Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

LB641152S

Внимательно прочтите данное руководство перед тем, как использовать духовой шкаф.

Прочитав руководство, вы получите необходимую информацию о мерах безопасности и работе духового шкафа.

Храните руководство в легко доступном месте, для получения справочной информации в любое время.

Если Вы продаете духовой шкаф, передайте это руководство новому владельцу.

	Интернет	Телефон
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	8-800-303-0000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

P/No. :MFL38291403

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.

Содержание

Безопасность ..... 6~10
Описание духовки 11
Панель управления..... 12~13
Принадлежности ..... 14~15
Телескопические направляющие (опция) ..... 16~17
Перед началом использования 18
Установка времени дня 18
Чистка перед началом эксплуатации 19
Использование духовки ..... 20~45
Режимы работы ..... 20~23
Включение духовки 24
Изменение температуры духовки 25
Выключение духовки..... 26
Автоматическое выключение 27
Функции часов и символы 28
Установка таймеров..... 29
Задание общего времени приготовления/выпекания .... 30~31
Установка времени окончания приготовления..... 32~33
Совместное использование общего времени приготовления/выпечки и окончания времени приготовления/выпекания ..... 34~35
Установка времени дня 36
Устройство блокировки..... 37
Автоматическое приготовление ..... 38~39
Таблица автоматического приготовления ..... 40~43
Приготовление по памяти ..... 44~45
Выпекание ..... 46~47
Таблица выпекания ..... 48~52
Жарение..... 53

Таблица жарения ..... 54~55
Гриль ..... 56~57
Таблица приготовления на гриле..... 57
Размораживание 58
Таблица размораживания 58
Специальные функции 59
Приготовление йогурта 59
Подъем теста..... 59
Тестовые блюда согласно 44547..... 60~61
Чистка и уход ..... 62~65
Освещение духовки..... 66
Дверца духовки ..... 67~73
Возможные проблемы и их устранение..... 74~75
Коды ошибок..... 76
Технические характеристики..... 77~78
Инструкции по установке..... 79
Обслуживание покупателей и запасные части..... 80

Безопасность

Надлежащее использование

Духовку следует использовать только для приготовления продуктов питания в домашних условиях. Запрещается использовать духовку для целей, не описанных в данном руководстве.

Все прочие виды применения или использования запрещаются и могут быть опасными.

Не используйте духовку для обогрева помещений. Из-за высокой температуры внутри духовки легко воспламеняемые объекты, находящиеся вблизи прибора, могут загореться.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, ставший результатом ненадлежащего использования прибора.

Общие указания по безопасности

Электробезопасность

- Перед подключением прибора следует удостовериться, что параметры, указанные на паспортной табличке прибора соответствуют параметрам электросети. (Паспортная табличка расположена слева на внутренней стороне дверцы).
- Не используйте прибор, имеющий видимые повреждения, нанесенные во время транспортировки. В этом случае следует обратиться в магазин или сервисный центр LG.
- Подключение духовки должно производиться только квалифицированным электриком.
  Электробезопасность гарантируется только в случае подключения духовки к надлежащей системе защиты с заземлением. Следствием ненадлежащей установки могут быть значительные риски и ущерб, за которые производитель не несет ответственности.
- В случае любого повреждения или сбоя в работе духовки ее следует отключить от электросети путем:
  - полного извлечения или отключения плавкого предохранителя для установки в здании;
  - отсоединения вилки кабеля питания от сетевой розетки.

- При отсоединении вилки от розетки не следует тянуть за кабель, всегда беритесь за саму вилку.
- В случае повреждения кабеля питания его следует заменить на специальный кабель, который во избежание всякого риска должен устанавливаться квалифицированным электриком. Такой кабель можно приобрести у производителя или профессионального дилера.
- Духовка должна подключаться к электросети через гальванический разъединитель, зазор между разомкнутыми контактами которого должен быть не менее 3 мм.
- Не использовать тройники или удлинители.
- Ремонт духовки должен производиться только квалифицированным электриком. Обратитесь в Сервисный центр LG или к профессиональному дилеру
- При подключении электрических приборов к розеткам, расположенным вблизи духовки, следует соблюдать осторожность: электрические кабели не должны находиться около области приготовления пищи или даже дверец. Изоляция кабелей может расплавиться, вследствие чего может возникнуть короткое замыкание.
- Во избежание риска поражения электрическим током перед заменой лампы освещения, духовку следует выключить.
- Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.

Безопасность

Безопасность при эксплуатации

⚠ ВНИМАНИЕ!

- При работе духовки нагреваются следующие зоны:
  - внутренняя поверхность духовки, особенной нагревательные элементы;
  - переключатели и даже ручка дверцы после длительной работы.

  Существует риск получения ожога. Поэтому не подпускайте детей близко к духовке.
- При использовании в духовке ингредиентов, содержащих спирт, возможно образование воспламеняемой смеси воздуха и спирта. В этом случае дверцу духовки следует открывать осторожно. Избегайте открытого огня, искр или пламени вблизи духовки.
- При работе наружные части духовки могут нагреваться. Не подпускаете детей младшего возраста к духовке.
- При использовании гриля наружные части духовки могут нагреваться. Не подпускаете детей к духовке.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- При использовании гриля наружные части духовки могут нагреваться. Не следует подпускать детей близко к духовке.

Безопасность при чистке

⚠ ВНИМАНИЕ!

- 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.
- Не используйте приборов для чистки паром или чистящих приборов высокого давления для чистки духовки. Пар может привести к короткому замыканию в компонентах, находящихся под напряжением.

Как избегать повреждений:

- Не ставьте алюминиевую фольгу, противни, кастрюли или другую посуду прямо на дно духовки. поскольку при нагреве эмалированное дно духовки может быть повреждено.
- Продукты глубокой заморозки, например, пиццу, следует готовить на полках, а не на противнях. Противни могут быть деформированы из-за значительной разницы температур.
- Капли фруктовых соков, упавшие из противня оставляют пятна, которые нельзя удалить. Очень влажную выпечку следует готовить только в глубоком противне.
- Не применять какого-либо груза для открытия дверцы духовки.
- Никогда не лейте воду прямо в горячую духовку. Образующийся в результате этого водяной пар может причинить ожоги, электрические неисправности или повреждение эмалированного дна духовки.
- Обращаться с духовкой следует осторожно во избежание повреждений (например, вставных стеклянных панелей дверцы духовки).
- Никогда не помещайте воспламеняемые материалы внутрь духовки, поскольку они могут загореться при включении духовки.
- Не храните продукты питания внутри духовки, поскольку это может привести к повреждению эмалированной поверхности.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.

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!

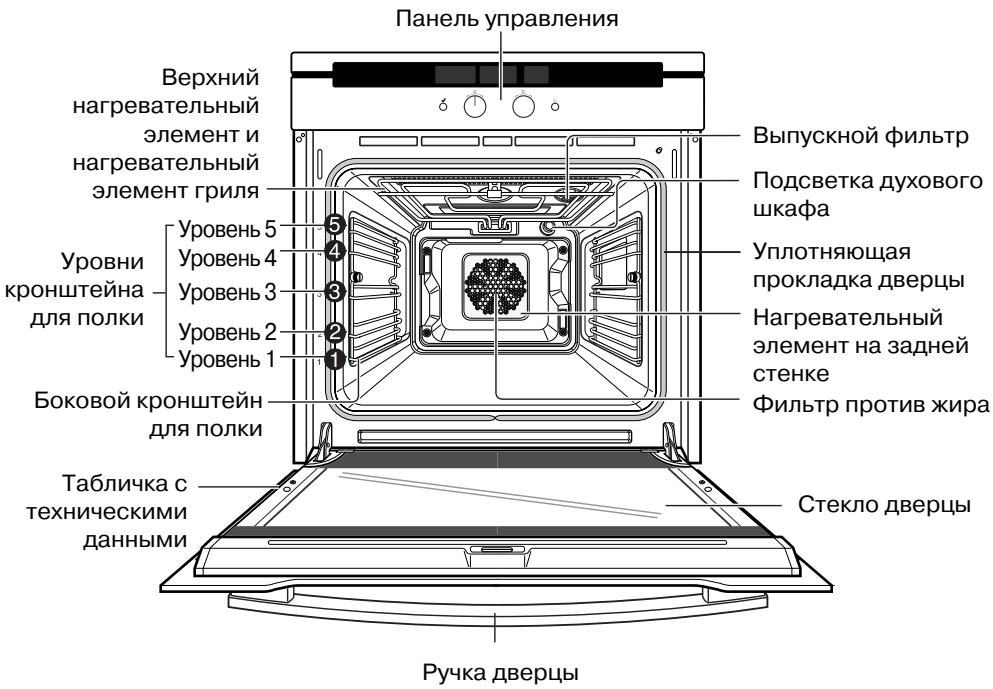
- Старые приборы следует привести в нерабочее состояние перед их утилизацией с тем, чтобы они не представляли никакой опасности. Для этого нужно отключить вилку шнура питания от розетки и удалить сам шнур питания.

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

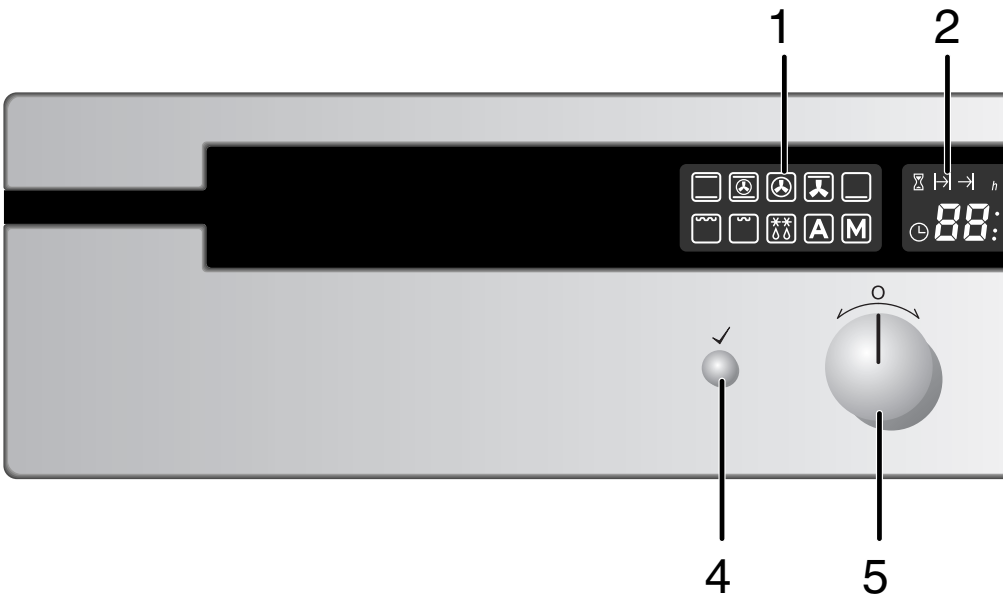
Обзор



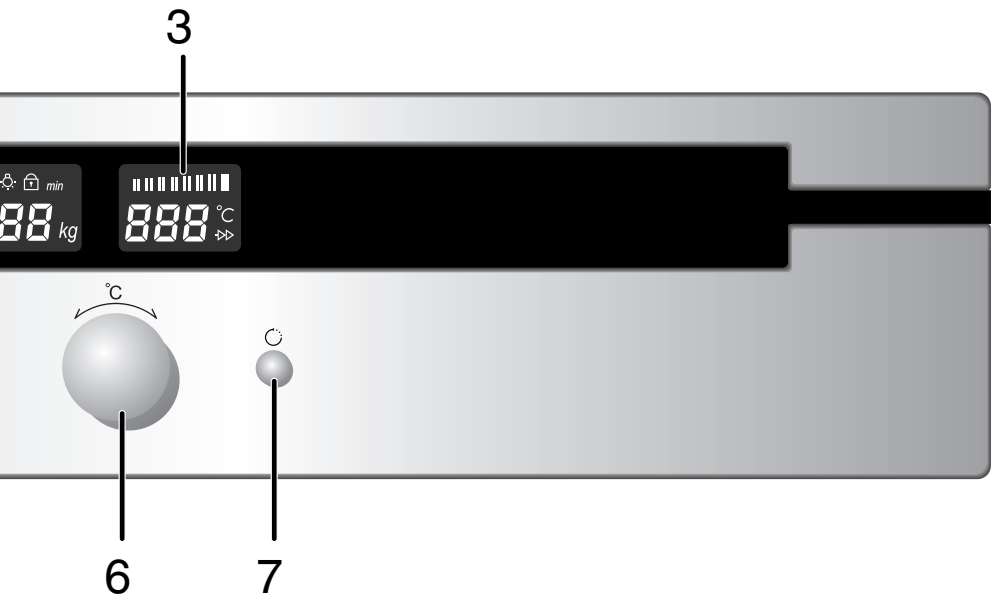
Уровни духового шкафа нумеруются снизу вверх.
Уровни 4 и 5 в основном используются для гриля.

