

# Руководство по эксплуатации Встраиваемый духовой шкаф

Внимательно прочтите данное руководство перед тем, как использовать духовой шкаф. Прочитав руководство, вы получите необходимую информацию о мерах безопасности и работе духового шкафа. Храните руководство в легко доступном месте, для получения справочной информации в любое время. Если Вы продаете духовой шкаф, передайте это руководство новому владельцу.

LB643029T

LB643229T



MFL38291422

	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	8-0000-710-005
Узбекистан	8-800-120-2222
Молдова	00-800-0071-0005

# Содержание

---

<b>Безопасность .....</b>	<b>4~10</b>
<b>Описание устройства .....</b>	<b>11</b>
<b>Панель управления .....</b>	<b>12~13</b>
<b>Аксессуары.....</b>	<b>14~16</b>
<b>Телескопические пазы.....</b>	<b>17</b>
<b>Настройка часов .....</b>	<b>18</b>
<b>Первоначальная чистка .....</b>	<b>19</b>
<b>Функции духовки .....</b>	<b>20~23</b>
<b>Эксплуатация .....</b>	<b>24~36</b>
Включение духовки .....	24
Изменение температуры духовки .....	25
Отключение духовки .....	26
Защитный выключатель.....	26
Энергопотребление .....	26
Символы и функции часов .....	27
Настройка таймера.....	28
Программирование общего времени приготовления .....	29
Программирование времени окончания приготовления .....	30~31
Комбинирование общего времени приготовления и времени окончания приготовления .....	32~33
Установка текущего времени .....	34
Полезные функции .....	35
Поддержание заданной температуры .....	36
Разогрев блюд.....	36

---

<b>Автоматическое приготовление .....</b>	<b>37</b>
<b>Таблица автоматического приготовления .....</b>	<b>38~41</b>
<b>Выпекание .....</b>	<b>42~43</b>
<b>Таблицы выпекания .....</b>	<b>44~48</b>
<b>Жарка .....</b>	<b>49~50</b>
<b>Таблица жарки .....</b>	<b>51</b>
<b>Гриль .....</b>	<b>52~53</b>
<b>Разморозка .....</b>	<b>54</b>
<b>Специальные функции .....</b>	<b>55</b>
<b>Чистка и уход .....</b>	<b>56~57</b>
<b>Режим легкой чистки .....</b>	<b>58~63</b>
Функции .....	58~59
РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки...	60~61
Включение духовки .....	62~63
<b>Подсветка духового шкафа .....</b>	<b>64~69</b>
<b>Устранение неисправностей .....</b>	<b>70~71</b>
<b>Коды ошибок .....</b>	<b>72</b>
<b>Технические характеристики .....</b>	<b>73</b>
<b>Инструкции по установке .....</b>	<b>74</b>
<b>Обслуживание потребителей и запасные части .....</b>	<b>75</b>

# Безопасность

---

- Духовка должна устанавливаться электриком, имеющим лицензию.
- Установщик несет ответственность за правильность электрических соединений в устройствах и за соблюдение соответствующих правил и рекомендаций техники безопасности.

## Электрическая безопасность

Если духовка была повреждена при транспортировке, не подключайте её.

- Это устройство должно подключаться к электросети только электриком, имеющим специальную лицензию.
- Если устройство имеет дефект или повреждение, не начинайте его эксплуатацию.
- Ремонт устройства должен осуществляться только техником, имеющим лицензию. Неправильный ремонт может привести к возникновению существенной опасности. Если необходим ремонт, свяжитесь с Сервисным центром LG или Вашим дилером.
- Если поврежден шнур питания, во избежание возникновения опасности, его замену должен осуществить производитель, его сервисный агент или квалифицированные сотрудники.
- Электрические выводы и кабеля не должны касаться духовки.

- 
- Духовка должна подключаться к источнику электроэнергии через подходящий выключатель или плавкий предохранитель. Никогда не используйте многополюсные штепсельные розетки или удлинители.
  - Табличка с паспортными данными расположена слева на дверце духовки или задней крышке.
  - Во время ремонта или чистки питание устройства необходимо отключить.
  - Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, находящимся рядом с данным устройством.
  - Такое подключение может быть обеспечено с помощью имеющейся вилки или посредством выключателя, встроенного в жесткую проводку в соответствии с правилами электросоединений.
  - Не используйте абразивные вещества или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

**⚠ Предупреждение:** Перед заменой лампы, во избежание риска поражения электрическим током, устройство следует выключить.

**⚠ Предупреждение:** При эксплуатации духовки все её внутренние детали сильно нагреваются.

# Безопасность

---

- ⚠ Предупреждение:** Во время работы устройства нагреваются детали, до которых можно дотронуться. Детей следует держать на удалении от устройства.
- ⚠ Предупреждение:** Пожалуйста, проверьте, правильно ли было установлено время приготовления, поскольку при слишком длительном времени пища может загореться, что может привести к поломке духовки.
- ⚠ Предупреждение:** Не прикасайтесь к электрическому шнуру влажными руками. Это очень опасно. Возможно поражение электрическим током.

## Безопасность во время эксплуатации

- Данная духовка предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях, гарантия не распространяется на её коммерческое использование.
- Во время работы прибора внутренние поверхности духовки очень сильно нагреваются!  
Будьте осторожны, старайтесь не прикасаться к нагревающимся элементам внутри духовки.
- Не храните горючие или легко деформируемые вещества в духовке.

- 
- Когда устройство длительное время работает при высоких температурах, поверхности духовки нагреваются.
  - При приготовлении пищи, будьте осторожны при открытии дверцы, поскольку из духовки быстро выйдет пар и горячий воздух.
  - При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, последний может испаряться из-за высоких температур. При контакте испарений с горячими деталями духовки испарения могут загореться.
  - По причинам электробезопасности не используйте моющие средства высокого давления и пароструйные чистящие приборы.
  - Данное устройство предназначено для использования детьми от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или людьми без опыта и навыков, если только за ними наблюдают или они прошли инструктаж по использованию устройства безопасным образом и если они знают об опасностях, связанных с эксплуатацией устройства. Дети не должны играть с устройством. Дети не должны проводить чистку и другое обслуживание устройства без надзора.

# Безопасность

---

**⚠ Предупреждение:** Во время использования устройство и детали, до которых можно дотронуться, могут нагреваться. Будьте осторожны, старайтесь не прикасаться к нагревающимся элементам внутри духовки. Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии от духовки, если за ними постоянно не наблюдают.

- Во время работы духовки дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Замороженные продукты, например, пиццу, следует готовить на решетке для гриля. Если используется противень, он может деформироваться из-за существенного перепада температур.
- Не наливайте воду на днище духовки, когда она нагрета. Это может привести к повреждению эмалевых поверхностей и деформации основания.
- При приготовлении пищи дверца духовки должна быть закрыта.
- Не выкладывайте алюминиевую фольгу на дно духовки и не ставьте на него противни или жестяные банки. Алюминиевая фольга блокирует тепло, что может привести к повреждению эмалевых поверхностей и стать причиной плохого результата приготовления пищи из-за отсутствия циркуляции тепла.

- 
- Вытекающий из противня фруктовый сок оставит следы, которые невозможно будет смыть. При приготовлении очень влажных тортов используйте глубокий лоток.
  - Ни в коем случае не используйте дверцу духовки в качестве стола.
  - Данное устройство не предназначено для использования малолетними детьми или немощными людьми без надзора.
  - За малолетними детьми необходимо наблюдать, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.
  - Во время остывания духовки после окончания приготовления дети должны находиться на безопасном расстоянии.
  - Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если за ними не обеспечен надзор и они не прошли инструктаж по использованию устройства со стороны лица, ответственного за их безопасность.

# Безопасность

---

## Утилизация

### Упаковочный материал

- Ваша новая духовка была упакована должным образом для транспортировки. Перед началом использования устройства удалите все упаковочные материалы.
- Упаковочный материал может быть полностью использован повторно. Адреса, где проводится безопасная для окружающей среды утилизация, можно узнать в местных органах власти.

