



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.

LB645059T1

LB645M059T1

LB645E059T1

LB645059T2

Телефон

Россия	8-800-200-7676
Украина	0-800-303-000
Казахстан	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	2255
Беларусь	8-820-0071-1111
Латвия	802-00-201
Литва	8-800-08081
Эстония	800-9990
Кыргызстан	0-800-805-8050
Узбекистан	8-800-120-2222
Молдова	00-800-0071-0005



MFL38291423_02



www.lg.com

Содержание

Важные указания по технике безопасности.....	4~5
Техника безопасности	6~20
Описание устройства	21
Панель управления	22~23
Аксессуары.....	24~26
Телескопические пазы.....	27
Символы дисплея	28~29
Символы и функции часов	30~33
Первоначальная чистка	34
Эксплуатация	35~41
Включение духовки	35
Изменение температуры	35
Выключение духовки	35
Защита от детей	36
Деактивация системы блокировки	36
Защитный выключатель	37
Посуда для выпечки	37
Мягкое закрытие.....	37
Программирование времени окончания приготовления	38~39
Комбинирование общего времени и времени окончания приготовления	40~41
Режим EasyClean (легкой чистки)	42~47
Режим ручной готовки	48~55
Функции	48~51
Включение печи (Пример: Конвективный нагрев)	52
Включение печи (Пример: Большой гриль)	53
Включение печи (Пример: Разморозка)	54
Таблица разморозки	55
Режим автоматического приготовления	56~57
Таблица автоматического приготовления	58~61
Выпекание	62~63
Таблицы выпекания	64~68
Жарка	69~70
Таблица жарки	71
Гриль	72~73
Специальные функции	74

Чистка и уход	75
Умные функции	76~80
Подсветка духового шкафа	81
Дверца духового шкафа	82~85
Устранение неисправностей	86
Коды ошибок.....	87
Технические характеристики	88
Инструкции по установке.....	89
Обслуживание потребителей и запасные части	90
Краткое справочное руководство по Легкой чистке	91~96

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 лоток (или противень).**
 - Фруктовый сок, капающий с противня, оставит следы, которые невозможно будет смыть.
- **Замороженные продукты, такие как пицца, следует готовить на решетке гриля.**
 - Если для этих целей используется противень, он может деформироваться из-за большой разницы в температуре.
- **Не нагревайте закрытые контейнеры с пищей.**
 - Повышение давления может привести к взрыву контейнера и телесному повреждению.

 **ОПАСНО!**

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

Техника безопасности

ОПАСНО!

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

Утилизация

ОСТОРОЖНО!

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

Техника безопасности

Использованные приборы

ОПАСНО!

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

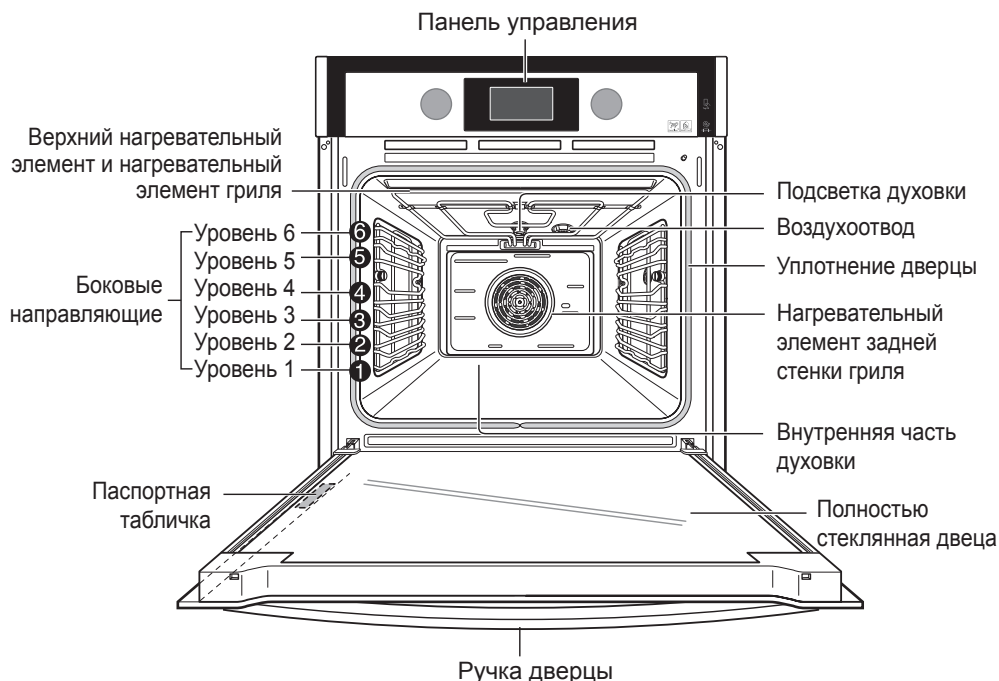
Для выполнения этого отсоедините от электросети и удалите шнур электропитания.

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

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

Описание устройства

Обзор



Примечание: Вышеприведенное изображение может отличаться от фактического продукта.

Нумерация уровней начинается со дна.

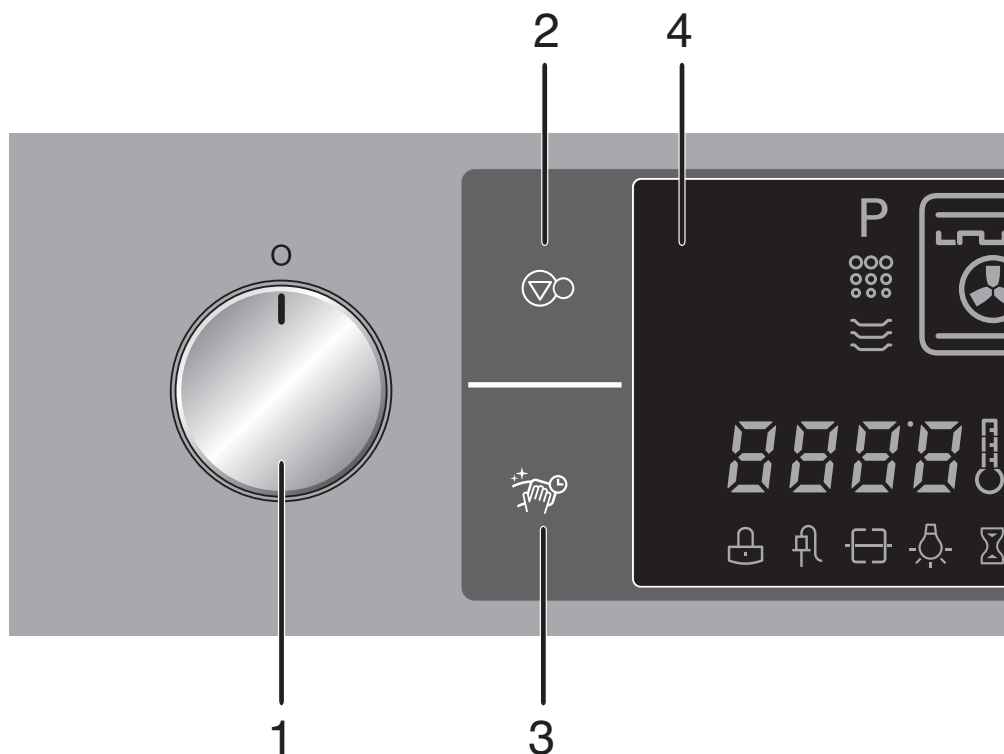
5 и 6 уровни используются в основном для гриля. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.

Приготовление на гриле осуществляется с закрытой дверцей.

