

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

LB645E059T1

LB646K059T2

LB645M059T1

LB645059T2



MFL38291440_03



www.lg.com

Copyright © 2020 - 2023 LG Electronics Inc. Все права защищены.

Содержание

Важные указания по технике безопасности.....	4~5
Техника безопасности	6~20
Описание устройства	21
Панель управления	22~23
Аксессуары.....	24~26
Телескопические пазы.....	27
Символы дисплея	28~29
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	91~95

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 вставляйте, не опирайтесь и не садитесь на дверцу духового шкафа.
 - Это может привести к опрокидыванию духового шкафа, в результате чего можно получить ожоги или серьезные телесные повреждения.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

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

 ОПАСНО!

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

 ОПАСНО!

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

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

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

 ОПАСНО!

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

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.

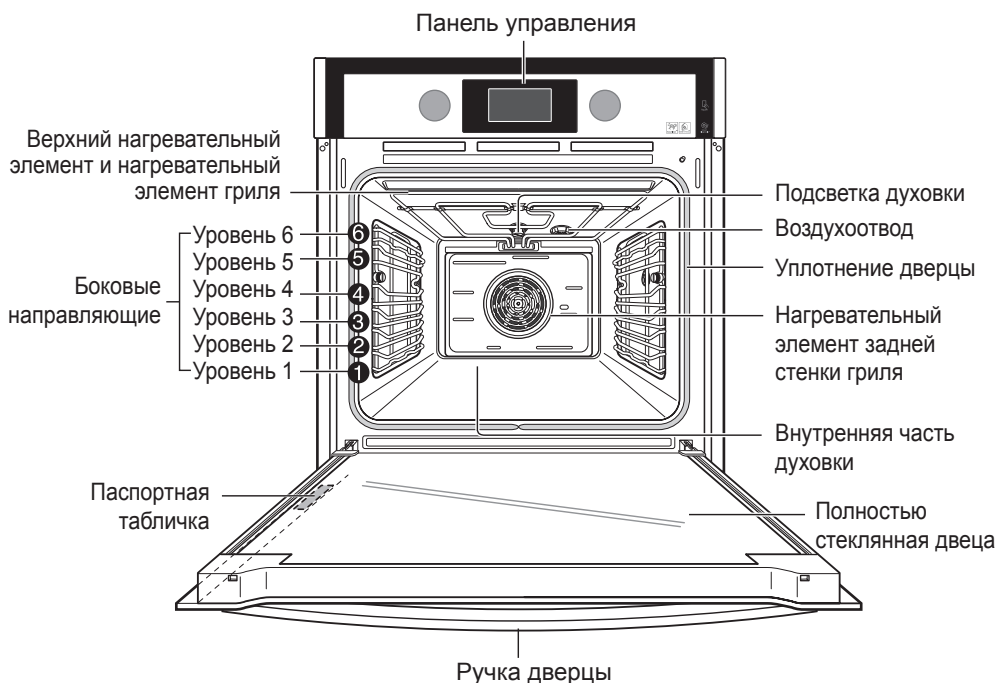
Для выполнения этого отсоедините от электросети и удалите шнур электропитания.

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.

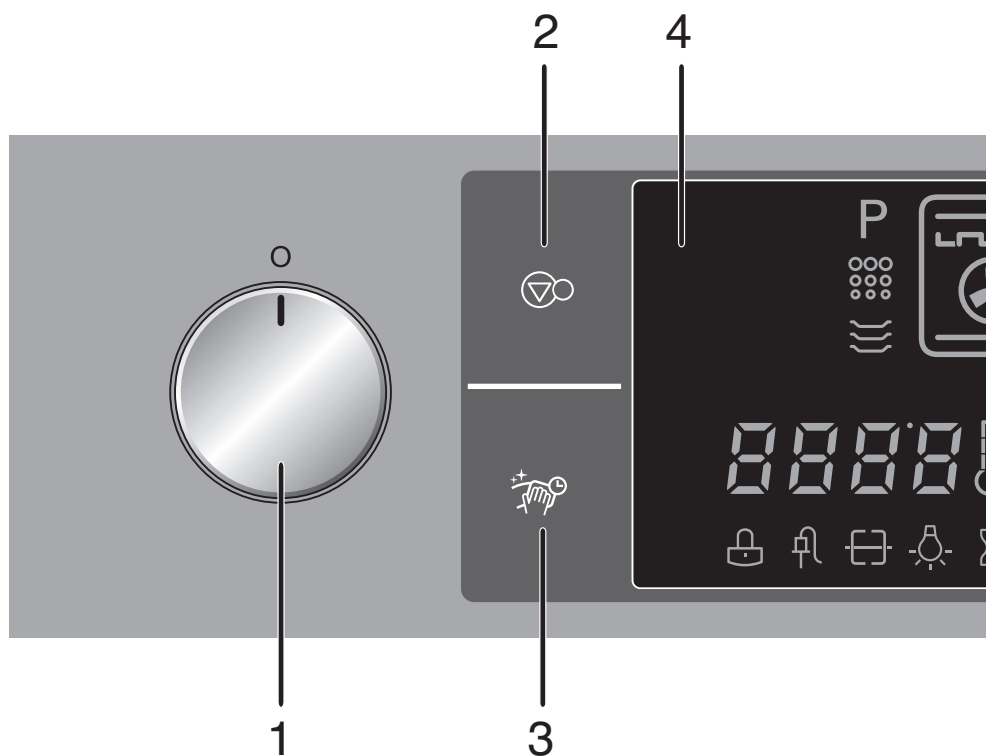
5 и 6 уровни используются в основном для гриля. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.

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

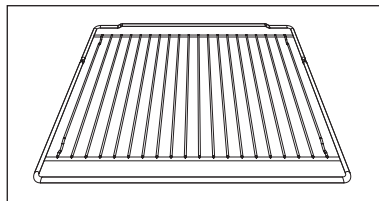
ПРИМЕЧАНИЕ: В любое время можно включать/выключать освещение пекарной камеры печи, нажав кнопку подтверждения OK.

Аксессуары

Решетка для гриля

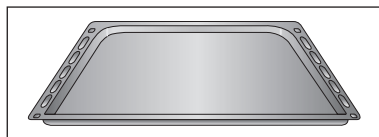
Для блюд, противней, металлических форм для гриля и запекания.

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



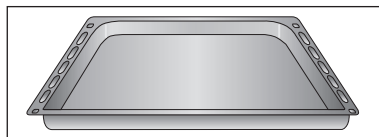
Противень

Для пирогов, безе и бисквитов.



Глубокий лоток

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



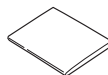
ПРИМЕЧАНИЕ: Входящие в комплект аксессуары могут отличаться в зависимости от изделия.

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

Руководство



Руководство пользователя



Руководство по установке

Рекомендации по использованию противней и проволочных решеток

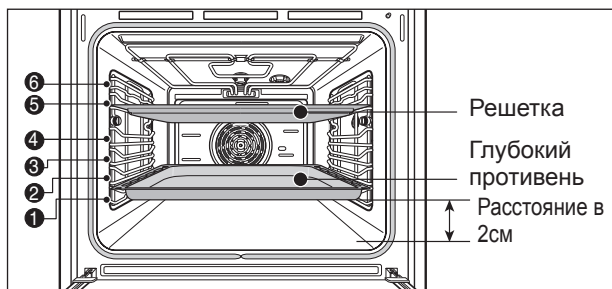
Проверьте, чтобы противни и решетки были правильно установлены на одном и том же уровне с обеих сторон.

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.

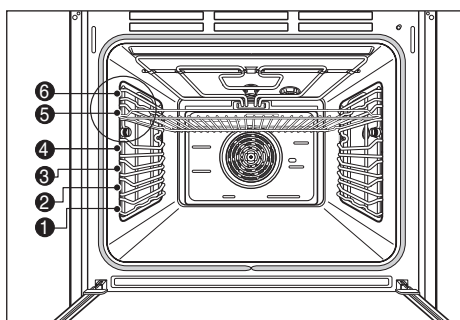
По этой причине минимальный зазор между противнем и дном духовки должен составлять 2 см.



Установка решетки и глубокого противня

Вставьте противень или решетку на соответствующий уровень.

Уровни пронумерованы снизу вверх.



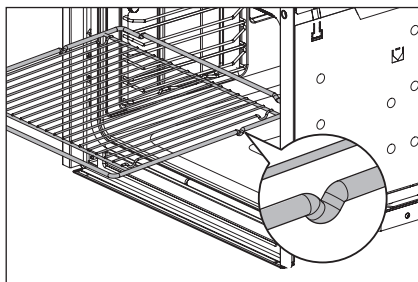
Аксессуары

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.

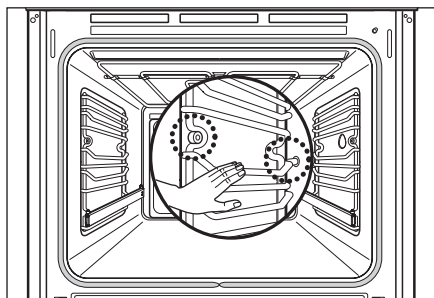
СОВЕТ: Вставляйте поддон и решетку до конца, пока они не остановятся.

Телескопические пазы

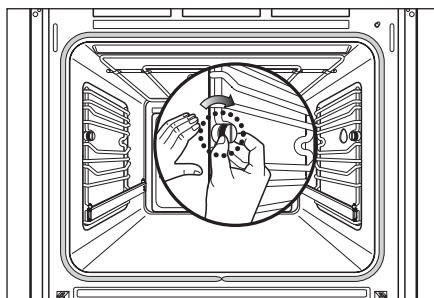
Закрепление телескопических направляющих

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

1. Установите установочную планку боковой выдвижной направляющей в отверстие.

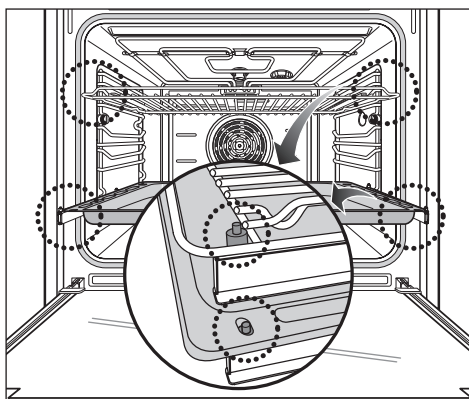


2. Выровняйте переднюю выемку с передним отверстием под винт. Вставьте и вкрутите винт по часовой стрелке.



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

Значок нагревательного элемента



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.



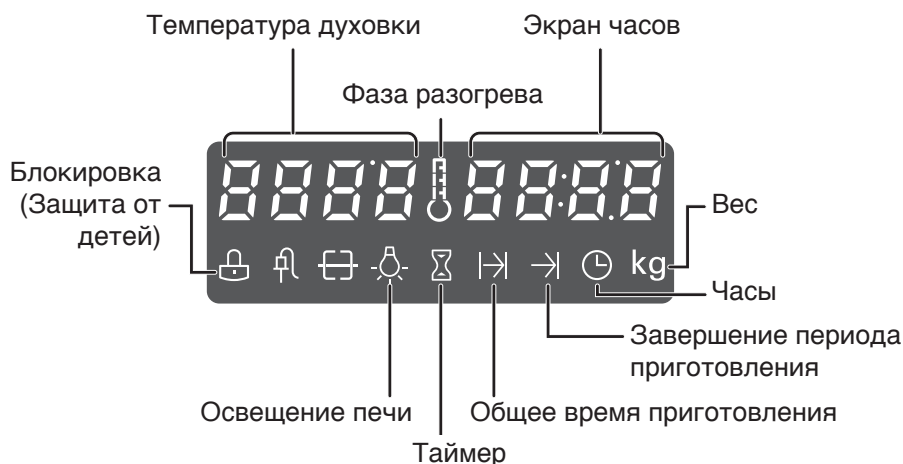
Автоприготовление

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

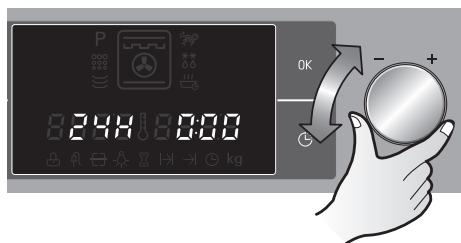
Меню «Автоприготовление» измеряется в килограммах.

Настройка часов

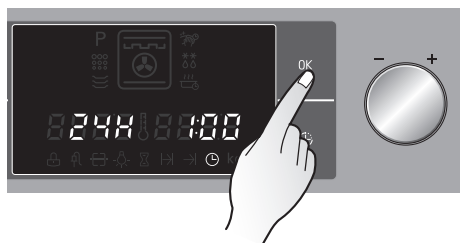
Без установки текущего времени печью пользоваться нельзя.

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.



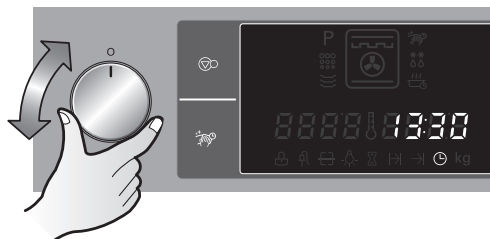
- 3** Установите значение минут при помощи Регулятора времени.



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

Символы и функции часов

Установка текущего времени



- 1** Установите Регулятор режима в положение «О». 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).



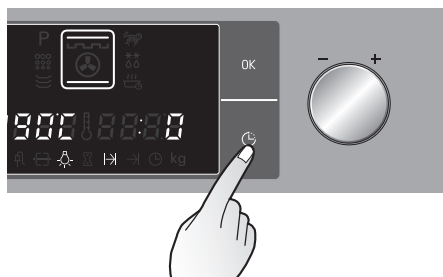
- 3** Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее начнет мигать значение минут. Выберите новое значение минут при помощи Регулятора времени (на примере показано 50 минут).



- 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.

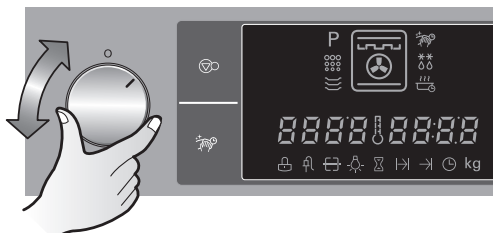
Разогрев

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.

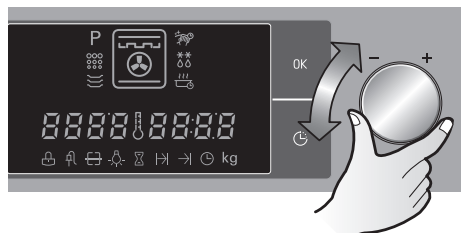
Откройте окна и обеспечьте необходимую вентиляцию во время этой процедуры.

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.

Включение духовки



- 1 Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки функций.



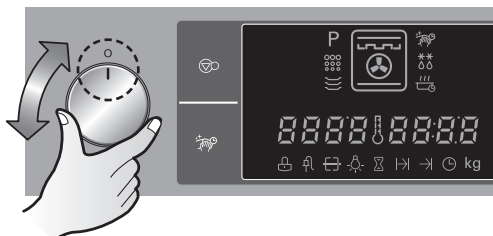
- 2 Загорится значение по умолчанию для каждой функции. Выберите желаемую функцию, повернув Рукоятку настройки и нажмите кнопку ОК.

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

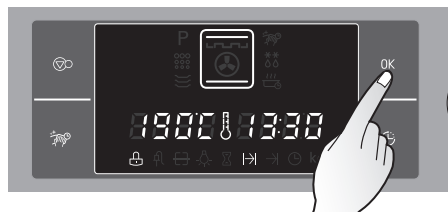
Полезные функции

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

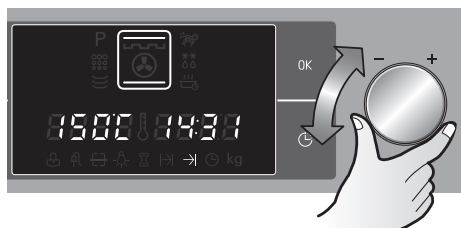
На показанном примере текущее время 13:30, а блюдо будет готово в 14:40.



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



- 2 Трижды нажмите кнопку «Время» (🕒).

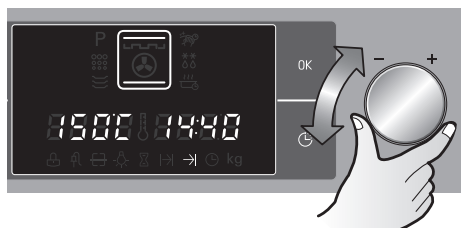


- 3 Установите значение часа при помощи Регулятора времени.

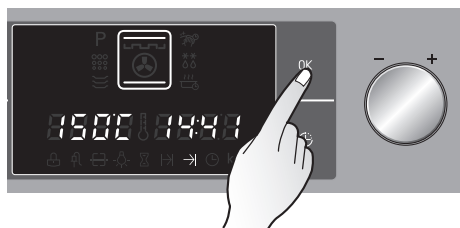


- 4 Для перехода к следующему этапу нажмите кнопку OK.

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



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



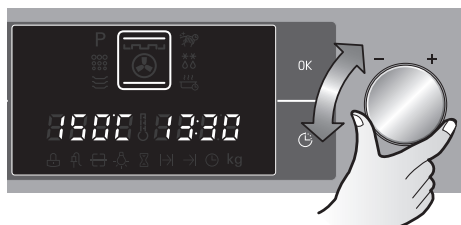
- 6** Подтвердите значение нажатием кнопки ОК. Сначала на дисплее отображается время окончания. Затем начнется приготовление, и оставшееся время приготовления отобразится через минуту после начала приготовления.

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

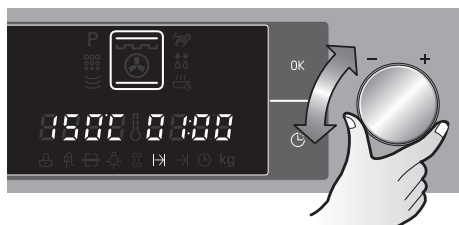
Эксплуатация

Комбинирование общего времени приготовления и времени окончания приготовления.

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



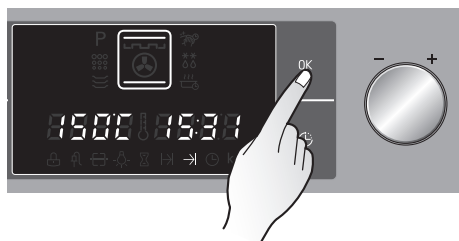
- 1 Выберите нужный режим работы и температуру. (См. раздел «Включение духовки» или «Изменение температуры духовки»)



- 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.



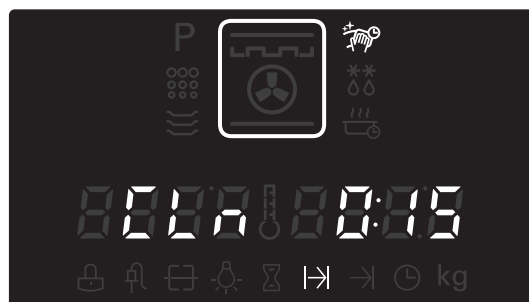
- 5** Установите значение минут при помощи Регулятора времени (на примере показано 30 минут). Подтвердите значение нажатием кнопки ОК.



