натурального йогурта, перелейте в посуду и закройте.
4. Оставьте посуду на решетке 6-8 часов (пока йогурт не достигнет нужной консистенции) при конвенциональном нагреве и температуре 40°C.

Как заставить подняться дрожжевое тесто

посуда

Огнеупорная емкость для теста (40°C).

Уровень печи

Поместите решетку на уровень 2.

Приготовление

1. Положите тесто в миску. Закройте миску влажным полотенцем и поставьте на решетку.
2. включите конвенциональный режим на 40°C.
3. оставьте тесто подниматься, пока оно вдвое не увеличится.

Чистка и уход

ОСТОРОЖНО

- Перед чисткой выключите печь и дайте ей остыть.

Снаружи

Протрите переднюю панель влажной тряпкой со слабым очистителем.

- Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.
- Для передней алюминиевой панели используйте очиститель для окон, а для нержавеющей стали подходящее моющее средство.

Внутри

Внимание!

Чистите печь сразу как только она остыла.

Так проще удалить пятна и они не успеют пригореть.

- Включите внутри свет.
- Протрите печь водой и посудомоющим средством. Дайте высохнуть. Не используйте абразивные очистители.
- Удалите въевшиеся пятна специальным чистящим средством для печей.

Важно: используя очиститель-разбрызгиватель важно соблюдать инструкцию производителя! Не чистите уплотнение двери руками.

Аксессуары

Мойте аксессуары (решетку, противень, т.д.) после использования и дайте им высохнуть.

При необходимости замачивайте.

Каталитическая эмалированная поверхность

Съемная задняя панель и боковые панели покрыты темно-коричневой каталитической эмалью.

Во время работы вентилятора, потоки воздуха сносят капли жира в основном на заднюю панель печи.

Эти жировые пятна сгорают во время жарки и выпекания, так как температура превышает 200°C.

Чем выше температура, тем эффективнее процесс.

Заметьте, что брызги от соусов и сиропов не удаляются таким же образом.

Их надо удалять свежими с помощью тряпки или щетки, горячей воды и мягкого моющего средства.

Печь и аксессуары надо мыть после каждого использования. В другом случае при следующей готовке пятна еще больше прижарятся к поверхности и их будет сложнее удалить, а в некоторых случаях даже невозможно!

Внимание: не используйте для чистки абразивные чистящие средства, жесткие щетки, стальные мочалки, ножи и не используйте спрей для печей на каталитической поверхности, так как химикаты в этом спрее повредят каталитической эмали и она потеряет свою эффективность.

При использовании спрея сначала удалите каталитическую поверхность.

Чистка и уход

Ручная чистка

Внимание: перед чисткой дайте печи остыть.

Опасность возгорания!

Печь и аксессуары надо мыть после каждого использования. В другом случае чистка в следующий раз будет сложнее, а в некоторых случаях невозможной.

Процесс чистки:

Каталитическую эмалированную поверхность надо мыть теплой мыльной водой с помощью мягкой нейлоновой щетки.

Если после ручной чистки печь все еще сильно загрязнена, прогрейте ее на высокой температуре, это поможет удалить жирные пятна с каталитической поверхности.

Чистка при высокой температуре:

- Выньте все аксессуары (противни, решетку и т.д.) из печи.
- Включите переключатель печи на ПЕРЕНОС ИОНОВ.
- Выставьте самую высокую температуру.

Оставьте печь включенной около часа. Продолжительность работы зависит от степени загрязнения. Оставшиеся жирные пятна будут постепенно исчезать после каждой работы при высокой температуре. Неплохо установить время окончания при помощи таймера. В этом случае вы не забудете выключить печь.

Внимание: если каталитическая эмаль на задней и боковых панелях пришла в негодность или совсем загрязнилась, ее заменой должен заняться дилер LG или сервис-центр.

Освещение печи

Риск поражения электрическим током!

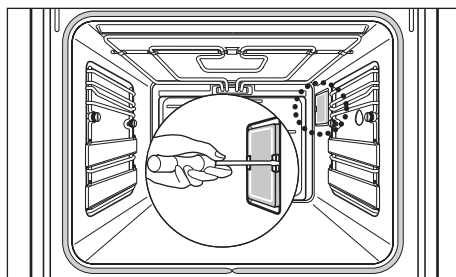
- Перед заменой ламп выключите духовой шкаф.
- Отключите прибор от источника питания.