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

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

Панель управления



1. Рукоятка функций
2. Кнопка отмены
3. Клавиша легкой чистки
4. Экран для отображения значков/температуры/времени



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

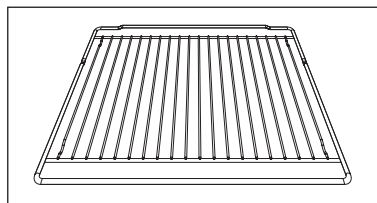
ПРИМЕЧАНИЕ: В любое время можно включать/выключать освещение пекарной камеры печи, нажав кнопку подтверждения ОК.

Аксессуары

Решетка для гриля

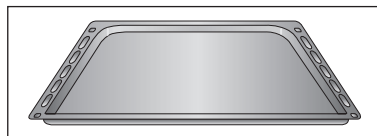
Для блюд, противней, металлических форм для гриля и запекания.

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



Противень

Для пирогов, безе и бисквитов.



Глубокий лоток

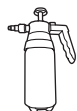
Для влажных тортов, для жарки или слива жира и сока.



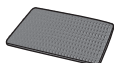
ПРИМЕЧАНИЕ: Входящие в комплект аксессуары могут отличаться в зависимости от изделия.

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

Аксессуары для Легкой чистки



Распылитель
(1 шт.)

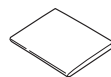


Мягкая губка
(1 шт.)

Руководство



Руководство
пользователя



Руководство по
установке

Рекомендации по использованию противней и проволочных решеток

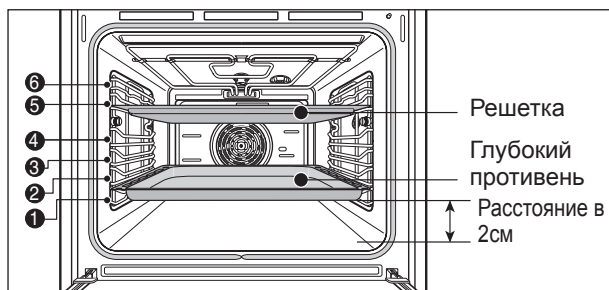
Проверьте, чтобы противни и решетки были правильно установлены на одном и том же уровне с обеих сторон.

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.

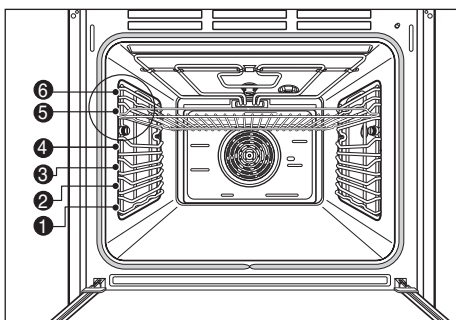
По этой причине минимальный зазор между противнем и дном духовки должен составлять 2 см.



Установка решетки и глубокого противня

Вставьте противень или решетку на соответствующий уровень.

Уровни пронумерованы снизу вверх.



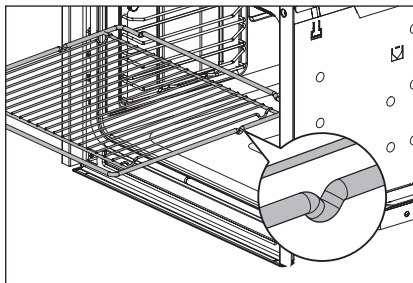
Аксессуары

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.

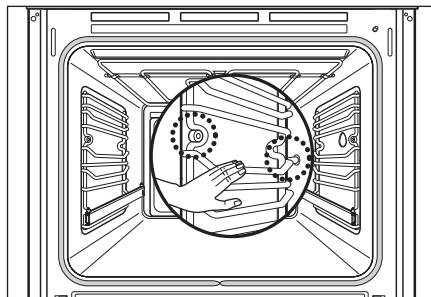
СОВЕТ: Вставляйте поддон и решетку до конца, пока они не остановятся.

Телескопические пазы

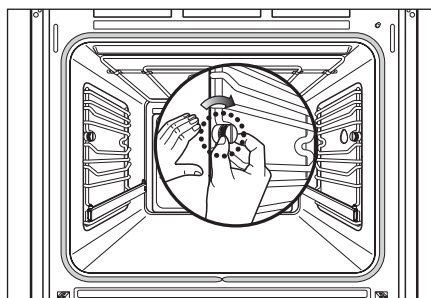
Закрепление телескопических направляющих

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

1. Установите установочную планку боковой выдвижной направляющей в отверстие.

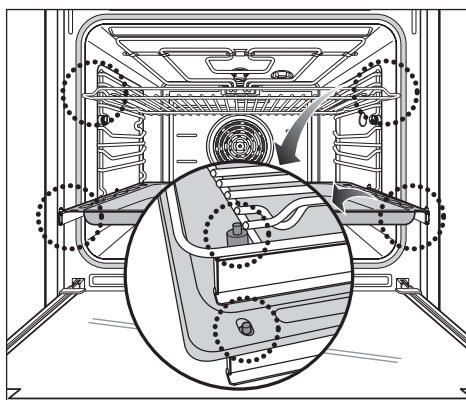


2. Выровняйте переднюю выемку с передним отверстием под винт. Вставьте и вкрутите винт по часовой стрелке.



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.



СИМВОЛЫ ДИСПЛЕЯ

Символы дисплея



Легкая чистка

Загорается во время настройки или работы режима «Легкой чистки».



Размораживание

Загорается при установке функции размораживания или ее отображении на дисплее.



Поддержание температуры

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

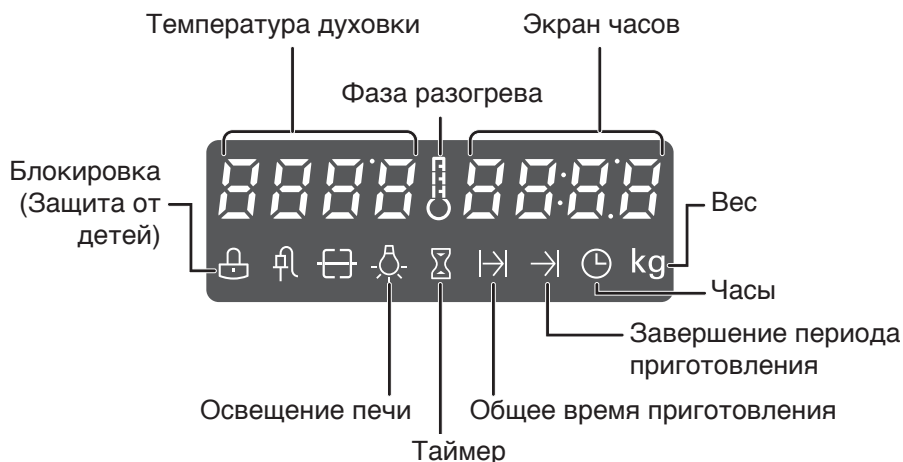
Р Автоприготовление

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



Прогрев посуды

Загорается во время настройки или работы режима «Разогрев».



Блокировка (Защита от детей)

Загорается при установке функции «Защита от детей».

Освещение печи

Загорается при включении лампы.

Таймер

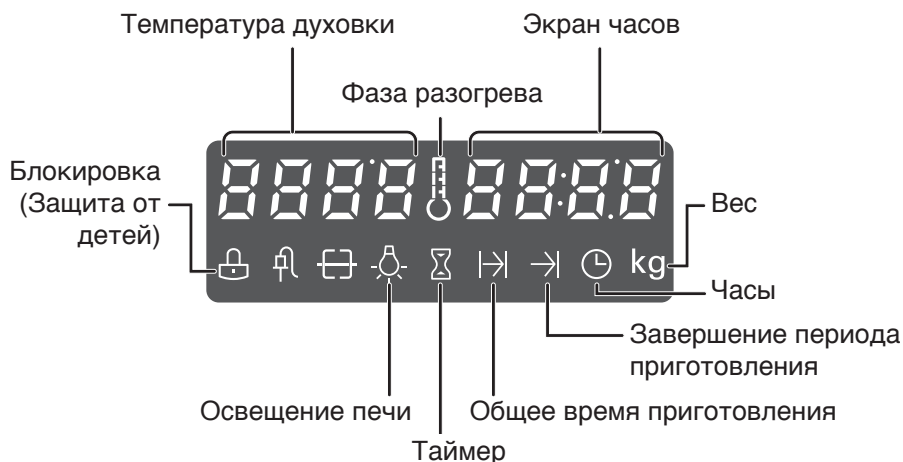
Загорается, если активирован таймер функции (например, в качестве таймера обратного отсчета при варке яиц).

