

# 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.

LB645129T1

LB645E329T1

LB645329T1

LB645M129T1

LB646K329T1

LB645M329T1

LB645E129T1

LB645R329T1



MFL38291425\_06

**EAC**

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2015 - 2018 LG Electronics Inc. Все права защищены.

# Содержание

---

<b>Важные указания по технике безопасности .....</b>	<b>4~5</b>
<b>Техника безопасности.....</b>	<b>6~20</b>
<b>Описание устройства.....</b>	<b>21</b>
<b>Панель управления.....</b>	<b>22~23</b>
<b>Аксессуары.....</b>	<b>24~26</b>
<b>Телескопические пазы.....</b>	<b>27</b>
<b>Настройка часов .....</b>	<b>28</b>
Установка текущего времени .....	28
<b>Перед первым использованием .....</b>	<b>29</b>
<b>Эксплуатация духового шкафа .....</b>	<b>30</b>
<b>Функции духовки .....</b>	<b>31~32</b>
<b>Эксплуатация.....</b>	<b>33~42</b>
Включение духового шкафа.....	33
Отключение духового шкафа.....	34
Символы и функции часов .....	35
Настройка таймера.....	36
Программирование общего времени приготовления/выпекания .....	37
Программирование времени завершения периода приготовления/выпекания .....	38
Комбинирование общего времени приготовления/выпекания и времени окончания приготовления/выпекания .....	39~40
Установка текущего времени .....	41
Блокировка от детей.....	42
<b>Освещение печи .....</b>	<b>43</b>
<b>Выпекание .....</b>	<b>44~45</b>
<b>Таблицы выпекания.....</b>	<b>46~49</b>
<b>Жарка .....</b>	<b>50~51</b>
<b>Таблицы жарки.....</b>	<b>52</b>
<b>Приготовление на гриле .....</b>	<b>53~54</b>
<b>Разморозка.....</b>	<b>55</b>

---

Очистка и уход .....	56
Режим EasyClean (легкой чистки) .....	57~62
Подсветка духового шкафа .....	63
Дверца духового шкафа .....	64~67
Устранение неисправностей .....	68~69
Технические характеристики .....	70
Инструкции по установке .....	71
Обслуживание потребителей и запасные части.....	72
Краткое справочное руководство по Легкой чистке.....	73~77

# ***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 загораживайте 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 вставайте, 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 противеньглубокий противень (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.

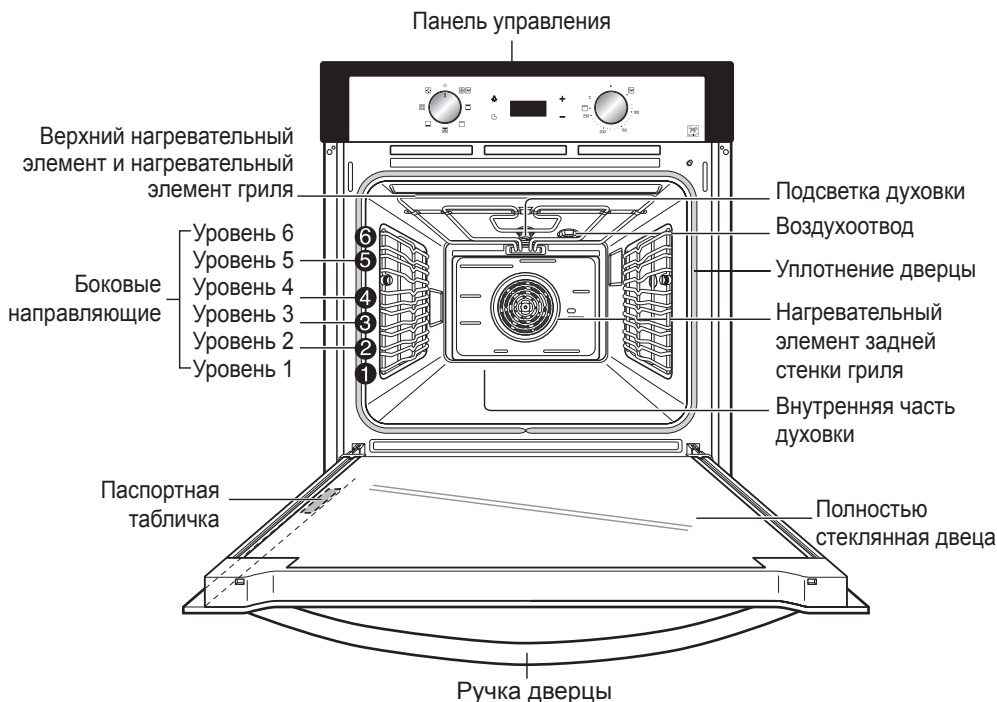
Для выполнения этого отсоедините от электросети и удалите шнур электропитания.

**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.

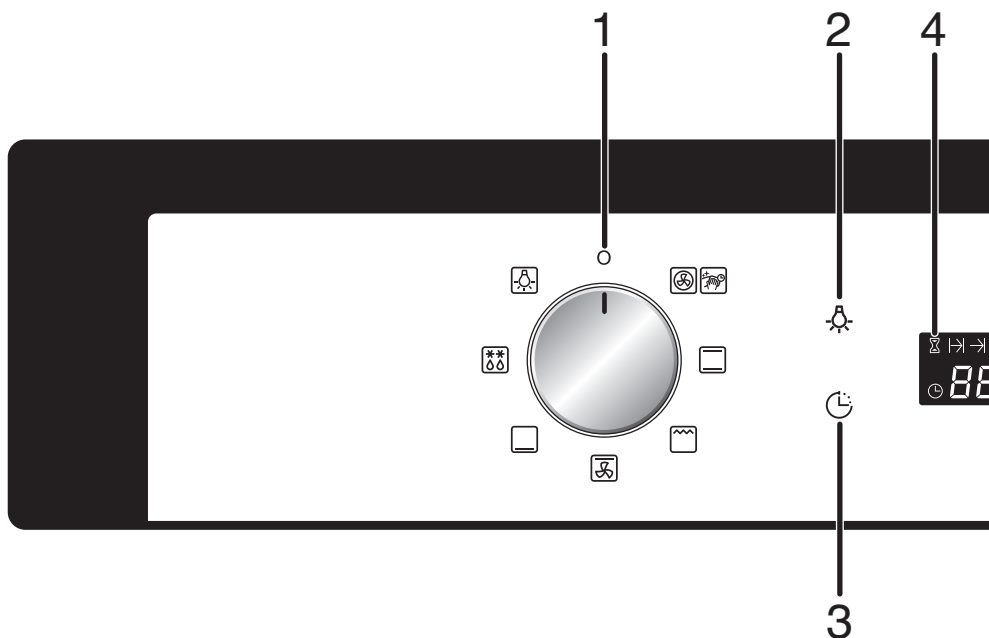
5 и 6 уровни используются в основном для гриля. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.

Приготовление на гриле осуществляется с закрытой дверцей.

