

10					
9					
8					
7					
6					
5					
4					
3					
2					
1	IEC/EN 규격문구 추가		2012.10.09	정부성	김남형
기호	변 경 사 항	시방번호	년 월 일	서 명	승 인

* Owner's Manual 시방이력 관리

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.

LB642222S

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



MFL38291414

Содержание

Безопасность	4~12
Описание прибора	13
Панель управления	14~15
Принадлежности	16~17
Телескопические пазы	18~19
Установка часов	20
Перед первым применением	21
Эксплуатация духового шкафа	22
Функции духового шкафа	23~24
Эксплуатация	25~36
Порядок включения духового шкафа	25
Изменение температуры духового шкафа	26
Порядок выключения духового шкафа	27
Аварийное отключение	27
Эффективность использования энергии	27
Функции и символы времени	28
Установка таймеров	29
Программирование общего времени приготовления	30
Программирование окончания времени готовки	31~32
Сочетание общего и оставшегося времени готовки	33~34
Установка времени дня	35
Полезные функции	36
Выпечка	37~38
Таблицы для выпечки	39~43

Жарка.....	44~45
Таблица для жарки	46
Приготовление на гриле	47~48
Размораживание	49
Специальные функции	50
Чистка и уход	51~53
Подсветка духового шкафа	54
Дверца духового шкафа	55~59
Устранение неисправностей	60~61
Коды ошибок	62
Технические характеристики	62~63
Инструкции по установке	64
Обслуживание потребителей и запасные части	65
Гарантия	66

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.
 - Не применять жесткие абразивные очистители и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность стекла, и, таким образом, повредить стекло.

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, до которых можно дотронуться, нагреваются во время работы прибора. Детей следует держать на удалении от прибора.
-  **ВНИМАНИЕ:** Детали, до которых 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 работы устройства пища может подгореть, 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 легко воспламеняющиеся 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 спирта 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 из очень жидкого теста 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.

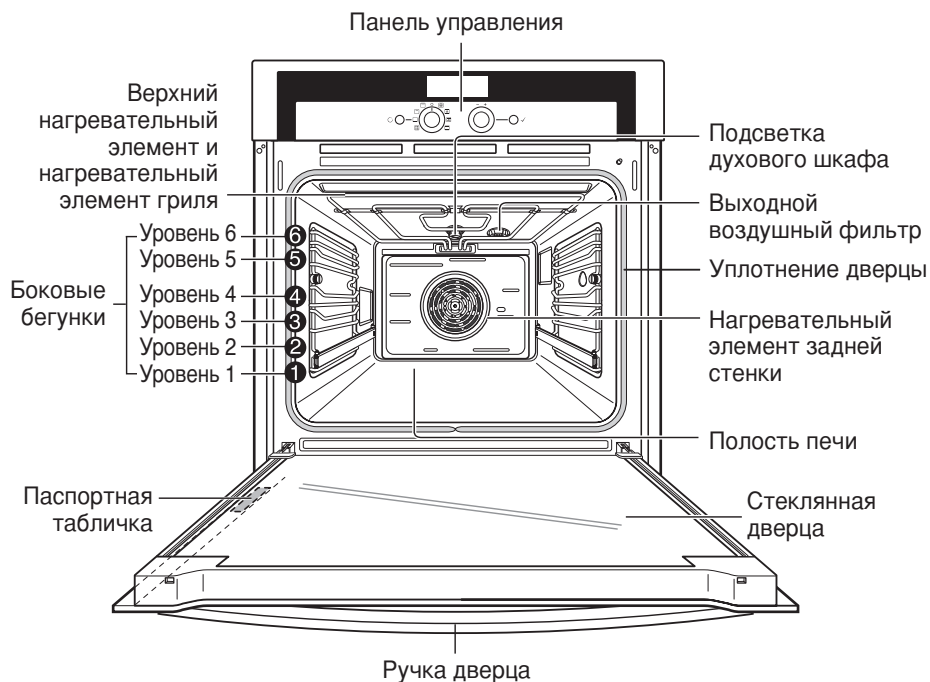
Безопасность

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 прибора

Общий вид

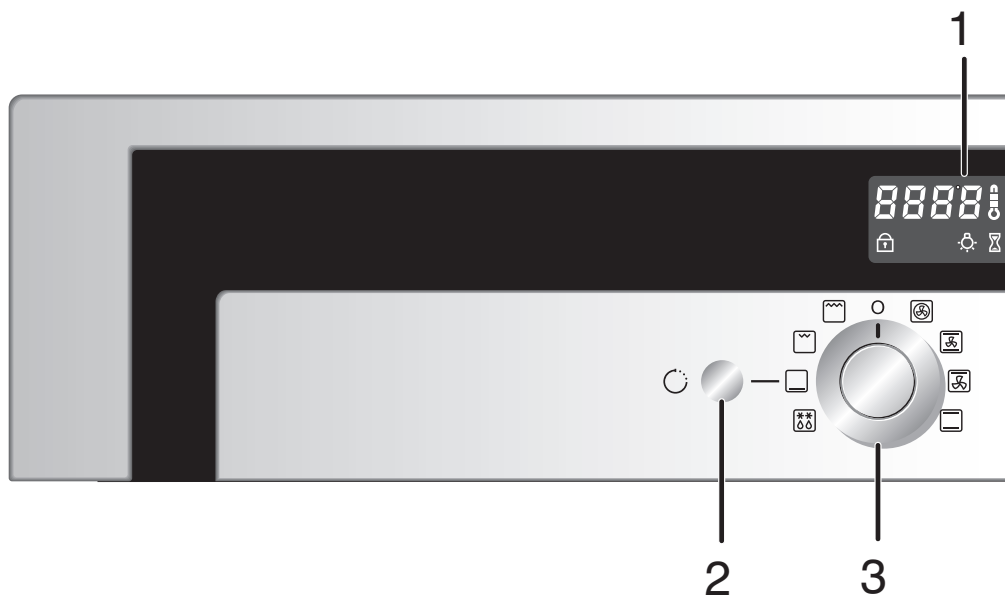


Уровни духовки пронумерованы снизу вверх.
Уровни 5 и 6 главным образом используются для функции гриля.

В таблицах, приведенных в настоящем руководстве, указаны рекомендуемые уровни для приготовления определенных блюд, однако вы можете изменить предлагаемый порядок на более подходящий вашим needs.

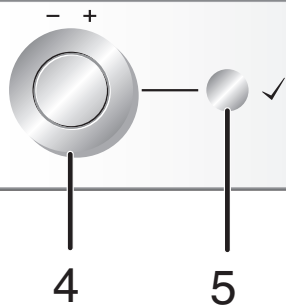
Примечание: Паспортная табличка может располагаться слева на внутренней стороне дверцы или передней панели духового шкафа.

Панель управления



1. Дисплей для отображения температуры/времени
2. Кнопка установки времени
3. Ручка для выбора функции

88:88
I→→I ⊖ kg

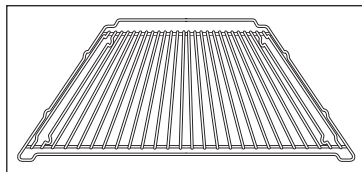


4. Ручка для выбора температуры/времени
5. Кнопка «ОК» (ввести или подтвердить)

Принадлежности

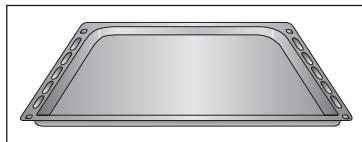
Проволочная решетка (гриль)

Предназначена для тарелок, форм для выпечки, готовки на решетки и форм для выпечки.



