



Руководство пользователя Встраиваемый духовой шкаф

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 легкодоступном месте для получения справочной информации в любое время. Если Вы продаете духовой шкаф, передайте это руководство новому владельцу.

LB645479T1
LB645E479T1
LB645M479T1
LB646K479T2



MFL38291427_07



www.lg.com

Copyright © 2015 - 2017 LG Electronics Inc. Все права защищены.

Содержание

Важные указания по технике безопасности	4~5
Техника безопасности	6~20
Описание устройства	21
Панель управления	22~23
Аксессуары	24~26
Телескопические пазы	27
Символы дисплея	28~29
Настройка часов (24-часовой дисплей).....	30~33
Первоначальная чистка	34
Эксплуатация	35~40
Включение духовки	35
Изменение температуры, уровня гриля и длительности	35
Выключение духовки	36
Защита от детей	37
Отключение системы защиты.....	37
Быстрый разогрев	37
Отмена быстрого разогрева	38
Безопасное выключение	38
Посуда для запекания	38
Мягкое закрытие	38
Программирование общего времени приготовления	39
Комбинирование общего времени и времени окончания приготовления.....	40
Режим легкой чистки	41~46
Режим ручного приготовления	47~54
Функции	47~50
Включение печи (Пример: Конвективный нагрев).....	51
Включение печи (Пример: Большой гриль)	52
Включение печи (Пример: Размораживание)	53
Таблица разморозки	54
Режим автоматического приготовления	55~57
Функции	55
Включение печи	56~57

Режим настройки	58–63
Функции	58
Вход в Режим настроек	59
Изменение языка	59
Изменение часов	60
Фаза нагрева	60
Освещение печи	61
Звук	61
Автоматический запуск	62
Отображение часов	63
Таблицы для автоматического приготовления	64–67
Рыба	64–65
Мясо	64–65
Продукты из картофеля	66–67
Домашняя птица и пернатая дичь	66–67
Пицца	66–67
Выпекание	68–69
Таблицы выпекания	70–74
Жарка	75–76
Таблица жарки	77
Гриль	78–79
Специальные функции	80
Чистка и уход	81
Умные функции	82–85
Подсветка духового шкафа	86
Дверца духового шкафа	87–90
Устранение неисправностей	91
Коды ошибок	92
Технические характеристики	93
Инструкции по установке	94
Обслуживание потребителей и запасные части	95
Краткое справочное руководство по Легкой чистке	96–100

Важные указания по технике безопасности

Во избежание опасности возгорания, поражения электрическим током, травмирования и повреждения имущества перед началом работы духового шкафа прочитайте все инструкции и соблюдайте их в процессе дальнейшей эксплуатации.

В этом руководстве рассмотрены не все ситуации, которые могут возникнуть при эксплуатации прибора. При возникновении неполадок с неустановленной причиной обязательно обратитесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



Это знак предупреждения об опасности. Данный знак предупреждает о потенциальной опасности, которая может привести к смертельному исходу или телесному повреждению. Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и словом "ОПАСНО" или "ОСТОРОЖНО". Эти слова имеют следующие значения:



ОПАСНО! Предупреждение об опасностях или нарушениях техники безопасности, которые могут привести к тяжелым телесным повреждениям или смерти.



ОСТОРОЖНО! Предупреждение об опасностях или нарушениях техники безопасности, которые могут привести к телесным повреждениям или имущественному ущербу.

- Данный духовой шкаф должен устанавливаться только квалифицированным электротехником.
- Монтажник несет ответственность за правильное подключение электрических приборов и за соблюдение соответствующих правил и рекомендаций техники безопасности.
- Паспортная табличка находится на левой стороне дверцы или на задней стороне покрытия.

Электрическая безопасность

- Данный прибор должен подключаться к сети электропитания только электриком, имеющим на это специальное разрешение.
- Электрические провода и кабели ни в коем случае не должны соприкасаться с духовым шкафом.

ОПАСНО!

- Духовой шкаф следует подключать к электропитанию с помощью автоматического выключателя или предохранителя. Запрещено использование многополюсных штепсельных розеток или удлинителей.
- Подключение может быть выполнено при наличии вилки или при установке переключателя в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа электропроводки.
 - Техника безопасности.

Техника безопасности

Повреждение

ОПАСНО!

- Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.
- Если прибор имеет дефект или повреждение, не начинайте его эксплуатацию.
- Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом. Неправильный ремонт может представлять серьезную опасность. Если вашему оборудованию требуется ремонт, обратитесь в сервисный центр LG или к продавцу.
- При повреждении кабеля питания в целях безопасности необходимо обратиться для его замены к изготовителю, к агенту изготовителя по техническому обслуживанию или к другим лицам с такой же квалификацией.
- Ни в коем случае не снимайте с духового шкафа наружный кожух. Если духовой шкаф неисправен и требует ремонта или вы сомневаетесь в его состоянии, отключите его и обратитесь в ближайший сервисный центр.
 - Невыполнение этого требования может привести к сбою в работе и смерти или поражению электрическим током при эксплуатации.

Техническое обслуживание

ОПАСНО!

- Во время ремонта или очистки прибора следует отключить его от электропитания.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам рядом с данным прибором.
- В соответствии с условиями электробезопасности не используйте моечные машины высокого давления или пароструйные моечные машины.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.
- Перед заменой лампы прибор следует отключить, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
 - Невыполнение этого требования может привести к сбою в работе и смерти или поражению электрическим током при эксплуатации.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- Не прикасайтесь к внутренним деталям прибора, пока он не остынет.
 - Когда духовой шкаф работает, его внутренние детали сильно нагреваются и могут вызвать ожоги.

ОПАСНО!

- Во время работы прибора нагреваются детали, до которых можно дотронуться. Детей следует держать на удалении от прибора.
- Данный прибор не предназначен для бесконтрольного использования детьми или инвалидами.
- Нельзя оставлять маленьких детей без присмотра, так как необходимо следить за тем, чтобы они не начали играть с оборудованием.
- Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии.

 **ОПАСНО!**

- Дети должны находиться на безопасном расстоянии, пока духовой шкаф не остынет после приготовления.
- Данный прибор не предназначен для применения лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или ими не были получены инструкции по применению прибора.
- Во время эксплуатации прибор и его доступные для контакта части нагреваются. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам. Детей младше 8 лет не следует оставлять без постоянного присмотра вблизи духового шкафа.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, если они будут находиться под присмотром или пройдут инструктаж относительно безопасного использования прибора и будут осознавать возможную опасность. Не позволяйте детям играть с прибором. Детям запрещено чистить или обращаться с данным прибором без присмотра
- Ни в коем случае не закрывайте вентиляционные отверстия.
 - Духовой шкаф может перегреться и автоматически отключиться. Он не будет работать, пока не остынет.
- Не накрывайте или не загоразивайте вентиляцию тканью или бумагой.
 - Ткань или бумага могут загореться, так как из духового шкафа выходит нагретый воздух.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

 **ОПАСНО!**

- **Во время работы внутренние поверхности духового шкафа сильно нагреваются! Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.**
 - Стенки устройства могут быть недостаточно остывшими, чтобы обжечь кожу даже после окончания приготовления, хотя они и не кажутся горячими; постарайтесь не вставлять руки внутрь духового шкафа.
- **Поверхности духового шкафа нагреваются, когда прибор работает при высокой температуре в течение длительного периода времени.**
- **Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.**
- **Во время приготовления соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа, так как может быстро выпускаться горячий воздух и пар.**
 - Выпускаемый горячий воздух или пар может вызвать ожог.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- Во время приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур алкоголь может испаряться. Испарение может загореться, если вступит в контакт с нагретой деталью духового шкафа.
- Не храните в духовом шкафу огнеопасные или легкодеформируемые материалы, чтобы снизить риск возникновения пожара в камере духовки.
- Если в духовом шкафу произойдет возгорание, не открывайте дверцу шкафа и отключите его. Если пожар не прекращается, бросьте на огонь пищевую соду или воспользуйтесь огнетушителем. Не тушите огонь водой или мукой.
 - Мука может быть взрывоопасной, а вода может вызвать распространение пожара, возникшего от возгорания жира, и привести к телесному повреждению.
- Когда вынимаете посуду из духового шкафа, используйте кухонные рукавицы.
 - Противни и стойки сильно нагреваются.
- Духовой шкаф следует прикрепить к мебели как минимум двумя тонкими универсальными самонарезающими винтами в 2 верхних крепежных отверстиях, расположенных на внешней стороне передней панели. Убедитесь, что духовой шкаф установлен надлежащим образом.

 **ОПАСНО!**

- Не храните и не эксплуатируйте данное оборудование на открытом воздухе. Не используйте данное изделие вблизи воды (например, рядом с кухонной раковиной, в сыром подвале, рядом с бассейном и т.п.)
- Перед началом эксплуатации прибора убедитесь, что полностью удалены упаковочные материалы.
- Не используйте духовой шкаф для коммерческих целей.
 - Данный духовой шкаф предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях и для бытового пользования.
- Не используйте дверцу духового шкафа в качестве подставки для горячих предметов или кухонной посуды.
- Ни в коем случае не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не вставляйте, не опирайтесь и не садитесь на дверцу духового шкафа.
 - Это может привести к опрокидыванию духового шкафа, в результате чего можно получить ожоги или серьезные телесные повреждения.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- **Не прикасайтесь к электрическому шнуру влажными руками.**
 - Это очень опасно. Возможно поражение электрическим током.
- **Будьте осторожны, не повредите шнур электропитания.**
- **Не пользуйтесь прибором, если у него поврежден шнур электропитания или вилка.**
- **Не погружайте шнур электропитания или вилку в воду, держите его в стороне от нагретых поверхностей.**
- **Не позволяйте шнуру перевешиваться через край плиты или кухонного стола.**

 **ОПАСНО!**

- **Не расстилайте на дно духового шкафа алюминиевую фольгу и не ставьте на нее противни или формы для выпечки.**
 - Алюминиевая фольга препятствует нагреванию, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и ухудшить результат приготовления пищи, из-за отсутствия тепловой циркуляции может ухудшиться качество выпечки.

 **ОПАСНО!**

- **Убедитесь, что время приготовления пищи задано правильно.**
 - Слишком длительное приготовление пищи может привести к ее возгоранию с последующим повреждением духового шкафа.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- **Не наливайте воду на дно шкафа, когда он нагрет.**
 - Это может привести к повреждению эмалированной поверхности и деформации основания.
- **При приготовлении очень сочных пирогов используйте глубокий лоток (или противень).**
 - Фруктовый сок, капающий с противня, оставит следы, которые невозможно будет смыть.
- **Замороженные продукты, такие как пицца, следует готовить на решетке гриля.**
 - Если для этих целей используется противень, он может деформироваться из-за большой разницы в температуре.
- **Не нагревайте закрытые контейнеры с пищей.**
 - Повышение давления может привести к взрыву контейнера и телесному повреждению.

 **ОПАСНО!**

- При любых обстоятельствах не используйте дверцу духового шкафа в качестве подставки.
- Будьте осторожны при снятии дверцы. Дверца тяжелая.
- Не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- При открывании дверцы избегайте контакта искр или открытого пламени с прибором.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей.
- Будьте осторожны при снятии или установке принадлежностей.
- Остатки жира или еды в приборе могут стать причиной возгорания.
- Не изменяйте технические характеристики данного прибора.
- Во время работы прибор нагревается изнутри.
- Не касайтесь нагревательных элементов в приборе.

Техника безопасности

ОПАСНО!

- Не закрывайте и не открывайте дверцу духового шкафа ногой.
- Не закрывайте вентиляционное отверстие тканью.
- Не сушите с помощью духового шкафа мокрое животное.
- Чтобы избежать перегрева прибора, его не следует устанавливать за декоративной дверцей.

Утилизация

ОСТОРОЖНО!

- **Новый духовой шкаф надлежащим образом упакован для транспортировки. Прежде чем приступить к эксплуатации прибора, полностью удалите упаковочный материал.**
- **Упаковочный материал может быть использован повторно. В органах местного самоуправления можно узнать адреса организаций, занимающихся экологически безвредной утилизацией.**
- **Если вы хотите временно хранить духовой шкаф у себя, выберите сухое, защищенное от пыли место. Пыль и влага могут негативно повлиять на рабочие детали духового шкафа.**

Техника безопасности

Использованные приборы

ОПАСНО!

Прежде чем утилизировать использованные бытовые приборы, их следует привести в непригодное для применения состояние, чтобы они больше не представляли опасности.

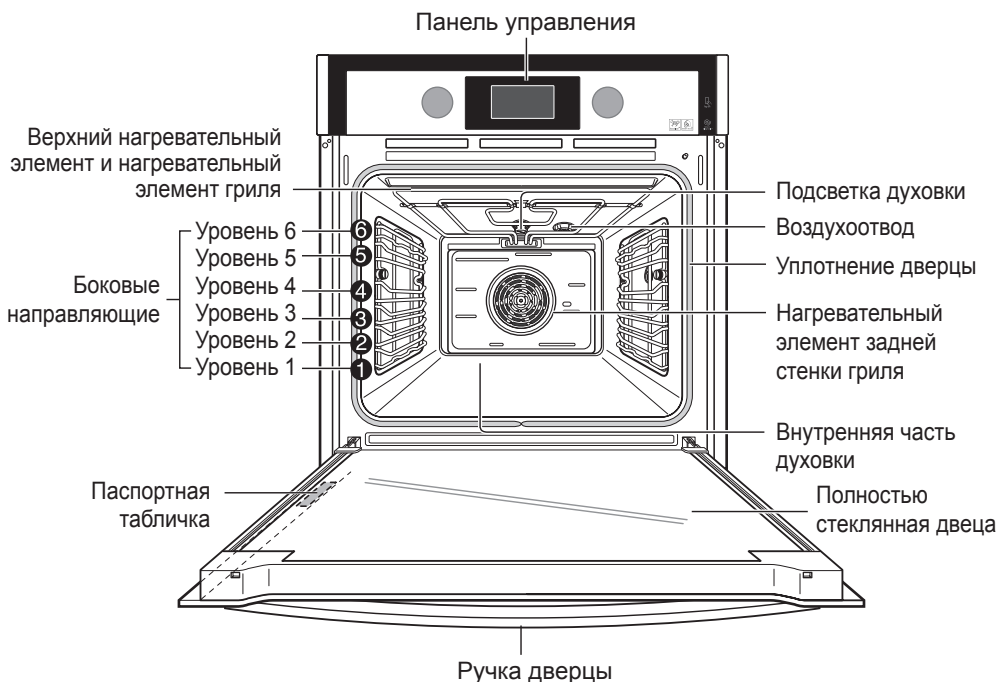
Для выполнения этого отсоедините от электросети и удалите шнур электропитания.

С целью защиты окружающей среды использованные бытовые приборы должны быть списаны и переданы на утилизацию.

- Устройство запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами.
- Органы местного самоуправления должны информировать о времени сбора специальных отходов или определить коммунальные объекты по их утилизации.

Описание устройства

Обзор



Примечание: Вышеприведенное изображение может отличаться от фактического продукта.