- 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

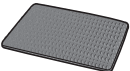
- Перед использованием цикла Легкой чистки позвольте духовке остыть до комнатной температуры.
- Использование неоднородной стороны нецарапающей губки для промывки может помочь убрать пригоревшие пятна даже лучше, чем мягкая губка или полотенце.
- Некоторые нецарапающие чистящие губки, например из меламиновой 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	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. ВНИМАНИЕ: НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ ВОДУ ПРЯМО НА ДВЕРЦУ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОДА БУДЕТ КАПАТЬ НА ПОЛ.	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	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. ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ ГУБКИ, АБРАЗИВНЫЕ ГУБКИ ИЛИ СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ, так как эти материалы могут повредить поверхность без возможности восстановления.	 Мягкая губка

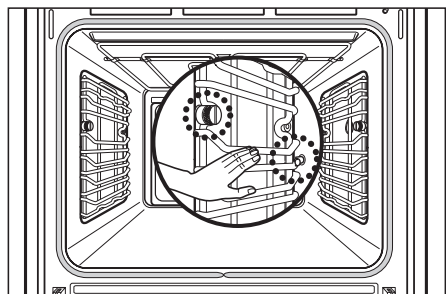
Шаг	РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции Легкой чистки	ПРИМЕЧАНИЯ
7	После чистки внутренней части духовки вытрите избыточную воду чистым сухим полотенцем. Поместите обратно стеллажи и аксессуары.	
8	Если остаются легкие загрязнения, повторите упомянутые действия, убедившись, что участки загрязнения хорошо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

ПРИМЕЧАНИЕ :

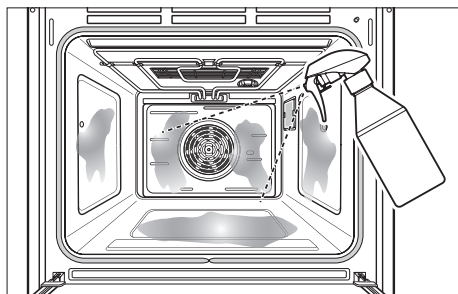
- Если вы забыли налить воду в духовку перед началом цикла Легкая чистка, нажмите кнопку отмены() для завершения цикла. Подождите, пока духовка не остынет до комнатной температуры, а затем разбрызгайте воду внутри духовки и запустите другой цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка 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)

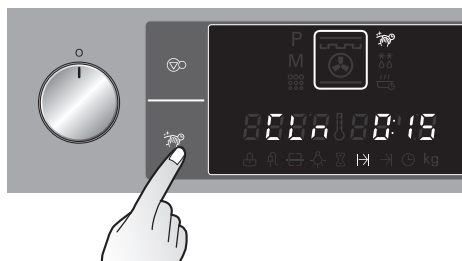
Включение духовки



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.



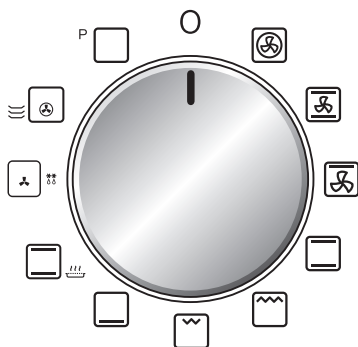
- 5** По завершении чистки прозвучит звуковой сигнал, а на экране отобразится надпись «Конец». После этого продолжите чистку вручную с помощью имеющихся приспособлений, как описано в данном руководстве.

⚠ 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.

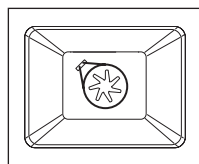
Используя режимы гриля Большой гриль () и Малый гриль (), можно выбрать одну из трех установок, поворачивая Рукоятку настройки.

При использовании разморозки () нет других доступных настроек.

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

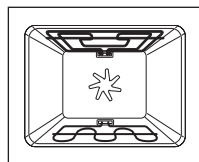
Конвективный нагрев

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.



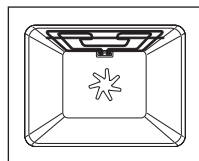
Горячий воздух

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.



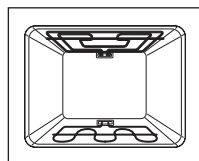
Вентилятор-гриль

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

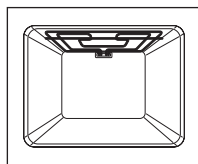
Для функции "Обычный нагрев" используются верхние и скрытые нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для выпекания пирогов, не требующих длительного времени приготовления, нежного теста и для жарки ростбифов и филе на одном уровне. Рекомендуемая температура 190°C.



Режим ручной готовки

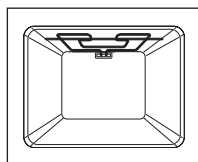
Большой гриль (1, 2, 3)

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.



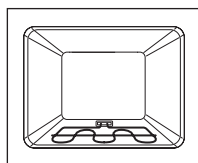
Малый гриль (1, 2, 3)

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

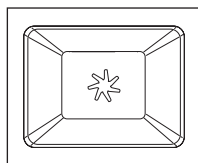
В этом режиме работает только скрытый нагревательный элемент на дне духовки. Рекомендуемая температура 170°C. Этот режим позволяет довести до готовности пиццу или пироги на одном из низких уровней.



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.

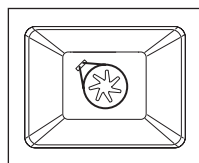


Поддержание в тепле

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

Этот режим используется для равномерного подогрева посуды. Не предназначен для подогрева еды. 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.



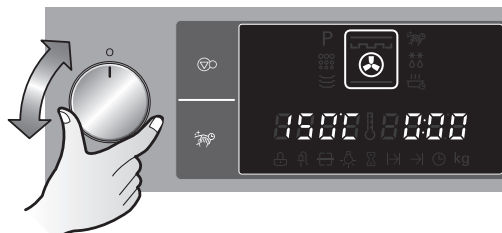
Убедитесь, что посуда подходит для подогрева в духовке.

Пример: при температуре 65°C время подогрева посуды обычно составляет 3-4 минуты.

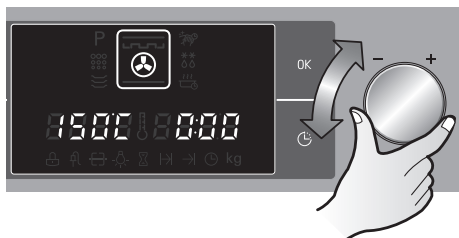
Примечание: Во время готовки, выпекания и жарки, если дверца оставлена открытой более чем на 10 минут, все настройки сбрасываются.

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.

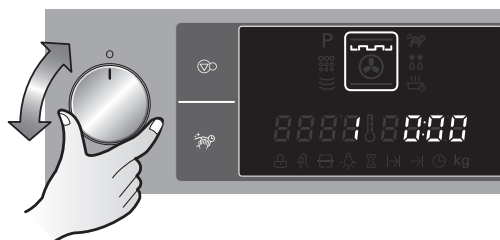


- 2 Настроить желаемую температуру можно с помощью Рукоятки настройки. Если вы хотите запустить печь без установки времени приготовления, нажмите кнопку ОК для выполнения операции.



- 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)



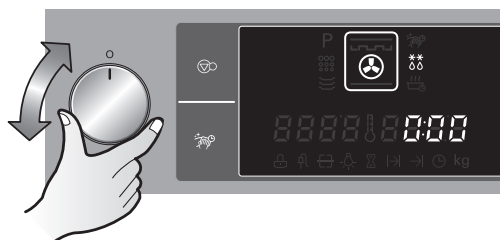
- 1** Выберите желаемый режим с помощью Рукоятки настройки (Пример: Большой гриль). Нажмите кнопку ОК для подтверждения. На дисплее появится выбранный режим.



- 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

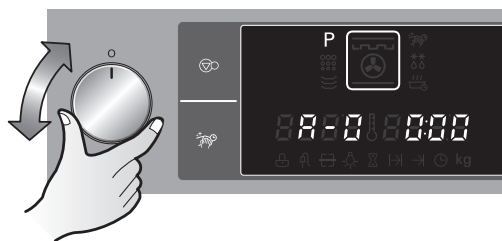
В следующей таблице содержатся справочные значения для разморозки.

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 (**P**).



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



- 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
A-1	Лосось стейк	400-1200г.	200г.	Решетка-гриль + глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	250
A-2	Королевские креветки	300-1000г.	100г.	глубокий лоток (или противень)	Из холодильника	250
A-3	Ростбиф	1000-2500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	200
A-4	Жареная свинина	1000-2500г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	200
A-5	Баранья нога	1000-2000г.	500г.	Решетка-гриль + термостойкая стеклянная посуда	Из холодильника	Этап1 : 250 Этап2 : 170
A-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 подливы.
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 подливы.
2	Смажьте ножку ягненка растительным или растопленным сливочным маслом, добавьте приправы по вкусу. Положите ягненка в посуду и поместите в духовку. Когда духовка подаст звуковой сигнал, добавьте большую чашку воды и накройте крышкой. После окончания приготовления оставьте блюдо в фольге на 10 минут. Используйте образовавшийся сок для соуса или для подливы.
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 подливы.

Таблица автоматического приготовления

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

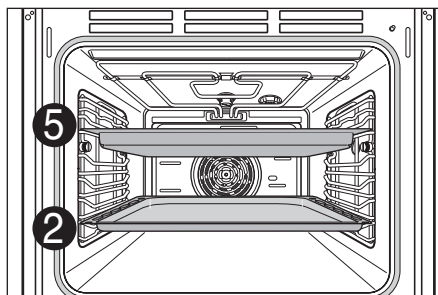
Выпекание

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.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении блюд из влагонасыщенных продуктов возможно образование конденсата на двери. Это нормальное явление, по окончании готовки влага и конденсат испарятся.

Таблицы выпекания

Выпекание на одном уровне

Режим работы	Конвективный нагрев		Обычный нагрев		Время выпекания
Рецепт	Уровень духовки	Температура в °С	Уровень духовки	Температура в °С	Для обоих видов выпекания, в часах, в минутах.
Пироги в формах					
Фунтовый кекс в форме кольца	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Бисквиты/блины	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Бисквитные пальчики	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Открытый пирог - песочное тесто	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Открытый пирог - смесь для пудинга	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Яблочный пирог	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Пряные пироги и открытые пироги (например, лотарингский пирог)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Чиз-кейки	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
Рецепт	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 °C	
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 °C	
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°C	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.

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.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении блюд из влагонасыщенных продуктов возможно образование конденсата на двери. Это нормальное явление, по окончании готовки влага и конденсат испарятся.

Таблица жарки

Таблица жарки

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

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

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

Гриль

Для гриля существует 4 различных рабочих режима.

Большой гриль

Для 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.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении блюд из влагонасыщенных продуктов возможно образование конденсата на двери. Это нормальное явление, по окончании готовки влага и конденсат испарятся.

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.

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

Наружная часть

Протрите переднюю часть прибора мягкой тканью с мягким моющим средством.

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

Внутренняя поверхность духового шкафа

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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

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

Не мойте уплотнение дверцы руками.

Принадлежности

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

Умные функции

До использования функции Tag On

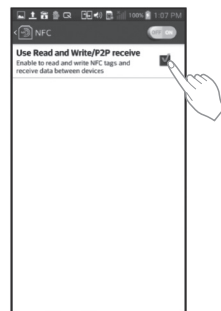
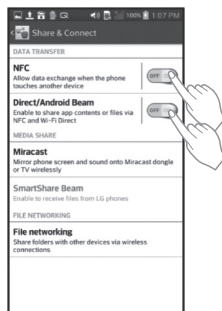
Функция Tag On позволяет с удобством использовать LG Smart Diagnosis™, устанавливать режим приготовления, а также пользоваться функциями Easy Clean™ и Oven Stats и управлять прибором прямо со смартфона.

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

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

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

Включение функции NFC на смартфоне



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

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

Значок Tag On

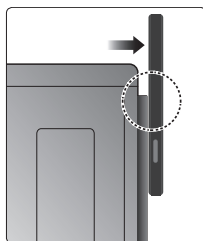


Найдите значок Tag On рядом со светодиодным экраном на панели управления. Сюда нужно приложить смартфон, чтобы использовать функцию Tag On со LG Smart Diagnosis™, устанавливать режим приготовления, а также пользоваться функциями Easy Clean™ и Oven Stats приложения LG Smart ThinQ.



ПРИМЕЧАНИЕ: Данное изображение может отличаться от реального продукта.

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



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

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

Умные функции

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ TAG ON С ПРИЛОЖЕНИЯМИ

Приложения LG Smart ThinQ предлагают следующие функции.

- **Smart Diagnosis™**

Позволяет удаленно диагностировать и устранять неисправности.

- **EasyClean™**

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

- **Установка режима приготовления**

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

Функции могут изменяться по мере обновления приложения LG Smart ThinQ.

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

SMART DIAGNOSIS™

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ SMART DIAGNOSIS™

Используйте Smart Diagnosis™ на смартфоне

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

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.

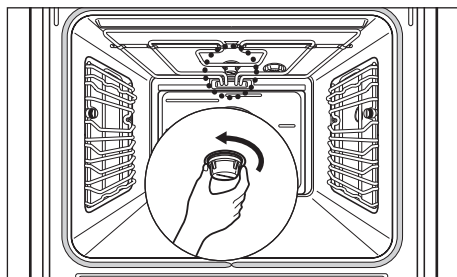
Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

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.

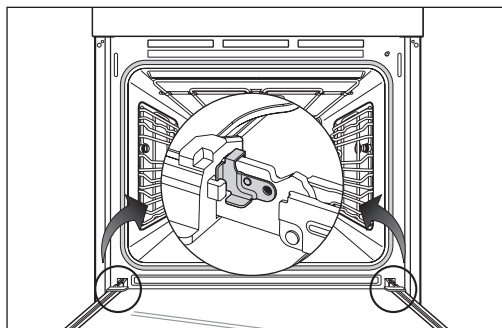
Примечание: Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены.

Дверца духового шкафа

Порядок снятия дверцы

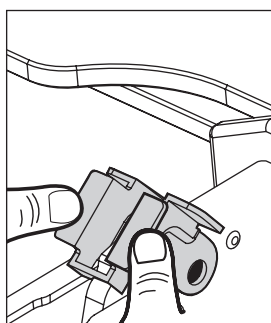
Шаг 1

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



Шаг 2

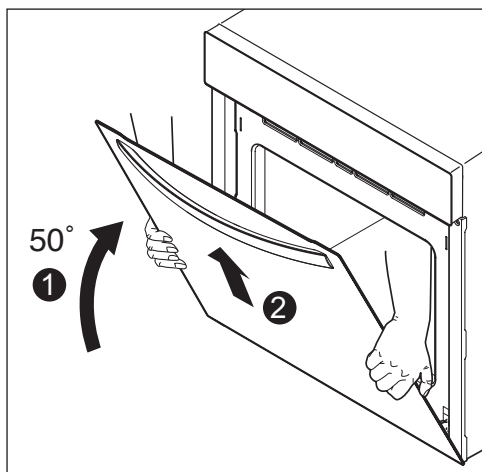
Чтобы освободить зажимы на дверных петлях, полностью сдвиньте зажим по направлению стрелки.



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

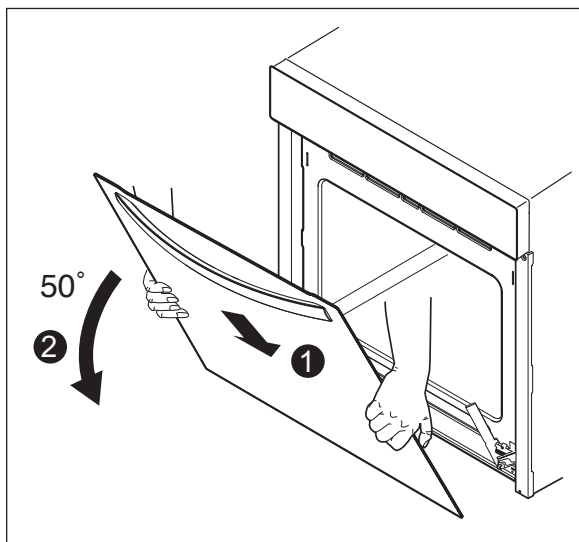
Крепко возьмитесь за дверцу с обеих сторон и поднимите вверх направляющие петель.

Порядок установки дверцы

Шаг 1

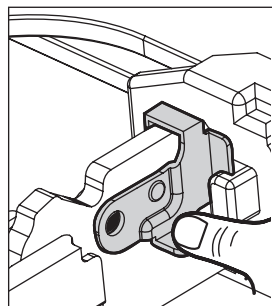
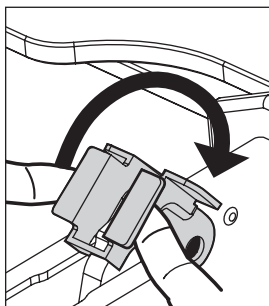
Крепко возьмитесь за дверцу с обеих сторон и аккуратно установите ее на направляющие петель.

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.

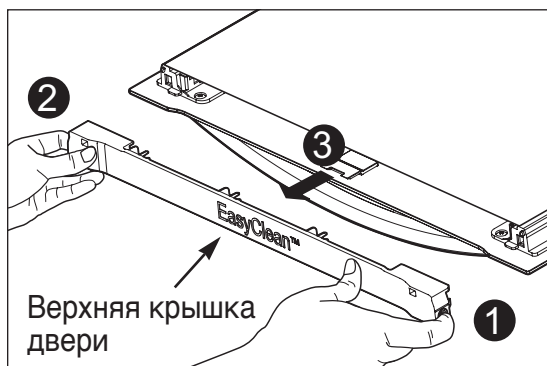
Примечание: После того как дверца будет снята, необходимо выполнить следующие шаги. Затем установите дверцу на мягкую и ровную поверхность ручкой вниз, чтобы защитить ее от поломки и предотвращения образования царапин.

Шаг 1

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

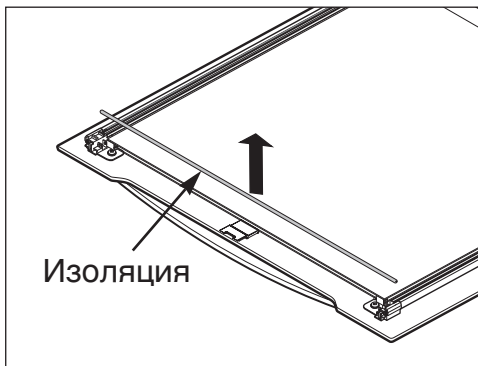
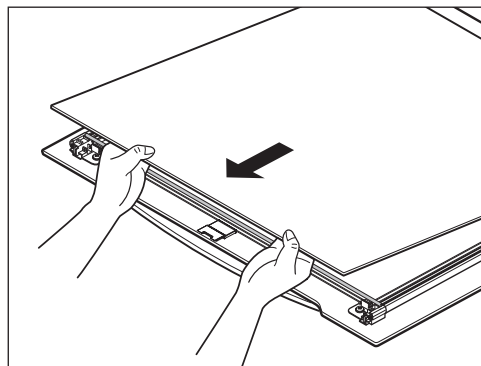
Шаг 2

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



Шаг 3

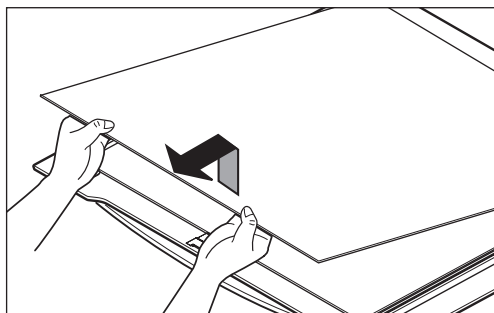
Извлеките внутреннюю стеклянную панель. Затем снимите с двери изолятор.



Шаг 4

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

Во избежание риска их повреждения обращайтесь с ними очень осторожно.

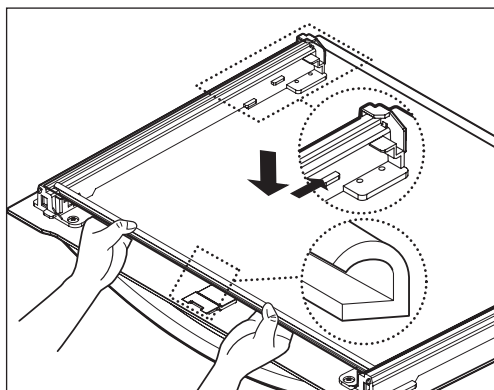
**Установка стеклянных панелей****Шаг 1**

Внимательно переустановите разделитель и второй стеклопакет.

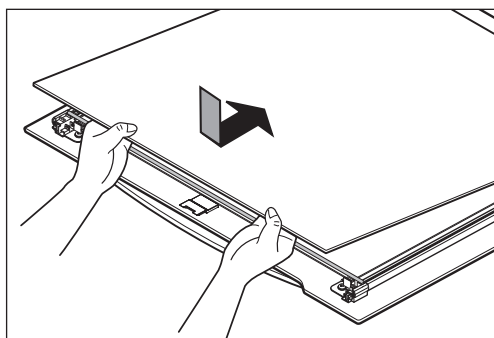
Шаг 2

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 х ширина х глубина	331 х 484 х 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:

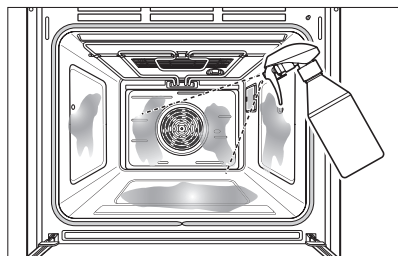
1. Ваше имя и адрес, включая почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона.
3. Точные подробности о характере неисправности.
4. Модель, серия и серийный номер. Эти сведения указаны на паспортной табличке, расположенной слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа.
5. Дата приобретения. Пожалуйста, примите к сведению, что для предъявления претензий по гарантии требуется доказательство приобретения. Перед 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

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.