Общее время приготовления

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

Символы и функции часов

Символы и функции часов



→ Завершение периода приготовления

Загорается при настройке и отображении окончания времени приготовления. Духовка автоматически отключится в указанное время.

Примечание: для выбранного рабочего режима можно запрограммировать общее время и время окончания приготовления.

🕒 Часы

Загорается при установке, изменении или отображении времени.

kg Вес

Меню «Автоприготовление» измеряется в килограммах.

Настройка часов

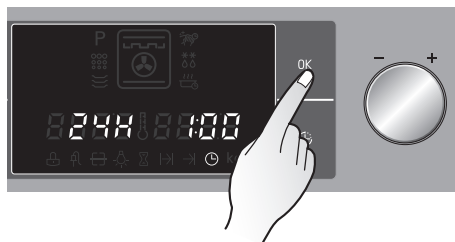
Без установки текущего времени печью пользоваться нельзя.

При первом включении печи или после отключения электричества вам сначала придется выбрать «12Н» или «24Н». Затем можно будет установить текущее время.

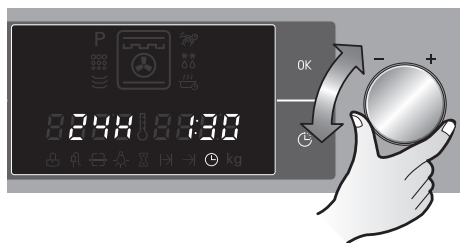
Для установки текущего времени на 1:30



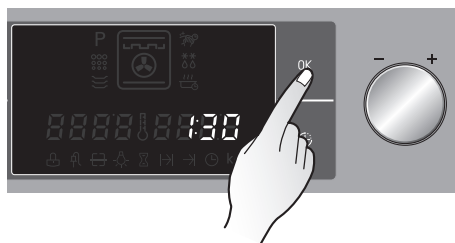
- 1** Выберите «12Н» или «24Н» и затем нажмите кнопку ОК, чтобы подтвердить ваш выбор.



- 2** Установите значение часа при помощи Регулятора времени и нажмите кнопку ОК для подтверждения.



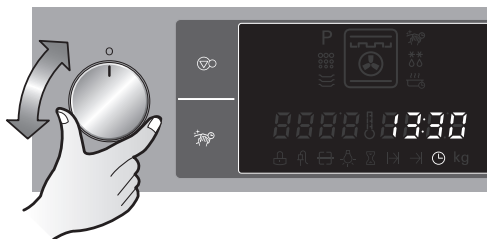
- 3** Установите значение минут при помощи Регулятора времени.



- 4** Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК. Теперь печь готова к использованию.

Символы и функции часов

Установка текущего времени



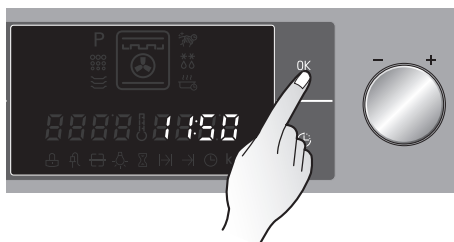
- 1** Установите Регулятор режима в положение «0». Дважды нажмите кнопку Время (🕒) для установки текущего времени. На дисплее начнет мигать значение часа (на примере показано 13 часов).



- 2** Выберите новое значение часа при помощи Регулятора времени (на примере показано 11 часов).



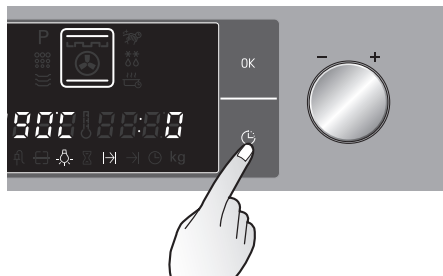
- 3** Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее начнет мигать значение минут. Выберите новое значение минут при помощи Регулятора времени (на примере показано 50 минут).



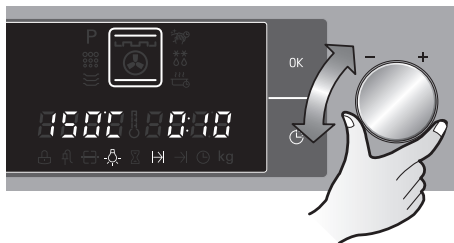
- 4** Нажмите кнопку ОК для подтверждения выбора.

Настройка таймера

Функция работает только после запуска приготовления.



- 1 Один раз нажмите кнопку Время (🕒) (например, Нагрев с Обычный).



- 2 При помощи Регулятора времени установите время.



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

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

Первоначальная чистка

Перед использованием тщательно почистите духовку.

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

Внешняя отделка устройства

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

Протрите переднюю поверхность устройства слегка влажной тряпкой.



Внутренняя часть духовки

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

Разогрев

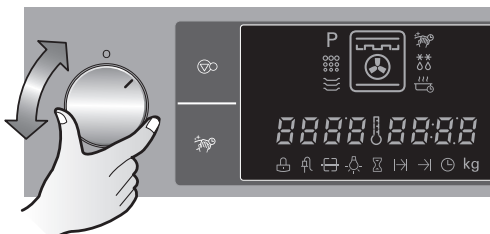
Перед первой жаркой или выпеканием включите духовку и дайте ей прогреться без пищи (200~250°C), затем дайте ей остыть. Таким образом можно убрать все неприятные запахи.

Откройте окна и обеспечьте необходимую вентиляцию во время этой процедуры.

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

Эксплуатация

Включение духовки



- 1 Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки функций.



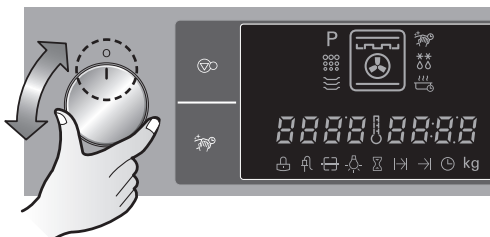
- 2 Загорится значение по умолчанию для каждой функции. Выберите желаемую функцию, повернув Рукоятку настройки и нажмите кнопку ОК.

Изменение температуры

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

Приготовление возобновится после нажатия на ОК.

Выключение духовки



- 1 Во время работы духовки поверните Рукоятку режимов на ноль для остановки всех функций приготовления.


Эксплуатация

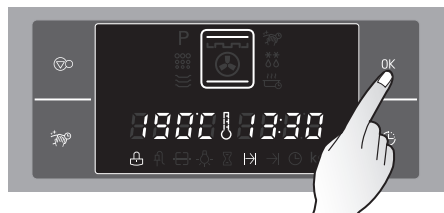
Полезные функции

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ предотвращает включение духовки в режиме ожидания. Функцию также можно активировать во время приготовления во избежание случайного изменения температуры или длительности приготовления. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не обеспечивает защиту от выключения при приготовлении. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не блокирует дверцу. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не будет автоматически отменена, если духовка выключается с помощью Рукоятки или происходит перебой питания.


Для активации ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ во время приготовления:

1. Выберите функцию духовки и установите температуру. При необходимости задайте длительность приготовления.
2. Нажмите и держите кнопку ОК 5 секунд, пока на дисплее не появится Символ блокировки ().



