

Инструкция по эксплуатации Встраиваемый духовой шкаф

Пожалуйста, перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией, в которой содержится информация о безопасности и правильной работе с духовым шкафом. Пожалуйста, храните инструкцию в легко доступном месте. При продаже духового шкафа передайте инструкцию новому владельцу.

LB632022S
LB632122S



MFL38291413

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 с мобильного GSM	2255
Узбекистан	800 0071 0005
Кыргызстан	800 0071 0005

Предисловие

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели высококачественный прибор производства нашей компании. Благодарим вас за ваш выбор.

Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации, чтобы обеспечить безотказную работу духовки в течение многих лет и познакомиться со всеми функциями прибора.

Особое внимание следует уделить разделам на первых страницах, в которых приведены указания по безопасности.

Сохраните руководство по эксплуатации на случай возникновения вопросов.

В случае продажи прибора руководство по эксплуатации следует передать его новому владельцу.

Безопасность	6~14
Описание духовки	15
Панель управления	16~17
Принадлежности	18
Телескопические пазы	19
Перед началом использования	20
Установка времени	20
Чистка перед началом эксплуатации	21
Использование духовки	22~34
Режимы работы	22~24
Включение печи	25
Выключение печи.....	26
Функции и обозначения часов	27
Установка времени	28
Установка общего времени приготовления / выпекания	29
Установка времени окончания приготовления / выпекания	30
Комбинирование значений / времени приготовления / выпекания	31~32
Установка календарного времени	33
Устройство защиты от детей	34
Выпекание	35~36
Таблица выпекания	37~40

Жарка.....	41~42
Таблицы жарки	43
Гриль	44~45
Размораживание	46
Чистка и уход.....	47~49
Свет	50
Дверь духового шкафа	51~55
Устранение неисправностей	56~57
Технические характеристики	58~59
Инструкции по установке.....	60
Обслуживание покупателей и запасные части	61
Гарантия	62

Безопасность

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.
- Данный духовой шкаф должен устанавливаться только высококвалифицированным электриком.
- Лицо, производящее подключение духового шкафа, несет ответственность за надлежащее электрическое подсоединение и выполнение рекомендаций по технике безопасности.

Электрическая безопасность

Если духовой шкаф поврежден при транспортировке, не подключайте его.

- Данное устройство должно подключаться к электросети только высококвалифицированным электриком.
- В случае возникновения неисправности или повреждения устройства не пытайтесь пользоваться им.
- Ремонт устройства должен выполняться только высококвалифицированным техническим специалистом. Неверно сделанный ремонт может привести к серьезной опасности. Если Вам нужен ремонт, свяжитесь с сервисным центром LG или своим дилером.

-
- В случае повреждения шнура электропитания его необходимо заменить идентичным, приобретенным у производителя у специалиста сервисной службы.
 - Электрические провода и кабели не должны касаться духового шкафа.
 - Для подключения печи к сети питания необходимо использовать соответствующий автомат защиты или предохранитель. Запрещается использование тройников или удлинителей.
 - Табличка с техническими данными расположена с левой стороны дверцы и на задней стенке.
 - При ремонте или очистке устройства электропитание должно быть выключено.
 - Будьте осторожны при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.
 - Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.
 - Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что в свою очередь может стать причиной дробления стекла.

Безопасность

- ⚠ ВНИМАНИЕ:** чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы духовой шкаф надо отключить.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Во время работы внутренние детали сильно нагреваются.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Во время использования детали могут сильно нагреваться. Держите малолетних детей на расстоянии от прибора.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные части духовки могут нагреваться. Не подпускаете детей к духовке.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что время приготовления пищи установлено правильно, т. к. перегрев может вызвать возгорание пищи и последующее повреждение печи.

Безопасность во время эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи.
- Во время работы внутренняя поверхность духового шкафа сильно нагревается. Необходимо соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не оставляйте в духовом шкафу легковоспламеняющиеся или легко деформируемые материалы.
- Если духовой шкаф долгое время работает при высокой температуре, его поверхность сильно нагревается.
- Перед автоматической очисткой необходимо удалить остатки пищи из духового шкафа. Во время пиролизической автоматической очистки внутри духового шкафа не должна оставаться посуда.
- Во время автоматической очистки поверхность нагревается больше, чем обычно, поэтому следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- Во время приготовления будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа, так как возможен выброс горячего воздуха или пара.

Безопасность

- Если Вы готовите блюда, в состав которых входит алкоголь, то алкоголь из-за высокой температуры может испаряться. Пары алкоголя при контакте с горячей деталью духового шкафа могут воспламениться.
- Из соображений безопасности не используйте очистку водой под высоким давлением и пароочистители.
- 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.
- 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 следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- Замороженные продукты, например пицца, должны разогреваться на решетке. Если используется противень для выпечки, то возможна деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на нагретое дно духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированных поверхностей.
- Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Безопасность

- Не выстилайте алюминиевой фольгой дно духового шкафа и не ставьте на дно противни и другие формы для выпечки. Алюминиевая фольга препятствует теплоотводу, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей или плохому качеству приготавливаемых продуктов.
- Капающие с противней для выпечки фруктовые соки оставляют пятна, которые трудно удалить. Для приготовления пирожных, пирогов, тортов с большим содержанием воды используйте глубокий противень
- Не ставьте кухонную посуду на дверцу духового шкафа.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными возможностями, только если они не находятся под контролем ответственного лица, которое следит за соблюдением мер безопасности.
- Проследите, чтобы дети не играли с устройством.
- Необходимо удостовериться, что дети находятся на безопасном расстоянии от печи до полного остывания поверхности.

Утилизация

Упаковка

- Духовка была надлежащим образом упакована для транспортировки. Перед началом эксплуатации духовки следует снять всю упаковку.
- Упаковочный материал может быть полностью повторно переработан. Адреса компаний, занимающихся экологически чистой утилизацией можно получить в местных органах власти.

Старые приборы

ВНИМАНИЕ!

- Старые приборы следует привести в нерабочее состояние перед их утилизацией с тем, чтобы они не представляли никакой опасности. Для этого нужно отключить вилку шнура питания от розетки и удалить сам шнур питания.

