

# Руководство по эксплуатации 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 легко доступном месте, для получения справочной информации в любое время. Если Вы продаете духовой шкаф, передайте это руководство новому владельцу.

LB61V05B  
LB61V05S

	Телефон
Россия	8-800- 200- 7676
Беларусь	8-820-0 071-11 11
Латвия	802-00 -201
Литва	8-800- 080 81
Эстония	800-99 90
Украина	0-80 0-303 -000
Казахстан	8-8000 -805-805 22 55 (для мобильных телефонов)
Узбекистан	8-800- 120 -222 2
Кыргызстан	8-00 00 -710-0 05
Молдова	00 -800 -0071-00 05

**Уважаемый покупатель,**

Нашей целью является предложение товаров, которые по качественным критериям превосходили бы Ваши ожидания. Наши изделия производятся на современном оборудовании и проходят тщательный контроль качества.

Данная инструкция по эксплуатации подготовлена для того, чтобы помочь Вам в эксплуатации изделия, произведенного по современной технологии с максимальной эффективностью.

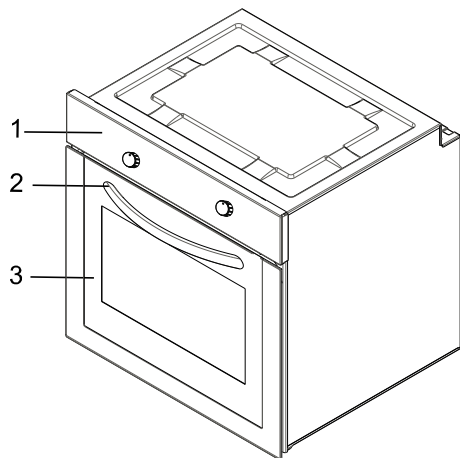
Перед началом эксплуатации устройства следует тщательно изучить данное руководство, которое включает основную информацию по правильной и безопасной установке, техобслуживанию и эксплуатации. Для установки изделия следует обратиться в ближайший авторизованный центр сервисной поддержки

---

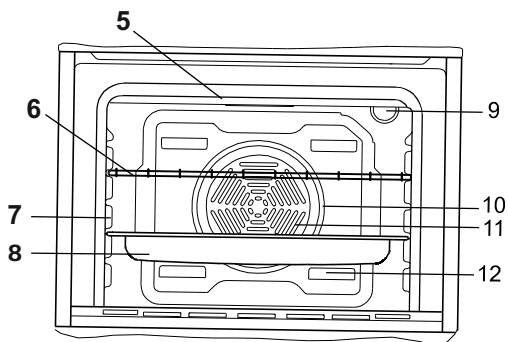
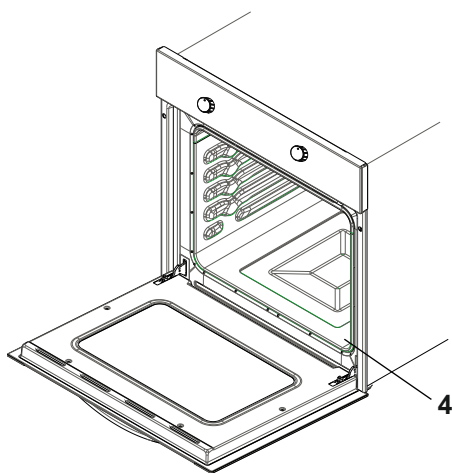
## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1- ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ**
- 2- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ**
- 3- УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ**
- 4- ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ**
- 5- ЧИСТКА И УХОД**
- 6- ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

## 1. Общая информация и размер изделия



Встраиваемая духовка



### Компоненты:

- 1- Панель управления
- 2 - Ручка
- 3- Дверца духовки
- 4- уровни направляющих для лотков
- 5- Верхний нагревательный элемент
- 6- Решетка противня

- 7- направляющие лотков
- 8- Лоток
- 9- лампа освещения
- 10- Конвекционный нагреватель
- 11- Вентилятор конвекционного нагревателя
- 12- вентиляционные отверстия задней стенки

## 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И ХРАНИТЕ ИХ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ИНФОРМАЦИИ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ПЕЧИ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ПРИ ПРОЧТЕНИИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Общие предупреждения относительно безопасного пользования

- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний в том случае, если ими будет руководить человек, ответственный за их безопасность, и до их сведения будет доведено о существующих видах опасностей при эксплуатации устройства. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора. Устройство не предназначено для использования детьми младшего возраста или людьми с ограниченными возможностями без наблюдения.

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же лицами с

недостатком опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не были проинструктированы касательно использования устройства лицом, отвечающим за их безопасность.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации устройство и его вспомогательные детали нагреваются и становятся горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не ведется постоянный присмотр.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не храните предметы на варочных поверхностях.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае растрескивания поверхности необходимо отключить устройство во избежание поражения электрическим током.

- Эксплуатация устройства с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления не предусмотрена.

- Во время работы плита нагревается.

Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри плиты.

- Во время эксплуатации в течение коротких

периодов времени ручки могут стать горячими.

- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец плиты и других поверхностей, так как они могут привести к появлению царапин на поверхности, в итоге может иметь место раскол стекла или повреждение поверхности.

- Не используйте пароочистителей для чистки устройства.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо убедиться, что устройство отключено.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части плиты могут быть горячими при приготовлении пищи или жарке на гриле. Не допускайте маленьких детей к плите.

- Ваше устройство изготовлено в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и положениями.

- Обслуживание и ремонт должны производиться только техническими специалистами авторизованного сервисного центра. Установка и ремонт, производимые неавторизованными техническими специалистами, могут представлять опасность. Любая замена или изменение спецификаций установки представляет опасность.

- Перед началом установки убедитесь в том, что местные распределительные системы (характер и давление газа либо электрическое напряжение и частота) совместимы с настройками плиты. Информация, необходимая для подключения данного устройства, указана на табличке с информацией.

- **ВНИМАНИЕ:** Плита предназначена только для запекания блюд и эксплуатации в помещении в домашних условиях, и ее использование для любых других целей (не в домашних условиях, в коммерческих целях либо для обогрева помещения) не допускается.

- Не пытайтесь поднимать или перемещать устройство за ручку дверцы.

- Для обеспечения Вашей безопасности были предприняты все возможные меры безопасности. Так как стекло может треснуть, при чистке следует соблюдать осторожность во избежание появления царапин. Следует исключить нажатия на стекло или его ударения дополнительными приспособлениями.
- Убедитесь, что во время установки не зажат шнур питания. В случае повреждения шнура питания во избежание опасности необходимо обратиться к производителю, сервисному агенту или иным квалифицированным лицам для его замены.
- При открытии дверцы плиты не позволяйте детям залазить на дверцу и сидеть на ней.

#### **Предупреждения относительно установки**

- Не эксплуатируйте плита до того момента, пока установка не будет полностью завершена.
- Устройство должно быть установлено и передано в эксплуатацию авторизованным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой, производимыми людьми без соответствующих полномочий
- Печь должна быть подключена к электросети с помощью подходящего автоматического выключателя или предохранителя. - Не используйте многополюсные штепсельные розетки или удлинительные кабели.
- Такое подключение можно осуществить с помощью доступного штепселя или присоединив переключатель к стационарной разводке в соответствии с правилами электромонтажа.
- При распаковке устройства следует убедиться, что оно не повреждено во время транспортировки. В случае обнаружения каких-либо дефектов не эксплуатируйте устройство и незамедлительно обратитесь в авторизованную сервисную службу. Так как упаковочные материалы (нейлон, скобы, пенопласт и т.д.) могут представлять опасность для детей, такие материалы должны быть немедленно убраны вне пределов досягаемости детей.
- Обеспечьте защиту Вашего устройства от атмосферных явлений. Не подвергайте его воздействию солнечных лучей, исключите попадание под дождь, снег и т.д.
- Материалы, находящиеся вблизи устройства (шкаф), должны выдерживать температуру не менее 100°C.

#### **Во время использования**

- При первом включении плиты изоляционные материалы и нагревательные элементы будут выделять специфический запах. Для устранения этого, перед началом эксплуатации плиты включите ее на максимальную температуру на 45 минут. В это время необходимо хорошо проветривать помещение, в котором установлена плита.
- Во время эксплуатации внешние и внутренние поверхности плиты нагреваются. При открывании дверцы следует находиться на достаточном расстоянии во избежание воздействия горячего пара, выходящего из плиты. Возможен риск получения ожогов.
- Убедитесь, что время приготовления установлено верно, поскольку вследствие передержки еды в печи она может загореться и, в результате, повредить вашу печь
- Не помещайте легковоспламеняющиеся или огнеопасные материалы внутри или вблизи плиты во время ее использования.
- Не прикасайтесь к электрошнuru мокрыми руками. Это очень опасно. Вы можете получить удар током.
- При извлечении и помещении обратно блюд всегда используйте специальные перчатки.



- Не отходите от плиты при приготовлении пищи на твердом жире или на масле. При сильном нагревании они могут воспламениться. Никогда не лейте воду на пламя, возникшее в результате возгорания масла. Накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы закрыть возникший в данном случае огонь, и выключите плиту.
- Если предполагается, что устройство не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, отключите его. Выключите основную ручку управления плитой. Также в случае, если устройство не будет эксплуатироваться, газовые клапаны должны оставаться закрытыми.
- Следует убедиться, что если устройство не используется, ручки управления всегда находятся в положении «0» («стоп»).
- При извлечении подносов они наклоняются. Соблюдайте осторожность, чтобы не пролить горячую жидкость.
- Когда дверца или выдвижной ящик плиты остаются открытыми, не оставляйте на них что-либо в открытом виде. Вы можете нарушить равновесие устройства или сломать крышку.
- Не кладите на выдвижной ящик каких-либо тяжелых, горючих или легковоспламеняющихся предметов (нейлон, пластиковые пакеты, бумагу, ткань и т.д.). К ним относится кухонная посуда с пластиковыми деталями (например, ручками).
- Не вешайте полотенца, посудные полотенца или тряпки на устройство или его ручки.