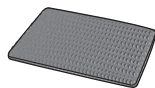
ОПАСНО:

- 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

Вопросы-ответы

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

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

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

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

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

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

Уберет ли цикл Легкой чистки все загрязнения и пятна полностью?

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

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

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

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

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

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

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

Как часто использовать Легкую чистку?

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

Что необходимо для Легкой чистки?

Пульверизатор, не царапающая поверхности губка и полотенце. Не следует использовать абразивные скребки, такие как сверхпрочные скребки для уборки или стальные мочалки.

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 загрязняться.

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.

1. Хранение

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

2. Транспортировка

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

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

3. Реализация

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

4. Утилизация

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

Класс энергоэффективности	A
Напряжение	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 3200 Вт
Страна происхождения	Корея
Дата производства	Смотрите на этикетке
LG Electronics Inc., 642-711, Корея, Гёнгсангнам-до, Чангвон-Ши, Сонгсан-Гу, Сонгсанпечонг-Ро, 170 тел: 82-55-260-3114	
Импортёр: ООО«ЛГ Электроникс РУС»143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский городской округ, территория Минское шоссе, километр 86-й, дом 9	



	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.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ ОРНАТЫЛҒАН ПЕШ

Пешті пайдаланудан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқыңыз. Бұл сіздің маңызды қауіпсіздік ақпаратын және пешті дұрыс пайдалана білетініңізді қамтамасыз етеді. Бұл нұсқаулықты қол оңай жететін жерге сақтаңыз және кез келген уақытта қараңыз. Осы нұсқаулықтың барлық пайдаланушылар үшін қолжетімді болуын қамтамасыз етіңіз.

LB645059T1
LB645E059T1
LB646K059T2
LB645M059T1
LB645059T2

Мазмұндары

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары.....	4~5
Қауіпсіздік	6~20
Құрылғы сипаттамасы.....	21
Басқару панелі	22~23
Керек-жарақтар.....	24~26
Телескоптық бағыттаушылар.....	27
Дисплей таңбалары	28~29
Сағат функциялары және белгілері	30~33
Бастапқы тазалау	34
Жұмыс.....	35~41
Пешті қосу	35
Температураны өзгерту	35
Пешті өшіру	35
Балалардан қорғау	36
Құлыптау жүйесін ажырату	36
Қауіпсіздік үшін ажырау.....	37
Тамақтар пісіру	37
Жай жабу.....	37
Пісіру уақытын аяқтауды бағдарламалау	38~39
Жалпы пісіру уақыты мен пісіру уақытының соңын біріктіру.....	40~41
EasyClean режимі.....	42~47
Қолмен пісіру режимі	48~55
Функциялар	48~51
Пешті қосу (Мысалы: конвекциялық қыздыру)	52
Пешті қосу (Мысалы: үлкен гриль).....	53
Пешті қосу (Мысалы: Жібіту)	54
Еріту кестелері.....	55
Автоматты пісіру режимі.....	56~57
Автоматты пісіру кестесі	58~61
Пісіру.....	62~63
Пісіру кестелері.....	64~68
Қуыру	69~70

Қуыру кестелері	71
Гриль	72~73
Арнайы функциялар	74
Тазалау және күтім	75
Ақылды мүмкіндіктері	76~80
Пештің жарығы.....	81
Пеш есігі	82~85
Ақауларды жою.....	86
Қате коды	87
Техникалық сипаттамалары	88
Орнату бойынша нұсқаулар	89
Тұтынушыларға қызмет көрсету және қосалқы бөлшектер	90
EasyClean қысқаша анықтамалық нұсқаулығы	91~94

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

Құрылғыны пайдаланған кезде өрт, электр тогының соғуын, адам жарақатын немесе зақымдануды болдырмау үшін, пешті пайдалану алдында барлық нұсқауды оқыңыз және орындаңыз. Бұл нұсқаулық пайда болуы мүмкін барлық ықтимал жағдайды қамтымайды. Сіз түсінбейтін мәселелер бойынша міндетті түрде қызмет көрсету агентіне немесе өндірушіге хабарласыңыз.

Бұл қауіпті ескертетін таңба. Бұл таңба өлімге немесе қатты жарақатқа себеп болатын ықтимал қауіптер туралы ескертеді.



Барлық қауіпсіздік хабарлары қауіпсіздік дабыл белгісін әрі «ЕСКЕРТУ» немесе «САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ» сөзін білдіреді. Бұл сөздер мынаны білдіреді:



ЕСКЕРТУ Бұл таңба қатты дене жарақатына немесе өлімге себеп болатын қауіптер немесе қауіпсіз әдістер туралы ескертеді.



САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ Бұл таңба дене жарақатына немесе мүліктің зақымына себеп болатын қауіптер немесе қауіпсіз әдістер туралы ескертеді.

- Бұл пешті тек лицензиясы бар электр маманы орнатуы тиіс.
- Орнатушы электрлік құрылғылардың электр желісіне дұрыс қосылуына және тиісті қауіпсіздік кодекстерінің және ұсыныстарының сақталуына жауап береді.
- Техникалық деректері бар тақта есіктің сол жағында немесе артқы қақпақта орналасқан.

Электр жүйелерінің қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны негізгі электр қуатына тек арнайы лицензиясы бар электр маманы қосуы тиіс.
- Электр сымдары және кабельдері пешке тиіп тұрмауы тиіс.



ЕСКЕРТУ

- Пеш электр көзіне дұрыс ажыратқыш немесе сақтандырғыш арқылы қосылуы тиіс. Көп ашалы адаптерлер немесе ұзартқыш сымдар қолданбаңыз.
- Бұл қосылымға қолжетімді аша арқылы немесе электр сымдарын жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген электр сымдарының қосқышын біріктіру арқылы қол жеткізуге болады.
 - Солай жасамау өртке себеп болуы мүмкін.

Қауіпсіздік

Зақым

ЕСКЕРТУ

- Егер пеш тасымалдау кезінде зақымдалса, оны іске қоспаңыз.
- Құрылғының қателігі немесе зақымдануы жағдайында, оны пайдалануға әрекет етпеңіз.
- Құрылғыны жөндеу жұмыстарын тек лицензияланған техник орындауы керек. Қате жөндеулер елеулі қауіпке себеп болуы мүмкін. Егер жөндеулер қажет болса, қызмет көрсету орталығына немесе сатушыға хабарласыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, қызмет көрсету агенті немесе сәйкес біліктілікке ие адамдар ауыстыруы тиіс.
- Пештің сыртқы корпусын ешқашан босатпаңыз. Егер пеш ақаулы болып, қызмет көрсету керек болса, немесе оның жағдайы туралы күмәніңіз болса, оны розеткадан ажыратыңыз және жақын жердегі сатудан кейінгі қызмет орталығына хабарласыңыз.
 - Солай жасамау, пайдаланған кезде дұрыс жұмыс істемеуіне және өлімге немесе электр тогының соғуына себеп болады

Қызмет көрсету

ЕСКЕРТУ

- Құрылғыны жөндегенде немесе тазалаған кезде оны қуат көзінен ажырату керек.
- Электр құрылғыларын осы құрылғының жанындағы розеткаларға қосқанда абай болыңыз.
- Электрлік қауіпсіздік себептеріне байланысты жоғары қысымды немесе бу бүріккіш тазалағыштарды қолданбаңыз.
- Пеш шыны есігін тазалау үшін қатты тазалау құралдарын немесе өткір метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетіне сызат түсіріп, нәтижесінде оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін шамды ауыстырған кезде құрылғының қуатын өшіру керек.
 - Солай жасамау, пайдаланған кезде дұрыс жұмыс істемеуіне және өлімге немесе электр тогының соғуына себеп болады.

Қауіпсіздік

Пайдалану барысындағы қауіпсіздік

ЕСКЕРТУ

- Пештің ішкі бөліктеріне жеткілікті суығанша дейін қол тигізбеңіз.
 - Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ішкі бөліктері өте ыстық болғандықтан күйіп қалуға себеп болуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ

- Қолжетімді бөлшектер пайдалану барысында қызуы мүмкін. Жас балдарды аулақ ұстаңыз.
- Құрылғы кішкентай балалардың немесе кеміс адамдардың қадағалаусыз қолдануына арналмаған.
- Кішкентай балалардың құрылғымен ойнамауы үшін қадағалау қажет.
- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде балалар қауіпсіз қашықтықта болуы тиіс.

**ЕСКЕРТУ**

- Пеш пісіргеннен кейін салқындағанша балалар қауіпсіз қашықтықта болуы тиіс.
- Бұл аспап қауіпсіздік үшін жауапты тұлға тарапынан аспапты пайдалануға қатысты нұсқаулар берілмеген жағдайда физикалық, сезгіштік не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе, тәжірибе мен білімге ие емес адамдар (балаларды қоса) тарапынан пайдаланылуға арналмаған.
- Құрылғы және оның қолжетімді бөлшектері пайдалану барысында қызады. Қыздыру элементтеріне жанасуды болдырмау үшін шараларды қолдану керек. Үнемі бақылауда болмаса, 8 жастан кіші балаларды жақындатпаңыз.

Қауіпсіздік

Пайдалану барысындағы қауіпсіздік

ЕСКЕРТУ

- Бұл аспапты 8 не одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезгіштік не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибе мен білімге ие емес адамдар бақылау кезінде немесе аспапты қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, мүмкін қауіптерді түсіндірілген жағдайда қолдана алады. Балалар аспаппен ойнамауы керек. Тазалау және пайдаланушының техникалық қызмет көрсетуі бақылаусыз балалар тарапынан орындалмауы керек.
- Ауа тесіктерін блоктамаңыз
 - Пеш шамадан тыс қызып кетіп, өздігінен автоматты түрде өшірілуі мүмкін. Құрылғы жеткілікті салқындағанша дейін қолданылмауы тиіс.
- Желдету тесіктерін шүберекпен немесе қағазбен жаппаңыз.
 - Шүберек немесе қағаз пештен ыстық ауа шыққан кезде жанып кетуі мүмкін.
- Тесіктерге су шашпаңыз немесе құймаңыз.

 ЕСКЕРТУ

- **Пайдаланған кезде пештің ішкі беттері қатты қызады! Пештің ішіндегі қыздыру элементтеріне қол тигізбеу үшін сақ болыңыз.**
 - Бұл қабырғалар пісіру аяқталған болса да, теріні күйдіретіндей ыстық болуы мүмкін, сондықтан олар солай көрінбесе де, қолдарыңызды пештің ішіне салмаңыз.
- **Пештің беттері құрылғы жоғары температурада ұзақ уақыт жұмыс істеген кезде ыстық болуы мүмкін.**
- **Пештің есігі пісіру барысында жабық болуы керек.**
- **Пісіру кезінде пештің есігін ашқанда абай болыңыз, ыстық ауа және бу жылдам шығады.**
 - Шыққан ыстық ауа немесе бу күйдіруі мүмкін.

Қауіпсіздік

Пайдалану барысындағы қауіпсіздік

ЕСКЕРТУ

- Құрамында алкоголь бар тағамдар пісірген кезде алкоголь жоғары температураға байланысты булануы мүмкін. Бу ыстық пештің бөлігіне тиіп кетсе, өртенуі мүмкін.
- Пештің ішіндегі өрт қаупін азайту үшін тез жанатын немесе оңай деформацияланатын материалдарды пештің ішінде ешқашанда сақтамаңыз.
- Пештің ішінде өрт орын алса, пештің есігін ашық қалдырып, пешті өшіріңіз. Егер өрт жалғаса берсе, жалынға ас содасын себіңіз немесе өрт сөндіргіш қолданыңыз. Жалынға су немесе ұн шашпаңыз.
 - Ұн жарылуға және су майдың жануына және адам жарақатына себеп болуы мүмкін.
- Пештің ішінен тағамды пеш қолғаптарымен алыңыз.
 - Науалар және сөрелер ыстық болады.
- Пеш ең аз дегенде 2 жалпы қолданыстағы жіңішке өздігінен оятын бұrandаның көмегімен шкафқа сыртқы беттерде орналасқан 2 жоғарғы орнату тесігіне бекітілуі тиіс.
Пештің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

 ЕСКЕРТУ

- Бұл жабдықты сыртта сақтамаңыз немесе пайдаланбаңыз. Бұл құрылғыны судың жанында қолданбаңыз (мысалы: шұңғылшаның жанында, дымқыл жертөледе немесе бассейннің, т.б. жанында)
- Құрылғыны пайдаланудан бұрын барлық орауыш материалдар алынғанына көз жеткізіңіз.
- Бұл пешті коммерциялық мақсаттарда қолданбаңыз.
 - Бұл пеш тек тұрмыстық тағамдар пісіруге және тұрмыста пайдалану үшін арналған.
- Пештің есігін ыстық заттарға немесе асүй ыдыстарына арналған үстел ы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны бөлмені жылыту немесе қыздыру мақсатында пайдалануға болмайды.
- Пештің есігін баспаңыз, сүйенбеңіз және отырмаңыз.
 - Бұл пештің құлап кетуінен күйіктерге немесе қатты жарақаттарға себеп болуы мүмкін.

Қауіпсіздік

Пайдалану барысындағы қауіпсіздік

ЕСКЕРТУ

- **Электр сымын дымқыл қолмен ұстамаңыз.**
 - Ол өте қауіпті. Электр тогы соғуы мүмкін.
- **Қуат кабелін зақымдап алмаңыз.**
- **Егер қуат кабелі немесе ашасы зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.**
- **Қуат кабелін немесе ашасын суға батырмаңыз және қуат кабелін ыстық беттерден қашық сақтаңыз.**
- **Сымның үстел немесе бұрыштың жиегінен асылып тұруына жол бермеңіз.**

 ЕСКЕРТУ

- **Пештің төменгі жағына алюминий фольгасын жаймаңыз және оның үстіне қаңылтыр табалар қоймаңыз.**
 - Алюминий фольгасы қызуды бұғаттайды, ол эмальді беттердің зақымдалуына және нашар пісіру нәтижесіне себеп болады, бұл қызудың нашар айналуына байланысты нашар пісіруге себеп болады.

 ЕСКЕРТУ

- **Пісіру уақыттары дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.**
 - Шамадан артық пісіру тағамның жануына және пештің зақымдалуына себеп болуы мүмкін.

Қауіпсіздік

Пайдалану барысындағы қауіпсіздік

ЕСКЕРТУ

- **Пеш ыстық кезде төменгі жағына су құймаңыз.**
 - Бұл эмальді бетке зақым келтіруі және негізді майыстыруы мүмкін.
- **Өте дымқыл торттар пісірген кезде шұңғыл таба (немесе қаңылтыр таба) пайдаланыңыз.**
 - Торттан тамған жеміс шырындары дақ қалдырады, оларды кетіру қиын.
- **Пицца сияқты мұздалған тағамдар сымды торда пісірілуі тиіс.**
 - Егер қаңылтыр таба қолданылса, ол температурадағы үлкен айырмашылыққа байланысты майысуы мүмкін.
- **Ашылмаған тағам ыдыстарын қыздырмаңыз.**
 - Пайда болған қысым ыдыстың жарылуына және жарақатқа себеп болуы мүмкін.



ЕСКЕРТУ

- Кез келген жағдайда пеш есігін демалатын үстел ретінде қолданбаңыз.
- Есікті алған кезде абайлаңыз. Есік ауыр.
- Бұл құрылғыны зат сақтайтын орын ретінде пайдаланбаңыз.
- Есікті ашқан кезде ұшқындардың немесе ашық жалынның құрылғыға тиюіне жол бермеңіз.
- Тамақты әрқашан пештің есігін жауып пісіріңіз.
- Керек-жарақтарды шешіп алғанда немесе орнатқанда абайлаңыз.
- Құрылғыда майдың немесе тамақ қалдықтарының қалуы өрт шығуына себеп болуы мүмкін.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Құрылғыны пайдалану барысында оның іші қатты қызады.
- Құрылғы ішіндегі қыздыру элементтерін ұстамаңыз.

ЕСКЕРТУ

- Пештің есігін аяқпен шамадан тыс күш түсіріп жаппаңыз немесе ашпаңыз.
- Желдету саңылауларын шүберекпен жаппаңыз.
- Пешті тірі жануарлардың үстін кептіру үшін пайдаланбаңыз.

Тастау



САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ

- Сіздің жаңа пешіңіз тасымалдау үшін дұрыс буып-түйілді. Құрылғыны пайдаланудан бұрын барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз.
- Орауыш материалын толығымен қайта өңдеуге болады.
Қоршаған ортаға зияны тимейтіндей етіп тастау орындарының мекенжайларын жергілікті қалалық әкімшіліктен алыңыз.
- Егер пешті уақытша сақтағыңыз келсе, құрғақ, шаң тимейтін орынға сақтаңыз. Шаң мен дымқыл пештің ішіндегі жұмыс істейтін бөліктерге кері әсер етуі мүмкін.

Қауіпсіздік

Пайдаланылған қолданбалар

ЕСКЕРТУ

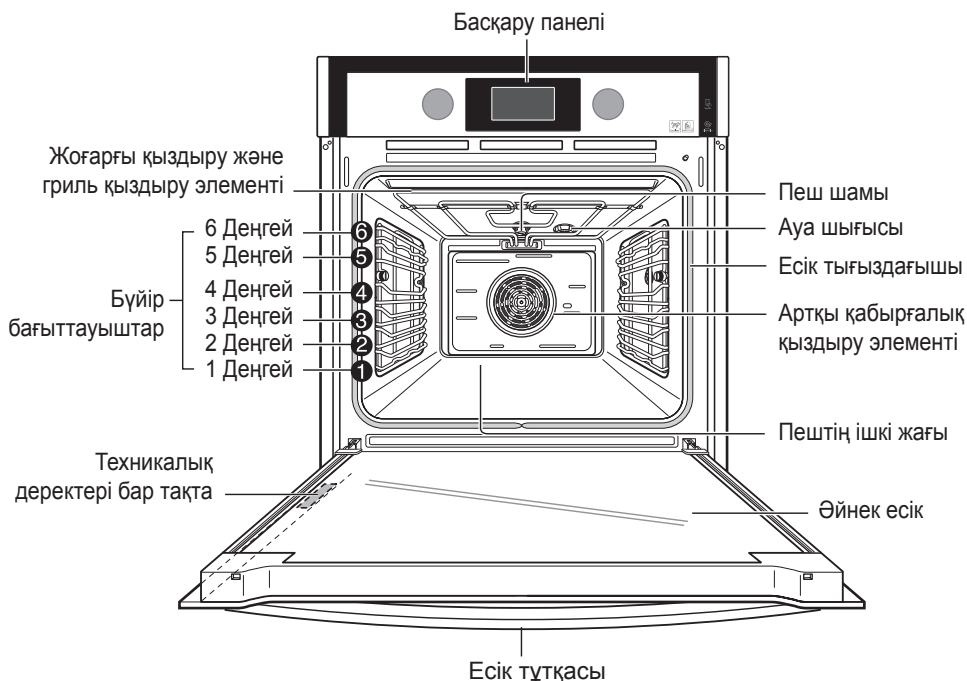
Қолданылған құрылғылар жою үшін қолдануға жарамсыз етіліп, ешқандай қауіп тудырмауы тиіс. Бұған қол жеткізу үшін қуат көзінен ажыратыңыз және қуат көзі кабелін алып тастаңыз.

Қоршаған ортаны қорғау үшін қолданылған құрылғылар мүліктен жойылуы тиіс.

- Құрылғыны қалыпты тұрмыстық қалдықпен бірге жоюға болмайды.
- Жергілікті қалалық әкімшілік арнайы қоқысты көтеру немесе қоғамдық жою орындарын анықтау уақыттарын хабарлайды.

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы ақпарат



ЕСКЕРТПЕ: Нақты өнім жоғарыдағы суреттен басқаша болуы мүмкін.

Пештің деңгейлері төменнен жоғары қарай нөмірленген.