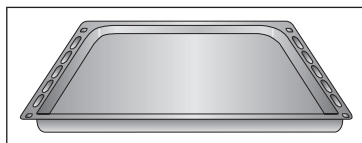
Противень для выпечки

Предназначен для выпечки пирогов, тортов и бисквитов.



Глубокий противень

Для приготовления тортов, жарки, сбора влаги или жира от жарки.



Рекомендации по использованию противней и проволочных решеток

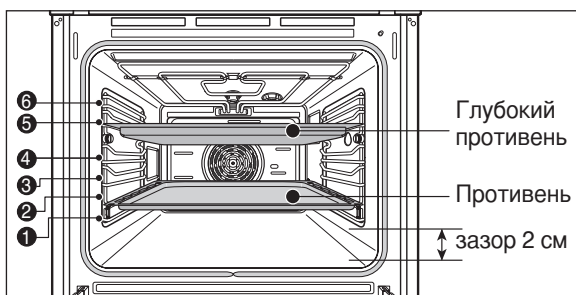
Проверьте, чтобы противни и решетки были правильно установлены на одном и том же уровне с обеих сторон.

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

Пользуйтесь соответствующими прихватками или перчатками.

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

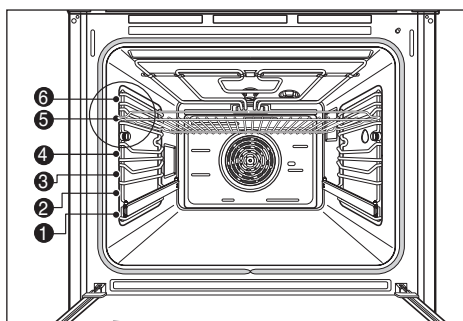
Если вы поставите противни на дно духовки, то в результате накопившееся тепло может повредить поверхность духовки. По этой причине минимальный зазор между противнем и дном духовки должен составлять 2 см.



Установка решетки, противня для выпечки и глубокого противня

Вставьте противень или решетку на соответствующий уровень.

Уровни пронумерованы снизу вверх.



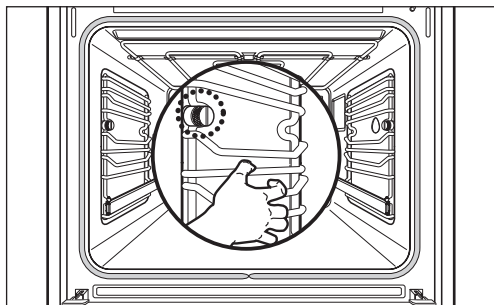
Телескопические пазы

Присоединение телескопических пазов

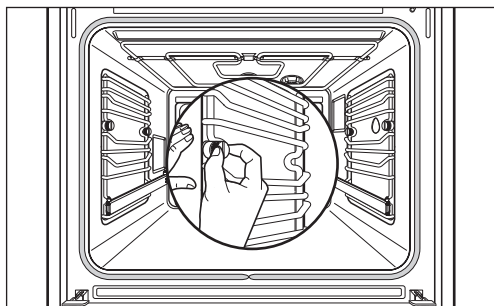
При первом использовании печи, закрепить телескопические направляющие следующим образом.

Вы можете найти телескопические направляющие в коробке принадлежностей.

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

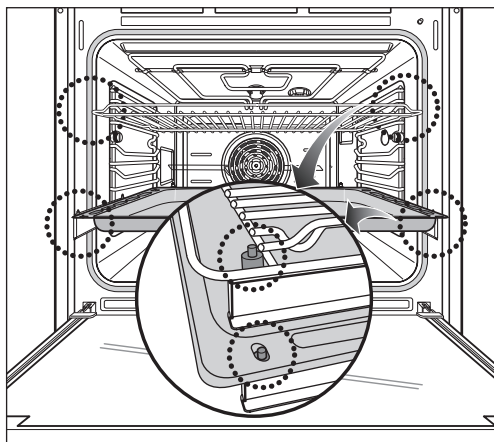


2. вставьте и закрутите гайки по часовой стрелке.



3. 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.



Установка часов

Невозможно использовать печь, не установив показания времени.

При первом подключении печи к сетевому напряжению или после сбоя в сети электропитания требуется сначала выбрать формат отображения времени: «12Н» или «24Н». Затем производится установка времени.

В качестве примера показана процедура установки показаний времени 1:30.



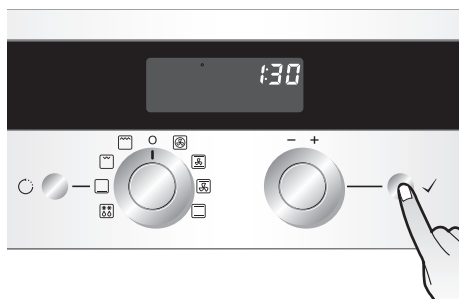
- 1** Задайте формат времени «12Н» или «24Н», затем нажмите кнопку ОК (✓), подтверждая выбор.



- 2** Установите показания часов с помощью селектора, нажмите кнопку ОК (✓), подтверждая введенное значение.



- 3** Установите показания минут.



- 4** Нажмите кнопку ОК (✓), подтверждая введенное значение. Теперь печь готова к использованию.

Перед первым применением

Предварительная очистка

Тщательно очистите печь перед первым применением.

Важное замечание: не используйте щелочные или абразивные чистящие вещества.

Это может привести к повреждению поверхностей печи.

Передняя часть печи

Чистка печи с металлической передней частью производится только стандартными чистящими веществами.

Протрите переднюю часть печи слегка увлажненной тканью.

Чистка внутренней части печи

1. Извлеките все дополнительные принадлежности из печи и промойте печь теплой водой с моющим средством.
2. Тем же способом промойте внутреннюю часть печи.
3. Дождитесь высыхания печи.



Нагревание

Перед первым приготовлением пищи следует включить пустую печь и нагреть ее до температуры 200~250°C.

Затем дайте печи основательно остынуть.

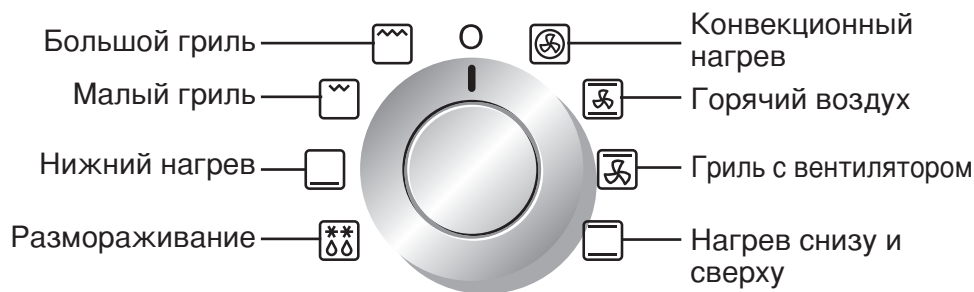
Новые печи обладают неприятным запахом.

Откройте окно и обеспечьте надлежащую вентиляцию в течение этой процедуры.