## Использованные устройства

### Предупреждение

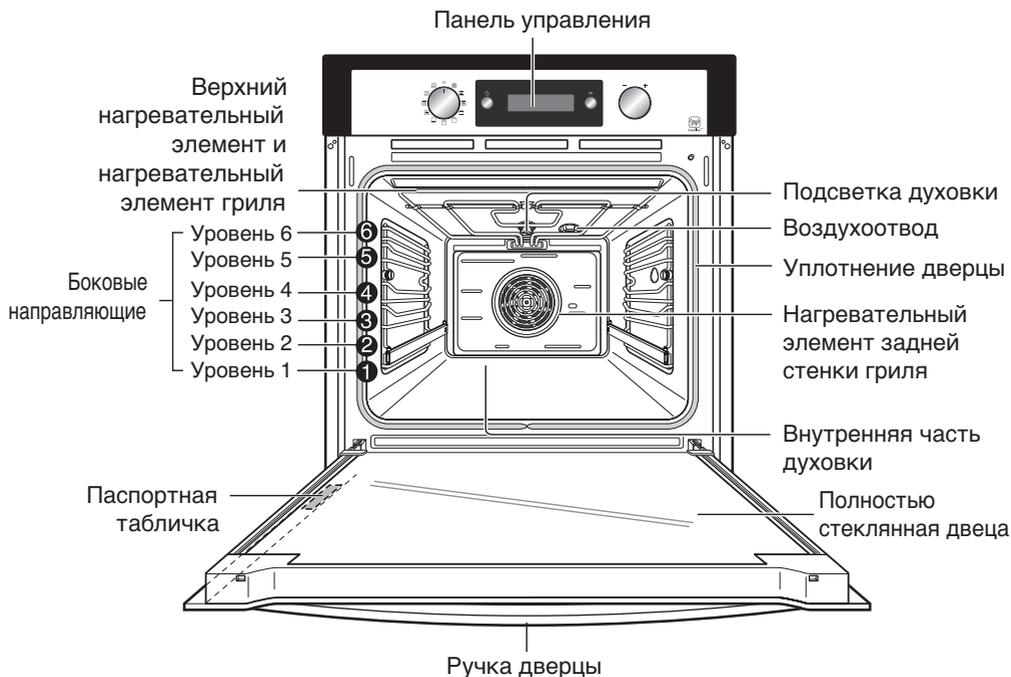
- К использованным устройствам следует относиться как к непригодным, для того, чтобы они больше не представляли какой-либо опасности. Для этого отключите устройство от сети питания и удалите шнур питания.

**Для защиты окружающей среды использованные устройства необходимо утилизировать должным образом.**

- Устройство запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами.
- Ваши местные органы власти сообщат вам о времени приема специальных отходов или укажут вам места расположения предприятий по утилизации отходов.

# Описание устройства

## Обзор



Нумерация уровней начинается со дна.

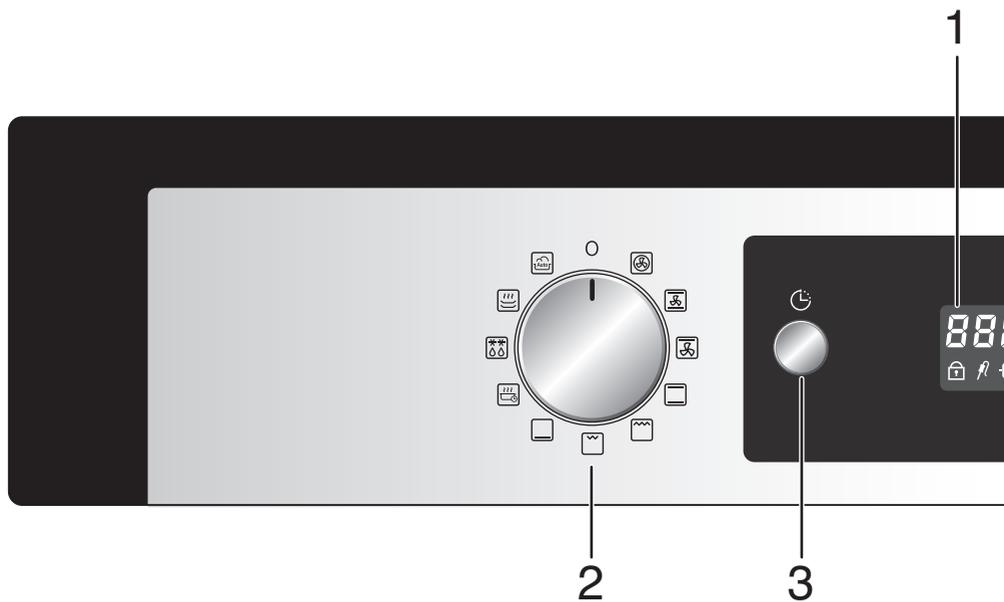
5 и 6 уровни используются в основном для гриля. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.

Приготовление на гриле осуществляется с закрытой дверцей.

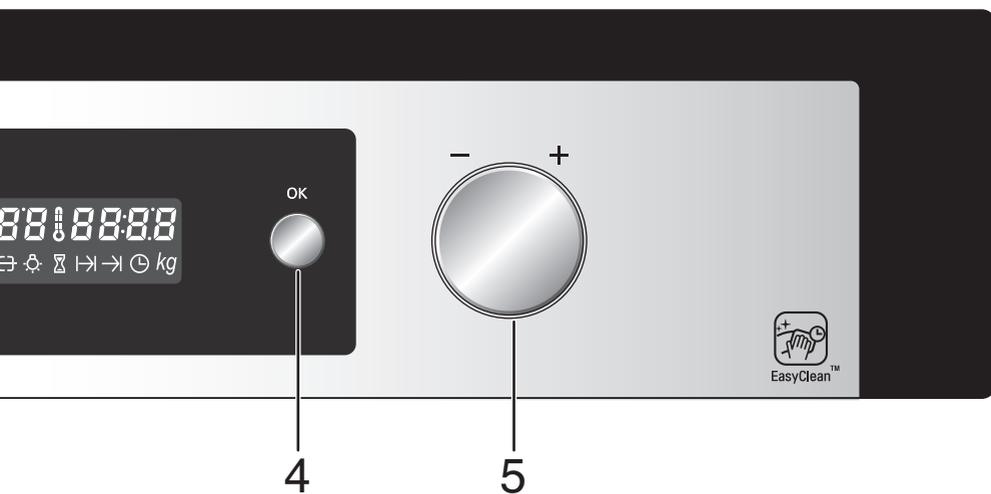
Таблицы готовки в данном руководстве по эксплуатации дает советы по настройкам духовки, но вы можете задавать их на свое усмотрение.

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

# Панель управления



1. Отображение температуры/времени
2. Переключатель функций
3. Кнопка установки времени



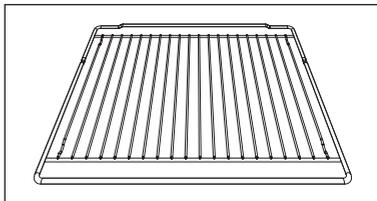
4. Кнопка “OK” (Ввод или Да)
5. Переключатель температуры/времени

# Аксессуары

## Решетка для гриля

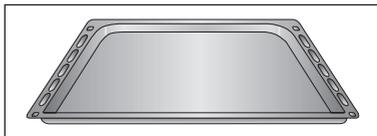
Для блюд, противней, металлических форм для гриля и запекания.

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



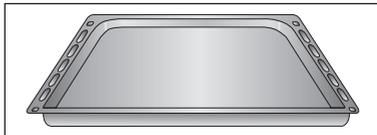
## Противень

Для пирогов, безе и бисквитов.



## Глубокий лоток

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



## Аксессуары для чистки

### Аксессуары для Легкой чистки



Распылитель  
(1 шт.)



Мягкая губка  
(1 шт.)

### Руководство



Инструкция владельца



Руководство по  
установке

## Рекомендации по использованию противней и проволочных решеток

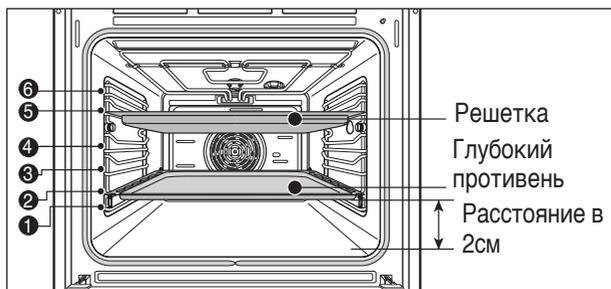
Проверьте, чтобы противни и решетки были правильно установлены на одном и том же уровне с обеих сторон.

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

Пользуйтесь соответствующими прихватками или перчатками.

Если вы используете решетки гриля вместе с глубоким противнем для сбора вытекающей жидкости или жира, то не ставьте противень на днище духовки, устанавливайте их на нижние уровни.

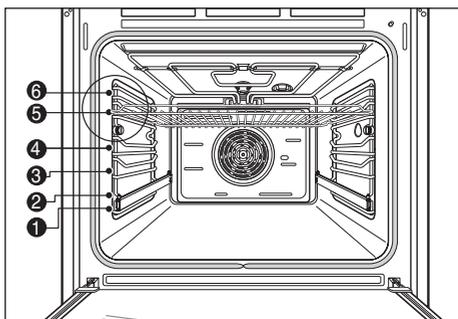
Если вы поставите противни на дно духовки, то в результате накопившееся тепло может повредить поверхность духовки. По этой причине минимальный зазор между противнем и дном духовки должен составлять 2 см.



## Установка решетки и глубокого противня

Вставьте противень или решетку на соответствующий уровень.

Уровни пронумерованы снизу вверх.