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

Деактивация системы блокировки

1. Нажмите и держите кнопку Таймера, пока на дисплее не исчезнет Символ блокировки (). Система блокировки деактивирована. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ деактивируется при выключенной духовке.

Защитный выключатель

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

Защитный выключатель активируется при температуре:

Ниже 100°C отключается по истечении 16 часов

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

Перезапуск после защитного выключения

Выключите духовку.

Теперь можно включить духовку обычным способом.

Посуда для выпечки

Используя противни, убедитесь, что они пригодны для температур внутри духовки. Духовка может нагреваться до 250°C. Обратитесь к инструкции производителя противня.

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.


Эксплуатация

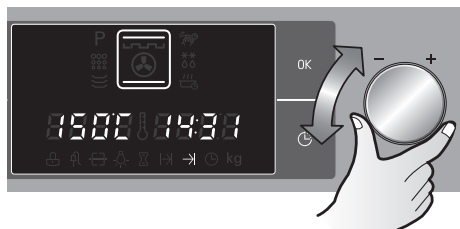
Программирование времени окончания приготовления

На показанном примере текущее время 13:30, а блюдо будет готово в 14:40.

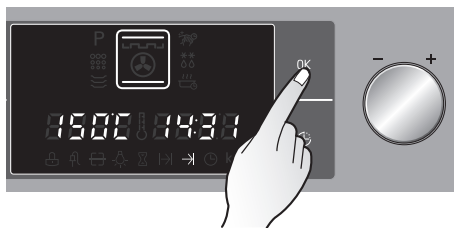


1 Выберите нужный режим работы и температуру. (См. раздел «Включение духовки» или «Изменение температуры духовки»)

2 Трижды нажмите кнопку «Время» ().

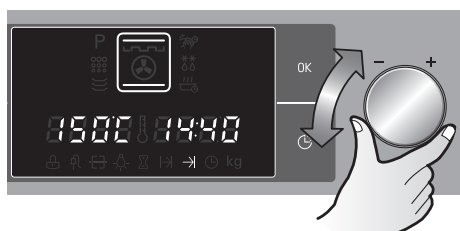


3 Установите значение часа при помощи Регулятора времени.

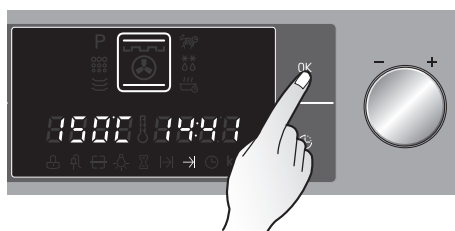


4 Для перехода к следующему этапу нажмите кнопку ОК.

Примечание: при установке времени окончания приготовления нужно поворачивать регулятор времени только по часовой стрелке.



5 Теперь установите минуты при помощи Регулятора времени.



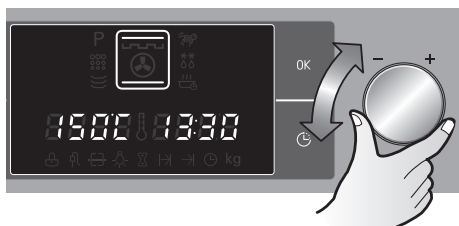
6 Подтвердите значение нажатием кнопки ОК. Сначала на дисплее отображается время окончания. Затем начнется приготовление, и оставшееся время приготовления отобразится через минуту после начала приготовления.

Советы: Для экономии электроэнергии освещение духовки выключится через 60 секунд после начала работы. Но его можно снова включить в любое время нажатием кнопки ОК.

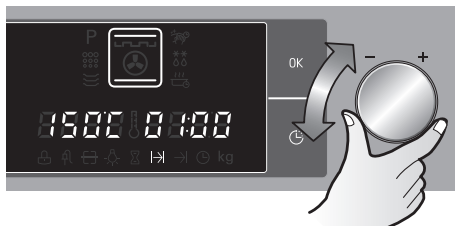
Эксплуатация

Комбинирование общего времени и времени окончания приготовления.

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



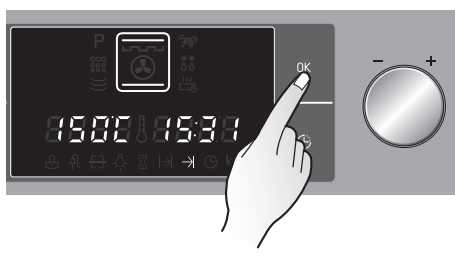
- 1 Выберите нужный режим работы и температуру. (См. раздел «Включение духовки» или «Изменение температуры духовки»)



- 2 Дважды нажмите кнопку «Время» (🕒). "Выберите необходимое общее время приготовления при помощи Регулятора времени (на примере показан 1 час)."



- 3 Теперь один раз нажмите кнопку Время (🕒) для установки времени окончания приготовления.



- 4 Установите значение часа при помощи Регулятора времени (на примере показано 15 часов). Для настройки минут нажмите кнопку ОК.



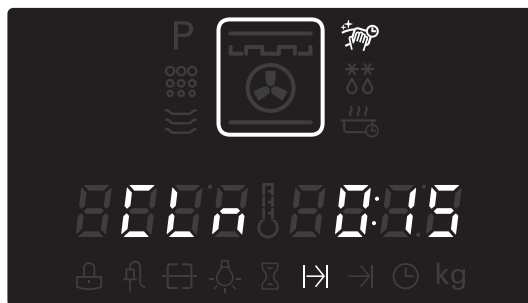
- 5** Установите значение минут при помощи Регулятора времени (на примере показано 30 минут). Подтвердите значение нажатием кнопки ОК.



- 6** В 14:30, за 1 час (установленное общее время приготовления) до окончания времени приготовления, духовка включится автоматически. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени. По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, и духовка отключится автоматически.

Режим EasyClean (легкой чистки)

Функции



Описание Режима EasyClean (легкой чистки)

Эмаль EasyClean, нанесенная на печи и духовки LG, обеспечивает легкость очистки внутренней части духовки. Функция Легкой чистки подходит для эмали LG и позволяет очистить НЕБОЛЬШИЕ загрязнения, такие как капли сыра в пицце или НЕБОЛЬШИЕ брызги жира при жарке без применения агрессивных химикатов для более безопасной и быстрой ручной чистки.

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

ПРЕИМУЩЕСТВА EasyClean (легкой чистки)

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

Подсказки по чистке



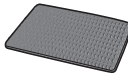
- Перед использованием цикла Легкой чистки позвольте духовке остыть до комнатной температуры.
- Использование неоднородной стороны нецарапающей губки для промывки может помочь убрать пригоревшие пятна даже лучше, чем мягкая губка или полотенце.
- Некоторые нецарапающие чистящие губки, например из меламиновой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

ОПАСНО

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


Режим EasyClean (легкой чистки)

РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки

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

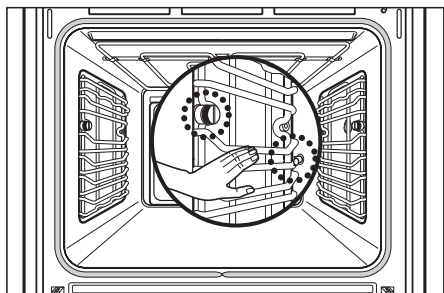
Шаг	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки	ПРИМЕЧАНИЯ
7	После чистки внутренней части духовки вытрите избыточную воду чистым сухим полотенцем. Поместите обратно стеллажи и аксессуары.	
8	Если остаются легкие загрязнения, повторите упомянутые действия, убедившись, что участки загрязнения хорошо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

ПРИМЕЧАНИЕ :

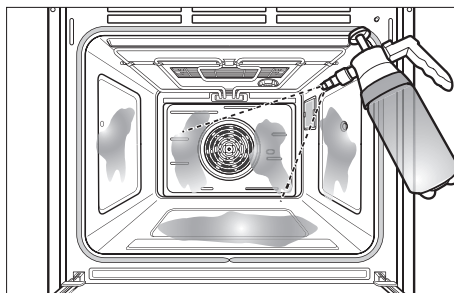
- Если вы забыли налить воду в духовку перед началом цикла Легкая чистка, нажмите кнопку отмены() для завершения цикла. Подождите, пока духовка не остынет до комнатной температуры, а затем разбрызгайте воду внутри духовки и запустите другой цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка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

Режим EasyClean (легкой чистки)

Включение духовки



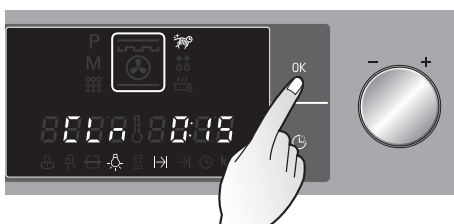
1 Уберите все аксессуары внутри духовки.