1. Убедитесь в корректности установки времени суток.
2. Извлеките все дополнительные принадлежности из печи.
3. Воспользуйтесь функцией конвекционного нагрева () или вентилятора гриля () для нагревания печи.
4. Оставьте печь включенной в течение минимум одного часа.

Эксплуатация духового шкафа

Режимы работы



Описание режимов работы

Рабочие режимы отличаются друг от друга сочетанием разных нагревательных элементов. Нагревательные элементы используются в различных сочетаниях для формирования разных зон нагрева и траекторий циркуляции горячего воздуха, чтобы обеспечить оптимальное приготовление всевозможных кулинарных блюд.

Для жарки и приготовления выпечки предусмотрены рекомендуемые заранее заданные температуры, которые, однако, можно регулировать с помощью температурного селектора.

Для функции гриля () () предусмотрены три варианта температуры, задаваемые температурным селектором.


Для размораживания () другие варианты не предусмотрены.

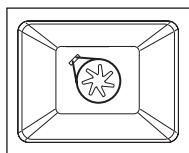
Функции духового шкафа

Конвекционный нагрев

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

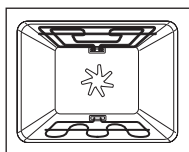
Рекомендуемая температура 150°C.

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.



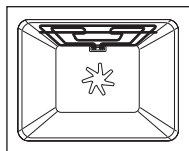
Горячий воздух

В дополнение к нагревательным элементам обычного режима, в режиме горячего воздуха используются конвекционный вентилятор. Это означает, что температуру выпекания или жарки можно снизить на 20-40°C. Температура, установленная по умолчанию 160°C. Этот режим подходит для выпекания тортов и печенья, а также для выпекания на нескольких уровнях одновременно.



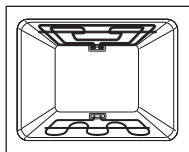
Вентилируемый гриль

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.




Нагрев снизу и сверху


При обычном нагреве используются нагревательные элементы, расположенные в верхней и нижней части полости духового шкафа. Этот режим подходит для выпечки тортов, приготовления выпечных изделий с коротким циклом приготовления, из нежного теста, а также для жарки говядины и говяжьего филе на одном уровне. Рекомендованная температура 190°C.

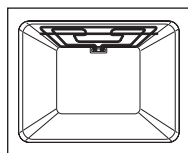


Функции духового шкафа



Большой гриль (1, 2, 3)  (нагревается вся площадь решетки)

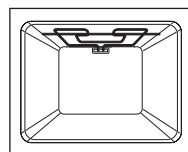
В режиме большого гриля () используется вся площадь нагревательного элемента. В этом режиме нельзя установить какое-либо конкретное значение температуры. Вы можете выбрать одно из трех значений.

Режим «большого гриля» () подходит для приготовления бифштексов, котлет, рыбы или тостов, а также для поджаривания до золотисто-коричневой корки верхушки больших блюд.



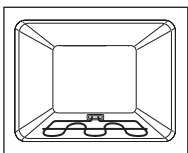
Малый гриль (1, 2, 3)  (нагревается не вся площадь решетки)

Режим малого гриля () действует точно так же, как и режим большого гриля (), однако, при этом используется только часть нагревательного элемента. Этот режим подходит для приготовления блюд меньшего размера.



Нижний нагрев 

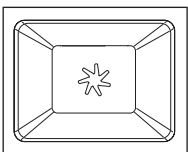
В режиме нижнего нагрева используется только нагревательный элемент, расположенный в нижней части духового шкафа. Рекомендованная температура 170°C. Эта функция, в частности, подходит для доведения до готовности пиццы или пирогов на одном из нижних уровней.



Размораживание 

В режиме размораживания вентилятор используется без нагрева. Циркулирующий воздух ускоряет процесс размораживания. Поместите замороженные продукты в соответствующий контейнер, чтобы в нем оставалась жидкость, образующаяся во время размораживания.

Если это приемлемо, то чтобы предотвратить загрязнение духовки вы можете использовать проволочную решетку с глубоким противнем. При попадании воды в духовку, уплотнение дверцы может быть загрязнено, что в результате приводит к появлению неприятного запаха.



Примечание: Во время приготовления пищи, выпечке или жарке, если оставить дверцу открытой более чем на 10 минут, все установки будут сброшены.

Эксплуатация

Порядок включения духового шкафа



1 Задайте желаемый режим ручкой управления.



2 Рекомендуемая температура отобразится на дисплее.

3 Приступите к операциям, нажав кнопку ОК (✓), или дождитесь автоматического начала работы печи в течение 8 секунд. В этот момент будет подан звуковой сигнал. При отсутствии дополнительных настроек на панели управления печь останется включенной на протяжении максимально возможного времени (см. стр.27).

Эксплуатация

Изменение температуры духового шкафа



1 С помощью ручки выбора функции выберите желаемый режим.



2 Установите ручку температуры в желаемое положение.
Температура отображается на дисплее с шагом 5°C.

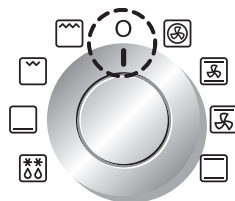
3 Если не нажимать никаких кнопок в течение 8 секунд, начнется автоматическая работа печи по заданной программе.

Можно также начать работу печи нажатием кнопки ОК (✓).

При этом будет подан звуковой сигнал.

Порядок выключения духового шкафа

Чтобы выключить духовку установите ручку выбора функций в положение «О».



Система охлаждения

Вентилятор охлаждения включается автоматически, чтобы поддерживать поверхности прибора в холодном состоянии. При выключении духовки вентилятор включается и выключается только после охлаждения прибора.

Аварийное отключение

- Если духовой шкаф работает в течение продолжительного времени БЕЗ изменения настроек, то прибор будет отключен автоматически.

Прибор аварийного отключения срабатывает при следующих температурах:

ниже 100°C	выключается через	16 часов
100°C ~ 240°C	выключается через	8 часов
Свыше 240°C	выключается через	4 часов

Повторный запуск после аварийного отключения

Выключите духовой шкаф. Теперь вы можете включить прибора в обычном порядке.

Формы для выпечки

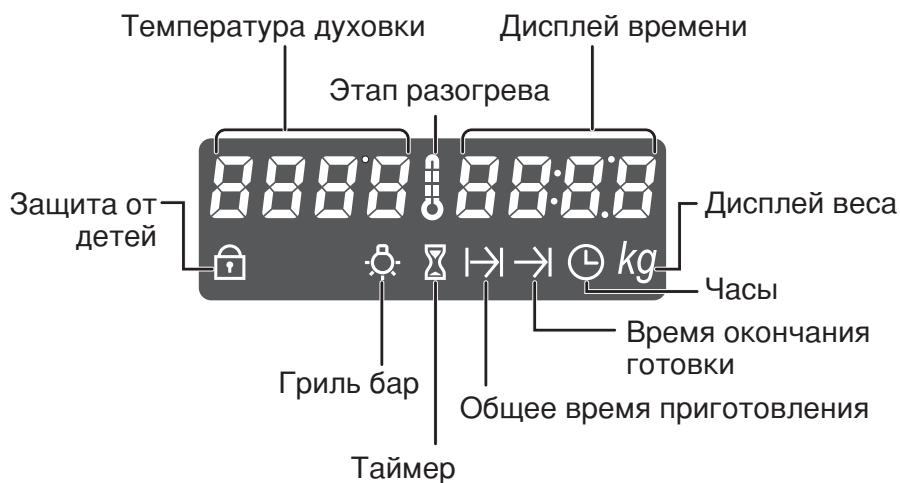
Формы для выпечки обязательно должны соответствовать температуре внутри печи. Максимальная рабочая температура печи 250°C. Обратитесь к инструкциям изготовителя.