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

Панель управления



1. Отображение режима работы.
2. Отображение времени (время дня, таймер, общее время приготовления / выпекания, окончание приготовления / выпекания).
3. Отображение температуры (температура, уровень температуры, настройки гриля).
4. Кнопка OK.
5. Ручка выбора режима работы (для установки режима работы).
6. Ручка установки температуры/управления (Temp./Control) (для установки температуры и настроек гриля 1–3).
7. Кнопка Timer/Clock (Таймер/часы).



СОВЕТ

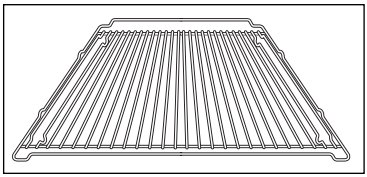
Нажимайте на ручки и ручки управления, чтобы заблокировать их.

Чтобы снова включить их, на кнопки следует нажать кратко.

Принадлежности

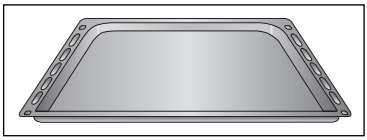
Решетка

Для кастрюль, противней, сковород и приготовления на гриле.



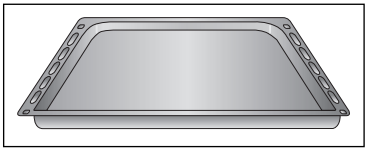
Противень

Для пирогов и бисквитов

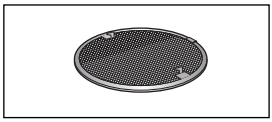


Глубокий противень

Для сочных кексов, жаркого и для сбора сока или жира, образовывающегося при жарении.



Подставка для гриля

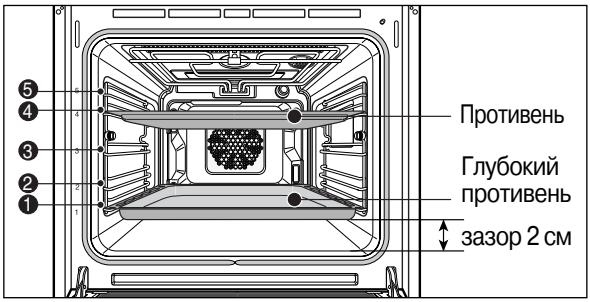


Фильтр служит для защиты вентилятора от попадания жира при жарении в режиме объемного горячего воздухе, конвекционного тепла или конвекционного гриля. Присоедините крючки фильтра жира к проемам в крышке вентилятора. Фильтр жира должен полностью закрывать отверстие.

СОВЕТ

Не следует использовать фильтр жира при выпекании, поскольку при этом время выпекания увеличивается, из-за чего потребляется больше электроэнергии.

Советы по использованию противней и полок



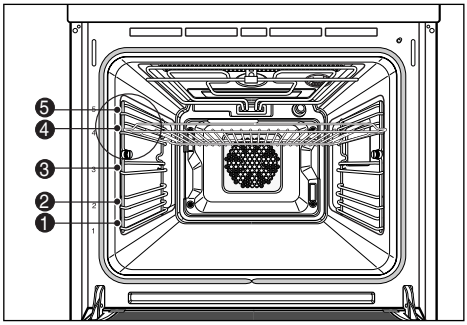
Проверяйте, что противни и полки правильно вставлены в два боковых кронштейна для полок. Особую осторожность необходимо соблюдать при извлечении готовых блюд и продуктов из духовки! Одевайте рукавицы для духовки или пользуйтесь подходящим полотенцем.

При использовании решетки для гриля в сочетании с глубоким противнем или любым другим противнем для сбора капающей жидкости или жира не ставьте противень на дно духовки, его также следует устанавливать в боковые кронштейны. При установке противня на дно поверхность духовки может быть повреждена в результате последующего нагрева. По этой причине необходимо оставлять зазор минимум в 2 см между принадлежностями и дном духовки. При использовании решеток для гриля следует всегда проверять, надежно ли они установлены в боковые кронштейны.

Установка решетки для гриля, мелкого или глубокого противня

Задвиньте противень или полку в пазы на нужном уровне.

Боковые пазы пронумерованы в порядке снизу вверх.

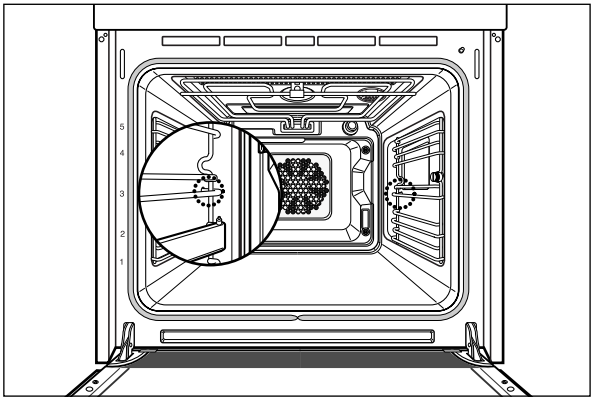


Телескопические направляющие

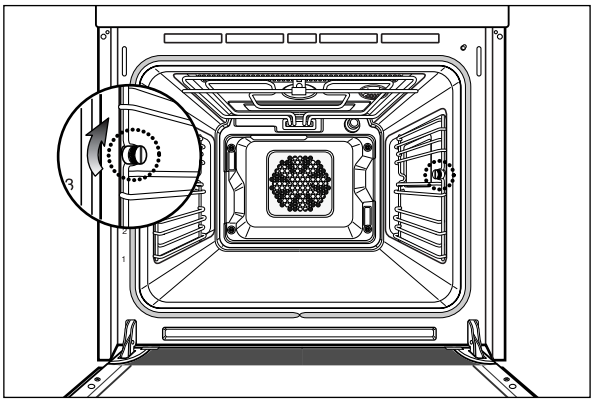
Установка

Процедура установки выдвигающихся направляющих:

1. Вставьте выдвижной конец телескопической трубки в отверстие.

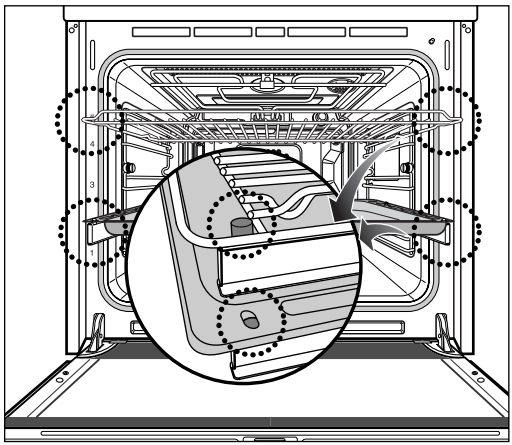


2. Выровняйте переднюю выемку с передним винтом. Завинтите и затяните оба винта. Эту же процедуру следует выполнить для установки второй выдвигающейся направляющей.



(опция)

3. Противни и полки следует ставить на выдвигающиеся направляющие с осторожностью, чтобы они случайно не перевернулись. Во избежание этого противни и полки следует ставить на выдвигающиеся направляющие, как показано на рисунке, так, чтобы фиксирующие штыри, расположенные на выдвигающейся направляющей вставлялись в противень или полку и удерживали ее.



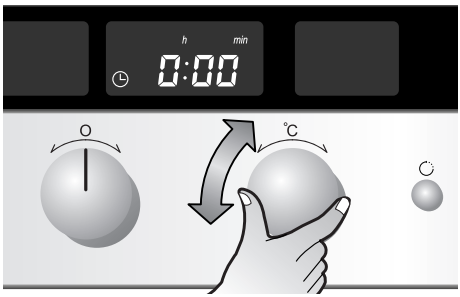
Перед началом использования

Установка времени дня

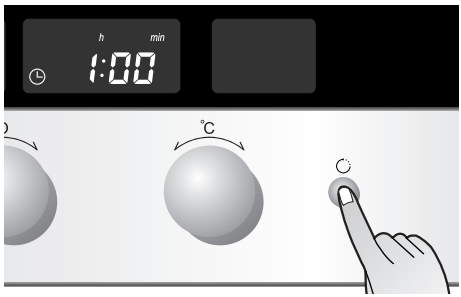
Духовку нельзя использовать, не установив времени дня.

При первом включении духовки или после сбоя электроснабжения на дисплее мигает время "0:00".

Пример: установка текущего времени дня на 1:30:



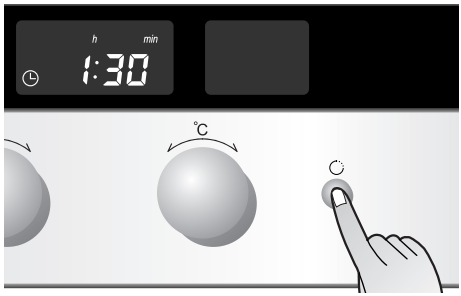
1 Установите часы текущего времени поворотом ручки Temp./Control (Температура/управление).



2 Нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) (◌).
Цифры <00> начнут мигать.



3 Установите минуты текущего времени поворотом ручки Temp./Control (Температура/управление).



4 Подтвердите установку, нажав кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) (◌).
Теперь духовка готова к работе.

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. Включится освещение 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



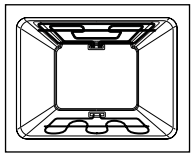
Описание режимов работы

Каждый режим работы отличается тем, что при нем задействуются сочетание разных нагревательных элементов. Различные сочетания подходят для создания разных областей нагрева и путей циркуляции конвекционного тепла и духовке, что необходимо для оптимального приготовления различных блюд.

Для функций жарения и выпекания имеются предварительно заданные рекомендуемые температуры, которые, разумеется, можно регулировать при помощи ручки "Temperature" (Температура).

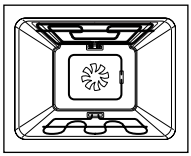
При использовании функций гриля ( ) ( ) ручку "Temperature" (Температура) можно использовать для выбора одной из трех настроек для каждой функции. При использовании функции размораживания ( ) выбор дополнительных настроек невозможен.

Обычное тепло



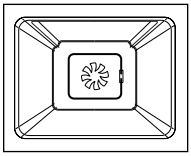
Для создания обычного тепла используются нагревательные элементы, расположенные сверху и снизу камеры выпекания. Этот режим работы подходит для выпекания пирогов, выпекания в течение короткого времени, приготовления нежных видов теста, а также для жарения говядины и филе говядины на уровне один. Рекомендуемая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

Горячий объемный воздух



В режиме горячего объемного воздуха помимо нагревательных элементов, используемых в режиме обычного тепла, задействуется нагревательный элемент, расположенный в задней стенке, а также вентилятор горячего воздуха. Это означает, что температуру выпекания и жарения можно снизить на 20–40˚C. Предварительно заданная температура для этого режима – 150˚C. Этот режим подходит для выпекания пирогов и бисквитов, поскольку позволяет одновременно выпекать на нескольких уровнях.