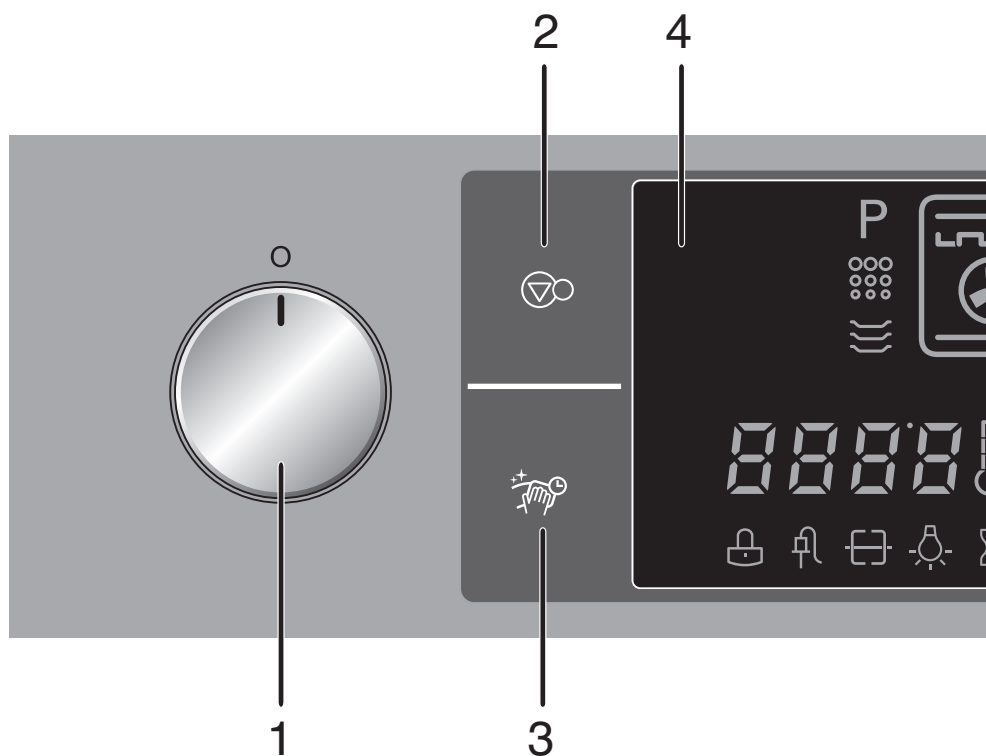
5-ші және 6-шы деңгейлер негізінен гриль функциялары үшін пайдаланылады. Тамақты әрқашан пештің есігін жауып пісіріңіз.

Қуыру тек жабық есікпен орындалуы тиіс.

Осы жұмыс нұсқаулары бойынша берілген пісіру кестелері сізге ұсынылған пеш параметрлерін ұсынады, дегенмен, оларды өз қалауыңыз бойынша өзгерте аласыз.

ЕСКЕРТПЕ : Техникалық деректер бар белгі есіктің сол жақ ішкі жиегінде немесе пештің алдыңғы жағында орналасқан.

Басқару панелі



1. Функция таңдау дөңгелегі
2. Бас тарту түймесі
3. EasyClean
4. Белгішеге арналған дисплей/Температура/Уақыт



- 5. ОК түймесі
- 6. Уақыт түймесі
- 7. Реттеу дөңгелегі

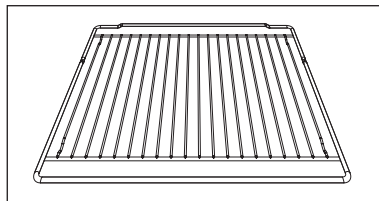
ЕСКЕРТПЕ : Пештің шамын кез келген уақытта ОК пернесін басып тұрып қосуға/өшіруге болады.

Керек-жарақтар

Торлы гриль

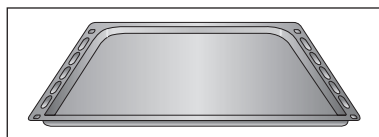
Тағамдарға, пісіру формаларына, грильмен пісіру және пісіру табасына арналған.

Грильде ет пісіру үшін, терең табаның үстіндегі жоғарғы деңгейге торлы грильді қойыңыз.



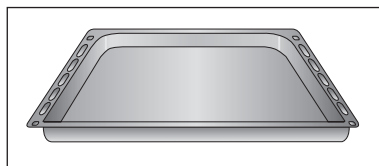
Пісіру науасы

Торт, бисквит және печеньелер үшін.



Шұңғыл таба

Дымқыл торттар, қуыру және қуыру шырындарын немесе майды жинау үшін.



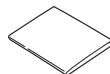
ЕСКЕРТПЕ: Бірге берілген керек-жарақтар өнім түріне қарай әр түрлі болуы мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ: Етті және құс етін пісірген кезде, түтін шығуының алдын алу үшін науаға жеткілікті су құюыңыз керек. Қосымша ақпарат алу үшін қуыру бөлімін қараңыз.

Нұсқаулық



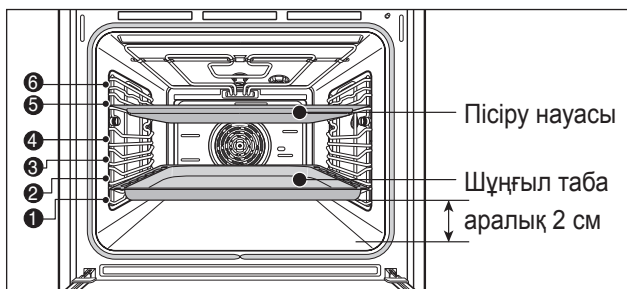
Пайдаланушы нұсқаулығы



Орнату нұсқаулығы

Науаны және торлы грильді пайдалану бойынша кеңестер

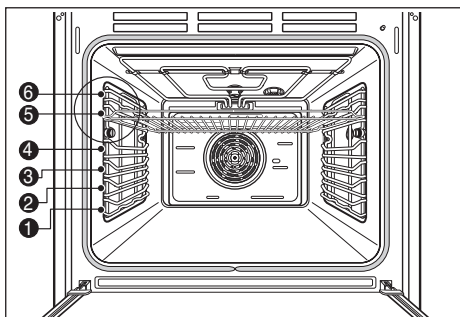
Науа және торлы грильдің қалаған деңгейдің екі жағына да дұрыс қиыстырылғанына көз жеткізіңіз. Пештен піскен тағамдарды алған кезде аса сақ болыңыз!



Ыңғайлы кәстрөл ұстағыш шүберек немесе қолғап пайдаланыңыз. Егер науаларды пештің еденіне қойсаңыз, пайда болған қызу пештің бетін зақымдауы мүмкін. Бұл себептен қосалқы жабдықтар мен пештің едені арасында ең аз дегенде 2 см-лік саңылау болуы тиіс.

Торлы грильді, қаңылтыр табаны және шұңғыл табаны қиыстыру

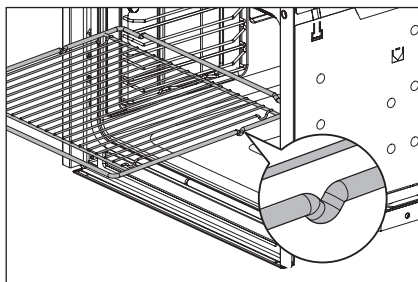
Науаны немесе торлы грильді қалаған деңгейге сырғытыңыз. Пеш деңгейлері төменнен жоғары қарай нөмірленген.



Керек-жарақтар

Сымды текшені пайдалану

Сым текшеде кездейсоқ алынып тасталудан қорғайтын механикалық қауіпсіздік құлпы бар. Сымды текшені дұрыс салу үшін құлыптың төмен қаратылғанына көз жеткізіңіз (төмендегі суретте көрсетілгендей). Оны алу үшін сым текшенің алдыңғы шетін бағыттауыштардан сырғытып шығару кезінде аздап көтеріңіз.



Механикалық құлып әрқашан пештің арт жағына қаратылуы тиіс.

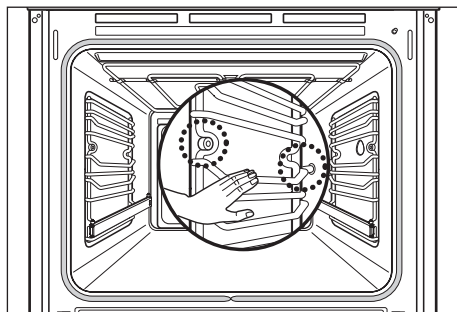
КЕҢЕС: Сымды текше мен науаларды пештің ішіне тіркелгенінше енгізіңіз.

Телескоптық бағыттаушылар

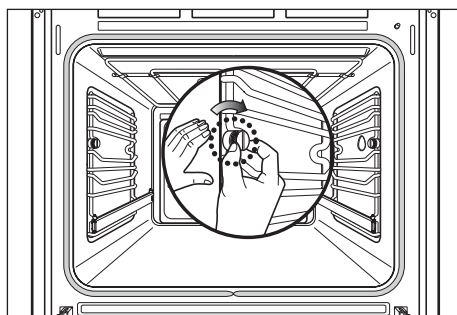
Телескоптық бағыттауыштарды тағу

Пешті бірінші рет пайдаланбас бұрын, телескоптық бағыттауыштарды төмендегі процедураға сай бекітіңіз.

1. Бүйірлік телескоптық бағыттауышты тесікке салыңыз.

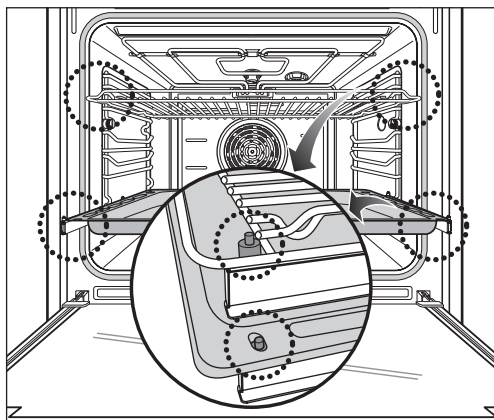


2. Алдыңғы ойықты алдыңғы бұранда тесігімен туралаңыз. Бұранданы енгізіп, сағат тілі бағытымен бұрап қатайтыңыз.



3. Басқа телескоптық бағыттауышты да осылай тағыңыз.

4. Пісіру науасын және сымды торды телескоптық бағыттауыштардың жоғарғы ұштарына дәл орналастыру керек. Пісіру науасы мен телескоптық бағыттауыштар арасындағы тұрақсыз ұстасу науалардың түсуіне немесе тағам пештің еденіне құлауына себеп болады.



Дисплей таңбалары

Дисплей таңбалары



EasyClean

Тазалау режимі орнатылып немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады.



Жібіту

функциясы орнатылып немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады.



Жылы күйде сақтау

Жылы сақтау режимі орнатылып немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады.



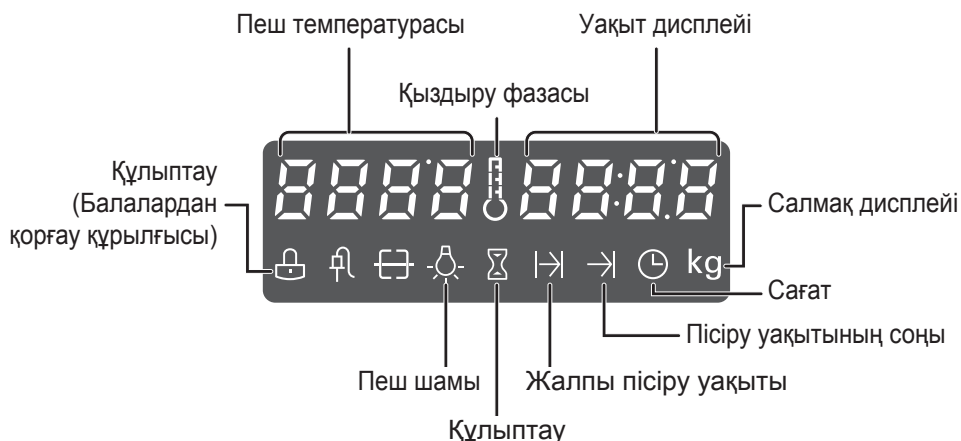
Автоматты пісіру

Автоматты пісіру режимі орнатылып немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады.



Тамақтарды жылыту

Тамақтарды жылыту режимі орнатылып немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады.



Құлыптау (Балалардан қорғау құрылғысы)

Балалардан қорғау құлпы орнатылғанда жанады.

Пеш шамы

Пеш шамы қосылғанда жанады.

Құлыптау

Функция таймері іске қосылған кезде жанады (мысалы, жұмыртқа қайнатқан кездегі кері санақ таймері).

Жалпы пісіру уақыты

Жалпы пісіру уақыты орнатылып немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады. Пеш орнатылған пісіру уақыты аяқталған соң автоматты түрде өшеді.

Сағат функциялары және белгілері

Сағат функциялары және белгілері



→ Пісіру уақытының соңы

Орнатылған пісіру уақыты көрсетілгенде немесе орнатылғанда жанады. Пеш көрсетілген уақытта автоматты түрде өшеді.

ЕСКЕРТПЕ : Жалпы пісіру уақытын және пісіруді аяқтау уақытын жұмыс режимі таңдалғанда ғана бағдарламалауға болады.

🕒 Сағат

Уақыт орнатылып, өзгертіліп немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады.

kg Салмақ дисплейі

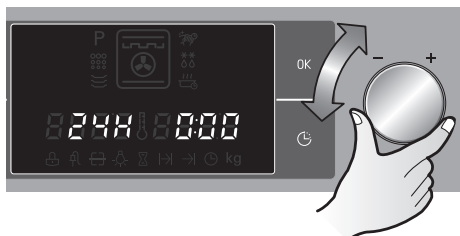
Автоматты пісіру мәзірі килограмм өлшемінде өлшенеді.

Сағатты орнату

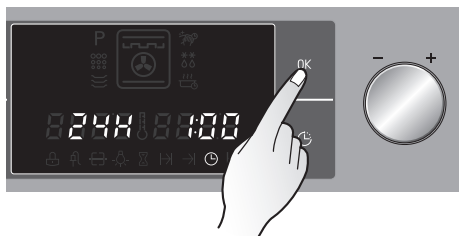
Күн уақыты орнатылмайынша пеш жұмыс істемейді.

Құрылғы қуат көзіне алғашқы рет немесе қуат үзілгеннен кейін қосылғанда алдымен «12Н» немесе «24Н» мәнін таңдау керек. Одан кейін күн уақытын орнатуға болады.

күннің ағымдағы уақытын 1:30 етіп орнату үшін



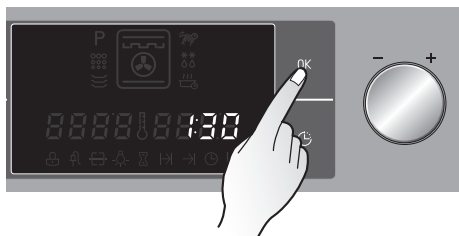
- 1 Алдымен “12Н” немесе “24Н” таңдаңыз, одан кейін таңдауды растау үшін ОК пернесін басыңыз.



- 2 Сағатты «Реттеу» дөңгелегімен орнатыңыз да, растау үшін ОК пернесін басыңыз.



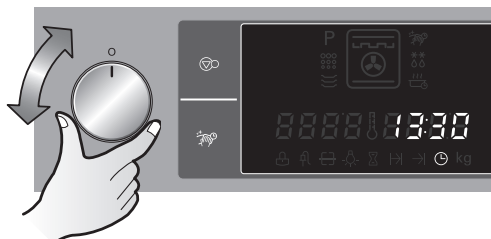
- 3 Минутты реттеу дөңгелегімен орнатыңыз.



- 4 Таңдауды ОК түймесін басу арқылы растаңыз. Осыдан кейін құрылғы қолдануға дайын болады.

Сағат функциялары және белгілері

Күннің уақытын орнату



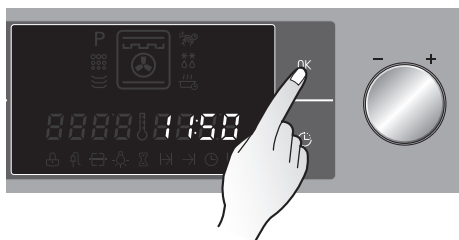
- 1** Функция дөңгелегін «О» бағытына орнатыңыз. Күннің уақытын орнату үшін «Уақыт (🕒)» пернесін екі рет басыңыз. Сағат дисплейі жыпылықтайды.



- 2** Реттеу дөңгелегімен сағат үшін жаңа мән таңдаңыз. (мысалда 11)



- 3** Растау үшін ОК түймесін басыңыз. Минут дисплейі жыпылықтауды бастайды. Реттеу дөңгелегімен минут үшін жаңа мән енгізіңіз. (мысалда 50)



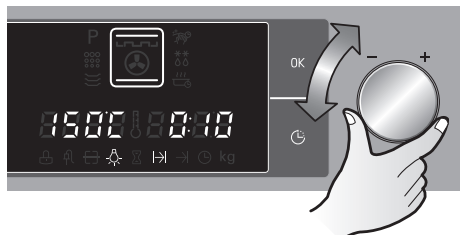
- 4** Енгізуді растау үшін ОК түймесін басыңыз.

Таймерлерді орнату

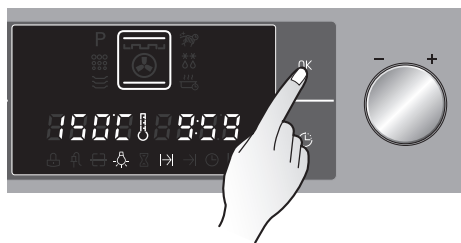
Бұл функция пештің жұмыс режимі таңдалғаннан кейін ғана жұмыс істейді.



- 1 Уақыт (🕒) пернесін екі рет басыңыз. (Мысалы: Әдеткі)



- 2 «Реттеу» дөңгелегі арқылы сағатты орнатыңыз.



- 3 Таймер функциясын іске қосу үшін ОК түймесін басыңыз. Орнатылған уақыт аяқталған соң, дыбысты сигнал естіледі де, таймер белгішесі жыпылықтайды.

ЕСКЕРТПЕ : Функция таңдау дөңгелегі «О» күйінде болған кезде таймерді орнату әдісін кері санақ таймері ретінде пайдалануға да болады.

Бастапқы тазалау

Пешті пайдалануды бастамас бұрын мұқият тазалаңыз.

Маңызды: Кез келген сілтілі немесе қатты тазалау заттарын пайдаланбаңыз. Олар пештің беткі қабатын зақымдауы мүмкін.

Құрылғының сыртқы беті

Сыртты тот баспайтын болаттан жасалған пештер тек қалыпты тазартқыш ерітінділермен ғана тазалануы керек. Құрылғының алдыңғы жағын аздап дымқылданған шүберекпен сүртіңіз.

Пештің ішкі беті

1. Пештің есігін ашыңыз. Пеш шамы жанады.
2. Барлық пісіру науалары мен керек-жарақтарды жылы сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен тазалаңыз.
3. Пештің ішкі бетін де дәл осылай – жылы сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен тазалаңыз.
4. Пешті кептіріп қойыңыз.

Қыздыру

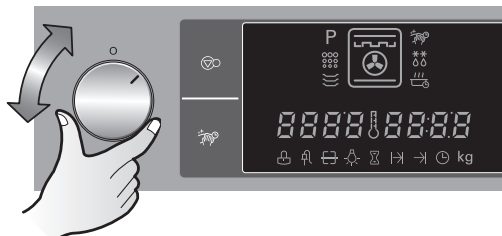
Бірінші рет тамақ пісіру немесе отқа қақтау алдында пешті қосып, қыздырып алыңыз (200~250°C) және жағымсыз иістерден құтылу үшін оны тамақсыз салқындатып қойыңыз.

Осы процедура барысында терезелерді ашып, дұрыс желденуге мүмкіндік жасаңыз.

1. Тәулік уақытты дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
2. Барлық керек-жарақтарды пештен алыңыз.
3. Қол режимін таңдау үшін функция таңдау дөңгелегін пайдаланыңыз:
Конвекциялық қыздыру() немесе Желдеткішпен отқа қақтау () 200°C-та
4. Пешті осы жұмыс режимінде бір сағатқа қалдырыңыз.

Жұмыс

Пешті қосу



- 1 Қалаған режимді функция таңдау дөңгелегімен таңдаңыз.