Эффективность использования энергии

В соответствии со стандартом EN 50304 эти приборы относятся к устройствам класса энергопотребления А. Испытания проведены при конвекционном нагреве.

Эксплуатация

Функции и символы времени



Таймер

Индикаторы загораются при активации функции таймера (например, минутный сигнал при варке яиц).

Общее время приготовления

Индикатор загорается когда установлено или показано общее время приготовления. По истечении установленного общего времени приготовления духовка отключается автоматически.

Время окончания готовки

Индикатор горит если установлено или показано время окончания готовки. В указанное время духовой шкаф автоматически выключается.

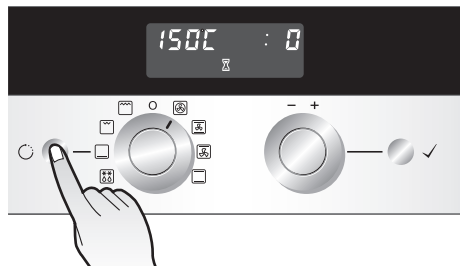
Примечание: Общее время приготовления и время окончания готовки можно запрограммировать только при выборе рабочего режима.

Часы

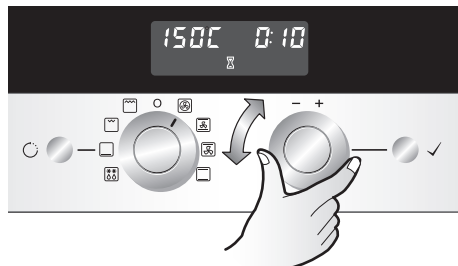
Загорается при установке, изменении или выводе времени на дисплей.

Установка таймеров

После запуска функции приготовления.



- 1 Однократно нажмите кнопку таймера (например, конвекционный нагрев).



- 2 Задайте желаемое время с помощью ручки.



- 3 Нажмите кнопку ОК для запуска таймера. По истечении заданного промежутка времени раздастся звуковой сигнал.

Процедура отмены: дважды последовательно нажмите кнопку ОК (✓), пока на дисплее присутствуют показания таймера. При наличии на дисплее других показаний нажмите кнопку установки времени и удерживайте ее нажатой до появления на дисплее обратного отсчета времени.

Примечание: установку таймера можно производить также в положении «О» ручкой управления

Эксплуатация

Программирование общего времени приготовления

По истечении заданного периода времени духовка отключается автоматически.



- 1 Задайте желаемый рабочий режим и температуру. (См. раздел «Включение печи» или «Изменение температуры печи»).



- 2 Однократно нажмите кнопку установки времени (⌚).



- 3 Задайте общую желаемую продолжительность приготовления.

- 4 Приступайте к работе нажатием кнопки ОК (✓) или дождавшись автоматического начала работы печи в течение 8 секунд. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и печь отключится. Звуковой сигнал отменяется нажатием кнопки ОК (✓).

Примечание: после начала работы печи может быть задано либо время окончания приготовления, либо только общее время приготовления.

Программирование окончания времени готовки

В приведенном примере текущее время 13:30, а блюдо должно быть готово в 14:40.



- 1** Выберите желаемый режим работы и температуры. (Обратитесь к разделу «Порядок включения духового шкафа» или «Изменение температуры духового шкафа»).



- 2** Дважды нажмите кнопку установки времени (🕒).



- 3** Установите показания часов.



- 4** Переход к следующей процедуре производится нажатием кнопки OK.

Примечание: задавая время окончания приготовления блюда, вращайте ручку только по часовой стрелке.

Эксплуатация



5 Установите показания минут.

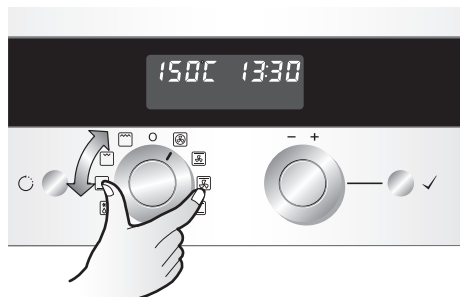


6 Подтвердите ввод, нажав на кнопку «ОК» (✓).
Первым на дисплее отображается время окончания.
Затем начинается готовка, и в течение одной минуты после установки на дисплее отображается оставшееся время.

Подсказка: Как только духовка начинает работать, в целях экономии электричества подсветка гаснет через 20 секунд. Подсветку можно включить в любое время, нажав на кнопку «ОК».

Сочетание общего и оставшегося времени ГОТОВКИ

Общее время готовки и оставшееся время можно ввести вместе, чтобы духовой шкаф включался и выключался автоматически.



- 1** Выберите желаемый режим работы и температуры. (Обратитесь к разделу «Порядок включения духового шкафа» или «Изменение температуры духового шкафа»).



- 2** Нажмите кнопку установки времени (🕒) один раз. Установите общее желаемое время готовки, с помощью ручки установки времени (в приведенном примере 1 час).



- 3** Теперь нажмите кнопку установки времени (🕒) один раз чтобы установить время окончания готовки. В приведенном примере установлено 15:30.



- 4** С помощью ручки установки времени установите час (в приведенном примере 15). Нажмите кнопку «ОК» (✓), чтобы выбрать минуты.

Эксплуатация



5 С помощью ручки установки времени установите минуты (в приведенном примере 30). Подтвердите ввод, нажав на кнопку «ОК» (✓).



6 За 60 минут до истечения времени готовки, духовой шкаф автоматически включается, в приведенном примере в 14:30. После этого на дисплее можно наблюдать обратный отсчет времени. По истечении установленного времени готовки вы услышите звуковой сигнал, и духовка автоматически выключится.

Установка времени дня



- 1** Установите селектор функций в положение «0». Дважды нажмите кнопку установки времени, чтобы задать время суток. На дисплее мигают показания часов. (В данном примере 13).



- 2** С помощью ручки установки времени выберите новое значение часов (в приведенном примере 11).



- 3** Подтвердите введенные показания, нажав кнопку ОК. На дисплее начинают мигать показания минут. Задайте новое значение минут. (В данном примере 50).



- 4** Для подтверждения нажмите кнопку «ОК» (✓).

Эксплуатация

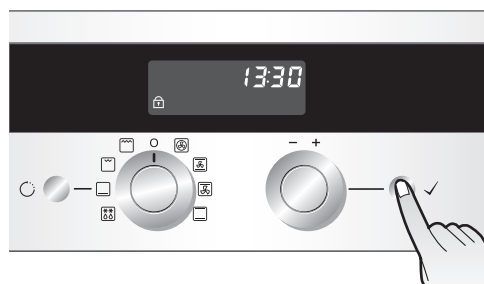
Полезные функции

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ предотвращает случайное включение духовки.

Порядок включения функции ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

1. Выключите духовой шкаф.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «ОК» (✓) нажатой около 6 секунд, чтобы на дисплее появился символ замка (🔒).
Замок активирован.

