

# Инструкция по эксплуатации Встраиваемый духовой шкаф

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

LB621122S



MFL38291412

Телефон	
Россия	<b>8-800-200-7676</b>
Беларусь	<b>8-820-0071-1111</b>
Латвия	<b>80200201</b>
Литва	<b>880008081</b>
Эстония	<b>800-9990</b>
Украина	<b>0-800-303-000</b>
Казахстан	<b>8-8000-805-805</b>
Казахстан с мобильного GSM	<b>2255</b>
Узбекистан	<b>800 0071 0005</b>
Кыргызстан	<b>800 0071 0005</b>



# **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 познакомится 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.

<b>Безопасность</b> .....	<b>6~10</b>
<b>Описание духовки</b> .....	<b>11</b>
<b>Панель управления</b> .....	<b>12~13</b>
<b>Принадлежности</b> .....	<b>14</b>
<b>Телескопические направляющие (специальная принадлежность)</b> .....	<b>15</b>
<b>Перед началом использования</b> .....	<b>16</b>
Установка времени .....	16
<b>Чистка перед началом эксплуатации</b> .....	<b>17</b>
<b>Использование духовки</b> .....	<b>18~33</b>
Режимы работы .....	18~20
Включение печи .....	21
Выключение печи.....	22
Функции и обозначения часов .....	23
Установка времени .....	24
Установка общего времени приготовления / выпекания...	25
Установка времени окончания приготовления / выпекания .....	26
Комбинирование значений / времени приготовления / выпекания .....	27~28
Установка календарного времени .....	29
Устройство защиты от детей .....	30
<b>Выпекание</b> .....	<b>31~32</b>
<b>Таблица выпекания</b> .....	<b>33~36</b>

---

<b>Жаренье .....</b>	<b>37</b>
<b>Таблица жарения .....</b>	<b>38~39</b>
<b>Приготовление на гриле .....</b>	<b>40~41</b>
Таблица приготовления на гриле .....	41
<b>Размораживание .....</b>	<b>42</b>
Таблица размораживания.....	42
<b>Контрольные блюда в соответствии с требованиями EN60350 и DIN44547 .....</b>	<b>43~44</b>
<b>Чистка и уход .....</b>	<b>45~48</b>
<b>Освещение духовки .....</b>	<b>49</b>
<b>Дверца духовки .....</b>	<b>50~56</b>
<b>Устранение неполадок .....</b>	<b>57~58</b>
<b>Технические характеристики .....</b>	<b>59~60</b>
<b>Инструкции по установке.....</b>	<b>61</b>
<b>Обслуживание покупателей и запасные части .....</b>	<b>62</b>

# Безопасность

---

- 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.

**⚠ 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

---

## 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.
- 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.



- 
- 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.
  - 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.

# Безопасность

---

## 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!

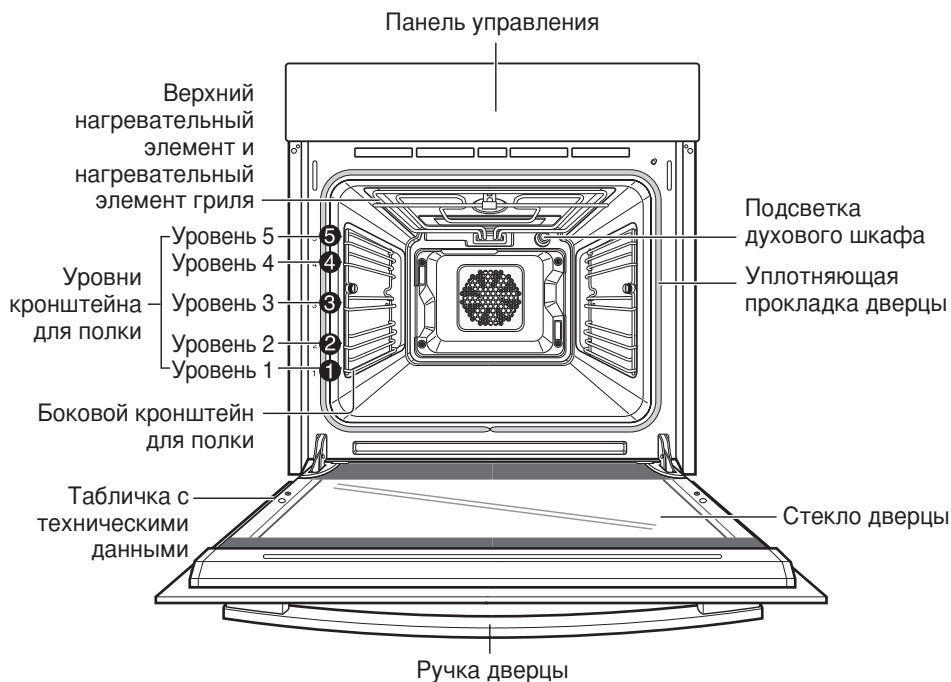
- Старые приборы следует привести в нерабочее состояние перед их утилизацией с тем, чтобы они не представляли никакой опасности. Для этого нужно отключить вилку шнура питания от розетки и удалить сам шнур питания.

### **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

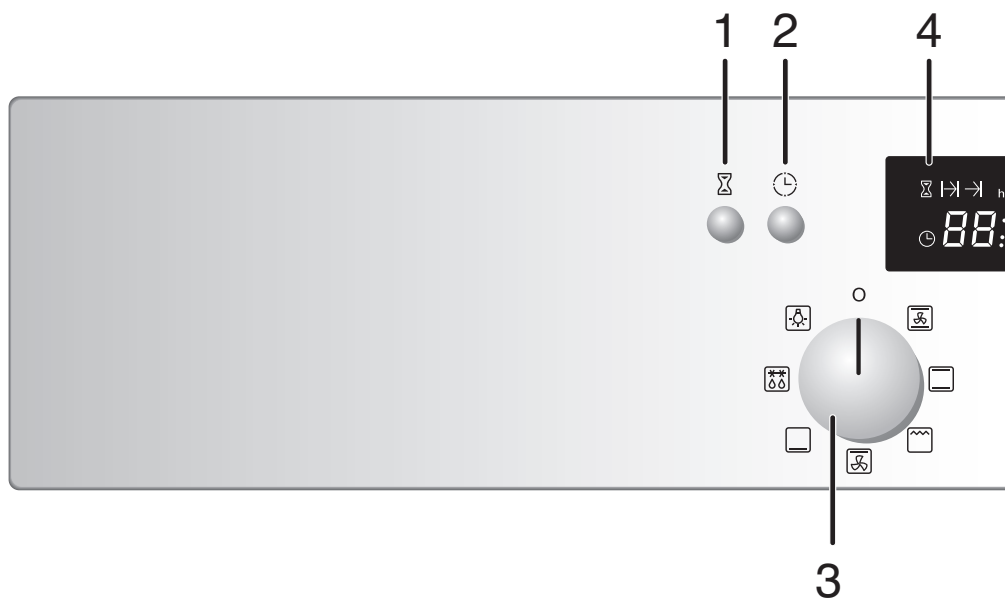


Уровни духового шкафа нумеруются снизу вверх.  
Уровни 4 и 5 в основном используются для гриля.