# Аксессуары

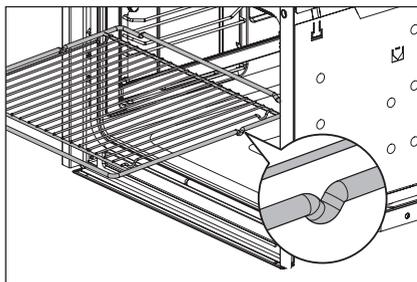
---

## 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.**

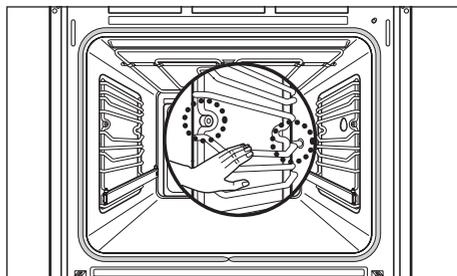
Вставьте поддон и листы до конца, пока они не остановятся.

# Телескопические пазы

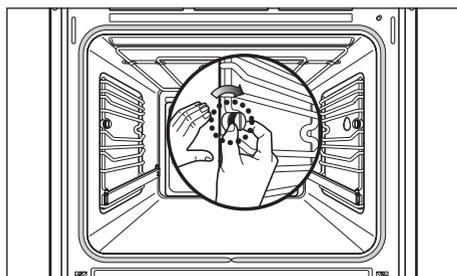
## Присоединение телескопических пазов

Телескопические направляющие устанавливаются следующим образом:

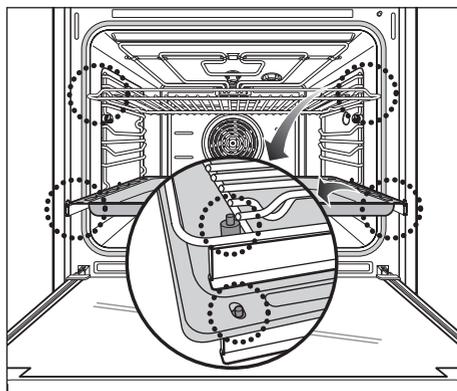
1. Вставьте выдвижной конец телескопической трубки в отверстие.



2. Совместите переднее углубление с отверстием для переднего винта. Вкрутите винт и затяните оба винта. Выполните то же самое действие со второй рукой телескопической направляющей.



3. Противни и решетчатые полки должны размещаться на руках телескопической направляющей осторожно для того, чтобы избежать случайного опрокидывания. Для того чтобы этого избежать, размещайте противни и решетки на руках телескопической направляющей как показано на рисунке, приведенном ниже; фиксаторы на руках направляющей должны фиксировать противень или решетчатую полку для предотвращения их соскальзывания.

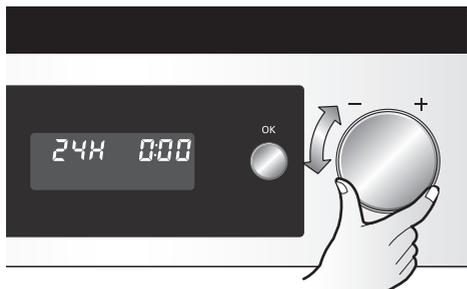


# Настройка часов

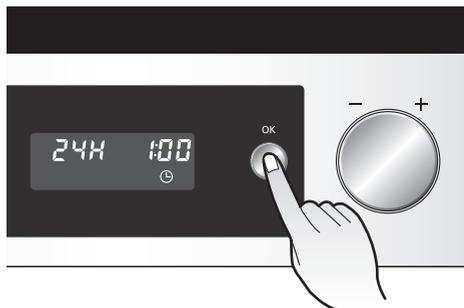
Без установки текущего времени духовкой пользоваться нельзя.

При первом включении духовки или после отключения электричества вам сначала придется выбрать “12Н” или “24Н”. Теперь можно установить текущее время.

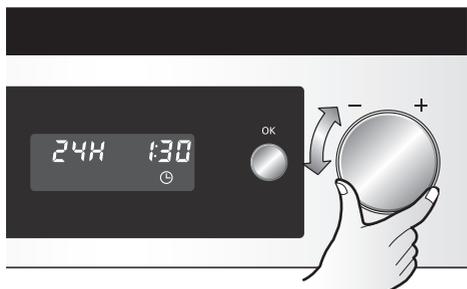
**Для установки текущего времени до 1:30**



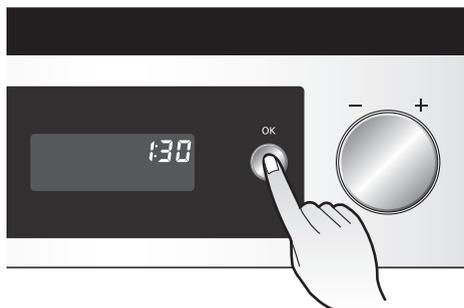
- 1** Выберите “12Н” или “24Н” и нажмите кнопку ОК для подтверждения выбора.



- 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 духовка готова к использованию.

# 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

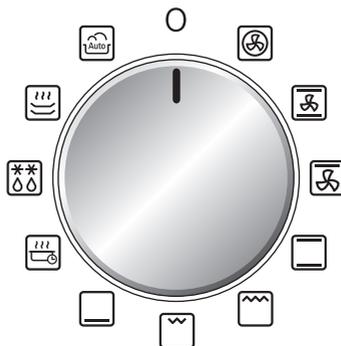
Перед первой жаркой или выпеканием включите духовку и дайте ей прогреться без пищи (200~250°C), затем дайте ей остыть. Таким образом можно убрать все неприятные запахи.

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.

# Функции духовки

## Рабочие режимы



### Описание рабочих режимов

Отдельные рабочие режимы отличаются тем, что задействуют комбинацию разных нагревательных элементов. Различные комбинации подходят для создания различных зон нагрева и направлений циркуляции горячего воздуха в духовке, необходимых для оптимального приготовления различных блюд.

Для жарки и выпекания уже установлены рекомендуемые температуры, которое при желании можно изменить при помощи Регулятора температуры.

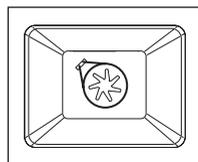
При использовании функций гриля при помощи Регулятора температуры вы можете выбрать одну из трех настроек.

Для функции разморозки другие настройки недоступны.

### Конвективный нагрев

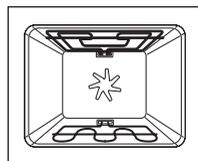
В режиме конвективного нагрева работает только нагревательный элемент на задней стенке и конвективный вентилятор.

Рекомендуемая температура 150°C. В этом режиме существует возможность выпекания сразу на нескольких уровнях. Это значит, что режим подходит для выпекания фруктовых пирогов, взбитого или дрожжевого теста, например, плетёного хлеба.



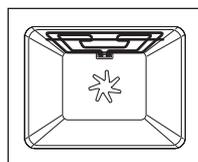
### Горячий воздух

Кроме элементов Конвективного 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.



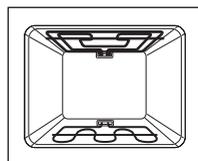
### Вентилятор-гриль

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

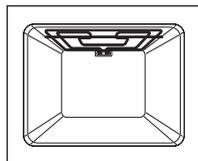
Для функции "Обычный нагрев" используются верхние и скрытые нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для выпекания пирогов, не требующих длительного времени приготовления, нежного теста и для жарки ростбифов и филе на одном уровне. Рекомендуемая температура 190°C.



# Функции духовки

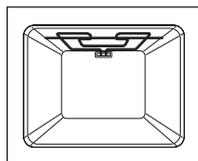
## Большой гриль (1, 2, 3)

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.



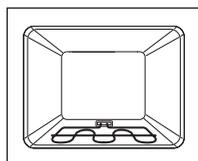
## Малый гриль (1, 2, 3)

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

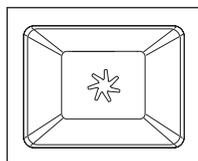
В этом режиме работает только скрытый нагревательный элемент на дне духовки. Рекомендуемая температура 170°C. Этот режим позволяет довести до готовности пиццу или пироги на одном из низких уровней.



## 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, чтобы избежать загрязнения духовки. Если позволить воде стекать в духовку, то она загрязнит уплотнения дверцы и может вызвать неприятный запах.