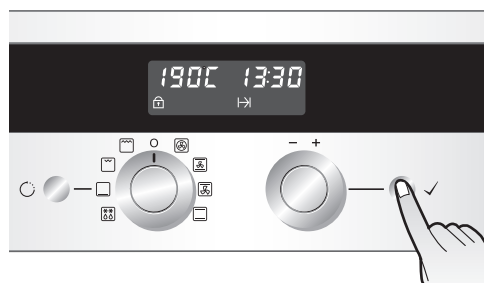


БЛОКИРОВКА КНОПОК

Функция БЛОКИРОВКИ КНОПОК препятствует случайному изменению установок.

Порядок включения функции БЛОКИРОВКИ КНОПОК

1. Выберите функцию духовки и установите температуру. При необходимости установите продолжительность готовки.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «ОК» (✓), чтобы на дисплее появился символ замка (🔒).



Отключение системы блокировки

1. Нажмите кнопку «ОК» (✓) так, чтобы с дисплея исчез символ (🔒). Система блокировки отключена.

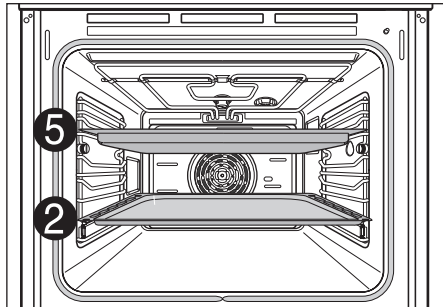
Выпечка

Общие сведения

Для выпечки используйте режим конвекционного нагрева (☼) или нагрев снизу и сверху (☐).

Формы для выпечки

- При выпечке в режиме нагрев снизу и сверху (☐), 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 нагрев снизу и сверху (☐), вы можете устанавливать в духовку две формы рядом друг с другом. Это означает, что время выпечки немного увеличивается.
- При использовании 2 противней (противень для выпечки и глубокого противня), устанавливайте глубокий противень на уровень 5, а противень для выпечки на уровень 2.



Уровни духового шкафа

Уровни духового шкафа пронумерованы снизу вверх. При использовании нагрев снизу и сверху (☐), вы можете проводить выпечку только на одном уровне, например на уровне 4.

При использовании конвекционного нагрева (☼), вы можете выпекать бисквитные торты на двух противнях для выпечки одновременно, например расположив их на уровнях 2 и 5.

Выпечка

Пользование таблицами для выпечки

В таблицах приводятся температурные настройки, время выпечки и уровни духового шкафа для выбранного типа блюд.

- Значения температур и время выпечки приведены только для справки. Фактические значения зависят от типа, качества ингредиентов и используемой формы.
- Сначала мы рекомендуем выбрать более низкую температуру, а затем, при необходимости, повысить ее, например, если вам нужна корочка более темного цвета или процесс выпечки занимает слишком много времени.
- Если вы не можете подобрать настройки для конкретного рецепта, просто используйте настройки для наиболее похожего рецепта.
- При выпечке пирогов на противнях или в формах, расположенных на нескольких уровнях, время выпечки может увеличиться на 10-15 минут.
- Выпекать изделия с высоким содержанием жидкости (например, пиццы, фруктовых пирогов и т.д.) следует только на одном уровне.
- При выпечке пирогов с несколькими слоями теста, может наблюдаться неровное поджаривание корки. **В этом случае не меняйте настройки температуры.** Степень окраски корки в процессе выпечки выровняется.
- Для экономии энергии, используйте остаточное тепло, которое позволит вам довести блюдо до готовности в течение 8 минут, после истечения времени готовки.

Таблицы для выпечки

Выпечка на одном уровне духового шкафа

Режим работы	Конвекционный нагрев		Обычный нагрев		Время выпечки
	Уровень духовки	Температура, °C	Уровень духовки	Температура, °C	
Рецепт					Для обоих типов выпечки, часов : минут
Выпечка в формах					
Круглый торт	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Печенье/блинчики	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Бисквитные пальцы	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Открытый пирог – песочное печенье	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Открытый пирог – печенье	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Яблочный пирог	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Пироги с острой начинкой и открытые пироги (например, Лотарингский пирог)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Пироги с сыром ²⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Выпечка на противне					
Плетеная выпечка / большие пироги	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Рождественский пирог (Christmas stollen)	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб) изначально, и после	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
Рулет с вареньем	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Фруктовый пирог с песочным печеньем	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Таблицы для выпечки

Режим работы	Конвекционный нагрев		Нагрев снизу и сверху		Время выпечки
	Уровень духовки	Температура, °С	Уровень духовки	Температура, °С	Для обоих типов выпечки, часов : минут
Ломтики с покрытием/ начинкой, например с творогом, сливками, сахаром, миндалем	—	—	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Пицца (на толстой основе) ²⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Пицца (на тонкой основе)	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Просфоры	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Wahe (швейцарский открытый 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
Глазированное печенье	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Смешанное печенье	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Торты и печенье с яичными белками, меренги	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Миндальное печенье	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Печенье из дрожжевого теста	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Воздушное печенье и выпечка	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Рулеты	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.

Выпечка на нескольких уровнях духового шкафа

Рецепт	Горячий воздух		Время выпечки часов : минут
	Уровень духовки	Температура, °C	
Пироги / торты и выпечка на противне			
Пирог/эклер	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Бисквитное пирожное с обсыпкой	2/5	140–160	0:30–0:60
Печенье			
Песочное печенье	2/5	150–160	0:15–0:35
Глазированное печенье	2/5	140–150	0:20–0:60
Смешанное печенье	2/5	160–170	0:25–0:40
Торты и печенье с яичными белками, меренги	2/5	80–100	2:10–2:50
Миндальное печенье	2/5	100–120	0:40–1:20
Печенье из дрожжевого теста	2/5	160–170	0:30–0:60
Воздушное печенье и выпечка	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Рулеты	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Предварительно разогреть духовку.

Всегда отсчитывать уровни духового шкафа снизу вверх. Установите глубокий противень на уровень 5.

Таблицы для выпечки

Таблица для плюшек и печеных блюд

	Нагрев снизу и сверху		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.

Подсказки по выпечке

Результаты выпечки	Возможные причины	Решение
Слишком светлая основа пирога	Неправильно выбран уровень духовки	Используйте темную форму для выпечки или поставьте пирог на более низкий уровень.
Пирог разваливается (становится комковатым, непропеченным)	Слишком высокая температура духовки	Установите температуру поменьше
	Слишком короткое время выпечки	Установите более продолжительное время. Время выпечки нельзя сократить повысив температуру.
	Смесь содержит слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости. Следуйте инструкциям в отношении времени замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура духовки	В следующий раз установите более высокое значение температуры.
	Слишком продолжительное время выпечки	Установите менее продолжительное время
Корка пирога окрашивается неравномерно	Слишком высокая температура и слишком короткое время	Установите более низкую температуру и немного увеличьте время выпекания.
	Смесь выложена неровно	Равномерно распределите смесь по противню/форме.
Слишком большое время выпекания	Слишком низкая температура	В следующий раз установите немного более высокую температуру.

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件годно 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.

ОПАСНО

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

В таблице приведены значения необходимых температур, времени жарки и уровни духовки для различных типов мяса. Здесь приведены только примерные значения.

- Мы рекомендуем готовить в духовке мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Для постного мяса и рыбы используйте режим нагрев снизу и сверху. Для всех других видов мяса мы рекомендуем режим гриля с вентиляцией ().
- Добавляйте немного воды, чтобы предотвратить соки или жир от перегорания.
- Переворачивайте блюдо по истечении примерно двух третей времени, необходимого для его приготовления.