Нумерация уровней начинается со дна.

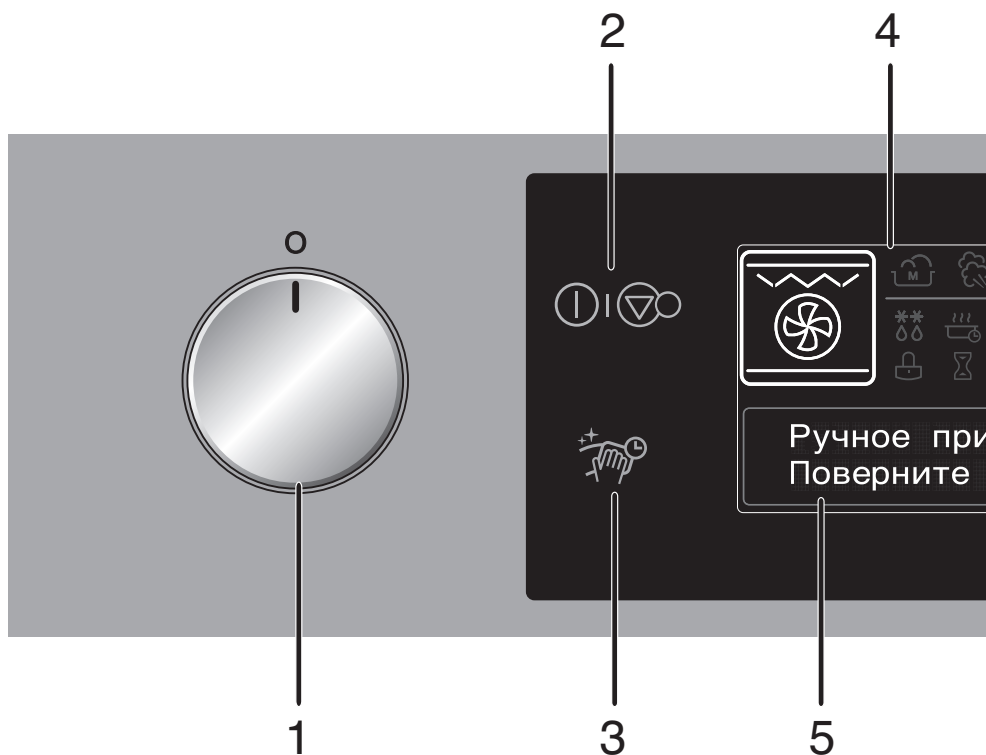
5 и 6 уровни используются в основном для гриля. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.

Приготовление на гриле осуществляется с закрытой дверцей.

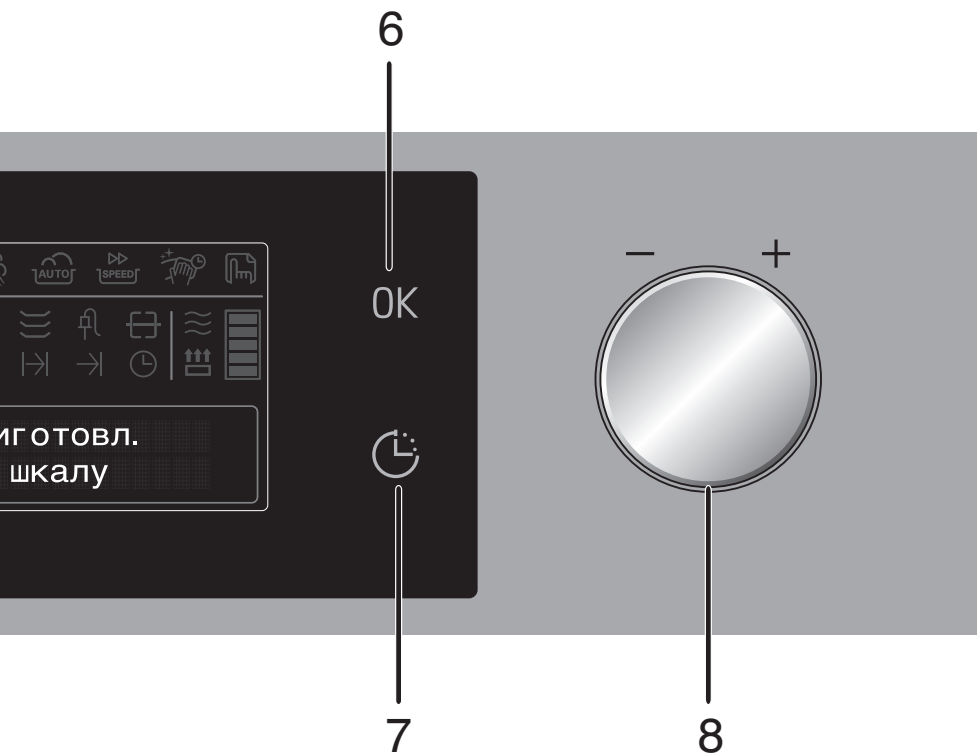
Таблицы готовки в данном руководстве по эксплуатации дают советы по настройкам духовки, но вы можете задавать их на свое усмотрение.

Примечание: паспортная табличка может находиться в левом углу дверцы с внутренней или наружной стороны.

Панель управления



1. Рукоятка функций
2. Включить/Отмена
3. Клавиша легкой чистки
4. Панель значков
5. Текстовая панель



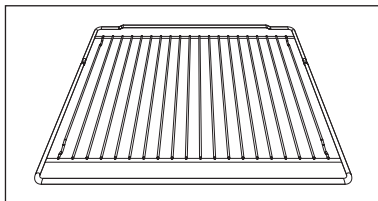
- 6. Кнопка "OK"
- 7. Кнопка "Таймер"
- 8. Рукоятка настройки

Аксессуары

Решетка для гриля

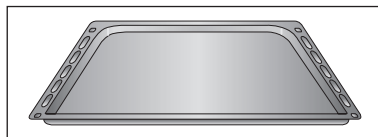
Для блюд, противней, металлических форм для гриля и запекания.

При жарке мяса поместите решетку для гриля на верхний уровень над глубоким лотком.



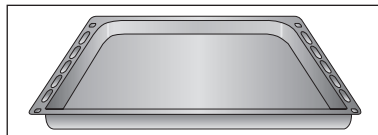
Противень

Для пирогов, безе и бисквитов.



Глубокий лоток

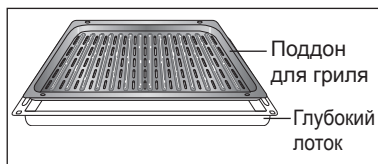
Для влажных тортов, для жарки или слива жира и сока.



Поддон для гриля

Поместить на глубокий лоток.

При приготовлении мяса на гриле стекающий жир капает в глубокий лоток.



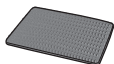
ПРИМЕЧАНИЕ : Входящие в комплект аксессуары могут отличаться в зависимости от изделия.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении мяса и птицы следует налить на противень достаточное количество воды, чтобы предотвратить образование дыма.

Аксессуары для Легкой чистки



Распылитель
(1 шт.)

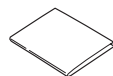


Мягкая губка
(1 шт.)

Руководство



Руководство
пользователя



Руководство по
установке

Рекомендации по использованию противней и проволочных решеток

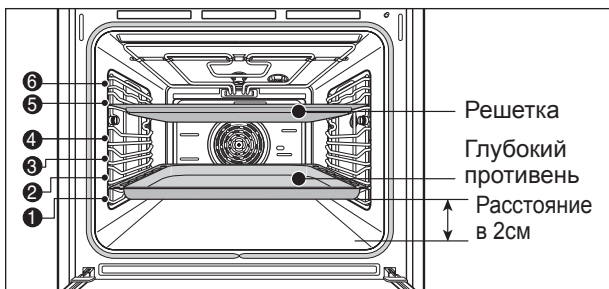
Проверьте, чтобы противни и решетки были правильно установлены на одном и том же уровне с обеих сторон.

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

Пользуйтесь соответствующими прихватками или перчатками.

Если вы поставите противни на дно духовки, то в результате накопившееся тепло может повредить поверхность духовки.

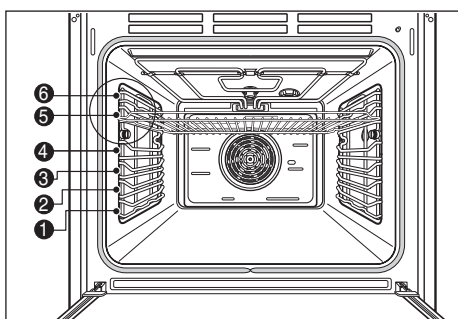
По этой причине минимальный зазор между противнем и дном духовки должен составлять 2см.



Установка решетки и глубокого противня

Вставьте противень или решетку на соответствующий уровень.

Уровни пронумерованы снизу вверх.



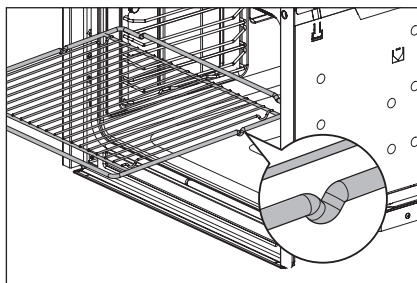
Аксессуары

При использовании поддонов

Поддоны имеют механический замок безопасности, который предотвращает их случайное извлечение.

Чтобы правильно вставить поддон, проверьте, смотрит ли замок вниз (как показано на рисунке ниже).

Чтобы его вытащить, слегка приподнимите передний край поддона и медленно потяните на себя.



Механический замок всегда должен смотреть на заднюю часть печи.

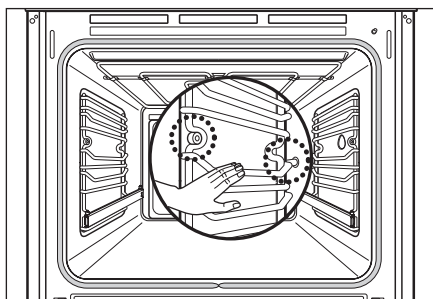
Совет: Вставляйте поддон и решетку до конца, пока они не остановятся.

Телескопические пазы

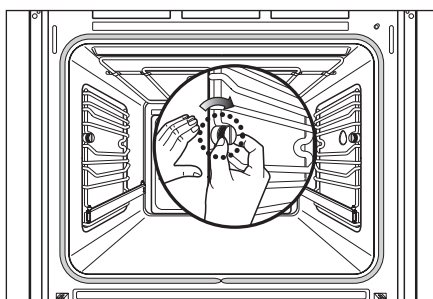
Закрепление телескопических направляющих

Перед использованием духовой плиты в первый раз, установите телескопические направляющие согласно следующей процедуре.

1. Установите установочную планку боковой выдвижной направляющей в отверстие.



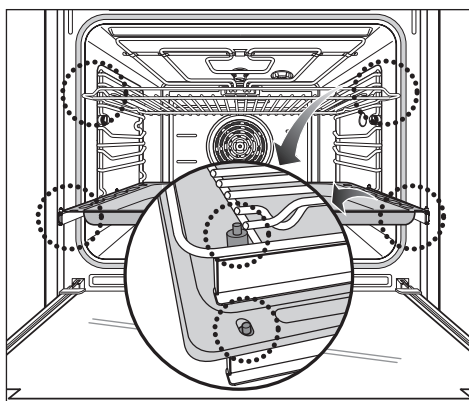
2. Выровняйте переднюю выемку с передним отверстием под винт. Вставьте и вкрутите винт по часовой стрелке.



3. Остальные телескопические направляющие закрепите аналогично.

4. Противень для выпечки и проволочный гриль аккуратно поместите на верхнюю часть телескопических направляющих.

Нестабильное соединение противня для выпечки и телескопических направляющих может привести к падению самого противня или пищи на дно печи.



Символы дисплея

Значок меню

Ручное приготовление / Автоматическое приготовление /
Легкая чистка / Настройки



Значок меню

Ручное приготовление


Загорается при установке режима ручного приготовления или его отображении на дисплее.

Автоматическое приготовление

Загорается при установке режима автоматического приготовления или его отображении на дисплее.

Легкая чистка

Загорается при установке режима очистки или его отображении на дисплее.

Примечание: В зависимости от изделия () значок может обозначать режим легкой очистки EasyClean.

Настройки

Загорается при установке режима настройки или его отображении на дисплее.

Индикатор (Значок функции)

Размораживание

Загорается при установке функции размораживания или ее отображении на дисплее.

Поддержание температуры

Загорается при установке режима поддержания температуры или его отображении на дисплее.

Прогрев посуды

Загорается при установке режима прогрева посуды или его отображении на дисплее.

Защита

Загорается, когда устанавливается Защита от детей.

Индикатор (Значок режима работы)

Индикатор охлаждения

Загорается вместе со значком «Остаточное тепло» в том случае, когда при работающем охлаждающем вентиляторе остаточное тепло после приготовления все еще остается в выключенной духовке.

Быстрый нагрев

Загорается, когда работает функция «Быстрый разогрев».

Индикатор температуры

Этот значок отображает увеличивающиеся значения, пока температура не достигнет соответствующего заданного значения.

Настройка часов (24-часовой дисплей)

Символы и функции часов



⌚ Таймер

Загорается, когда активируется таймер функции (например, таймер обратного отсчета при варке яиц).

⌚ Общее время приготовления

Загорается при настройке или отображении общего времени приготовления. Печь отключается автоматически по завершении периода приготовления.

⌚ Завершение периода приготовления

Загорается, когда задается или отображается значение времени завершения готовки/выпекания. Духовка автоматически отключится в указанное время.

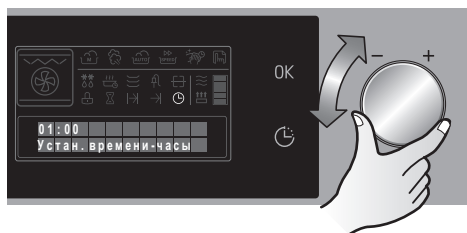
⌚ Часы

Загорается при установке, изменении или отображении времени.

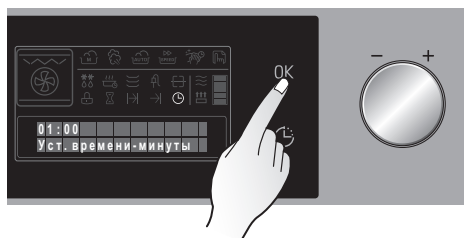
Установка текущего времени

Без установки текущего времени печью пользоваться нельзя. Когда устройство подключается впервые или после сбоя в сети, будучи мигать часы «00».

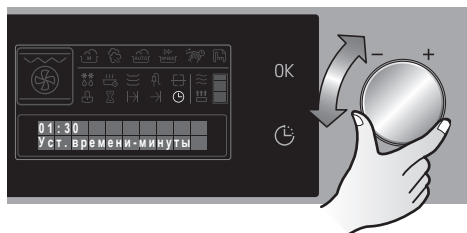
Пример: установка текущего времени 1:30(смотри стр. 60 для описания 12-час. или 24-час. формата)



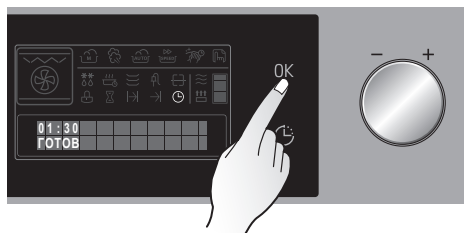
- 1** При первом подключении питания после установки, духовка автоматически включится. Для установки времени дня задайте час с помощью Рукоятки настройки.