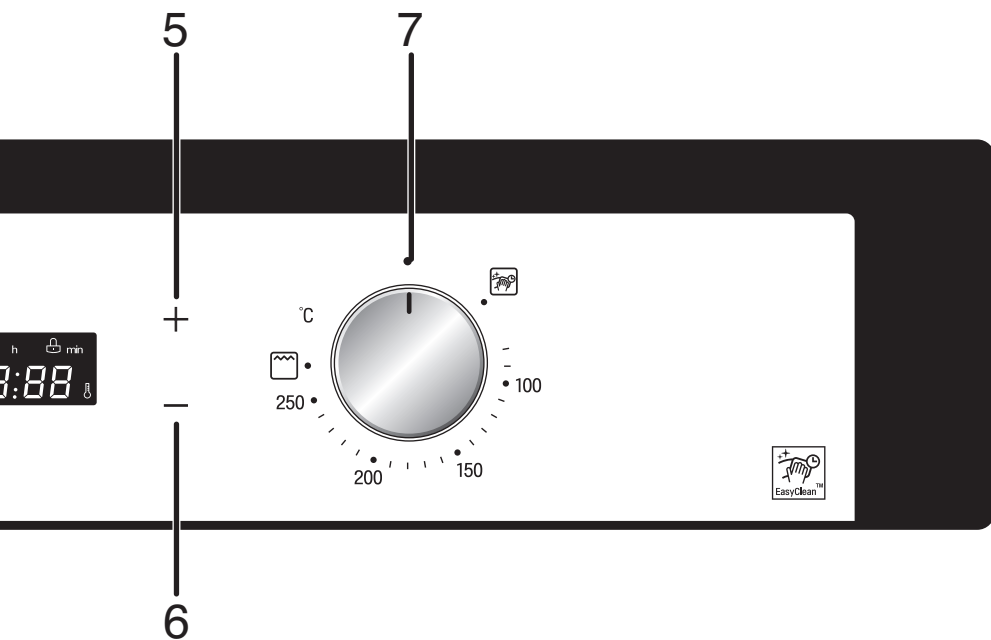
Таблицы готовки в данном руководстве по эксплуатации дают советы по настройкам духовки, но вы можете задавать их на свое усмотрение.

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

# Панель управления



1. Ручка регулирования режима работы
2. Клавиша освещения духовки
3. Клавиша часов
4. Экран отображения времени



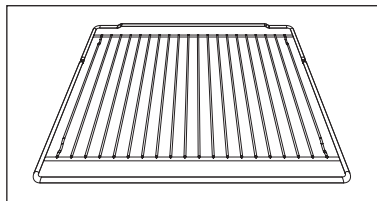
- 5. Клавиша "Больше"
- 6. Клавиша "Меньше"
- 7. Ручка регулятора температуры

# Аксессуары

## Решетка для гриля

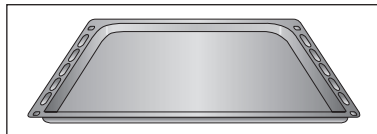
Для блюд, противней, металлических форм для гриля и запекания.

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



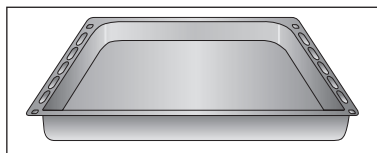
## Противень

Для пирогов, безе и бисквитов.



## Глубокий лоток

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



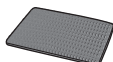
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Входящие в комплект аксессуары могут отличаться в зависимости от изделия.

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

### Аксессуары для Легкой чистки



Распылитель  
(1 шт.)

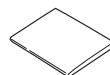


Мягкая губка  
(1 шт.)

### Руководство



Руководство  
пользователя

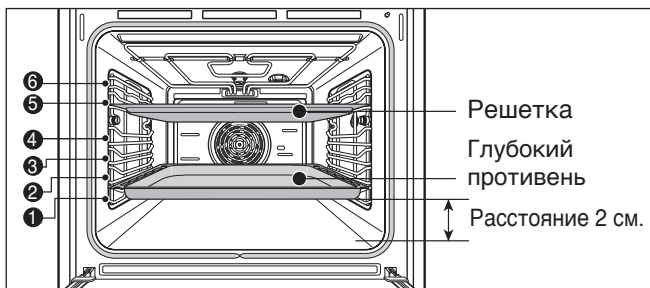


Руководство по  
установке



## 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.

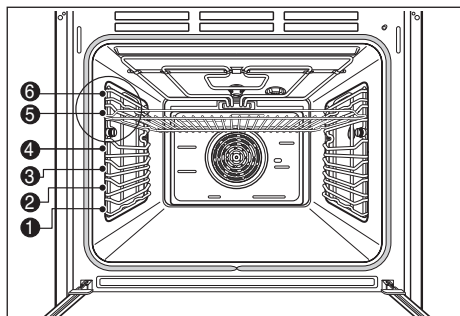
Если вы поставите противни на дно духовки, то в результате накопившееся тепло может повредить поверхность духовки.

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

## Установка решетки и глубокого противня

Вставьте противень или решетку на соответствующий уровень.

Уровни пронумерованы снизу вверх.



# Аксессуары

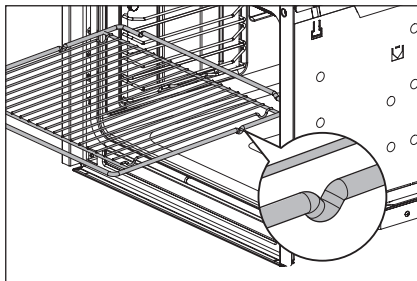
---

## 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.**

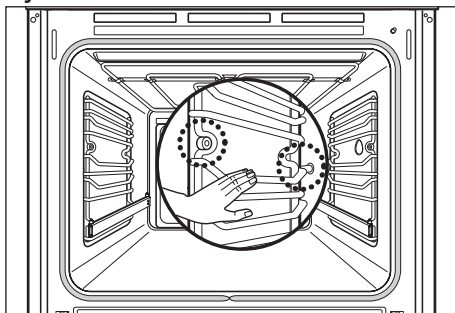
**СОВЕТ:** Вставляйте поддон и решетку до конца, пока они не остановятся.

# Телескопические пазы

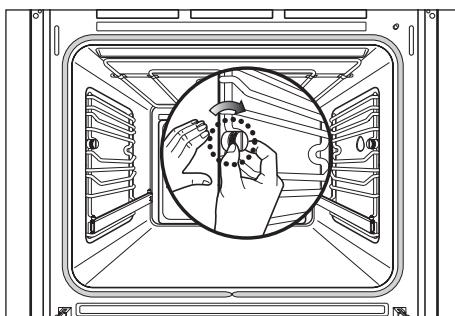
## Закрепление телескопических направляющих

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

1. Установите установочную планку боковой выдвижной направляющей в отверстие.

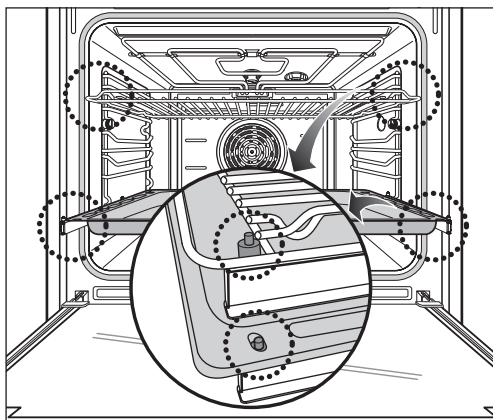


2. Выровняйте переднюю выемку с передним отверстием под винт. Вставьте и вкрутите винт по часовой стрелке.



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.



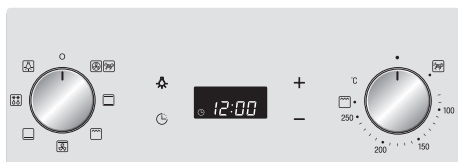
# Настройка часов

## Установка текущего времени

Без установки текущего времени духовкой пользоваться нельзя.

При первом подключении прибора или после перебоев с питанием дисплей времени мигает, показывая “12:00”.

**Пример: установить текущее время на 13:30.**



**1** Дисплей времени показывает “12:00”. Мигает символ таймера (значок яйца).

**2** Чтобы изменить показания часов, нажмите кнопку +/- (в данном примере 13:30). Время будет установлено по истечении 4 секунд после последнего нажатия.

# ***Перед первым использованием***

---

## **Первоначальная чистка**

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо тщательно очистить.