Подсказка: Для достижения лучших результатов, смажьте птицу собственным соком несколько раз во время процесса жарки.

Таблица для жарки

Таблица для жарки

Продукт	Уровень духовки	Гриль с вентилятором – (1)		Нагрев снизу и сверху - (1)	
		Темп. (°С) – (2)	Время (мин.)	Темп. (°С) – (2)	Время (мин.)
Говядина (прим. 1 кг)	2 ²⁾	190	50-70	200	70-90
Оленина (прим. 1 кг)	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 (прим. 2 кг)	2	180	110-130	200	150
Домашняя птица (прим. 1 кг)	2 ²⁾	210	50-60	200-220	70-90
Домашняя птица (прим. 2 кг)	2	200	60-80	200-220	110-120
С начинкой	2	180-190	100-120	200-220	110-140
Домашняя птица (прим. 4 кг)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Целая рыба (прим. 1,5 кг)	2 ²⁾	160-180	35-55	200-220	35-55

Данная таблица приводится только для справки, вкусы и способы разделки мяса могут отличаться.

- 1) При жарке в сковороде, устанавливайте температуру на 20°C выше.
- 2) При использовании режима нагрев снизу и сверху используйте 4-й уровень от дна.

Приготовление на гриле

Для приготовления пищи на гриле вы можете выбрать один из 4 режимов.

Большой гриль

Используется для приготовления на решетки более крупных плоских кусков мяса, для запекания в больших формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 – низкий, 2 – средний, 3 – высокий) в зависимости от продуктов.

Малый гриль

Используется для приготовления на решетке меньшего количества продуктов, для запекания в небольших формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 – низкий, 2 – средний, 3 – высокий) в зависимости от продуктов.

Гриль с вентиляцией

Используется для приготовления больших кусков мяса или птицы, например жаркого или индейки.

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

Посуда для приготовления пищи на гриле

Используйте противень для гриля или глубокий противень. Для приготовления тостов используйте решетку (проволочную). Для сбора капающих жидкостей, вставьте не 1 или 2 уровень противень для жарки или глубокий противень.

Приготовление на гриле

Уровни духового шкафа

Для приготовления на гриле плоских кусков мяса используйте уровни 5 или 6.

ОПАСНО

Во время работы гриля выступающие детали духового шкафа могут сильно нагреваться. Держите детей на почтительном расстоянии.

Применение таблицы по приготовлению на гриле

Здесь приведено лишь примерное время приготовления пищи. Фактическое время приготовления может меняться в зависимости от фактического количества мяса или рыбы. Приготовление на гриле подходит для жарки плоских кусков мяса и рыбы. Примерно по истечении половины времени приготовления переверните мясо (рыбу).


Таблица приготовления пищи на гриле

Продукты для приготовления на гриле	Уровень духовки	Большой гриль шаг 3	
		1-я сторона	2-я сторона
Котлеты	5	8–10 мин	6–8 мин
Свиное филе	5	10–12 мин.	6–10 мин.
Колбаса (сосиски)	5	8–10 мин	6–8 мин
Стеки из говядины или оленины	5	6–7 мин	5–6 мин
Свиное филе (прим. 1 кг)	4	10–12 мин	10–12 мин
Тост ¹⁾	4	2–3 мин	2–3 мин
Тост с начинкой	4	6–8 мин	-

1) Использовать глубокий противень или решетку.

Всегда отсчитывать уровни духового шкафа снизу вверх.

Размораживание

Для размораживания продуктов используйте режим «Размораживание» ().

Размораживание блюд

- Извлеките блюдо из упаковки, положите на тарелку и поставьте тарелку на решетку.
- Не накрывайте блюдо тарелкой или чашкой, поскольку это значительно увеличивает время разморозки.
- Не используйте жидкость, выделяющуюся при размораживании, для приготовления чего-либо, во избежание риска сальмонеллы. Убедитесь в том, чтобы жидкость, выделяющаяся при размораживании, свободно стекала с продуктов.

Уровни духового шкафа

- Для размораживания используйте решетку на уровне 1 или 2 для блюд большего размера.

Таблица для размораживания

В таблице ниже приведены примерные характеристики размораживания.

Блюдо	Время размораживания (мин.)	Комментарии
Курица, 1000 г	100–140	Используйте решетку с глубоким противнем. По истечении половины указанного времени переверните курицу.
Мясо, 1000 г	100–140	Перевернуть мясо на середине времени приготовления.
Мясо, 500 г	90–120	Перевернуть мясо на середине времени приготовления.
Форель, 150 г	23–35	Не накрывать.
Земляника, 300 г	20–30	Не накрывать.

Специальные функции

Вы можете установить режим работы вашего духового шкафа при температурах 40°C и выше. Это позволит вам приготовить, например, йогурт или дать подняться тесту.

Как приготовить йогурт

Посуда

Стаканы или чашки объемом 150 мл, которые следует накрыть крышкой или фольгой.

Уровень духового шкафа

Установите решетку на уровень 4.

Приготовление

1. Нагрейте 1 литр молока до температуры 60–70°C.
2. Дайте молоку остыть примерно до 40°C.
3. Перемешайте 150 г натурального йогурта с молоком, а затем разлейте смесь в отдельные контейнеры и накройте.
4. Поставьте контейнеры на решетку примерно на 5–8 часов (пока йогурт не примет соответствующую консистенцию) и доведите до готовности в духовке при нормальном режиме нагрева при температуре 40°C.

Как поднять дрожжевое тесто


Посуда

Поместите тесто в жаропрочную посуду (40°C).

Уровень духового шкафа

Установите решетку на уровень 2.

Приготовление

1. Поместите тесто в посудину. Накройте ее влажной тканью и поставьте на решетку.
2. Включите режим нагрев снизу и сверху () при температуре 40°C.
3. Оставьте тесто подниматься до тех пор, пока его объем не удвоится.

Чистка и уход

⚠ ОПАСНО

Перед проведением чистки выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Наружная часть

Протрите переднюю часть прибора мягкой тканью с мягким моющим средством.

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

Примечание!

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

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

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

Не мойте уплотнение дверцы руками.

Принадлежности

После использования вымойте принадлежности (решетку, противень для выпечки и т.д.) и дайте им полностью высохнуть.

При необходимости, проведите предварительную обработку, чтобы размягчить осадок.

Чистка и уход

Поверхность с каталитическим покрытием

Съемная задняя панель и боковые панели (при наличии) покрыты темно-коричневой каталитической эмалью.

В процессе приготовления пищи воздух, циркулирующий в печи за счет вентилятора, приводит к осаждению масла и жира преимущественно на задней панели.

Брызги масла и жира выгорают при достижении температуры 200°C при выпечке или жарке.

С повышением температуры этот процесс происходит все энергичнее.

Следует иметь в виду, что отложения специй, сиропов и аналогичных продуктов не удаляются этим процессом.

Очистка задней панели от свежих отложений производится вручную с помощью мягкой кисти, смоченной горячим водным раствором слабого моющего вещества.

Печь и аксессуары следует очищать после каждого приготовления пищи. В противном случае отложения будут становиться с каждым разом все тверже, затрудняя удаление, а в особых случаях даже делай его невозможным!