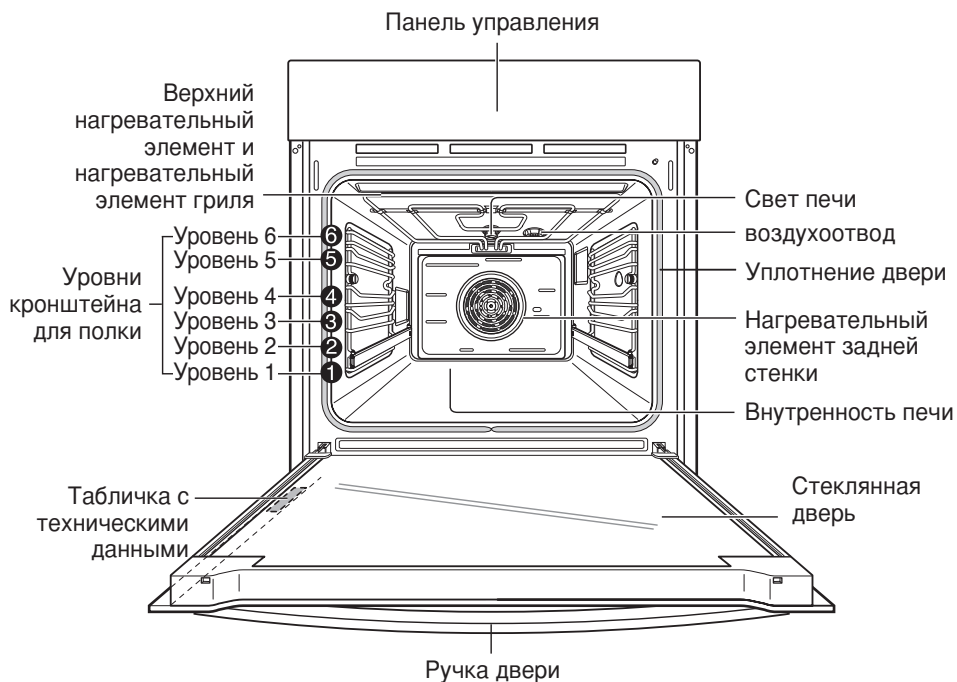
Безопасность

Утилизацию старых приборов следует производить надлежащим образом для обеспечения защиты окружающей среды.

- Данный прибор не должен утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами.
- Местные органы власти сообщат вам о времени сбора особых отходов или укажут вам адрес объекта, где производится сбор таких отходов.

Описание духовки

Обзор

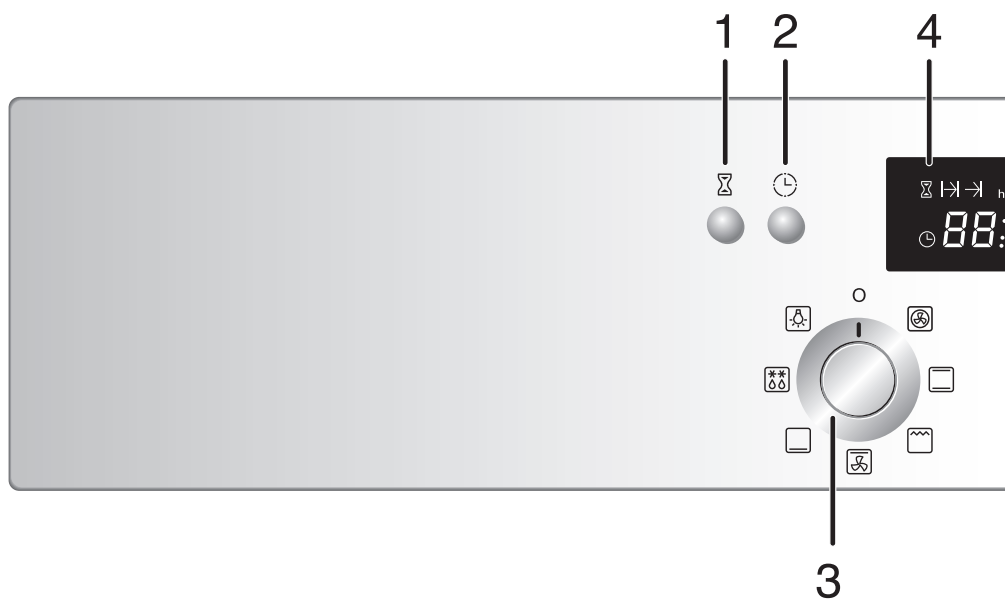


Уровни духового шкафа нумеруются снизу вверх.
Уровни 4 и 5 в основном используются для гриля.

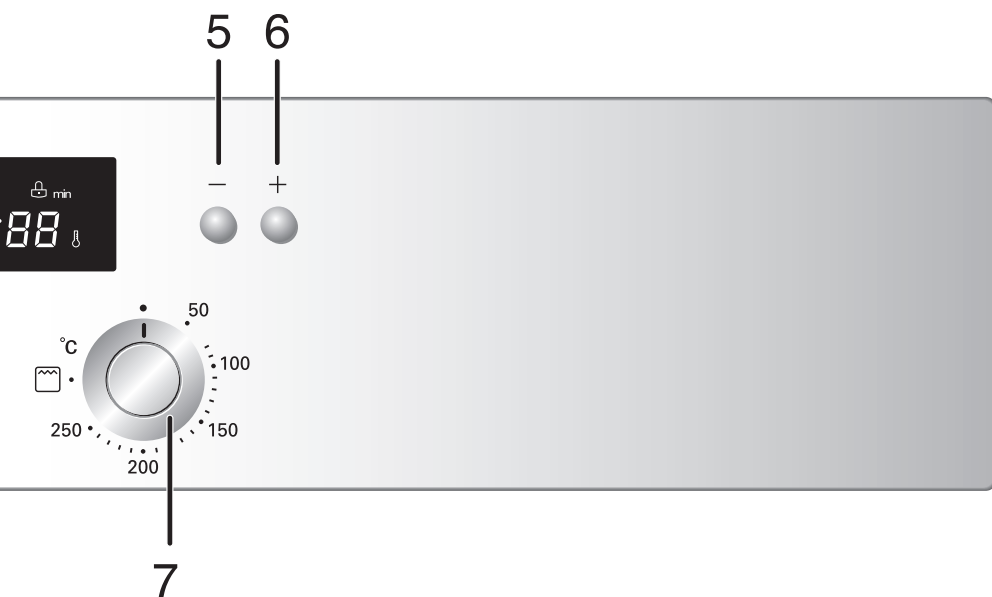
В таблицах приготовления продуктов, включенных в данное руководство по эксплуатации, даны рекомендуемые уровни духового шкафа (положения поддона), но Вы можете изменить эти уровни.

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

Панель управления



1. Кнопка управления таймером
2. Кнопка управления часами
3. Регулятор рабочего режима
4. Индикатор времени

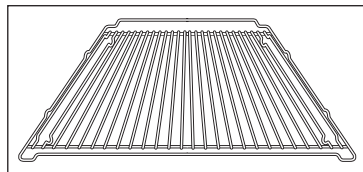


- 5. Кнопка меньше
- 6. Кнопка больше
- 7. Регулятор температуры

Принадлежности

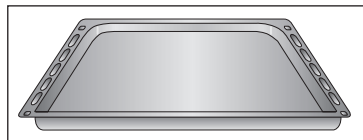
Решетка

Для кастрюль, противней, сковород и приготовления на гриле.