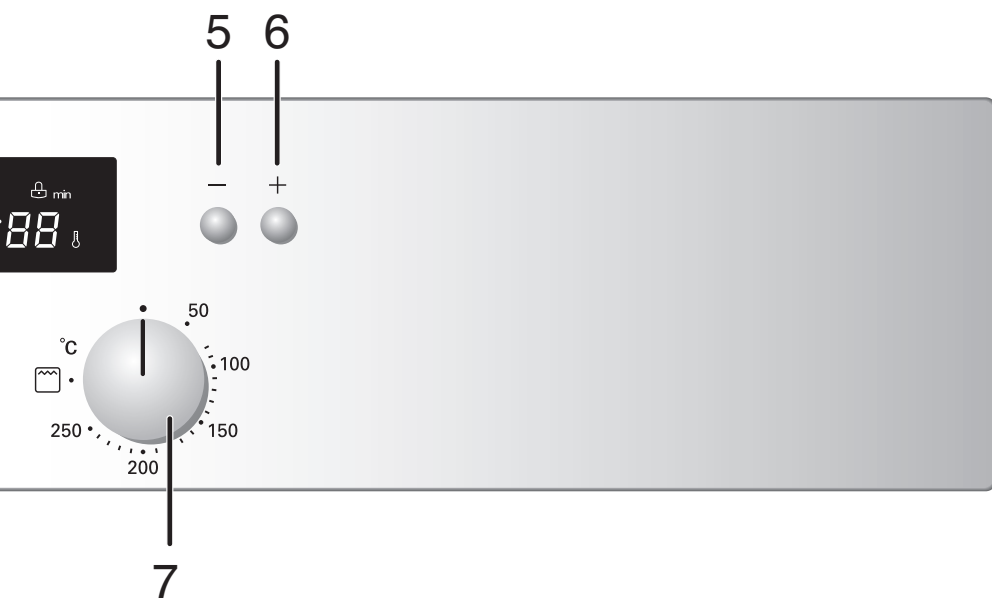
В таблицах приготовления продуктов, включенных в данное руководство по эксплуатации, даны рекомендуемые уровни духового шкафа (положения поддона), но Вы можете изменить эти уровни.

**Внимание :** 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

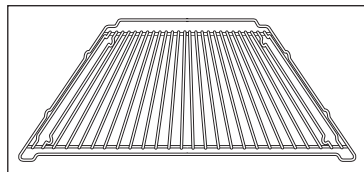


- 5. Кнопка меньше
- 6. Кнопка больше
- 7. Регулятор температуры

# Принадлежности

## Решетка

Для кастрюль, противней, сковород и приготовления на гриле.



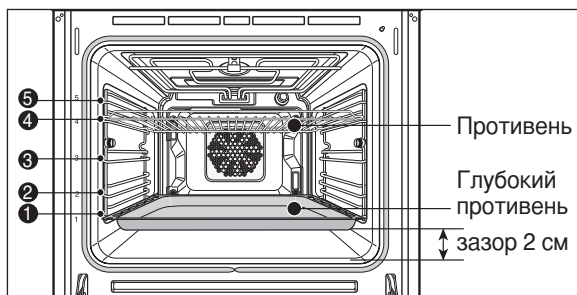
## Глубокий противень

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



## Советы по использованию противней и полок

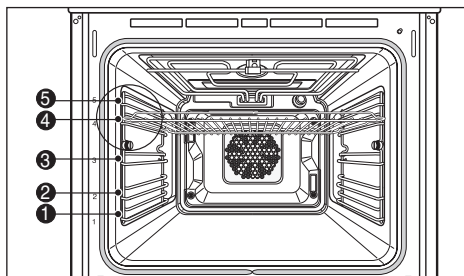
Убедитесь, что противни и полки правильно установлены в направляющие с обеих сторон. Будьте особенно внимательны во время извлечения из печи готовых блюд! Необходимо пользоваться матерчатыми прихватами или кухонными варежками.



При использовании решетки вместе с глубоким или другим противнем, предназначенным для сбора жидких жиров, нельзя устанавливать противень на дно печи, его необходимо установить в направляющие. Если противень установлен на дно печи, поверхность может быть повреждена из-за концентрации тепла. Поэтому между поверхностью печи и противнем необходимо оставлять расстояние не менее 2 см. При использовании решетки необходимо убедиться, что она правильно установлена в направляющих.

## Установка решетки и противней

Установите противень или полку на необходимой высоте. Нумерация уровней установки полок начинается снизу вверх.

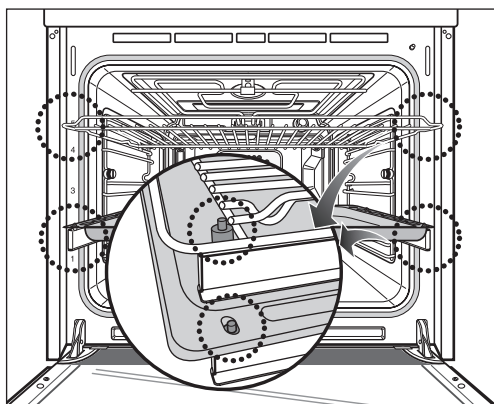
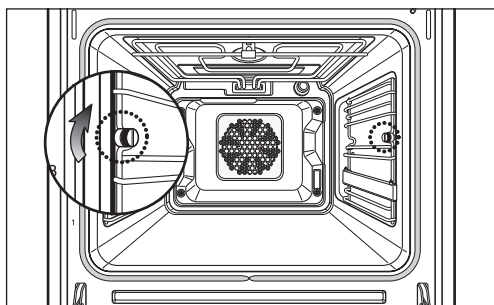
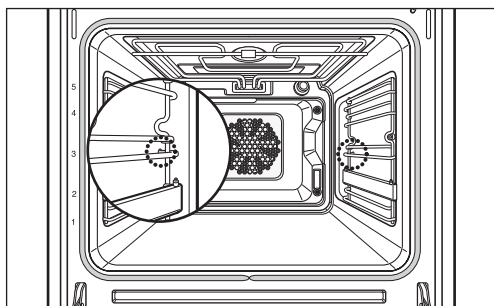


# Телескопические направляющие (специальная принадлежность)

## Установка

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.



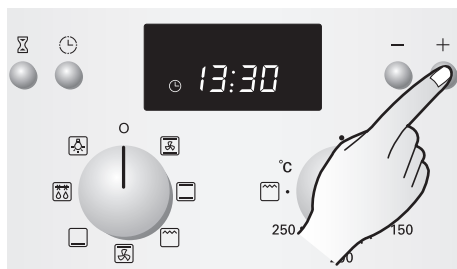
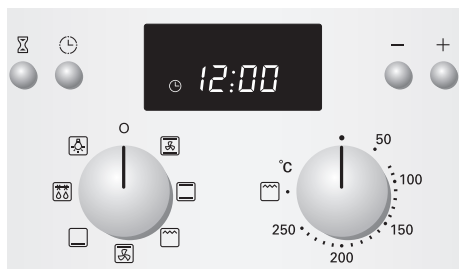
# Перед началом использования

## 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 духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Почистите противни, принадлежности и боковые кронштейны теплой водой с жидкостью для мытья посуды.
3. Внутренняя поверхность духовки чистится также, при помощи теплой воды с жидкостью для мытья посуды.
4. Оставьте духовку открытой пока она не высохнет.

## Прогрев

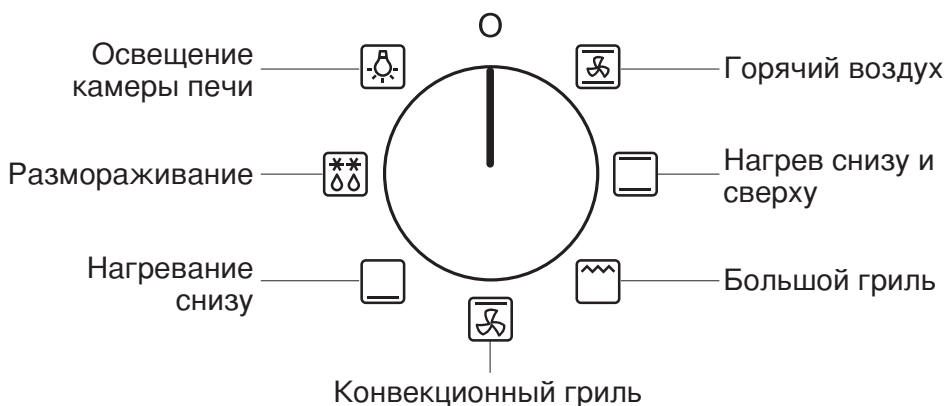
Перед началом выпекания или жарения духовку следует прогреть. При первом включении во время прогрева может появиться неприятный запах.

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. При помощи ручки выберите режим работы Объемный горячий воздух (  ) или Конвекционный гриль (  ) при 200°C (см. следующую страницу).
4. Духовка должна работать в этом режиме в течение одного часа.