**Важно:** Не используйте щелочные или абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности духовки.

## **Передняя поверхность прибора**



Модели с внешней отделкой из нержавеющей стали следует чистить только стандартными моющими средствами. Протрите переднюю поверхность прибора слегка влажной тряпкой.

## **Внутренняя часть духового шкафа**

1. Достаньте из духового шкафа все принадлежности и промойте их теплой водой с посудомоечным средством.
2. Точно так же промойте внутреннюю часть духовки, используя теплую воду и посудомоечное средство.
3. Дайте духовке высохнуть.

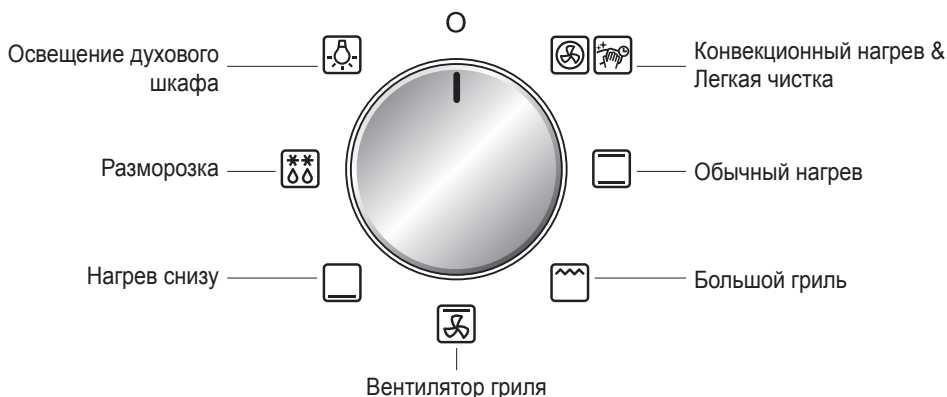
## **Разогрев**

Перед первым запеканием или жаркой духовку следует включить и дать прогреться (200~250°C), ничего в нее не помещая. После чего дайте духовке полностью остыть. У новых духовок может появиться неприятный запах. В таком случае откройте окно и обеспечьте достаточную вентиляцию.

1. Убедитесь, что время установлено правильно.
2. Достаньте из духовки все принадлежности.
3. Для разогрева духового шкафа используйте функции конвекционного нагрева (  ) или вентилятора гриля (  )
4. Дайте духовке поработать минимум один час.


# Эксплуатация духового шкафа


## Рабочие режимы

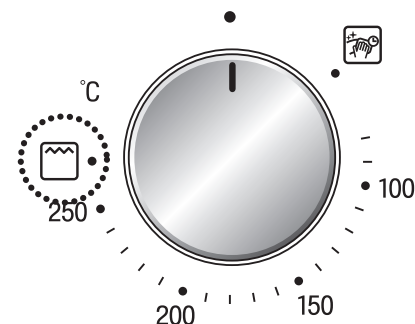


## Описание рабочих режимов

Отдельные рабочие режимы отличаются тем, что задействуют комбинацию разных нагревательных элементов. Разные комбинации подходят для создания различных областей нагрева и путей конвекционной циркуляции в духовке, необходимых для оптимального приготовления разнообразных блюд.

При использовании функции гриля (  ) установите температуру на отметку гриля.

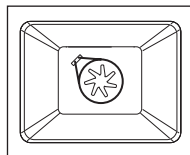
При использовании разморозки (  ) нет других доступных настроек.




# Функции духовки

## Конвекционный нагрев

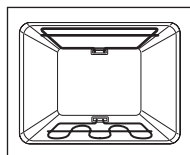
В режиме конвекционного нагрева используется только нагревательный элемент в задней стенке и конвекционный вентилятор. Рекомендуемая температура 150°C.



В режиме конвекционного нагрева () можно выпекать сразу на нескольких уровнях. Это значит, что данный режим подходит для выпекания фруктовых тортов, пирогов из бисквитного или дрожжевого теста, например плетеного хлеба.

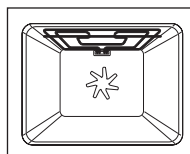
## Обычный нагрев

При обычном нагреве используются нагревательные элементы, находящиеся в верхней и нижней части духовки. Данный режим подходит для выпекания пирогов, не требующих длительного времени приготовления, из нежного теста, а также для жарки ростбифа и филе говядины на одном уровне. Рекомендуемая температура 190°C.






## Вентилятор гриля

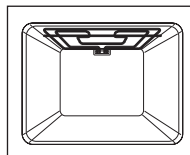
В этом режиме включаются элемент гриля и вентилятор. Рекомендуемая температура 190°C. Этот режим подходит для приготовления пиццы, лотарингских пирогов и творожных кексов.



## Большой гриль

Большой гриль () использует весь нагревательный элемент. При использовании данной функции установите температуру на отметку гриля () .

Большой гриль () подходит для приготовления стейков, котлет, рыбы или тостов, а также при приготовлении большого количества пищи с подрумяниванием или с решетчатым верхним слоем.



# Функции духовки

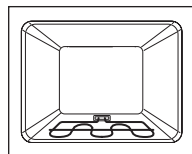
---

## Нагрев снизу

В режиме нагрева снизу используется нагревательный элемент, расположенный на дне духовки.

Рекомендуемая температура 170°C.

Данный режим позволяет довести до готовности пиццу или пироги на одном из нижних уровней духовки.



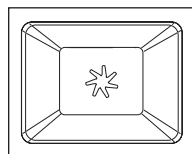
## Размораживание

В режиме размораживания используется вентилятор без нагревания. Циркуляция воздуха ускоряет процесс размораживания.

Поместите замороженную еду в подходящий контейнер, в который будет собираться жидкость во время размораживания.

В случае необходимости можно использовать решетку гриля и глубокий лоток (или противень), чтобы избежать загрязнения духового шкафа.

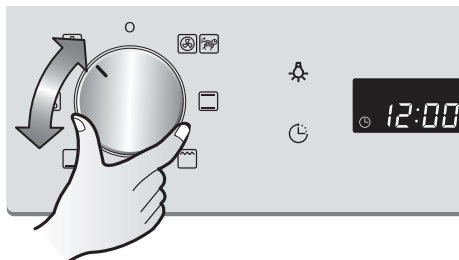
Если позволить воде стекать в духовку, то она загрязнит уплотнения дверцы и может вызвать неприятный запах.



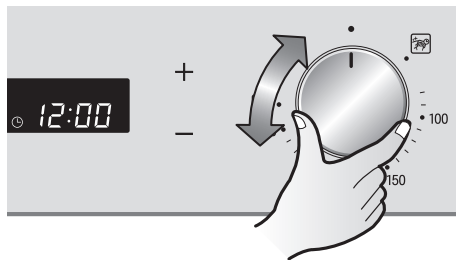


# Эксплуатация

## Включение духового шкафа



- 1** С помощью ручки регулирования режима работы выберите желаемый режим.

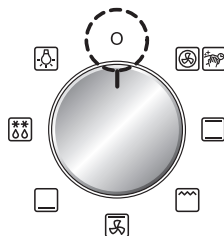


- 2** Выберите желаемую температуру духового шкафа. После установки температуры духовка включается немедленно.

# Эксплуатация

## Отключение духового шкафа

Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку регулирования режима работы в положение “0”.



## Вентилятор духового шкафа

Когда духовой шкаф включен, вентилятор автоматически активируется для охлаждения его поверхностей. Когда духовой шкаф отключен, вентилятор тоже отключен.