Глубокий противень

Предназначен для выпечки, жаренья, а также для сбора жира во время жаренья.



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!

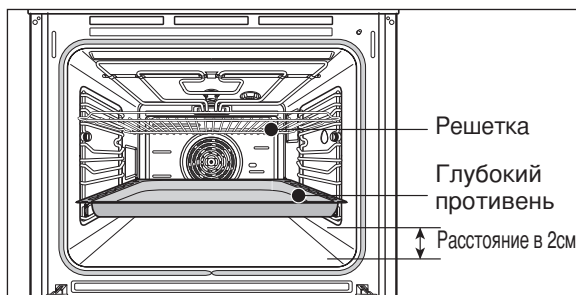
Используйте защитные варежки или прихватки.

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.

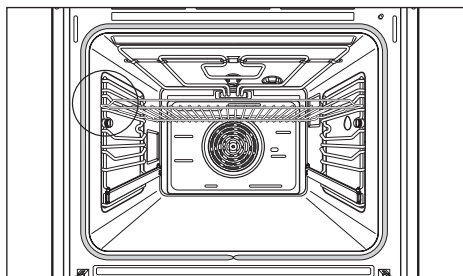
Во избежание этого между дном печи и поддоном должно быть по меньшей мере 2 см.



Установка решетки гриля, противня для выпечки или глубокого поддона

Вставьте решетку гриля или противень в пазы желаемого уровня.

Уровни печи пронумерованы с низу вверх.

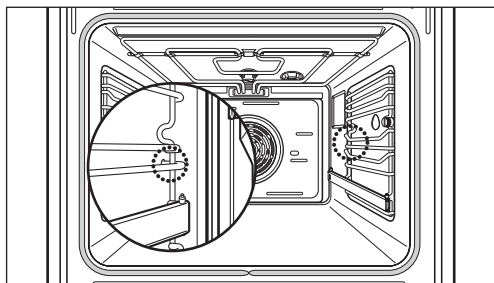


Телескопические пазы

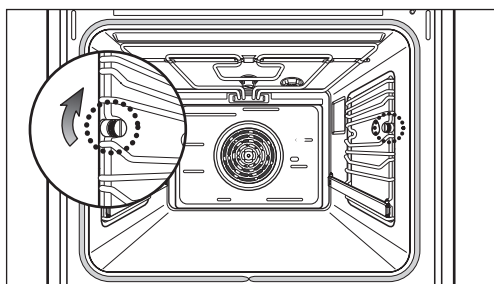
Присоединение телескопических пазов

Телескопические направляющие устанавливаются следующим образом:

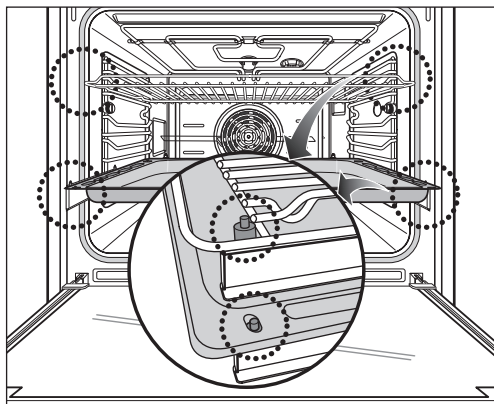
1. Вставьте выдвижной конец телескопической трубки в отверстие.



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.



Перед началом использования

Установка времени

Если время не установлено, работа печи невозможна.

При первом включении печи или после отключения питания на табло мерцает значение времени “12:00”.

Пример: установить значение времени, равное 13:30.



1 На табло мерцает значение времени “12:00”, таймер мерцает.

2 Нажимайте кнопку (- / +), чтобы установить значение времени (например, 13:30). Время будет сохранено через 4 секунды.

Чистка перед началом эксплуатации

Перед началом эксплуатации духовку следует тщательно почистить.

Важно: не используйте каустические или абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность духовки.

Передняя панель духовки

Духовки с металлическими передними панелями следует чистить только стандартными моющими средствами. Протрите переднюю панель духовки слегка 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.

Прогрев

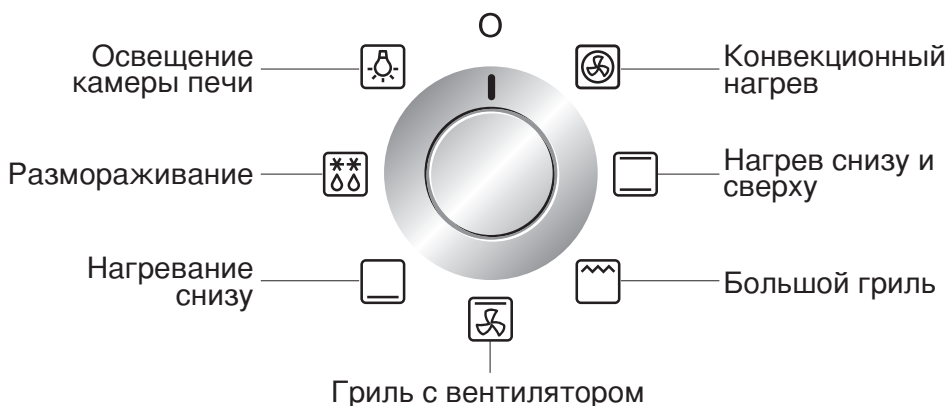
Перед началом выпекания или жарения духовку следует прогреть. При первом включении во время прогрева может появиться неприятный запах.

Откройте окно и обеспечьте достаточную вентиляцию на время прогрева.

1. Удостоверьтесь в том, что время дня установлено точно.
2. Извлеките все принадлежности из духовки.
3. используйте конвективный нагрев () или Вентилятор гриль () для разогрева печи.
4. оставьте печь включенной, по крайней мере на час.


Использование духовки


Режимы работы

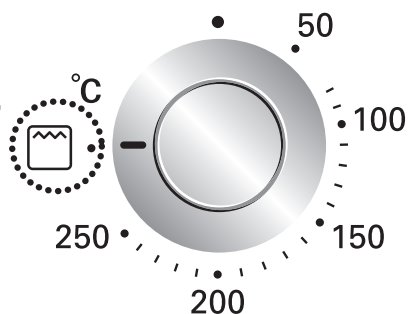


Описание режимов работы

Режимы работы печи отличаются комбинацией используемых нагревательных элементов. Различные комбинации предназначены для нагревания различных участков камеры печи, а детали механизма конвекции в камере печи предназначены для обеспечения оптимальных режимов приготовления различных блюд.