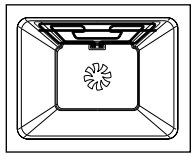
Конвекционное тепло



В режиме конвекционного тепла используется только нагревательный элемент, расположенный в задней стенке, и вентилятор конвекционного тепла.

Соответственно температура, рекомендуемая для этого режима, 200˚C, выше, чем для режима объемного горячего воздуха ( ). В режиме конвекционного тепла ( ) также можно выпекать на нескольких уровнях. Это означает, что он подходит для выпекания сочных кексов и изделий из дрожжевого теста, например, плетеного хлеба.

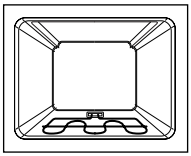
Конвекционный гриль



В этом режиме нагревательный элемент гриля используется в режиме конвекционного тепла. Рекомендуемая температура – 190˚C.
Эта функция подходит для выпечки пиццы, лотарингского пирога или творожного пудинга.

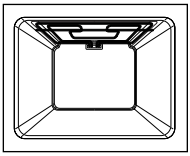
Использование духовки

Нижний нагрев



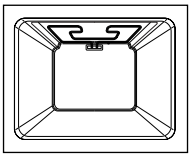
В режиме нижнего нагрева используется только нагревательный элемент, расположенный в дне духовки. Рекомендуемая температура – 170˚С. Эта функция особенно хороша для завершения выпечки пирогов или пиццы на одном из уровней боковых кронштейнов для создания хрустящей корочки снизу.

Большой гриль (настройки 1, 2, 3)



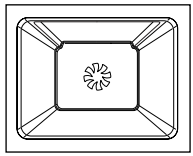
В режиме большого гриля ( ) задействуется весь нагревательный элемент. Конкретной температуры задать нельзя. Есть возможность выбора одной из трех настроек. Режим большого гриля ( ) подходит для приготовления бифштексов, отбивных, рыбы или тостов, а также, при приготовлении больших объемов продуктов, для поджаривания или жарения на решетке.

Малый гриль (настройки 1, 2, 3)



В режиме малого гриля духовка работает так же, как и в режиме большого гриля ( ), однако при этом задействуется лишь часть верхнего нагревательного элемента. Благодаря этому режим малого гриля подходит для приготовления продуктов в небольшом количестве.

Размораживание

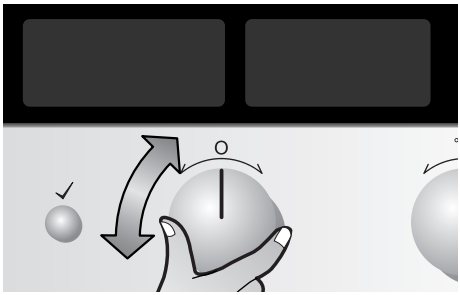


В режиме размораживания вентилятор используется без нагрева. Циркулирующий воздух ускоряет процесс размораживания. Поместите замороженный продукт в подходящий контейнер для сбора жидкости, образующейся при размораживании. При необходимости и во избежание загрязнения духовки можно использовать решетку и глубокий противень. Если жидкость, образующаяся при размораживании, попадет в духовку, уплотнители дверцы могут быть загрязнены, что может привести к появлению неприятного запаха.

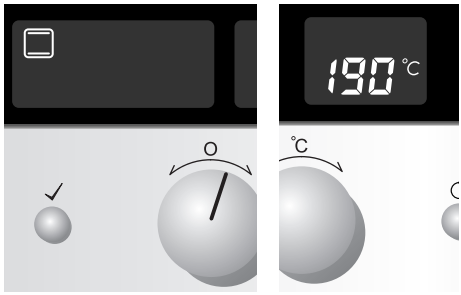
Примечание: при варке, выпекании или жарении, когда вы открываете дверцу, чтобы повернуть продукт или попробовать блюдо, духовка отключается. Если оставить дверцу открытой на время более 10 минут, все настройки будут отменены.

Использование духовки

Включение духовки



1 Выберите нужный режим работы при помощи ручки выбора режима работы.

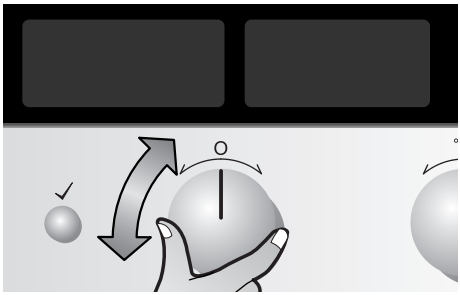


2 На дисплее режима работы замигает соответствующий символ (в данном примере это обычное тепло ( )). Соответствующая рекомендуемая температура отображается на дисплее температуры.

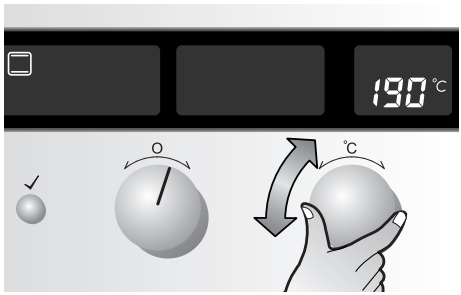
3 Запустите духовку, нажав кнопку OK (✓), либо подождите, пока духовка не включится автоматически через 8 секунд.
В этот момент духовка выдаст звуковой сигнал, а символ выбранного режима перестанет мигать.
Если вы не введете других настроек на контрольной панели, духовка будет работать в течение максимально возможного времени (приблизительно 8 часов).

Примечание: освещение духовки выключается через 20 секунд для экономии электричества. Его можно снова включить в любое время, нажав кнопку включения освещения духовки.

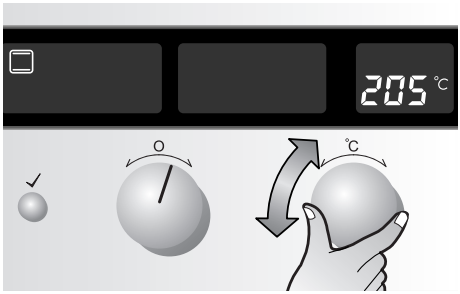
Изменение температуры духовки



1 Выберите нужный режим работы при помощи ручки выбора режима работы.



2 Установите нужную температуру выпекания при помощи ручки Temp./Control (Температура/управление).

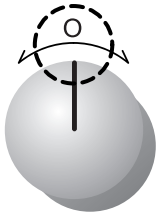


3 Значение температуры меняется пошагово на 5°C.

4 Если ни одна кнопка не будет нажата в течение 8 секунд, духовка автоматически начнет выполнение заданной программы. Запустить духовку также можно нажатием кнопки OK (✓). В этот момент духовка выдаст звуковой сигнал, а символ выбранного режима перестанет мигать.

Использование духовки

Выключение духовки



Чтобы выключить духовку, установите ручку выбора режима работы в положение "0".

Вентилятор духовки

Когда духовка включается, вентилятор автоматически начинает работать для охлаждения поверхностей духовки. Когда духовка выключается, вентилятор продолжает работать и выключается только тогда, когда прибор достаточно остынет.

Индикатор остаточного тепла

Наличие остаточного тепла показывается до тех пор, пока температура не опустится ниже 60˚C.

Автоматическое выключение

- Если духовка работала в течение продолжительного периода времени без изменения настроек, она автоматически выключается.

Устройство автоматического выключения срабатывает при температуре:

ниже 100˚C	после 16 часов работы
100–250˚C	после 8 часов работы

Запуск после автоматического отключения

Выключите духовку.

Теперь можно включить духовку в обычном порядке.

Отключение при перегреве

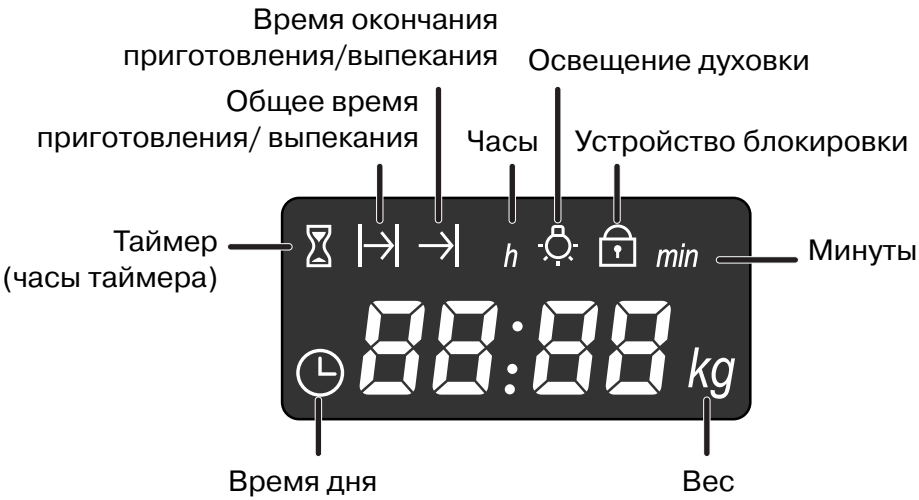
В случае перегрева духовки подача питания на нагревательные элементы отключается на некоторый промежуток времени во избежание повреждения духовки.

Формы для выпечки

При использовании форм для выпечки следует удостоверяться, что форма пригодна для использования при температуре, создаваемой внутри духовки. Духовка может работать при температуре до 250˚C. См. инструкцию, от производителя формы.

Использование духовки

Функции часов и символы



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

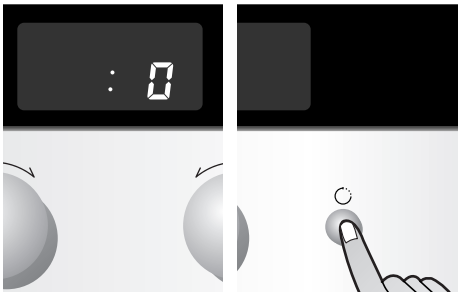
Загорается, когда задается или отображается время окончания приготовления/выпечки. В назначенное время духовка автоматически выключается.

Примечание: общее время приготовления и окончание времени приготовления можно задать только после выбора режима работы.

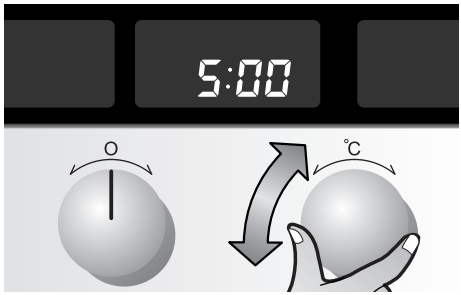
Время дня

Загорается при установке, изменении или отображении времени.

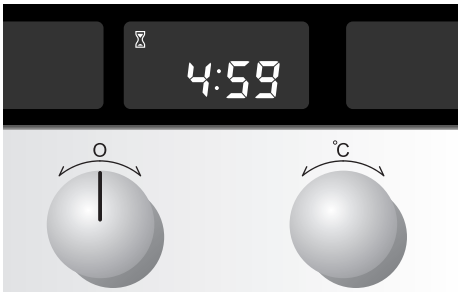
Установка таймеров



1 Нажмите ручку Timer/Clock (Таймер/часы) один раз.



2 Установите нужное время при помощи ручки Temp./Control (Температура/управление).



3 Нажмите кнопку OK, чтобы запустить отсчет заданного времени. По истечении заданного времени символ таймера в виде яйца начнет мигать, а духовка выдаст звуковой сигнал.

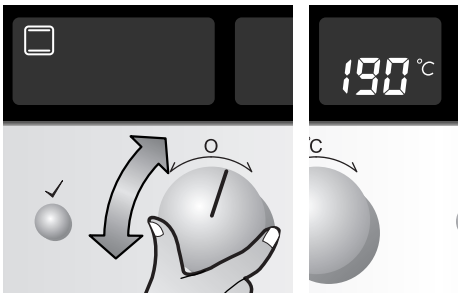
*** Отключение звукового сигнала**

Чтобы прекратить подачу звукового сигнала, нажмите кнопку OK. Освещение можно включить, оно выключается автоматически через 20 секунд.