# Использование духовки

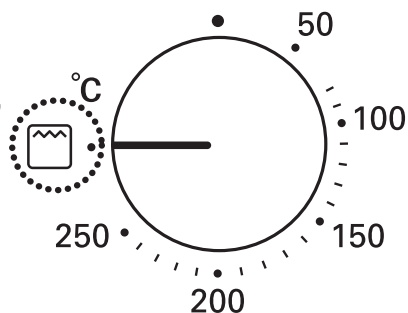
## Режимы работы



## Описание режимов работы

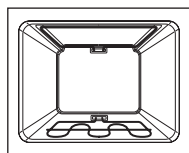
Режимы работы печи отличаются комбинацией используемых нагревательных элементов. Различные комбинации предназначены для нагревания различных участков камеры печи, а детали механизма конвекции в камере печи предназначены для обеспечения оптимальных режимов приготовления различных блюд.

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



## Нагрев снизу и сверху

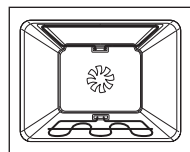
Для создания нагрева снизу и сверху используются нагревательные элементы, расположенные сверху и снизу камеры выпекания. Этот режим работы подходит для выпекания пирогов, выпекания в течение короткого времени, приготовления нежных видов теста, а также для жарения говядины и филе говядины на уровне один.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



## Горячий воздух

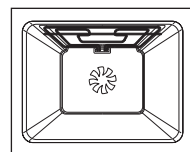
В дополнение к обычным нагревательным элементам в горячий воздух используется вентилятор подачи горячего воздуха, расположенный на задней стенке печи. Это означает, что температуру жарки и выпечки можно понизить на 20–40°C.

Рекомендуемая температура – 150°C. Этот режим предназначен для приготовления пирогов и печенья, т. к. позволяет печь на нескольких уровнях одновременно.



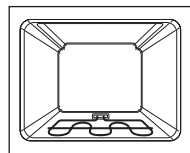
## Конвекционный гриль

В этом режиме нагревательные элементы гриля используются совместно с вентилятором подачи горячего воздуха. Рекомендуемая температура – 190°C. Эта функция предназначена для приготовления пиццы, киш-лорена (пирога полотарингски) или ватрушек.




## 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.

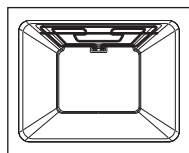


# Использование духовки

## Большой гриль

В режиме большой гриль (  ) используется весь нагревательный элемент.

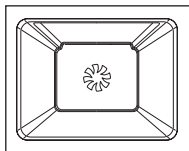
В этом режиме установите переключатель управления температурным режимом в положение, указанное значком «гриль» (  ). Режим большой гриль (  ) предназначен для приготовления мяса, котлет, рыбы или тостов, а также для приготовления больших блюд с верхней корочкой.



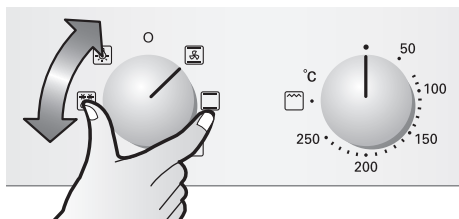
## Размораживание

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.

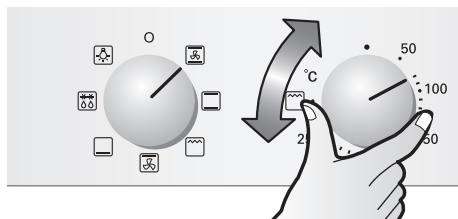
При необходимости, чтобы избежать загрязнения поверхности камеры печи, необходимо использовать решетку и противень для сбора жира. При попадании воды внутрь печи уплотнители двери покрываются грязным налетом, и появляется неприятный запах.



## 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.

# Использование духовки

## 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

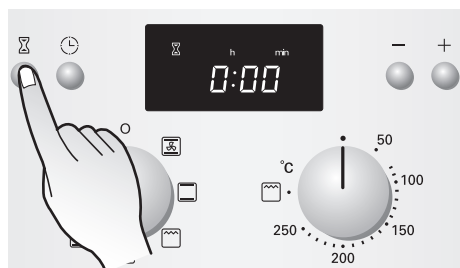
Данный индикатор включается, если включен один или более нагревательных элементов.

### Время дня

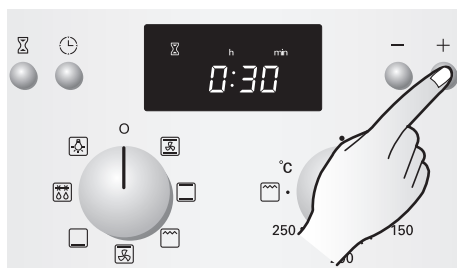
Загорается при установке, изменении или отображении времени.

# Использование духовки

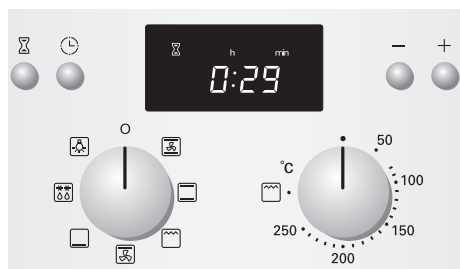
## Установка времени



**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.

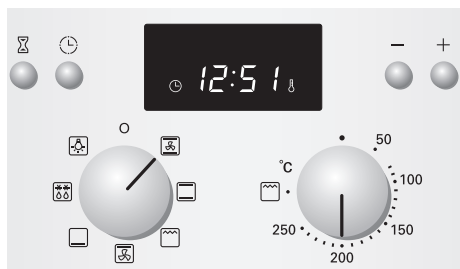
### \* Отключение подачи звукового сигнала

Чтобы отключить звуковой сигнал, однократно нажмите любую кнопку.

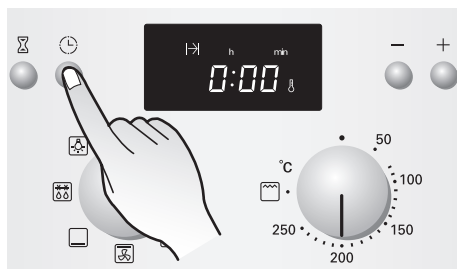


## Установка общего времени приготовления / выпекания

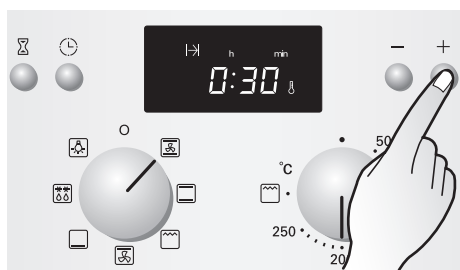
Печь выключается автоматически по истечении установленного периода времени.



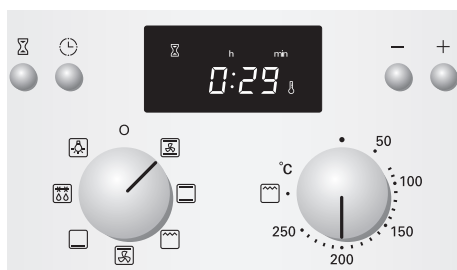
- 1** Выберите необходимый рабочий режим и температуру.



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



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

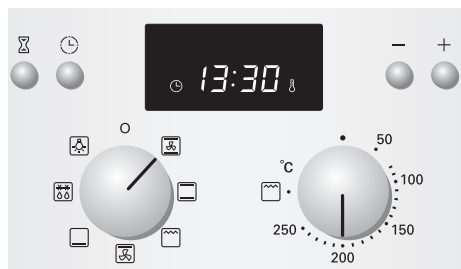


- 4** Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал. По истечении заданного периода времени последует звуковой сигнал, а печь будет отключена автоматически. Чтобы отключить звуковой сигнал однократно нажмите любую кнопку.