## Термовыключатель

При перегреве духового шкафа подача питания на нагревательные элементы отключается, чтобы избежать какого-либо повреждения прибора, так как циркуляция воздуха вокруг духовки может быть недостаточной. В целях предосторожности повторное включение духового шкафа может производить только уполномоченный специалист по ремонту. При возникновении такой ситуации обратитесь в службу поддержки компании LG Electronics.

## Посуда для выпечки

При использовании посуды для выпечки обязательно проверяйте ее пригодность для использования при температуре, присутствующей в духовке. Духовка может работать при температуре до 250°C. См. инструкции производителей посуды.

## Мягкое закрытие

Функция «Мягкого закрытия» контролирует механизм дверцы духовки. Система использует дверные петли нового поколения для мягкого контроля над работой дверцы духовки, не давая ей закрываться резко и обеспечивая всегда мягкое и тихое закрытие.

## Символы и функции часов



### Таймер

Загорается, если активирован таймер функции (например, в качестве таймера обратного отсчета при варке яиц).

### Общее время приготовления

Загорается при настройке или отображении общего времени приготовления.

Духовка 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.

### Индикатор нагрева

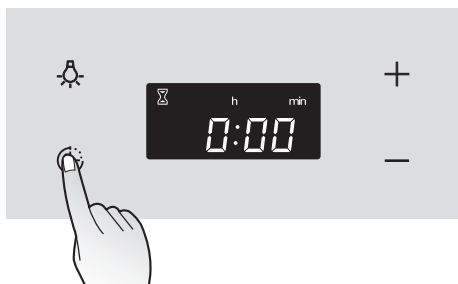
Индикатор включается, только если работает один или несколько нагревательных элементов.

### Часы

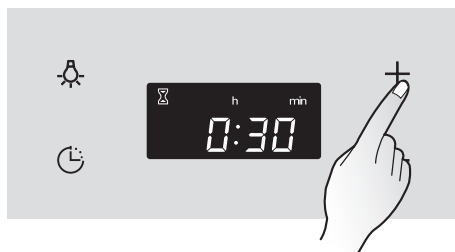
Загорается при установке, изменении или отображении времени.

# Эксплуатация

## Настройка таймера



- 1** Нажмите клавишу часов (🕒)



- 2** С помощью клавиш "Больше"/"Меньше" (+/-) установите необходимое время. (Например, 30 мин)



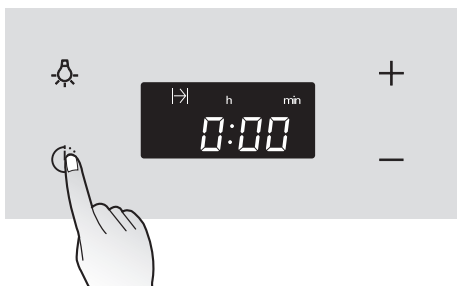
- 3** По истечении 4 секунд время будет установлено. И вы услышите звуковой сигнал.

**\* Отключите звуковой сигнал**

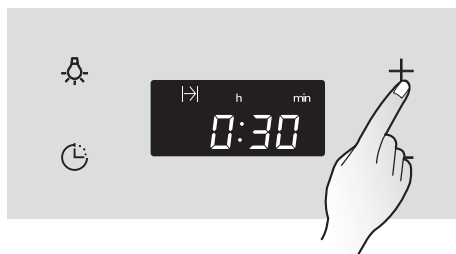
Когда время на таймере истечет, сигнал оповещения будет звучать в течение короткого периода времени или пока не будет выключен. Для отмены звукового сигнала один раз нажмите любую клавишу.

## Программирование общего времени приготовления/выпекания

По истечении установленного времени духовка автоматически выключится.



- 1** Дважды нажмите клавишу часов (🕒).



- 2** С помощью клавиш "Больше"/"Меньше" (+/-) установите необходимое общее время приготовления/выпекания (например, 30 мин.).



- 3** Время будет установлено через 4 секунды после последнего нажатия клавиши. И вы услышите звуковой сигнал. Сразу по истечении этого времени вы услышите прерывистый звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится. Для отмены звукового сигнала один раз нажмите любую клавишу.



- 4** Выберите необходимый режим работы и температуру.

# Эксплуатация

## Программирование времени завершения периода приготовления/выпекания

Духовой шкаф автоматически отключится в указанное время.



- 1** Три раза нажмите клавишу часов (🕒).



- 2** С помощью клавиш "Больше"/"Меньше" (+/-) установите необходимое время окончания приготовления/выпекания. (На показанном примере текущее время 13:30, а блюдо должно быть готово в 14:30)



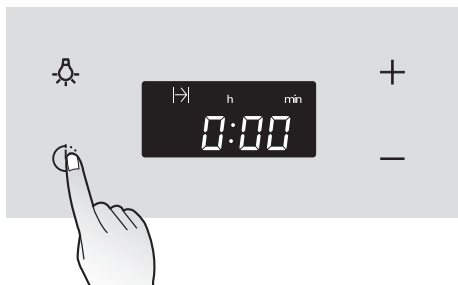
- 3** Время будет установлено через 4 секунды после последнего нажатия клавиши. И вы услышите звуковой сигнал. Сразу по истечении этого времени вы услышите прерывистый звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится. Для отмены звукового сигнала один раз нажмите любую клавишу.



- 4** Выберите необходимый режим работы и температуру.

## Комбинирование общего времени приготовления/выпекания и времени окончания приготовления/выпекания.

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



**1** Дважды нажмите клавишу часов (🕒)



**2** С помощью клавиш "Больше"/"Меньше" (+/-) установите необходимое общее время приготовления/выпекания (например, 30 мин.).



**3** Теперь один раз нажмите клавишу часов (🕒), чтобы перед началом приготовления установить время его окончания.



**4** С помощью клавиш "Больше"/"Меньше" (+/-) установите необходимое время окончания приготовления/выпекания. (В данном примере 14:30)

# Эксплуатация



- 5** Время будет установлено через 4 секунды после последнего нажатия клавиши.
- И вы услышите сигнал оповещения. За 30 минут до завершения периода приготовления/выпекания духовка включится автоматически, в указанном примере – в 14:00.
- Сразу по истечении этого времени вы услышите прерывистый звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится.
- Для отмены звукового сигнала один раз нажмите любую клавишу.



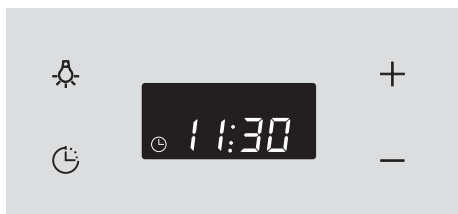
## Установка текущего времени



- 1** 4 раза нажмите клавишу часов (🕒)



- 2** С помощью клавиш "Больше"/"Меньше" (+/-) установите текущее время.  
(В данном примере 11:30)



- 3** Время будет установлено через 4 секунды после последнего нажатия клавиши. И вы услышите сигнал оповещения.

# Эксплуатация

---

## Блокировка от детей

Блокировка от детей предотвращает случайное включение духового шкафа.

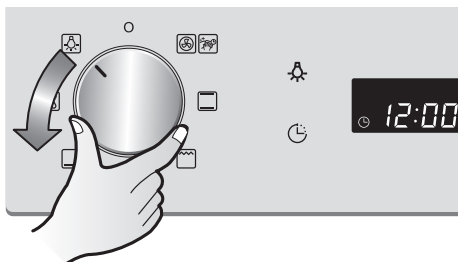
1. Нажмите клавишу часов (🕒).

Удерживайте ее в течение 4 секунд, пока на дисплее не появится символ блокировки (🔒). Теперь блокировка от детей активирована.