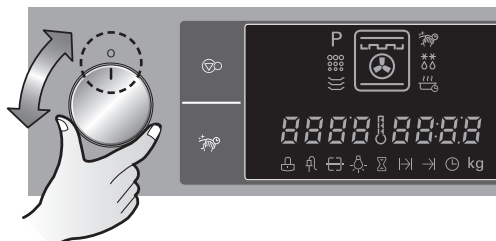


- 2 Әрбір функцияның әдепкі мәні жыпылықтайды. Реттеу дөңгелегін бұру арқылы қажетті мәнді таңдап, ОК пернесін басыңыз.

Температураны өзгерту

Егер пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін кіріс мәнін (температура) өзгерту қажет болса, мәнді өзгерту үшін «Реттеу» дөңгелегін пайдаланыңыз. ОК пернесі басылған соң пісіру жалғасады.

Пешті өшіру



- 1 Егер пеш жұмыс істеп тұрса, барлық пісіру функцияларын тоқтату үшін функция таңдау дөңгелегін «О» күйіне бұраңыз.

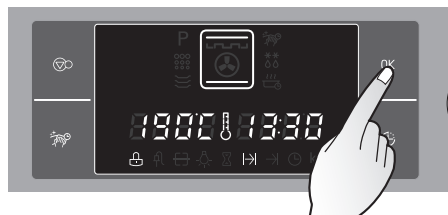
Пайдалы функциялар

БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ

БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ пеш күту режимінде (өшірулі) тұрғанда іске қосылып кетпес үшін пайдаланылады. Сондай-ақ, ол тағамды пісіру режимінде температураны немесе пісіру уақытын байқаусызда өзгеруден қорғау үшін іске қосылуы мүмкін. БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ функциясы пісіру режимінде тұрған пештің жұмысын тоқтатпайды. БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ функциясы есікті құлыптамайды. Егер пеш дөңгелектен өшірілсе немесе электр қуаты ажырап қалса, БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ функциясы автоматты түрде ажыратылады.

Пісіру режимінде БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ функциясын іске қосу үшін

1. Пештің функциясын таңдап, температураны орнатыңыз. Қажет болса, пісіру ұзақтығын орнатыңыз.
2. ОК пернесін дисплейде Құлып белгісі () пайда болғанға дейін шамамен 5 секундтай басып тұрыңыз. Күту режиміндегі БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ функциясын белсендіру үшін тек 2-қадамды орындаңыз.



Құлыптау жүйесін ажырату

1. ОК пернесін құлып белгісі () көрінбей кеткенше басып тұрыңыз. Осы кезде құлыптау жүйесі іске қосылады. БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ функциясы пеш өшірілген кезде ажыратылады.

Қауіпсіздік үшін ажырау

Егер пеш тағам дайындау режимінде ешбір параметр өзгеруінсіз ұзақ уақыт бойы жұмыс істеп тұрса, ол автоматты түрде өшеді.

Автоматты ажыратқыш құрылғы мына температурада іске қосылған:

100°C-тан төмен болғанда 16 сағаттан соң өшеді

100°C ~ 250°C арасында 8 сағаттан соң өшеді

Автоматты ажыратылған соң қайта іске қосу

Пешті өшіріңіз.

Енді пешті әдеттегідей іске қосыңыз.

Тамақтар пісіру

Пісіру табақтарын пайдаланған кезде, тағамды пештің ішіндегі температурада қолдануға жарайтынына көз жеткізіңіз. Пеш 250°C температураға дейін жұмыс істей алады. Ыдысты өндіруші берген нұсқауларға жүгініңіз.

Жай жабу

Жай жабу мүмкіндігі пештің есігінің механизмін реттейді. Пеш есігін жайлап сүйемелдеуге арналған жаңа буын ілмектерімен жұмыс істейтін жүйе есіктің бірден жабылуына кедергі келтіреді, сондықтан ол жұмсақ және үнсіз жабылады.

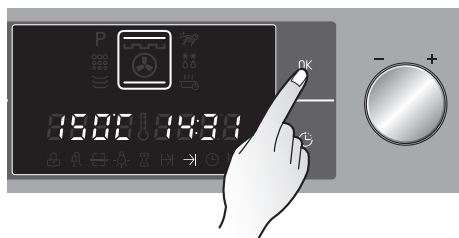
Пісіру уақытын аяқтауды бағдарламалау

Көрсетілген мысалда ағымдағы уақыт 13:30 деп көрсетілген, ал тамақ 14:40-та дайын болады.



- 1 Қалаған жұмыс режимін және температурасын таңдаңыз. («Пешті қосу» немесе «Температураны өзгерту» бөлімін қараңыз)

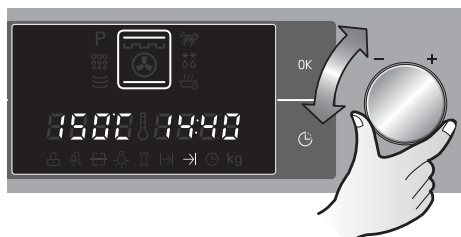
- 2 Уақыт (⌚) түймесін екі рет басыңыз.



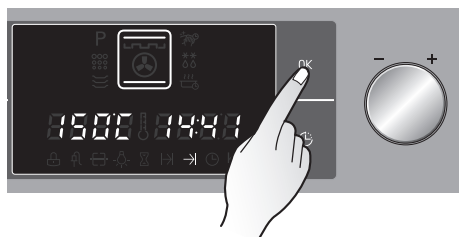
- 3 «Реттеу» дөңгелегі арқылы сағатты орнатыңыз.

- 4 «Реттеу» дөңгелегі арқылы сағатты орнатыңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Пісірудің аяқталу уақытын орнатқан кезде Реттеу дөңгелегін тек сағат тілі бағытымен бұрау керек.



5 Енді, «Реттеу» дөңгелегі арқылы минутты орнатыңыз.



6 Енгізуді ОК пернесін басы арқылы растаңыз. Алдымен дисплейде аяқтау уақыты көрсетіледі. Одан кейін пісіру басталады және қалған пісіру уақыты бір минуттан кейін көрсетіледі.

Кеңес : Пеш жұмыс істей бастағаннан кейін, пеш электр қуатын үнемдеу үшін 60 секундтан кейін өшеді. Пештің шамын кез келген уақытта ОК пернесін басып тұрып қосуға/өшіруге болады.

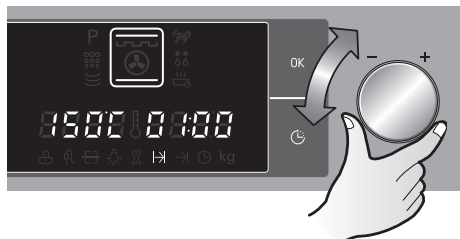
Жұмыс

Жалпы пісіру уақыты мен пісіру уақытының соңын біріктіру

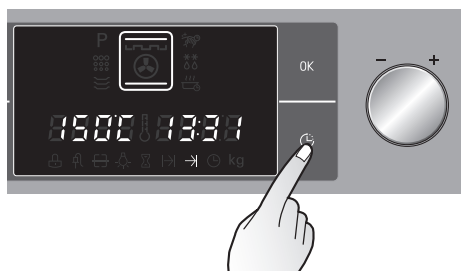
Жалпы пісіру және пісірудің аяқталу уақыты бағдарламаларын пеш автоматты түрде қосылып, өшетіндей етіп біріктіруге болады.



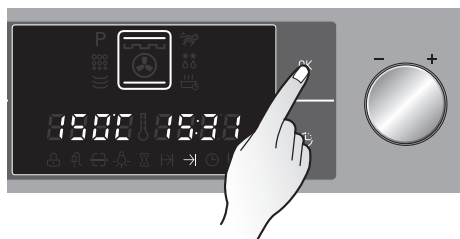
- 1** Қалаған жұмыс режимін және температурасын таңдаңыз. («Пешті қосу» немесе «Температураны өзгерту» бөлімін қараңыз)



- 2** Уақыт (⌚) түймесін бір рет басыңыз. Реттеу дөңгелегімен қалаған жалпы пісіру уақытын орнатыңыз. (мысалда 1 сағат көрсетілген)



- 3** Енді, пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін «Уақыт (⌚)» пернесін басыңыз.



- 4** «Реттеу» дөңгелегі арқылы сағатты орнатыңыз (мысалда 15). Минутты таңдау үшін OK пернесін басыңыз.



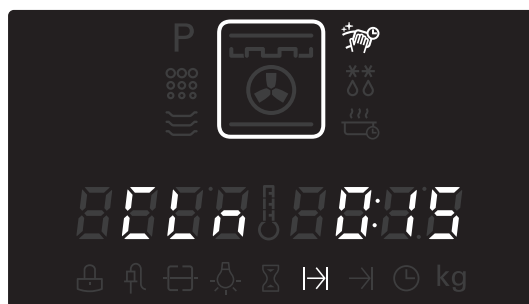
- 5** «Реттеу» дөңгелегі арқылы минутты орнатыңыз (мысалда 30). Енгізуді ОК пернесін басу арқылы растаңыз.



- 6** 14:30 да, пісіру уақытының аяқталуынан 1 сағат (орнатылған жалпы пісіру уақыты) бұрын пеш автоматты түрде қосылады. Дисплейде уақыт санағы көрсетіледі. Орнатылған пісіру уақыты аяқталған соң, сигнал дыбысы естіледі де, пеш автоматты түрде өшеді.

EasyClean режимі

Функциялар



EasyClean режимінің сипаттамасы

Жаңа пешіңіздегі LG компаниясының EasyClean эмальді қабаты пештің ішін тазалауды оңайлатады.

EasyClean мүмкіндігі LG құрылғысының жаңа эмальді қабатымен пиццалардан тамуы мүмкін ірімшік тамшылары немесе қуырылатын шағын еттерден шашырайтын ШАМАЛЫ май сияқты ЖЕҢІЛ кірлерді өткір химиялық заттарды қолданбай, қолмен тез тазартуға көмектеседі.

Дәстүрлі эмаль беттерді тазалау үшін өткір химикаттар керек болса, EasyClean режимінде ТЕК СУ қолданылады және қолмен тазалау алдында ЖЕҢІЛ кірлерді жібітуге көмектесу үшін төменгі температураларда 15 минут қана жұмыс істейді.

EasyClean функциясының ТИІМДІ ТҰСТАРЫ

- Қолмен тазалау алдында жеңіл кірлерді босатады
- EasyClean режимінде тек су қолданылады; химиялық заттар қолданылмайды

Тазалауға қатысты кеңестер

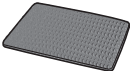
- EasyClean режимін пайдаланбас бұрын пешті бөлме температурасына дейін суытыңыз.
- Ыдыс жуғыш губканың қатты жағын пайдалану оның жұмсақ жағынан не майлықтан гөрі тиімді болуы мүмкін.
- Жергілікті дүкендерде қол жетімді, меламина көбігінен жасалған және қырғыш беті жоқ губкалар да тазалауды жақсартуға көмектесуі мүмкін.
- EasyClean режимінің басында пешті пеш қуысының табанын толық су басатындай етіп тегіс орналастырыңыз.
- Жақсы нәтиже алу үшін тазартылған немесе сүзгіден өткізілген суды пайдаланыңыз. Краннан алынған судан пештің түбінде минералды шөгінділер қалуы мүмкін.
- Бірнеше тамақ пісіру кезеңдерінен өткен қалдықтарды EasyClean режимімен кетіру қиын болады.
- Егер EasyClean режимі жұмыс істеп тұрған кезде пештің есігін ашсаңыз, режим пештің есігі ашылып, ОК түймесі түртілгенше кідіртіледі. Режим жалғасады, бірақ пешті есігі ашық күйінде ұзақ уақытқа қалдырмауды ұсынамыз, себебі ол тазалау жұмысының нашарлауына әкелуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ:

- EasyClean режимінен кейін кейбір беттер ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалмас үшін тазалау кезінде резеңке қолғап киіңіз.
- EasyClean режимінде пештің түбі күйікке әкелетіндей жеткілікті ыстық болады. Пештің ішін сұртпес бұрын осы режим аяқталғанша күтіңіз.
Олай етпеу салдарынан өрт пайда болуы мүмкін.
- Пештің ішін тазалау кезінде есіктің шынысына сүйенбеңіз немесе отырмаңыз. Әйтпесе пештің есігі зақымданып, жарақат алуыңыз мүмкін.

EasyClean режимі

EasyClean режимін пайдалану НҰСҚАУЛЫҒЫ

Қадам	EasyClean режимін пайдалану НҰСҚАУЛЫҒЫ	Ескерту
1	Пештің текшелері мен керек-жарақтарын пештен алыңыз.	
2	30 мл суды пештің қабырғаларындағы және бұрыштарындағы қалдықтарға толығымен енетіндей етіп бүрку үшін бүріккішті пайдаланыңыз. Содан кейін пештің ішіне, түбінің ортасына 120 мл су бүркіңіз немесе құйыңыз. Барлық қалдықтар батырылуы үшін пештің түбіндегі ойық толығымен толтырылуы керек. Қажет болса қосымша су қосыңыз. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: СУДЫ ЕСІКТІҢ ҮСТІНЕ ТІКЕЛЕЙ БҮРКІМЕҢІЗ. ӘЙТПЕСЕ, СУ ЕДЕНГЕ ТАМАДЫ.	Суды пештің ішінің беткі қабатын жақсылап ылғалдайтындай тұманды етіп бүркіңіз. Пештің ішін тазалау үшін 150 мл су пайдаланыңыз.
3	Пештің есігін жауып, EasyClean() түймесін, сосын ОК түймесін басыңыз.	
4	15 минуттың соңында дыбысты үн естіледі. Дисплейді тазалау және үнді өшіру үшін, Қуат/Бас тарту() түймесін басыңыз.	
5	Тазалау барысында шашырауы мүмкін суды сіңіретін шүберекті пештің алдына немесе төменгі есіктің астына төсеңіз.	
6	EasyClean режимінен кейін пешті дымқыл, сызбайтын губкамен немесе жастықшамен дереу тазалаңыз (егер тиісті губка қолданылса, губканың қырғыш жағы беткі қабатты зақымдамайды). Тазалау кезінде төменгі саңылауларға су шашырауы мүмкін, бірақ ол пеш қуысының астындағы табаға түспейді және пешті зақымдамайды. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: КЕЗ КЕЛГЕН МЕТАЛЛ СЫМ ЖУҒЫШТЫ, ҚЫРҒЫШ ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ НЕМЕСЕ ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ, себебі бұл материалдар пештің беткі қабатын біржола зақымдауы мүмкін.	 Сызат түсірмейтін губка

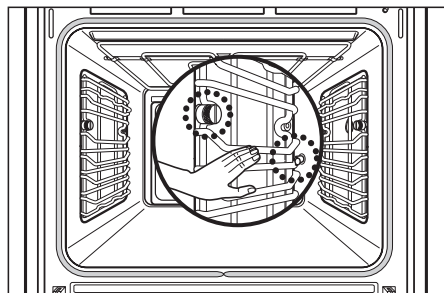
Қадам	EasyClean режимін пайдалану НҰСҚАУЛЫҒЫ	Ескерту
7	Пештің ішкі қуысы тазаланған соң, кез келген артық суды таза және құрғақ орамалмен сүртіңіз . Текшелерді және басқа керек-жарақтарды орындарына салыңыз.	
8	Егер аздаған кір дақтар қалса, кір дақтары бар аймақтарға суды мұқият сіңдіріп, жоғарыда аталған қадамдарды қайталаңыз.	

ЕСКЕРТПЕ :

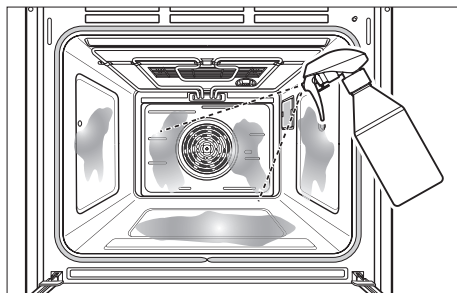
- Егер EasyClean режимін бастамас бұрын пештің ішкі бетін сумен қанықтыруды ұмытып кетсеңіз, режимді аяқтау үшін Бас тарту() түймесін басыңыз. Пештің бөлме температурасына дейін салқындауын күтіңіз, содан кейін суды пешке бүркіңіз және EasyClean режимін тағы да іске қосыңыз.
- EasyClean режимі аяқталған кезде, пештің ішінің тығыздауышы ылғал болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай болып табылады.
- Тазалаудан кейін пештің түбінде минералды қалдықтар қалса, оларды кетіру үшін ақ сірке суына батырылған шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз.

EasyClean режимі

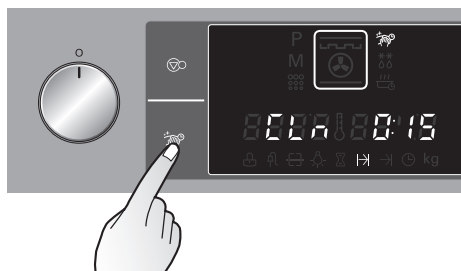
Пешті қосу



- 1** Барлық керек-жарақтарды пештің ішінен толығымен алыңыз.



- 2** Пештің ішіне 150 мл суды (30 мл қабырғаларына, 120 мл түбіне) бүріккіштің көмегімен бүркіңіз. Бүріккішпен суды бүйірлік қабырғаларға, артқы қабырғаға және пештің түбіне бүркіңіз.



- 3** Пеш есігін жабыңыз. EasyClean () түймесін түртіңіз.



- 4** OK түймесін басыңыз.



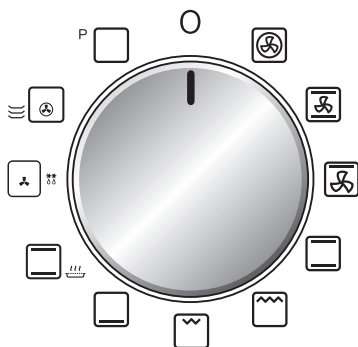
- 5** Тазалауды аяқтағаннан кейін, дыбыс шығып, «END» сөзі көрсетіледі. Одан кейін осы керек-жарақтармен бірге берілген нұсқаулықта көрсетілгендей қолмен тазалау процедурасын орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: EasyClean режимінде пештің беттері аздап ыстық болады. Сондықтан, балаларды пештен аулақ ұстаңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Тазалаудан бұрын барлық қосалқы жабдықтарды (торлы гриль, қаңылтыр таба, шұңғыл таба, телескоптық бағыттауыштар) пештен алып тастау керек, бірақ күйіп қалуды болдырмау үшін кез келген алдыңғы пісіру режимінен кейін салқындаған кезде алу керек. EasyClean режимі аяқталғаннан кейін ең жақсы нәтиже үшін пештің ішкі жағын жылы кезде сүртіп алу керек.

Қолмен пісіру режимі

Функциялар



Қолмен пісіру режимінің сипаттамасы

Жеке қолмен пісіру режимі әртүрлі қыздыру элементтерінің комбинациясын қамтитындықтан ерекше болып келеді. Әртүрлі комбинациялар түрлі тағамдарды оңтайлы дайындау мақсатында пеш ішінде әртүрлі қыздыру аймақтары мен ыстық ауа айналымы жолдарын жасауға қолайлы.

Отқа қақтау және жабық пеште пісіру функциялары үшін алдын-ала ұсынылатын температуралар бар. Оларды, әрине, реттеу дөңгелегімен реттеуге болады.

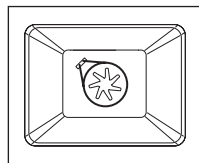
Үлкен грильді() және Шағын грильді() пайдаланған кезде, реттеу дөңгелегін айналдыру арқылы үш параметрдің кез келгенін таңдауға болады.

Жібіту() функциясын пайдаланған кезде, басқа параметрлер қолжетімді болмайды.

ЕСКЕРТПЕ : Пісіру белгішелері белгіленбеген. Дисплейдегі пісіру белгішелерін тексеріңіз.

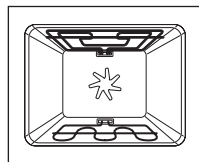
Конвекциялық қыздыру

Конвекциялық қыздыру режимінде тек артқы қабырғадағы және конвекция желдеткішіндегі қыздыру элементі пайдаланылады. Ұсынылған температура – 150°C. Конвекциялық қыздыру() режимінде жабық пеште тамақты бірнеше деңгейде пісіруге болады. Бұл жеміс торттарына және араласқан тортқа немесе ашытылған қамырға, мысалы, өрім нан пісіруге қолайлы.