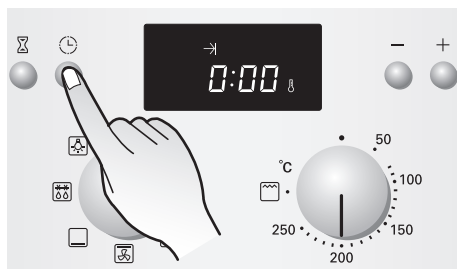
# Использование духовки

## Установка времени окончания приготовления / выпекания

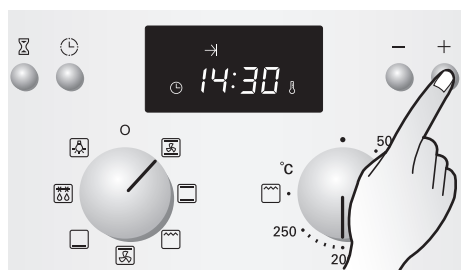
Печь будет отключена автоматически по истечении установленного периода времени.



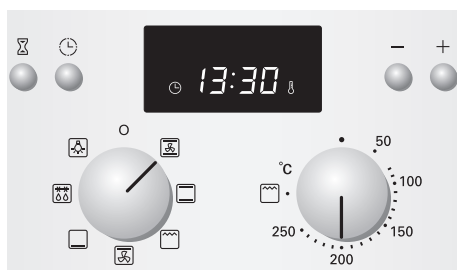
- 1 Выберите необходимый рабочий режим и температуру.



- 2 Дважды нажмите кнопку таймера (🕒).



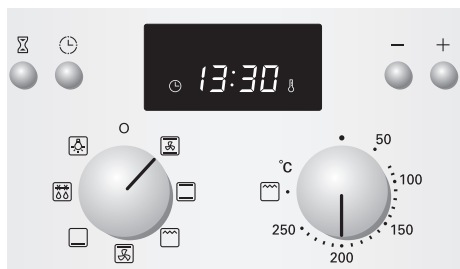
- 3 При помощи кнопок больше /меньше установите время окончания приготовления / выпекания. (Например, текущее время – 13:30, блюдо необходимо приготовить к 14:30.)



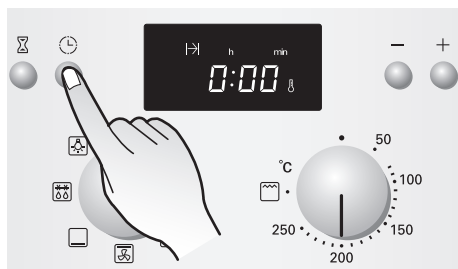
- 4 Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал. По истечении заданного периода времени последует звуковой сигнал, а печь будет отключена автоматически. Чтобы отключить звуковой сигнал однократно нажмите любую кнопку.


## Комбинирование значений / времени приготовления / выпекания

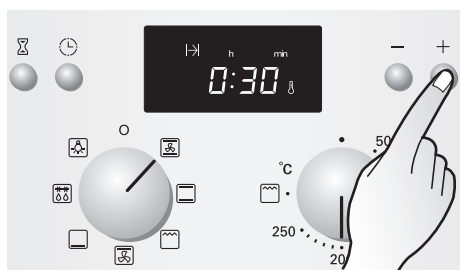
Значения общего времени приготовления и окончания можно использовать совместно, чтобы автоматически включать и выключать печь.



- 1** Выберите необходимый рабочий режим и температуру.



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

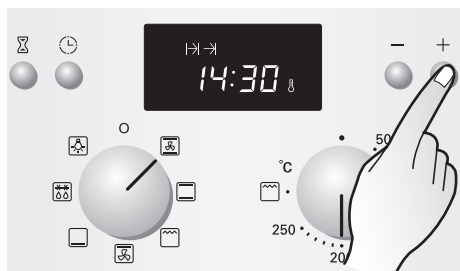


- 3** При помощи кнопок больше/меньше (+/-) установите общее время приготовления / выпекания. (Например, 30 мин.)

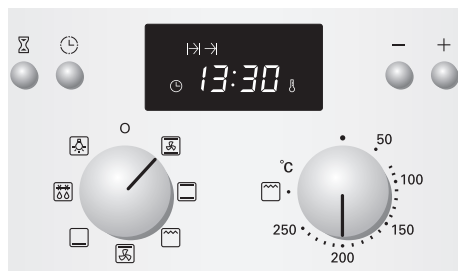


- 4** Один раз нажмите кнопку управления временем, чтобы перед началом работы установить время окончания приготовления.

# Использование духовки




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

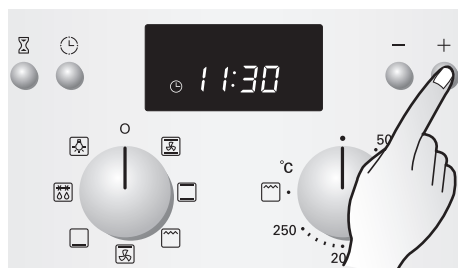


**6** Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал. За 30 минут до истечения времени приготовления / выпекания печь будет включена автоматически, в данном примере в 14:00. По истечении заданного периода времени последует звуковой сигнал, а печь будет отключена автоматически. Чтобы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

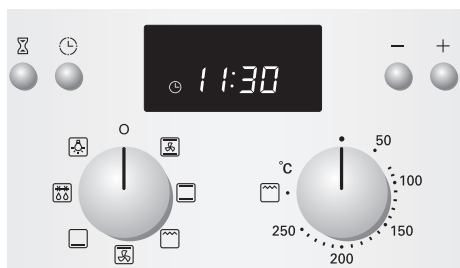
## Установка календарного времени



**1** Нажмите кнопку управления часами (  ) три раза.



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







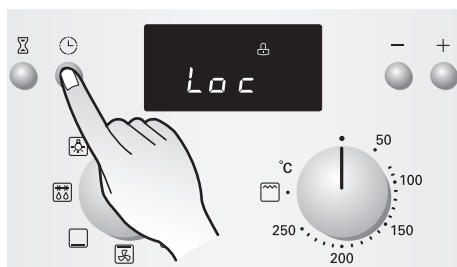
**3** Время будет установлено через 4 секунды. Последует звуковой сигнал.

# 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 печь готова к работе.



# Выпекание

## Общая информация

Для выпекания используются горячий воздух (☒) или нагрев снизу и сверху (☐).

## Формы для выпечки

- Во время выпекания в обычных режимах нагревания (☐) необходимо использовать формы из темного металла или металла с покрытием.
- Во время выпекания в горячий воздух (☒) можно использовать металлические формы с блестящей поверхностью.
- Необходимо всегда устанавливать противни для выпечки плоской частью вперед.
- Необходимо всегда устанавливать формы в середину противня или полки.
- Во время выпекания в горячий воздух (☒) или нагрев снизу и сверху (☐) можно устанавливать рядом две формы для выпечки. Время выпекания увеличивается не намного.

## 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.

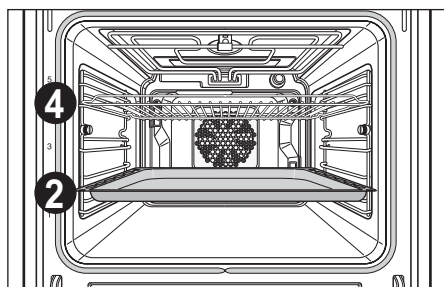
Уровень 2: Глубокий противень

Уровень 4: Решетка

(если установлен противень такого же размера)

Уровень 2: Противень такого же размера

Уровень 4: 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.

## Примечание:

При длительном времени выпекания духовку можно выключить примерно за 10 минут до окончания времени выпекания. В этом случае можно использовать остаточное тепло для завершения выпекания.

Значения времени, указанные в таблице, приведены для духовки, которая не была прогрета. Прогрев духовки снижает время выпекания примерно на 10 минут.