Примечание: не пользуйтесь для очистки каталитической эмали абразивными чистящими веществами, жесткими кистями, брусками или шкуркой, стальными проволочными мочалками, ножами и другими абразивными материалами, не наносите на поверхность каталитической эмали разбрызгиваемых химических веществ, так как это может привести к повреждению каталитической эмали и ухудшению ее свойств.

При чистке внутренней поверхности печи специальными распыляемыми веществами следует сначала удалить заднюю панель.

Ручная чистка

Примечание: перед чисткой дождитесь остывания печи.

Существует опасность ожогов!

Печь и аксессуары следует чистить после каждого приготовления пищи. В противном случае последующая чистка будет затруднена, а в особых случаях даже невозможна!

Процедура чистки:

Чистка задней панели, покрытой каталитической эмалью, производится мягкой нейлоновой кистью, смоченной раствором слабого моющего вещества в горячей воде.

Если после ручной чистки сохраняется значительное загрязнение печи, удалению отложений масла и жира с каталитической поверхности поможет нагревание печи до высокой температуры.

Чиста при высоких температурах:

- Извлеките из печи все аксессуары (противни для приготовления выпечки, проволочную решетку).
- Переведите селектор печи в положение «CONVECTION» (конвекция).
- Установите наибольшее значение температурного селектора.

Оставьте печь включенной на протяжении приблизительно 1 часа. Продолжительность включения будет зависеть от степени загрязнения. Любое оставшееся загрязнение будет постепенно исчезать с каждым последующим применением печи при высокой температуре. Неплохо задать момент окончания этой процедуры с помощью таймера. Таким образом, исключается возможность оставить печь включенной по окончании очистки.

Примечание: при падении эффективности каталитического эмалевого покрытия задней стенки и боковых панелей (при их наличии) вследствие неправильной эксплуатации или значительного загрязнения обращайтесь по поводу замены к региональному дилеру или в сервисный центр LG.

Подсветка духового шкафа

Риск поражения электрическим током!

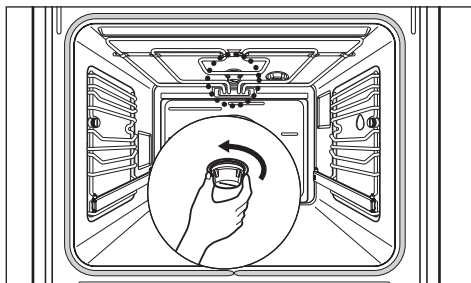
- Перед заменой ламп выключите духовой шкаф.
- Отключите прибор от источника питания.

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

Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

Шаг. 1

Выверните крышку лампочки путем вращения против часовой стрелки.



Шаг. 2

Замените лампу печи.
(Тип E14, 230V, 25W, жаростойкость до 300°C)

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

Шаг. 3

Установите стеклянный плафон.

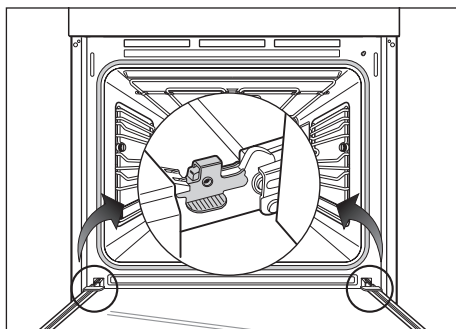
Примечание: Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены.

Дверца духового шкафа

Порядок снятия дверцы

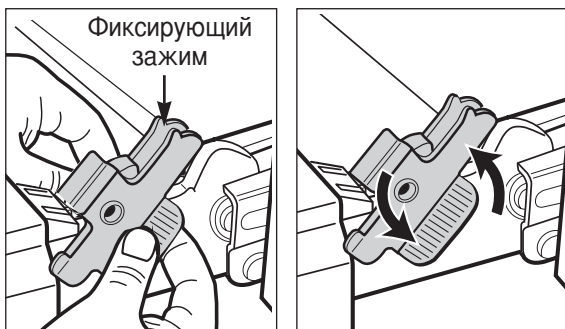
Шаг. 1

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



Шаг. 2

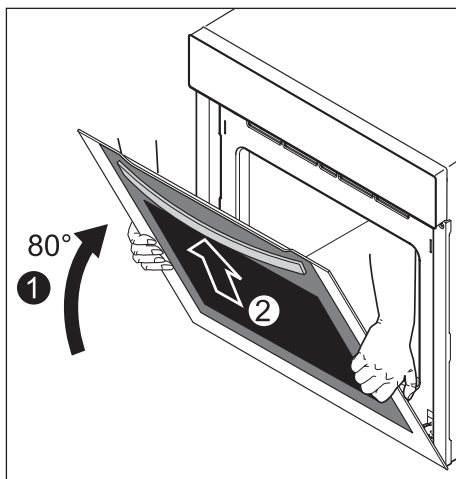
Чтобы отцепить крепления на петлях, поверните внутреннюю часть креплений вверх, а наружную часть вниз, как показано на рисунке.



Шаг. 3

Затем поднимите дверцу вверх до упора.

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



Шаг. 4

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

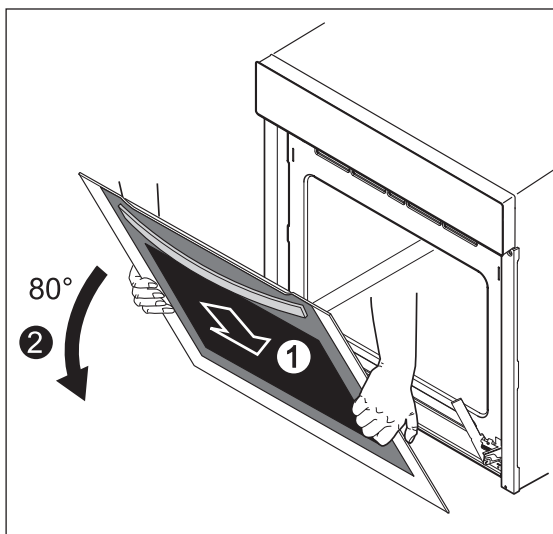
Дверца духового шкафа

Порядок установки дверцы

Шаг. 1

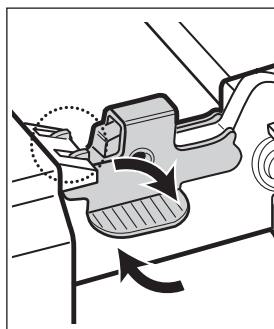
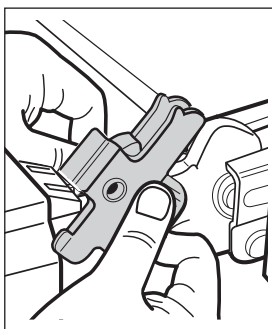
Крепко возьмитесь за дверцу с обеих сторон и аккуратно установите ее на направляющие петли.