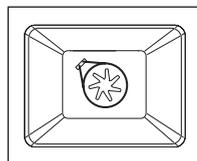


## Поддержание в тепле

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

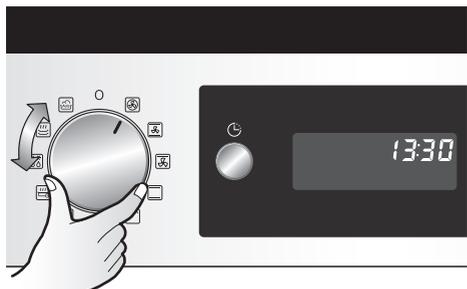
Режим подогрева блюд используется для равномерного подогрева блюд. В этом режиме система использует Конвективный нагревательный элемент и вентилятор на задней стороне духовки для циркуляции горячего воздуха. Можно задать температуру от 40 до 100°C. Также можно задать длительность функции. Убедитесь,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

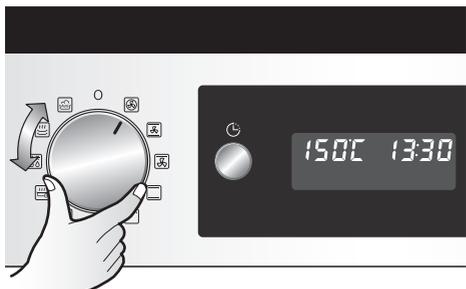
# Эксплуатация

## Включение духовки



- 1** Выберите нужный режим при помощи Регулятора температуры.
- 2** На дисплее появится рекомендуемая температура для выбранной функции. При необходимости используйте регулятор – + для изменения температуры.
- 3** Запустите режим кнопкой ОК или подождите, пока духовка включится автоматически через 8 секунд. Если вы не будете выполнять на панели управления никаких операций, духовка останется включенной максимально возможное время. (см. стр. 26)

## Изменение температуры духовки



**1** Выберите нужный режим при помощи Регулятора режима.



**2** Вращайте Регулятор температуры до желаемой температуры. Шаг дисплея 5°C.

**3** Если не нажимать никакие кнопки в течение 8 секунд, духовка автоматически включится в режиме установленной программы. Также можно включить духовку нажатием кнопки ОК.



## Символы и функции часов



### Таймер

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

### Общее время приготовления

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

### 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.

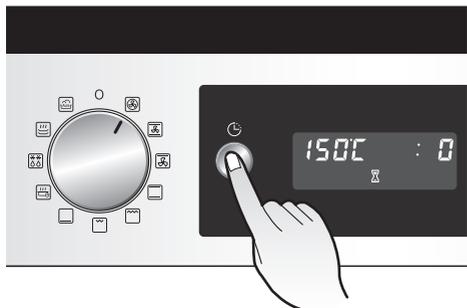
### Часы

Загорается при установке, изменении или отображении времени.

# Эксплуатация

## Настройка таймера

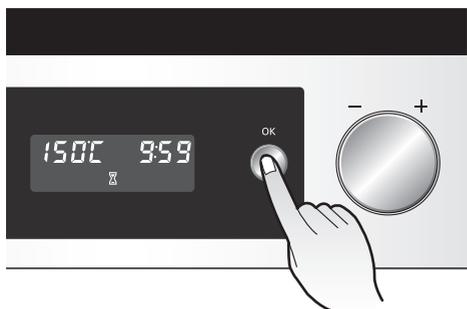
Функция работает только после запуска приготовления.



- 1 Один раз нажмите кнопку Время (Time) (🕒) (Например, Нагрев с конвекцией).



- 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.

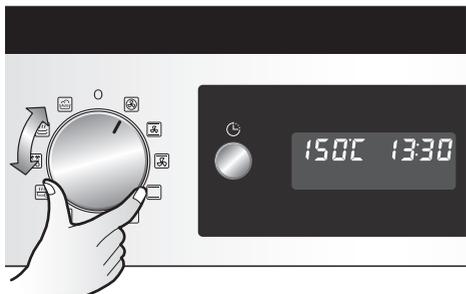
Для отмены: дважды быстро нажмите кнопку ОК, когда на дисплее отображается таймер.

Если на дисплее появятся другие функции, нажимайте кнопку Время пока на дисплее не появится обратный отсчет времени.

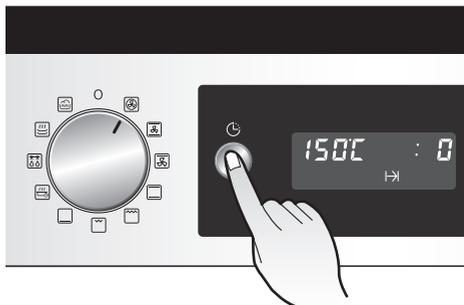
**Примечание:** Данный метод настройки таймера можно также использовать в качестве таймера обратного отсчета, когда Регулятор режима находится в положении '0'.

## Программирование общего времени приготовления

По истечении установленного времени духовка автоматически выключится.



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



- 2 Один раз нажмите кнопку Время (Time) (🕒).



- 3 При помощи Регулятора времени установите время приготовления.

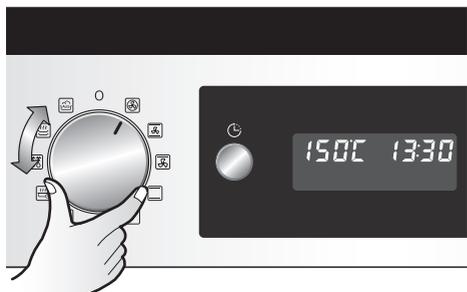
- 4 Запустите режим кнопкой ОК или подождите, пока духовка включится автоматически через 8 секунд. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, и духовка отключится. Нажмите кнопку ОК для отмены звукового сигнала.

**Примечание:** После того как духовка начала выполнение программы, вы можете установить только Время окончания приготовления или Общее время приготовления.

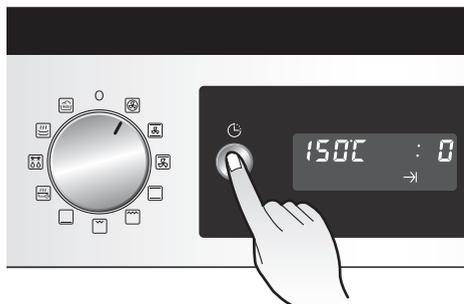
# Эксплуатация

## Программирование времени окончания приготовления

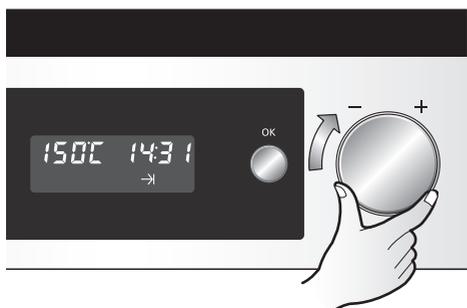
На показанном примере текущее время 13:30, а блюдо будет готово в 14:40.



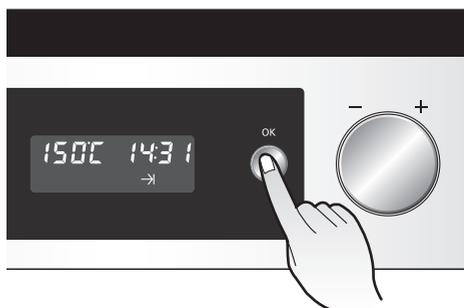
- 1 Выберите нужный режим работы и температуру. (См. раздел “Включение духовки” или “Изменение температуры духовки”)



- 2 Дважды нажмите кнопку Время (Time) (🕒).

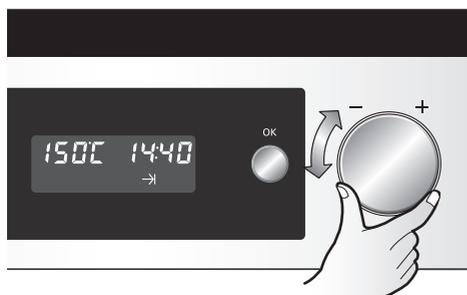


- 3 Установите значение часа при помощи Регулятора времени.

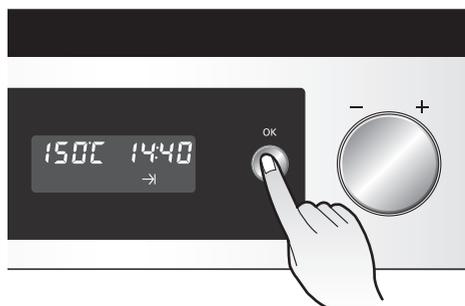


- 4 Для перехода к следующему этапу нажмите кнопку ОК.

**Примечание:** При установке времени окончания приготовления вам просто необходимо поворачивать регулятор времени по часовой стрелке.



**5** Теперь установите минуты при помощи Регулятора времени.



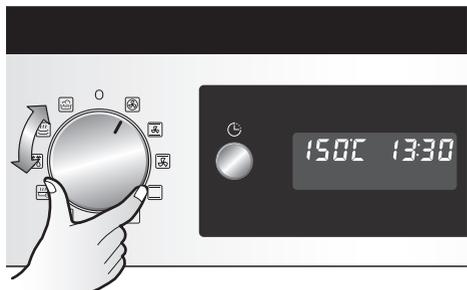
**6** Подтвердите значение нажатием кнопки ОК. Сначала на дисплее отображается время окончания. Начнется приготовление, и через одну минуту на дисплее отобразится время до окончания.

**Советы :** В целях экономии энергии освещение в духовке отключается через 20 секунд после начала приготовления. Но его можно снова включить в любое время нажатием кнопки ОК.

# Эксплуатация

## Комбинирование общего времени приготовления и времени окончания приготовления.

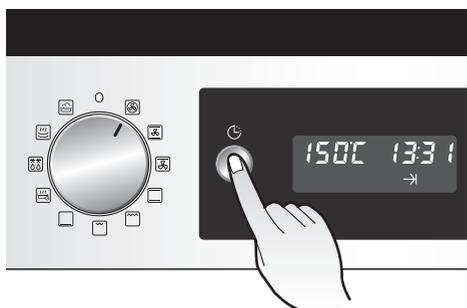
Программы общего времени приготовления и времени окончания приготовления можно комбинировать для автоматического включения и выключения духовки.