# Таблица выпекания

## Выпекание

Режим работы					Время выпекания
	Уровень	Темп. в °C	Уровень	Темп. в °C	
<b>Рецепт</b>					<b>Для обоих типов выпекания в часах и минутах</b>
<b>Кексы в формах</b>					
Круглый кекс	1	150–160	1	160–180	0:50–1:10
Бисквиты / блины	1	140–160	1	150–170	1:10–1:30
Бисквитные пальчики	1	150–160	1	160–180	0:25–0:40
Открытый пирог – песочная выпечка	3	170–180	2	190–210 <sup>1</sup>	0:10–0:25
Открытый пирог – смесь для кекса	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Яблочный пирог	1	150–170	1	170–190	0:50–1:00
Пряные кексы и открытый пирог (например, лотарингский пирог)	1	160–180	1	190–210	0:30–1:10
Творожный пудинг	1	140–160	1	170–190	1:00–1:30
<b>Пироги на противне</b>					
Плетеный хлеб / большие пироги	3	160–170	3	170–190	0:30–0:40
Рождественский пирог	3	150–170 <sup>1</sup>	3	160–180 <sup>1</sup>	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб) вначале, затем позднее	1	180–200 <sup>1</sup> 140–160	2	230 <sup>1</sup> 160–180	0:20 0:30–1:00
Пирог / эклер	3	160–170 <sup>1</sup>	3	190–210	0:15–0:30
Швейцарский рулет	3	150–170 <sup>1</sup>	3	180–200 <sup>1</sup>	0:10–0:20
Фруктовый пирог из песочного теста <sup>1</sup>	3	160–170 <sup>1</sup>	3	170–190	0:40–1:20


# Таблица выпекания

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

1) Прогрейте печь!

Нумерация уровней установки полок начинается снизу!





## Таблица параметров приготовления слоеных пирогов и выпечки

			Время выпекания в часах и минутах
	Уровень	Темп. в °С	
Запеченные макаронные изделия	1	180–200	0:45–1:00
Лапша	1	180–200	0:25–0:40
Запеченные овощи <sup>1</sup>	1	200–220	0:15–0:30
Длинная пицца <sup>1</sup>	1	200–220	0:15–0:30
Суфле	1	180–200	0:15–0:30
Пирог из рыбы	1	180–200	0:30–1:00
Фаршированные овощи	1	180–200	0:30–1:00

1) Прогрейте печь!

Нумерация уровней установки полок начинается снизу!

## Таблица параметров выпечки для замороженных полуфабрикатов

Блюдо	Уровень	Функция печи	Температура	Время
Замороженная пицца	3		См. инструкцию на упаковке.	См. инструкцию на упаковке.
Французский хлеб	3		См. инструкцию на упаковке.	См. инструкцию на упаковке.
Фруктовый пирог	3		См. инструкцию на упаковке.	См. инструкцию на упаковке.
Чипсы	3		200–220°C	15–25 мин.

Нумерация уровней установки полок начинается снизу!

**Примечание:** Перед нагреванием переверните чипсы 2–3 раза. Во время нагревания замороженных блюд противень подвергается температурной деформации из-за большой разности температур замороженного продукта и печи. Восстановление формы противня происходит после остывания.



# 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. <b>Время выпекания невозможно уменьшить повышением температуры.</b>
	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.

# Жаренье

---

Для жаренья используются режимы конвекционного гриля (  ) и нагрев снизу и сверху (  ).

## СОВЕТ:

- Для жаренья необходимо использовать термостойкую посуду (см. инструкции изготовителя).
- Сковороды из нержавеющей стали необходимо использовать ограниченно, т. к. они в очень высокой степени отражают тепло.
- При использовании посуды с пластиковыми ручками, необходимо убедиться, что рукоятки являются жаропрочными (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски или большое количество необходимо разместить непосредственно в глубоком противне или на полке, расположенной прямо над противнем (например, индейка, гусь, 3–4 цыпленка, 3–4 телячьи ножки).
- Нежирное мясо необходимо жарить в противне под крышкой (например, телятину, тушеная говядина, глубоко замороженное мясо). Это поможет сохранить сочность мяса.
- Для приготовления мяса с хрустящей корочкой или бекона необходимо использовать жаровню без крышки (например, свинина, фарш, молодая баранина, баранина, утка, телячьи ножки, цыпленок, домашняя птица, жареная говядина, филе говядины, дичь).

## СОВЕТ:


- Если жаренье проводилось в посуде без крышки, после окончания чистку печи проводите как можно быстрее. Брызги жира легче удаляются, если печь еще теплая.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Остудите печь настолько, чтобы не получить ожог.



# Таблица жарения


В таблице приведены значения температуры, времени жарения и уровни, на которые следует устанавливать противень для приготовления различных видов мяса. Указанные в ней цифры являются приблизительными.

- В духовке рекомендуется готовить мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Нежирное мясо и рыбу следует готовить в режиме нагрев снизу и сверху. Режим конвекционного гриля (  ) рекомендуется использовать для всех остальных видов мяса.
- Добавляйте немного жидкости во избежание подгорания сока или жира от мяса.
- Переворачивайте продукт по истечении примерно половины или двух третей времени приготовления.

**СОВЕТ:** для получения лучших результатов, во время жарения следует несколько раз поливать мясо и птицу образовавшимися соками.

Выключаете духовку за 10 минут до окончания времени приготовления. Используйте остаточное тепло.

Режим работы						Время приготовления
в час., мин.	Вес, размер	Уровень	Темп. в °С	Уровень	Темп. в °С	в час., мин.
<b>Говядина</b>						
Тушеное мясо	1–1,5 кг	2	200–230	–	–	2:00–2:30
Ростбиф или филе говядины						
– с кровью	2,5 см толщиной	2	230 <sup>1</sup>	2	190–200	0:05–0:06
– розовое	2,5 см толщиной	2	230 <sup>1</sup>	2	180–190	0:06–0:08
– прожаренное	2,5 см толщиной	2	210–230 <sup>1</sup>	2	170–180	0:08–0:10
<b>Свинина</b>						
Лопатка, шея, окорок	1–1,5 кг	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Отбивная, филе	1–1,5 кг	2	180–190	2	170–180	1:00–1:30
Жаркое из свинины	750 г–1 кг	2	170–180	2	160–170	0:45–1:00
Свиная ножка (приготовленная заранее)	750 г–1 кг	2	210–220	2	150–170	1:30–2:00

Режим работы						Время приготовления
в час., мин.	Вес, размер	Уровень	Темп. в °С	Уровень	Темп. в °С	в час., мин.
<b>Телятина</b>						
Жаркое из телятины	1 кг	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Телячья ножка	1,5–2 кг	2	210–225	2	160–180	2:00–2:30
<b>Баранина</b>						
Баранья ножка	1–1,5 кг	2	210–220	2	150–170	1:15–2:00
Жаркое из баранины						
Баранье седло	1–1,5 кг	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
<b>Дичь</b>						
Жаркое из зайца, заячья ножка	До 1 кг	3	220–230 <sup>1</sup>	3	160–170	0:25–0:40
Оленина (седло)	1,5–2 кг	2	210–220	2	160–180	1:15–1:45
Оленина (нога, вырезка)	1,5–2 кг	2	200–210	2	160–180	1:30–2:15
<b>Домашняя птица</b>						
Порционные куски (4–6 куска)	200–250 г каждый	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Половинки курицы (2–4 части)	400–500 г каждый	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Курица, пулярка	1–1,5 кг	2	220–230	2	170–180	0:45–1:15
Утка	1,5–2 кг	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Гусь	3,5–5 кг	2	200–210	2	150–160	2:30–3:00
Индюшка	2,5–3,5 кг	2	200–210	2	150–160	1:30–2:00
	4–6 кг		180–200		140–150	2:30–4:00

1) Прогревайте духовку!  
 Всегда считайте уровни снизу вверх!

# Приготовление на гриле

---

Для жарения можно использовать два различных режима.

## Большой гриль

Режим поджаривания большого количества еды, расположенной горизонтально, и режим поджаривания еды, расположенной вертикально в большой форме. Необходимо выбрать один из трех режимов мощности (1 – низкий, 2 – средний, 3 – высокий) в зависимости от блюда.

## Конвекционный гриль

Предназначен для обжаривания больших кусков мяса или птицы, таких как говяжий рулет или индейка.

**Примечание:** Все время обжаривания дверь печи должна быть закрыта. Основным правилом является то, что печь должна быть предварительно прогрета в течение 3 минут!