- 2** Для подтверждения нажмите кнопку ОК. Минуты «00» мигают.



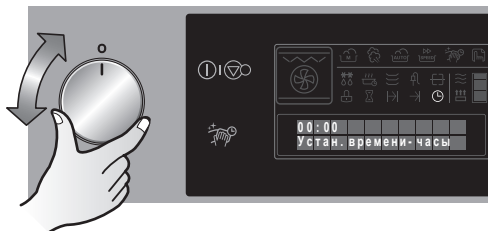
- 3** Задайте минуты с помощью Рукоятки настройки.



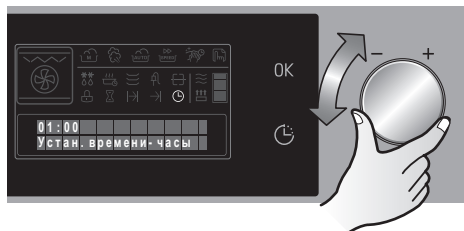
- 4** Для подтверждения выбора нажмите кнопку ОК. Теперь печь готова к использованию.

Настройка часов

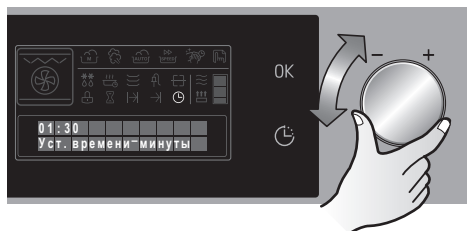
Изменение текущего времени



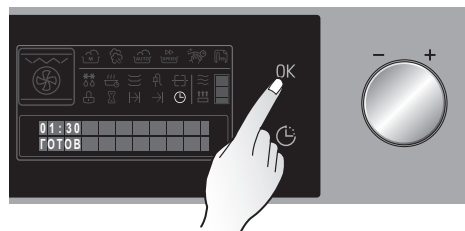
- 1 Установите переключатель режимов работы в положение «О». Когда духовка находится в режиме ожидания (показывается время), нажмите кнопку ОК для установки текущего времени. На дисплее будет мигать значение часов.



- 2 Выберите новое значение часа с помощью Рукоятки настройки.



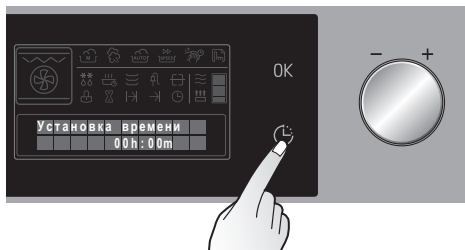
- 3 Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее будет мигать значение минут. Выберите новое значение минут с помощью Рукоятки настройки.



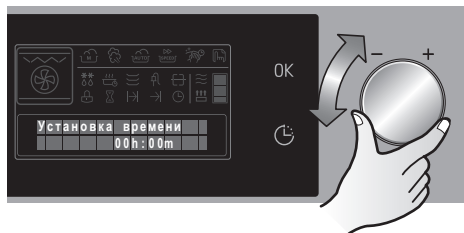
- 4 Нажмите кнопку ОК для подтверждения выбора. Теперь печь готова к использованию. В режиме настройки можно установить либо постоянное отображение часов, либо их отключение через 5 минут. См. страницу 63.

Настройка таймера

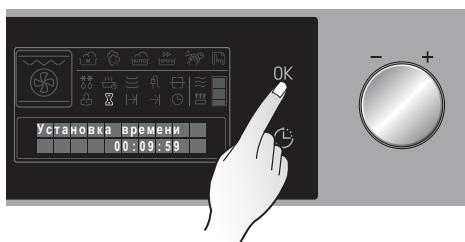
Функция работает только после запуска приготовления.



- 1 Нажмите кнопку таймера. На дисплее отобразится режим установки времени



- 2 Установите время с помощью Рукоятки настройки.



- 3 Нажмите кнопку ОК для включения функции таймера. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал и загорится значок таймера.

- 4 Нажмите кнопку ОК для отмены звукового сигнала и мигающего значка таймера. Дисплей затем восстановится и отобразит обычный режим готовки.

Для отмены: Нажмите кнопку таймера, когда на дисплее отобразится режим установки времени. Если на дисплее отображаются другие функции, нажимайте кнопку таймера до тех пор, пока не отобразится режим установки времени, затем нажмите кнопку таймера еще раз.

Примечание: Этот метод установки таймера можно также использовать в качестве таймера обратного отсчета, когда Рукоятка режима установлена в позицию «0».

Первоначальная чистка

Перед использованием тщательно почистите духовку.

Важно: не используйте абразивные или едкие вещества. Они могут повредить поверхности духовки.

Внешняя отделка устройства

Духовка с внешней отделкой из нержавеющей стали должна чиститься только стандартными моющими средствами.

Протрите переднюю поверхность устройства слегка влажной тряпкой.



Внутренняя часть духовки

1. Откройте дверцу духовки. Загорится подсветка духовки.
2. Помойте все противни, аксессуары теплой водой и посудомоечным средством.
3. Точно так же помойте внутреннюю часть печи, используя теплую воду и посудомоечное средство.
4. Дайте духовке высохнуть.

Разогрев

Перед первой жаркой или выпеканием включите духовку и дайте ей прогреться без пищи (200~250°C), затем дайте ей остыть. Таким образом можно убрать все неприятные запахи.

Откройте окна и обеспечьте необходимую вентиляцию во время этой процедуры.

1. Убедитесь, что время установлено правильно.
2. Выньте из духовки все аксессуары.
3. Используйте Рукоятку функций для выбора Ручного режима: Конвективный нагрев () или Вентилятор-гриль () при 200°C
4. Оставьте духовку включенной в этом режиме на 1 час.

Эксплуатация

Включение духовки

Чтобы включить духовку, когда она находится в режиме экономии энергии (ожидания), нажмите кнопку Включить/Отмена.

Примечание: Если в течение 4 минут не будет выбрана ни одна операция, духовка автоматически выключится.

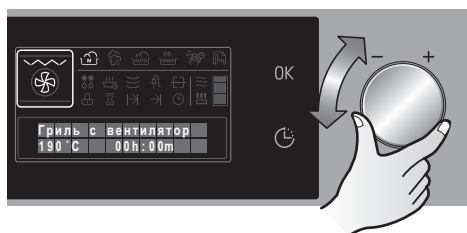
[Например: Ручное приготовление > Вентилятор гриля > 200 °C]



- 1** Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки функций.



- 2** Выберите желаемую функцию, повернув Рукоятку настройки. Затем нажмите кнопку ОК.



- 3** Загорится значение по умолчанию для каждой функции. Выберите желаемое значение, повернув Рукоятку настройки и нажав кнопку ОК.

Примечание: Для дополнительной информации смотрите стр. 47~57.

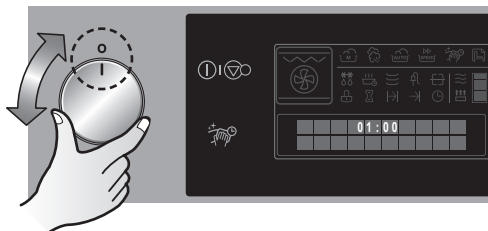
Изменение температуры, уровней гриля и длительности

Если нужно изменить вводимое значение (температура, уровни гриля или длительность), после запуска программы приготовления нажмите клавишу ОК для повторного вызова экрана настроек. Затем используйте Рукоятку настройки для изменения значения.

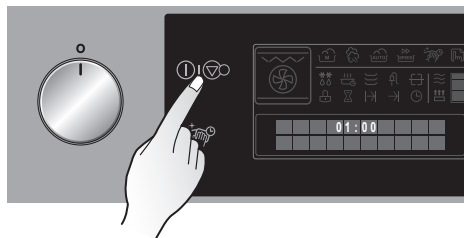
Приготовление возобновится после нажатия на ОК.

Эксплуатация

Выключение духовки



- 1** Если духовка работает, поверните Рукоятку функций в положение «0» для остановки всех функций приготовления.



- 2** Нажмите кнопку Включить/Отмена.

Примечание: Духовка автоматически выключится, если в течение 4 минут не будет выбрана ни одна операция, либо после поворота рукоятки в положение «0» не будет нажата кнопка Включить/Отмена.

Система охлаждения

Охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы остудить духовку. Воздух вытесняется из пространства между дверцей духовки и панелью управления. Когда духовка выключается, охлаждающий вентилятор продолжает работать (даже после того, как выключился вентилятор готовки) и выключается тогда, когда устройство остынет.


Индикатор избыточного тепла

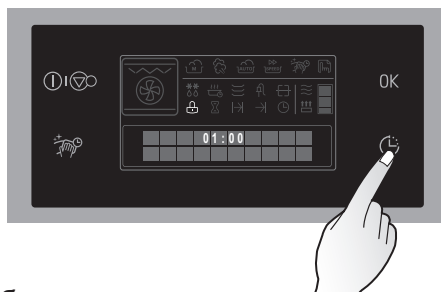
Об избыточном тепле сигнализируется, пока температура не опустится до 60 °С.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ предотвращает включение духовки в режиме ожидания (выключения). Она также может быть включена в процессе приготовления, чтобы предотвратить случайное изменение температуры или времени приготовления. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не обеспечивает защиту от выключения при приготовлении. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не блокирует дверцу. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не будет автоматически отменена, если духовка выключается с помощью регулятора или в случае отключения электропитания.


Для активации ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ во время приготовления

1. Выберите функцию работы духовки и установите температуру. При необходимости установите время приготовления.
2. Нажмите и держите кнопку Таймера 5 секунд, пока на дисплее не появится Символ блокировки ().
3. Через 10 секунд дисплей установки времени преобразится в дисплей работы духовки.



Для активации ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ в режиме готовности при включенном дисплее времени выполните только действие 2.

Отключение системы защиты

1. Нажмите и держите кнопку Таймера, пока на дисплее не перестанет показываться Символ блокировки (). Система защиты отключена. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ деактивируется при отключении духовки.

Быстрый разогрев

Духовка поставляется с отключенной функцией быстрого разогрева. Для активации опции быстрого разогрева смотрите стр. 60, где также указаны инструкции по настройке духовки. Быстрый разогрев не работает, если выбраны функции Конвективный нагрев, Горячий воздух, Обычный нагрев.

Во время быстрого разогрева для наискорейшего достижения необходимой температуры используются верхний и задний элементы.

Эксплуатация

Отмена Быстрого разогрева

Быстрый разогрев нельзя использовать для некоторых блюд, например печенья и маленьких кексов, потому что они слишком быстро подрумянятся сверху.

Для отмены смотрите режим настроек на стр. 60.

Безопасное выключение

- Если духовка в течение длительного времени работает в режиме приготовления без изменений настроек, она автоматически выключится.

(Это не то же самое, что и режим экономии энергии)

Безопасное выключение активируется при температуре:

Ниже 100 °C выключается после 16 часов

От 100 °C до 250 °C выключается после 8 часов

Перезапуск после безопасного выключения

Выключите духовку.

Теперь можно включить духовку обычным способом.

Посуда для запекания

При использовании посуды для запекания обязательно проверяйте пригодность посуды для использования при соответствующей температуре в печи. Духовка может работать при температуре до 250 °C. Обратитесь к инструкции производителя посуды.

Мягкое закрытие

Мягкое закрытие управляет механизмом дверцы духовки. Это система с петлями нового поколения, дополняющими дверцу духовки, которая теперь всегда закрывается не резко, а мягко и тихо.

Программирование общего времени приготовления

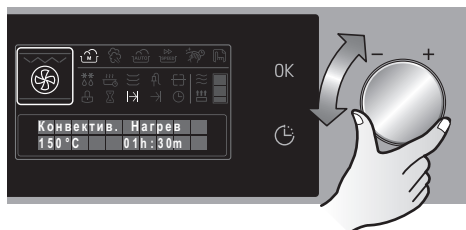
По истечении установленного времени печь автоматически выключится.



- 1 Выберите нужный режим работы и температуру.



- 2 Нажмите кнопку таймера один раз, после чего замигают время и значок общего времени приготовления.



- 3 Установите общее время приготовления с помощью Рукоятки настройки.



- 4 Для начала выполнения операции нажмите кнопку ОК. В сегменте установки времени на дисплее будет отображаться отсчет установленного времени в обратном порядке. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и печь выключится. Нажмите кнопку ОК для отмены звукового сигнала.

Эксплуатация

Комбинирование общего времени и времени окончания приготовления

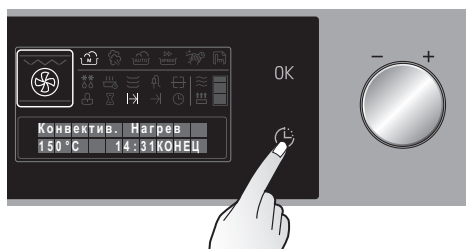
Программы общего времени приготовления и времени окончания приготовления можно комбинировать для автоматического включения и выключения печи.



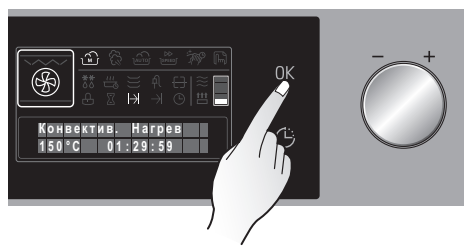
- 1** Выберите нужный режим работы и температуру.



- 2** Нажмите кнопку таймера. Установите общее время приготовления с помощью Рукоятки настройки.



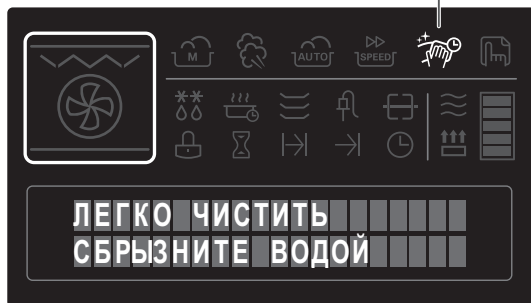
- 3** Теперь нажмите кнопку таймера еще раз, чтобы установить время окончания приготовления. Задайте желаемое время завершения приготовления и подтвердите установку кнопкой ОК.



- 4** После начала операции на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени приготовления. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и печь выключится. Нажмите кнопку ОК для отмены звукового сигнала.

Режим легкой чистки

Функции



Примечание : В зависимости от изделия (👉) значок может обозначать режим легкой очистки EasyClean.

Описание Режима легкой чистки

Эмаль EasyClean (легкой чистки) вашей духовки LG обеспечивает легкость при чистке внутренней части духовки. Функция Легкой чистки эмали LG и позволяет отделить НЕБОЛЬШИЕ загрязнения, такие как капли сыра в пицце или НЕБОЛЬШИЕ брызги жира при жарке без применения агрессивных химикатов для более безопасной и быстрой ручной чистки.