- 1** Выберите нужный режим работы и температуру. (См. раздел “Включение духовки” или “Изменение температуры духовки”).



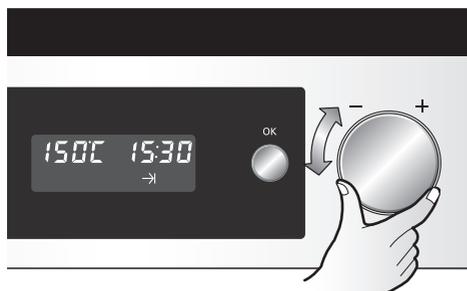
- 2** Один раз нажмите кнопку Время (Time) (⌚). При помощи Регулятора времени установите необходимое общее время приготовления (на примере показан 1 час).



- 3** Для установки времени окончания приготовления один раз нажмите кнопку Время (⌚).



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



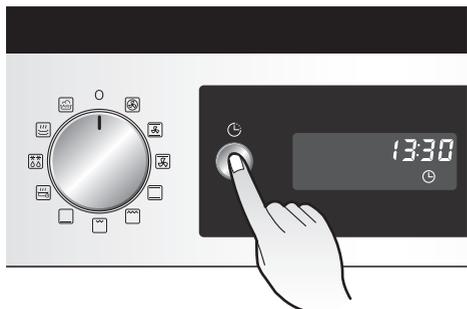
**5** Установите минуты при помощи Регулятора времени (на примере показано 30 минут). Подтвердите значение нажатием кнопки ОК.



**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.

# Эксплуатация

## Установка текущего времени



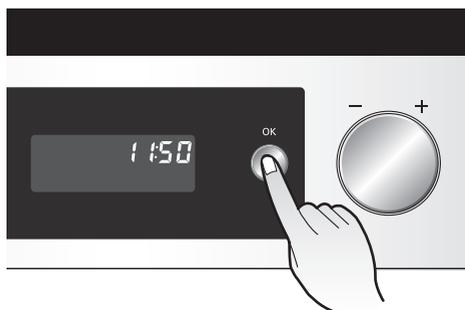
- 1** Установите Регулятор режима в положение “0”. Дважды нажмите кнопку Время для установки текущего времени. На дисплее начнет мигать значение часа. (на примере показано 13 часов)



- 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.

## Полезные функции

### ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ предотвращает включение духовки в режиме ожидания (выключения). Функция также может быть активирована во время режима приготовления для предотвращения случайного изменения температуры или времени приготовления. Функция ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ не исключает возможность отключения духовки в режиме приготовления. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не блокирует дверцу. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ не будет автоматически отменена, если духовка выключается с помощью регулятора или в случае отключения электропитания.

**Для активации ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ в режиме приготовления.**

1. Выберите функцию духовки и установите температуру. При необходимости установите время приготовления.



2. Нажмите и удерживайте кнопку ОК в течение 5 секунд пока на дисплее не появится символ Блокировки (Lock) (  ). Для активации ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ в режиме ожидания выполните только действие 2.

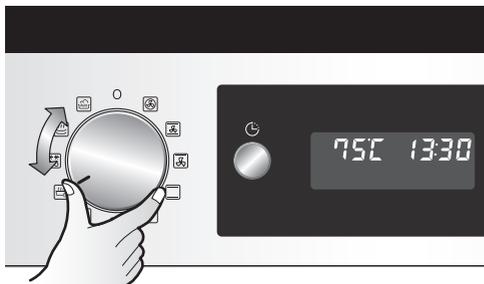
### Отключение системы защиты

1. Нажмите и удерживайте кнопку ОК, пока на дисплее не перестанет отображаться символ Блокировки (Lock) (  ). Система защиты отключена. Функция ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ деактивируется при отключении духовки.

# Эксплуатация

## Поддержание заданной температуры

Тепло от верхних и нижних элементов используется для поддержания температуры от 40 до 100 градусов. Данный режим можно использовать для поддержания температуры блюда до подачи его на стол.



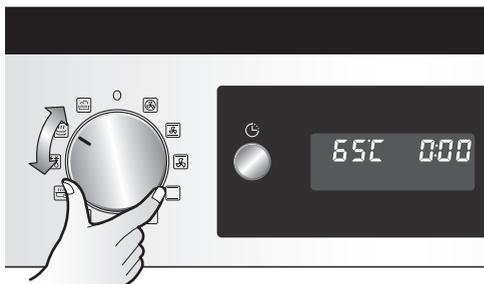
- 1 Установите Регулятор режима в положение “Поддержание заданной температуры”.



- 2 Установите температуру регулятором +, затем нажмите кнопку Время и вращайте регулятор – +, чтобы установить время подогрева. Для включения нажмите кнопку ОК.

## Разогрев блюд

В задней части духовки используется нагревательный элемент, расположенный вокруг вентилятора, для создания циркуляции нагретого воздуха. Это идеально подходит для равномерного разогрева блюд.



- 1 Установите Регулятор режима в положение “Разогрев блюд (Warm dishes)”.

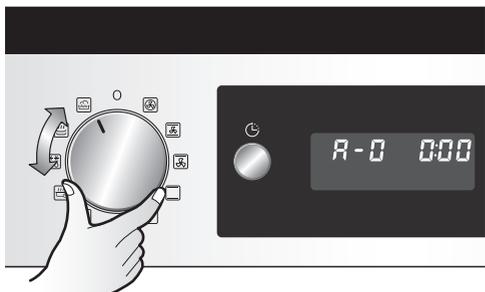


- 2 Установите температуру регулятором +, затем нажмите кнопку Время и вращайте регулятор – +, чтобы установить время подогрева. Для включения нажмите кнопку ОК.

# Автоматическое приготовление

## Использование режима автоматического приготовления

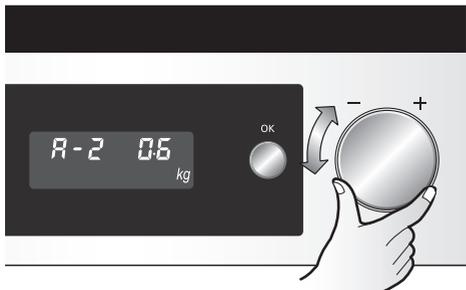
Функция Автоматического приготовления позволяет приготовить 10 ваших любимых блюд без выбора режима, температуры и времени. При помощи этой функции вы можете сократить время приготовления, благодаря оптимальной комбинации нагревательных элементов.



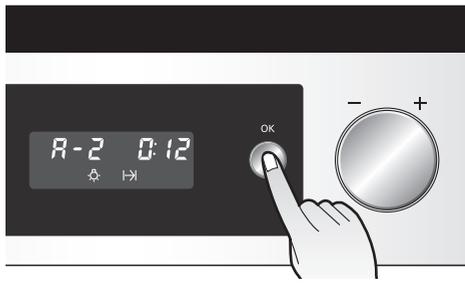
- 1 Установите Регулятор режима на Автоматическое приготовление.



- 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 При помощи Регулятора времени установите желаемое время приготовления.

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

**Примечание:** Автоматические программы позволяют вам готовить большое разнообразие стандартных блюд за самое короткое время.

# Таблица автоматического приготовления

Блюдо	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Температура
А-1	Лососина, стейк	400-1200г.	200г.	Решетка-гриль + глубокий противень	Заморозки
А-2	Королевские креветки	300-1000г.	100г.	Глубокий противень	Заморозки
А-3	Ростбиф	1000-2500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Заморозки
А-4	Жареная свинина	1000-2500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Заморозки
А-5	Баранья нога	1000-2000г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Заморозки
А-6	Курица, целая	1000-2000г.	250г.	Решетка-гриль + глубокий противень	Заморозки

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 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 подаст звуковой сигнал, добавьте большую чашку горячей воды и накройте крышкой. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минуты. 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 минуты. Используйте образовавшийся сок для соуса 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 минуты. Используйте образовавшийся сок для соуса 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 противень и налейте в него стакан воды. Налейте воду в глубокий противень. Поместите в духовку. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните продукт. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минуты. Используйте образовавшийся сок для соуса для подливки.

# Таблица автоматического приготовления

Блюдо	Категория	Ограничение по весу	Этап	Посуда	Температура
А-7	Курица, ножки	600-1800г.	200г.	Решетка-гриль + глубокий противень	Заморозки
А-8	Запеченный картофель	500-1500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Комнатная
А-9	Жареный картофель	400-1600г.	200г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Комнатная
А-10	Пицца, замороженная, на тонкой основе	200-400г.	100г.	Решетка-гриль	Замороженный

Уровень духовки, снизу	Инструкции
3	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 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 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.