## Посуда для обжаривания

Для обжаривания используется решетка или глубокий противень. Для приготовления тостов используется полка. Для сбора капающего сока на уровне 1 или 2 необходимо установить глубокий противень.



## Уровни

Для приготовления на гриле плоских кусков мяса полку следует устанавливать на уровень 4 или 5. Предупреждение: во время приготовления на гриле внешние части духовки нагреваются. Не подпускайте детей близко к духовке. (Вставлять с соответствующей программой, в зависимости от ситуации).

## Использование таблицы приготовления на гриле

Приведенные в ней значения времени приготовления на гриле являются приблизительными. Фактическое время приготовления зависит от качества мяса или рыбы.

Гриль особенно хорошо подходит для приготовления плоских кусков мяса или рыбы.


По истечении примерно половины времени приготовления нужно перевернуть приготавливаемый продукт.

## Таблица приготовления на гриле

Продукт	Уровень пазов	Время приготовления	
		1-я сторона	2-я сторона
Котлеты	4	8–10 мин.	6–8 мин.
Свиное филе	4	10–12 мин.	6–10 мин.
Сосиски на гриле	4	8–10 мин.	6–8 мин.
Жареная говядина или телятина	4	6–7 мин.	5–6 мин.
Филе говядины (прибл. 1 кг)	3	10–12 мин.	10–12 мин.
Тост <sup>1</sup>	3	2–3 мин.	2–3 мин.
Бутерброд	3	6–8 мин.	–

1) Полка или глубокий противень  
Всегда считайте уровни снизу вверх!

# 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.

# Контрольные блюда в соответствии с требованиями EN60350 и DIN44547

	Продукты	Уровень печи	Функция печи	Температура	Время (мин.)
Выпекание	Кондитерские изделия	2		160-180°C	24-28
		2		140-160°C	38-42
	Пирожки	3		160-180°C	31-35
		3		140-160°C	30-35
	Плоский пирог	3		170-180°C	32-36
		2		150-170°C	45-50
	Неплоский бисквитный пирог	1		170-190°C	32-36
		1		160-180°C	35-40
	Пирог из дрожжевого теста	3		160-180°C	75-80
		3		140-160°C	73-78

# Контрольные блюда в соответствии с требованиями EN60350 и DIN44547

	Продукты	Уровень печи	Функция печи	Температура	Время (мин.)	Инструкции
Жаренье	Жареная свинина	2		170-190°C	130-150	Для достижения высокого качества блюда переверните свинину после истечения 80% времени приготовления.
	Целый цыпленок	2		200-220°C	55-65	Разместите цыпленка на решетке грудкой вверх. Для сбора жира установите глубокий противень на уровне 1 печи. Для достижения высокого качества блюда переверните цыпленка после истечения 70% времени приготовления.

	Продукты	Уровень печи	Функция печи	Время предварительного нагревания (мин.)	Время (мин.:сек.)	Инструкции
Жаренье	Поджаривание	4		—	3:20-5:00	
	Поджаривание	4		4	12:00-15:00	Переверните после истечения 70% времени приготовления.

# Чистка и уход

---

## **⚠ ВНИМАНИЕ:**

Перед чисткой духовку необходимо выключить и дать ей остыть.

## **Внешние поверхности**

Протрите переднюю часть духовки мягкой тканью смоченной в слабом моющем средстве.

- Не используйте каустические или абразивные моющие средства.
- Для алюминиевых передних панелей используйте мягкий очиститель для мойки окон, а для панелей из нержавеющей стали следует применять соответствующий очиститель для нержавеющей стали.

## **Внутренние поверхности духовки**

### **Примечание!**

Чистите духовку после использования, дав ей достаточно охладиться. В этом случае проще удалить любое загрязнение, которое в будущем не пригорит.

- Включите освещение духовки.
- Протрите духовку раствором воды и жидкости для мытья посуды. Оставьте ее открытой, пока духовка не высохнет. Не используйте абразивные очистители.
- Стойкое загрязнение следует удалять при помощи специальных чистящих средств для духовок.

**Важно:** при использовании распыляемых чистящих средств важно соблюдать инструкции производителя!

Не чистите уплотнитель дверцы рукой.

# ***Чистка и уход***

---

## **Принадлежности**

После окончания приготовления очистите и полностью просушите принадлежности (полки, направляющие для полок и пр.). При необходимости используйте моющие средства.

# 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!

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

При использовании спрея сначала удалите каталитическую поверхность.

# Чистка и уход

---

## Ручная чистка

**Внимание:** перед чисткой дайте печи остыть.

### **Опасность возгорания!**

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

### **Процесс чистки:**

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

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

### **Чистка при высокой температуре:**

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

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

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



# Освещение духовки

---

## Опасность поражения электрическим током!

Патроны ламп освещения духовки находятся под напряжением:

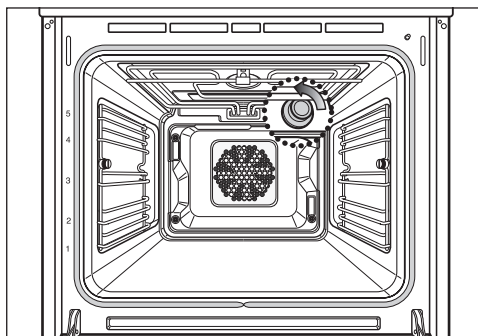
- Перед заменой ламп духовку необходимо отключить.

Для защиты ламп и стеклянных крышек на дно духовки следует постелить мягкую ткань.

## Замена лампы освещения камеры печи

1. Снимите плафон поворотом против часовой стрелки.
2. Замените лампу (тип E14, 230 В, 25 Вт, жаропрочная до 300°C)

\* Лампу необходимо приобрести в сервисной службе или специализированном магазине.

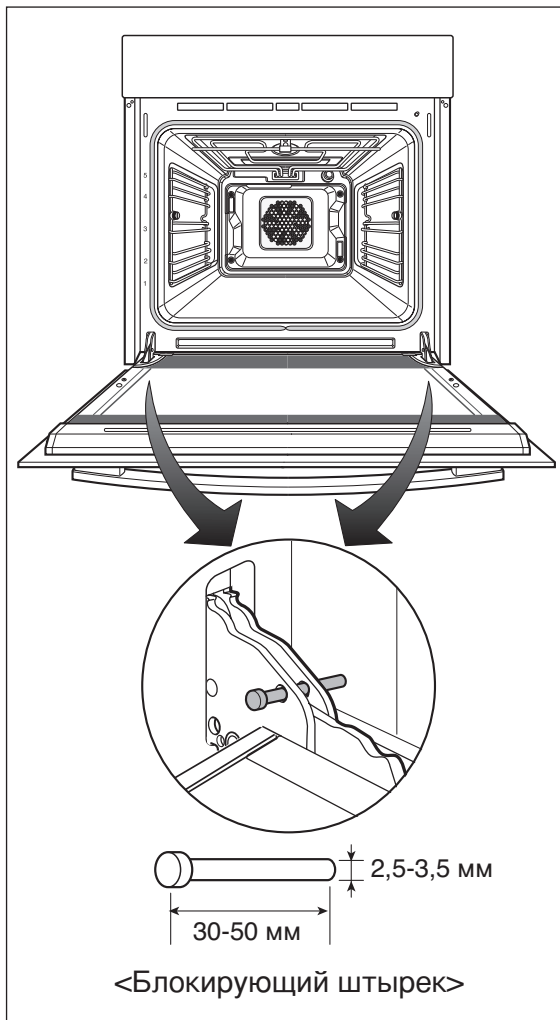


# Дверца духовки

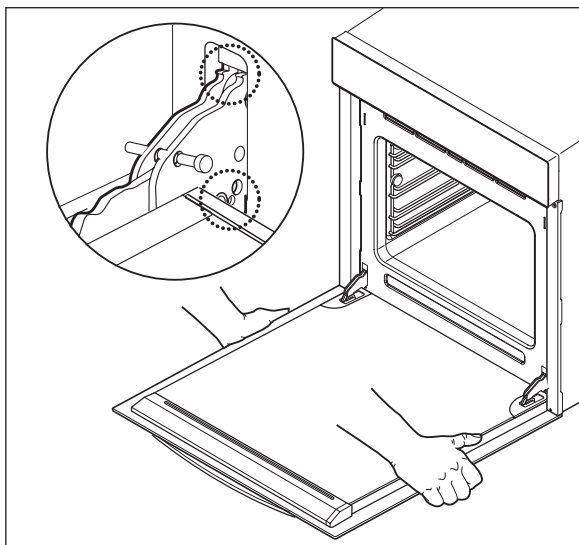
Дверцу духовки можно снять для чистки.