### **Во время чистки и обслуживания**

- Всегда отключайте устройство перед чисткой или обслуживанием. Это можно делать после отключения устройства от сети и установки главных переключателей в положение «Выкл.».
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.

### **Утилизация**

- Для защиты окружающей среды использованные устройства следует утилизировать должным образом.
- Устройство не должно быть утилизировано вместе с обычными бытовыми отходами.
- Местный городской совет сообщит вам о времени сбора специальных отходов или укажет общественные сооружения для ликвидации отходов.

**В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ОКАЗАНИИ ПОМОЩИ, ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.**

### 3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Произведенная с использованием деталей и материалов высокого качества, данная современная, функциональная и практичная печь удовлетворит все Ваши потребности. Прочтите данное руководство по эксплуатации для получения хороших результатов работы и избежания проблем при эксплуатации печи в будущем. Приведенная ниже информация содержит правила, которые необходимо соблюдать для правильной установки печи и проведения ее технического обслуживания. Их необходимо внимательно прочитать, особенно техническому специалисту, который будет производить установку печи.

**⚠ ВНИМАНИЕ: ПО ВОПРОСАМ УСТАНОВКИ ПЕЧИ СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ!**

#### 3.1. ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ ПЕЧИ

Во избежание возможных проблем в ходе эксплуатации печи, пожалуйста, обратите внимание на нижеперечисленные рекомендации по выбору места ее установки.

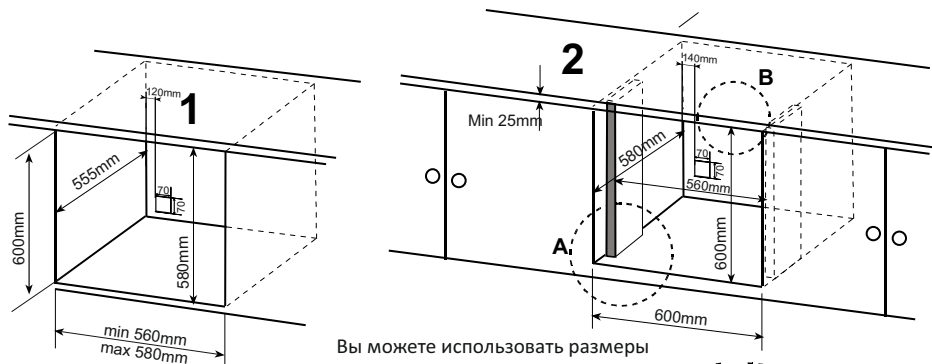
- При выборе места установки печи необходимо обратить внимание, чтобы в непосредственной близости от печи не было горючих и легковоспламеняющихся материалов, например, занавесок, клеенки, и т.д., которые могут быстро загореться.
- Мебель, которая находится рядом с печью, должна быть сделана из материалов, выдерживающих комнатную температуру выше 50°C°.
- Требуемые изменения стеновых шкафов и вытяжных вентиляторов над встроенным комбинированным изделием, а также значения минимальной высоты от панели плиты показаны на рисунке 1. Соответствующим образом, вытяжной вентилятор должен находиться на высоте минимум 65 см от панели с комфорками. Если вытяжного вентилятора нет, то высота должна составлять не менее 70 см.



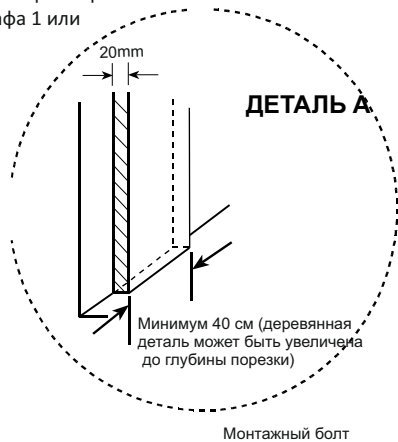
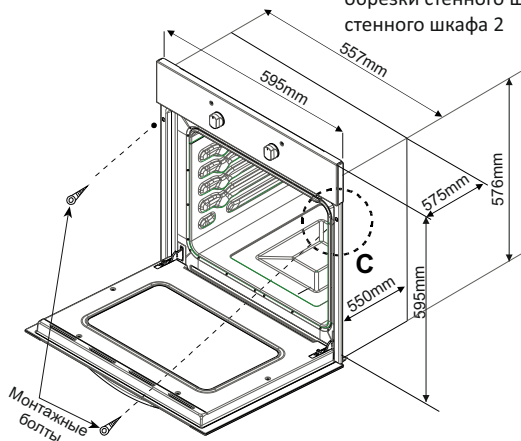
Рисунок 1