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



Шаг. 2

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



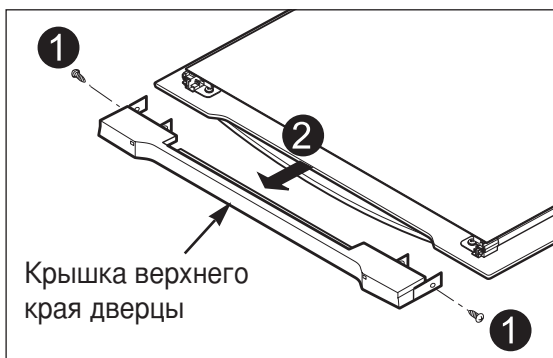
Порядок разборки дверцы

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

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

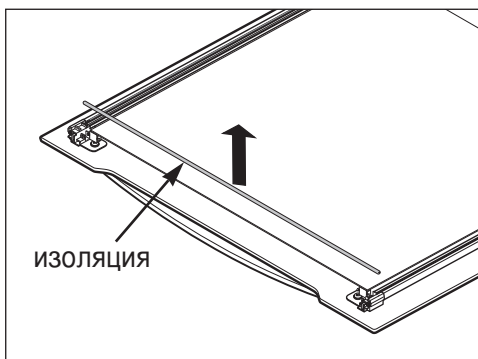
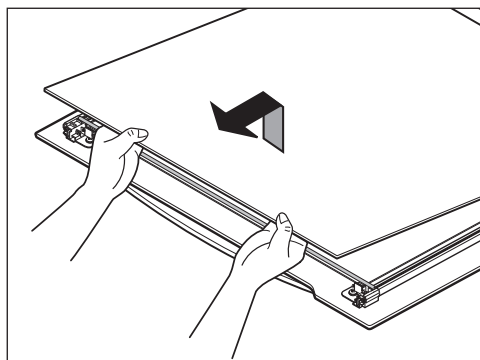
Шаг. 1

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



Шаг. 2

Аккуратно извлеките верхнее стекло из дверцы. Затем извлеките изолятор.



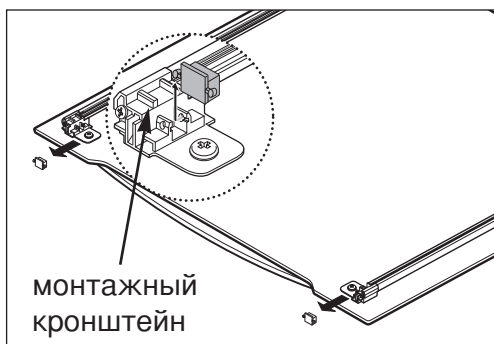
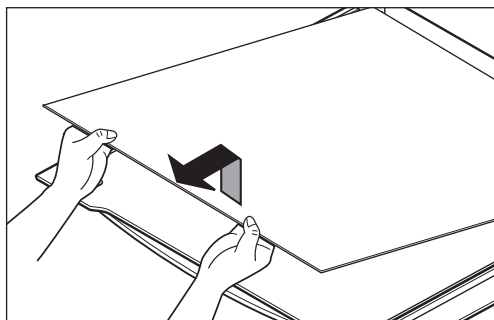
Дверца духового шкафа

Шаг. 3

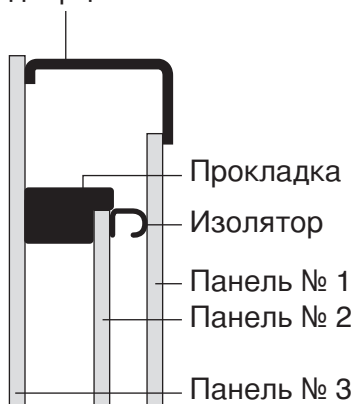
Поднимите и извлеките вторую панель. Затем извлеките из дверцы прокладку.

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

Обращайтесь с ними очень осторожно, чтобы не разбить.



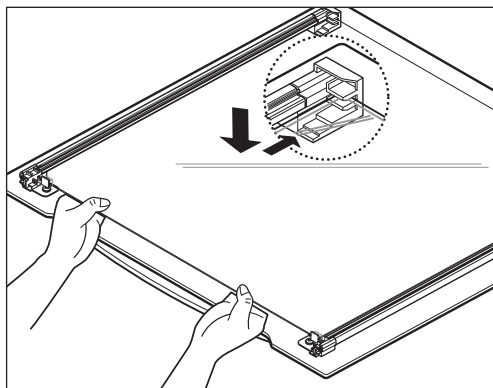
Верхняя крышка
дверцы



Установка стеклянных панелей

Шаг. 1

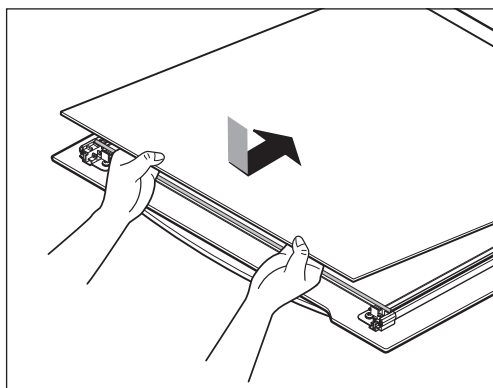
Внимательно переустановите разделитель и второй стеклопакет.



Шаг. 2

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

Примечание: Отдельные панели должны правильно располагаться в своих держателях.



Шаг. 3

Затем установите верхнюю крышку и привинтите ее к дверце.

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

Устранение неисправностей

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

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

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

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

Коды ошибок

Код ошибки	Возможная причина	Решение
F-1	Датчик (термистор) закрыт.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр LG.
F-2	Датчик (термистор) открыт.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр LG.

⚠ ОПАСНО

- Ремонт прибора должен проводить только специалист, имеющий соответствующую подготовку! Неправильный ремонт может привести к возникновению опасности.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. В случае дефекта или неисправности, выключите питание. В случае дефекта обратитесь к специалистам из сервисного центра или к дилеру, причем если причиной дефекта стали неправильные действия потребителя, то действие гарантии на такие дефекты не распространяется, даже несмотря на то, что гарантийный срок еще не истек.

Технические характеристики

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

Габаритные размеры для установки

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

Внутренние размеры духовки (мм)

Высота x ширина x глубина	330 x 454 x 415
Объем (полезный объем)	65 л

Технические характеристики

Нормативные документы, стандарты и директивы

Прибор соответствует следующим стандартам:

- EN 60335–1 и EN 60 335–2–6 (Стандарт по безопасности электроприборов бытового и аналогичного назначения).
- EN 60335 или DIN 44546 / 44547 / 44548 (рабочие характеристики домашнего электрооборудования для приготовления пищи, плит, духовок 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 (Базовые требования в отношении электромагнитной интерференции (EMI))

Прибор соответствует следующим директивам ЕС:

- 73/23/ЕЕС от 19.02.1973 (низковольтная аппаратура), включая дополнение 90/683/ЕЕС
- 89/336/ЕЕС от 03.05.1989 (EMI), включая дополнение 92/31/ЕЕС
- 93/68/EWG (маркировка)

Инструкции по установке

Важно: установку прибора должен проводить только квалифицированный электрик.

Духовой шкаф следует устанавливать в соответствии с инструкциями производителя.

Инструкции по технике безопасности для лица, осуществляющего установку.

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

Обслуживание потребителей и запасные части

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

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

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

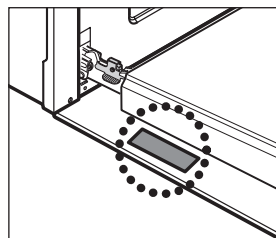
1. Ваше имя и адрес, включая почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона.
3. Точные подробности о природе проблемы.
4. Модель, серия и серийный номер. Эти сведения указаны на паспортной табличке, расположенной слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа.
5. Дата приобретения. Пожалуйста, примите к сведению,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

Служба по работе с покупателями

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

Гарантия

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



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**

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

Memo