Использование духовки

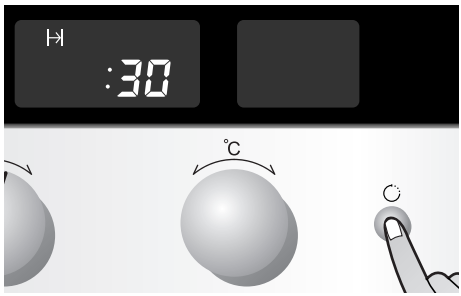
Задание общего времени приготовления/выпекания

Духовка автоматически выключается по окончании заданного периода времени.

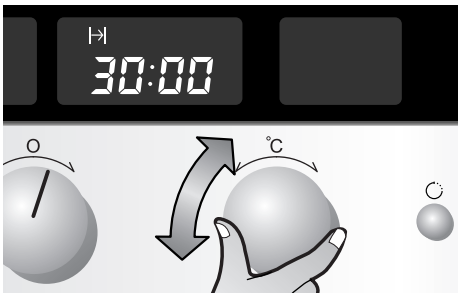


1 Выберите нужный режим работы и температуру. (См. раздел "Включение духовки" или "Изменение температуры духовки").

Примечание: если ни одна кнопка не будет нажата в течение 8 секунд, духовка автоматически начнет выполнение заданной программы.



2 Нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы)( ) два раза, чтобы задать общее время приготовления



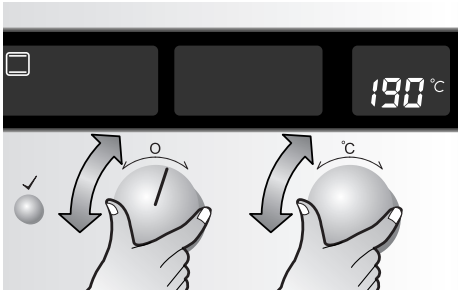
3 Установите нужное общее время приготовления/ выпекания при помощи ручки Temp./Control (Температура/управление). Программа автоматически запустится через 8 секунд. Ее также можно запустить самостоятельно, дважды нажать кнопку OK (✓). (Включится освещение духовки).

4 По истечении заданного времени духовка подаст звуковой сигнал и выключится. Нажмите кнопку OK, чтобы прекратить подачу звукового сигнала. Освещение можно включить, оно выключается автоматически через 20 секунд.

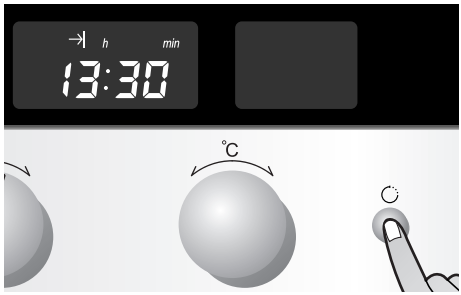
Использование духовки

Установка времени окончания приготовления

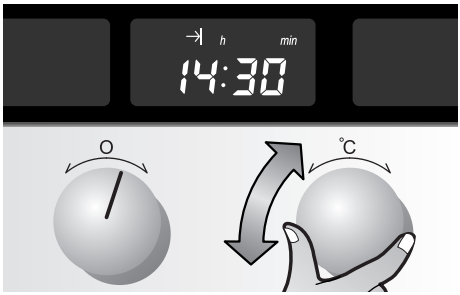
Духовка автоматически выключается в заданное время.



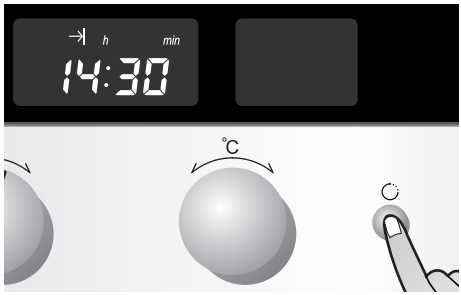
1 Выберите нужный режим работы и температуру.



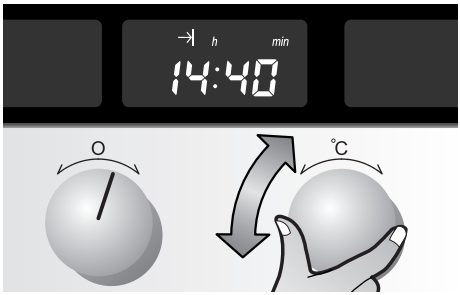
2 Нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) три раза. В данном примере текущее время 13:30, а блюдо должно быть готово в 14:30. Цифра 13, означающая часы, мигает.



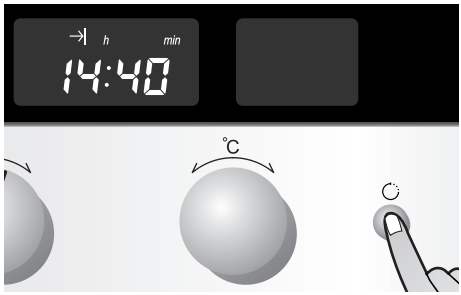
3 Теперь задайте час завершения программы (в данном примере это 14).



4 Подтвердите введенное число нажатием кнопки Timer/Clock (Таймер/часы). Цифра, означающая минуты, начнет мигать.



5 Теперь задайте минуты при помощи ручки Temp./Control (Температура/управление) (в данном примере это 40).



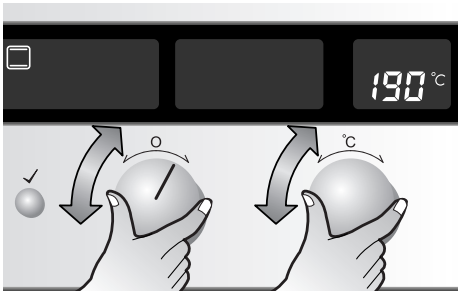
6 Запустите программу нажатием кнопки Timer/Clock (Таймер/часы). На дисплее будет отображаться время остающиеся до завершения программы.

По истечении заданного времени духовка подаст звуковой сигнал и выключится. Нажмите кнопку OK, чтобы прекратить подачу звукового сигнала.

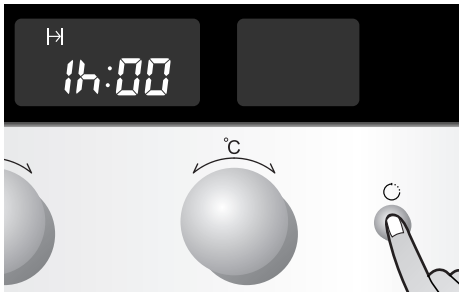
Использование духовки

Совместное использование общего времени приготовления/выпечки и окончания времени приготовления/выпекания

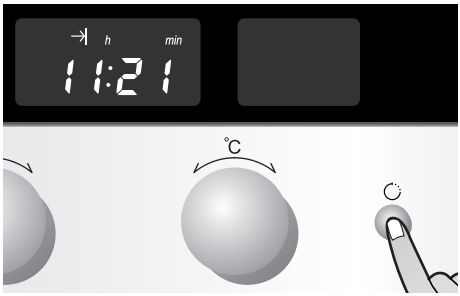
Программы с общим временем и окончанием времени приготовления можно использовать совместно для обеспечения автоматического включения и выключения духовки.



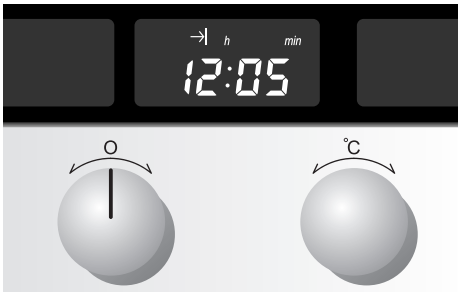
1 Выберите нужный режим работы и температуру.



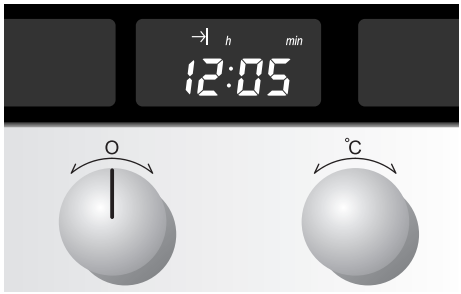
2 Нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) (◌) два раза, чтобы задать общее время приготовления. Установите его при помощи ручки управления, например, 60 мин. Примечание: если общее время приготовления больше 60 минут, формат отображения времени на дисплее меняется с "Минуты : Секунды" на "Часы : Минуты".



3 Теперь нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) один раз, чтобы задать время окончания приготовления перед запуском духовки и установите время, в которое программа должна быть завершена (в данном примере это 12:05).



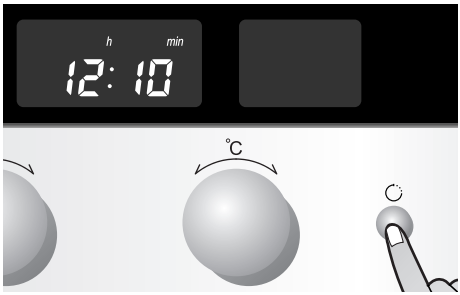
4 Чтобы задать это время, сначала при помощи ручки управления установите часы (в данном примере это 12). Подтвердите заданное значение нажатием кнопки Timer/Clock (Таймер/часы). Затем при помощи ручки управления выберите минуты (в данном примере это 5). Подтвердите заданное значение нажатием кнопки времени окончания приготовления/выпекания. Время завершения программы (в данном примере это 12:05) будет отображено на дисплее.



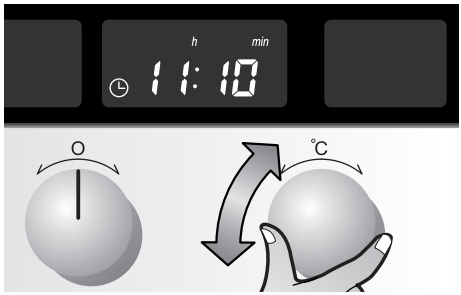
5 За 60 минут до времени окончания приготовления/ выпекания духовка включится автоматически, в данном примере это произойдет в 11:05. После этого на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени. По истечении заданного времени приготовления духовка подаст звуковой сигнал и автоматически отключится.

Использование духовки

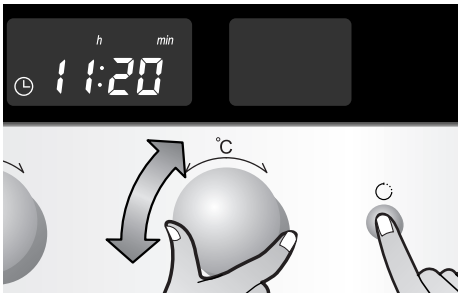
Установка времени дня



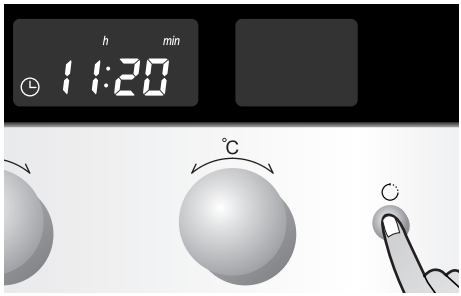
1 Установите ручку выбора режима работы в положение "0". Нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) два раза, чтобы войти в режим установки времени дня. Часы, отображаемые на дисплее, начнут мигать (в данном примере на них отображается время 12:10).



2 Выберите новое значение для часов при помощи ручки Temp./Control (Температура/управление) (в данном примере это 11).



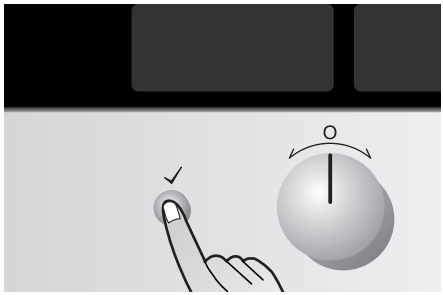
3 Нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) для подтверждения. На дисплее начнет мигать значение минут. Задайте новое значение для минут (в данном примере это 20).