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



3 Закройте дверцу духовки. Нажмите кнопку "Легкая чистка (👉)".



4 Нажмите ОК.



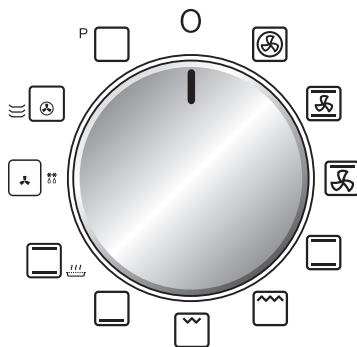
- 5 По завершении чистки прозвучит звуковой сигнал, а на экране отобразится надпись «Конец». После этого продолжите чистку вручную с помощью имеющихся приспособлений, как описано в данном руководстве.

⚠ ОПАСНО: Поверхность духовки слегка нагревается во время Легкой очистки. В связи с этим не подпускайте детей к духовке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед очисткой из духовки следует убрать все аксессуары (проволочный гриль, противень для запекания, глубокий лоток, телескопические направляющие), но только после остывания духовки после любого предыдущего цикла приготовления во избежание получения ожогов. Для получения лучших результатов по окончании цикла Легкой чистки следует протереть внутренние поверхности духовки, пока они еще теплые.

Режим ручной готовки



Функции



Описание режима ручного приготовления

Отличие индивидуального режима ручного приготовления состоит в том, что в ходе его используется комбинация различных нагревательных элементов. С помощью этих различных комбинаций в печи создаются разные зоны нагрева и пути движения горячего воздуха, которые необходимы для оптимального приготовления различных блюд.


Для функций жарки и выпекания имеются предварительно заданные рекомендуемые температуры, которые можно установить с помощью Рукоятки функций.

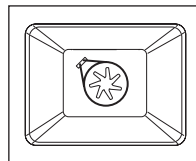
Используя режимы гриля Большой гриль () и Малый гриль (), можно выбрать одну из трех установок, поворачивая Рукоятку настройки.

При использовании разморозки () нет других доступных настроек.

ПРИМЕЧАНИЕ: Значки режимов приготовления не обозначены. Проверьте значки режимов приготовления на экране.

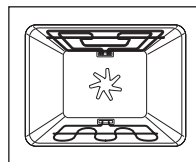
Конвективный нагрев

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



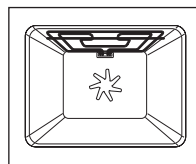
Горячий воздух

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



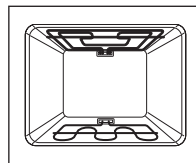
Вентилятор-гриль

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





Обычный нагрев

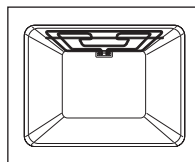
Для функции "Обычный нагрев" используются верхние и скрытые нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для выпекания пирогов, не требующих длительного времени приготовления, нежного теста и для жарки ростбифов и филе на одном уровне. Рекомендуемая температура 190°C.





Режим ручной готовки

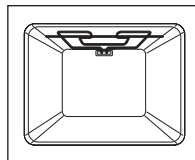
Большой гриль (1, 2, 3)

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



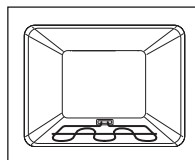
Малый гриль (1, 2, 3)

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



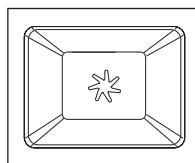
Нагрев снизу

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



Разморозка

В режиме разморозки работает только вентилятор без нагрева. Циркуляция воздуха ускоряет размораживание. Поместите замороженную еду в подходящий контейнер, в который будет собираться стаявшая после размораживания вода. При необходимости можно использовать решетку для гриля и глубокий лоток (или противень), чтобы избежать загрязнения духовки. Если позволить воде стекать в духовку, то она загрязнит уплотнения дверцы и может вызвать неприятный запах.

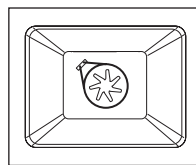


Поддержание в тепле

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

Разогрев блюд

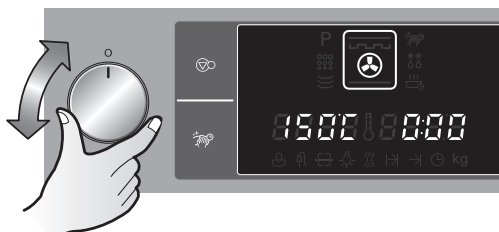
Режим подогрева блюд используется для равномерного подогрева блюд. В этом режиме система использует Конвективный нагревательный элемент и вентилятор на задней стороне духовки для циркуляции горячего воздуха. Можно задать температуру от 40 до 100°C. Также можно задать длительность функции. Убедитесь,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



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

Режим ручной готовки

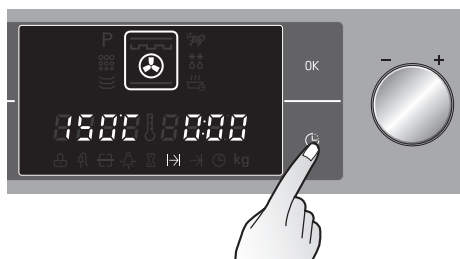
Включение печи (Пример: Конвективный нагрев)



- 1** Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки (Пример: Конвективный нагрев). Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее появится выбранный режим.

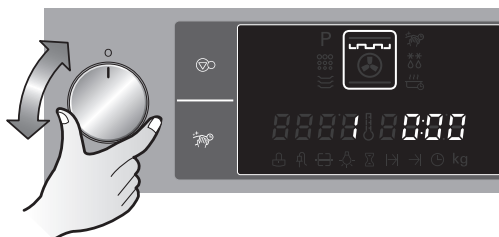


- 2** Настроить желаемую температуру можно с помощью Рукоятки настройки. Если вы хотите запустить печь без установки времени приготовления, нажмите кнопку ОК для выполнения операции.

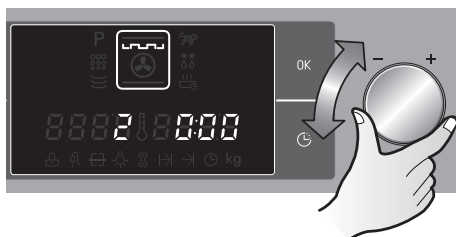


- 3** Если вы хотите установить время приготовления, нажмите кнопку таймера (⌚). Тогда замигают иконка общего времени приготовления и экран времени. Настроить общее время приготовления можно с помощью Рукоятки настройки. Нажмите кнопку ОК, чтобы начать приготовление.