## 3.2. УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

### Размеры обрезки стенного шкафа

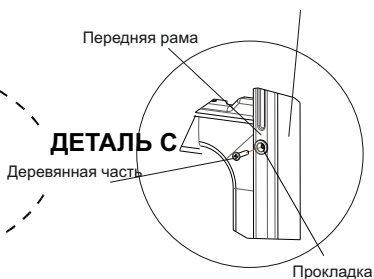
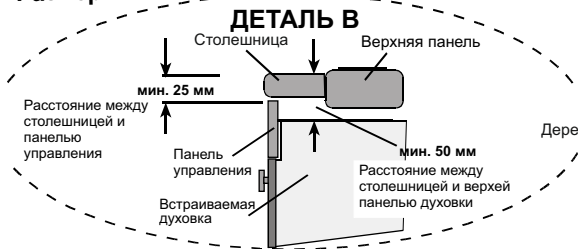


Вы можете использовать размеры  
обрезки стенного шкафа 1 или  
стенного шкафа 2



Монтажный болт

### Размеры плиты



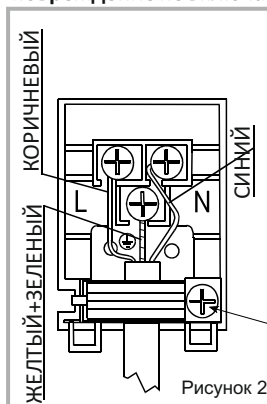
Прокладка

Вставьте духовку в шкаф, толкая ее вперед. Откройте дверцу духовки и вставьте 2 болта в отверстия на раме печи. Когда рама изделия будет касаться деревянной поверхности шкафа, необходимо затянуть болты.

Размеры и материал шкафа, в который будет вставлена печь, должны быть правильными и учитывать возможность повышения температуры. При правильной установке не должно быть контакта с электрическими и изолированными узлами. Изолированные части должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять при помощи любого инструмента. Установка плиты в непосредственной близости от холодильника или морозильной камеры не рекомендуется. В противном случае, выделяемое плитой тепло будет оказывать негативное влияние на показатели работы вышеуказанных устройств. После снятия упаковки плиты убедитесь, что плита не повреждена. Если, по Вашему мнению, плита повреждена, не эксплуатируйте ее, а немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

### 3.3. ПРОВОДКА И БЕЗОПАСНОСТЬ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

- При подключении к электрической сети необходимо выполнять указанные ниже инструкции:
- Заземляющий кабель должен быть подключен к болту со значком заземления. Кабель электропитания должен быть подключен, как показано на рисунке 2. Если в месте установки отсутствует вывод заземления, соответствующий установленным нормам, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Вывод заземления должен находиться в непосредственной близости от плиты. Никогда не используйте удлинительный кабель.
- Кабель подачи электропитания не должен контактировать с горячей поверхностью печи.
- В случае повреждения кабеля подачи электропитания обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замена кабеля подачи электропитания должна проводиться специалистами авторизованного сервисного центра.
- Электропроводка плиты должна проводиться сотрудниками авторизованного сервисного центра. Необходимо использовать кабель электропитания типа H05VV-F.
- **Неисправная электропроводка может привести к повреждению плиты. Такое повреждение не включается в условия гарантийного ремонта.**



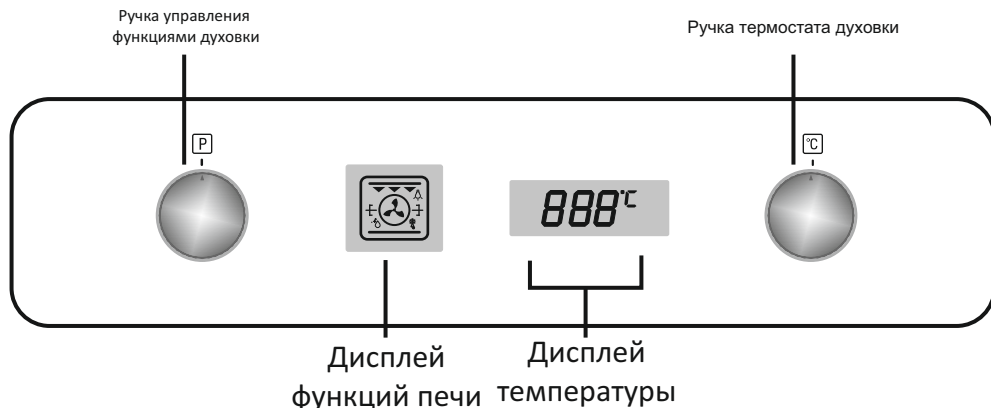
Устройство разработано для подсоединения к источнику питания с напряжением ~220-240 В. Если напряжение имеющегося источника питания отличается от вышеприведенных параметров, необходимо незамедлительно обратиться в авторизованный центр сервисной поддержки.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за повреждения или убытки, связанные с несоблюдением норм безопасности!