## Снятие дверцы духовки

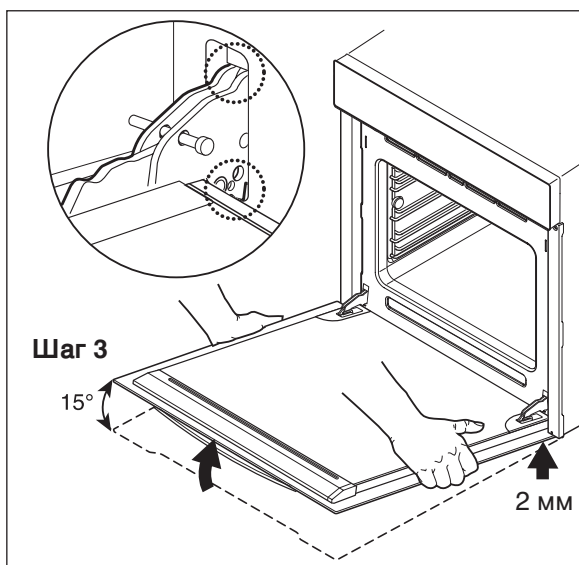
1. Полностью откройте дверцу духовки. Вставьте блокирующие штырьки в отверстия обеих петель (штырьки входят в комплект поставки).



2. Возьмитесь за дверцы духовки посередине по обеим сторонам.

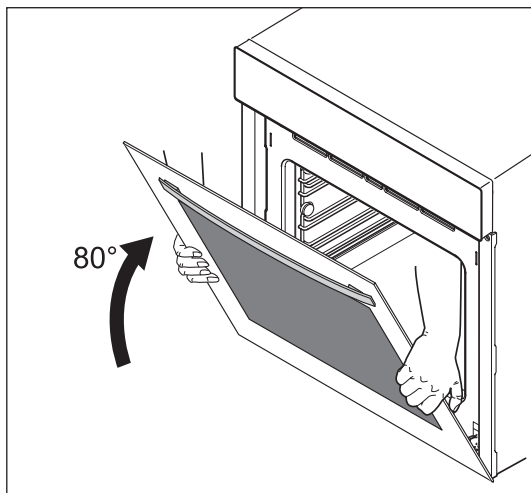


3. Поверните дверцу примерно на 15 градусов вверх и приподнимите ту сторону, на которой находятся петли, примерно на 2 мм вертикально.



# Дверца духовки

4. Теперь поверните дверцу примерно на 80 градусов, пока петли полностью не выйдут из отверстий. Положите дверцу внешней стороной вниз на мягкую, ровную поверхность, например, на полотенце, во избежание царапин.

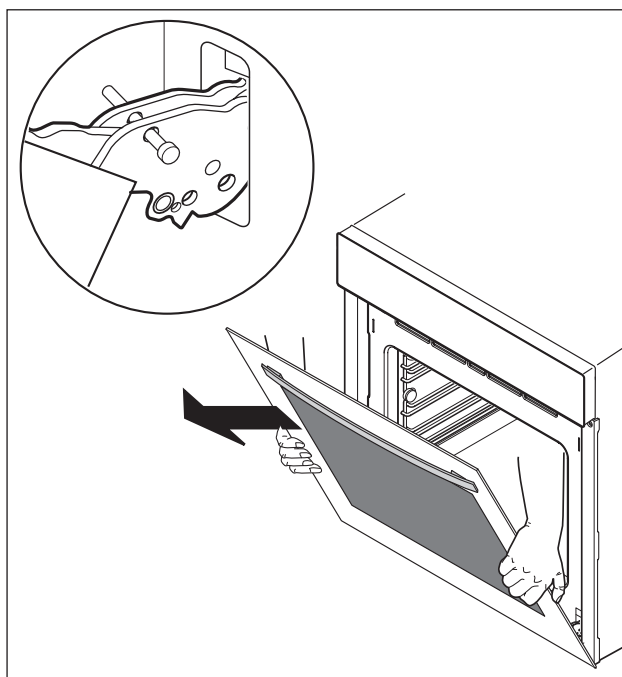


## ⚠ ВНИМАНИЕ:

ПО соображениям безопасности не следует извлекать блокирующие штыри из петель дверцы, когда дверца снята.

## СОВЕТ:

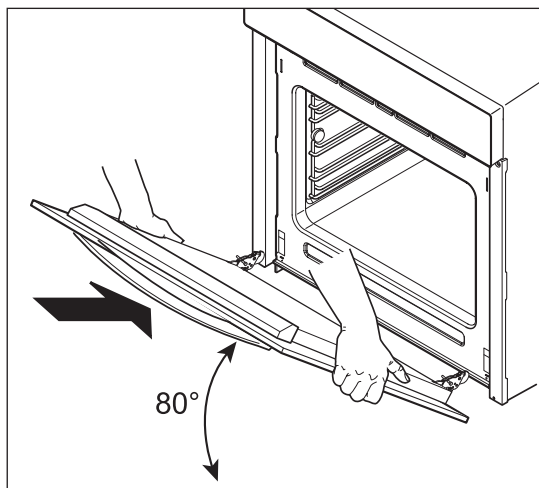
При потере блокирующих штырей можно использовать подходящий металлический стержень или гвоздь.



## Установка дверцы духовки

Блокирующие штыри должны быть на месте в петлях.

1. Возьмите дверцу обеими руками за середину по обеим сторонам.
2. Выровняйте петли дверцы так, чтобы они полностью вошли в отверстия для петель. 1
3. Поверните дверцу в горизонтальной плоскости и извлеките блокирующие штыри из петель. 2
4. Закройте дверцу духовки.



\* Не вынимайте разделительные штифты до тех пор, пока дверца не встанет обратно в свое положение.



# Дверца духовки

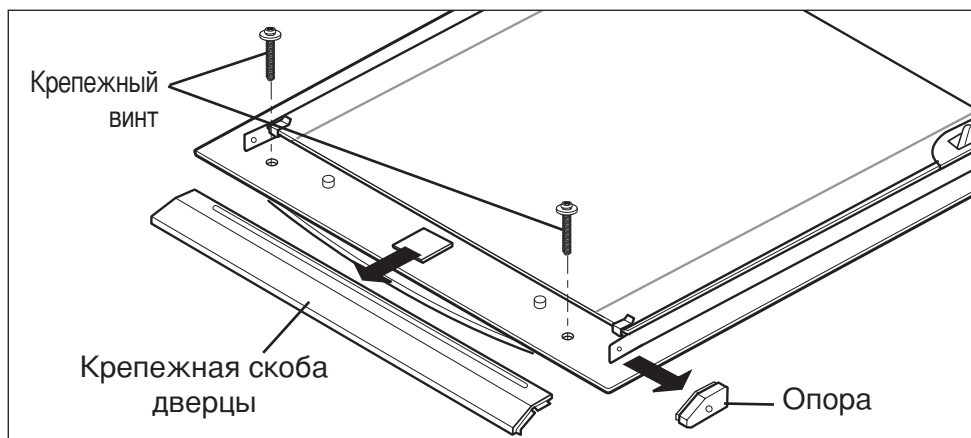
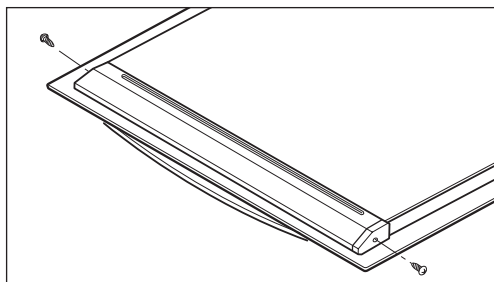
## Порядок разборки двери для проведения чистки

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Стекланные панели снимайте **только с двери, снятой с петель!**

Если дверь установлена, она может самопроизвольно закрыться из-за снижения веса, и нанести травму. (Нельзя снимать стопорные штифты петель!)