### Предупреждение

- **Открывая дверцу во время приготовления стойте подальше. Горячий пар, вырабатываемый в печи, может привести к ожогам или телесным повреждениям.**

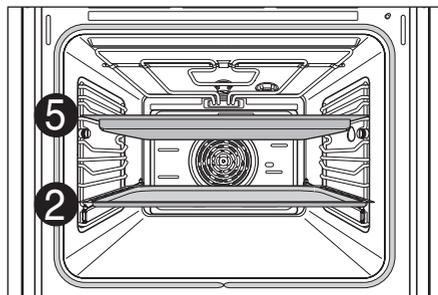
# Выпекание

## 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.



## 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	
<b>Рецепт</b>					<b>Для обоих видов выпекания, в часах, в минутах.</b>
<b>Пироги в формах</b>					
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 <sup>1)</sup>	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 <sup>3)</sup>	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
<b>Пироги на противне</b>					
Плетёный хлеб / пироги побольше	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Рождественский штоллен	3	150–170 <sup>1)</sup>	4	160–180 <sup>1)</sup>	0:40–1:00
Хлеб (ржаной хлеб) сначала, потом позднее	2	180–200 <sup>1)</sup> 140–160	2	230 <sup>1)</sup> 160–180	0:20 0:30–1:00
Пирог/эклер	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	190–210	0:15–0:30
Швейцарский рулет	3	150–170 <sup>1)</sup>	4	180–200 <sup>1)</sup>	0:10–0:20
Фруктовые пироги с песочным тестом	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	170–190 <sup>1)</sup>	0:40–1:20

Режим работы	Конвективный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
	Уровень духовки	Температура в °С	Уровень духовки	Температура в °С	Для обоих видов выпекания, в часах, в минутах.
Ломтики с начинкой/ наполнителем, например, творог, сливки, сахар, миндаль			4	160–180 <sup>1)</sup>	0:40–1:20
Пицца (толстая основа) <sup>2) 3)</sup>	1	180–200	1	190–210 <sup>1)</sup>	0:30–1:00
Пицца (тонкая основа) <sup>2)</sup>	1	200–220	1	230 <sup>1)</sup>	0:10–0:25
Пресный хлеб	1	200–220	1	230 <sup>1)</sup>	0:08–0:15
Открытый швейцарский пирог	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Бисквиты <sup>2)</sup>					
Бисквиты из песочного теста <sup>2)</sup>	3	150–160	4	170–190 <sup>1)</sup>	0:06–0:20
Бисквиты с глазурью <sup>2)</sup>	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Бисквиты из смеси <sup>2)</sup>	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	0:30–0:60
Дрожжевые бисквиты <sup>2)</sup>	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Слоеные пироги и тесто	3	160–180 <sup>1)</sup>	4	190–210 <sup>1)</sup>	0:20–0:30
Хлебные булочки	3	180–200 <sup>1)</sup>	4	180–220 <sup>1)</sup>	0:20–0:35

1) Разогрейте духовку.

2) Используйте глубокий лоток

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 <sup>2)</sup>			
Пирог/эклер <sup>2)</sup>	2/5	160–180 <sup>1)</sup>	0:35–0:60
Сухой бисквитный пирог с обсыпкой <sup>2)</sup>	2/5	140–160	0:30–0:60
Бисквиты <sup>2)</sup>			
Бисквиты из песочного теста <sup>2)</sup>	2/5	150–160	0:15–0:35
Бисквиты с глазурью <sup>2)</sup>	2/5	140–150	0:20–0:60
Бисквиты из смеси <sup>2)</sup>	2/5	160–170	0:25–0:40
Печенье и тесто с белками, меренги <sup>2)</sup>	2/5	80–100	2:10–2:50
Миндальное печенье <sup>2)</sup>	2/5	100–120	0:40–1:20
Дрожжевые бисквиты <sup>2)</sup>	2/5	160–170	0:30–0:60
Слоеные пироги и тесто <sup>2)</sup>	2/5	170–180 <sup>1)</sup>	0:30–0:50
Хлебные булочки <sup>2)</sup>	2/5	180–190 <sup>1)</sup>	0:30–0:55

1) Разогрейте духовку.

Always count Oven levels from the bottom up.

Поместите глубокий лоток на 5 уровень.

## Таблица штруделей и выпечки

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

1) Разогрейте духовку.

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

## Таблицы выпекания готовых замороженных блюд

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

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

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

# 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 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:

- Как можно скорее почистите печь после готовки в открытой форме или блюде. Легче удалять жирные пятна, когда духовка еще теплая.

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

# Жарка

---

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

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

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

# Таблица жарки

## Таблица жарки

Пища	Уровень духовки	Вентилятор-гриль		Конвективный нагрев	
		Температура (°C) – (1)	Время (мин.)	Температура (°C) – (1)	Время (мин.)
Говяжьи (около 1 кг)	2 2)	190	50~70	200	70~90
Оленина (около 1 кг)	2 2)	180	75~100	200~240	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
Фаршированная	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Птица (около 4 кг)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Цельная рыба (около 1.5 кг)	2 2)	160~180	35~55	200~220	35~55

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

- 1) Для жарки в горшочке установите температуру на 20°C выше.
- 2) В режиме Обычного нагрева используйте 4 уровень снизу.

# Гриль

---

Для гриля существует 4 различных рабочих режима.

## **Большой гриль**

Для большего количества ровной еды 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 ровной еды 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. 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 гриля отбитых кусков мяса.

**⚠ Предупреждение:** 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

Еда 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 <sup>1)</sup>	4	2–3 мин.	2–3 мин.
Тост с вершущкой	4	6–8 мин.	

1) Решетка для гриля или глубокий лоток

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

# Разморозка

Используйте режим "Разморозка" для размораживания продуктов.

## Разморозка блюд

- Удалите с блюда упаковку, положите его на тарелку и поставьте на решетку-гриль.
- 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-гриль 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-гриль и глубокий противень. После истечения половины времени переверните курицу.
Мясо, 1000 г	100–140	После истечения половины времени переверните мясо.
Мясо, 500 г	90–120	После истечения половины времени переверните мясо.
Форель, 150 г	23–35	Не накрывайте.
Клубника, 300 г	20–30	Не накрывайте.

# 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 оловянной 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 5-8 часов (пока йогурт не достигнет нужной консистенции), доведите до кондиции с помощью элементов "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.

### Preparation

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

---

**⚠ Предупреждение:** 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, поскольку их невозможно выжечь.

- Выключите подсветку духового шкафа.
- 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.

---

## Эмалированная поверхность

Съемные задняя и боковые панели (если установлены) покрыты темно-коричневой эмалью.

Во время работы вентилятора циркулирующий воздух загрязняет брызгами масла и жира заднюю панель духовки.

Эти брызги сгорают, когда температура духовки достигает 200°C во время выпекания или жарки.

Чем выше температура, тем более эффективен этот процесс.

Помните, что этим процессом не удаляются остатки специй, сиропов и подобных продуктов.

Они удаляются свежими вручную мягкой щеткой с использованием раствора горячей воды с моющим средством.

Необходимо выполнять очистку духовки и принадлежностей после каждого использования.

Если этого не делать, то при следующем выпекании или жарке загрязнения пригорят и очистить их станет сложнее, а в некоторых случаях даже невозможно!

**Примечание: Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, губки или ткань, металлические мочалки, ножи и прочие абразивные материалы, а также не используйте аэрозоль для чистки духовок для эмали, так как химикаты, которые в них содержатся, повредят эмаль и сделают ее непригодной.**

При распылении чистящих аэрозолей на поверхность духовки (углубления) сначала необходимо извлечь из духовки заднюю эмалированную панель.

# Режим легкой чистки

---

## Функции

### Описание Режима легкой чистки

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

Тогда как обычные эмалированные поверхности требуют для чистки применения агрессивных химикатов, Легкая чистка использует ТОЛЬКО ВОДУ и длится только 15 минут для отделения НЕБОЛЬШИХ загрязнений перед ручной чисткой. По сравнению с более интенсивным процессом Пиролитической чистки, духовка LG поможет Вам выполнить чистку с МЕНЬШЕЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ И БЫСТРЕЕ, практически БЕЗ ДЫМА И ПАРА.

### ПРЕИМУЩЕСТВА Легкой чистки

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

## Подсказки по чистке

- Использование неоднородной стороны губки-антицарапки для промывки может помочь убрать пригорелые пятна даже лучше, чем мягкая губка или полотенце.
- Некоторые чистящие губки-антицарапки, сделанные, например, из меламиновой пены, которые можно приобрести в местном магазине, также могут помочь при чистке.
- Духовку необходимо выровнять для обеспечения покрытия дна ее внутренней части водой перед началом цикла Легкой чистки.
- Для лучших результатов используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Проточная вода может оставить на днище духовки минеральный осадок.
- Загрязнения, которые запекались в течение нескольких циклов готовки, будет очень трудно убрать в процессе Легкой чистки.

## Предупреждение:

- 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 так, что о него можно обжечься. Подождите, пока цикл не закончится перед тем, как протирать внутреннюю поверхность духовки.  
В противном случае можно получить ожоги.
- Не упирайтесь на стеклянную дверцу во время чистки внутренней части. Так можно повредить дверцу духовки или получить травму.