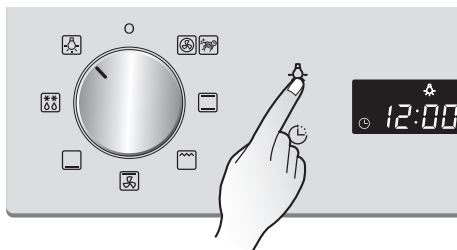



2. Чтобы выключить блокировку от детей, удерживайте клавишу часов (🕒), пока не исчезнет символ блокировки (🔒). Блокировка от детей теперь деактивирована, и духовой шкаф готов к использованию.


# Освещение печи

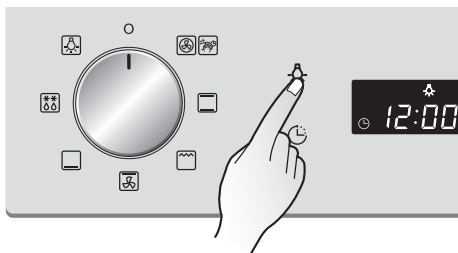


- 1** В режиме без нагрева можно использовать функцию освещения, повернув ручку выбора режима работы в положение «Освещение печи».





- 2** Нажмите один раз кнопку «Освещение печи» (  ) (Лампа включена)

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В любое время можно включать/выключать освещение печи, нажав кнопку «Освещение печи» (  ).






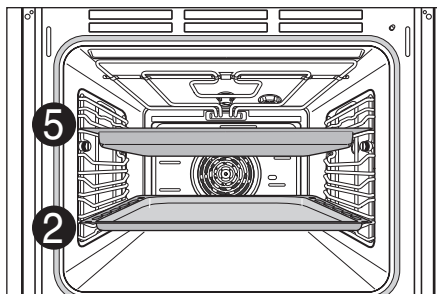
# Выпекание

## Основная 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.

### ПРИМЕЧАНИЕ :

- По окончании готовки выньте пищу из камеры и оставьте дверцу приоткрытой. В противном случае возможно образование конденсата.
- При приготовлении блюд из влагонасыщенных продуктов возможно образование конденсата на двери. Это нормальное явление, по окончании готовки влага и конденсат испарятся.

# 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.
<b>Пироги в формах</b>					
Фунтовый кекс в форме кольца	2	140–160	2	160–180	0:50–1:10
Бисквиты/блины	2	140–160	2	140–170	1:10–1:30
Бисквитные пальчики	2	140–160	2	160–180	0:25–0:40
Открытый пирог - песочное тесто	3	170–180	2	190–210 <sup>1)</sup>	0:10–0:25
Открытый пирог - смесь для пудинга	3	140–170	2	170–190	0:20–0:25
Яблочный пирог	2	140–170	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 <sup>2)</sup>	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
<b>Пироги на противне</b>					
Плетёный хлеб / большие пироги	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Рождественский штоллен	3	140–170 <sup>1)</sup>	4	160–180 <sup>1)</sup>	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб). Требуется ферментация	2	180–200 <sup>1)</sup> 140–160	2	230 <sup>1)</sup> 160–180	0:20 0:30–1:00
Пирог/эклер	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	190–210	0:15–0:30
Швейцарский рулет	3	140–170 <sup>1)</sup>	4	180–200 <sup>1)</sup>	0:10–0:20
Фруктовые пироги с песочным тестом	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	170–190 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	0:40–1:20
Пицца (толстая основа) <sup>2)</sup>	1	180–200	1	190–210 <sup>1)</sup>	0:30–1:00
Пицца (тонкая основа)	1	200–220	1	230 <sup>1)</sup>	0:10–0:25
Пресный хлеб	1	200–220	1	230 <sup>1)</sup>	0:08–0:15
Открытый швейцарский пирог	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
<b>Бисквиты<sup>2)</sup></b>					
Бисквиты из песочного теста	3	140–160	4	170–190 <sup>1)</sup>	0:06–0:20
Бисквиты с глазурью	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Бисквиты из смеси	3	140–160	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	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Слоеные пироги и тесто	3	160–180 <sup>1)</sup>	4	190–210 <sup>1)</sup>	0:20–0:30
Хлебные булочки	3	180–200 <sup>1)</sup>	4	180–220 <sup>1)</sup>	0:20–0:35

1) Разогрейте духовку.

2) Используйте глубокий лоток (или противень).

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

# Таблицы выпекания

## 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 <sup>1)</sup>	0:15–0:30
Пицца-багет	1	200–220 <sup>1)</sup>	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.





## 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. <b>Нельзя уменьшить время выпекания, увеличив температуру.</b>
	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.

# Таблицы выпекания

---


При жарке можно использовать режим Вентилятора-гриля (  ), 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 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.

## **ПРИМЕЧАНИЕ :**

- По окончании готовки выньте пищу из камеры и оставьте дверцу приоткрытой. В противном случае возможно образование конденсата.
- При приготовлении блюд из влагонасыщенных продуктов возможно образование конденсата на двери. Это нормальное явление, по окончании готовки влага и конденсат испарятся.

# Таблицы жарки

## Таблица жарки

Пищевой продукт	Уровень духовки	Вентилятор гриля		Обычный нагрев	
		Температура (°C) <sup>1)</sup>	Время (минуты)	Температура (°C) <sup>1)</sup>	Время (минуты)
Говядина (прибл. 1 кг)	2 <sup>2)</sup>	190	50~70	200	70~90
Дичь (прибл. 1 кг)	2 <sup>2)</sup>	180	75~100	200~230	100~120
Баранья нога (прибл. 2 кг)	2	180~190	110~130	200	150
Домашняя птица (прибл. 1 кг)	2 <sup>2)</sup>	210	50~60	200~220	70~90
Домашняя птица (прибл. 2 кг)	2	200	60~80	200~220	110~120
Фарш	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Домашняя птица (прибл. 4 кг)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Неразделанная рыба (прибл. 1.5 кг)	2 <sup>2)</sup>	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° выше.
- 2) При применении Обычного нагрева используйте 4-й уровень снизу.

# Приготовление на гриле

---

Для приготовления на гриле можно выбрать один из двух различных режимов работы.

## **Большой гриль**

Предназначен для приготовления на гриле большого количества плоских кусков, для выпекания верха продукта, готовящегося в больших формах.

## **Вентилятор гриля**

Предназначен для приготовления на гриле больших кусков мяса или птицы, таких как говяжий рулет или индейка.

**Примечание:** При приготовлении на гриле дверца духового шкафа должна быть закрыта на протяжении всего времени готовки.

Основное правило: духовой шкаф следует предварительно прогреть в течение 3 минут!

## **Посуда для гриля**

Для приготовления на гриле используйте глубокий лоток (или противень). Для приготовления тостов используйте решетку гриля.

Для сбора стекающей жидкости поместите глубокий лоток (или противень) на уровень 1 или 2.

## **ПРИМЕЧАНИЕ :**

- По окончании готовки выньте пищу из камеры и оставьте дверцу приоткрытой. В противном случае возможно образование конденсата.
- При приготовлении блюд из влагонасыщенных продуктов возможно образование конденсата на двери. Это нормальное явление, по окончании готовки влага и конденсат испарятся.

# Приготовление на гриле

## Уровни духовки

Используйте уровни 5 и 6 для приготовления на гриле плоских кусков мяса.

### **ОСТОРОЖНО!**

- В процессе приготовления на гриле открытые детали духового шкафа могут нагреваться. Не подпускайте близко детей.

## Использование таблицы гриля

Значения времени приготовления на гриле являются приблизительными. Фактические значения зависят от качества мяса или рыбы. Гриль особенно подходит для приготовления плоских кусков мяса или рыбы. По истечении половины времени готовки переверните пищу.