Принимая во внимание, что для очистки традиционных эмалированных поверхностей требуется использовать агрессивные химические средства, Режим EasyClean (легкая чистка) использует ТОЛЬКО ВОДУ и работает либо 15 минут при низкой температуре, устраняя грязь, которую ЛЕГКО смыть, и облегчая дальнейшую чистку вручную.

ПРЕИМУЩЕСТВА Легкой чистки

- Помогает отделить небольшие загрязнения перед ручной чисткой
- Легкая чистка использует только воду, без химических чистящих средств

Режим легкой чистки

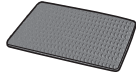
Подсказки по чистке

- Перед использованием цикла Легкой чистки позвольте духовке остыть до комнатной температуры. Если вы нажмете кнопку EasyClean при температуре духовки выше 65 °C (150 °F), на дисплее появится сообщение «Печь горячая», на дисплее появится сообщение "Духовка горячая" и цикл Легкая чистка не активируется, пока духовка не остынет.
- Использование неоднородной стороны нецарапающей губки для промывки может помочь убрать пригоревшие пятна даже лучше, чем мягкая губка или полотенце.
- Некоторые нецарапающие чистящие губки, например из меламиновой пены, которые можно приобрести в хозяйственном магазине, также могут помочь при чистке.
- Духовку необходимо установить горизонтально, для того чтобы вся поверхность дна духовки покрывалась водой в начале цикла Легкой чистки.
- Для лучших результатов используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Проточная вода может оставить на днище духовки минеральный осадок.
- Загрязнения, запекшиеся в течение нескольких циклов приготовления, будет сложнее очистить даже с использованием Легкой чистки
- При открытии дверцы во время Легкой чистки цикл приостановится, пока не будет закрыта дверца и нажата кнопка ОК. Цикл продолжится, но мы рекомендуем не оставлять духовку надолго с открытой дверцей, так как это может привести к ухудшению качества очистки.

ОПАСНО:

- Некоторые поверхности могут нагреться после цикла Легкой чистки. Во время чистки наденьте резиновые перчатки во избежание ожогов.
- Во время цикла Легкой чистки дно духовки нагревается настолько, что об него можно обжечься.
Подождите, пока цикл закончится, прежде чем протирать внутреннюю поверхность духовки.
В противном случае можно получить ожоги.
- Не опирайтесь на стеклянную дверцу во время чистки внутренней поверхности. Так можно повредить дверцу духовки или получить травму.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки

Шаг	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки	ПРИМЕЧАНИЯ
1	Вытяните из духовки стеллажи и аксессуары.	
2	<p>Распылителем прысните 30 мл воды для того, чтобы полностью пропитать стенки и загрязнения в углах духовки. Затем прысните или вылейте еще 120 мл воды на центр днища внутри духовки. Выемка на днище духовки должна полностью заполниться, чтобы все загрязнения погрузились в воду. При необходимости можно использовать дополнительное количество воды.</p> <p>ВНИМАНИЕ: НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ВОДУ ПРЯМО НА ДВЕРЦУ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОДА БУДЕТ КАПАТЬ НА ПОЛ.</p>	Используйте "тонкое распыление" на распылителе для лучшего покрытия водой. Для чистки внутренней части духовки необходимо использовать 150 мл воды.
3	Закройте дверцу духовки и нажмите "Легкая чистка", затем ОК.	
4	По истечении 15 минут раздастся сигнал. Нажмите кнопку «Отмена», чтобы выключить сигнал и очистить экран.	
5	Положите полотенце впереди духовки, под нижней дверцей духовки, чтобы впитать воду, которая может разлиться во время чистки.	
6	<p>Почистите внутреннюю часть духовки сразу же после цикла Легкой чистки, протерев ее влажной губкой-антицарапкой или подушкой (если использовать подходящую губку, чистящая сторона не поцарапает отделку). Во время чистки вода может попасть в днищевые вентиляционные трубы, но она останется в поддоне под внутренней частью духовки и не повредит духовку.</p> <p>ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ ГУБКИ, АБРАЗИВНЫЕ ГУБКИ ИЛИ СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ, так как эти материалы могут повредить поверхность без возможности восстановления.</p>	 <p>Мягкая губка</p>

Режим легкой чистки

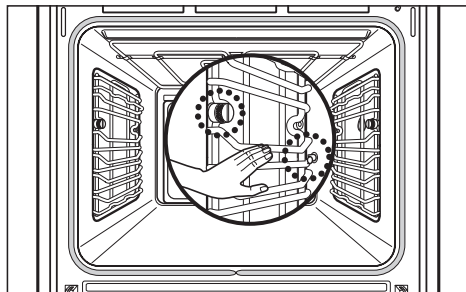
Шаг	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки	ПРИМЕЧАНИЯ
7	После чистки внутренней части духовки вытрите избыточную воду чистым сухим полотенцем. Поместите обратно стеллажи и аксессуары.	
8	Если остаются легкие загрязнения, повторите упомянутые действия, убедившись, что участки загрязнения хорошо пропитались.	

ПРИМЕЧАНИЕ :

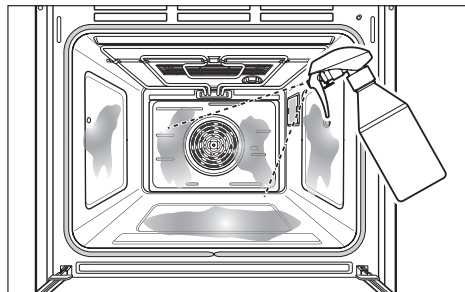
- Если вы забыли налить воду в духовку перед началом цикла Легкая чистка, нажмите кнопку отмены для завершения цикла. Подождите, пока духовка не остынет до комнатной температуры, а затем разбрызгайте воду внутри духовки и запустите другой цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка внутренней части может быть влажной. Это нормально. Не чистите прокладку.
- Если на днище духовки после чистки остается минеральный осадок, для его удаления используйте тряпку или губку, пропитанную в белом уксусе.

Включение духовки

С помощью кнопки



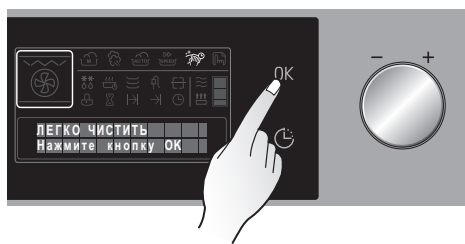
- 1** Уберите все аксессуары внутри духовки.



- 2** Распылите 150 мл воды (30 мл на стенки, 120 мл на дно) внутри духовки с помощью распылительного сопла. Направьте распылитель на боковые стенки, заднюю стенку и дно.



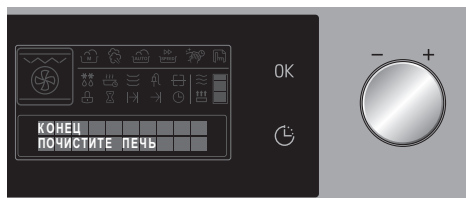
- 3** Закройте дверцу духовки. Нажмите кнопку "Легкая чистка".



- 4** Нажмите ОК.

Примечание: В зависимости от изделия (☺) значок может обозначать режим легкой очистки EasyClean.

Режим легкой чистки



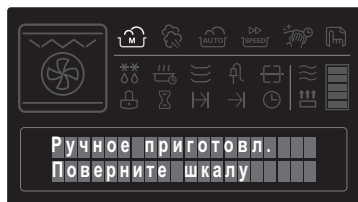
- 5** После завершения очистки раздастся звуковой сигнал. После этого очистите духовку вручную с необходимыми принадлежностями, как указано в руководстве.

⚠ ОПАСНО: Во время Легкой очистки поверхность духовки слегка нагревается. Соответственно, держите детей подальше от духовки.

Примечание : После завершения очистки раздастся звуковой сигнал. После этого очистите духовку вручную с необходимыми принадлежностями, как указано в руководстве.

Режим ручного приготовления




Функции



 Конвектив. Нагрев Предустановка 150°C ± 5 °C Мин 40°C / Макс 300°C	 Обычный Нагрев Предустановка 190°C ± 5 °C Мин 40°C / Макс 300°C	 Нижний нагрев Предустановка 170°C ± 5 °C Мин 40°C / Макс 300°C	 Подогрев блюд (+иконка) Предустановка 65°C ± 5 °C Мин 40°C / Макс 100°C
 Горячий воздух Предустановка 160°C ± 5 °C Мин 40°C / Макс 300°C	 Большой гриль Низкая 1 Средняя 2 Высокая 3	 Размораживание (+иконка)	
 Гриль с вентилятор Предустановка 190°C ± 5 °C Мин 40°C / Макс 300°C	 Маленький гриль Низкая 1 Средняя 2 Высокая 3	 Поддержив. теплым (+иконка) Предустановка 75°C ± 5 °C Мин 40°C / Макс 100°C	 ЛЕГКО ЧИСТИТЬ(+иконка)


Описание режима ручного приготовления

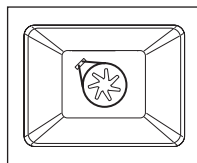
Отдельные режимы ручного приготовления отличаются друг от друга сочетаниями различных нагревательных элементов. С помощью этих различных комбинаций в печи создаются разные зоны нагрева и пути движения горячего воздуха, которые необходимы для оптимального приготовления различных блюд. Для функций жарки и выпекания имеются предварительно заданные рекомендуемые температуры, которые можно установить с помощью Рукоятки функций.

Используя режимы гриля Большой гриль () и Малый гриль (), можно выбрать одну из трех установок, поворачивая Рукоятку настройки. При использовании разморозки () нет других доступных настроек.

Режим ручного приготовления

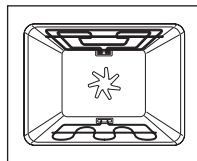
Конвективный нагрев

В режиме конвективного нагрева работает только нагревательный элемент на задней стенке и конвективный вентилятор. Рекомендуемая температура 150°C. В этом режиме существует возможность выпекания сразу на нескольких уровнях в режиме Конвекции(). Это значит, что режим подходит для выпекания фруктовых пирогов, взбитого или дрожжевого теста, например плетёного хлеба.



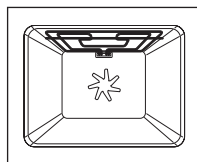
Горячий воздух

Кроме элементов Обычного нагрева (верхний и скрытый нижний), вентилятор используется в Режиме горячего воздуха. Это значит, что температуру жарки и выпекания можно уменьшить на 20-40°C. Рекомендуемая температура 160°C. Этот режим подходит для выпекания пирогов и бисквитов, так как он позволяет выпекать в одно и то же время на более чем одном уровне.



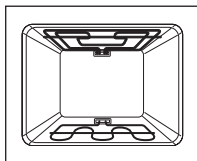
Вентилятор-гриль

В этом режиме задействован большой элемент гриля и вентилятор. Рекомендуемая температура 190°C. Этот режим подходит для приготовления пиццы, чиз-кейков и лотарингских пирогов.





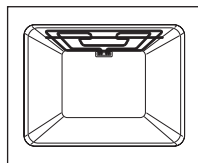
Обычный нагрев

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





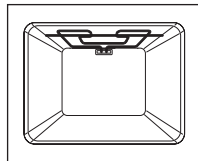
Большой гриль (1, 2, 3)

Во время режима Большого гриля() работает весь элемент нагревания гриля. Нельзя установить определенную температуру. Можно выбрать одну из трех установок. Большой гриль () подходит для приготовления стейков, котлет, рыбы, тостов и для запекания больших блюд с поверхностной корочкой. Заданный уровень: 3. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.



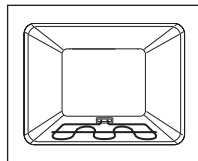
Малый гриль (1, 2, 3)

Малый гриль() работает таким же образом, как и Большой(), при работе задействована только часть элементов нагревания гриля. Это делает его подходящим для небольших блюд. Заданный уровень: 3. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.



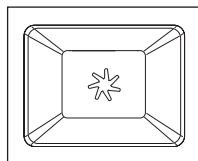
Нагрев снизу

В этом режиме работает только скрытый нагревательный элемент на дне духовки. Рекомендуемая температура 170°C. Этот режим позволяет довести до готовности пиццу или пироги на одном из низких уровней.



Разморозка

В режиме разморозки работает только вентилятор без нагрева. Циркуляция воздуха ускоряет размораживание. Поместите замороженную еду в подходящий контейнер, в который будет собираться стаявшая после размораживания вода.



При необходимости можно использовать решетку для гриля и глубокий лоток (или противень), чтобы избежать загрязнения духовки. Если позволить воде стекать в духовку, то она загрязнит уплотнения дверцы и может вызвать неприятный запах.

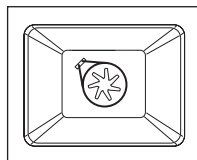
Режим ручного приготовления

Поддержание температуры

В режиме поддержания тепла активируются верхний и нижний скрытый нагревательные элементы внутренней части духовки. Эту функцию можно использовать для подогрева пищи до подачи на стол. В данном режиме можно задать температуру от 40 до 100°C. Также можно задать длительность функции.

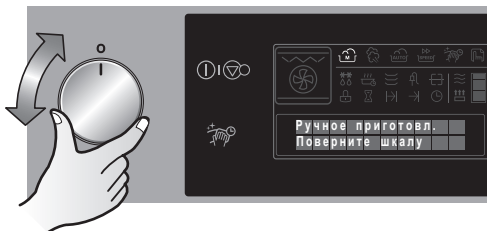
Прогрев посуды

Режим подогрева блюд используется для равномерного подогрева блюд. В этом режиме система использует Конвективный нагревательный элемент и вентилятор на задней стороне духовки для циркуляции горячего воздуха. Можно задать температуру от 40 до 100°C. Также можно задать длительность функции. Убедитесь, что блюда подходят для приготовления в духовке.

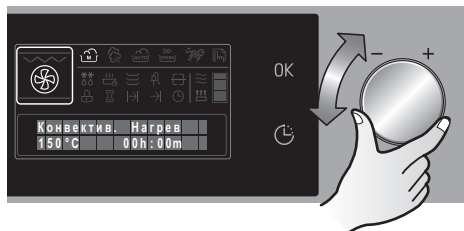


Примечание: Во время готовки, выпекания и жарки, если дверца оставлена открытой более чем на 10 минут, все настройки сбрасываются.

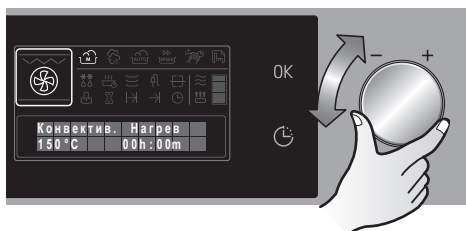
Включение печи (Пример: Конвекционный нагрев)



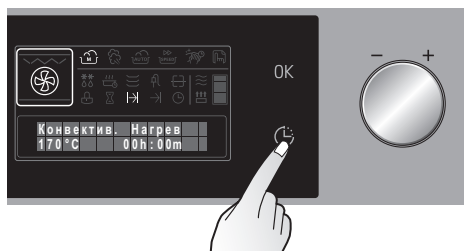
- 1 Выберите Ручной режим с помощью Рукоятки функций.