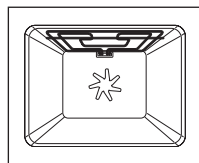
Ыстық ауа

Ыстық ауа режимі қалыпты қыздыру элементтеріне (жоғарғы және жасырын төменгі) қоса, конвекция желдеткішін де пайдаланады. Бұл отқа қақтау және жабық пешке пісіру температурасын 20-40°C дейін төмендетуге мүмкіндік береді. Ұсынылған температура – 160°C. Бұл режим торттар мен печеньелерге жарайды, себебі бір уақытта бірнеше деңгейде пісіруге болады.



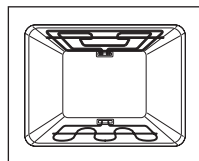
Желдеткішпен отқа қақтау

Бұл режимде үлкен гриль элементі мен желдеткіш қосулы болады. Ұсынылған температура – 190°C. Бұл функция пиццаға, лотаринг бөлішіне немесе чизкейкке арналған.



Қалыпты қыздыру

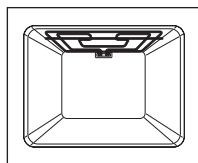
Қалыпты қыздыру үшін жоғары және жасырын төменгі қыздыру элементтері қолданылады. Бұл жұмыс режимі торттарды пісіруге, қысқа уақытта пісетін заттарды пісіруге, нәзік қамырды және отқа қақталған сиыр еті мен сиыр жаясын бір деңгейінде пісіруге арналған. Ұсынылған температура – 190°C.



Қолмен пісіру режимі

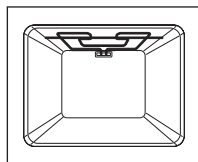
Үлкен гриль (1, 2, 3)

Үлкен гриль() режимінде бүкіл гриль қыздыру элементтері қолданылады. Белгілі бір параметрді таңдау міндетті емес. Үш параметрден қажетін таңдауға болады. Үлкен гриль() стейк, котлет, балық пісіруге немесе тостер жасауға ыңғайлы, сонымен қатар ол үсті күйдірілетін үлкен тамақтарды пісіру кезінде тамақты қызартуға арналған. Алдын ала орнатылған деңгей – 3. Тамақты әрқашан пештің есігін жауып пісіріңіз.



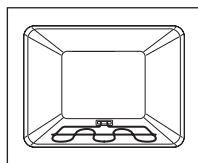
Шағын гриль (1, 2, 3)

Шағын гриль() режимі Үлкен гриль() сияқты орындалады, дегенмен, грильді қыздыру элементтерінің бір бөлігі ғана пайдаланылады. Бұл шағындау тамақтарды пісіруге ыңғайлы. Алдын ала орнатылған деңгей – 3. Тамақты әрқашан пештің есігін жауып пісіріңіз.



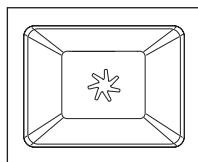
Астынан қыздыру

Астынан қыздыру режимінде тек жабық пештің табанындағы жасырын қыздыру элементтері ғана пайдаланылады. Ұсынылған температура – 170°C. Бұл функция пештің төменгі деңгейлерінің бірінде торттарды немесе пиццаны пісіруге әсіресе қолайлы.



Жібіту **

Жібіту режимінде тек желдеткіш пайдаланылады (қыздырусыз). Айналмалы ауа жібіту процесін жылдамдатады. Қатырылған тағамды жібіту барысында бөлінетін сұйықтыққа қолайлы ыдысқа салыңыз. Қажет болса, пештің ластануына жол бермеу үшін сым торды және шұңғыл табаны (не пісіру табасын) қолдануға болады. Егер пештің ішіне су ақса, есік тығыздағыштары ластанып, жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

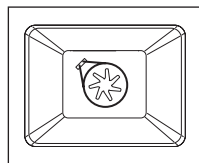


Жылы күйде сақтау

Жылы күйде сақтау режимі үшін пештің қуысының жоғарғы және жасырын төменгі қыздырғыш элементтері қосылады. Бұл функцияны тағамды берілгенге дейін жылы күйінде сақтау үшін қолдана аласыз. Бұл режимде температураны 40 және 100°C аралығына орнатуға болады. Бұл функцияның ұзақтығын да орнатуға болады.

Тамақтарды жылыту

Бұл тәртіптеме ыдысты қыздыруға арналған. Тағам ысытуға арналмаған. Осы жұмыс режимінде жүйе Конвекциялық қыздыру элементін және пештің артқы жағындағы желдеткішті жылы ауаны айналдыру үшін пайдаланады. Температураны 40 және 100°C аралығына орнатуға болады. Бұл функцияның ұзақтығын да орнатуға болады. Ыдысты пеште қыздыруға жарамды екенін тексеріңіз.

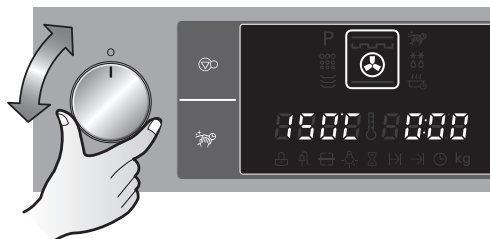


Мысалы : 65°C температурада ыдысты алдын ала қыздыруға әдетте 3-4 минут жетеді.

ЕСКЕРТПЕ : Пісіру, жабық пеште пісіру немесе отқа қақтау барысында есікті 10 минуттан артық ашық қалдырсаңыз, барлық параметрлер жойылады.

Қолмен пісіру режимі

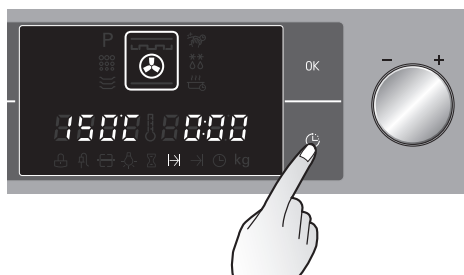
Пешті қосу (Мысалы: конвекциялық қыздыру)



- 1** Қалаған режимді функция таңдау дөңгелегімен таңдаңыз.
(Мысалы: конвекциялық қыздыру)

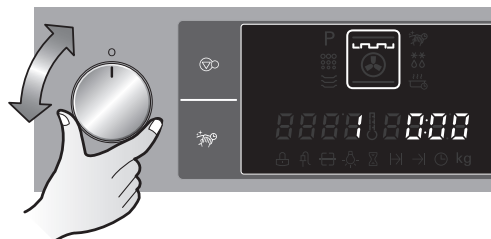


- 2** Қалаған температураны реттеу дөңгелегімен таңдауға болады. Пісіру уақытын орнатпай бастау керек болса, іске қосу үшін ОК түймесін басыңыз.



- 3** Пісіру уақытын орнатуды қаласаңыз, Уақыт (⌚) түймесін басыңыз. Содан кейін жалпы пісіру уақытының белгішесі мен уақыт мәтіні жыпылықтайды. Жалпы пісіру уақытын Реттеу дөңгелегімен реттей аласыз. Пісіруді бастау үшін ОК түймесін басыңыз.

Пешті қосу (Мысалы: үлкен гриль)



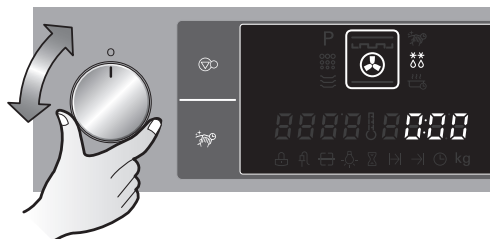
- 1** Қалаған режимді реттеу дөңгелегімен таңдаңыз. (Мысалы: үлкен гриль) ОК түймесін басу арқылы растаңыз. Дисплейде таңдалған режим көрінеді.



- 2** Қалаған деңгейді реттеу дөңгелегімен таңдауға болады. Пісіру уақытын орнатпай бастау керек болса, іске қосу үшін ОК пернесін басыңыз.

Қолмен пісіру режимі

Пешті қосу (Мысалы: Жібіту)



- 1** Қалаған режимді функция таңдау дөңгелегімен таңдаңыз.
(Мысалы: Жібіту)



- 2** Еріту уақытын орнату қажет болса, «Уақыт (⌚)» пернесін басыңыз. Содан кейін жалпы пісіру уақытының белгішесі мен уақыт мәтіні жыпылықтайды. Жалпы пісіру уақытын «Реттеу» дөңгелегімен реттеуге болады (мысал: 50 мин). Ерітуді бастау үшін ОК пернесін басыңыз.

Тағамдарды еріту

- Тамақты қаптамасынан шығарып, табаққа салыңыз да, табақты сым торына қойыңыз.
- Do not cover the dish with a plate or bowl, as this can considerably extend the defrosting time.
- Сальмонелла қаупін болдырмау үшін тағамды жібіту барысында шыққан сұйықтықты тамақ пісіруге пайдаланбаңыз. Гриль сымды текшесін пайдаланып жатсаңыз, жібіту кезінде бөлінген сұйықтықтың табақтағы немесе пісіру табасындағы тамақтан еркін ағып кетуіне мүмкіндік жасаңыз.

Пештің пісіру деңгейлері

- Жібіту үшін 1-деңгейдегі немесе көлемді тамақ үшін 2-деңгейдегі сым текшені пайдаланыңыз.

Еріту кестелері

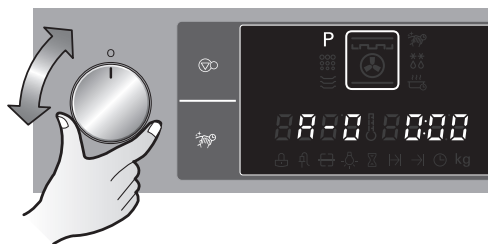
Келесі кестеде жібітуге қатысты мысал ретіндегі мәндер бар.

Тағам	Еріту уақыты (мин.)	Түсіндірмелер
Тауық, 1000 г	100–140	Сым торды шұңғыл таба (немесе пісіру науасы) үстіне қойып қолданыңыз. Тауық етін пісіру уақытының ортасында аударып салыңыз.
Ет, 1000 г	100–140	Етті пісіру уақытының ортасында аударып салыңыз немесе фольгамен жабыңыз.
Ет, 500 г	90–120	Етті пісіру уақытының ортасында аударып салыңыз немесе фольгамен жабыңыз.
Бақтақ, 150 г	23–35	Бетін жаппаңыз.
Құлпынай, 300 г	20–30	Бетін жаппаңыз.

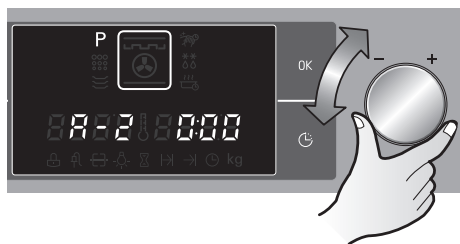
Автоматты пісіру режимі

Автоматты түрде пісіру режимін пайдалану

Автоматты түрде пісіру функциясы жұмыс істеу функциясын, температураны және уақытты таңдамастан таңдаулы тағамдарыңыздың 10 мәзірін пісіруге мүмкіндік береді. Бұл функция арқылы қыздыру элементтерінің оңтайлы комбинациясы арқасында пісіру уақытын азайта аласыз.



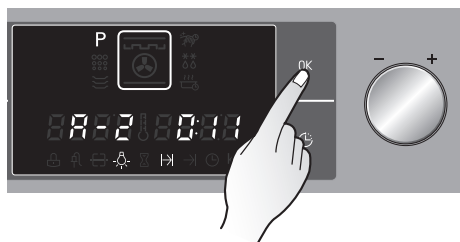
- 1 «Функция» дөңгелегін «Автоматты пісіру» режиміне () орнатыңыз.



- 2 «Реттеу» дөңгелегімен қажетті автоматты бағдарламаны орнатыңыз (1–10 арасында) және ОК пернесін басыңыз.



- 3** Енді, реттеу дөңгелегін тағамның салмағын орнату үшін пайдаланыңыз.



- 4** Бағдарламаны ОК пернесімен іске қосыңыз немесе пеш автоматты түрде іске қосылуы үшін 8 секунд күтіңіз.

ЕСКЕРТПЕ : Автоматты бағдарламалар қысқа уақыттың ішінде стандартты тағамдардың кең таңдауын дайындауға мүмкіндік береді.

Автоматты пісіру кестесі

Қосалқы мәзірлер	Санат	Салмақ шегі	Қадам	Ыдыс	Тамақ темп.
A-1	Арқан балық, стейк	400-1200 г	200 г	Шұңғыл таба (немесе пісіру науасы) + Торлы гриль	Мұздатылған
A-2	алып асшаяндар	300-1000 г	100 г	Шұңғыл таба (немесе пісіру науасы)	Мұздатылған
A-3	Отқа қақталған сиыр еті	1000-2500 г	500 г	Торлы гриль + ыстыққа төзімді шыны ыдыс	Мұздатылған
A-4	шошқа еті	1000-2500 г	500 г	Торлы гриль + ыстыққа төзімді шыны ыдыс	Мұздатылған
A-5	қой жілігі	1000-2000 г	500 г	Торлы гриль + ыстыққа төзімді шыны ыдыс	Мұздатылған
A-6	Тауық еті,бүтін	1000-2000 г	250 г	Шұңғыл таба (немесе пісіру науасы) + Торлы гриль	Мұздатылған

Пештің деңгейі, еденнен	Нұсқаулар
3	Салмағы 200 г және қалыңдығы 2,5 см арқан балық стейктерін таңдаңыз. Арқан балыққа сұйық майды немесе еріген сары майды щеткамен жағып, қажетінше дәмдеуіштер қосыңыз. Пеш дыбысты сигнал шығарған кезде, тамақты аударып салыңыз.
4	Асшьяндардың қармауыштарын алып тастаңыз. Сұйық маймен немесе еріген сары маймен щеткалаңыз. Қажетінше дәмдеуіштер қосып, асшьяндарды шұңғыл табаға (немесе жабық пеште пісіру науасына) гриль науасымен салыңыз. Жабық пешке салыңыз. Пеш дыбысты сигнал шығарған кезде, тамақты аударып салыңыз.
2	Сиыр етіне сұйық майды немесе еріген сары майды щеткамен жағып, қажетінше дәмдеуіштер қосыңыз. Сиыр етін ашық ыдыспен пешке салыңыз. Жабық пеш дыбысты сигнал берген кезде, түтіннің шығуына жол бермеу үшін үлкен бір кесе ыстық су құйып, қақпақты жабыңыз. Пісіруден кейін фольгамен жабылған күйінде 10 минутқа қойыңыз. Тұздыққа немесе соусқа арналған шырынды пайдаланыңыз.
2	Шошқа етіне сұйық майды немесе еріген сары майды щеткамен жағып, қажетінше дәмдеуіштер қосыңыз. Шошқа етін ыдысқа салып, түтін шығуының алдын алу үшін үлкен бір кесе су құйып, қақпақпен жабыңыз да, пешке салыңыз. Пеш дыбысты сигнал шығарған кезде, қақпақты алыңыз. Пісіруден кейін фольгамен жабылған күйінде 10 минутқа қойыңыз. Тұздыққа немесе соусқа арналған шырынды пайдаланыңыз.
2	Қойдың жілігіне сұйық майды немесе еріген сары майды щеткамен жағып, қажетінше дәмдеуіштер қосыңыз. Қойдың етін ыдыспен пешке салыңыз. Жабық пеш дыбысты сигнал берген кезде, түтіннің шығуына жол бермеу үшін үлкен бір кесе су құйып, қақпақты жабыңыз. Пісіруден кейін фольгамен жабылған күйінде 10 минутқа қойыңыз. Тұздыққа немесе соусқа арналған шырынды пайдаланыңыз.
2	Тауық етіне сұйық майды немесе еріген сары майды щеткамен жағып, қажетінше дәмдеуіштер қосыңыз. Тауық етін гриль науасына салыңыз. Түтін шықпас үшін шұңғыл табаға (немесе жабық пеште пісіру науасына) су құйыңыз. Жабық пешке салыңыз. Пеш дыбысты сигнал шығарған кезде, тамақты аударып салыңыз. Пісіруден кейін фольгамен жабылған күйінде 10 минутқа қойыңыз. Тұздыққа немесе соусқа арналған шырынды пайдаланыңыз.

Автоматты пісіру кестесі

Қосалқы мәзірлер	Санат	Салмақ шегі	Қадам	Ыдыс	Тамақ темп.
A-7	Тауық еті, аяқтары	600-1800 г	200 г	Шұңғыл таба (немесе пісіру науасы) + Торлы гриль	Мұздатылған
A-8	Көміштелген картоп	500-1500 г	500 г	Торлы гриль + ыстыққа төзімді шыны ыдыс	Бөлме
A-9	отқа қақталған картоп	400-1600 г	200 г	Торлы гриль + ыстыққа төзімді шыны ыдыс	Бөлме
A-10	Пицца, қатырылған, жұқа қамырлы	200-400 г	100 г	Торлы гриль	Қатырылған

	Пештің деңгейі, өденнен	Нұсқаулар
	2	Тауық аяқтарына сұйық майды немесе еріген сары майды щеткамен жағып, қажетінше дәмдеуіштер қосыңыз. Тауықтың аяқтарын гриль науасына қойыңыз, түтін шығуына жол бермеу үшін шұңғыл табаға су толтырыңыз, үстіне гриль науасын салып, пешке салыңыз. Пеш дыбысты сигнал шығарған кезде, тамақты аударып салыңыз. Пісіруден кейін фольгамен жабылған күйінде 3 минутқа қойыңыз. Тұздыққа немесе соусқа арналған шырынды пайдаланыңыз.
	2	Алдын ала дайындалған гратин картопты кесектерге кесіңіз. Картопты ыдысқа салып, бетін үгітілген ірімшікпен (500 грамм картопқа 30 г) жауып, пешке салыңыз.
	2	Шағын картоптарды пайдаланыңыз (әрбірі 100-150 г). Картопты аршыңыз, жуыңыз, құрғатыңыз және екіге бөліңіз. Картоптарды тұзбен, қызыл бұрышпен және сұйық маймен немесе ерітілген сары маймен араластырып, ашық ыдысқа салыңыз. Жабық пешке салыңыз. Пеш дыбысты сигнал шығарған кезде, тамақты аударып салыңыз.
	1	Қатырылған пиццаны сым торға қойыңыз. Жабық пешке салыңыз. Бір уақытта тек бір қатырылған пиццаны пайдаланыңыз.



ЕСКЕРТУ

- Пісіру кезінде есікті ашқан кезде аулақ тұрыңыз, себебі ыстық бу күйіп қалуға немесе жарақат алуға себеп болуы мүмкін.

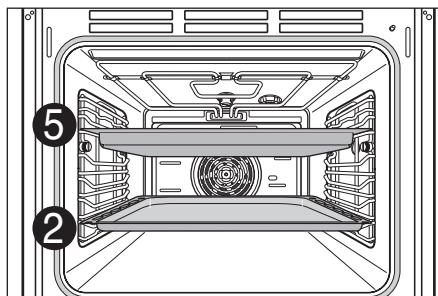
Пісіру

Жалпы ақпараттар

Жабық пеште пісіргенде Конвекциялық қыздыру() немесе Қалыпты қыздыру() режимдерін пайдаланыңыз.

Пісіру формалары

- Қалыпты қыздыру() режимдерінде пісірген кезде, қара металдан жасалған немесе беті қапталған пісіру қалыптарын пайдаланыңыз.
- Конвекциялық қыздыру() режимінде пісіру кезінде, беті қапталмаған ашық металл қалыптарды да пайдалануға болады.
- Кекс қалыптарын әрқашан науаның немесе сым текшенің ортасына қойыңыз.
- Тамақты қалыпты қыздыру() режимінде пісірген кезде, пешке қатарынан екі пісіру қалыбын қоя аласыз. Яғни, пісіру уақыты шамалы ғана ұзағырақ болады.
- Екі науаны (пісіру науасы мен шұңғыл таба) пайдаланған кезде, шұңғыл табаны 5-деңгейге, ал пісіру науасын 2-деңгейге қойыңыз.



ЕСКЕРТПЕ: Бірге берілген науа өнім түріне қарай әр түрлі болуы мүмкін.

Пеш деңгейлері

Пештің деңгейлері төменнен жоғары қарай нөмірленген.