4 Нажмите кнопку Timer/Clock (Таймер/часы) для подтверждения введенного значения.

Примечание: время дня можно задать только, когда духовка выключена, а устройство блокировки отключено.

Устройство блокировки

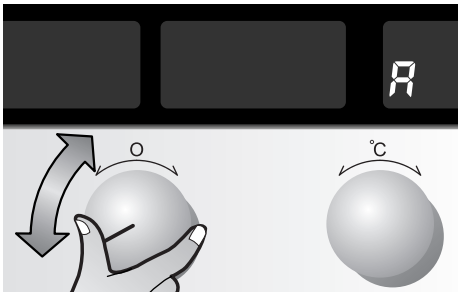


Устройство блокировки служит для предотвращения случайного включения духовки.

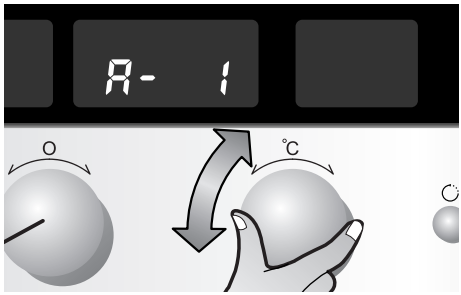
1. Нажмите кнопку OK (✓). Удерживайте ее в течение 10 секунд, пока на дисплее не появится символ блокировки (🔒). Это означает, что устройство блокировки включено.
2. Чтобы отключить устройство блокировки, нажмите кнопку OK (✓) и удерживайте ее, пока символ блокировки (🔒) не исчезнет. Это означает, что устройство блокировки выключено, а духовка готова к работе.

Использование духовки

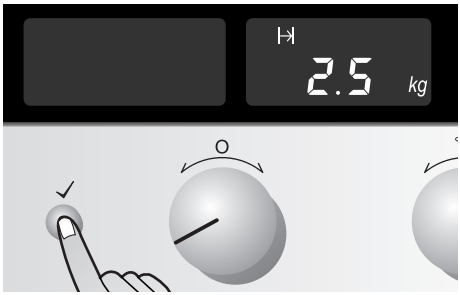
Автоматическое приготовление



1 Выберите функцию автоматического приготовления при помощи ручки выбора режима работы.



2 Поворотом ручки Temp./Control (Температура/управление) выберите нужный номер приготовления и нажмите кнопку OK, чтобы выбрать меню автоматического приготовления.
Примечание: каждый номер обозначает название приготовления. См. таблицу автоматического приготовления на следующей странице.



3 Нажмите кнопку OK (✓), чтобы задать вес, который устанавливается поворотом ручки управления (например, 2,5 кг).

4 Духовка автоматически включится через 8 минут. Если вы хотите включить ее сразу же, нажмите кнопку OK.

Примечание: при автоматическом приготовлении можно добавлять или уменьшать время приготовления при помощи ручки управления для обеспечения наилучшего качества блюда.

Функция автоматического приготовления позволяет готовить меню из десяти любимых блюд, при этом не нужно производить выбор функции, устанавливать температуру и время. Следуйте инструкциям для достижения наилучших результатов.

Таблица автоматического приготовления

Меню	Категория	Ограничение веса	Посуда	Температура продукта	Уровень духового шкафа, от дна
A-1	Жареная говядина	1,0–2,5 кг	Глубокий противень	Разморожен	3
A-2	Жареная свинина	1,0–2,5 кг	Лоток для гриля + емкость из жаропрочного стекла с крышкой	Разморожен	3
A-3	Курица, целиком	1,0–2,0 кг	Глубокий противень + решетка для гриля	Разморожен	2
A-4	Курица, окорочка	0,6–1,8 кг	Глубокий противень + решетка для гриля	Разморожен	3
A-5	Жареная картошка	0,4–0,8 кг	Лоток для гриля + емкость из жаропрочного стекла с крышкой	Комнатная	4

	Инструкции
	Полейте говядину растительным или топленым маслом. Положите говядину на глубокий противень в духовом шкафу. После завершения обжаривания выньте продукт из духового шкафа, приправьте по вкусу, накройте фольгой и оставьте на 10 минут. Появляющийся сок используйте для подливки.
	Полейте ребрышки растительным маслом и приправьте по вкусу. Положите свинину на глубокий противень с противнем для гриля, после чего установите противень в духовом шкафу. После подачи звукового сигнала переворачивайте продукт. После завершения обжаривания выньте продукт из духового шкафа, накройте фольгой и оставьте на 10 минут. Появляющийся сок используйте для подливки.
	Полейте целую курицу растительным или топленым маслом, приправьте по вкусу. Оберните фольгой крылышки и окорочка. Положите целую курицу на противень для гриля, затем противень для гриля поставьте в глубокий противень, затем глубокий противень установите в духовом шкафу. Накройте фольгой и оставьте на 10 минут. Появляющийся сок используйте для подливки.
	Натрите окорочка растительным маслом или растопленным сливочным маслом и посыпьте специями по вкусу. Положите окорочка на лоток для гриля, после чего поместите лоток в глубокий противень и в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, переверните окорочка. Оставьте постоять под фольгой в течение 3 минут. Используйте образовавшейся сок в качестве подливки или соуса.
	Возьмите небольшие по размеру картофелины (по 100-150 г). Почистите, помойте, просушите и разрежьте картофелины пополам. Посыпьте картофелины солью, перцем, полейте растительным или топленым маслом, после чего положите их на глубокий противень и установите противень в духовом шкафу. После подачи звукового сигнала переворачивайте продукт.

* Убедитесь, что оснащение духового шкафа соответствует температуре приготовления в 300˚C.
* Во избежание пережаривания сразу вынимайте продукт из духового шкафа.
* Поворотом ручки управления предварительно установленное время приготовления может быть изменено в соответствии с условиями приготовления продуктов или Вашим решением.

Таблица автоматического приготовления

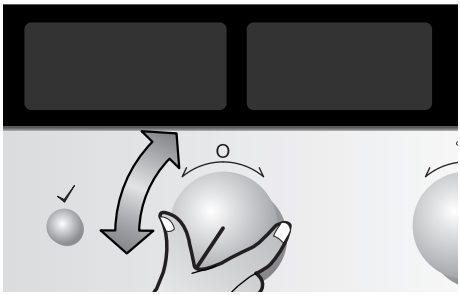
Меню	Категория	Ограничение веса	Посуда	Температура продукта	Уровень духового шкафа, от дна
A-6	Картошка по-французски, замороженная	0,25–0,75 кг	Противень	Замороженный	4
A-7	Гамбургеры	0,25–1,5 кг	Глубокий противень + решетка для гриля	Размороженный	4
A-8	Рыба на гриле, целиком	0,6–1,2 кг	Глубокий противень + решетка для гриля	Размороженный	4
A-9	Пицца, замороженная	0,3–0,9 кг	Решетка для гриля	Замороженный	3
A-10	Круасаны	0,12–0,48 кг	Противень + пекарская бумага	Размороженный	2

	Инструкции
	Распределите замороженные картофельные изделия по противню. Для получения наилучшего результата обжаривайте один слой. Установите противень в духовом шкафу. После подачи звукового сигнала переворачивайте продукт. После завершения приготовления посолите и приправьте по вкусу.
	Возьмите гамбургеры массой 125 г и толщиной 2-2,5 см. Приправьте гамбургеры по вкусу и положите их на глубокий противень с противнем для гриля в духовом шкафу. После подачи звукового сигнала переворачивайте продукт.
	Вытрите форель, натрите ее растительным или растопленным сливочным маслом и посыпьте специями по вкусу. Положите форель в глубокий противень с лотком для гриля и поставьте ее в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, переверните форель
	Снимите всю упаковку и положите замороженную пиццу на проволочную решетку в духовом шкафу. Не готовьте другие продрукты вместе с замороженной пиццей.
	Положите рогалики на противень с бумагой для выпечки. Смочите рогалики молоком или водой. Установите противень в духовом шкафу.

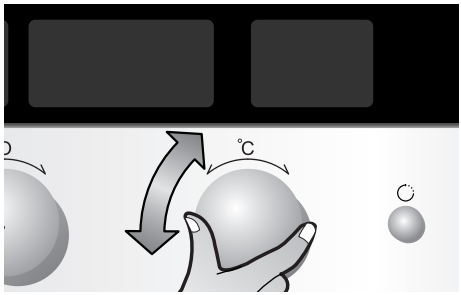
* Убедитесь, что оснащение духового шкафа соответствует температуре приготовления в 250˚C.
* Во избежание пережаривания сразу вынимайте продукт из духового шкафа.
* Поворотом ручки управления предварительно установленное время приготовления может быть изменено в соответствии с условиями приготовления продуктов или Вашим решением.

Использование духовки

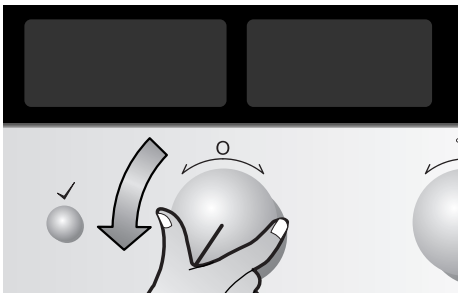
Приготовление по памяти



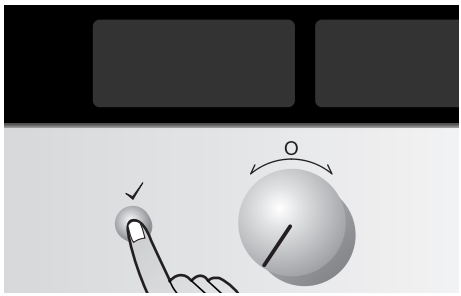
1 При помощи ручки выбора режима работы выберите функцию приготовления по памяти.



2 Выберите номер памяти программы (P1–P5) при помощи ручки Temp./Control (Температура/управление).



3 При помощи ручки выбора режима выделите функцию, которую вы хотите записать в память. Затем задайте температуру при помощи ручки Temp./Control (Температура/управление).



4 Сохраните настройку, нажав кнопку OK (✓) или подождите 8 минут.

Примечание: чтобы изменить функции, сохраненные в памяти, повторите процедуру задания программы "Memory Cook" (Приготовление по памяти).

Примечание: чтобы отменить программу, выполняемую из памяти, установите ручку выбора режима работы назад в положение "0".

Примечание: мигающая бука "P" во время выполнения задания программы, сохраняемой в памяти, указывает на пустую ячейку памяти.

Примечание: в случае перебоя в электроснабжении все сохраненные в памяти настройки теряются.

Выпекание

Общая информация

Для выпекания рекомендуется использовать режимы объемного горячего воздуха ( ) и обычного тепла ( ).

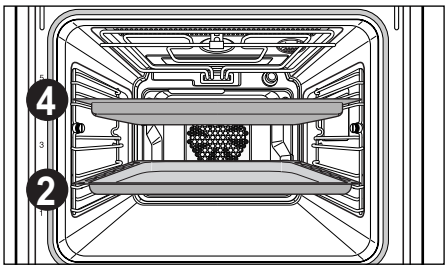
СОВЕТ

Снимите фильтр жира перед началом выпечки.

Если оставить фильтр на месте, то время выпекания увеличится, а сама выпечка будет подрумянена неравномерно.

Формы для выпечки

- При выпекании в режиме обычного тепла ( ) используйте формы для выпечки с темной металлической поверхностью или поверхностью с покрытием.
- При выпекании в режиме объемного горячего воздуха ( ) или обычного тепла ( ) можно также использовать формы для выпечки с блестящей металлической поверхностью.
- Всегда ставьте противни в духовку плоской стороной вперед.
- Всегда ставьте формы для пирогов в середину противня или решетки.
- При выпекании в режиме объемного горячего воздуха ( ) или обычного тепла в духовку рядом можно поставить две формы для выпечки. А это означает, что время выпекания увеличится лишь немного.
- При использовании двух противней (мелкого и глубокого) глубокий противень следует помещать в кронштейн на уровне 4, а мелкий – на уровне 2.