- 2 Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки (Пример: Конвекционный нагрев). Для подтверждения нажмите кнопку ОК. На дисплее появится выбранный режим.



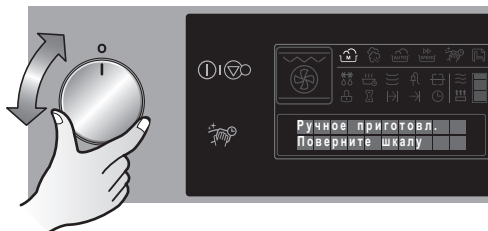
- 3 Настроить желаемую температуру можно с помощью Рукоятки настройки. Если вы хотите запустить печь без установки времени приготовления, нажмите кнопку ОК для выполнения операции.



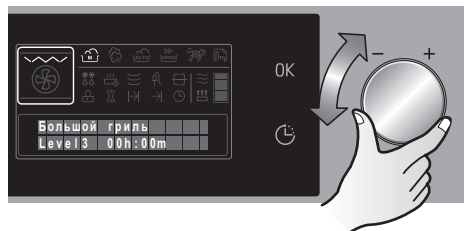
- 4 Если вы хотите установить время приготовления, нажмите кнопку таймера. Тогда замигают значок общего времени приготовления и экран времени. Настроить общее время готовки можно с помощью Рукоятки настройки. Нажмите кнопку ОК, чтобы начать приготовление.

Режим ручного приготовления

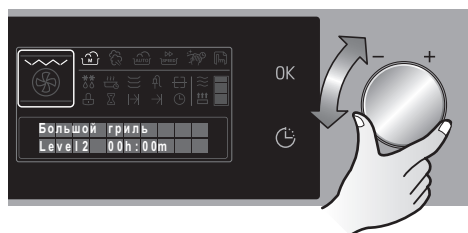
Включение печи (Пример: Большой гриль)



- 1** Выберите Ручной режим с помощью Рукоятки функций.

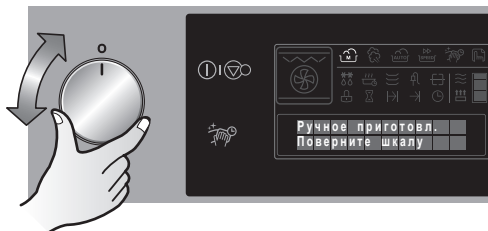


- 2** Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки (Пример: Большой гриль). Для подтверждения нажмите кнопку ОК. На дисплее появится выбранный режим.

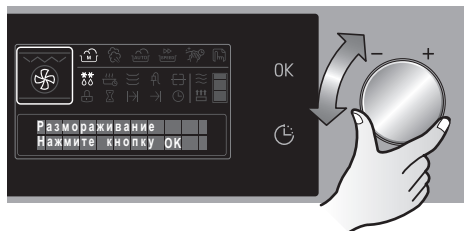


- 3** Уровень по умолчанию замигает. Настроить желаемый уровень можно с помощью Рукоятки настройки. Нажмите кнопку ОК, чтобы закончить готовку на гриле.

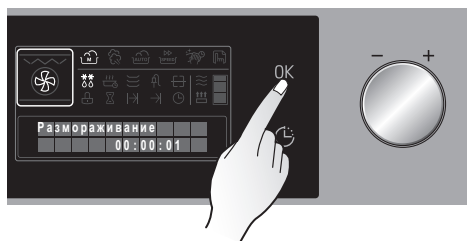
Включение печи (Пример: Размораживание)



- 1 Выберите Ручной режим с помощью Рукоятки функций.



- 2 Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки.
(Пример: Размораживание)



- 3 Нажмите кнопку ОК, чтобы запустить режим Разморозки.

Режим ручного приготовления

Блюда для разморозки

- Удалите с блюда упаковку, положите его на тарелку и поставьте на решетку для гриля.
- Не накрывайте блюдо тарелкой или миской, это может значительно увеличить время разморозки.
- Не используйте жидкость от размороженной пищи для готовки, от неё можно заразиться сальмонеллезом.
Убедитесь, что жидкость от размороженной пищи свободно стекает с размораживающейся пищи на тарелку или противень, если используется решетка для гриля.

Уровни духовки

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

Таблица разморозки

В следующей таблице содержатся справочные значения для разморозки.

Блюдо	Время разморозки (мин.)	Комментарии
Курица, 1000 г	100–140	Используйте решетку для гриля с глубоким лотком (или противень) После истечения половины времени переверните курицу.
Мясо, 1000 г	100–140	После истечения половины времени переверните мясо или накройте его фольгой.
Мясо, 500 г	90–120	После истечения половины времени переверните мясо или накройте его фольгой.
Форель, 150 г	23–35	Не накрывайте.
Клубника, 300 г	20–30	Не накрывайте.

Режим автоматического приготовления

Функции



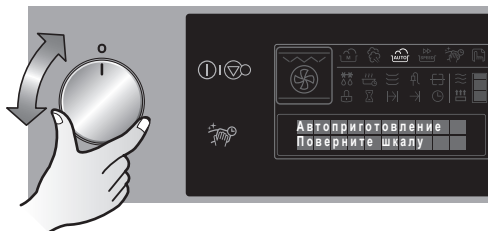
Описание режима автоматического приготовления

В режиме автоприготовления работают внутренние нагреватели с заданной соответствующей температурой, временем для каждого изделия и выбираемым значением веса.

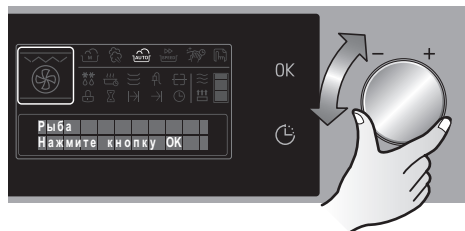
Элемент	Тип
Рыба	Лососина, стейк / Крупные креветки
Мясо	Ростбиф / Жареная свинина / Баранья нога
Продукты из картофеля	Запеченный картофель / Жареный картофель
Домашняя птица и пернатая дичь	Курица (Целая, бедра)
Пицца	Пицца замороженная, на тонкой основе

Режим автоматического приготовления

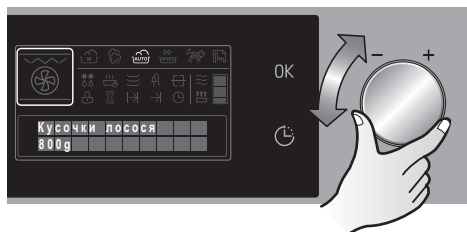
Включение печи



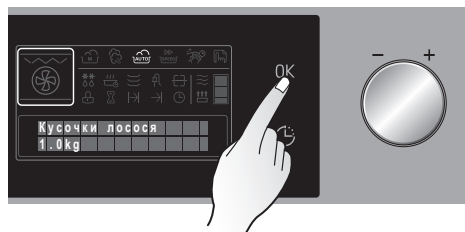
1 Если духовка находится в режиме экономии электроэнергии, нажмите кнопку Включить/Отмена. Выберите Режим автоприготовления с помощью Рукоятки функций, после чего загорится Рукоятка настройки.



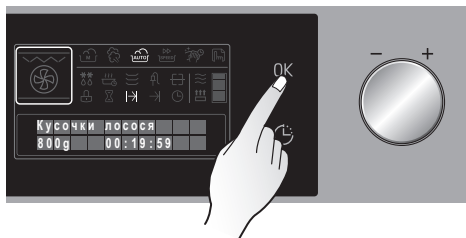
2 Выберите автоматическую программу с помощью с помощью Рукоятки настройки (в этом примере Рыба). Нажмите кнопку ОК для подтверждения категории.



3 Выберите блюдо из этой категории с помощью Рукоятки настройки (В примере показан стейк из лосося).



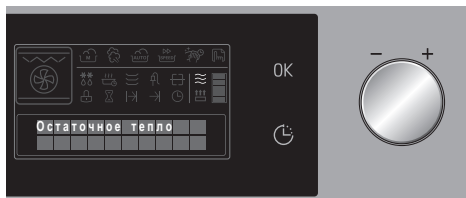
4 Нажмите кнопку ОК для подтверждения блюда. Теперь с помощью Рукоятки настройки установите вес блюда.



5 Нажмите кнопку ОК, чтобы начать приготовление.



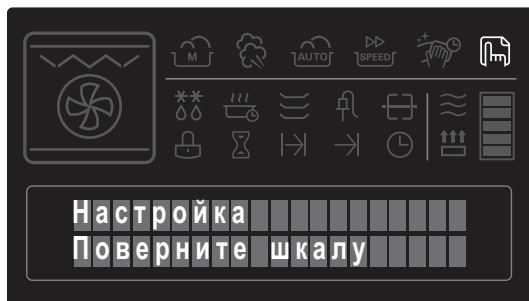
6 После завершения готовки текстовая область отобразит «Конец готовки», и вы услышите звуковой сигнал.



7 При наличии избыточного тепла загорится значок избыточного тепла. Духовка затем активирует охлаждающий вентилятор, а значок охлаждения будет гореть, пока температура не опустится до 60 °С.

Режим настройки

Функции



Описание режима настройки

В Режиме настройки можно выбрать 7 опций.

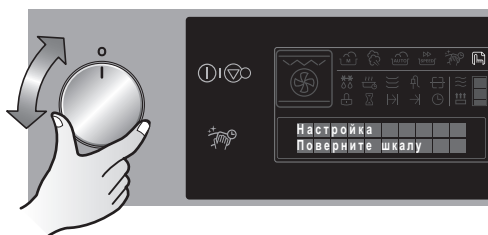
Эта печь поставляется с предварительно заданными основными настройками. Эти настройки можно по отдельности изменить.

	Базовая настройка	Опциональная настройка
Язык	"Английский"	5 различных языков
Установка времени	"24 час. формат"	"12 час. формат"
Фаза нагрева	"нормально"	"быстро"
Освещение печи	"В течении 60 секунд"	"Полностью включен"
Звук	"звук включен"	"звук выключен"
Автоматический запуск	"Автоматический"	"Ручной"
Отображение часов	"Таймер выключен"	"Таймер включен"

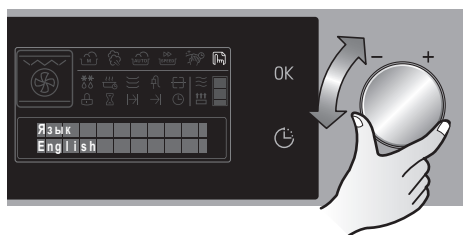
Вход в Режим настроек

Если духовка находится в режиме экономии электроэнергии, нажмите кнопку Включить/Отмена. Затем выберите Меню настройки с помощью левой Рукоятки функций.

Изменение языка



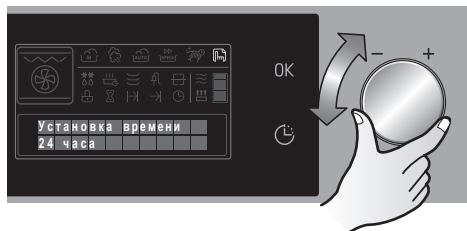
- 1** Поверните Рукоятку настройки, чтобы выбрать меню «Язык». Нажмите кнопку ОК для установки нужного языка.



- 2** Используйте Рукоятку настройки для установки желаемого языка. Нажмите кнопку ОК для подтверждения выбранного языка.

Режим настройки

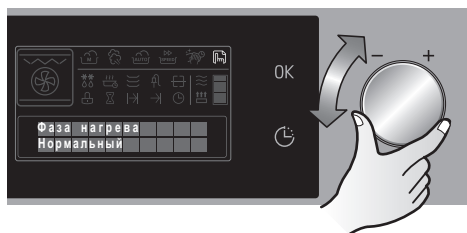
Изменение часов



- 1 Выберите меню «Установить время», повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Можно выбрать либо 24 часа, либо 12 часов, повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК. Теперь можно установить текущее время. Установите значение часов и подтвердите. Затем установите минуты и подтвердите. Текущее время сохранено в памяти.

Фаза нагрева



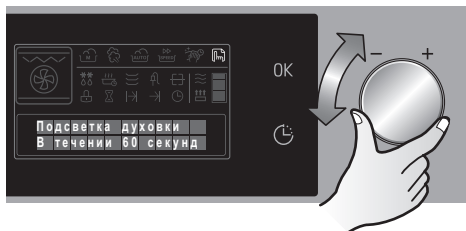
- 1 Выберите меню «Фаза нагрева», повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Теперь, повернув рукоятку, можно выбрать «нормально» или «быстро». Затем нажмите кнопку ОК для подтверждения.

Примечание: При выборе настройки «быстро» при разогреве загорится соответствующий символ (смотри стр. 29).

Важно: Быстрый разогрев можно использовать только в режимах Конвекционного или Обычного нагрева, а также в режиме Горячего воздуха.

Освещение печи

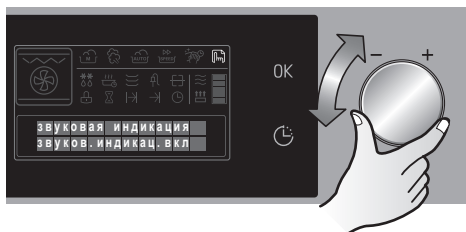


- 1 Выберите меню «Освещение печи», повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Можно выбрать «Полностью включено» или «Включено на 60 секунд». Выберите один из вариантов, повернув Рукоятку, и нажмите кнопку ОК для подтверждения. В режиме «Полностью включено» освещение во время приготовления будет оставаться включенным до 3 часов.

Примечание: Чтобы подсветить духовку изнутри во время приготовления, нажмите кнопку «Легкая очистка». Освещение включится на 60 секунд во время приготовления.

Звук



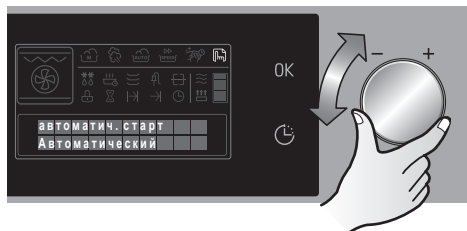
- 1 Выберите меню «Звук», повернув Рукоятку настройки. Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Выберите режим «звук включен» или «звук выключен», повернув Рукоятку. Для подтверждения выбора нажмите кнопку ОК.

Примечание: При выключенном звуке будут слышны только звуки ошибок в работе.

Режим настройки

Автоматический запуск

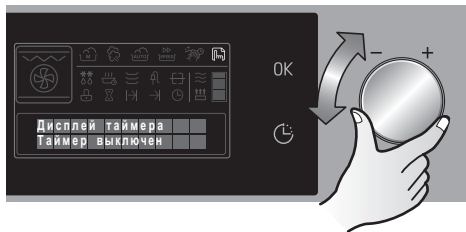


- 1 Выберите меню «Автоматический запуск». Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Можно выбрать виды запуска «автоматический» или «ручной». Выберите желаемый метод запуска и нажмите кнопку ОК для подтверждения ввода.