Во время использования гриля () установите переключатель управления температурным режимом в положение, указанное значком «гриль».


Для размораживания () другие варианты не предусмотрены.

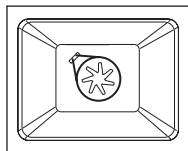


Конвекционный нагрев

В режиме конвекционного нагрева используется только нагревательный элемент, расположенный на задней стенке и вентилятор конвекции.

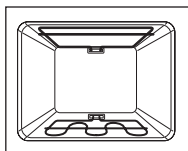
Рекомендуемая температура 150°C.

Кроме того, в режиме конвекционного нагрева () можно проводить выпекание на более чем одном уровне. Это означает, что этот режим пригоден для выпекания фруктовых тортов, «болтушек» или изделий из дрожжевого теста, например хлебных плетеноч.



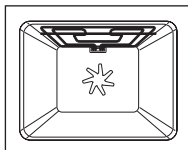
Нагрев снизу и сверху

Для создания обычного тепла используются нагревательные элементы, расположенные сверху и снизу камеры выпекания. Этот режим работы подходит для выпекания пирогов, выпекания в течение короткого времени, приготовления нежных видов теста, а также для жарения говядины и филе говядины на уровне один. Рекомендуемая температура – 190°C.






Гриль с вентилятором

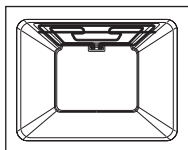
В этом режиме включен нагревательный элемент решетки и вентилятор. Рекомендованная температура 190°C. Эта функция подходит для приготовления пиццы, лотарингского пирога (quiche lorraine) или творожного пудинга.



Большой гриль

В режиме большого гриля () используется весь нагревательный элемент.

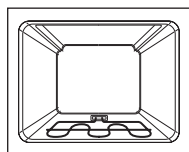
В этом режиме установите переключатель управления температурным режимом в положение, указанное значком «гриль» (). Режим крупногабаритного гриля () предназначен для приготовления мяса, котлет, рыбы или тостов, а также для приготовления больших блюд с верхней корочкой.



Использование духовки

Нагревание снизу

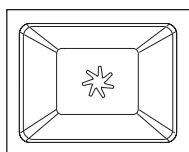
В режиме нижнего нагрева используется только нагревательный элемент, расположенный в дне духовки. Рекомендуемая температура – 170°C. Эта функция особенно хороша для завершения выпечки пирогов или пиццы на одном из уровней боковых кронштейнов для создания хрустящей корочки снизу.



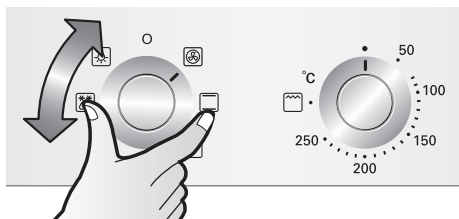
Размораживание

В режиме размораживания вентилятор используется без нагревания. Циркуляция воздуха ускоряет процесс размораживания. Поместите замороженный продукт в подходящий контейнер для сбора жидкости, образующейся во время размораживания.

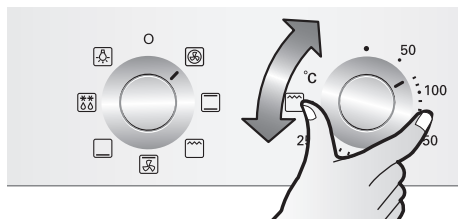
При необходимости, чтобы избежать загрязнения поверхности камеры печи, необходимо использовать решетку и противень для сбора жира. При попадании воды внутрь печи уплотнители двери покрываются грязным налетом, и появляется неприятный запах.



Включение печи



1 При помощи регулятора режимов выберите необходимый режим работы.



2 Выберите необходимый температурный режим.

3 После установки температуры печь немедленно начинает работать.

Использование духовки

Выключение печи

Чтобы выключить печь, установите регулятор режимов в положение “0”.



Вентилятор печи

Если печь включена, вентилятор запускается автоматически для охлаждения внутренних поверхностей. После выключения печи вентилятор также выключается.

Термовыключатель

При перегревании печи питание нагревательных элементов на некоторое время отключается, чтобы избежать выхода из строя.

Формы для выпечки

При использовании форм для выпечки необходимо всегда проверять, чтобы форма соответствовала температурному режиму внутри печи. Максимальная рабочая температура печи – 250°C. См. инструкции, прилагаемые к форме для выпечки.

Функции и обозначения часов



Таймер

Загорается при работе таймера функции (например, в качестве счетчика минут при варке яиц).

Общее время приготовления

Загорается при установке или отображении общего времени приготовления. По истечении заданного времени приготовления духовка автоматически выключается.

Время окончания приготовления

Загорается, когда задается или отображается время окончания приготовления/выпечки. В назначенное время духовка автоматически выключается.

Индикатор нагрева

Данный индикатор включается, если включен один или более нагревательных элементов.

Время дня

Загорается при установке, изменении или отображении времени.

Использование духовки

Установка времени



1 Нажмите кнопку таймера (⌚).



2 При помощи кнопок больше/меньше (+/-) установите необходимое значение времени. (Например, 30 мин.)



3 Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал.

* Отключение подачи звукового сигнала

Чтобы отключить звуковой сигнал, однократно нажмите любую кнопку.


Установка общего времени приготовления / выпекания

Печь выключается автоматически по истечении установленного периода времени.



- 1** Выберите необходимый рабочий режим и температуру.



- 2** Нажмите кнопку таймера () один раз.



- 3** При помощи кнопок больше/меньше (+/-) установите общее время приготовления / выпекания. (Например, 30 мин.)

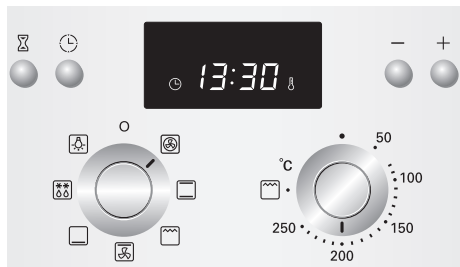


- 4** Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал. По истечении заданного периода времени последует звуковой сигнал, а печь будет отключена автоматически. Чтобы отключить звуковой сигнал однократно нажмите любую кнопку.

Использование духовки

Установка времени окончания приготовления / выпекания

Печь будет отключена автоматически по истечении установленного периода времени.



- 1 Выберите необходимый рабочий режим и температуру.



- 2 Дважды нажмите кнопку таймера (🕒).



- 3 При помощи кнопок больше /меньше установите время окончания приготовления / выпекания. (Например, текущее время – 13:30, блюдо необходимо приготовить к 14:30.)