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

Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

Шаг 1

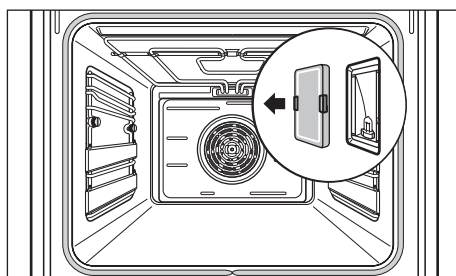
Снимите стеклянный плафон с помощью узкого, плоского предмета(например, чайной ложки) и вычистите его.



Шаг 2

Извлеките дефектную галогенную лампу, просто вынув ее. Замените ее на новую (20 Вт, 12 В, Osram)

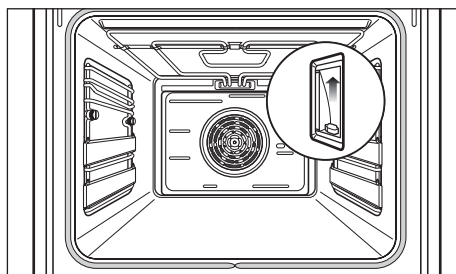
Примечание : Во избежание ожогов от жировых отложений, всегда пользуйтесь тканью при извлечении и установке галогенной лампы.



Шаг 3

Установите стеклянный плафон.

Примечание : Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены. Замена левой и правой ламп духового шкафа производится одинаково.

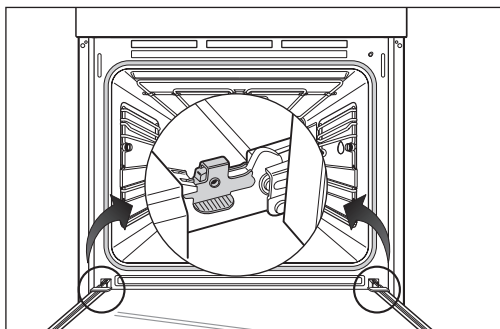


Дверь печи

Удаление двери

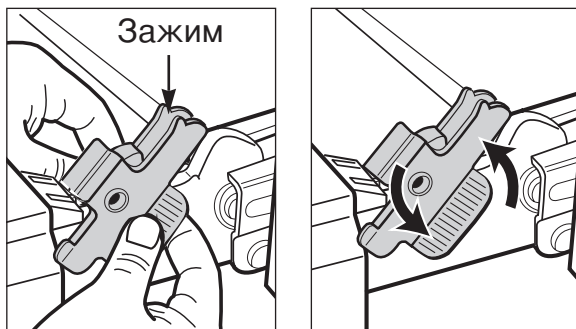
Шаг 1

Чтобы снять дверь для более удобной очистки печи, откройте ее полностью.



Шаг 2

Чтобы освободить зажимы петель, поверните внутреннюю сторону зажимов вверх, а внешнюю сторону – вниз, как показано на рисунке.



Шаг 3

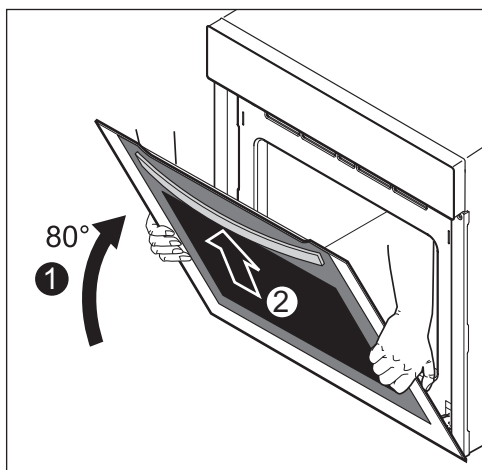
Затем поднимайте дверь вверх насколько возможно.

Внимание:

не пытайтесь снять дверь с петель, когда она находится в горизонтальном положении. Направляющие закроются и повредят устройство.

Шаг 4

Крепко держите дверь с двух сторон и поднимайте вверх.



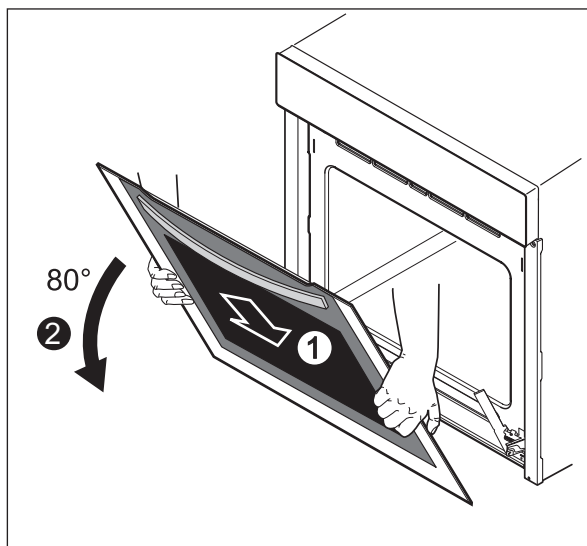
Обратная установка двери

Шаг 1

Крепко держите дверь с двух сторон и аккуратно снова наденьте на петли.