Примечание: При автоматическом запуске программа приготовления запустится автоматически через 8 секунд после ввода последнего значения. В Ручном режиме для запуска приготовления необходимо нажать кнопку ОК.

Отображение часов



- 1 Выберите меню «Использование часов». Нажмите кнопку ОК для подтверждения.

- 2 Теперь вы можете выбрать либо «Часы включены», либо «Часы отключены», повернув Рукоятку. Выберите нужную настройку и подтвердите выбор нажатием кнопки ОК.

Примечание: В режиме «Часы включены» функция экономии электроэнергии автоматически выключается, и после выключения духовки всегда включаются часы. В режиме «Часы отключены» включается функция экономии электроэнергии. Если температура духовки после приготовления опустится ниже 60 °С, дисплей часов погаснет с целью экономии энергии примерно через 5 минут, и для повторной активации духовки кнопку питания нужно удерживать.

Таблица для автоматического приготовления

Рыба

Пункт меню	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Состояние продукта	Температура в °С
1-1	Лосось стейк	400-1200 г	200 г	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	250
1-2	Крупные креветки	300-1000 г	100 г	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	250

Мясо

Пункт меню	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Состояние продукта	Температура в °С
2-1	Ростбиф	1000-2500 г	500 г	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	200
2-2	Жареная свинина	1000-2500 г	500 г	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	200
2-3	Баранья нога	1000-2000 г	500 г	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	Этап1 : 250 Этап2 : 170

Уровень духовки, снизу	Инструкции
3	Отберите стейки лосося весом по 200 г и толщиной 2,5 см. Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом, добавьте приправы по вкусу. Удалите усики у креветок. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните обрабатываемый продукт.
4	Удалите усики у креветок. Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Добавьте пряности по вкусу, положите креветки в глубокий лоток (или противень) с решеткой для гриля. Поместите в печь. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните обрабатываемый продукт.

Поместите говядину в открытое блюдо и поставьте в духовку.

Уровень духовки, снизу	Инструкции
2	Смажьте говядину растительным или растопленным сливочным маслом. Положите мясо в открытую посуду и поместите в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, добавьте большую чашку горячей воды и накройте крышкой. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок или соус для подливы.
2	Слегка смажьте свинину растительным или растопленным животным маслом, приправьте по вкусу. Поместите свинину в блюдо, добавьте большую чашку воды, накройте крышкой и поставьте в печь. Когда раздастся звуковой сигнал, снимите крышку. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок или соус для подливы.
2	Смажьте ножку ягненка растительным или растопленным сливочным маслом, добавьте приправы по вкусу. Положите ягненка в посуду и поместите в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, добавьте большую чашку воды и закройте крышкой. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок или соус для подливы.

Поместите говядину в открытое блюдо и поставьте в духовку.

Таблица для автоматического приготовления

Продукты из картофеля

Пункт меню	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Состояние продукта	Температура в °С
4-1	Запеченный картофель	500-1500 г	500 г	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Комнатная температура	180
4-2	Жареный картофель	400-1600 г	200 г	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Комнатная температура	250

Домашняя птица и пернатая дичь

Пункт меню	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Состояние продукта	Температура в °С
5-1	Цыпленок, целиком	1000-2000 г	250 г	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	230
5-2	Цыпленок, ножки	600-1800 г	200 г	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	180

Пицца

Пункт меню	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Состояние продукта	Температура в °С
6-1	Пицца, замороженная, на тонкой основе	200-400 г	100 г	Решетка-гриль	Из морозильной камеры	230

Уровень духовки, снизу	Инструкции
2	Порежьте на кусочки приготовленный запеченный картофель. Положите картофель на блюдо с тертым сыром (30 г на 500 г запеченного картофеля) и поместите в печь.
2	Выберите небольшой картофель (100-150 г). Очистите, вымойте, высушите и порежьте картофель на половинки. Добавьте в картофель соль, перец и растительное или растопленное животное масло и выложите в открытую посуду. Поместите в печь. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните обрабатываемый продукт.

Поместите говядину в открытое блюдо и поставьте в духовку.

Уровень духовки, снизу	Инструкции
2	Слегка смажьте цыпленка растительным или растопленным животным маслом, приправьте по вкусу. Поместите курицу в глубокий лоток (или противень) на поддоне для гриля. Добавьте воду в глубокую сковороду. Поместите в печь. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните блюдо. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок или соус для подливы.
2	Слегка смажьте ножки цыпленка растительным или растопленным животным маслом, приправьте по вкусу. Поместите куриные окорочка на поддон для гриля, добавьте воду в глубокий лоток, положите поддон для гриля сверху и вставьте в духовку. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните обрабатываемый продукт. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 3 минуты. Используйте образовавшийся сок или соус для подливы.

Поместите говядину в открытое блюдо и поставьте в духовку.

Уровень духовки, снизу	Инструкции
1	Поместите замороженную пиццу на решетку-гриль. Поместите в печь. Одновременно используйте только одну замороженную пиццу.





ОПАСНО




- Будьте осторожны, открывая дверцу духовки во время приготовления пиццы — горячий пар может вызвать ожоги или травмы.

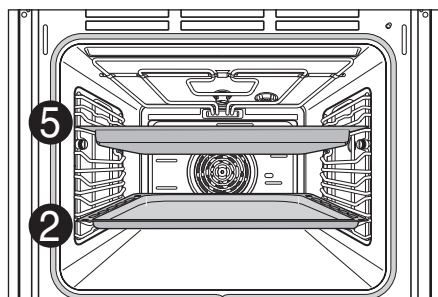
Выпекание

Общая информация

Для выпекания используйте режим Конвективного нагрева () или Обычного нагрева ().

Формы для выпекания


- При выпекании в режиме Обычный нагрев () используйте формы для выпекания из темного металла или с нанесенным покрытием.
- При выпекании в режиме Конвективный нагрев () можно также использовать формы с зеркальным или металлическим покрытием.
- Всегда помещайте формы для выпечки тортов в центре решетки для гриля или противня.
- При выпекании в режиме Обычный нагрев () можно помещать в духовке две формы рядом друг с другом. Это только незначительно увеличит время выпекания.
- Используя два поддона (противень и глубокий лоток), помещайте глубокий лоток на 5 уровень, а противень на 2 уровень.




ПРИМЕЧАНИЕ: Входящие в комплект противни могут отличаться в зависимости от изделия.

Уровни духовки

Уровни духовки пронумерованы снизу вверх.

При выпекании в режиме Обычный нагрев () можно использовать только один уровень, например Уровень 4.

При выпекании в режиме Конвективный нагрев () можно выпекать бисквиты и безе на двух противнях одновременно, например на 2 и 5 уровнях.

Использование таблиц выпекания

Таблицы содержат температурные установки, время выпекания и уровни духовки для типовых блюд.

- Температура и время выпекания должны рассматриваться только как справочные данные. Фактические значения зависят от типа готовки, качества ингредиентов и используемых форм.
- Мы рекомендуем устанавливать сначала более низкую температуру, а потом увеличивать ее при необходимости, например, если хотите более поджаристую корочку или если время выпекания надолго затягивается.
- Если вы не можете подобрать установки для специального блюда, просто воспользуйтесь установками похожего блюда.
- При выпекании пирогов в противнях или формах на нескольких уровнях время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Выпечка изделий с жидким содержимым (например, пицца, фруктовый пирог и т.д.) должна происходить на одном уровне.
- При выпекании теста на разных уровнях коричневая корочка может получиться неоднородной. **В этом случае не меняйте установки температуры.** Степень прожарки стабилизируется во время выпекания.
- Для экономии энергии используйте избыточное тепло в течение 8 минут до окончания времени готовки.

Таблицы выпекания

Выпекание на одном уровне

Режим работы	Конвективный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
	Уровень духовки	Температура в °С	Уровень духовки	Температура в °С	Для обоих видов выпекания, в часах, в минутах.
Пироги в формах					
Фунтовый кекс в форме кольца	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Бисквиты/блины	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Бисквитные пальчики	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Открытый пирог - песочное тесто	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Открытый пирог - смесь для пудинга	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Яблочный пирог	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Пряные пироги и открытые пироги (например, лотарингский пирог)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Чиз-кейки ³⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Пироги на противне					
Плетёный хлеб / большие пироги	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Рождественский штоллен	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб). Требуется ферментация	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Пирог/эклер	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Швейцарский рулет	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Фруктовые пироги с песочным тестом	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Режим работы	Конвективный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
	Уровень духовки	Температура в °С	Уровень духовки	Температура в °С	
Рецепт					Для обоих видов выпекания, в часах, в минутах.
Ломтики с начинкой/ наполнителем, например творог, сливки, сахар, миндаль			4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Пицца (толстая основа) ^{2) 3)}	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Пицца (тонкая основа) ²⁾	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Пресный хлеб	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Открытый швейцарский пирог	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Бисквиты ²⁾					
Бисквиты из песочного теста ²⁾	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Бисквиты с глазурью ²⁾	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Бисквиты из смеси ²⁾	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Печенье и тесто с белками, меренги	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Миндальное печенье	3	100–120	4	120–140	0:30–1:00
Дрожжевые бисквиты ²⁾	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Слоеные пироги и тесто	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Хлебные булочки	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Разогрейте духовку.

2) Отключите “Быстрый разогрев”.

3) Используйте глубокий лоток (или противень).

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Таблицы выпекания

Выпекание более чем на одном уровне

Рецепт	Горячий воздух		Время выпечки в часах, минутах.
	Уровень духовки	Температура в °С	
Пироги и тесто на противне²⁾			
Пирог/эклер ²⁾	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–1:00
Сухой бисквитный пирог с обсыпкой ²⁾	2/5	140–160	0:30–1:00
Бисквиты²⁾			
Бисквиты из песочного теста ²⁾	2/5	150–160	0:15–0:35
Бисквиты с глазурью ²⁾	2/5	140–150	0:20–1:00
Бисквиты из смеси ²⁾	2/5	160–170	0:25–0:40
Печенье и тесто с белками, меренги ²⁾	2/5	80–100	2:10–2:50
Миндальное печенье ²⁾	2/5	100–120	0:40–1:20
Дрожжевые бисквиты ²⁾	2/5	160–170	0:30–1:00
Слоеные пироги и тесто ²⁾	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Хлебные булочки ²⁾	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Разогрейте духовку.

2) Отключите “Быстрый разогрев”.

Всегда рассчитывать уровни духового шкафа снизу вверх.

Поместите глубокий лоток (или противень) на 5 уровень.

ПРИМЕЧАНИЕ: Это не обязательно для двухкамерной духовки.

Таблица штруделей и выпечки

Рецепт	Обычный нагрев		Время выпечки в часах, минутах.
	Уровень духовки	Температура в °С	
Печеная паста	1	180–200	0:45–1:00
Лазанья	1	180–200	0:25–0:40
Печеные овощи	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Пицца-багет	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Суфле	1	180–200	0:15–0:30
Рыбный пирог	1	180–200	0:30–1:00
Фаршированные овощи	1	180–200	0:30–1:00

1) Разогрейте духовку.

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Таблицы выпекания готовых замороженных блюд

Блюдо	Уровень духовки	Функция духовки	Температура	Время
Замороженная пицца	3	Обычный нагрев	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Багеты	3	Обычный нагрев	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Основа фруктовых пирогов	3	Обычный нагрев	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Чипсы	3	Конвективный нагрев	200–220°С	15–25 мин.

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.



ПРИМЕЧАНИЕ: При нагреве переверните чипсы 2-3 раза. При разогреве замороженных блюд противень может деформироваться из-за большой разницы температур замороженной еды и духовки. Обычно противень приобретает свою исходную форму, когда остывает.

Таблицы выпекания

Советы по выпеканию

Результаты выпекания	Возможные причины	Решение
Основа пирога слишком легкая	Неправильный уровень духовки	Используйте черную форму для выпекания или опустите пирог на один уровень ниже.
Пирог не удался (слипся или не пропекся)	Слишком высокая температура духовки	Немного уменьшите температуру.
	Время выпекания слишком короткое	Установите более длительное время выпекания. Нельзя уменьшить время выпекания, увеличив температуру.
	Смесь содержит слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости. Следуйте инструкциям по времени замеса теста, особенно если используется кухонное оборудование.
Пироги слишком сухие	Температура духовки слишком низкая	В следующий раз установите температуру выше.
	Время выпекания слишком длительное	Установите меньшее время выпекания.
Пироги выпекаются неравномерно	Температура выпекания слишком высокая, а время выпекания слишком короткое	Немного уменьшите температуру выпекания и немного увеличьте время.
	Смесь располагается неравномерно	Равномерно заполните всю поверхность противня/формы смесью.
Время выпекания слишком длительное	Температура слишком низкая	В следующий раз установите температуру выше.

Жарка


При жарке можно использовать режим Вентилятора-гриля () или Обычного нагрева ().

СОВЕТ:

- При жарке используйте жаропрочную посуду (см. Инструкции производителя).
- Нержавеющая посуда для жарки предназначена только для ограниченного использования, потому что она сильно отражает жар.
- Используя посуду с пластиковыми ручками, убедитесь в том, что ручки жаропрочные (см. Инструкции производителя).
- Большие продукты для жарки или несколько продуктов можно поместить прямо в глубокий лоток (или противень) или на решетку для гриля над лотком (например, индейку, гуся, 3-4 курицы, 3-4 телячьи голяшки).
- Постное мясо должно жариться в поддоне с крышкой (например, телятина, тушеная говядина, сильно замороженное мясо). Это сохраняет мясные соки.
- При приготовлении хрустящей корки или бекона нужно использовать посуду без крышки (например, свинина, рубленое мясо, ягненок, баранина, утка, телячьи голяшки, курица, мясо птицы, ростбиф, говяжье филе, дичь).


СОВЕТ:

- В глубокий лоток (или противень) налейте достаточное количество воды для предотвращения образования дыма при использовании режима запекания.
- Как можно скорее почистите печь после готовки в открытой форме или блюде. Легче удалять жирные пятна, когда духовка еще теплая.

 **ОПАСНО:** Убедитесь, что духовка достаточно остыла, чтобы не получить ожог.

Жарка

Таблица содержит необходимые температуры, время жарки и уровни духовки для различных видов мяса. Все значения являются приблизительными.

- Мы рекомендуем готовить в духовке мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Для постного мяса и рыбы используйте Обычный нагрев. Для всех остальных видов мяса мы рекомендуем режим Вентилятор-гриля().
- Налейте немного воды на поверхность посуды, чтобы жир или сок не воспламенились.
- Переверните еду по истечении половины или двух третей общего времени приготовления.

СОВЕТ: Для лучшего результата во время жарки несколько раз поливайте мясо и птицу собственным соком.