- 4 Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал. По истечении заданного периода времени последует звуковой сигнал, а печь будет отключена автоматически. Чтобы отключить звуковой сигнал однократно нажмите любую кнопку.


Комбинирование значений / времени приготовления / выпекания

Значения общего времени приготовления и окончания можно использовать совместно, чтобы автоматически включать и выключать печь.



- 1** Выберите необходимый рабочий режим и температуру.



- 2** Нажмите кнопку управления часами () один раз.



- 3** При помощи кнопок больше/меньше (+/-) установите общее время приготовления / выпекания. (Например, 30 мин.)



- 4** Один раз нажмите кнопку управления временем, чтобы перед началом работы установить время окончания приготовления.

Использование духовки



5 При помощи кнопок больше/ меньше (+/-) установите время окончания приготовления / выпекания. (Например, 14:30.)



6 Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал. За 30 минут до истечения времени приготовления / выпекания печь будет включена автоматически, в данном примере в 14:00. По истечении заданного периода времени последует звуковой сигнал, а печь будет отключена автоматически. Чтобы отключить звуковой сигнал однократно нажмите любую кнопку.

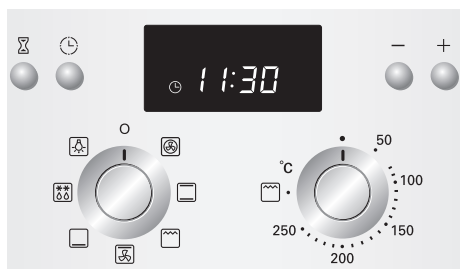
Установка календарного времени



1 Нажмите кнопку управления часами (🕒) три раза.



2 При помощи кнопок больше/ меньше (+/-) установите текущее время. (Например, 11:30.)







3 Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал.

Использование духовки

Устройство защиты от детей

Устройство защиты от детей предназначено для случайного включения печи.

1. Нажмите кнопку управления часами (). Удерживайте ее в течение 4 секунд до появления на дисплее значка блокировки (). Устройство защиты от детей активно.
2. Чтобы выключить устройство защиты от детей, нажмите и удерживайте кнопку управления часами () до исчезновения значка блокировки () с экрана дисплея. Устройство защиты от детей выключено, и духовой шкаф готов к работе.



Выпекание

Общие сведения

Для выпечки используйте режим конвекционного нагрева (☼) или обычного нагрева (☐).

Формы для выпечки

- При выпечке в режиме обычного нагрева (☐), используйте формы с темной металлической поверхностью или поверхностью с покрытием.
- При выпечке в режиме конвекционного нагрева (☼), вы также можете использовать формы для выпечки с яркой металлической поверхностью.
- Всегда устанавливайте формы в центре противня или проволочной решетки.
- При выпечке в режиме обычного нагрева (☐), вы можете устанавливать в духовку две формы рядом друг с другом. Это означает, что время выпечки немного увеличивается.

Уровни установки полок

Нумерация уровней установки полок начинается снизу.

Во время приготовления на нескольких уровнях одновременно, необходимо правильно установить принадлежности в соответствии с разъяснением, приведенным ниже.

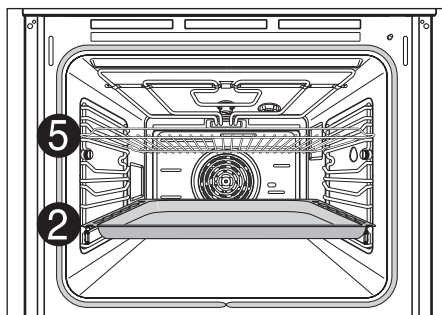
Уровень 2: Глубокий противень

Уровень 5: Решетка

(если установлен противень такого же размера)

Уровень 2: Противень такого же размера

Уровень 5: Глубокий противень



Выпекание

Использование таблиц выпекания

В таблицах выпекания приведены значения температуры, времени выпекания и уровни кронштейна для приготовления нескольких обычных блюд.

- Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания следует рассматривать только как справочные. Фактические значения зависят от вида теста, качества ингредиентов и используемой формы для выпечки.
- Мы рекомендуем сначала выбирать более низкую температуру, постепенно увеличивая ее, при необходимости, например, чтобы сильнее подрумянить выпечку или если время выпечки слишком большое.
- Если вам не удастся найти оптимальные настройки для конкретного рецепта, просто воспользуйтесь настройками для рецепта, который больше всего похож на ваш.
- При выпекании пирогов на противнях или в формах на нескольких уровнях время выпекания может увеличиться на 10–15 минут.
- При выпекании продуктов с большим количеством жидкости (например, пиццы, фруктовых кексов и т. п.) следует использовать только один противень.
- При выпекании кексов и других изделий с разным уровнем теста подрумянивание вначале может быть неравномерным. **В этом случае не нужно изменять значение температуры.** В процессе выпекания они постепенно подрумянятся равномерно.
- Для экономии энергии, используйте остаточное тепло, которое позволит вам довести блюдо до готовности в течение 8 минут, после истечения времени готовки.

Таблица выпекания

Выпекание

Режим работы	Конвекционный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
	Уровень духовки	Температура, °C	Уровень духовки	Температура, °C	
Рецепт					Для обоих типов выпечки, часов : минут
Кексы в формах					
Круглый кекс	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 – песочная выпечка	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Открытый пирог – смесь для кекса	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Яблочный пирог	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Пряные кексы и открытый пирог (например, лотарингский пирог)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Творожный пудинг	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Пироги на противне					
Плетеный хлеб / большие пироги	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Рождественский пирог	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб) вначале, затем 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
Фруктовый пирог из песочного теста ¹⁾	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Таблица выпекания

Режим работы	Конвекционный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
	Уровень духовки	Температура, °C	Уровень духовки	Температура, °C	
Рецепт					Для обоих типов выпечки, часов : минут
Ломтики с верхним слоем, наполнением, например, творог, крем, сахар, миндаль.	–	–	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Пицца (толстый слой) ²⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Пицца (тонкий слой)	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Пресный хлеб	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Швейцарский пирог	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Бисквиты					
Песочные бисквиты	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Глазированные бисквиты	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Бисквитный торт	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Пироги и мучные изделия из яичного белка, безе	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Миндальный бисквит	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Бисквиты из дрожжевого теста	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Пироги и мучные изделия из слоеного теста	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Булочки	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Предварительно разогреть духовку.

2) Использовать глубокий противень.

Всегда отсчитывать уровни духового шкафа снизу вверх.

Таблица для плюшек и печеных блюд

	Обычный нагрев		Время выпечки часов : минут
	Уровень духовки	Температура, °С	
Запеченные макароны	1	180–200	0:45–1:00
Лазанья	1	180–200	0:25–0:40
Запеченные овощи	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Длинная пицца	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
Тушеные овощи	1	180–200	0:30–1:00

1) Предварительно разогреть духовку.