Внимание :

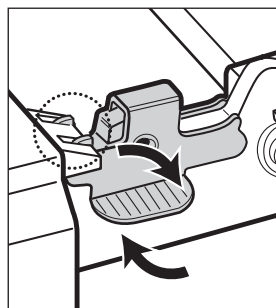
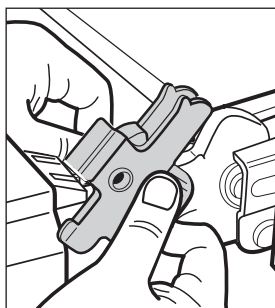
убедитесь, что дверь четко села на петли.



Шаг 2

Поворачивайте внутреннюю сторону зажимов вниз, в наружную сторону вверх до упора в горизонтальном положении.

Проверьте, что пазы зажимов точно попали в прорези на двери, как показано на рисунке.



Дверь печи

Демонтаж двери печи

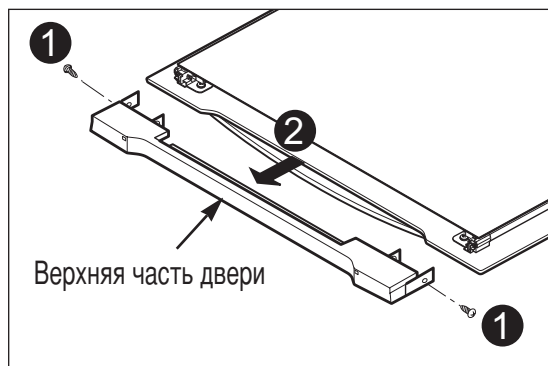
Дверь печи состоит из трех стеклянных панелей, смонтированных одна за другой.

Внутренние стеклянные панели можно снимать для чистки.

Внимание: следующие действия можно предпринимать только когда дверь снята. положите дверь на гладкую и мягкую поверхность ручкой вниз, чтобы ее не сломать и не поцарапать.

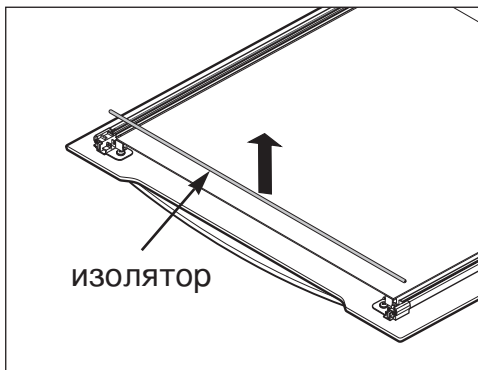
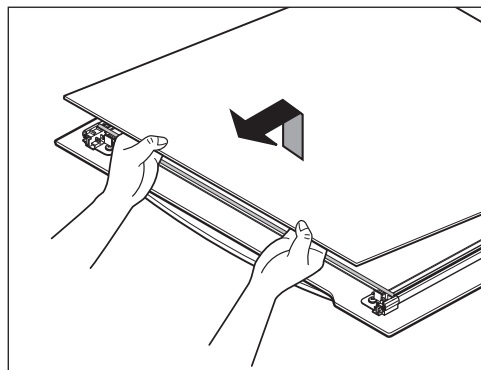
Шаг. 1

Отвинтите два болта слева и справа и потяните на себя верхнюю часть стеклянной панели.



Шаг. 2

Поднимите внутреннее стекло вверх и аккуратно выньте его из двери. Затем выньте изолятор.

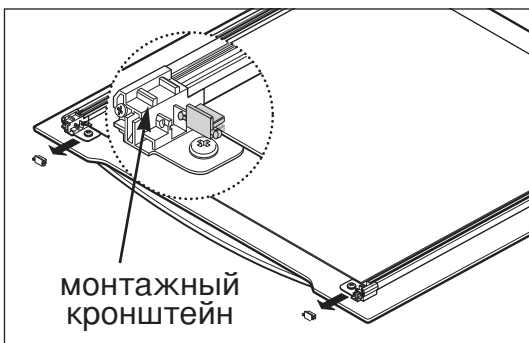
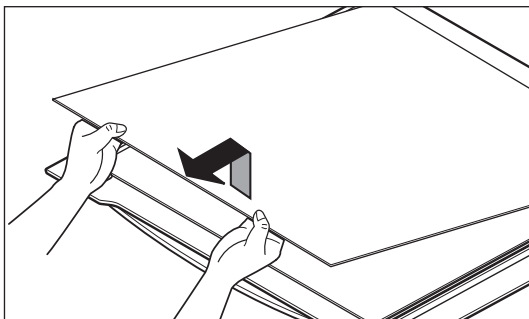