# Режим легкой чистки

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки

ДЕЙСТВИЕ	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки	ПРИМЕЧАНИЯ
1	<b>Вытяните из духовки стеллажи и аксессуары.</b>	
2	<b>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.</b> Выемка на днище духовки должна полностью заполниться, чтобы все загрязнения погрузились в воду. При необходимости воду можно использовать еще. <b>ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ВОДУ ПРЯМО НА ДВЕРЦУ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОДА БУДЕТ КАПАТЬ НА ПОЛ.</b>	<b>Используйте "тонкое распыление" на распылителе для лучшего покрытия водой.</b> Для чистки внутренней части духовки необходимо использовать 150 мл воды.
3	Закройте дверцу духовки, установите рукоятку функций в Конвекция чистки и выберите температуру 60°C. Нажмите кнопку установки времени, задайте 15 минут и нажмите кнопку ОК для запуска.	
4	В конце 15-минутного цикла прозвучит сигнал.	
5	Положите полотенце впереди духовки под нижней дверцей чтобы впитать воду, которая может разлиться во время чистки.	
6	Почистите внутреннюю часть духовки сразу же после цикла Легкой чистки, протерев ее <b>влажной губкой-антицарапкой</b> 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. <b>ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ ГУБКИ, АБРАЗИВНЫЕ ГУБКИ ИЛИ СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ, так как эти материалы могут повредить поверхность без возможности восстановления.</b>	

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

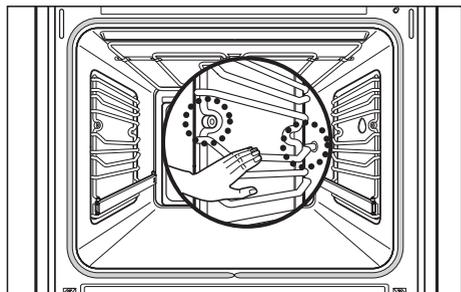
### ПРИМЕЧАНИЕ :

- Если вы забыли пропитать водой внутреннюю часть перед началом 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 белом уксусе.

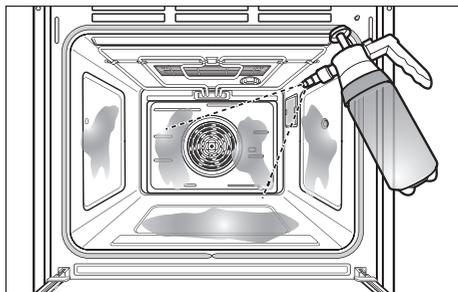
# Режим легкой чистки

## Включение духовки

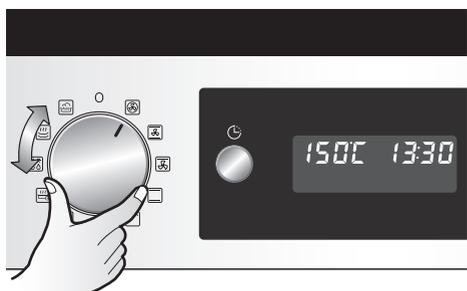
### Использование Рукоятки функций



- 1 Вытяните из духовки боковые стеллажи и аксессуары.



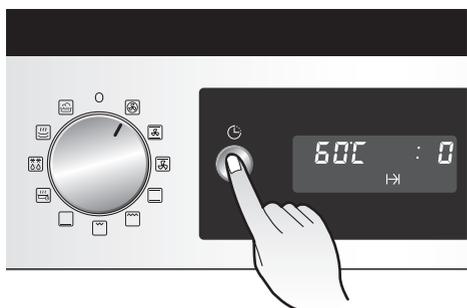
- 2 Распылите 150 мл воды (30 мл на стенки, 120 мл на дно) внутри духовки с помощью распылительного сопла. Направьте распылитель на боковые стенки, заднюю стенку и дно.



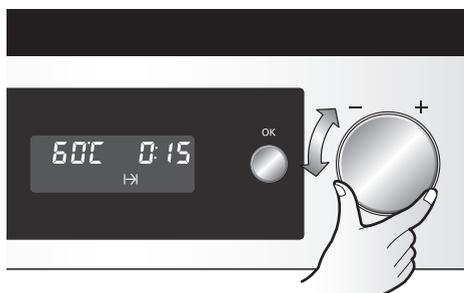
- 3 Закройте дверцу духовки. Выберите Конвективный нагрев (☼) при помощи Регулятора температуры.



- 4 Вращайте Регулятор температуры до желаемой температуры. Шаг дисплея 60°C.



**5** Один раз нажмите кнопку Время (Time) (  ).



**6** Задайте 15 минут.

**7** Запустите режим кнопкой ОК или подождите, пока духовка включится автоматически через 8 секунд. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, и духовка отключится. Нажмите кнопку ОК для отмены звукового сигнала.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед чисткой все аксессуары (решетка для гриля, противень, глубокий лоток, поддон для гриля, телескопические направляющие) необходимо вынуть из духовки, но только если духовка остыла после предыдущего приготовления, чтобы не обжечься. Для лучшего результата, после завершения Легкой чистки, внутреннюю часть духовки нужно протереть, пока она теплая.

# Подсветка духового шкафа

## Риск поражения электрическим током!

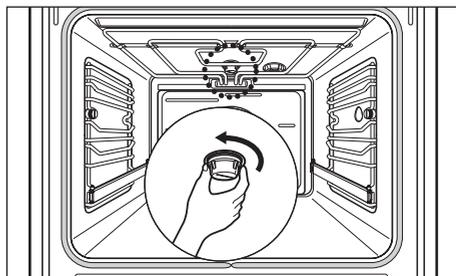
- Перед заменой ламп выключите духовой шкаф.
- Отсоедините устройство от электрического источника, выткнув из розетки силовой провод, или извлеките предохранитель или отключите выключатель в шкафу с предохранителями.

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

## Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

### Шаг. 1

Выверните крышку лампочки путем вращения против часовой стрелки.



### Шаг. 2

Замените лампу печи.

(Тип E14, 230V, 25W, жаростойкость до 300°C)

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

### Шаг. 3

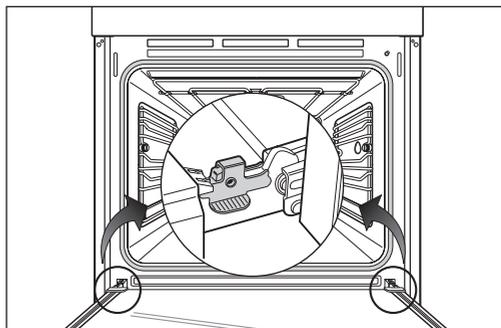
Установите стеклянный плафон.

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

## Порядок снятия дверцы

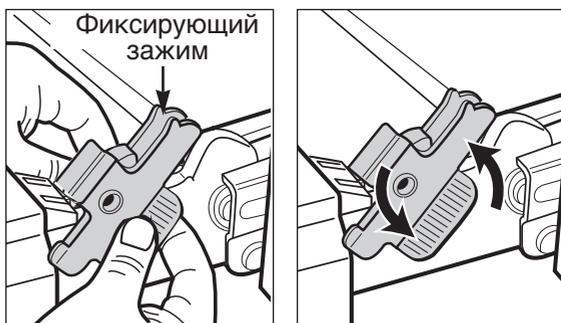
### Шаг. 1

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



### Шаг. 2

Чтобы отцепить крепления на петлях, поверните внутреннюю часть креплений вверх, а наружную часть вниз, как показано на рисунке.



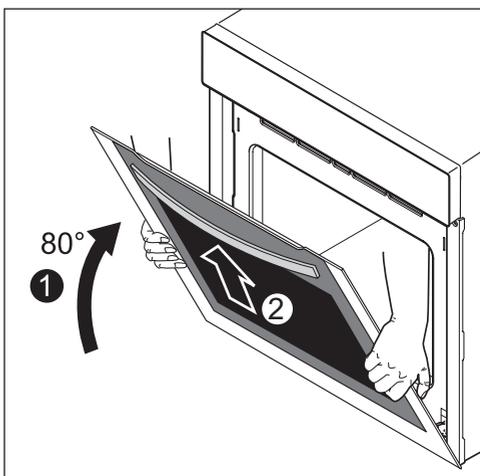
### Шаг. 3

Затем поднимите дверцу вверх до упора.