Всегда отсчитывать уровни духового шкафа снизу вверх.

Таблица выпечки готовых замороженных блюд

Блюдо	Уровень духовки	Функция духовки	Температура	Время
Замороженная пицца	3	Обычный нагрев	Следовать инструкциям на упаковке	Следовать инструкциям на упаковке
Багеты (длинные баторы)	3	Обычный нагрев	Следовать инструкциям на упаковке	Следовать инструкциям на упаковке
Основа для фруктовых тортов	3	Обычный нагрев	Следовать инструкциям на упаковке	Следовать инструкциям на упаковке
Чипсы	3	Конвекционный нагрев	200–220°С	15–25 мин.

Всегда отсчитывать уровни духового шкафа снизу вверх.

Примечание: Во время разогрева переворачивайте чипсы 2 или 3 раза.



При разогреве замороженных блюд, противень для выпечки может изменить форму из-за большой разницы температур между замороженными продуктами и духовым шкафом. Противни обычно принимают исходную форму немедленно после охлаждения.

Таблица выпекания

Советы по выпеканию

Результат выпекания	Возможная причина	Возможное решение
Основа пирога слишком рыхлая	Неправильно выбран уровень установки полки	Необходимо использовать форму для выпечки из темного металла или опустить пирог на уровень ниже.
Пирог теряет форму (становится комковатым, не пропекается)	Слишком высокая температура печи	Необходимо уменьшить температуру.
	Слишком малое время выпекания	Необходимо увеличить время выпекания. Время выпекания невозможно уменьшить повышением температуры.
	В тесте слишком много жидкости.	Необходимо использовать меньше жидкости. Следуйте инструкции по приготовлению теста, особенно с использованием кухонного оборудования.
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура печи	В следующий раз установите более высокое значение температуры.
	Слишком продолжительное время выпекания	Необходимо уменьшить время выпекания.
Пироги подрумяниваются неравномерно	Температура выпекания слишком высокая, слишком короткое время выпекания	Необходимо установить повышенную температуру выпекания и увеличить время.
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню / форме для выпечки.
Слишком продолжительное время выпекания	Слишком низкая температура	В следующий раз установите более высокое значение температуры.

Жарка

Для жарки используйте функции вентилятора гриля () или конвекционного нагрева ().

Подсказка:

- При жарке используйте теплоустойчивую посуду (следуйте инструкциям производителя).
- Сковороды из нержавеющей стали пригодны для ограниченного использования, поскольку они в значительной степени отражают тепло.
- При использовании посуды с пластмассовыми ручками, проверьте, чтобы ручки были жаростойкими (следуйте инструкциям производителя).
- Крупные блюда для жарки или ряд блюд можно помещать непосредственно в глубокий противень или на решетку над глубоким противнем (это относится к приготовлению, например, индейки, гуся, 3-4 цыплят, 3-4 телячьих ножки).
- Постное мясо следует жарить на противне для жарки с крышкой (это относится, например, к телятине, тушеной говядине, мяса глубокой заморозки). Это позволит сохранить сок от мяса.
- Для приготовления шкварок или бекона, следует пользоваться кастрюлей без крышки (например, это пригодно для приготовления свинины, рубленого мяса, баранины, ягненка, бараньей ножки, курицы, домашней птицы, говяжьего филе, дичи).

Подсказка:

- После использования для жарки формы без крышки, после использования вымойте духовой шкаф как можно быстрее. Брызги жира легче удалить пока духовая печь нагрета.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание риска обжечься убедитесь в том, что духовка достаточно остыла.

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.

Подсказка:

- 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 (°С) – (2)	Время (мин.)	температура (°С) – (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.

Гриль с вентилятором

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

Примечание: 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.
Говяжьи или телячьи 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

Размораживание

Для размораживания продуктов используется режим "Размораживание" ().

Размораживание блюд

- Извлеките блюдо из упаковки, поместите его на тарелку и поставьте тарелку на полку
- Не следует покрывать блюдо тарелкой или миской, поскольку это может значительно увеличить время размораживания.
- Не следует использовать жидкость, образовавшуюся при размораживании, для приготовления блюда во избежание риска заболевания сальмонеллой. Жидкость, образующаяся во время размораживания должна свободно стекать с продукта.

Уровни пазов

- Для размораживания полку следует устанавливать в пазы на уровне 1 или уровне 2 для больших блюд.

Таблица размораживания

В данной таблице приведены справочные значения для размораживания.

Блюдо	Время размораживания (мин.)	Время разогревания (мин.)	Комментарии
Курица, 1000 г	100–140	20–30	Использовать полку с глубоким противнем. Повернуть курицу по истечении половины времени или покрыть ее фольгой.
Мясо, 1000 г	100–140	20–30	Повернуть мясо по истечении половины времени или покрыть его фольгой.
Мясо, 500 г	90–120	20–30	Повернуть мясо по истечении половины времени или покрыть его фольгой.
Форель, 150 г	23–35	10–15	Не покрывать.
Клубника, 300 г	20–30	10–20	Не покрывать.

Чистка и уход

⚠ ВНИМАНИЕ:

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

Примечание!

Чистите духовой шкаф сразу как только он остыл.

Так проще удалить пятна и они не успеют пригореть.

- Включите внутри свет.
- Протрите духовой шкаф 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.

Чистка и уход

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!

Примечание: 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.

Ручная чистка

Примечание: перед чисткой дайте духовому шкафу остыть.

Опасность возгорания!

Духовой шкаф 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 духовой шкаф все еще сильно загрязнен, прогрейте его 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 духовой шкаф включенным 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.

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

Риск удара током!

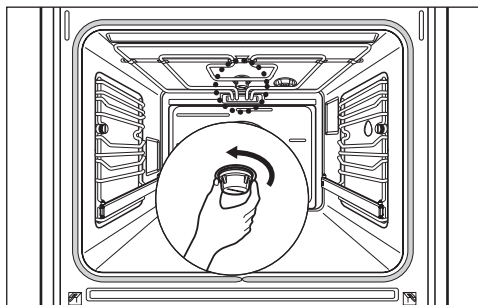
- Перед заменой лампочки выключите духовой шкаф.
- Отключите устройство от источника тока.

Примечание: постелите на дно духового шкафа мягкую ткань, чтобы защитить лампочку и стеклопокрытие.

Замена лампочки/чистка стеклопокрытия

Шаг 1

Открутите лампочку против часовой стрелки



Шаг 2

Замените лампу.

(тип E14, 230V, 25W, жаропрочность до 300°C)

Примечание : всегда держите лампочку тряпкой, чтобы избежать ее возгорания от жировых пятен.

Шаг 3

Верните стеклопокрытие.