Шаг. 3

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

Примечание:

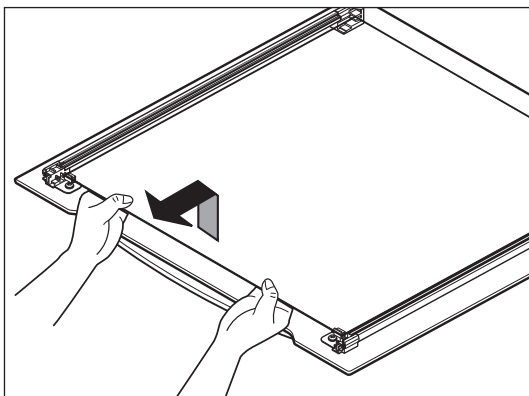
Прокладки, расположенные рядом с монтажным кронштейном, позволяют удерживать отдельные панели дверцы на месте.



Шаг. 4

Теперь можно удалить третью панель. Обращайтесь с ними очень осторожно, чтобы не разбить.

Верхняя крышка дверцы

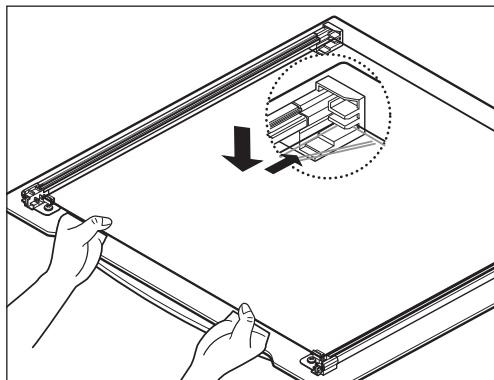


Дверь печи

Установка стеклянных панелей

Шаг. 1

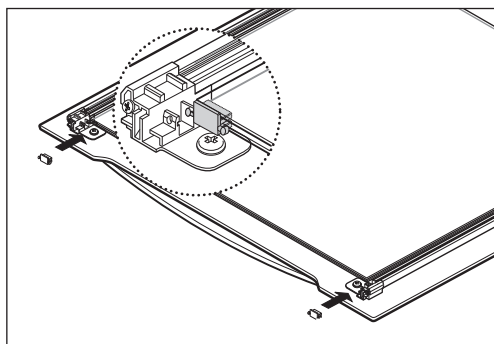
Установите на место третью панель и прокладку. Затем аккуратно установите вторую панель.



Шаг. 2

Установите на место черную панель с печатью. Печать должна быть направлена к средней панели.

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

Ошибка	Возможная причина	Решение
Печь не нагревается.	Печь не включается.	Включите печь.
	Часы не устанавливаются.	Установите часы.
	Не устанавливаются нужные установки.	Проверьте установки.
	Сбой в подаче энергии. Отключилась защитная электросистема или провода.	Проверьте провода и электросистему. Если ошибка осталась, обратитесь к электрику.
Печь не нагревается даже после установки температуры и режима.	Общее время готовки и время конца готовки были установлены на более позднее время.	Отмените установки или введите их заново.
Символ часов мерцает на экране.	Был сбой в подаче энергии.	Установите настоящее время.
В печи не включается свет.	Перегорела лампочка.	Поменяйте лампочку. Смотри главу «Свет в печи».

Устранение неисправностей

Если не несмотря на все предпринятые меры проблема остается, обратитесь в сервис центр LG.

Внимание! запрещено пользоваться устройством при неисправности. При неисправности устройство надо отключить от розетки.

Устройство может ремонтировать только квалифицированный электрик. Неправильный ремонт может привести к ущербу.

Коды ошибок

Код ошибки	Возможная причина	Решение
F-1	Датчик (терморезистор) закоротило.	Обратитесь в сервис центр LG.
F-2	Датчик (терморезистор) разомкнуло.	Обратитесь в сервис центр LG.

ОСТОРОЖНО

- Ремонт устройства может осуществлять только квалифицированный персонал! Неправильный ремонт может привести к несчастному случаю.
- Не используйте неисправное устройство. При неисправности отключите устройство от сети. Ремонт неисправности, вызванной неправильным использованием устройства, не будет покрыт гарантией, даже если еще не закончился ее срок.