Включение печи (Пример: Большой гриль)



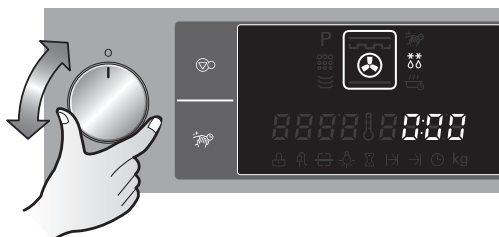
- 1** Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки (Пример: Большой гриль). Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее появится выбранный режим.



- 2** Настроить желаемый уровень можно с помощью Рукоятки настройки. Если вы хотите запустить печь без установки времени приготовления, нажмите кнопку ОК для выполнения операции.


Режим ручной готовки

Включение печи (Пример: Разморозка)



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



- 2 Если вы хотите установить время приготовления, нажмите кнопку таймера (). Тогда замигают иконка общего времени приготовления и экран времени, а также загорится Рукоятка настройки (на примере показано 50 минут). Настроить общее время приготовления можно с помощью Рукоятки настройки. Нажмите кнопку ОК, чтобы начать приготовление.

Блюда для разморозки

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

Уровни духовки

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

Таблица разморозки

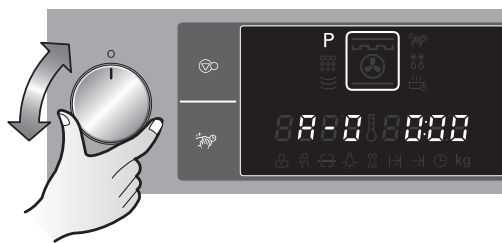
В следующей таблице содержатся справочные значения для разморозки.

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

Режим автоматического приготовления

Использование режима автоматического приготовления

Функция Автоматического приготовления позволяет приготовить 10 ваших любимых блюд без выбора режима, температуры и времени. При помощи этой функции вы можете сократить время приготовления благодаря оптимальной комбинации нагревательных элементов.



- 1** Установите Регулятор режима на Автоматическое приготовление (\square).



- 2** При помощи Регулятора времени установите желаемую автоматическую программу (от 1 до 10) и нажмите кнопку ОК.



3 Теперь при помощи Регулятора времени установите вес блюда.



4 Запустите программу кнопкой ОК или подождите 8 секунд, и духовка включится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ :

Автоматические программы позволяют максимально быстро приготовить целый ряд стандартных блюд.

Таблица автоматического приготовления

Блюдо	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Состояние продукта	Температура в °С
А-1	Лосось стейк	400-1200г.	200г.	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	250
А-2	Королевские креветки	300-1000г.	100г.	глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	250
А-3	Ростбиф	1000-2500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	200
А-4	Жареная свинина	1000-2500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	200
А-5	Баранья нога	1000-2000г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	Этап1 : 250 Этап2 : 170
А-6	Курица, целая	1000-2000г.	250г.	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	230

	Уровень духовки, снизу	Инструкции
	3	Отберите стейки лосося весом по 200г. и толщиной 2,5 см. Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом, добавьте приправы по вкусу. Положите лосося на решетку-гриль и поместите в духовку. Для сбора капающего жира под решеткой-гриль поставьте глубокий лоток (или противень). Когда раздастся звуковой сигнал, переверните продукт.
	4	Удалите усики креветок. Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Добавьте приправы по вкусу, положите креветки в глубокий противень. Поместите в духовку. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните обрабатываемый продукт.
	2	Смажьте говядину растительным или растопленным сливочным маслом. Положите мясо в открытую посуду и поместите в духовку. Когда духовка запищит, добавьте большую чашку холодной воды (чтобы предотвратить задымление) и накройте крышкой. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок или соус для подливки.
	2	Слегка смажьте свинину растительным или растопленным животным маслом, добавьте приправы по вкусу. Поместите свинину в блюдо, добавьте большую чашку воды, накройте крышкой и поместите в духовку. Когда раздастся звуковой сигнал, снимите крышку. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок для соуса или для подливки.
	2	Смажьте ножку ягненка растительным или растопленным сливочным маслом, добавьте приправы по вкусу. Положите ягненка в посуду и поместите в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, добавьте большую чашку воды и накройте крышкой. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок для соуса или для подливки.
	2	Слегка смажьте курицу растительным или растопленным животным маслом, добавьте приправы по вкусу. Положите курицу на решетку-гриль и поместите в духовку. Для сбора капающего жира под решеткой-гриль поставьте глубокий лоток (или противень) и налейте в него стакан воды. Поместите в духовку. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните продукт. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок для соуса или для подливки.

Таблица автоматического приготовления

Блюдо	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Состояние продукта	Температура в °С
А-7	Курица, ножки	600-1800г.	200г.	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	180
А-8	Запеченный картофель	500-1500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Комнатная температура	180
А-9	Жареный картофель	400-1600г.	200г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Комнатная температура	250
А-10	Пицца, замороженная, на тонкой основе	200-400г.	100г.	Решетка-гриль	Из морозильной камеры	250

	Уровень духовки, снизу	Инструкции
	2	Слегка смажьте куриные ножки растительным или растопленным животным маслом, добавьте приправы по вкусу. Положите куриные ножки на решетку-гриль и поместите в духовку. Для сбора капающего жира под решеткой-гриль поставьте глубокий лоток (или противень) и налейте в него стакан воды. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните обрабатываемый продукт. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 3 минуты. Используйте образовавшийся сок для соуса или для подливы.
	2	Порежьте на кусочки приготовленный запеченный картофель. Положите картофель в посуду с тертым сыром (30 г на 500 г запеченного картофеля) и поместите в духовку.
	2	Выбирайте небольшой картофель (100 - 150 г). Очистите, вымойте, высушите и порежьте картофель на половинки. Добавьте в картофель соль, перец и растительное или растопленное сливочное масло и выложите в открытую посуду. Поместите в духовку. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните продукт.
	1	Поместите замороженную пиццу на решетку-гриль. Поместите в духовку. Одновременно используйте только одну замороженную пиццу.



ОПАСНО

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

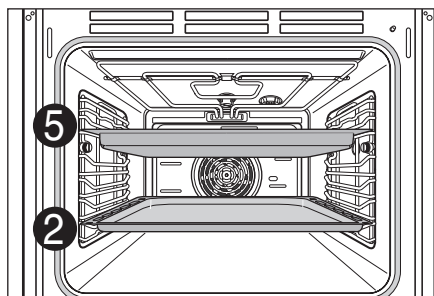
Выпекание

Общая информация

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

Формы для выпекания

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



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

Уровни духовки

Уровни духовки пронумерованы снизу вверх.

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

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

Использование таблиц выпекания

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

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

Таблицы выпекания

Выпекание на одном уровне

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

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

1) Разогрейте духовку.

2) Используйте глубокий лоток (или противень).

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Таблицы выпекания

Выпекание более чем на одном уровне

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

1) Разогрейте духовку.

Всегда рассчитывать уровни духового шкафа снизу вверх.

Поместите глубокий лоток (или противень) на 5 уровень.

ПРИМЕЧАНИЕ: Это не обязательно для двухкамерного прибора.

Таблица штруделей и выпечки

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

1) Разогрейте духовку.

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Таблицы выпекания готовых замороженных блюд

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

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.



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

Таблицы выпекания

Советы по выпеканию

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

Жарка


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

СОВЕТ:

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


СОВЕТ:

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

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

Жарка

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

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

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

Таблица жарки

Таблица жарки

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

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

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

2) В режиме Обычного нагрева используйте 4 уровень снизу.

Гриль

Для гриля существует 4 различных рабочих режима.

Большой гриль

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

Малый гриль

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

Вентилятор-гриль

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

Блюда для гриля

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

Уровни духовки

Используйте уровни 5 и 6 для поджаривания отбитых кусков мяса.

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

Использование таблицы гриля

Значения времени гриля являются приблизительными. Фактические значения зависят от качества мяса или рыбы. Гриль особенно подходит для приготовления плоских кусков мяса или рыбы. После истечения половины времени готовки переверните пищу.