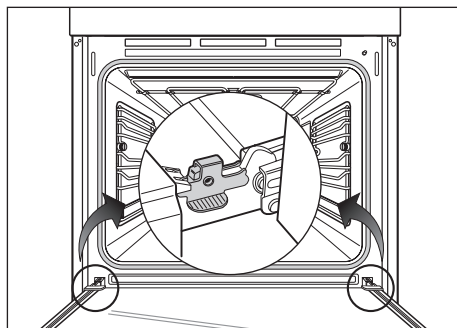
Примечание : убедитесь, что все детали на своих местах..

Дверь духового шкафа

Удаление двери

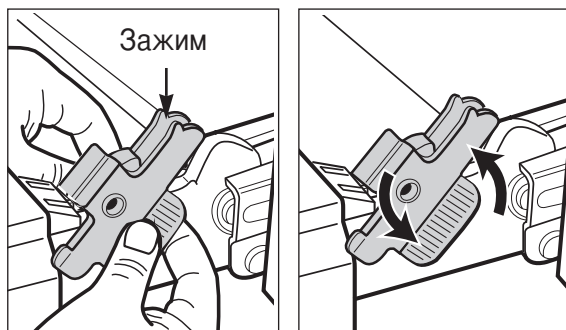
Шаг 1

Чтобы снять дверь для более удобной очистки духового шкафа, откройте его полностью.



Шаг 2

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



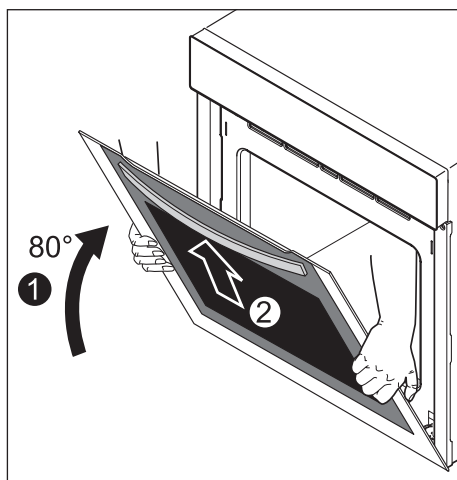
Шаг 3

Затем поднимите дверь вверх насколько возможно.

Примечание: 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 поднимите вверх.



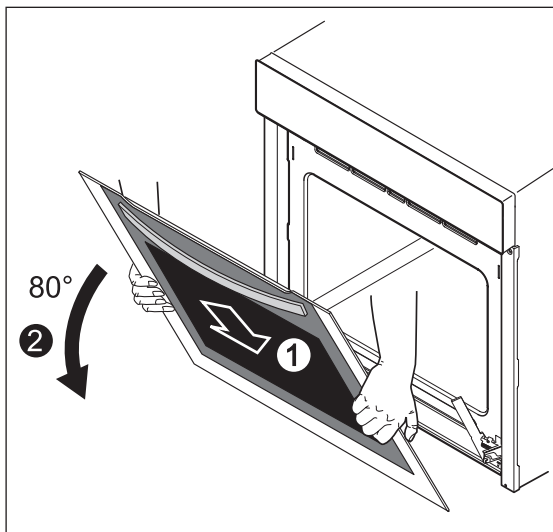
Дверь духового шкафа

Установка двери

Шаг 1

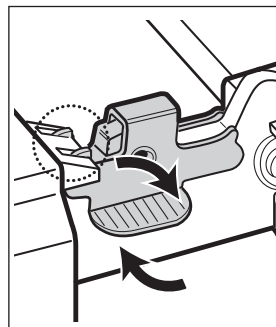
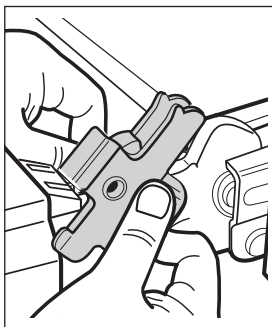
Крепко держите дверь с двух сторон и аккуратно снова наденьте на петли.

Примечание: 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.



Демонтаж двери духового шкафа

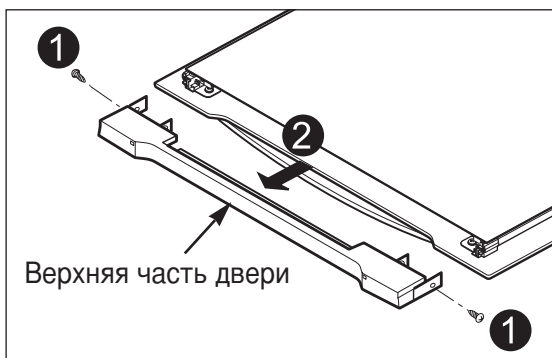
Дверь печи состоит из трех стеклянных панелей, смонтированных одна за другой.

Внутренние стеклянные панели можно снимать для чистки.

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

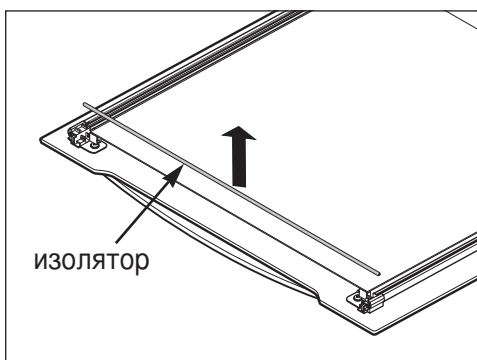
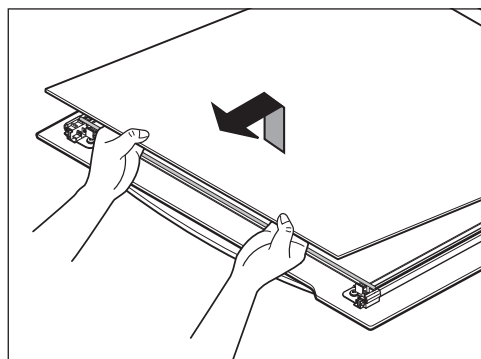
Шаг 1

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.