Қалыпты қыздыру() кезінде тек бір деңгейде, мысалы, 4-деңгейде ғана пісіре аласыз.

Қалыпты қыздыру() кезінде бисквит негіздерін және печеньеелерді бір уақытта 2 науаға дейін салып пісіре аласыз (мысалы 2 және 5-деңгейге).

Пісіру кестелерін пайдалану

Кестелерде әдеттегі тамақтар үшін таңдалатын температура параметрлері, жабық пеште пісіру уақыттары және пеш деңгейлері қамтылған.

- Температура мен пісіру уақытын тек мысал ретіндегі мәндер ретінде қарастырған жөн. Нақты мәндер дайындық түріне, ингредиенттердің сапасына және пайдаланылатын пісіру қалыбына байланысты әр түрлі болады.
- Алдымен төменгі температураны таңдап, қажет болған жағдайда оны көбейтуді ұсынамыз (мысалы, қызарудың жоғары деңгейін қаласаңыз немесе пісіру уақыты тым ұзақ болса).
- Егер осы параметрлерді белгілі бір рецепт бойынша пайдалана алмасаңыз, ең ұқсас рецептте арналған параметрлерді пайдаланыңыз.
- Пісіру науаларында немесе қалыптарында торттарды бірден артық деңгейлерде пісірген кезде, пісіру уақыты 10-15 минутқа ұзартылуы мүмкін.
- Құрамында сұйығы көп затты (мысалы, пицца, жеміс торттары және т.б.) тек бір деңгейде пісіру керек.
- Торттар мен қамырды әртүрлі деңгейлерде пісіру кезінде олар пісірудің басынан-ақ біркелкі піспеуі мүмкін. Мұндай жағдайда, температура параметрін өзгертпеңіз. Қыздыру градусы пісіру барысында өзі біркелкі күйге түседі.
- Қуатты үнемдеу үшін пісіру уақыты аяқталғанға дейінгі қалдық жылуды 8 минут қолданыңыз.

Пісіру кестелері

Бір пеш деңгейінде пісіру

Жұмыс режимі	Конвекциялық қыздыру		Қалыпты қыздыру		Пісіру уақыты
Рецепт	Пеш деңгейі	Темп. °C шамасында	Пеш деңгейі	Темп. °C шамасында	Пісірудің екі түрі үшін (сағат, минут).
Пісіру қалыптарындағы торттар					
Дөңгелек пішінді торт	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Печенье / құймақтар	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Бисквитті саусақтар	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Үгілмелі қамырдан жасалған ашық жеміс бөліші	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Ашық жеміс бөлішінен жасалған торт қоспасы	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Алма бөліші	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Ащы тоқаштар және үгілмелі қамыр (мысалы, лотаринг бөліші)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Чизкейк	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Пісіру табасындағы торттар					
Өрім нан / үлкен торттар	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Рождество торты	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Нанды (қара бидай ұнын) міндетті түрде ашыту керек	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Бөліш / эклер	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Тосап қосылған орама	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Жемісті бөліш	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Жұмыс режимі	Конвекциялық қыздыру		Қалыпты қыздыру		Пісіру уақыты
Рецепт	Пеш деңгейі	Темп. °С шамасында	Пеш деңгейі	Темп. °С шамасында	Пісірудің екі түрі үшін (сағат, минут).
Үстемесі / толтырмасы (мысалы: сүзбе, кілегей, қант, бадам) бар тіліктер			4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Пицца (қалың қамырлы) ²⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Пицца (жұқа қамырлы)	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Тұщы нан	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Швейцариялық тәтті ашық бөліш	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Печеньелер					
Үгілмелі печеньелер	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Глазурьмен қапталған печеньелер	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Аралас құрамды печеньелер	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Жұмыртқаның ағынан жасалған торттар мен кондитерлік өнімдер, безе	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Макарондар	3	100–120	4	120–140	0:30–1:00
Ашытылған қамыр печеньелері	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Қабаттама қамырдан жасалған торттар мен кондитерлік өнімдер	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Нан орамалары	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Пешті алдын ала қыздырыңыз.

2) Шұңғыл табаны (немесе пісіру науасын) пайдаланыңыз.

Пештің деңгейлерін әрқашан төменнен жоғары санаңыз.

Пісіру кестелері

Тұмшапештің бірнеше деңгейінде пісіру

Рецепт	Ыстық ауа		Сағ, мин шамасындағы пісіру уақыты
	Пеш деңгейі	Темп. °C шамасында	
Торттар / пирожныйлар және пирожныйлар пісіру парағында			
Бөліш / эклер	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–1:00
Құрғақ жөкемен тортты үгіндісі бар	2/5	140–160	0:30–1:00
Печеньелер			
Үгілмелі печеньелер	2/5	150–160	0:15–0:35
Глазурьмен қапталған печеньелер	2/5	140–150	0:20–1:00
Аралас құрамды печеньелер	2/5	160–170	0:25–0:40
Жұмыртқаның ағынан жасалған торттар мен кондитерлік өнімдер, безе	2/5	80–100	2:10–2:50
Макарондар	2/5	100–120	0:40–1:20
Ашытылған қамыр печеньелері	2/5	160–170	0:30–1:00
Қабаттама қамырдан жасалған торттар мен кондитерлік өнімдер	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Нан орамалары	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Пешті алдын ала қыздырыңыз.

Пештің деңгейлерін әрқашан төменнен жоғары санаңыз.

Шұңғыл табаны (немесе пісіру науасын) 5-деңгейге салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Өнімде екі науа болуы міндетті емес.

Штрудельге және пісірілген тағамдарға арналған кесте

Рецепт	Қалыпты қыздыру		Сағ, мин шамасындағы пісіру уақыты
	Пеш деңгейі	Темп. °С шамасында	
Пісірілген макарон	1	180–200	0:45–1:00
Лазанья	1	180–200	0:25–0:40
Пісірілген көкөністер	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Пицца багеті	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Суфле	1	180–200	0:15–0:30
Балық бөліші	1	180–200	0:30–1:00
Турама салынған көкөністер	1	180–200	0:30–1:00

1) Пешті алдын ала қыздырыңыз.

Пештің деңгейлерін әрқашан төменнен жоғары санаңыз.

Қатырылған дайын тағамдарға арналған пісіру кестелері

Тағам	Пеш деңгейі	Пеш функциясы	Температура	Уақыт
Қатырылған пицца	3	Қалыпты қыздыру	Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.	Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.
Багеттер	3	Қалыпты қыздыру	Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.	Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.
Жемістер тортының негізі	3	Қалыпты қыздыру	Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.	Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.
Қытырлақтар	3	Конвекциялық қыздыру	200–220°C	15–25 мин.

Пештің деңгейлерін әрқашан төменнен жоғары санаңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Қыздыру кезінде кесіктерді 2 не 3 рет аударыңыз.

Қатырылған тағамдарды қыздыру кезінде пісіру науасының пішіні қатырылған тағам мен пештің температураларының арасындағы үлкен айырмашылыққа байланысты өзгеруі мүмкін.

Науалар бастапқы пішініне салқындағаннан кейін оралады.

Пісіру кестелері

Пісіру кеңесі

Жағымсыз пісіру нәтижелері	Ықтимал себебі	Шешімі
Торт қамыры тым жұқа	Пеш деңгейі қате	Қара металдан жасалған қалыпты пайдаланыңыз немесе тортты бір деңгейге төмен орналастырыңыз.
Торт сынады (бөлшектенеді, піспеген күйде болады)	Пеш температурасы тым жоғары	Температураны шамалы төмендетіңіз.
	Пісіру уақыты тым қысқа	Пісіру уақытын ұзартыңыз. Пісіру уақытын температураны көтеру арқылы қысқартуға болмайды.
	Қоспада сұйықтық тым көп	Сұйықтықты азырақ пайдаланыңыз. Қамырды араластыру уақыттарына қатысты нұсқауларды орындаңыз (әсіресе ас үй құралдарын қолданғанда).
Торттың нандары тым құрғақ	Пеш температурасы тым төмен	Келесіде шамалы жоғарырақ температураны орнатыңыз.
	Пісіру уақыты тым ұзақ	Сәл қысқа пісіру уақытын орнатыңыз.
Торттар тегіс қызармаған	Пісіру температурасы тым жоғары және пісіру уақыты тым қысқа	Пісіру температурасын шамалы кемітіңіз және пісіру уақытын сәл арттырыңыз.
	Қоспа тегіс жайылған жоқ	Қоспаны қаңылтыр таба үстіне тегіс жайыңыз.
Пісіру уақыты тым ұзақ	Температурасы тым төмен	Келесіде шамалы жоғарырақ температураны орнатыңыз.

Отқа қақтау кезінде Желдеткішпен отқа қақтау(), Қалыпты қыздыру() режимдерін пайдаланыңыз.

КЕҢЕС:

- Отқа қақтау кезінде қызуға төзімді ыдыстарды пайдаланыңыз (өндірушінің нұсқауларын орындаңыз).
- Тот баспайтын болаттан жасалған отқа қақтау табалары тек сирек пайдаланылуы керек, себебі олар жылуды өте үлкен мөлшерде шағылыстырады.
- Пластмасса тұтқалары бар ыдыстарды пайдаланған кезде, тұтқалардың қызуға төзімді екеніне көз жеткізіңіз (өндірушінің нұсқауларын орындаңыз).
- Отқа қақтауға арналған үлкен тағамдарды немесе кейбір тағамдарды (мысалы, күркетауық, қаз, 3~4 тауық, 4 бұзау жілігі) шұңғыл табаға немесе пісіру науасының үстіндегі сым торға тікелей орналастыруға болады.
- Майсыз ет қақпағы бар отқа қақтау табасында отқа қақталуы керек (мысалы, бұзау еті, бұқтырылған сығылған еті, тереңінен қатырылған ет). Бұл еттің құрамындағы шырындарды сақтайды.
- Қытырлақ қабықтарды немесе беконды дайындау үшін қақпағы жоқ кәстрөл пайдаланылуы керек (мысалы, шошқа еті, тартылған ет, қозы еті, қой еті, үйрек еті, бұзау еті, тауық еті, жабайы құс еті, отқа қақталған сиыр еті, сиыр жаясы).

КЕҢЕС:

- Отқа қақтау режимін пайдаланған кезде түтін шығудың алдын алу үшін шұңғыл табаға (немесе пісіру науасына) жеткілікті су құйыңыз.
- Тамақты беті ашық қалыпта немесе ыдыста отқа қақтаған болсаңыз, пешті мүмкіндігінше тез арада тазалаңыз. Пеш әлі жылы болған кезде май шашырандыларын кетіру оңайырақ.

 **ЕСКЕРТУ:** Күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін пешті жеткілікті деңгейге дейін суытыңыз.

Қуыру

Кестеде қажетті температуралар, отқа қақтау уақыттары және пештің түрлі ет өнімдеріне арналған деңгейлері көрсетілген. Көрсетілген суреттер жуықталған мысал ретінде ғана берілген.

- Бұл пеште салмағы 1 кг асатын етті және балықты пісірген жөн болады.
- Майсыз ет пен балық үшін Қалыпты қыздыру режимін пайдаланыңыз. Барлық басқа ет түрлері үшін Желдеткіш гриль () режимін пайдаланған жөн болады.
- Отқа қақтау кезінде шырынның немесе майдың таба бетінде жануын болдырмау үшін оған кішкене сұйықтық қосыңыз.
- Пісіру уақытының шамамен жартысы немесе үштен бір бөлігі өткеннен кейін тағамды аударыңыз.

КЕҢЕС: Отқа қақтаудың жақсы нәтижелерін алу үшін отқа қақтау барысында ет пен құс етіне бірнеше рет өз шырынын құйыңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Егер шырыны мол тамақты пісірсеңіз, есікті шық басады. Бұйым қолданылған соң оны ылғал немесе шық жоғалғанша сенімді түрде пайдалана беріңіз.

Қуыру кестелері

Қуыру кестелері

Тамақ	Пеш деңгейі	Желдеткішпен отқа қақтау		Қалыпты қыздыру	
		Темп.(°C) ¹⁾	Уақыт(мин.)	Темп. (°C) ¹⁾	Уақыт(мин.)
Ет (шамамен 1 кг)	2 ²⁾	190	50~70	200	70~90
Бұғы еті (шамамен 1 кг)	2 ²⁾	180	75~100	200~230	100~120
шошқа етінің аяғы (шамамен 1 кг)	2 ²⁾	180~190	80~110	200	100~120
прокат шошқа (шамамен 1 кг)	2 ²⁾	180~190	90~120	200~220	110~130
Қой саны (шамамен 2 кг)	2	180	110~130	200	150
Үй құсы (шамамен 1 кг)	2 ²⁾	210	50~60	200~220	70~90
Үй құсы (шамамен 2 кг)	2	200	60~80	200~220	110~120
Турама салынған	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Үй құсы (шамамен 4 кг)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Бүгін балық (шамамен 1.5 кг)	2 ²⁾	160~180	35~55	200~220	35~55

Бұл кесте тек мысал ретінде қарастырылады, нақты жағдайдағы еттің дәмі мен кесектеріне байланысты бұл мәліметтер әр түрлі болуы мүмкін.

1) Құмырада қуыру температурасын 20°C-қа жоғары орнатыңыз.

2) Қалыпты қыздыру режимін пайдаланған кезде, астынан бастап санағандағы 4-ші деңгейді пайдаланыңыз.

Гриль

Отқа қақтау үшін сізде таңдауға болатын 4 түрлі жұмыс режимі бар.

Үлкен гриль

Грильде, үлкен қалыптарда үстінен пісірілетін тағамдардың үлкен мөлшерлеріне арналған. 3 қуат деңгейінің 1-еуін грильде пісірілетін тағамға сай таңдаңыз (1 төмен, 2 орташа және 3 жоғары).

Шағын гриль

Грильде, шағын қалыптарда үстінен пісірілетін тағамдардың шағын мөлшерлеріне арналған. 3 қуат деңгейінің 1-еуін грильде пісірілетін тағамға сай таңдаңыз (1 төмен, 2 орташа және 3 жоғары)

Желдеткішпен отқа қақтау

Отқа қақталған орама немесе күрке тауық еті сияқты еттің немесе құс етінің үлкен кесектерін грильде пісіруге арналған.

Тағамдарды грильмен пісіру

Грильде пісіру үшін шұңғыл табаны (немесе пісіру науасын) пайдаланыңыз. Тостер жасау үшін сым текшені пайдаланыңыз. Тамшылаған сұйықтықтарды жинау үшін пісіру науасын немесе шұңғыл табаны 1-ші немесе 2-деңгейге салыңыз.

Пештің пісіру деңгейлері

Тегіс ет тілімдерін грильмен пісіру үшін 5 немесе 6 деңгейлерді қолданыңыз.

⚠ Ескерту: грильдеу кезінде пештің бөліктері ыстық болуы мүмкін. Балаларды жақындатпаңыз.

Грильмен пісіру кестесін пайдалану

Берілген грильдеу уақыттары тек жуықталған мәндер ретінде берілген. Нақты уақыт еттің немесе балықтың нақты сапасына байланысты әр түрлі болуы мүмкін. Грильдеу әсіресе еттің және балықтың жалпақ кесектерін пісіруге жақсы. Грильденіп жатқан тағамды пісіру уақытының жартысына келгенде аударыңыз.

Грильмен пісіру кестесі

Грильмен пісіруге арналған тамақ	Пештің деңгейі	Үлкен гриль, 3-қадам	
		1-ші жағы	2-ші жағы
Котлет	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Шошқа етінің сүбесі	5	10–12 мин.	6–10 мин.
Сосискаларды грильмен пісіру	5	8–10 мин.	6–8 мин.
Сиыр немесе бұзау етінен жасалған стейктер	5	6–7 мин.	5–6 мин.
Сиыр етінің сүбесі (шамамен 1 кг)	4	10–12 мин.	10–12 мин.
Кесіліп қуырылған нан ¹⁾	4	2–3 мин.	2–3 мин.
Салмасы бар кесіліп қуырылған нан	4	6–8 мин.	

1) Торлы гриль немесе шұңғыл таба (немесе пісіру науасы)
Пештің деңгейлерін әрқашан төменнен жоғары санаңыз.

Арнайы функциялар

Пешті 40°C және одан жоғары төменгі температураларға орнатуға болады. Бұл йогурт жасауға, мысалы, қамырды көтеруге мүмкіндік береді.

Йогурт жасау жолы

Тағамдар

Қақпақпен немесе қалайы фольгамен жабылатын 150 мл сыйымдылықтағы шыныаяқтар мен кеселер.

Пештің деңгейі

Торлы грильді 4-деңгейге қойыңыз.

Дайындау

1. литр сүтті 60-70°C-қа дейін қыздырыңыз.
2. Сүтті 40°C-қа дейін суытып қойыңыз.
3. Сүтке 150 г табиғи йогуртты салып араластырыңыз да, қоспаны бөлек ыдыстарға құйыңыз да, бетін жабыңыз.
4. Барлық ыдыстарды сым торға шамамен 5—8 сағатқа қойыңыз (йогурт тиісті қоюлыққа жеткенше), пеште «Қалыпты қыздыру» режимін 40°C-қа орнату арқылы пісіріңіз.

Ашытқы қамырды көтеру жолы

Тағамдар

Қамыр үшін қызуға төзімді (40°C) тостағанды пайдаланыңыз.

Пештің деңгейі

Торлы грильді 2-деңгейге қойыңыз.

Дайындау

1. Қамырды тостағанға салыңыз. Тостағанды дымқыл шүберекпен жауып, сым текшеге қойыңыз.
2. Қалыпты қыздыру () режимін 40°C-қа қосыңыз.
3. Қамырды көлемі екі есеге ұлғайғанша қалдырыңыз.

Тазалау және күтім

⚠ САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ: Пешті тазаламас бұрын өшіріп, суытып қойыңыз.

Сыртқы

Құрылғының алдыңғы бетін жұмсақ ыдыс жуғыш ерітіндіні пайдаланып, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

- Кез келген сілтілі немесе қатты тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Алдыңғы алюминий панельдер үшін жұмсақ терезе тазалағышын, ал тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панельдер үшін тот баспайтын болатқа арналған тиісті тазартқышты қолданыңыз.

Пештің ішкі беті

ЕСКЕРТПЕ :

Құрылғыны суыған соң дереу тазалаңыз. Осылайша кез келген қалдықты кетіру оңай болады және олар келесі тамақ пісіргенде күйіп, жабысып қалмайды.

- Пеш шамын жағыңыз.
- Пешті сумен және ыдыс жуғыш сабынсумен сүртіңіз. Кептіріп қойыңыз. Кез келген қырғыш тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кетуі қиын дақтарды пешті тазалайтын арнайы өніммен алып тастаңыз немесе EasyClean режимін пайдаланыңыз

Маңызды: Бүріккіш тазартқышты қолданғанда, өндірушінің нұсқауларын орындау өте маңызды болып табылады! Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.

Керек-жарақтар

Керек-жарақтарды (сым текше, пісіру науасы, т.б.) қолданудан кейін тазалаңыз және толық кептіріп қойыңыз. Қажет болса, тамақ қалдықтарын жұмсарту үшін алдын ала жібітіп қойыңыз.

Ақылды мүмкіндіктері

Tag On функциясын пайдалану алдында

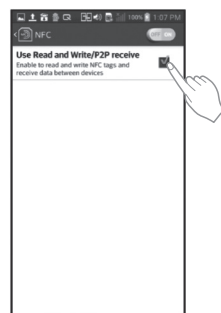
Tag On функциясы LG Smart Diagnosis™ функциясын ыңғайлы пайдалануға, пісіру режимін орнату, сондай-ақ өзіңіздің смартфонңызды тікелей құрылғыға байланыстыру үшін EasyClean™ және Oven Stats мүмкіндіктерін пайдалануға мүмкіндік береді.

1. LG Smart ThinQ қолданбасын смартфонңызға жүктеп алыңыз.
2. Смартфонңыздағы NFC (Near Field Communication) функциясын қосыңыз.

NFC функциясымен жабдықталған және Android операциялық жүйе (OS) негізіндегі көпшілік смартфондарда Tag On функциясын пайдалануға болады.

ЕСКЕРТПЕ: Осы жабдықта NFC функциясын пайдалану үшін, NFC анықтау функциясының кемінде белгілі бір деңгейі бар смартфондар қажет. Кей жағдайларда, NFC функциясы жабдықталған телефондар сәтті тасымалдай алмауы мүмкін.