Этот винт затяните для фиксации шнура питания

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

### назначение элементов панели управления



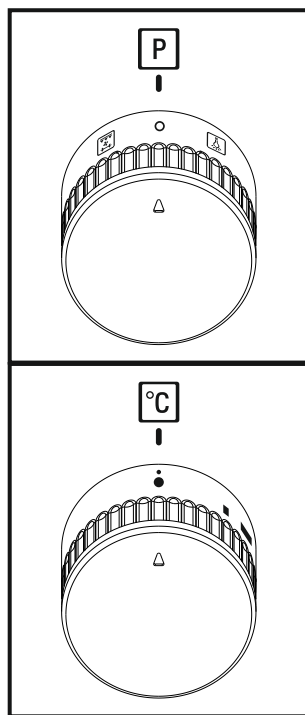
Выбранный режим приготовления отображается на дисплее функций. Желаемая температура может быть установлена ручкой термостата и отображается на дисплее температуры.

#### Ручка управления функциями духовки:

Для выбора требуемой функции приготовления пищи необходимо повернуть ручку к соответствующему символу. Подробная информация относительно функций духовки представлена в таблице 1 следующей части.

#### Ручка термостата духовки:

После установки функции приготовления пищи требуемая температура может регулироваться ручкой термостата духовки, и духовка начинает работать (необходимо установить таймер при его наличии). Индикатор термостата включается или выключается в соответствии с работой термостата.



## Функции духовки:

Функции духовки могут отличаться в зависимости от модели изделия.



### Лампа подсветки духовки

При использовании всех функций приготовления пищи включается и продолжает быть включенной подсветка духовки.



### Функция разморозки

Включаются световые индикаторы духовки, и начинает работать вентилятор. Для использования функции разморозки необходимо поместить продукты в духовку на полку в третьей прорези снизу. Размораживающиеся продукты рекомендуется поместить на лоток духовки для сбора воды, накапливаемой во время таяния льда. При использовании данной функции приготовление еды невозможно, она применяется только для разморозки продуктов.



### Функция турбовентилятора

Включается подсветка духовки, начинает работать кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Функция турбовентилятора равномерно распределяет тепло внутри духовки. Все продукты на опорных рейках будут приготавливаться равномерно. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.



### Функция статического приготовления пищи

Включается подсветка духовки, начинает работать нижний и верхний нагревательный элемент. При использовании функции статического приготовления пищи выделяется тепло, за счет чего обеспечивается равномерное приготовление нижнего и верхнего слоя блюда. Это идеально подходит для приготовления выпечки, пирожных, запеченных блюд из макарон, широкой лапши и пиццы. Рекомендуется предварительный нагрев плиты в течение 10 минут.



### Функция вентилятора

Включается подсветка духовки, начинает работать нижний и верхний нагревательный элемент и вентилятор.

Эта функция является очень хорошей для получения результатов приготовления выпечки. Приготовление еды осуществляется с использованием нижнего и верхнего нагревательного элемента духовки и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха, который придает блюдам легкий эффект гриля. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.



### Функция приготовления пиццы

Включается термостат и предупредительный свет духовки, начинает работать кольцевой и нижний нагревательный элемент и вентилятор.

Функция нижнего нагревательного элемента с включением вентилятора является идеальной для равномерного и быстрого запекания таких блюд, как пицца. Когда вентилятор равномерно распределяет тепло духовки, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпечку теста блюда.



### Функция жарки на двойном гриле, а также жарки курицы с включенным вентилятором:

Включается термостат и предупредительный свет духовки, начинает работать верхний нагревательный элемент, а также нагревательный элемент решетки, вентилятор и вертел.

Эта функция используется для более быстрого приготовления на гриле, покрытия большей площади блюда и жарке курицы на вертеле для жарки. Для обеспечения равномерного приготовления верхние нагревательные элементы и решетка наряду с вентилятором будут под напряжением. При приготовлении на гриле необходимо использовать верхние полки духовки.

Необходимо слегка почистить проволочную решетку щеткой с маслом для предотвращения прилипания еды, которую следует помещать в центр решетки.

Следует всегда помещать снизу лоток для сбора капель масла или жира. Для жарки курицы следует осмотреть часть духовки с аксессуарами. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.

**⚠ Предупреждение:** При жарке на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура установлена на 190°.



### Функция для жарки мяса на гриле и жарки курицы

Включается термостат и предупредительный свет духовки, начинает работать нагревательный элемент решетки и вертел.

Эта функция используется для приготовления на гриле и жарки курицы с помощью вертела для жарки. При приготовлении на гриле необходимо использовать верхние полки духовки. Необходимо слегка почистить проволочную решетку щеткой с маслом для предотвращения прилипания еды, которую следует помещать в центр решетки. Следует всегда помещать снизу лоток для сбора капель масла или жира. Для жарки курицы следует осмотреть часть духовки с аксессуарами. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.