Уровни кронштейна

Уровни кронштейна пронумерованы снизу вверх.

При использовании режима обычного тепла можно выпекать только на одном уровне, например, на уровне 3.

При использовании режима объемного горячего воздуха ( ) можно выпекать бисквиты на максимум двух противнях одновременно, например, на уровнях 2 и 4.

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 удается 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 на одном противне

Режим работы	Объемный горячий воздух		Обычное тепло		Время выпекания
Рецепт	Уровень	Темп. в °C	Уровень	Темп. в °C	Для обоих типов выпекания в часах и минутах
Кексы в формах					
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[1]	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
Пироги на противне					
Плетеный хлеб / большие пироги	3	160–170	3	170–190	0:30–0:40
Рождественский пирог	3	150–170[1]	3	160–180[1]	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб) вначале, затем позднее	1	180–200[1] 140–160	2	230[1] 160–180	0:20 0:30–1:00
Пирог / эклер	3	160–170[1]	3	190–210	0:15–0:30
Швейцарский рулет	3	150–170[1]	3	180–200[1]	0:10–0:20
Фруктовый пирог из песочного теста[1]	3	160–170	3	170–190	0:40–1:20

Режим работы	Объемный горячий воздух		Обычное тепло		Время выпекания
Рецепт	Уровень	Темп. в °C	Уровень	Темп. в °C	Для обоих типов выпекания в часах и минутах
Ломтики с глазурью/ наполнением, например, кварк, сливки, сахар, миндаль	–	–	3	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
Пресный хлеб	1	200–220	1	230[1]	0:08–0:15
Швейцарский пирог	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Бисквиты					
Бисквиты из песочного теста	3	150–160	3	170–190[1]	0:06–0:20
Замороженные бисквиты	3	140–150	3	160–180	0:10–0:40
Бисквиты из порошка	3	150–160	3	170–190	0:15–0:20
Кексы и выпечка с белком, меренгой	3	80–100	3	100–120	2:00–2:30
Миндальное печенье	3	100–120	3	120–140	0:30–0:60
Бисквиты из дрожжевого теста	3	160–170	3	170–190	0:20–0:40
Изделия из слоеного теста	3	160–170 –180[1]	3	190–210[1]	0:20–0:30
Булочки	3	180–200[1]	3	180–220[1]	0:20–0:35

1) Прогревайте духовку!

2) Используйте глубокий противень!

Всегда считайте уровни кронштейна снизу вверх!

Таблица выпекания

Выпекание на нескольких противнях

Рецепт	Объемный горячий воздух		Время выпекания в час., мин.
	Уровень	Темп. в °C	
Кексы /выпечка на противне			
Пирог / эклер	2/4	160–180[1]	0:35–0:60
Сухой бисквит с крошкой	2/4	140–160	0:30–0:60
Бисквиты			
Бисквиты из песочного теста	2/4	150–160	0:15–0:35
Замороженные бисквиты	2/4	140–150	0:20–0:60
Бисквиты из порошка	2/4	160–170	0:25–0:40
Кексы и выпечка с белком, меренгой	2/4	80–100	2:10–2:50
Миндальное печенье	2/4	100–120	0:40–1:20
Печенье из дрожжевого теста	2/4	160–170	0:30–0:60
Изделия из слоеного теста	2/4	170–180[1]	0:30–0:50
Булочки	2/4	180–190[1]	0:30–0:55

Всегда считайте уровни снизу вверх!

Таблица для штруделя и запеченных блюд

	Обычное тепло		Время выпекания в час., мин.
	Уровень паза	Темп. в °C	
Запеченные макароны	1	180–200	0:45–1:00
Лазанья	1	180–200	0:25–0:40
Запеченные овощи [1]	1	200–220	0:15–0:30
Пицца багет [1]	1	200–220	0:15–0:30
Суфле	1	180–200	0:15–0:30
Рыбный пирог	1	180–200	0:30–1:00
Фаршированные овощи	1	180–200	0:30–1:00

1) Прогревайте духовку!

Всегда считайте уровни снизу вверх!

Таблицы выпекания для замороженных готовых блюд

Блюдо	Уровень	Режим работы	Температура	Время
Замороженная пицца	3	Обычное тепло	Согласно инструкции на упаковке.	Согласно инструкции на упаковке.
Багеты	3	Обычное тепло	Согласно инструкции на упаковке.	Согласно инструкции на упаковке.
Открытый фруктовый пирог	3	Обычное тепло	Согласно инструкции на упаковке.	Согласно инструкции на упаковке.
Хрустящий картофель	3	Конвекционное тепло	200–220°C	15–25 мин.

Всегда считайте уровни снизу вверх!

Примечание: разогревая хрустящий картофель, его следует 2 или 3 раза переворачивать.

При разогреве замороженных блюд противни могут деформироваться из-за большой разницы температур замороженных продуктов питания и духовки. Обычно, остыв, противни принимают свою прежнюю форму.

Таблица выпекания

Советы по выпеканию

Результаты выпекания	Возможная причина	Решение
Кекс не подрумянился снизу	Противень установлен на неправильный уровень	Используйте темную формы для выпечки или поместите противень на один уровень ниже.
Кекс опадает (получается комковатым, мокрым)	Слишком высокая температура духовки	Установите температуру на немного более низкое значение.
	Время выпекания слишком короткое	Установите более длительное время выпекания. **Время выпекания нельзя сократить за счет установки более высокой температуры.**
	В тесте слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости. Следуйте инструкциям по времени вымешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Кексы слишком сухие	Слишком низкая температура духовки	В следующий раз задайте немного более высокую температуру.
	Время выпекания слишком длительное	Установите немного более короткое время выпекания.
Кексы подрумяниваются неравномерно	Слишком высокая температура и слишком короткое время выпекания	Установите немного более низкую температуру и немного более длительное время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню/форме.
	Фильтр жира не снят	Снимите фильтр жира.
Время выпекания слишком длительное	Слишком низкая температура	В следующий раз задайте немного более высокую температуру.
	Фильтр жира не снят	Снимите фильтр жира.

Жарение

Для жарения используются режимы работы "конвекционный гриль" ( ) и "обычное тепло" ( ).

СОВЕТ:

- При жарении используйте фильтр жира. Он защищает вентилятор, расположенный в задней стенке духовки от попадания капель жира.
- Используйте жаропрочную посуду для жарения (см. инструкции производителя).
- Сковороды из нержавеющей стали следует использовать редко, поскольку они очень сильно отражают тепло.
- При использовании посуды с пластиковыми ручками удостоверьтесь, что ручки жаропрочные (см. инструкции производителя).
- Большие продукты или несколько продуктов можно помещать прямо в глубокий противень или на полку, установленную над глубоким противнем (например, индюшку, гуся, 3–4 курицы, 3–4 телячьих ножки).
- Нежирное мясо следует жарить в противне для жарения с **крышкой** (например, телятину, тушеную говядину, мясо глубокой заморозки). Крышка способствует сохранению сока в мясе.
- Для приготовления хрустящей корочки или бекона (например, свинины, фарша, ягненка, баранины, утки, телячьих ножек, курицы, мяса домашней птицы, ростбифа, говяжьего филе, дичи) следует использовать сотейник **без крышки.**

СОВЕТ:

- Если жарение производилось в открытой посуде, духовку следует чистить вскоре после использования. Капли жира легче удалить, пока они еще теплые.

⚠ ВНИМАНИЕ

Перед тем, как начать чистку, следует дать духовке достаточно остыть во избежание риска получения ожога.

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 обычного тепла. 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		Обычное тепло		Конвекционный гриль		Время приготовления
в час., мин.	Вес, размер	Уровень	Темп. в °C	Уровень	Темп. в °C	в час., мин.
Говядина						
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[1]	2	190–200	0:05–0:06
– розовое	2,5 см толщиной	2	230[1]	2	180–190	0:06–0:08
– прожаренное	2,5 см толщиной	2	210–230[1]	2	170–180	0:08–0:10
Свинина						
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		Обычное тепло		Конвекционный гриль		Время приготовления
в час., мин.	Вес, размер	Уровень	Темп. в °C	Уровень	Темп. в °C	в час., мин.
Телятина						
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
Баранина						
Баранья ножка Жаркое из баранины	1–1,5 кг	2	210–220	2	150–170	1:15–2:00
Баранье седло	1–1,5 кг	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Дичь						
Жаркое из зайца, заячья ножка	До 1 кг	3	220–230[1]	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
Домашняя птица						
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 4–6 кг	2	200–210 180–200	2	150–160 140–150	1:30–2:00 2:30–4:00

1) Прогревайте духовку!

Всегда считайте уровни снизу вверх!

Гриль

Для приготовления на гриле можно выбрать один из трех режимов работы.

Большой гриль

Для больших объемов плоских продуктов питания, для запекания сверху в больших формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 - низкая, 2 - средняя и 3 - высокая) в соответствии с приготовляемым продуктом.

Малый гриль

Для небольших объемов плоских продуктов питания, для запекания сверху в небольших формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 - низкая, 2 - средняя и 3 - высокая) в соответствии с приготовляемым продуктом.

Конвекционный гриль

Для приготовления на гриле больших кусков мяса или птицы, например, рулета из спинной говяжьей мякоти или индюшки.

Примечание: при приготовлении на гриле дверцу духовки следует всегда держать закрытой. В большинстве случаев духовку следует прогревать в течение 3 минут.

Блюда, приготавливаемые на гриле

Для приготовления на гриле используйте полку или глубокий противень. Для приготовления тостов используйте полку. Установите мелкий или глубокий противень на уровень 1 ли 2 для сбора капающей жидкости.

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 приготовляемый 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[1]	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, образовывающаяся 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.

Специальные функции

Духовка может работать на низких температурах, от 40°C и выше. Это позволяет готовить в ней йогурт или ставить туда тесто, чтобы дат ему подойти.

Приготовление йогурта

Посуда

Стаканы или чашки емкостью 150 мл, которые нужно закрыть крышкой ил фольгой.

Уровень

Полку следует установить в кронштейны на уровне 3.

Подготовка

1. Подогрейте 1 литр молока до температуры 60–70°C.
2. Дайте молоку остыть примерно до 40°C.
3. Вылейте 150 г натурального йогурта в молоко и размешайте, затем разлейте смесь по отдельным емкостям и покройте их.
4. Оставьте отдельные емкости на полке примерно на 5–8 часов (до тех пор, пока йогурт не достигнет нужной консистенции) доходить в духовке в режиме обычного тепла при 40°C.

Подъем теста

Посуда

Использовать жаропрочную миску для теста (40°C).

Уровень

Полку следует установить в кронштейны на уровне 2.

Подготовка

1. Поместите тесто в миску. Покройте миску влажной тканью и поставьте ее на полку.
2. Включите режим обычного тепла ( ) при температуре 40°C.
3. Оставьте тесто подходить до тех пор, пока его не станет в два раза больше.

Тестовые блюда согласно 44547

	Продукт	Уровень	Режим работы	Температура	Время (мин.)
Выпекание	Тортинки	2	Обычное тепло	160-180°C	24-28
		2	Объемный горячий воздух	140-160°C	38-42
		2+4	Объемный горячий воздух	140-160°C	40-46
	Небольшие кексы	3	Обычное тепло	170-180°C	25-28
		2	Объемный горячий воздух	150-170°C	37-42
		2+4	Объемный горячий воздух	150-170°C	35-40
	Плоские кексы	3	Обычное тепло	170-180°C	32-36
		2	Объемный горячий воздух	150-170°C	45-50
		2+4	Объемный горячий воздух	150-170°C	50-60
	Бисквиты без жира	1	Обычное тепло	170-190°C	32-36
		1	Объемный горячий воздух	160-180°C	35-40
	Дрожжевые пироги на противне	3	Обычное тепло	170-190°C	75-80
		2	Объемный горячий воздух	150-170°C	70-75
		2+4	Объемный горячий воздух	150-170°C	70-75

	Продукт	Уровень	Режим работы	Темпе-ратура	Время (мин.)	Инструкции
Жарение	Жаркое из свинины	1	Конвекционный гриль	180-200˚C	180-200	Для достижения наилучших результатов переверните продукт по прошествии 80% времени приготовления.
	Курица целиком	2	Конвекционный гриль	190-200˚C	80-90	Положите курицу на решетку для гриля грудкой вверх. Вставьте глубокий противень в кронштейны на уровне 1 для сбора жира. Для достижения наилучших результатов переверните продукт по прошествии 80% времени приготовления.