Таблица гриля

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

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

Специальные функции

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

Как делать йогурт

Посуда

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

Уровень духовки

Поместите решетку для гриля на уровень 4.

Приготовление

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

Как заставить подняться дрожжевое тесто

Посуда

Используйте огнеупорную емкость для теста (40°C).

Уровень духовки

Поместите решетку для гриля на уровень 2.

Приготовление

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

Чистка и уход

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

Наружная часть

Протрите переднюю часть прибора мягкой тканью с мягким моющим средством.

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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

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

Не мойте уплотнение дверцы руками.

Принадлежности

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

Умные функции

До использования функции Tag On

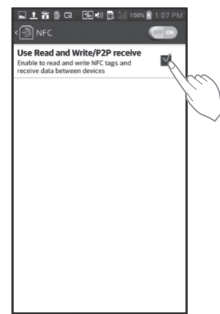
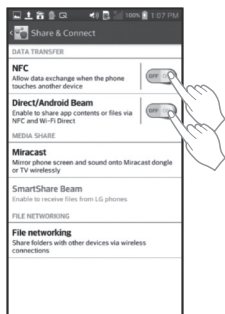
Функция Tag On позволяет с удобством использовать LG Smart Diagnosis™, устанавливать режим приготовления, а также пользоваться функциями Easy Clean™ и Oven Stats и управлять прибором прямо со смартфона.

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

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

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

Включение функции NFC на смартфоне



1. Перейдите на смартфоне в меню «Настройки» и выберите пункт «Общий доступ & Соединение» в категории «СЕТИ».
2. Включите NFC и «Приложение Android Beam» и выберите NFC.
3. Установите флажок «Использовать чтение и запись/режим P2P».

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

Значок Tag On

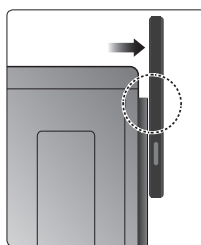


Найдите значок Tag On рядом со светодиодным экраном на панели управления. Сюда нужно приложить смартфон, чтобы использовать функцию Tag On со LG Smart Diagnosis™, устанавливать режим приготовления, а также пользоваться функциями Easy Clean™ и Oven Stats приложения LG Smart Oven.



ПРИМЕЧАНИЕ: Данное изображение может отличаться от реального продукта.

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



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

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

Умные функции

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ TAG ON С ПРИЛОЖЕНИЯМИ

Приложения LG Smart Oven предлагают следующие функции.

- **Smart Diagnosis™**

Позволяет удаленно диагностировать и устранять неисправности.

- **EasyClean™**

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

- **Установка режима приготовления**

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

Функции могут изменяться по мере обновления приложения LG Smart Oven.

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

SMART DIAGNOSIS™



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ SMART DIAGNOSIS™

Используйте Smart Diagnosis™ на смартфоне

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

Умные функции

Умная диагностика Smart Diagnosis™ с помощью колл-центра

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

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

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

Когда проводится звуковая диагностика

Примечание:

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

Подсветка духового шкафа

Риск поражения электрическим током!

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

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

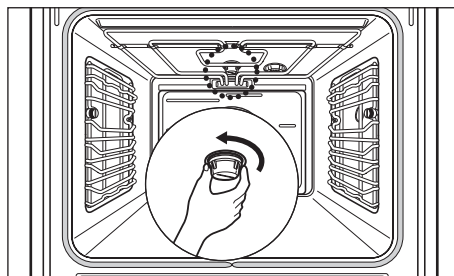
Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

Шаг 1

Выверните крышку лампочки путем вращения против часовой стрелки.

Шаг 2

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



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

Шаг 3

Установите стеклянный плафон.

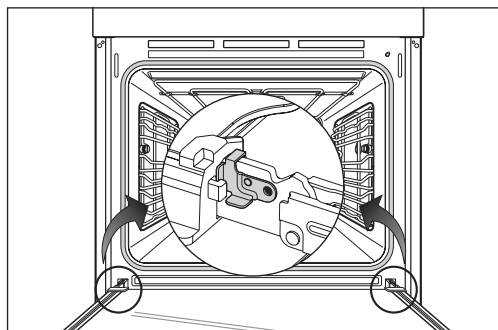
Примечание: Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены.

Дверца духового шкафа

Порядок снятия дверцы

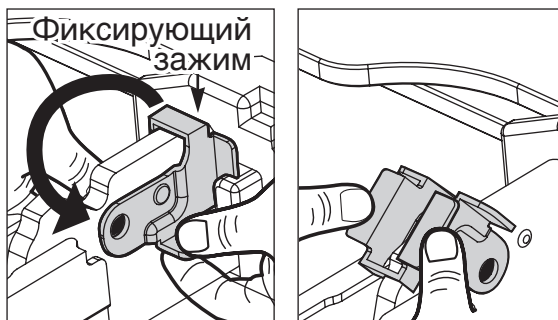
Шаг 1

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



Шаг 2

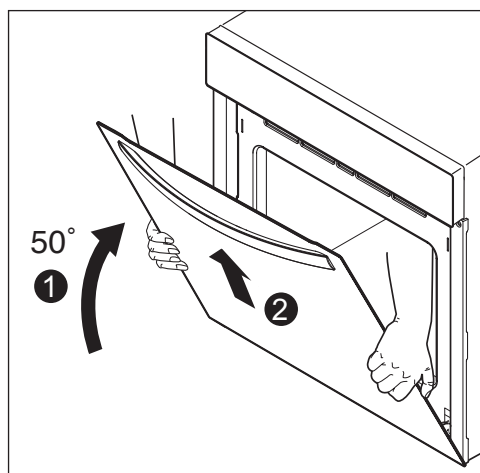
Чтобы освободить зажимы на дверных петлях, полностью сдвиньте зажим по направлению стрелки.



Шаг 3

Затем поднимите дверцу вверх до упора.

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



Шаг 4

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

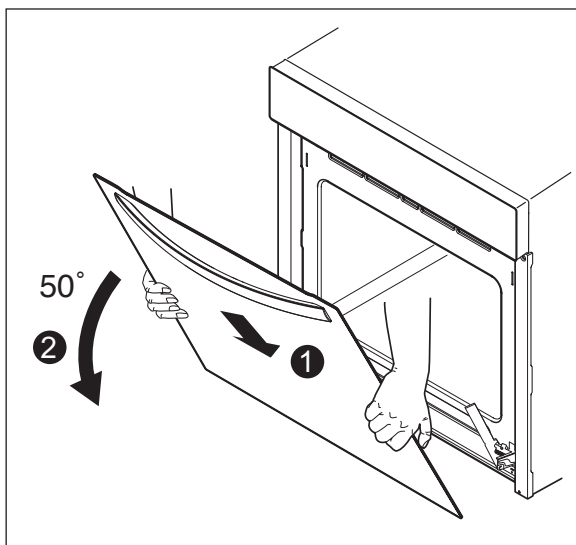
Порядок установки дверцы

Шаг 1

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

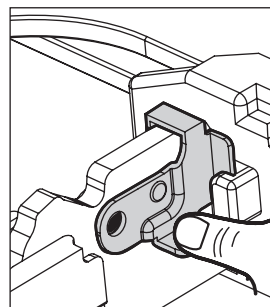
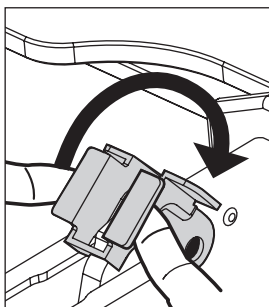
Примечание:

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

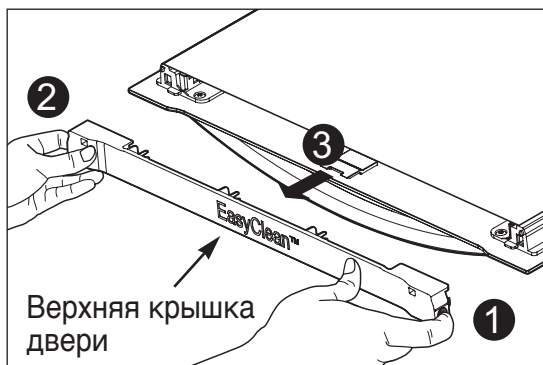
Порядок разборки дверцы

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.