Дверь духового шкафа

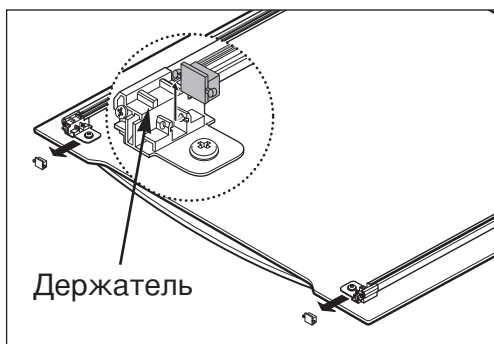
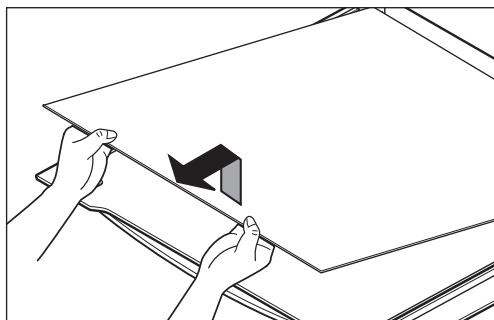
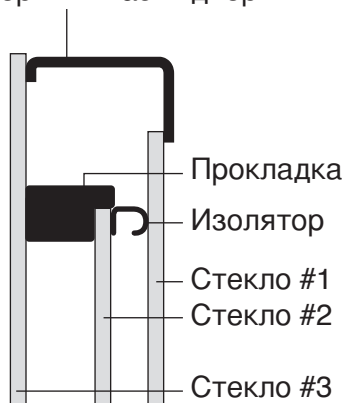
Шаг 3

Поднимите и вытащите второе стекло. Удалите дверную прокладку.

Примечание: прокладки расположены рядом с держателями, чтобы сохранять каждую дверную панель в единственном положении.

Обращайте со стеклами очень аккуратно, чтобы не разбить.

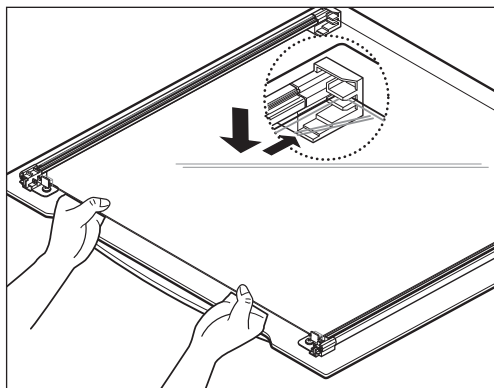
Верхняя часть двери



Установка стеклянных панелей

Шаг 1

Установите прокладку и второе стекло.

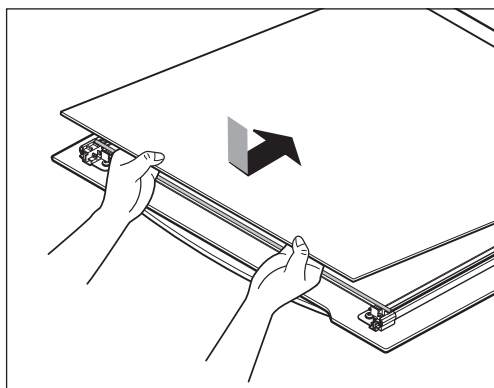


Шаг 2

Установите изолятор и черное стекло с рисунком.

Рисунок должен быть повернут в сторону среднего стекла.

Примечание: каждая панель должна быть помещена строго в свой держатель.



Шаг 3

Установите верхнюю часть и болтами прикрутите ее к двери.

Примечание: чистите стеклянные панели мягким моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для очистки стеклянной поверхности дверцы. Вы можете поцарапать поверхность, что может привести к разрушению 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. См. главу «Свет в печи».

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **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.

Технические характеристики

Параметра электросети	220-240 В~ 50 Гц
духовки энергопотребление	3000 Вт

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

Нормативно-правовые акты, стандарты и директивы

Данный прибор соответствует следующим стандартам:

- EN 60 335–1 и EN 60 335–2–6 (безопасность электрических приборов для использования в домашних условиях и подобных целей).
- EN 60 350 или DIN 44546 / 44547 / 44548 (рабочие характеристики электрических домашних плит, духовок и грилей).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Часть 14–2
- EN 55014 / VDE 0875 Часть 14 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 Часть 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Часть 3 (Основные требования в отношении электромагнитных помех)

Данный прибор соответствует следующим директивам ЕС:

- 73/23/ЕЕС, выпущенная 19.02.1973 (низкое напряжение), включая дополнение 90/683/ЕЕС
- 89/336/ЕЕС, выпущенная 03.05.1989 (ЕМІ), включая дополнение 92/31/ЕЕС
- 93/68/ЕWГ (нанесение маркировочного знака)

Инструкции по установке

Важно: установка должна производиться только квалифицированным электриком.

Духовка должна устанавливаться с соблюдением инструкций производителя.

Инструкции для лица, производящего установку, в отношении безопасности

- Во время установки необходимо следить, чтобы никто не дотрагивался до компонентов, находящихся под напряжением.
- Проем, в который устанавливается духовка, должен соответствовать требованиям по устойчивости стандарта DIN 68930.
- Духовка должна устанавливаться квалифицированным электриком с соблюдением соответствующих норм и правил.
- Духовка является тяжелым прибором, ее следует переносить с большой осторожностью.
- Перед началом использования следует убрать всю упаковку, как снаружи, так и изнутри прибора.
- В технические характеристики духовки запрещается вносить какие-либо изменения.
- Встроенные электроплиты обеспечиваются специальными разъемами. Эти разъемы можно подключать только к соответствующим разъемам такого же типа.

Обслуживание покупателей и запасные части

Если вам требуются запасные части или вы хотите вызвать технического специалиста, обратитесь в местный Центр по обслуживанию покупателей LG.

Ваш звонок будет автоматически перенаправлен в Центр обслуживания потребителей, отвечающий за обслуживание покупателей из области с вашим почтовым кодом. Если вы знаете, где находится местный Центр по обслуживанию потребителей, то при обращении туда вам нужно будет сообщить:

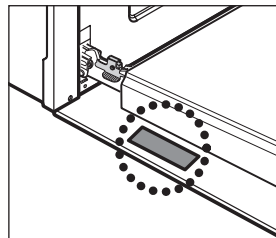
1. Ваше имя и адрес, включая почтовый код.
2. Номер вашего телефона.
3. Точное описание проблемы.
4. Номер модели, серии и производства. Эти данные можно найти на паспортной табличке, расположенной справа на внутренней стороне дверцы духовки.
5. Дату вашего чека, выданного при покупке. Помните, что подтверждение покупки необходимо для любого требования гарантийного обслуживания. Перед подачей требования о гарантийном обслуживании внимательно прочитайте раздел "Возможные неисправности и их устранение". Вам придется оплатить осмотр, проведенный техником, если окажется, что в приборе нет механических или электрических неисправностей.

Обслуживание покупателей

Общую справочную информацию о приборах LG или более подробную информацию о них можно получить, обратившись в нас Центр по обслуживанию потребителей.

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 ОБСЛУЖИВАНИЯ 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**

* Пожалуйста укажите свои данные 103 Гарантия МОДЕЛЬ При возникновении затруднений, обратитесь к дилеру LG, у которого вы приобрели прибор.

Memo