## Таблица приготовления на гриле

Продукты для гриля	Уровни духовки	Время приготовления на гриле	
		Первая сторона	Вторая сторона
Котлеты	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Сосиски для гриля	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Говяжьи или телячьи стейки	5	6–7 мин.	5–6 мин.
Филе из телятины (прибл. 1 кг)	4	10–12 мин.	10–12 мин.
Тост <sup>1)</sup>	4	2–3 мин.	2–3 мин.
Тост с начинкой	4	6–8 мин.	

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

# Разморозка

Используйте режим "Разморозка (  )" для размораживания продуктов.

## Посуда для разморозки

- Удалите посуду из упаковки, положите ее на тарелку и поставьте на решетку гриля.
- Не накрывайте посуду тарелкой или миской, так как это может значительно увеличить время разморозки.
- Не используйте жидкость от размороженных продуктов питания для готовки, от нее можно заразиться сальмонеллезом. При использовании решетки гриля убедитесь в том, что жидкость, возникающая в результате разморозки, свободно может стекать с продуктов питания на тарелку или противень для запекания.

## 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	Разморозка (минуты)	Комментарии
Курица, 1000 г	100–140	Используйте решетку гриля и глубокий лоток (или противень). Переверните курицу, когда она дойдет до полуготовности.
Мясо, 1000 г	100–140	Переверните мясо, когда оно дойдет до полуготовности.
Мясо, 500 г	90–120	Переверните мясо, когда оно дойдет до полуготовности.
Форель, 150 г	23–35	Не накрывайте.
Клубника, 300 г	20–30	Не накрывайте.

# Очистка и уход



## ОСТОРОЖНО

- Перед очисткой отключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет.

## Наружная часть

Протрите переднюю панель прибора мягкой тканью с мягким моющим средством.

- Не используйте щелочные или абразивные чистящие средства.
- Для алюминиевых передних панелей используйте средство для очистки стекол, а для панелей из нержавеющей стали используйте соответствующие чистящие средства.

## Внутренняя часть духового шкафа

### Примечание:

Выполняйте очистку прибора после использования, как только он остынет. Это облегчит удаление любого нагара, снижая вероятность его наваривания.

- Включите освещение духовки.
- Промойте духовку водой с посудомоечным средством. Дайте высохнуть. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Удаляйте устойчивые загрязнения специальным средством для чистки печей и духовок.

**Важно:** При использовании аэрозольного чистящего средства следуйте инструкциям производителя!

Не очищайте уплотнение дверцы руками.

## Принадлежности

После использования очищайте принадлежности (решетка гриля, глубокий противень и др.) и дайте им полностью высохнуть. При необходимости сначала обработайте их для размягчения загрязнений.



# **Режим EasyClean (легкой чистки)**

---

## **Функции**

### **Описание режима EasyClean (легкой чистки)**

Эмаль EasyClean, нанесенная на печи и духовки LG, обеспечивает легкость очистки внутри духового шкафа. Функция EasyClean (легкой чистки) доступна в печах и духовках LG, покрытых специальной эмалью, что делает возможным удаление небольшого количества остатка, например остатка сыра пиццы или МЕЛКИХ капель жира, без применения агрессивных химических средств с целью сохранения неповрежденного состояния поверхности и для более эффективной ручной очистки.

В то время как обычные эмалированные поверхности требуют применения агрессивных химических средств, во время выполнения функции EasyClean (легкой чистки) используется только ВОДА; процесс, который служит для удаления НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА осадка перед ручной очисткой, длится всего 15 минут.

Духовой шкаф LG позволяет выполнять очистку ПРИ БОЛЕЕ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ И В ТЕЧЕНИЕ БОЛЕЕ КОРОТКОГО ПЕРИОДА ВРЕМЕНИ, практически БЕЗ ДЫМА И ПАРА.

### **ПРЕИМУЩЕСТВА режима EasyClean (легкой чистки)**

- Позволяет удалять небольшое количество осадка перед ручной очисткой
- Во время выполнения функции EasyClean (легкой чистки) используется только вода, без добавления химических чистящих средств

# Режим EasyClean (легкой чистки)

---




## Советы по очистке

- Использование грубой стороны посудомоечной губки может гораздо эффективнее удалять пятна, чем мягкая губка или тряпка.
- Некоторые губки, изготовленные, например, из меламиновой пены, могут облегчить очистку.
- Перед запуском цикла EasyClean (легкой чистки) духовой шкаф следует выровнять таким образом, чтобы все его дно покрылось водой.
- Для лучших результатов используйте дистиллированную или фильтрованную воду.
- Проточная вода может оставить на дне духового шкафа минеральный осадок.
- Остаток, который спекся в течение нескольких циклов выпекания, будет очень трудно удалить с помощью режима EasyClean (легкой чистки).

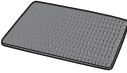
## ОПАСНО:

- Некоторые поверхности могут нагреться после цикла EasyClean (легкой чистки).
- Во избежание ожогов во время чистки наденьте резиновые перчатки. Во время цикла EasyClean (легкой чистки) дно духового шкафа нагревается; контакт с ним может привести к ожогам. Прежде чем начать ручную очистку внутренней поверхности духовки подождите, пока не завершится цикл. В противном случае можно получить ожоги.
- Во время очистки внутренней поверхности духового шкафа не опирайтесь на его стеклянную дверцу. Это может привести к повреждению дверцы или травмированию.

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции EasyClean (легкой чистки)

ВЫПОЛНЕНИЕ ОПЕРАЦИЙ	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции EasyClean (легкой чистки)	Примечание
1	Достаньте из духового шкафа полки и принадлежности.	
2	<p>Используйте распылитель для распыления 30 мл воды таким образом, чтобы она полностью проникла через остаток на стенках и в углах духовки. Далее распылите или налейте еще 120 мл воды на центр нижней внутренней части духовки. Выемка на дне духовки должна полностью заполниться, чтобы все остатки погрузились в воду. При необходимости добавьте еще воды.</p> <p><b>ВНИМАНИЕ: НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ВОДУ ПРЯМО НА ДВЕРЦУ. ИНАЧЕ ВОДА БУДЕТ КАПАТЬ НА ПОЛ.</b></p>	<p>Для лучшего охвата внутренней поверхности духового шкафа распыляйте воду в виде тумана.</p> <p>Для очистки внутренней поверхности духовки используйте 150 мл воды.</p>
3	<p>Закройте дверцу духовки, выберите Конвекционный нагрев и EasyClean (  ), используя рукоятку Режим приготовления, и установите температуру на значке EasyClean (  ), используя рукоятку Температуры.</p> <p>Дважды нажмите клавишу установки времени (  ) и установите время на 15 минут.</p>	
4	Положите полотенце спереди духового шкафа под нижнюю дверцу таким образом, чтобы оно поглощало воду, которая может капать из духовки во время чистки.	