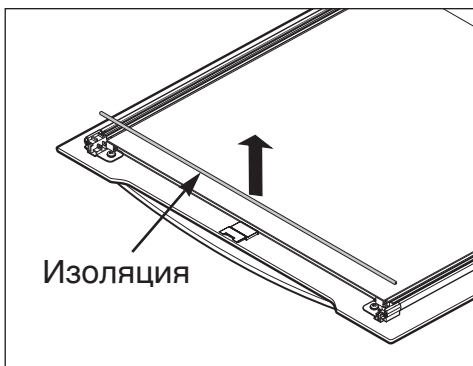
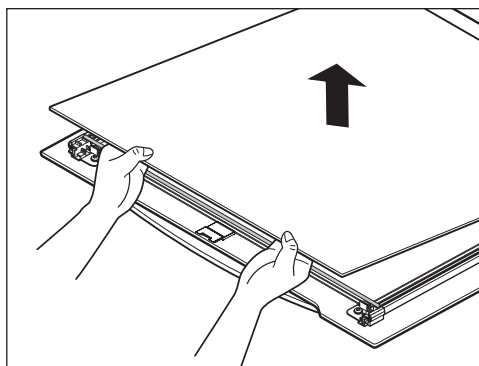


Шаг 2

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

Шаг 3

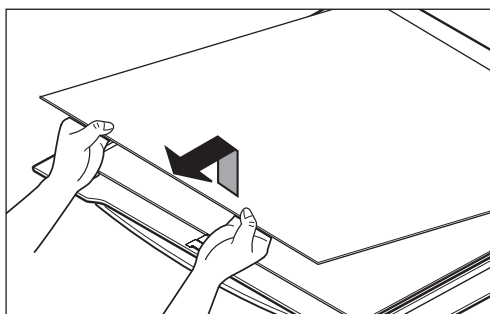
Извлеките внутреннюю стеклянную панель. Затем снимите с двери изолятор.



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

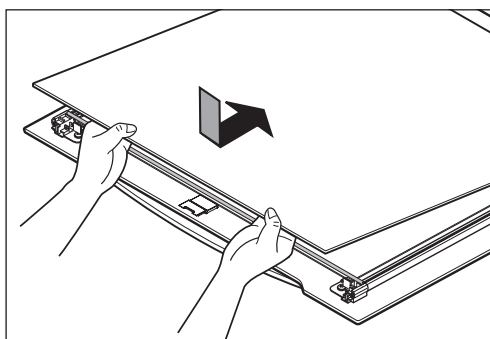
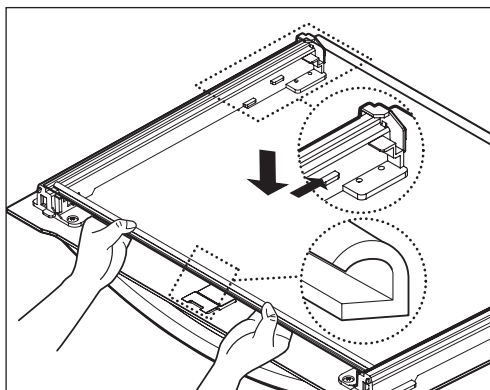
Повторно установите изолятор и внутреннюю стеклянную панель. Оттиск на внутренней панели должен быть обращен в сторону средней стеклянной вставки.

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.

Коды ошибок

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

ОПАСНО

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

Технические характеристики

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

Габаритные размеры для установки

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

Внутренние размеры духовки (мм)

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

Инструкции по установке

Важно: установку прибора должен проводить только квалифицированный электрик.

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

Инструкции по технике безопасности для лица, осуществляющего установку.

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

Обслуживание потребителей и запасные части

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

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

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

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

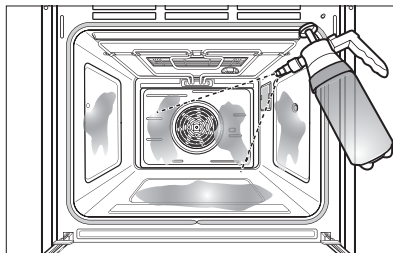
Служба по работе с покупателями

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

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.

Нажмите кнопку EasyClean (Легкая чистка) ().

Нажмите кнопку ОК.

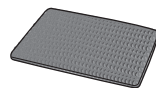
ОПАСНО:

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

6. В конце прозвучит звуковой сигнал.

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

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




Мягкая губка

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

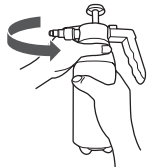
- Если забыли пропитать водой внутреннюю часть духовки перед началом Легкой чистки, нажмите Клавишу отмены () для завершения цикла. Дайте духовке остыть до комнатной температуры, а затем распылите воду внутри и запустите еще один цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка внутренней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

Краткое справочное руководство по Легкой чистке

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСПЫЛИТЕЛЬНОГО СОПЛА

Перед использованием

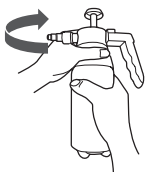
1. Удалите насосный блок, повернув против часовой стрелки



2. Наполните водой до уровня 150 мл. Не превышайте уровень 240 мл.



3. Установите насосный агрегат и затяните.

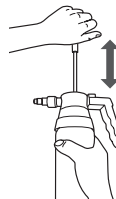


ОПАСНО :

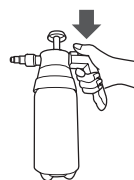
- Прочитайте инструкцию перед использованием. Убедитесь, что вся гарнитура герметична.
- Не заливайте растворители в распылитель. Используйте только жидкости на водной основе.
- Не допускайте избыточного давления.
- Не храните под давлением.

Как использовать

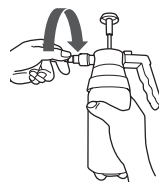
1. Перемещайте ручку вверх-вниз, обращая внимание на сопротивление, образующееся, когда в емкости создается давление. Когда качать становится тяжело, остановитесь. Емкость находится под давлением.



2. С помощью пускового рычажка распыляйте воду точными дозами. Пусковой рычажок можно зафиксировать кнопкой фиксации.



3. Используйте ручку насоса, чтобы накачать большее давление в емкости, когда распыление ослабевает.
4. Когда вращается носик сопла, регулируется уровень концентрации воды.



Вопросы-ответы

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

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

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

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

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

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

Уберет ли цикл Легкой чистки все загрязнения и пятна полностью?

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

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

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

Краткое справочное руководство по Легкой чистке

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

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

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

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

Как часто использовать Легкую чистку?

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

Что необходимо для Легкой чистки?

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

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

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

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

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

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

Заметки

Заметки

Класс энергоэффективности	A
Напряжение Напряуга	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 3200 Вт
Страна происхождения Өндіруші ел	Корея Кореяда
Дата производства Өндірілген күні	Смотрите на этикетке Рейтинг затбелгісін қараңыз
LG Electronics Inc., 642-711, Корея, Гёнгангнам-до, Чангвон-Ши, Сонгсан-Гу, Сонгсанпечонг-Ро, 170 тел: 82-55-260-3114 (RU)	
ЛГ Электроникс РУС 125047, Россия, Москва, 4й Лесной пер., 4 БЦ Лесная Плаза (UA)	
Импортер: ООО «ЛГ Электроникс РУС» 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9 (RU)	



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