Техническое описание

Подключение к розетке 220-240 В~ 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность 3500 Ватт

Монтажные измерения печи

Высота мин. 600

Ширина мин. 560

Глубина мин. 556

Внутренние измерения печи (мм)

Высота * ширина * глубина 330 x 454 x 415

Объем (полезный) 65л

Техническое описание

Положения, стандарты и директивы

Устройство отвечает следующим стандартам:

- EN 60335–1 и EN 60 335–2–6 (безопасность электрического оборудования при использовании в домашнем хозяйстве или с похожими целями).
- EN 60335 или DIN 44546 / 44547 / 44548 (рабочие характеристики электрического домашнего кухонного оборудования, плит, печей и грилей).
- EN 55014–2 / VDE 0875 часть 14–2
- EN 55014-1 / VDE 0875 часть 14-1 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 часть 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 часть 3 (основные правила по электромагнитным помехам).

Устройство отвечает следующим директивам Евросоюза:

- 73/23/ЕЕС от 19.02.1973 (низкое напряжение), включая приложение 90/683/ЕЕС
- 89/336/ЕЕС от 03.05.1989 (электромагнитные помехи), включая приложение 92/31/ЕЕС
- 93/68/ЕWG (нанесение идентификационных знаков)

Инструкция по установке

Important: Ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом сервисного центра.

Печь должна устанавливаться в соответствие с правилами производителя.

Инструкция по безопасности для установщика

- Во время установки убедитесь, что никто не будет касаться электродеталей.
- Дом, в котором будет установлена печь, должен отвечать стандарту DIN 68930.
- Печь должна быть установлена квалифицированным электриком с соблюдением всех правил и стандартов.
- Печь – тяжелое устройство и должно транспортироваться осторожно.
- Перед использованием удалите весь упаковочный материал снаружи и внутри устройства.
- Нельзя производить никаких модификаций с техническими характеристиками печи.
- Внутренняя нагревающаяся поверхность имеет специальным подключением. Его можно соединять только с подключением того же типа.

Служба работы с покупателями и запасные детали

Если вам нужны запчасти или техник обратитесь в местный сервис центр LG

Ваш звонок будет автоматически переведен в ваш региональный сервис-центр.

Адрес местного сервис центра и полезную информацию для клиентов вы можете найти на сайте www.lge.com

Пожалуйста, убедитесь, что у вас под рукой есть:

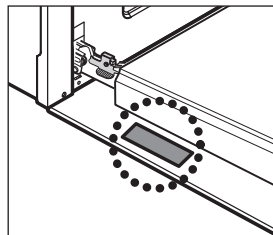
1. ваше имя, адрес, включая почтовый индекс
2. ваш телефонный номер.
3. точные причины возникновения проблемы.
4. модель, серия, серийный номер. Эту информацию можно прочитать на табличке в левом углу с внутренней стороны дверцы печи.
5. дату приобретения. Помните, что для получения гарантии необходимо подтвердить дату покупки. Прежде чем обращаться по гарантии еще раз перечитайте главу «Устранение неисправностей». Вам придется оплачивать любой осмотр устройства техником, даже если нет никакого механического или электрического сбоя.

Служба работы с покупателями

По всем вопросам относительно оборудования LG обращайтесь в нашу службу работы с покупателями по телефону, в письме или через сайт www.lgservice.com

Гарантия

Модель, серийный и заводской номер приведены на паспортной табличке. Эту информацию можно найти на паспортной табличке. Паспортная табличка расположена на дверце слева. Паспортная табличка расположена слева на обратной стороне крышки.



ТРЕБОВАНИЯ, ПРИ КОТОРЫХ ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ СОХРАНЯЕТСЯ :

СОХРАНИТЕ ЧЕК ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ДАТЫ ПОКУПКИ. ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРЕДЪЯВЛЯТЬ ЧЕК ОБЯЗАТЕЛЬНО.

РЕГИСТРАЦИОННАЯ КАРТОЧКА ИЗДЕЛИЯ :

Полезно заполнить по крайней мере ваше имя, адрес, телефон, модель и серийный номер и вернуть карточку. Это позволит компании LG Electronics помочь вам в будущем в случае утраты чека или при необходимости провести модификацию.

Для получения сведений или помощи :

МОДЕЛЬ	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР *	ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ

*** Пожалуйста укажите свои данные**

При возникновении затруднений, обратитесь к дилеру LG, у которого вы приобрели прибор.