**⚠ Предупреждение:** При жарке на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура установлена на 190°.



## Двойной гриль-вентилятор и обжарка курицы

Включается термостат и предупредительный свет духовки, начинает работать нагревательный элемент решетки, вентилятор и вертел.

Эта функция является идеальной для приготовления на гриле и жарки курицы, при этом необходимо использовать верхние полки духовки. При приготовлении на гриле необходимо использовать верхние полки духовки. Необходимо слегка почистить проволочную решетку щеткой с маслом для предотвращения прилипания еды, которую следует помещать в центр решетки. Следует всегда помещать снизу лоток для сбора капель масла или жира. Для жарки курицы следует осмотреть часть духовки с аксессуарами. Рекомендуется осуществлять предварительный прогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.

**⚠ Предупреждение:** При жарке на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура установлена на 190°.

## ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

- | Накрыв посуду крышкой, вы сократите время приготовления.
- | Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- | Когда жидкость начинает кипеть, сократите температуру.
- | Дверца духового шкафа не должна часто открываться во время приготовления.



ФУНКЦИИ БЛЮДА	ТУРБО			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положение термостата (С°)	Номер опорных реек	Время приготовления (мин.)	Положение термостата (С°)	Номер опорных реек	Время приготовления (мин.)	Положение термостата (С°)	Номер опорных реек	Время приготовления (мин.)	Положение термостата (С°)	Номер опорных реек	Время приготовления (мин.)
Слоеная выпечка	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Пирог	150-170	1-2-3	30-40	150-170	1-2-3	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Печенье	150-170	1-2-3	25-35	150-170	1-2-3	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Фрикадельки, жаренье на гриле												
Воздушные блинда	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курица				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Отбивная										200	3-4	15-25
Бифштекс										200	4	15-25
Духовый пирог	160-180	1-4	30-40									
Духовая выпечка	170-190	1-4	35-45									
* Приготовление на вертеле для жарки курицы												

## АКСЕССУАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДУХОВКЕ

Рекомендуется использовать контейнеры, указанные в таблице, в зависимости от продуктов, приготавливаемых в духовке, также можно использовать стеклянные контейнеры, формы-резак, специальные лотки для духовки, подходящие для использования в Вашей духовке, которые доступны на рынке. Уделяйте внимание информации, которая предоставляется компанией-производителем по данному вопросу. При использовании контейнеров небольшого размера необходимо помещать их на внутреннюю проволочную решетку, чтобы они находились точно по центру. Приведенная ниже информация применима к эмалированным контейнерам.

Если продукты, которые необходимо приготовить, не полностью покрывают лоток духовки, если продукты только достали из морозильной камеры или лоток используется для сбора капающей жидкости продуктов на гриле, может возникнуть деформация лотка вследствие высоких температур, которые образуются во время приготовления/жарки пищи. Это нормальное физическое состояние, которое изменяется при передаче тепла. Не оставляйте стеклянный лоток или контейнер в холодной среде сразу после приготовления пищи. Не кладите их на холодные и мокрые поверхности. Убедитесь, что Вы положили их на сухую материю для медленного остывания. Иначе стеклянный лоток или контейнер могут быть повреждены. Если Вы собираетесь жарить продукты на гриле в Вашей духовке, мы рекомендуем Вам использовать гриль на лотке, поставляемый с Вашей духовкой (если он входит в комплект поставки Вашей духовки). Таким образом, брызги и капли масла не сделают грязной внутреннюю поверхность духовки. Если Вы собираетесь использовать большую решетку-гриль, вставьте лоток в один из нижних опорных реек во избежание аккумуляирования жира. Также добавьте немного воды в лоток для того, чтобы было легче очищать его. При жарке на гриле используйте опорные рейки 3. или 4., а также смазывайте жиром решетку, чтобы прожариваемые на гриле продукты не прилипали к ней.

### Камера духовки

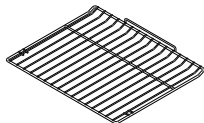
#### Положение опорных реек



## Принадлежности духового шкафа

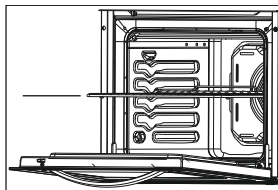
\* Принадлежности вашего духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели вашего прибора.

### Проволочная решетка

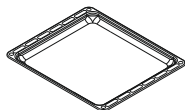


Проволочная решетка используется для приготовления на гриле или для того, чтобы устанавливать на нее различную посуду.

**!** **Внимание:** правильно установите решетку на соответствующую полку в полости духового шкафа и продвиньте до конца.