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

### Шаг. 4

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



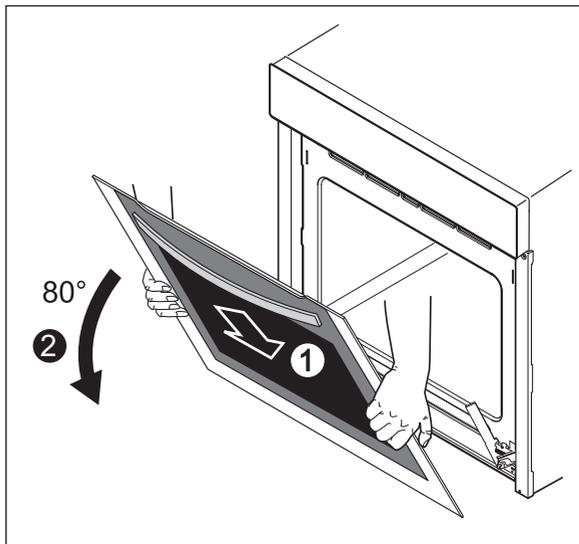
# Дверца духового шкафа

## Порядок установки дверцы

### Шаг. 1

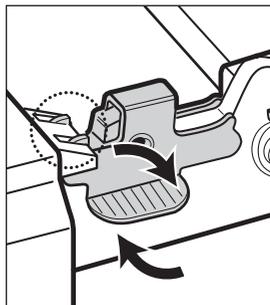
Крепко возьмитесь за дверцу с обеих сторон и аккуратно установите ее на направляющие петли.

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



### Шаг. 2

Поверните внутреннюю часть креплений вниз, а внешнюю часть вверх, чтобы они приняли максимально горизонтальное положение. Проверьте, чтобы выступы на креплениях входили в пазы дверцы, как показано на рисунке.



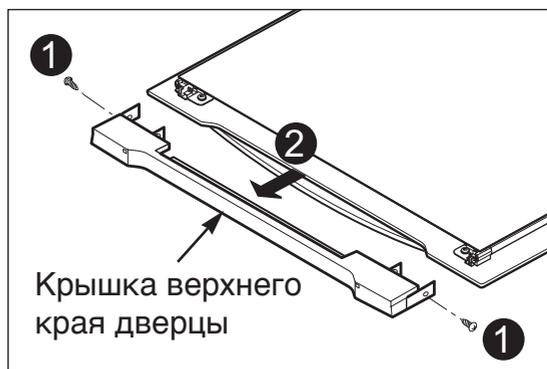
## Порядок разборки дверцы

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.

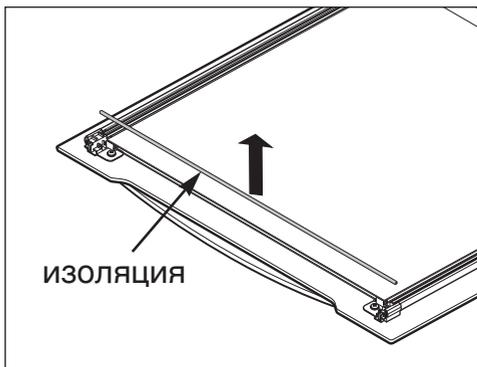
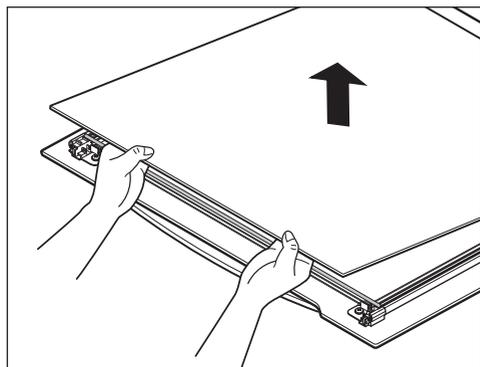
### Шаг. 1

Удалите оба винта, расположенные с правой и левой стороны дверцы, и сдвиньте верхнюю крышку, установленную на стеклянных панелях, вперед.



### Шаг. 2

Аккуратно извлеките верхнее стекло из дверцы. Затем извлеките изолятор.



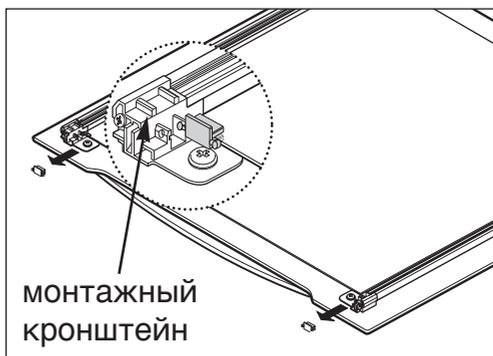
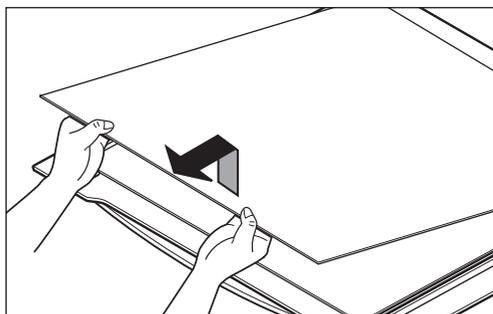
# Дверца духового шкафа

## Шаг. 3

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

**Примечание:** Прокладки, расположенные рядом с монтажным кронштейном, позволяют удерживать отдельные панели дверцы на месте.

Обращайтесь с ними очень осторожно, чтобы не разбить.



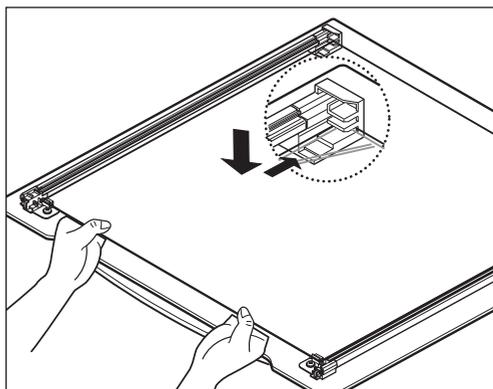
Верхняя крышка  
дверцы



## Установка стеклянных панелей

### Шаг. 1

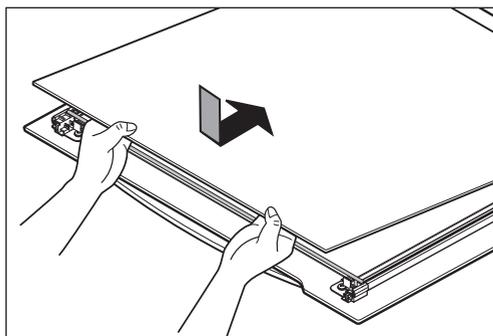
Внимательно переустановите разделитель и второй стеклопакет.



### Шаг. 2

Переустановите изолятор и черный матовый стеклопакет. Сторона нанесения черной краски должна смотреть в середину вовнутрь.

**Примечание:** Отдельные панели должны правильно располагаться в своих держателях.



### Шаг. 3

Затем установите верхнюю крышку и привинтите ее к дверце.

**Примечание:** Стеклянные панели следует мыть мягким мощным 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 духовой шкаф.
	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.
Духовка не нагревается даже после установки функции и температуры.	Overall & End установлены для того чтобы начать приготовление пищи в более позднее время .	Отмените настройку или сделайте новые настройки.
Дисплей времени на электронных часах светится.	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 причину отказа невозможно устранить приведенными выше способами, обратитесь в сервисный центр LG.**

**Примечание!** Запрещено пользоваться неисправным прибором. Если произошла поломка, прибор следует отключить от сети питания или извлечь предохранители.

Ремонт прибора должен проводить только **специально обученный и квалифицированный электрик**. Неправильно проведенный ремонт может стать причиной значительного ущерба.

# Коды ошибок

Коды ошибок	Возможная причина	Решение
F-1	Замыкание датчика (термистор).	Обратитесь в сервис-центр LG.
F-2	Датчик (термистор) разомкнут.	Обратитесь в сервис-центр LG.

## ОПАСНО

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

# ***Технические характеристики***

---

Напряжение источника питания	220-240 В~ 50 Гц
МАКС потребляемая мощность	3200 Вт

## **Габаритные размеры для установки**

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

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

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

Класс энергоэффективности	A
---------------------------	---

Класс энергетической эффективности согласно EN50304

# Инструкции по установке

---

**Важно:** установку прибора должен проводить только квалифицированный электрик.

Духовой шкаф следует устанавливать в соответствии с инструкциями производителя.

## **Инструкции по технике безопасности для лица, осуществляющего установку.**

- Во время установки убедитесь в том, чтобы никто не прикасался к проводам под напряжения.
- Корпус, в который устанавливается духовой шкаф, должен соответствовать требованиям по устойчивости согласно стандарта 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 плитки 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 местный центр LG по обслуживанию потребителей.

Ваш звонок будет автоматически переведен на Центр по обслуживанию потребителей, ответственный за ваш регион. Адрес своего центра по обслуживанию потребителей и другую информацию для потребителей в Интернете по адресу [www.lg.com](http://www.lg.com)

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

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

## Служба по работе с покупателями

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

Класс энергоэффективности	A
Напряжение Напряуга	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 3200 Вт
Страна происхождения Өндіруші ел	Корее Кореяда
Дата производства Өндірілген күні	Смотрите на рейтинг этикеток Рейтинг затбелгісін қараңыз
LG Electronics Inc., 391–2, Гаумджонг–донг, Чангвон–сити, Гүёнгам, 641–711, Республика Корея, 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, 86км Минского шоссе, д.9 (RU)	



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