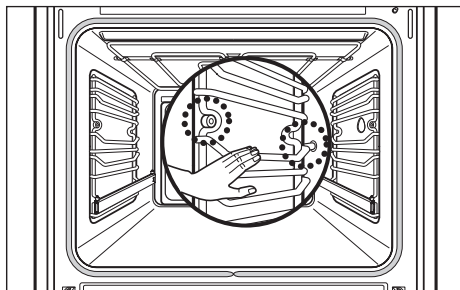
# Режим EasyClean (легкой чистки)

ВЫПОЛНЕНИЕ ОПЕРАЦИЙ	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции EasyClean (легкой чистки)	Примечание
5	<p>Очистите внутреннюю часть духового шкафа сразу после завершения цикла EasyClean (легкой чистки), протерев ее влажной губкой (если используется подходящая губка, чистящая сторона не поцарапает поверхность).</p> <p>Во время очистки вода может попасть в вентиляционные трубы, но останется в основании под внутренней частью духового шкафа и не повредит его.</p> <p><b>ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СКРЕБКИ, АБРАЗИВНЫЕ ГУБКИ ИЛИ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА (эти материалы могут необратимо повредить поверхность).</b></p>	 <p>Мягкая губка</p>
7	<p>После очистки внутренней части духового шкафа вытрите лишнюю воду чистым и сухим полотенцем. Вставьте рельсовые направляющие и принадлежности.</p>	
8	<p>Если на поверхности духового шкафа остается небольшое количество остатков, повторите описанные выше шаги, сначала убедившись, что грязные пятна были хорошо пропитаны водой.</p>	

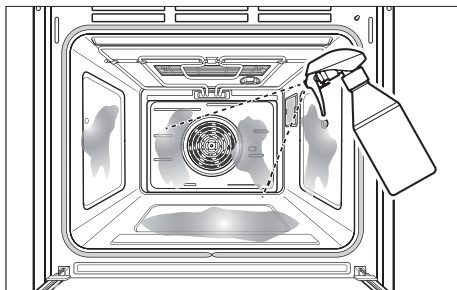
## Примечание :

- Если перед циклом EasyClean (легкой чистки) внутренняя поверхность не была опрыскана водой, то после завершения цикла изолирующий слой внутренней части может быть влажным.
- Если после очистки на дне духового шкафа остается минеральный осадок, его можно удалить с помощью ткани или губки, пропитанной уксусом.

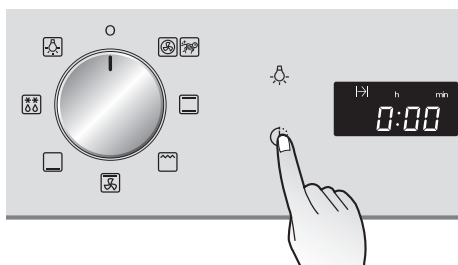
## Включите духовой шкаф



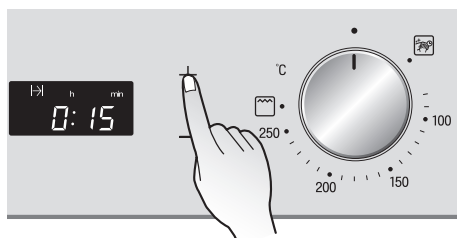
- 1** Достаньте из духового шкафа полки и принадлежности.



- 2** С помощью распылителя внутри духового шкафа распылите 150 мл воды (30 мл на стенки, 120 мл на дно). Используйте распылитель для увлажнения боковых стенок, задней стенки и дна.

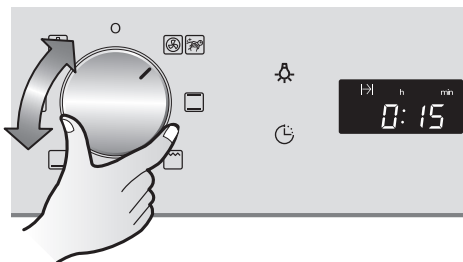




- 3** Закройте дверцу духовки. Дважды нажмите клавишу установки времени (🕒).

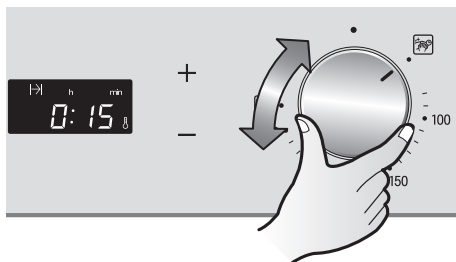



- 4** Установите время на 15 минут.

# Режим EasyClean (легкой чистки)



- 5** Выберите Конвекционный нагрев и EasyClean (   ), используя рукоятку Режима приготовления.



- 6** Используя ручку регулятора температуры, установите температуру на EasyClean (  ).

**Примечание :** Перед чисткой любых принадлежностей (решетки гриля, противня для выпечки, глубокого противня, посуды для приготовления на гриле, телескопических рельсовых направляющих) удалите их из духового шкафа, но только после того, как он остынет, чтобы предотвратить ожоги. Для достижения наилучших результатов, после завершения цикла EasyClean (легкой чистки) протрите внутреннюю поверхность духового шкафа, пока она еще теплая.

# Подсветка духового шкафа

## Риск поражения электрическим током!

- Перед заменой ламп выключите духовой шкаф.
- Отсоедините устройство от электрического источника, вытянув из розетки силовой 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.

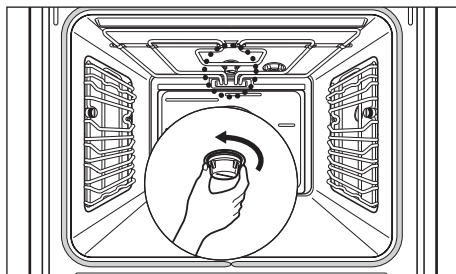
## Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

### 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.

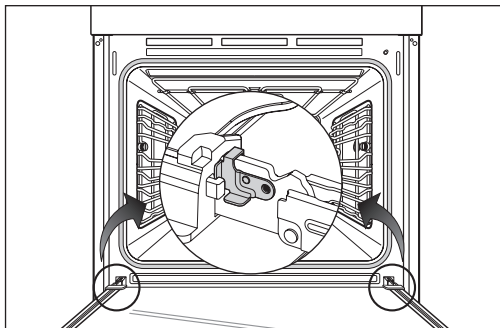
**Примечание:** Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены.

# Дверца духового шкафа

## Порядок снятия дверцы

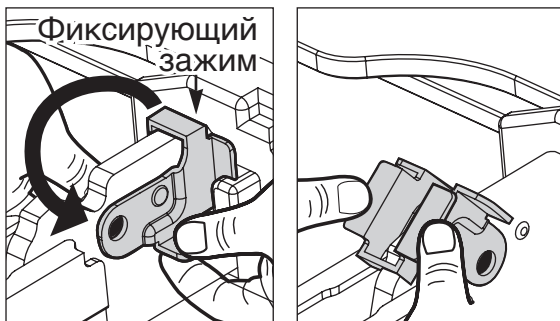
### Шаг 1

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



### Шаг 2

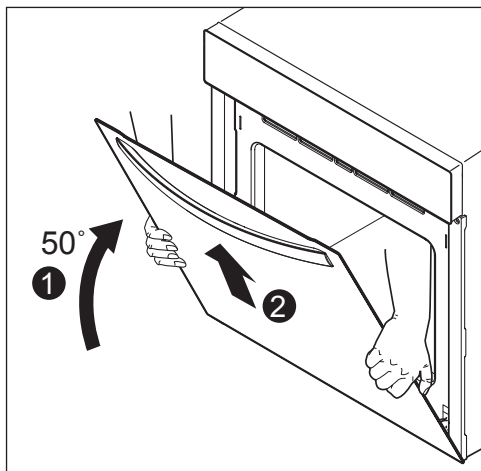
Чтобы освободить зажимы на дверных петлях, полностью сдвиньте зажим по направлению стрелки.