	Продукт	Уровень	Режим работы	Прогрев (мин.)	Время (мин:сек)	Инструкции
Приготовление на гриле	Тост	4	Большой гриль шаг 3	4	1:30-2:00	
	Бифбургеры	4	Большой гриль шаг 3	4	12:00-15:00	Перевернуть продукт после 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 охладится. 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.

Принадлежности

После использования принадлежности (полки, противни, кронштейны и т. п.) следует чистить и высушивать полностью. При необходимости загрязнение следует смывать, пока оно не застыло.

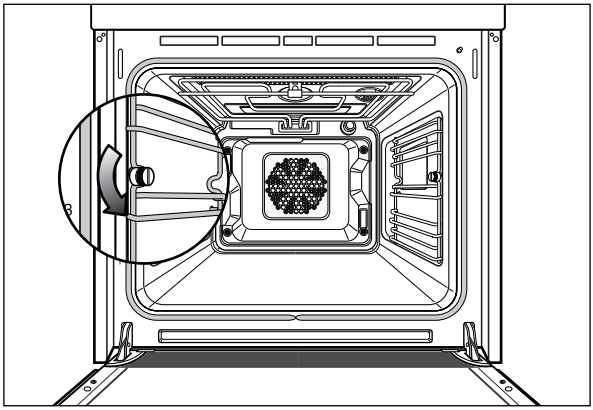
Чистка и уход

Кронштейны

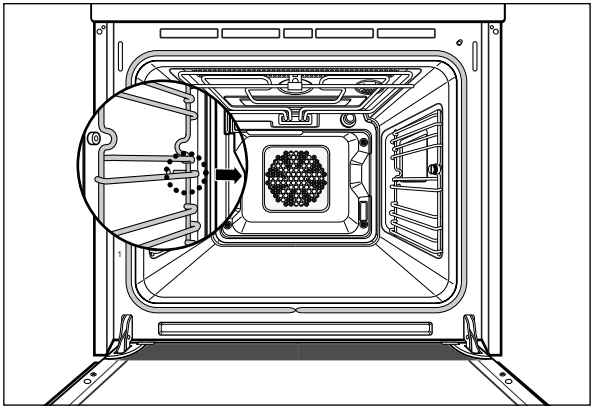
Кронштейны для полки, расположенные на левой и правой стенках духовки можно снимать для чистки.

Снятие кронштейны

1. Снимите винт крепления направляющей для полок.

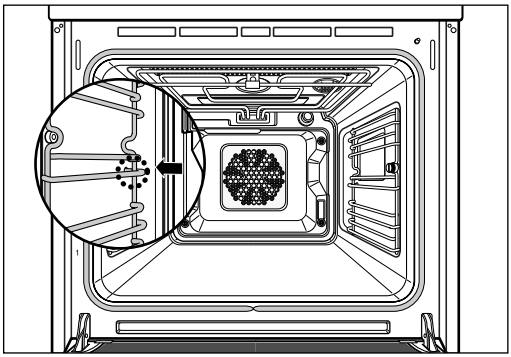


2. Снимите направляющие для полок.

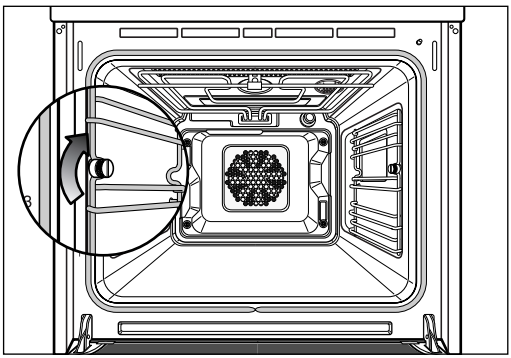


Установка кронштейнов

1. Установите стержень направляющей в отверстие.



2. Сдвиньте пазы направляющих для полок поверх головок винтов. Полностью затяните винты.



Фильтр жира

Перед снятием фильтра жира духовка должна полностью охладиться. Фильтр жира прикреплен к решетке вентилятора.

Чтобы снять его, фильтр нужно просто сдвинуть вверх и вытащить из духовки.

1. Фильтр жира чистят смесью горячей воды и жидкости для мытья посуды или в посудомоечной машине.
2. Для удаления стойких загрязнений фильтр жира можно поместить в горячую воду и добавить 2–3 чайные ложки жидкости для мытья посуды для размягчения загрязнений.

Освещение духовки

Опасность поражения электрическим током!

Патроны ламп освещения духовки находятся под напряжением:

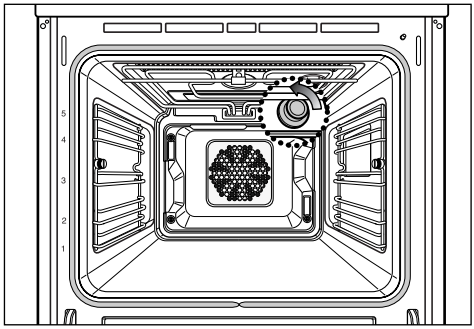
• Перед заменой ламп духовку необходимо отключить.

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.

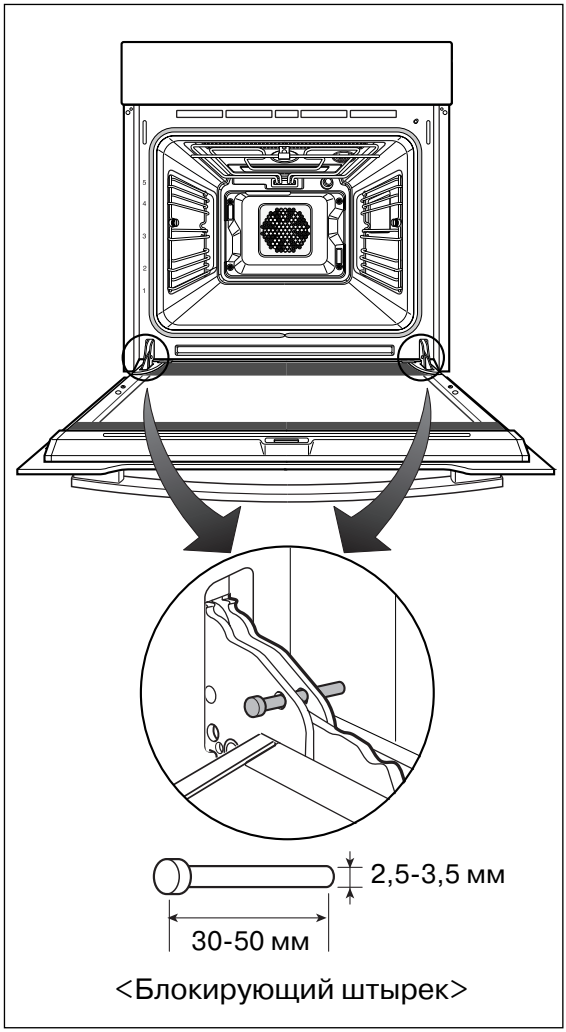


Дверца духовки

Дверцу духовки можно снять для чистки.

Снятие дверцы духовки

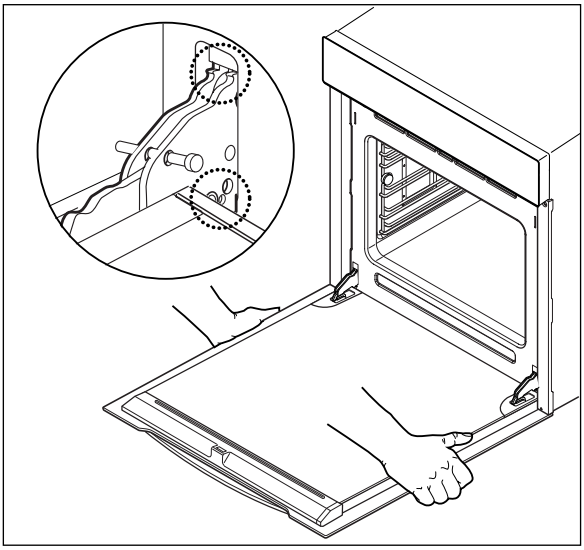
1. Полностью откройте дверцу духовки. Вставьте блокирующие штырьки в отверстия обоих петель (штырьки входят в комплект поставки).



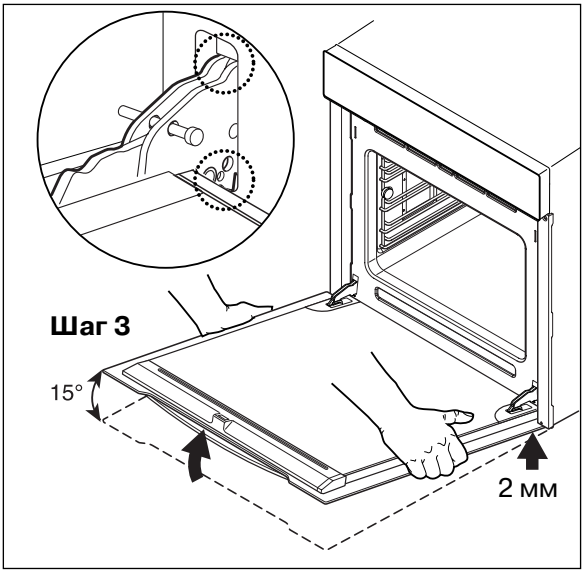
<Блокирующий штырек>

Дверца духовки

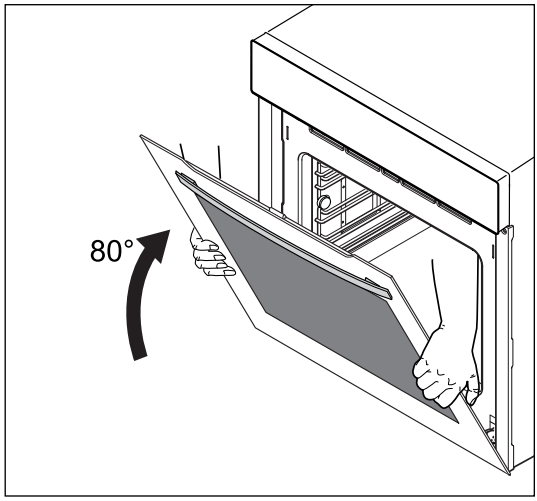
2. Возьмитесь за дверцы духовки посередине по обеим сторонам.



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



4. Теперь поверните дверцы 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.

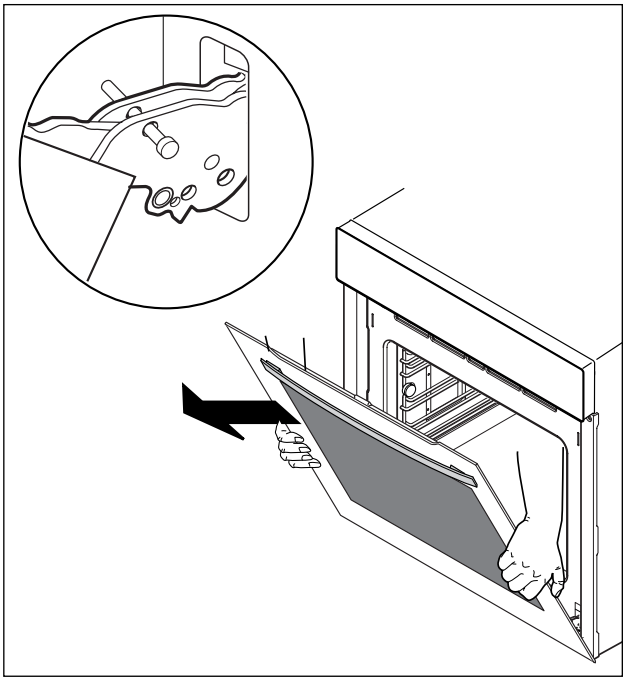


⚠ ВНИМАНИЕ:

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.