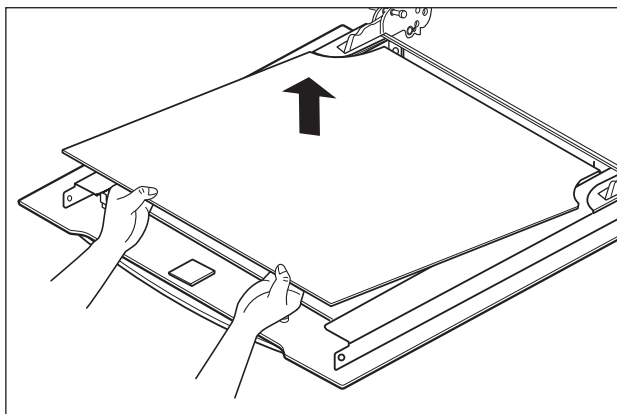
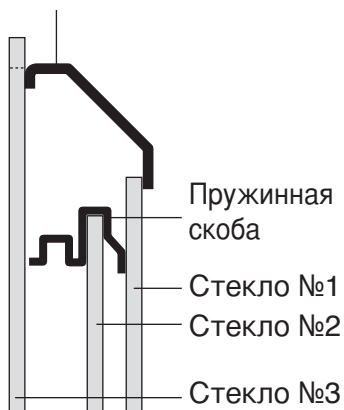
**Примечание!** От любых усилий, особенно приложенных к краям передней стеклнной панели, стекло может разбиться. Дверцу духовки следует класть на мягкую ровную поверхность ручкой вниз.

1. Отвинтите два винта на правой и левой сторонах дверцы.
2. Снимите две пластиковые боковые скобы. Снимите верхнюю металлическую крышку, расположенную над стекланными панелями дверцы. Отвинтите два винта, удерживающих ручку дверцы.



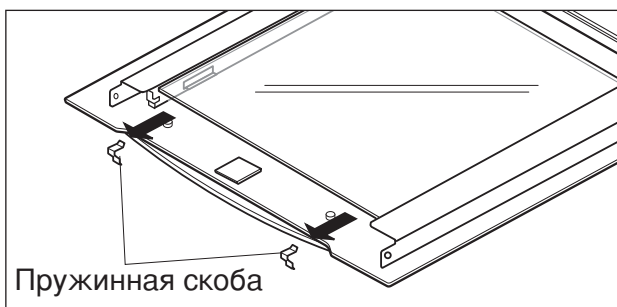
3. Теперь внутреннюю стеклянную панель дверцы можно извлечь.

Скоба дверцы

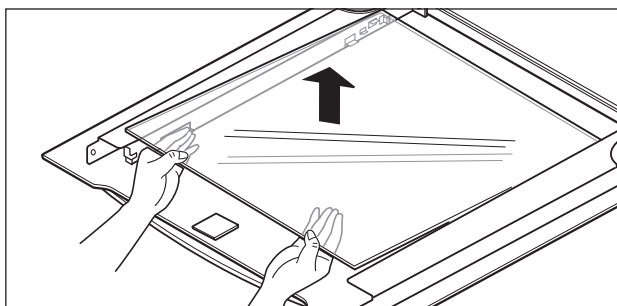


**Примечание:** почистите стекла теплой водой или жидкостью для мытья стекол и вытрите до сухого состояния мягкой чистой тканью.

4. Снимите два пружинных захвата с панелей 2.



5. Теперь панели 2 можно снимать.



# Дверца духовки

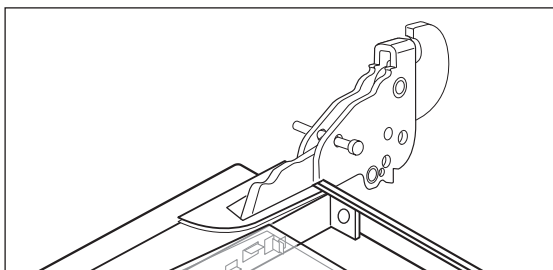
## Чистка стеклянных панелей

Очистите стеклянные панели при помощи мягкого очистителя. Запрещается использовать грубые абразивы или острые металлические скребки для чистки стеклянных поверхностей двери, т.к. это может привести к повреждению стекла.

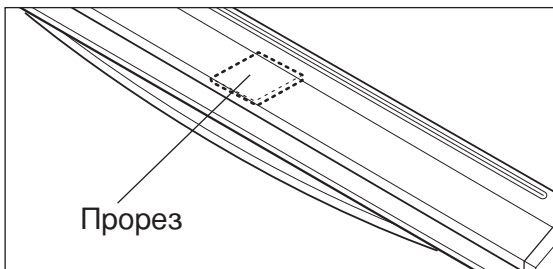
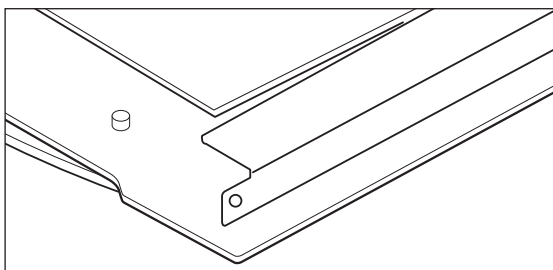
## Порядок сборки двери:

1. Установите на дверь стекло, кронштейн двери и держатели.

**Примечание:** Во время установки кронштейна двери убедитесь, что его средняя часть была правильно установлена в прорезь.



2. Затяните два винта по обеим сторонам двери.





# Устранение неполадок

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Печь не нагревается.	Печь не включена.	Включите питание печи.
	Не установлено время.	Установите время (обратитесь к разделу «Перед началом использования»).
	Не сделаны необходимые настройки.	Проверьте настройки.
	Неисправна сеть питания. Произошло срабатывание защиты электросистемы или перегорели предохранители.	Проверьте предохранители и состояние защитной системы. В случае неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
После выбора функции и температуры печь не нагревается.	Запущена автоматическая программа, запуск произойдет позже в установленное время.	Прервите выполнение или выполните сброс программы.
Мерцает отображаемое на дисплее время.	Неисправна цепь питания.	Выполните сброс времени (обратитесь к разделу «Перед началом использования»).
Не работает освещение камеры печи.	Перегорела лампа.	Замените лампу (обратитесь к разделу «Освещение камеры печи»).

# Устранение неполадок

---

Если неисправность не удалось устранить при помощи описанных выше мер, обратитесь в местный центр обслуживания потребителей.

**Примечание!** Неисправную духовку нельзя использовать. В случае неисправности духовку следует изолировать, для этого извлеките вилку кабеля питания из сетевой розетки или извлеките предохранитель.

Ремонт духовки может производиться **только подготовленным специалистом и квалифицированным электриком.**

Проведенный ненадлежащим образом ремонт может привести к значительным повреждениям.

В случае неисправности ремонт, выполненный специалистом центра по обслуживанию потребителей или профессиональным дилером, может подлежать оплате даже в течение гарантийного срока.

**Внимание!** Проведение ремонта печи допускается **только квалифицированными специалистами!** В случае неправильного ремонта печь может представлять значительную опасность.

**Внимание!** Запрещается эксплуатировать неисправную печь. В случае неисправности необходимо отсоединить печь от сети питания. Гарантия не распространяется на неисправности, возникшие в течение гарантийного периода по вине пользователя.

# ***Технические характеристики***

---

Параметра электросети	220-240 В~ 50 Гц
духовки энергопотребление	2850 Вт

## **Внутренние размеры духовки**

Высота x ширина x глубина	30.0 x 42.4 x 41.6 см
Объем (полезная емкость)	55 л

# ***Технические характеристики***

---

## **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 (EMI), включая дополнение 92/31/ЕЕС
- 93/68/EWG (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.

# ***Memo***

---