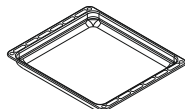


### Мелкий противень



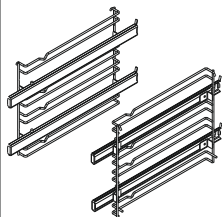
Мелкий противень используется для выпекания кондитерских изделий, например открытых фруктовых пирогов и т. д. Чтобы правильно поместить противень в камеру духового шкафа, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

### Глубокий поддон

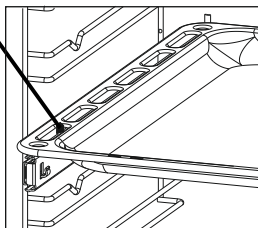


Глубокий поддон используется для приготовления рагу. Чтобы правильно поместить противень в камеру духового шкафа, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

### Телескопические рейки



Опорный штифт



Чтобы правильно установить поддон на телескопические рейки; Вставьте поддон в опорный штифт, как показано на рисунке.

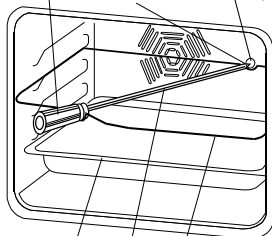
## Гриль с вертелом

Отверстие для установки вертела

Отверстие для установки вертела

Ручка вертела

Тонкий конец вертела



Вертел

Лоток на первых опорных рейках

Решетка для вертела

на третьих опорных

рейках

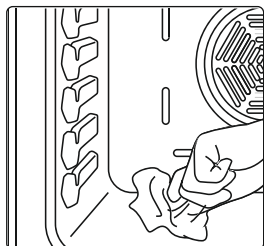
### Использование вертела

Пропустите вертел сквозь цыпленка и зажмите зажимы. Вставьте конец вертела в отверстие на задней панели и убедитесь, что он полностью опирается на корпус и соответствует отверстию. Для этого Вам сначала необходимо отвернуть крышку, которая находится перед отверстием для вертела, набок, как показано на рисунке. После этого установите вертел на решетку для вертела, которую Вы установите на третьи опорные рейки. После этого установите вертел на решетку для вертела, которую Вы установите на третьи опорные рейки. Ручка должна быть установлена только для снятия блюда после жарки.

**Убедитесь, что при выполнении данных операций духовка не работает.**

## 5. ЧИСТКА И УХОД

### 5.1 Чистка



Прежде чем приступить к чистке, убедитесь в том, что все ручки управления находятся в выключенном положении, и духовой шкаф охлажден. Отключите прибор от электросети. Прежде чем применять материалы для чистки духового шкафа, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем. Не используйте каустические кремы, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить поверхности. В случае пригорания пролитой жидкости в духового шкафа, эмалированная поверхность может повредиться. Сразу же вытирайте пролитую жидкость.

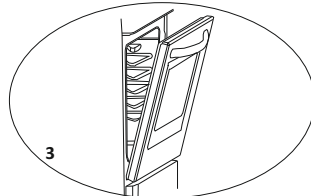
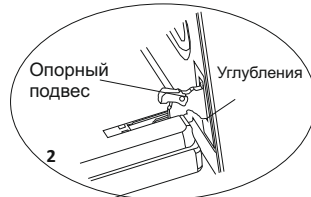
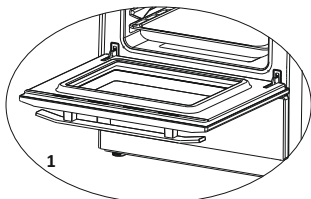
#### Чистка духового шкафа

Внутренние эмалированные поверхности духового шкафа лучше всего очищаются, пока он еще теплый. После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите еще раз влажной тканью и вытрите насухо. Периодически может потребоваться полная чистка с использованием жидкого чистящего средства. Не проводите очистку с помощью сухих/порошковых чистящих средств или очистку паром.

#### Каталитическая чистка (при наличии)

Каталитическая чистка предусматривает наличие покрытия внутри камеры духового шкафа. Каталитическая облицовка предотвращает образование небольших жирных остатков при готовке при высокой температуре. Если жир все же остался после готовки, то от него можно избавиться, оставив пустую духовку, разогретую до 250°C на один час. Есть ограничения. Этот режим не очищает всю камеру печи, зависит от того, где нанесено каталитическое покрытие эмалевая основа и стеклянное дверное окно следует чистить с использованием бытовых чистящих средств.

#### Снятие дверцы духового шкафа



Для снятия дверцы духового шкафа:

- откройте дверцу духового шкафа (1);
- Откройте опорный подвес (при помощи отвертки, плоскогубцев и т.п.) до конца (2).
- закройте дверцу почти до упора, как показано на рисунке 3, и снимите ее, потянув на себя.

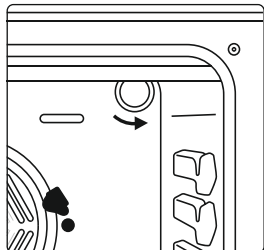
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для установки дверцы следуйте инструкции в обратном порядке.



**ВНИМАНИЕ:** Обратите внимание, что углубления должны правильно сесть на петли, как показано на рисунке 2.

## 5.2 Уход

### Замена лампочки духового шкафа (при наличии)



Сначала выключите прибор из электросети и убедитесь, что он остыл. Снимите стеклянную линзу, а затем лампочку. Установите новую лампочку, устойчивую к температуре 300° С, вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 25 Вт, Тип Е14). Вставьте стеклянную линзу. После такой процедуры ваш прибор будет готов к дальнейшему использованию.