Таблица жарки

Таблица жарки

Пища	Уровень духовки	Вентилятор-гриль		Обычный нагрев	
		Температура (°C) ¹⁾	Время (мин.)	Температура (°C) ¹⁾	Время (мин.)
Говядина (около 1 кг)	2 2)	190	50~70	200	70~90
Оленина (около 1 кг)	2 2)	180	75~100	200~230	100~120
Ножка свинины (около 1 кг)	2 2)	180~190	80~110	200	100~120
Свиной рулет (около 1 кг)	2 2)	180~190	90~120	200~220	110~130
Ножка ягненка (около 2 кг)	2	180	110~130	200	150
Птица (около 1 кг)	2 2)	210	50~60	200~220	70~90
Птица (около 2 кг)	2	200	60~80	200~220	110~120
Фарш	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Птица (около 4 кг)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Цельная рыба (около 1.5 кг)	2 2)	160~180	35~55	200~220	35~55

Эта таблица служит только для руководства, индивидуальные предпочтения и куски мяса могут быть другими.

1) Для жарки в горшочке установите температуру на 20°C выше.

2) В режиме Обычного нагрева используйте 4 уровень снизу.

Гриль

Для гриля существует 4 различных рабочих режима.

Большой гриль

Для большего количества плоских кусков и для запекания в больших формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 – слабый, 2 – средний, 3 – сильный) в зависимости от вида пищи.

Малый гриль

Для меньшего количества плоских кусков и для запекания в малых формах. Выберите один из трех уровней мощности (1 – слабый, 2 – средний, 3 – сильный) в зависимости от вида пищи.

Вентилятор-гриль

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

Блюда для гриля

Для гриля используйте поддон для гриля или глубокий лоток (или противень). Используйте решетку для гриля для приготовления тостов. Для стекания жира установите противень или поддон на уровне 1 или 2.

Уровни духовки

Используйте уровни 5 и 6 для поджаривания отбитых кусков мяса.

⚠ ОПАСНО : Во время работы гриля наружные части духовки могут нагреваться. Держите детей на расстоянии.

Использование таблицы гриля

Значения времени гриля являются приблизительными.

Фактические значения зависят от качества мяса или рыбы.

Гриль особенно подходит для приготовления плоских кусков мяса или рыбы.

После истечения половины времени готовки переверните пищу.

Таблица гриля

Продукты для гриля	Уровень духовки	Большой гриль, шаг 3	
		Первая сторона	Вторая сторона
Котлеты	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Свиное филе	5	10–12 мин.	6–10 мин.
Сосиски	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Говяжьи или телячьи стейки	5	6–7 мин.	5–6 мин.
Говяжье филе (около 1 кг)	4	10–12 мин.	10–12 мин.
Тост ¹⁾	4	2–3 мин.	2–3 мин.
Тост с вершущкой	4	6–8 мин.	

1) Решетка для гриля или глубокий лоток (или противень).
Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Специальные функции

Можно установить температуру в духовке от 40°C и выше. Это позволит Вам сделать йогурт или дать подняться дрожжевому тесту.

Как делать йогурт

Посуда

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

Уровень духовки

Поместите решетку для гриля на уровень 4.

Приготовление

1. Подогрейте 1 литр молока до 60–70°C.
2. Дайте молоку остыть примерно до 40°C.
3. Смешайте молоко с 150г натурального йогурта, перелейте смесь в отдельные контейнеры и закройте.
4. Оставьте отдельные контейнеры на решетке для гриля примерно на 5-8 часов (пока йогурт не достигнет нужной консистенции), доведите до кондиции с помощью элементов режима Обычный нагрев при температуре 40°C.

Как заставить подняться дрожжевое тесто

Посуда

Используйте огнеупорную емкость для теста (40°C).

Уровень духовки

Поместите решетку для гриля на уровень 2.

Приготовление

1. Положите тесто в миску. Закройте миску влажной тряпкой и поставьте на решетку для гриля.
2. Включите режим Обычный нагрев() при 40°C.
3. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится вдвое.

Чистка и уход

⚠ ОПАСНО: Перед проведением чистки выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Наружная часть

Протрите переднюю часть прибора мягкой тканью с мягким моющим средством.

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

ПРИМЕЧАНИЕ :

После приготовления пищи немедленно вымойте прибор, как только он остынет. В этом случае легче удалить любые отложения, пока что они не выжжены.

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

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

Не мойте уплотнение дверцы руками.

Принадлежности

После использования вымойте принадлежности (решетку, противень для выпечки и т.д.) и дайте им полностью высохнуть. При необходимости, проведите предварительную обработку, чтобы размягчить осадок.

Умные функции

До использования функции Tag On

Функция Tag On позволяет с удобством использовать LG Smart Diagnosis™, устанавливать режим приготовления, а также пользоваться функциями Easy Clean™ и Oven Stats и управлять прибором прямо со смартфона.

1. Загрузите на смартфон приложение LG Smart ThinQ.
2. Включите на смартфоне функцию NFC (беспроводная связь ближнего радиуса действия).

Функцией Tag On можно воспользоваться на большинстве смартфонов на операционной системе (ОС) Android, поддерживающих NFC.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для работы с NFC этому прибору требуются смартфоны с надежным уровнем распознавания NFC. В некоторых случаях телефонам с NFC не удастся успешно передать сигнал.

Включение функции NFC на смартфоне



1. Перейдите на смартфоне в меню «Настройки» и выберите пункт «Общий доступ & Соединение» в категории «СЕТИ».



2. Включите NFC и «Приложение Android Beam» и выберите NFC.



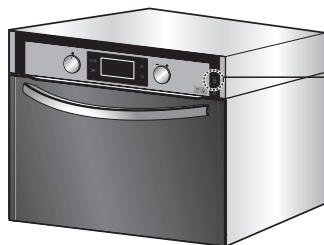
3. Установите флажок «Использовать чтение и запись/режим P2P».

ПРИМЕЧАНИЕ: Процесс активации NFC может отличаться в зависимости от производителя смартфона и версии ОС Android. Для более подробной информации смотрите руководство пользователя смартфона.

Значок Tag On

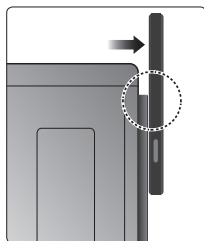
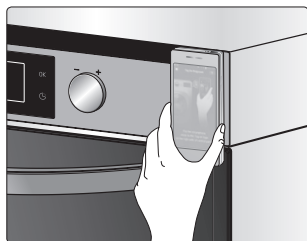


Найдите значок Tag On рядом со светодиодным экраном на панели управления. Сюда нужно приложить смартфон, чтобы использовать функцию Tag On со LG Smart Diagnosis™, устанавливать режим приготовления, а также пользоваться функциями Easy Clean™ и Oven Stats приложения LG Smart ThinQ.



ПРИМЕЧАНИЕ: Данное изображение может отличаться от реального продукта.

Чтобы использовать функцию Tag On, приложите смартфон к прибору так, чтобы антенна NFC на смартфоне совпала со значком Tag On на приборе. Если расположение NFC антенны неизвестно, очень медленно покрутите смартфон, пока приложение не проверит подключение.



Из-за особенностей NFC передача сигнала может ухудшиться при увеличении расстояния, либо при наличии у телефона металлической наклейки или толстого чехла. В некоторых случаях телефонам с NFC не удастся успешно передать сигнал.

Нажмите [?] в приложении LG Smart ThinQ для более подробного обзора использования функции Tag On.

Умные функции

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ TAG ON С ПРИЛОЖЕНИЯМИ

Приложения LG Smart ThinQ предлагают следующие функции.

- **Smart Diagnosis™**

Позволяет удаленно диагностировать и устранять неисправности.

- **EasyClean™**

Позволяет использовать EasyClean™ (см. руководство), а также моделировать и сравнивать потребление энергии в режимах EasyClean™ и самоочистки.

- **Установка режима приготовления**

Позволяет удобно и многократно устанавливать режим, время и температуру приготовления любимых блюд

Функции могут изменяться по мере обновления приложения LG Smart ThinQ.

При смене смартфона или обновлении приложения LG Smart ThinQ сохраненные данные могут быть удалены.

SMART DIAGNOSIS™



При наличии проблем с духовкой она может передать данные на смартфон через приложение LG Smart ThinQ, либо через телефон в службу поддержки клиентов LG. Функция Smart Diagnosis™ не может быть активирована до тех пор, пока духовка не будет включена нажатием кнопки ПИТАНИЕ. Если включить духовку не удалось, то функция Smart Diagnosis™ будет недоступна.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ SMART DIAGNOSIS™

Используйте Smart Diagnosis™ на смартфоне

1. Загрузите на смартфон приложение LG Smart ThinQ.
2. Запустите приложение LG Smart ThinQ на смартфоне. Нажмите кнопку Smart Diagnosis™ для перехода на следующий экран.
3. Следуйте инструкциям в приложении. Рекомендуется использовать Tag On, но в случае недостаточно хорошей работы приложение покажет, как использовать звуковую диагностику.
4. Нажмите [?] в приложении LG Smart ThinQ для более подробного обзора использования функции Tag On.

Умная диагностика Smart Diagnosis™ с помощью колл-центра

1. Позвоните в колл-центр компании LG по номеру:
(в России) 8-800-200-76-76
(в Казахстане) 8-8000-805-805.
2. Когда сотрудник колл-центра попросит, удерживайте микрофон вашего телефона над логотипом умной диагностики Smart Diagnosis™ на печи. Держите телефон на расстоянии не более 1 дюйма (2.5 сантиметра) над прибором (но не касаясь его).

Примечание: Не прикасайтесь к другим клавишам или пиктограммам на экране дисплея.

3. Нажмите и удерживайте клавишу Отмена в течение трех секунд.
4. Не убирайте телефон, пока не закончится тональная передача. Это займет около шести секунд, и на дисплее будет идти обратный отсчет времени.
5. По завершении обратного отсчета времени и остановке звуковых сигналов возобновите разговор с представителем колл-центра, который сможет вам помочь, используя информацию, переданную ему для анализа.

Когда проводится звуковая диагностика

Примечание:

- На работу функции может повлиять качество связи, которое зависит от региона.
- Используйте домашний телефон для лучшего качества связи при общении, и, соответственно, лучшего обслуживания.
- Плохое качество связи может ухудшить передачу данных с телефона на устройство, что может стать причиной неправильной работы Smart Diagnosis™.

Подсветка духового шкафа

Риск поражения электрическим током!

- Перед заменой ламп выключите духовой шкаф.
- Отсоедините устройство от электрического источника, вытянув из розетки электрический провод, или извлеките предохранитель, или отключите выключатель в шкафу с предохранителями.

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

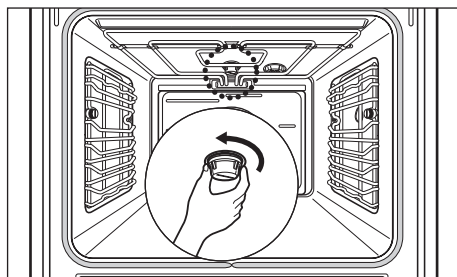
Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

Шаг 1

Выверните крышку лампочки путем вращения против часовой стрелки.

Шаг 2

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



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

Шаг 3

Установите стеклянный плафон.

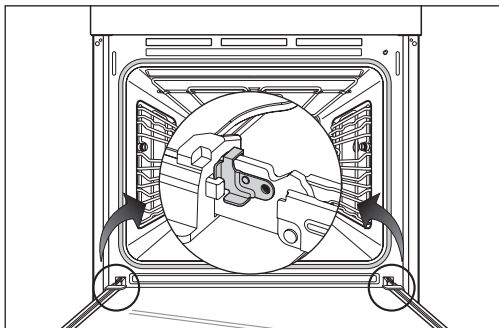
Примечание: Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены.

Дверца духового шкафа

Порядок снятия дверцы

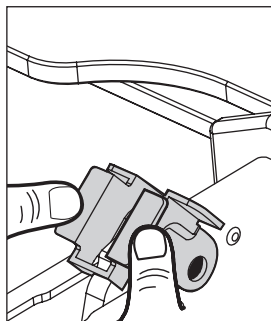
Шаг 1

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



Шаг 2

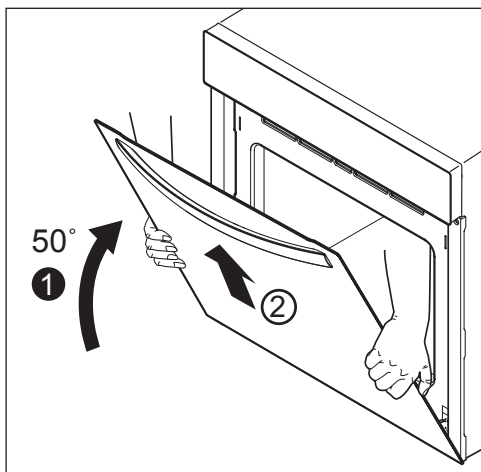
Чтобы освободить зажимы на дверных петлях, полностью сдвиньте зажим по направлению стрелки.



Шаг 3

Затем поднимите дверцу вверх до упора.

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



Шаг 4

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

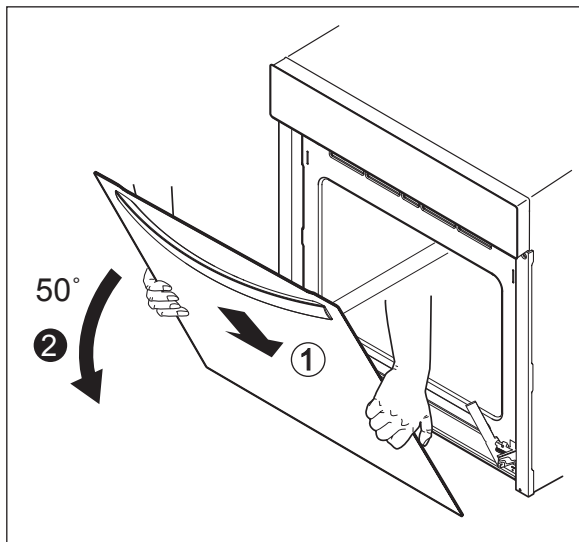
Дверца духового шкафа

Порядок установки дверцы

Шаг 1

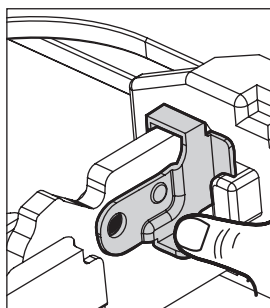
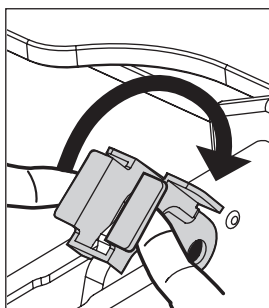
Крепко возьмитесь за дверцу с обеих сторон и аккуратно установите ее на направляющие петли.

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



Шаг 2

Чтобы закрепить зажимы на дверных петлях, полностью сдвиньте зажим по направлению стрелки.