### 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.



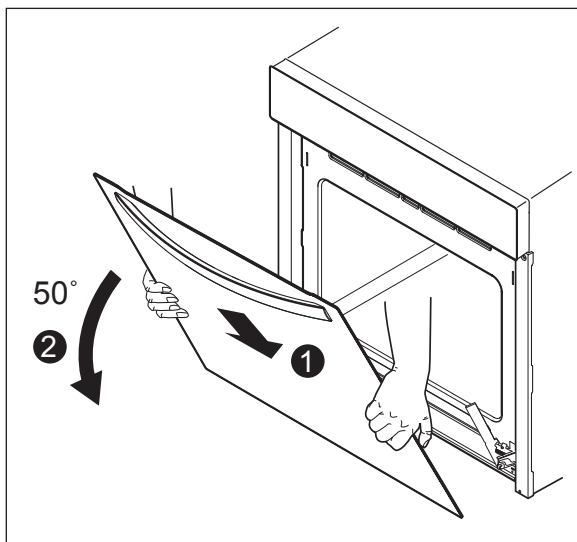
## Порядок установки дверцы

### Шаг 1

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

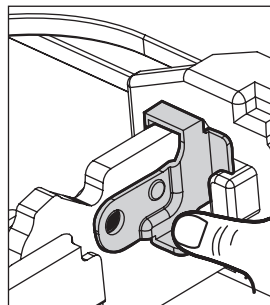
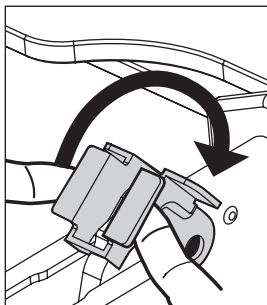
#### Примечание:

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



### Шаг 2

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



# Дверца духового шкафа

## Порядок разборки дверцы

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

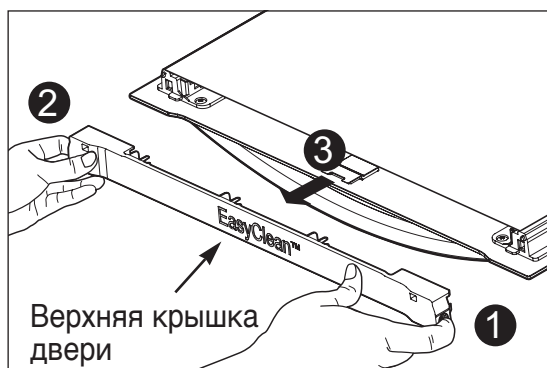
**Примечание:** После того как дверца будет снята, необходимо выполнить следующие шаги. Затем установите дверцу на мягкую и ровную поверхность ручкой вниз, чтобы защитить ее от поломки и предотвращения образования царапин.

### Шаг 1

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

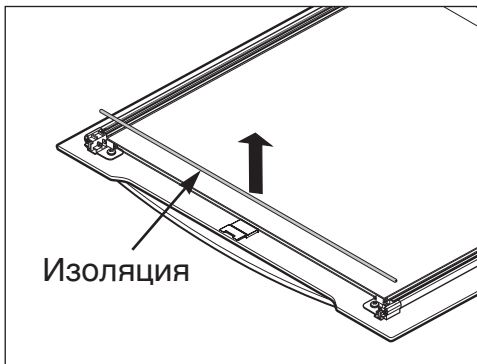
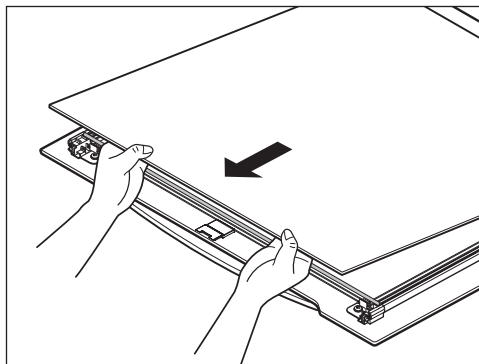
### Шаг 2

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



### Шаг 3

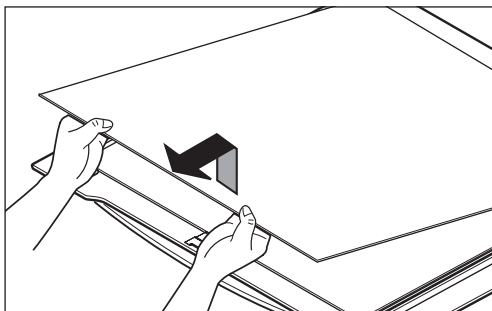
Извлеките внутреннюю стеклянную панель. Затем снимите с двери изолятор.



## 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

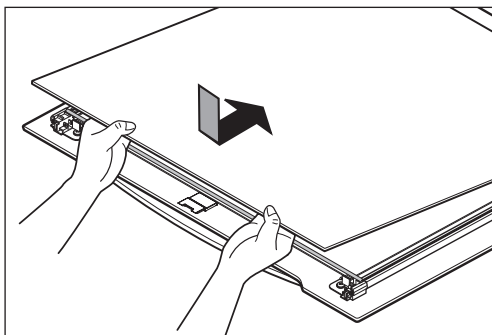
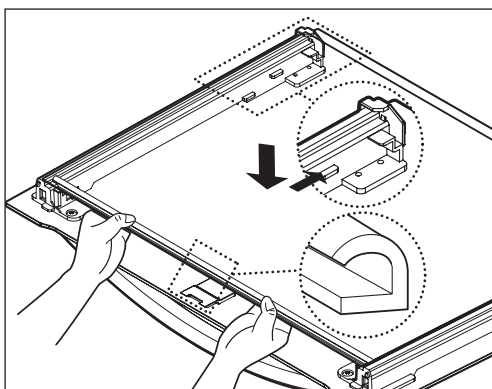
Повторно установите изолятор и внутреннюю стеклянную панель. Оттиск на внутренней панели должен быть обращен в сторону средней стеклянной вставки.

**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.

 **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 V~ 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность	2,950 Вт

## **Габаритные размеры для установки**

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

## **Внутренние размеры духовки (мм)**

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

# 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.
- Установка духового шкафа должен проводить только квалифицированный электрик в соответствии с действующими правилами и стандартами.
- Духовой шкаф - тяжелый прибор, поэтому его следует транспортировать с особой осторожностью.
- Перед использованием в первый раз удалите все упаковочные материалы как снаружи, так и внутри прибора.
- Вносить изменения в технические характеристики духового шкафа запрещено.
- Область для приготовления пищи или 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](http://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 выдвижением претензий по гарантии, пожалуйста, убедитесь в том, что вы внимательно прочитали раздел «Устранение неисправностей». В том случае, если специалист не обнаружит каких-либо механических или электрических дефектов прибора, то за его визит будет взиматься плата.

## **Служба по работе с покупателями**

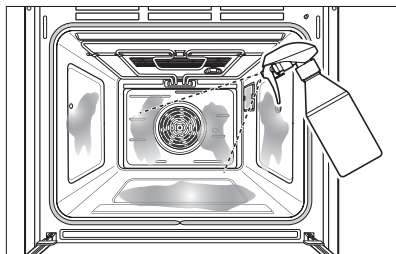
По общим вопросам в отношении приборов LG или дальнейшими подробностями о продукции LG обратитесь в центр по работе с покупателями письменно или по телефону, либо посетите наш сайт в Интернете [www.lgservice.com](http://www.lgservice.com)



# Краткое справочное руководство по Легкой чистке

## 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.

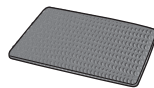
# Краткое справочное руководство по Легкой чистке

5. Закройте дверцу духовки, выберите Конвекционный нагрев и EasyClean (  ), используя рукоятку Режима приготовления, и установите температуру на значке EasyClean (  ), используя рукоятку Температуры. Дважды нажмите клавишу установки времени (  ) и установите время на 15 минут.

## 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 царапает отделку).



Мягкая губка

## ПРИМЕЧАНИЕ:

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

- 
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, Переведите рукоятку Режима приготовления в положение «О», чтобы выключить духовку. 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.

## **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***

---

## **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) 2950 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 <span style="float: right;">(RU)</span>	
Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС» 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9 <span style="float: right;">(RU)</span>	



	<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. <span style="float: right;">(RU)</span></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. <span style="float: right;">(KZ)</span></p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения. <span style="float: right;">(RU)</span></p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін. <span style="float: right;">(KZ)</span></p>