Лампы, предназначенные для использования в бытовых кухонных приборах, имеют специальную форму, и не подходят для обычного комнатного освещения.

### Другие проверки

Если вы увидели какую-то неисправность в работе ручек управления плиты, свяжитесь с сервисным центром.

## 6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

### 6.1 Основные неисправности и их устранение без обращения в сервисный центр

**Если духовой шкаф не работает:**

- возможно, духовой шкаф отключен от сети, перерыв в подаче электроэнергии.

**Если духовой шкаф не нагревается:**

- возможно, не задан нагрев с помощью регулятора температуры духового шкафа.

**Если внутреннее освещение не работает:**

- следует проверить подачу электроэнергии. Следует проверить исправность лампочек. Если они перегорели, следует заменить их в соответствии с руководством по эксплуатации.

**Приготовление (верхняя или нижняя сторона пищи приготавливается неравномерно):**


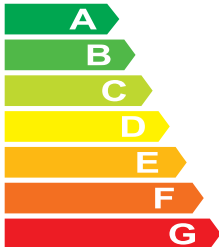



- проверьте размещение полок, период приготовления и значения температуры нагрева в соответствии с руководством.


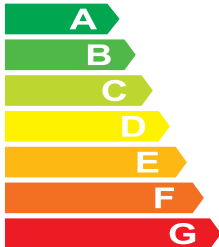



**Если помимо этих случаев у вас по-прежнему возникают проблемы, обратитесь в авторизованную сервисную службу.**

### 6.2 Информация по транспортировке

Сохраните оригинальную упаковку и, **при необходимости транспортировки**, перевозите изделие в оригинальной упаковке. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Закрепите клейкой лентой верхние части плиты и конфорок, а подставки для посуды прикрепите лентой к варочным панелям. Поместите бумагу между верхней крышкой и варочной панелью, закройте верхнюю крышку, затем прикрепите ее клейкой лентой к боковым стенкам плиты. Закрепите клейкой лентой картон или бумагу на переднюю крышку на внутренней стороне стекла дверцы духового шкафа, чтобы противни, проволочная решетка гриля и поддоны не повредили крышку духового шкафа при транспортировке. Также прикрепите дверцы духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

**Если у вас нет оригинальной упаковки:** подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно внешние поверхности (стеклянные и окрашенные поверхности) духового шкафа, были защищены от внешних повреждений.

Энергопотребление/ Energy		Электродуховка Electric oven
Производитель/ Manufacturer Модель/ Model		LB61V05S
<b>Высокая эффективность/ More efficient</b> 		
<b>Низкая эффективность / Less efficient</b> Потребляемая мощность (кВт·ч) / Energy consumption (kWh) Режим нагрева / Heating function: Конвекционный/ Conventional Циркулируемый воздух / Forced air convection (при стандартной нагрузке) / (based on standard load)	<b>0.88</b> <b>0.78</b>	
Полезный объем (литров) / Usable volume (litres)	<b>65</b>	
<b>Объем / Size:</b> Небольшой / Small Средний / Medium Большой / Large		
<b>Уровень шума</b> (дБ (A) на 1 pВт) <small>Стандарт TS EN 50304</small>	<b>Noise</b> (dB(A) re 1 pW) <small>Norm EN 50304</small>	
52147499		

Энергопотребление/ Energy		Электродуховка Electric oven
Производитель/ Manufacturer Модель/ Model		LB61V05B
<b>Высокая эффективность/ More efficient</b> 		
<b>Низкая эффективность / Less efficient</b> Потребляемая мощность (кВт·ч) / Energy consumption (kWh) Режим нагрева / Heating function: Конвекционный/ Conventional Циркулируемый воздух / Forced air convection (при стандартной нагрузке) / (based on standard load)	<b>0.88</b> <b>0.78</b>	
Полезный объем (литров) / Usable volume (litres)	<b>65</b>	
<b>Объем / Size:</b> Небольшой / Small Средний / Medium Большой / Large		
<b>Уровень шума</b> (дБ (A) на 1 pВт) <small>Стандарт TS EN 50304</small>	<b>Noise</b> (dB(A) re 1 pW) <small>Norm EN 50304</small>	
52147498		





Класс энергоэффективности:	A
Напряжение	230 В~ 50 Гц, 3100 Вт
Страна происхождения	Турция
Дата производства	Смотрите заводскую табличку
LG Electronics RUS Россия, 125047, Москва, 4-й Лесной пер., д.4 тел :8-800-200-76-76 факс:8-495-933-6560 Произведено в Турции «Вестель Беяз Ешья Санайи, Ве Тиджарет А.С.» Адрес: Организе Санайи Болгеси 45030 Маниса / ТУРЦИЯ Тел: (+90) 236 226 30 00 Факс (+90) 236 226 32 15	