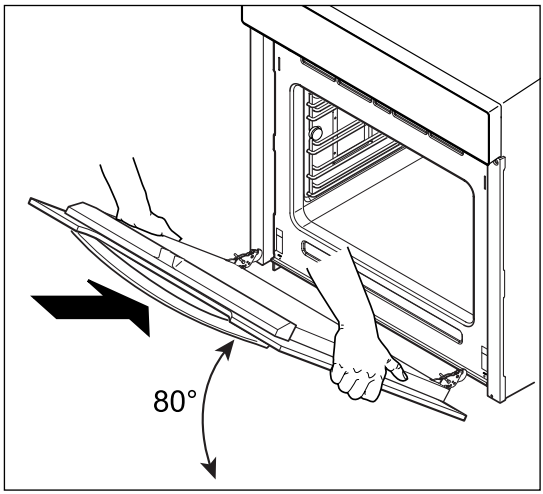


Дверца духовки

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.







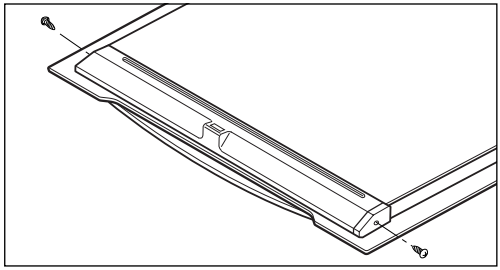
* Не вынимайте разделительные штифты до тех пор, пока дверца не встанет обратно в свое положение.

Стеклянная вставка в дверце духовки

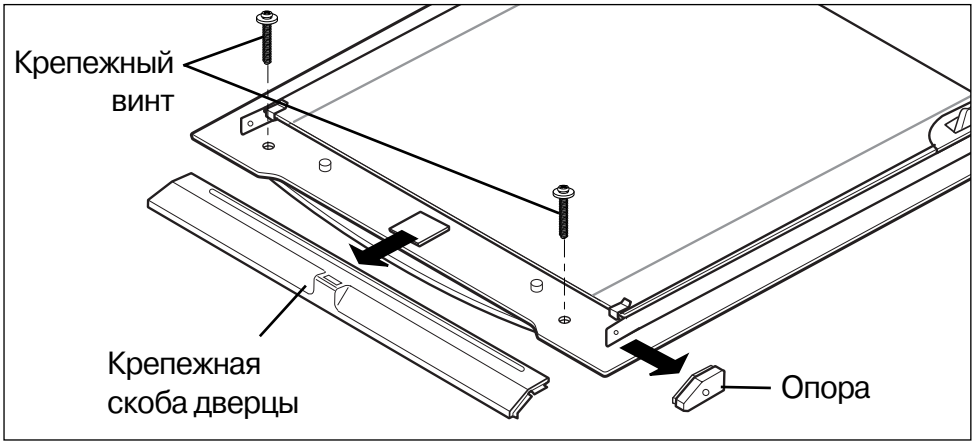
Дверца духовки оборудована четырьмя стеклянными панелями, установленными одна за другой. Внутреннюю стеклянную панель можно снять для чистки.

ВНИМАНИЕ: Внимание: стеклянные панели можно извлекать **только, когда дверца духовки снята с петель!**
Если дверца не снята с петель, она может захлопнуться в силу потери веса, что может причинить травму. (Не извлекать блокирующие штыри из петель!)

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

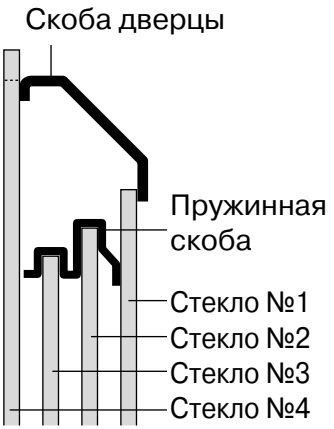


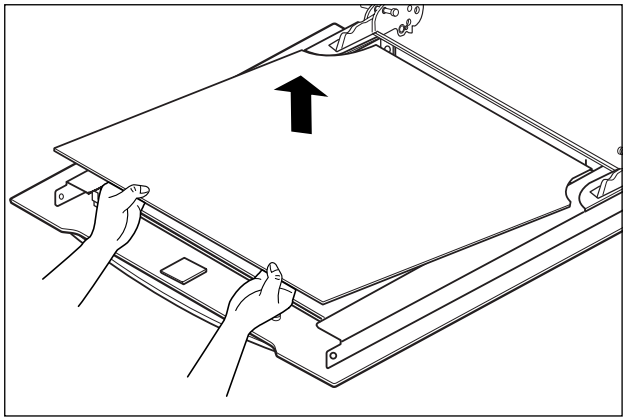
1. Отвинтите два винта на правой и левой сторонах дверцы.
2. Снимите две пластиковые боковые скобы. Снимите верхнюю металлическую крышку, расположенную над стеклянными панелями дверцы. Отвинтите два винта, удерживающих ручку дверцы.



Дверца духовки

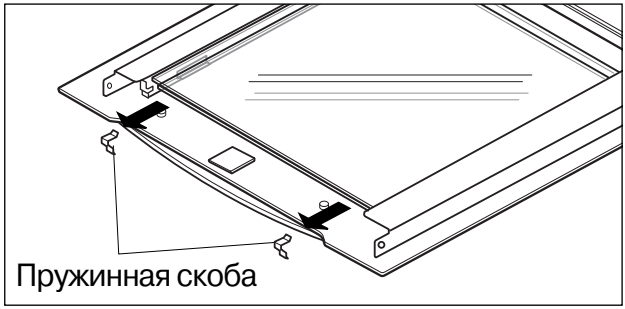
3. Теперь внутреннюю стеклянную панель дверцы можно извлечь.



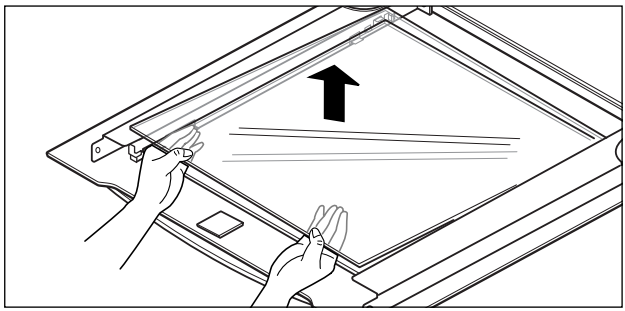


Примечание: почистите стекла теплой водой или жидкостью для мытья стекол и вытрите до сухого состояния мягкой чистой тканью.

4. Снимите два пружинных захвата с панелей 2 и 3.



5. Теперь панели 2 и 3 можно снять.

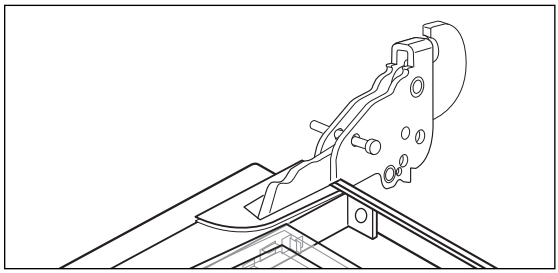


Чистка стеклянных панелей

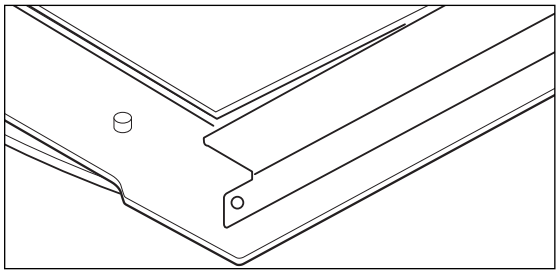
Почистите стеклянные панели слабым моющим средством. Не использовать абразивных материалом или средств для чистки кастрюль.

Установка стеклянных панелей

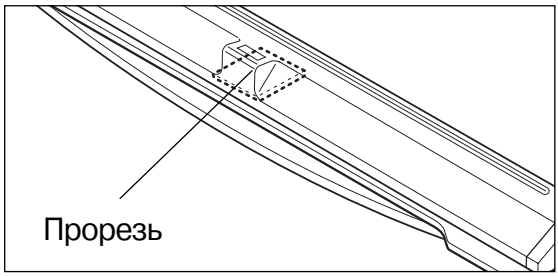
1. Установите обе стеклянные панели на место. Вставьте пруженные захваты на место между панелями 3 и 2.



2. Поместите изолятор в отведенное ему место и привинтите ручку дверцы, затянув винты на обеих сторонах.



3. Установите панель 2 на место, вставьте металлическую крышку и пластиковые боковые скобы. При сборке дверцы удостоверьтесь в том, что средняя секция правильно вставлена с имеющееся углубление.



4. Закрепите пластиковые скобы, завинтив два винта не дверце.

Возможные проблемы и их устранение

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовка не нагревается.	Духовка не включена.	Включите духовку.
	Часы не установлены.	Установите часы (см. раздел "Перед началом использования").
	Необходимые настройки не выбраны.	Проверьте настройки.
	Сбои в электрической сети. Сработала защитная электрическая система или предохранители.	Проверьте целостность предохранителей и защитную систему. При повторном возникновении такой неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовка не нагревается даже после выбора режима работы и установки температуры.	Активирована автоматическая программа, которая должна запуститься позднее.	Отмените автоматическую программу или сбросьте ее.
Символ "Service" (Обслуживание) отображается вместе с кодом ошибки.	Сбой в электронной системе.	Обратитесь в местный центр обслуживания потребителей.
На дисплее мигают электронные часы.	Имело место отключение электричества.	Установите время на часах (см. раздел "Перед началом использования").
Освещение духовки не работает.	Лампа перегорела.	Замените лампу (см. раздел "Чистка и уход").

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

Примечание! Неисправную духовку нельзя использовать. В случае неисправность 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.

Коды ошибок

Код ошибки	Возможная причина	Решение
F-1	Датчик (терморезистор) закорочен.	Свяжитесь с местным сервисным центром LG.
F-2	Датчик (терморезистор) отключился. Дверца в режиме автоматической очистки будет заблокирована.	Свяжитесь с местным сервисным центром LG.
F-3	Система блокировки дверцы неисправна. (только для моделей с автоматической очисткой) Температура духового шкафа чрезмерно высока. (только для моделей без автоматической очистки)	Отключите и снова включите электропитание (по истечении 10 секунд). Если дверца разблокирована, Вы можете работать с духовым шкафом, но без режима автоматической очистки. Свяжитесь с местным сервисным центром LG.

Осторожно! Ремонт устройства должен выполняться только **квалифицированным техническим специалистом!** Неверно сделанный ремонт может привести к серьезной опасности.

Осторожно! Не используйте поврежденное устройство. При возникновении неисправности или выходе из строя отключите электропитание. При возникновении неисправности визиты технических специалистов из службы работы с клиентами или от дилера могут не оплачиваться по гарантии, даже во время гарантийного периода, если причина неисправности заключается в неверном обращении со стороны пользователя.

Технические характеристики

Параметра электросети	220–240 В~ 50 Гц
Максимальное энергопотребление	3500 Вт

Внутренние размеры духовки

Высота x ширина x глубина	30,0 x 42,4 x 41,6 см
Объем (полезная емкость)	55 л
Выходная мощность	3500 Вт

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/EEC, выпущенная 19.02.1973 (низкое напряжение), включая дополнение 90/683/EEC
- 89/336/EEC, выпущенная 03.05.1989 (EMI), включая дополнение 92/31/EEC
- 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.

Для заметок

Для заметок

Для заметок

Для заметок



LG Electronics Inc.

Printed in korea