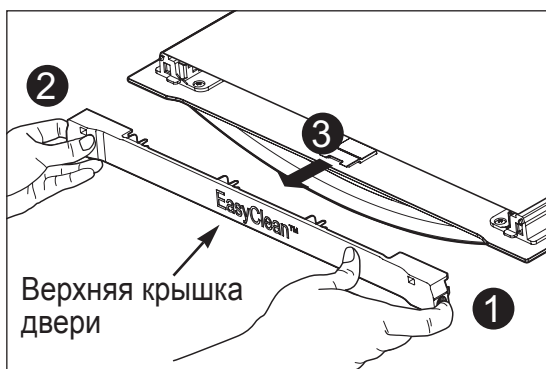
Порядок разборки дверцы

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

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

Шаг 1

Нажмите на отметку на левой стороне двери и немного потяните на себя верхнюю крышку стеклянных панелей.

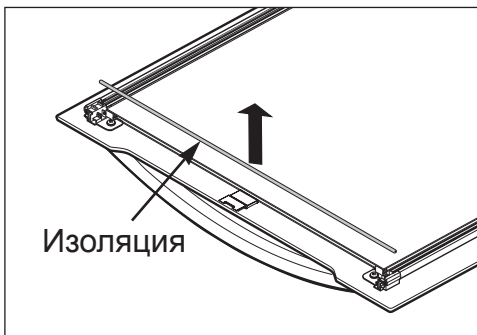
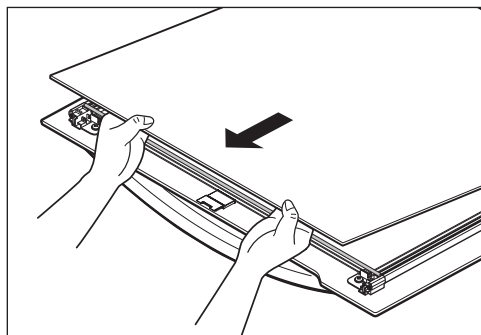


Шаг 2

Нажмите на отметку на правой стороне двери и немного потяните на себя верхнюю крышку стеклянных панелей.

Шаг 3

Извлеките внутреннюю стеклянную панель. Затем снимите с двери изолятор.

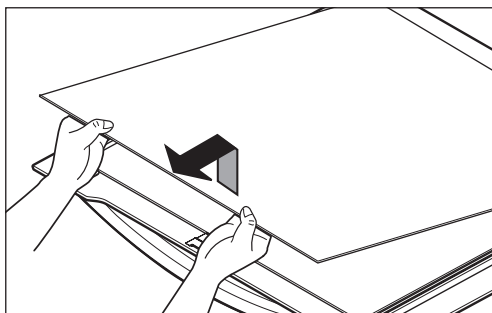


Дверца духового шкафа

Шаг 4

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

Во избежание риска их повреждения обращайтесь с ними очень осторожно.



Установка стеклянных панелей

Шаг 1

Внимательно переустановите разделитель и второй стеклопакет.

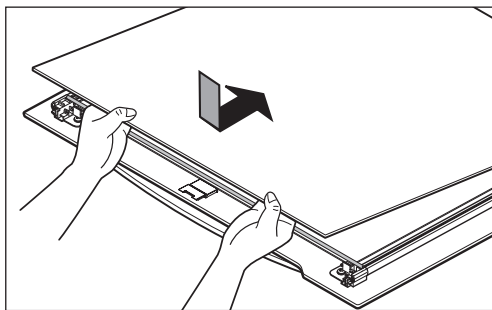
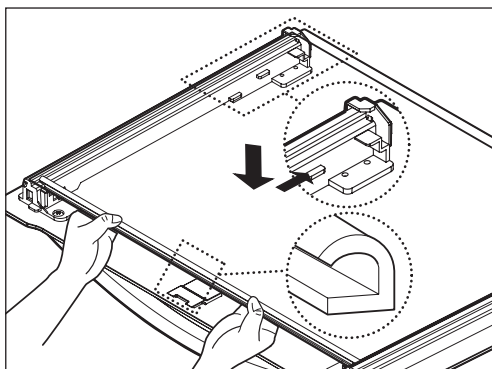
Шаг 2

Повторно установите изолятор и внутреннюю стеклянную панель. Оттиск на внутренней панели должен быть обращен в сторону средней стеклянной вставки.

Примечание: Изолятор должен располагаться выпуклой стороной вверх, а вогнутой стороной – по направлению к вам.

Шаг 3

Затем установите верхнюю крышку и привинтите ее к дверце.



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

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовка не нагревается	Духовка не включена.	Включите духовку.
	Часы не установлены.	Установите часы.
	Не сделаны необходимые установки.	Проверьте установки.
	Неисправность источника питания. Сработала система защиты или предохранители.	Проверьте предохранители и систему защиты. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику.
Дисплей времени на электронных часах мигает.	Перебои в подаче питания.	Установите текущее время на дисплее.
Не работает подсветка духовки.	Неисправна лампа.	Замените лампу. Подробности приведены в разделе «Подсветка духового шкафа».

Если неисправность не может быть устранена вышеперечисленными способами, свяжитесь с сервисным центром LG.

ПРИМЕЧАНИЕ: Запрещается использовать неисправный прибор. При коротком замыкании прибор нужно изолировать, вытащив сетевую вилку, либо отключить, вытащив предохранитель, либо выключить ток в электрическом щите дома.

Ремонт прибора может осуществляться только специально обученным и квалифицированным электриком. Неправильный ремонт может привести к значительным повреждениям.

Коды ошибок

Коды ошибок	Возможные причины	Решение
ф-1	Размыкание датчика (терморезистора). Дверь заблокируется, как будто духовка находится в режиме Самоочистки.	Обратитесь в сервис-центр LG.
ф-2	Датчик (терморезистор) закоротило.	Обратитесь в сервис-центр LG.
ф-3	Датчик сенсорной панели закоротило	Обратитесь в сервис-центр LG.
ф-10	Система блокировки дверцы работает неправильно.	Отключите питание, затем подключите снова (Подождите несколько минут). Если дверь разблокируется, духовку можно использовать как обычно. Если сообщение о неисправности появится снова, обратитесь в сервис-центр LG.



ОПАСНО

- Ремонт должен осуществляться только техником, имеющим специальную лицензию. Неправильный ремонт может привести к существенной опасности.
- Не используйте поврежденное устройство. Если устройство имеет дефект или сбой, отключите его от сети. Выезд техников из Сервис-центра или дилеров в случае неисправности, вызванной неправильным использованием устройства, не будет покрыт гарантией.

Технические характеристики

Напряжение источника питания	220-240 В~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность	3200 Вт(3.2KW)

Габаритные размеры для установки

Высота	мин. 600
Ширина	мин. 560(Рельефная посадка)
Глубина	мин. 556

Внутренние размеры духовки (мм)

Высота x ширина x глубина	331 x 484 x 421
Объем (полезный объем)	67 л

Инструкции по установке

Важно: установку прибора должен проводить только квалифицированный электрик.

ПРИМЕЧАНИЕ: Печь следует устанавливать, следуя инструкциям производителя. Для получения более подробной информации об установке обратитесь к инструкции по монтажу.

Инструкции по технике безопасности для лица, осуществляющего установку.

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

Обслуживание потребителей и запасные части

Если вам требуются запасные части или квалифицированный специалист, обратитесь в службу поддержки компании LG Electronics.

Адрес своего центра по обслуживанию потребителей и другую информацию для потребителей можно найти и в Интернете по адресу www.lg.com

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

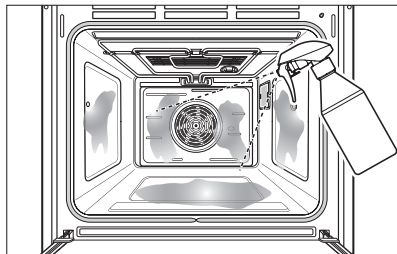
1. Ваше имя и адрес, включая почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона.
3. Точные подробности о характере неисправности.
4. Модель, серия и серийный номер. Эти сведения указаны на паспортной табличке, расположенной слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа.
5. Дата приобретения. Пожалуйста, примите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

Служба по работе с покупателями

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

Руководство по применению

1. Достаньте из духовки стеллажи и аксессуары.
2. Залейте в пульверизатор 150 мл воды и тщательно распылите ее по внутренним поверхностям духовки.
3. Используйте не менее 30 мл воды, в зависимости от уровня очистки, для полного насыщения водой загрязнений на стенах и в углах духовки.
4. Оставшиеся 120 мл воды, в зависимости от уровня очистки, распылите в центре дна духовки. Выемка на днище духовки должна полностью заполниться, чтобы все загрязнения погрузились в воду. При необходимости добавьте воду.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Используйте "тонкое распыление" на пульверизаторе для лучшего покрытия водой.

Для каждой очистки внутренней полости духовки следует использовать всю воду.

Не распыляйте воду прямо на дверцу. В противном случае вода будет капать на пол.

5. Закройте дверцу духовки.

Нажмите кнопку EasyClean (Легкая чистка).

Нажмите кнопку ОК.

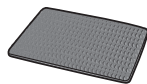
ОПАСНО:

- Некоторые поверхности могут нагреться после цикла Легкой чистки. Во время чистки оденьте резиновые перчатки во избежание ожогов.
- Во время цикла Легкой чистки дно духовки нагревается и может вызвать ожоги. Подождите, пока цикл не закончится перед тем, как протирать внутреннюю поверхность духовки. В противном случае можно получить ожоги.
- Не опирайтесь на стеклянную дверцу во время чистки внутренней части.
Так можно повредить дверцу духовки или получить травму.

6. В конце прозвучит звуковой сигнал.

7. После цикла чистки и во время ручной чистки на дне духовки должно остаться достаточно воды для погружения в нее всех загрязнений. При необходимости добавьте воду. Положите полотенце на пол впереди духовки, чтобы впитать воду, которая может разлиться во время ручной чистки.

8. Почистите внутреннюю часть духовки сразу же после цикла Легкой чистки влажной губкой-антицарапкой или подушкой (Чистящая сторона не поцарапает отделку).



Мягкая губка

ПРИМЕЧАНИЕ:

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлические чистящие губки, абразивные губки или средства для чистки, так как эти материалы могут навсегда повредить поверхность.

Краткое справочное руководство по Легкой чистке

9. После чистки внутренней части духовки вытрите избыточную воду чистым сухим полотенцем. Поместите обратно стеллажи и аксессуары.
10. Если остаются легкие загрязнения, повторите упомянутые действия, убедившись, что участки загрязнения хорошо пропитались.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если забыли пропитать водой внутреннюю часть духовки перед началом Легкой чистки, нажмите Клавишу питания/отмены для завершения цикла. Дайте духовке остыть до комнатной температуры, а затем распылите воду внутри и запустите еще один цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка внутренней части может быть влажной. Это нормальное явление. Не чистите прокладку.
- Если на днище духовки после чистки остается минеральный осадок, для его удаления используйте тряпку или губку, пропитанную в уксусе.

Вопросы-ответы

Моя плита осталась грязной после цикла Легкой чистки. Что еще можно сделать?

Цикл Легкой чистки помогает отделить небольшие загрязнения в Вашей духовке перед ручной чисткой. Он не удаляет автоматически все загрязнения. После цикла Легкой чистки вашу духовку нужно еще почистить.

Я пробовал чистить мою духовку после Легкой чистки, но некоторые загрязнения все же остаются. Что можно сделать?

Функция Легкой чистки работает лучше, когда загрязнения полностью пропитались и погружены в воду перед циклом и во время ручной чистки. Если загрязнения недостаточно пропитались в воде, это может плохо сказаться на качестве чистки. Повторите цикл Легкой чистки с использованием достаточного количества воды. Очень тяжело очистить сахарные и некоторые жирные загрязнения.

Загрязнения на моей духовке не удаляются. Как мне почистить духовку?

Загрязнения на боковых и задних стенках духовки очень тяжело полностью пропитать водой. Повторите цикл Легкой чистки с более чем 30 мл воды.

Уберет ли цикл Легкой чистки все загрязнения и пятна полностью?

Зависит от вида загрязнения. Очень тяжело очистить сахарные и некоторые жирные пятна. Если пятна недостаточно пропитались в воде, это может плохо сказаться на качестве очистки.

Нормально ли, если на конвективный вентилятор, жаровую горелку или нагревательный элемент попадает вода во время Легкой чистки?

Да. На конвективный вентилятор, жаровую горелку или нагревательный элемент может попадать немного воды во время чистки. Однако прямое распыление на жаровую горелку или нагревательный элемент не обязательно, поскольку они самоочищаются в процессе эксплуатации.

Краткое справочное руководство по Легкой чистке

Следует ли мне использовать все 150 мл воды для цикла Легкой чистки?

Да. Настоятельно рекомендуется распылить 120 мл воды на дно духовки и дополнительно 30 мл воды распылить на стены и прочие поверхности духовки для насыщения загрязнений водой в целях улучшения результатов очистки.

Я наблюдаю выход дыма из вентиляционных труб верхней части кухонной плиты во время Легкой чистки. Нормально ли это?

Это нормальное явление. Это не дым. Это в действительности водяной пар в результате испарения воды во внутренней части духовки. Так как духовка быстро нагревается во время Легкой чистки, вода из внутренней части испаряется и выходит через вентиляционные трубы.

Как часто использовать Легкую чистку?

Легкую чистку можно совершать всегда, когда вам хочется. Легкая чистка работает лучше, когда ваша духовка СЛЕГКА загрязнена, например, брызгами жира. Более подробная информация содержится в разделе "Легкая чистка" в Руководстве пользователя.

Что необходимо для Легкой чистки?

Пульверизатор, не царапающая поверхности губка и полотенце. Не следует использовать абразивные скребки, такие как сверхпрочные скребки для уборки или стальные мочалки. Все материалы для чистки, за исключением полотенца, необходимо собрать в специальный набор для чистки Вашей духовки.

Могу ли я легко очистить вручную застаревшую грязь в духовке, используя режим Легкой чистки?

Застаревшую грязь в духовке не так-то просто отчистить, используя режим Легкой чистки.

Поэтому лучше использовать режим Легкой чистки чаще, не позволяя духовке загрязниться.

Режим Легкой чистки наиболее эффективен, когда духовка НЕМНОГО загрязнена НЕБОЛЬШИМ количеством жира или сыра.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы предотвратить образование загрязнений на двери и внутри духовки, используйте режим Легкой чистки как можно чаще.

Заметки

Заметки

1. Хранение

Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов).

2. Транспортировка

Изделие транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

- Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.
- Запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

3. Реализация

Продажа продукции осуществляется в соответствии с правилами, установленными действующим законодательством страны, на территории которой она реализуется.

4. Утилизация

- Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Старое оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы.
- Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

Класс энергоэффективности	A
Напряжение Напруга	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 3200 Вт
Страна происхождения Өндіруші ел	Корея Кореяда
Дата производства Өндірілген күні	Смотрите на этикетке Рейтинг затбелгісін қараңыз
LG Electronics Inc., 642-711, Корея, Гёнгангнам-до, Чангвон-Ши, Сонгсан-Гу, Сонгсанпечонг-Ро, 170 тел: 82-55-260-3114 (RU)	
Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС»143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9 (RU)	



	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции. (RU)</p>
	<p>Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады. (KZ)</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения. (RU)</p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін. (KZ)</p>