Смартфонның NFC функциясын қосу



1. Смартфонның «Параметрлер» мәзіріне кіріп, «СЫМСЫЗ БАЙЛАНЫС және ЖЕЛІЛЕР» тармағындағы «Бөлісу және жалғау» параметрін таңдаңыз.
2. «NFC» және «Direct Android Beam» параметрін ҚОСУЛЫ күйіне орнатып, «NFC» параметрін таңдаңыз.
3. «Оқу және жазу/ P2P алу» ұяшығына белгі қойыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Смартфонның өндірушісіне және Android OS нұсқасына байланысты NFC функциясын белсендіру процесі әртүрлі болуы мүмкін. Мәліметтерді смартфонның нұсқаулығынан қараңыз.

Tag On белгішесі

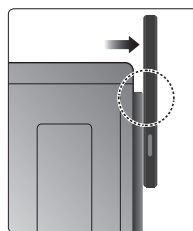


Басқару тақтасының қасындағы Tag On белгішесін табыңыз. LG Smart Diagnosis™ мүмкіндігі бар Tag On функциясын пайдаланғанда, пісіру режимін, сондай-ақ LG Smart ThinQ қолданбасының EasyClean™, және Oven Stats мүмкіндіктерін орнатқанда смартфонды дәл осы жерге орналастырасыз.



ЕСКЕРТПЕ: Бұл сурет нақты өнімнен өзгеше болуы мүмкін.

Tag On функциясын пайдаланғанда, смартфонды смартфонның артындағы NFC антеннасы құрылғыдағы Tag On белгішесіне сәйкес келетіндей етіп орналастырыңыз. Егер NFC антеннасының орналасқан жерін білмесеңіз, қолданба қосылымды тексергенше, смартфонңызды айналма қозғалыспен баяу жылжытыңыз.



NFC функциясының техникалық сипаттамаларына байланысты, тасымалдау аралығы тым ұзақ болса немесе телефонда металл жапсырма не корпусы қалың болса, тасымалдау жақсы болмайды. Кей жағдайларда, NFC функциясы жабдықталған телефондар сәтті тасымалдай алмауы мүмкін.

Tag On функциясын пайдалану әдісі туралы қосымша толық нұсқаулықты алу үшін LG Smart ThinQ қолданбасында [?] түймесін басыңыз.

Ақылды мүмкіндіктері

TAG ON МҮМКІНДІГІН ҚОЛДАНБАМЕН ПАЙДАЛАНУ

LG Smart ThinQ қолданбасы келесі мүмкіндіктерді ұсынады.

- **Smart Diagnosis™**

пешіңізге қатысты проблемаларды диагностикалап, ақауларды жоюға мүмкіндік береді.

- **EasyClean™**

EasyClean™ мүмкіндігін орнатуға, пайдалану нұсқаулығын қарауға, сондай-ақ өздігінен тазалау мүмкіндігі бар EasyClean™ функциясын пайдаланғанда энергия тұтынуын модельдеуге және салыстыруға мүмкіндік береді.

- **Пісіру режимінің параметрі**

Таңдаулы тағамдардың пісіру режимін, температурасын және пісіру уақытын көп мәрте және ыңғайлы орнатуға мүмкіндік береді.

LG Smart ThinQ қолданбасы жаңартылғанда мүмкіндіктер қосылуы немесе жойылуы мүмкін.

Қолданба жаңартылғанда немесе смартфон ауысқанда, LG Smart ThinQ қолданбасында сақталған деректер жойылуы мүмкін.

SMART DIAGNOSIS™

Егер пешке қатысты қандай да бір проблемалар пайда болса, ол LG Smart ThinQ қолданбасы арқылы деректерді смартфонға немесе телефон арқылы LG байланыс орталығына тасымалдай алады. Егер пешті қосу мүмкін болмаса, онда Smart Diagnosis™ функциясын пайдаланбай ақауларды жою әрекеті орындалуы мүмкін.

SMART DIAGNOSIS™ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

Смартфон арқылы Smart Diagnosis™

1. Смартфоныңызда LG Smart ThinQ қолданбасын жүктеп алыңыз.
2. Смартфоныңызда LG Smart ThinQ қолданбасын ашыңыз. Келесі экранға өту үшін Smart Diagnosis™ пернесін басыңыз.
3. Қолданбаның нұсқауларын орындаңыз. «Tag on» функциясын пайдалану ұсынылады, бірақ ол дұрыс жұмыс істемесе, қолданбада Audible Diagnosis функциясын пайдалану әдісі көрсетіледі.
4. Tag On функциясын пайдалану әдісі туралы қосымша толық нұсқаулықты алу үшін LG Smart ThinQ қолданбасында [] түймесін басыңыз.

Ақылды мүмкіндіктері

Байланыс орталығы арқылы Smart Diagnosis™

1. Келесі нөмір бойынша LG байланыс орталығына қоңырау шалыңыз:
(LG Ресей) 8-800-200-76-76
(LG Қазақстан) 8-8000-805-805
2. Байланыс орталығының қызметкерінен нұсқау алғаннан кейін, телефонның микрофонын жабдықтағы Diagnosis™ логотипінің үстінде ұстаңыз. Телефонды жабдықтан кемінде бір дюйм аралықта ұстап тұрыңыз (бірақ тигізбеңіз).

ЕСКЕРТПЕ: Дисплей экранындағы қандай да бір басқа пернелерді немесе белгішелерді түртпеңіз.

3. ОК пернесін үш секунд басып тұрыңыз.
4. Телефонды сол орында үндестік тасымалдау аяқталғанда ұстап тұрыңыз. Бұл шамамен алты секунд уақытты алып, дисплейде кері санақ басталады.
5. Кері санақ аяқталып, үндер тоқтағаннан кейін, сараптауға тасымалданған ақпарат арқылы көмектесе алатын байланыс орталығының қызметкерімен сөйлесіңіз.

Дыбыстық диагностикалауды орындағанда

ЕСКЕРТПЕ:

- Аймақ бойынша қоңырау сапасының өзгешелігі функцияға әсер етуі мүмкін.
- Жақсы байланыс сапасы мен жақсы қызмет көрсету үшін үй телефонын пайдаланыңыз.
- Нашар қоңырау сапасы телефоннан жабдыққа тасымалданатын деректердің сапасы нашарлап, Smart Diagnosis™ функциясының ақаулығына әкелуі мүмкін.

Пештің жарығы

Ток соғу қаупі бар!

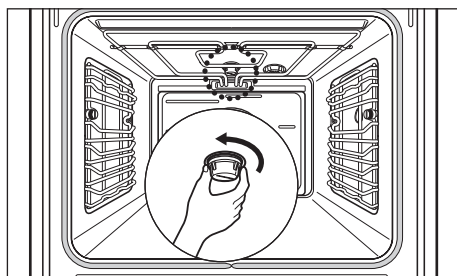
- Шамдарды ауыстыру алдында пешті өшіріңіз.
- Қуат сымын розеткадан суыру немесе сақтандырғышты алып тастау не үйдегі сақтандырғыш қорабынан ажыратқышты өшіру арқылы құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Лампалар мен шам жапқыштарын қорғау үшін, пеш қуысының табанына жұмсақ нәрсе төсеңіз.

Пештің шамын ауыстыру/шамның қақпағын тазалау

Қадам: 1

Шам қақпағын сағат тіліне қарсы бұрау арқылы шешіп алыңыз.



Қадам: 2

Пеш шамын ауыстырыңыз.

(Е14 түрі, 230 В, 25 Вт, 300°С-қа дейін қызуға берік)

ЕСКЕРТПЕ : Күйіп қалмас үшін шамды әрқашан шүберекпен ұстаңыз.

Қадам: 3

Шам қақпағын орнына бекітіңіз.

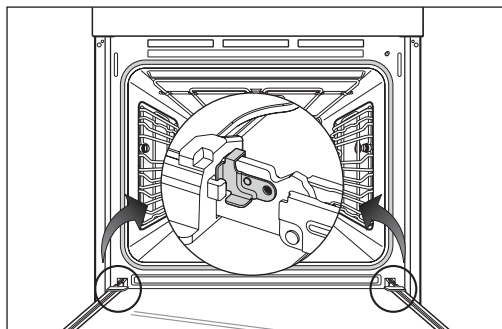
ЕСКЕРТПЕ : Барлық бөлшектердің орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

Пеш есігі

Пештің есігін алу

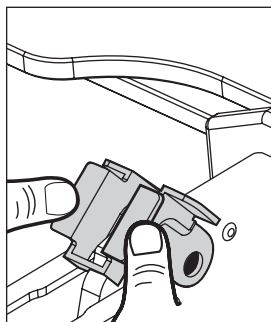
Қадам: 1

Пештің есігін тазалауды оңайлату мақсатында алып тастау үшін, оны толық ашыңыз.



Қадам: 2

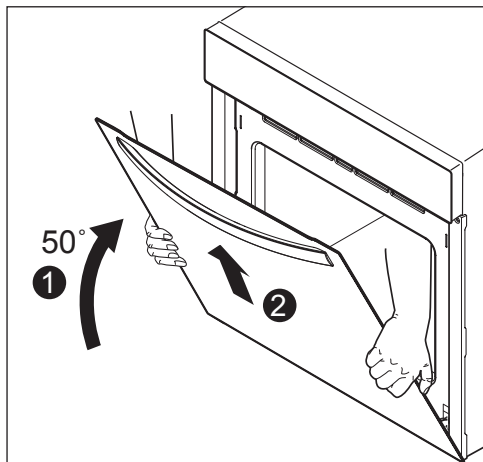
Топсалардағы құлыптау қысқыштарын босату үшін құлыптау қысқышын көрсеткі бағытымен толығымен итеріңіз.



Қадам: 3

Сосын есікті ашылған күйінде барған жеріне дейін жоғары көтеріңіз.

ЕСКЕРТПЕ : Есік көлденең тұрған кезде оны топсалы бағыттауыштардан ажыратуға әрекеттенбеңіз. Бағыттауыштар жабылып кетіп, құрылғыны зақымдайды.



Қадам: 4

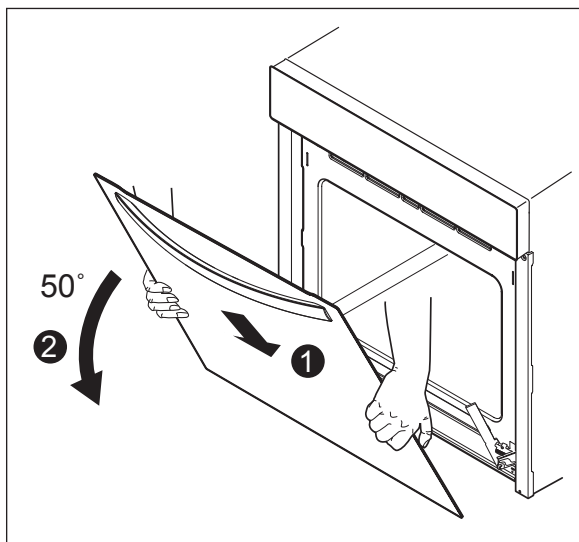
Есікті екі жағынан мықтап ұстап тұрып, топсалы бағыттауыштардың бойымен жоғары қарай көтеріңіз.

Пештің есігін орнына салу

Қадам: 1

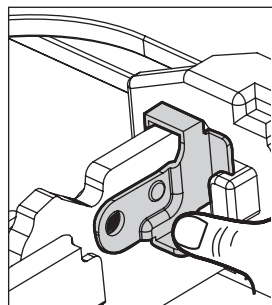
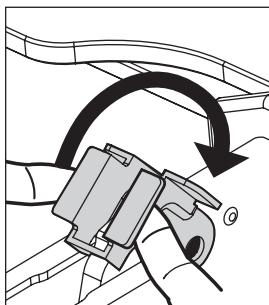
Есікті екі жағынан мықтап ұстап тұрып, топсалы бағыттауыштарға абайлап салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Есік орнына тігінен енгізіліп жатқанына көз жеткізіңіз.



Қадам: 2

Топсалардағы құлыптау қысқыштарын құлыптау үшін, құлыптау қысқышын көрсеткі бағытына қарай толығымен тартыңыз.



Пеш есігі

Пештің есігін демонтаждау

Пештің есігіне үш шыны тақта бекітілген. Ішкі шыны тақтаны тазалау үшін алуға болады.

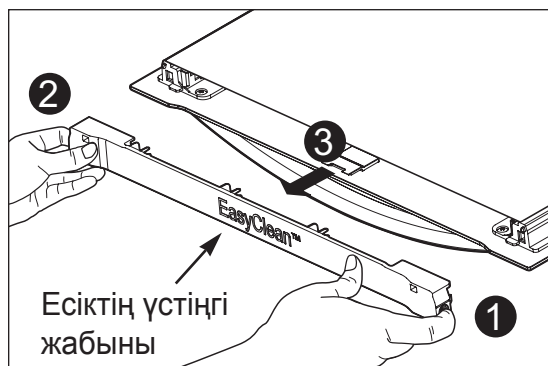
ЕСКЕРТПЕ : Келесі қадамдар пеш есігі салқындағаннан кейін есік алынған соң ғана орындалуы керек. Есікті сынудан қорғау үшін және оның сызылып кетуіне жол бермеу үшін, оның бетін төмен қаратып, жұмсақ және тегіс бетке қойыңыз.

Қадам: 1

Есіктің оң жағын басып, шыны панельдердің үстіңгі жабынын алға қарай аздап тартыңыз.

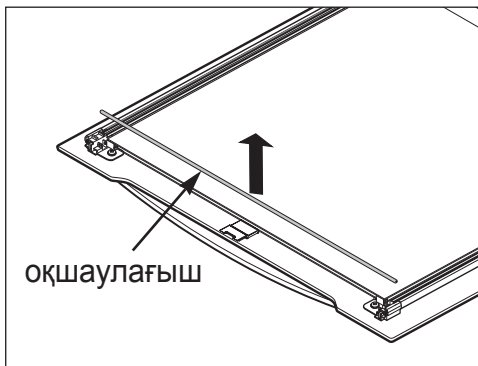
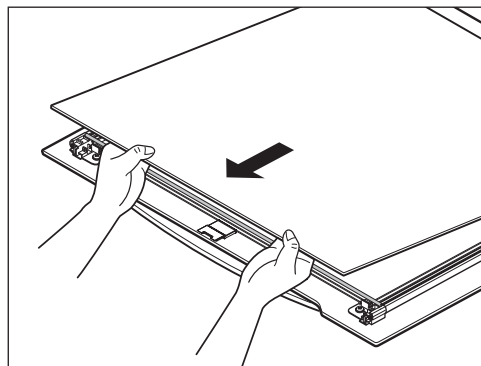
Қадам: 2

Есіктің сол жағын басып, шыны тақталардың үстіңгі жабынын алға қарай тартыңыз.



Қадам: 3

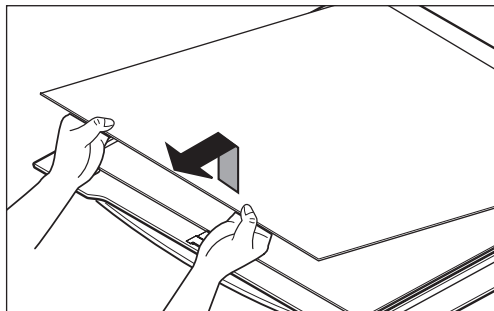
Ішкі шыны тақтаны сыртқа қарай тартыңыз. Сосын есіктегі оқшаулағышты алыңыз.



Қадам: 4

Екінші шыны тақтаны жоғары көтеріп, шығарып алыңыз.

Оларды сындырып алмай, абайлап ұстаңыз.

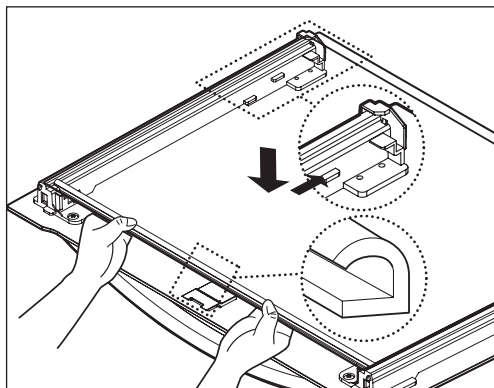
**Шыны тақталарды орнына бекіту****Қадам: 1**

Екінші шыны тақтаны абайлап орнына қойыңыз.

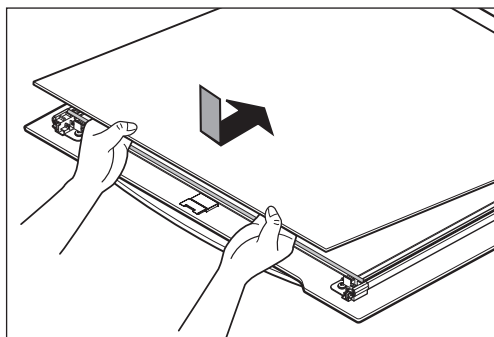
Қадам: 2

Оқшаулағышты және ішкі шыны тақтаны орнына қойыңыз. Ішкі тақтаның баспасы ортаңғы тақтаға қарап тұруы керек.

ЕСКЕРТПЕ : Оқшаулағыштың дөңес жағы жоғары қаратылып, ойық жағы сізге қарап орналастырылуы керек.

**Қадам: 3**

Соңында үстіңгі жабынды орнына салыңыз.



ЕСКЕРТПЕ : Шыны тақталарды жұмсақ ыдыс жуғыш сабынсумен тазалаңыз. Пеш шыны есігін тазалау үшін қатты тазалау құралдарын немесе өткір метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетіне сызат түсіріп, нәтижесінде оның сынуына әкелуі мүмкін.

Ақауларды жою

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Пеш қызбайды.	Пеш іске қосылмаған.	Пешті іске қосыңыз.
	Сағат орнатылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
	Міндетті түрде орнатылатын параметрлер орнатылмаған.	Параметрлерді тексеріңіз.
	Электр желісінде ақаулық бар. Автоматты ажыратқыш немесе сақтандырғыштар іске қосылған.	Сақтандырғыш пен автоматты ажыратқышты тексеріңіз. Егер ақаулық орын алса, білікті электршімен кеңесіңіз.
Дисплейде сағат белгісі жыпылықтайды.	Электр желісінде ток жоқ.	Сағат дисплейінде ағыдағы уақытты орнатыңыз.
Пештің шамы жанбай тұр.	Пеш шамында ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз. Толық мәліметтерді «Пеш шамы» бөлімінен көріңіз.

Ақаулықты жоғарыда аталған шаралармен түзету мүмкін болмаса, LG қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз

ЕСКЕРТПЕ : Құрылғы ақаулы болса, оны пайдалануға болмайды. Ақаулық орын алса, сақтандырғышты алып тастау немесе үйдегі сақтандырғыш қорабындағы ажыратқышты өшіру не қуат сымын розеткадан ажырату арқылы құрылғыны өшіріп тастау керек.

Құрылғыны арнайы оқытылған және білікті электр маманы ғана жөндей алады. Дұрыс жөндемеу жұмыстары едәуір зиян келтіруі мүмкін.

Қате коды

Қате коды	Ықтимал себебі	Шешімі
F-1	Сенсор (термистор) ашық. Есік пеш дербес тазалау режимінде болған кездегідей құлыпталады.	LG қызмет орталығымен хабарласыңыз.
F-2	Сенсор (термистор) қысқаша тұйықталған	LG қызмет орталығымен хабарласыңыз.
F-3	Сенсорлық тақта датчигі қысқартылған	LG қызмет орталығымен хабарласыңыз.
F-10	Есікті құлыптау жүйесі дұрыс жұмыс істемейді.	Қуат көзін ажыратып, қайта қосыңыз. Бірнеше минут күте тұрыңыз. Егер есіктің құлпы ашылған болса, пешті әдеттегідей пайдалана беруге болады. Бірақ ақаулық туралы хабар қайта пайда болса, LG қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ

- Құрылғыны жөндеуді тек арнайы лицензияланған техник орындауы керек! Дұрыс жөндемеу салдарынан көптеген қауіптер туындауы мүмкін.
- Зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Ақаулық немесе қуат іркілісі орын алған жағдайда, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Ақаулық орын алса және ол тұтынушының дұрыс қолданбауынан туындаса, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан немесе дилерлерден келетін техниктерінің қызмет ақысы кепілдікпен жабылмауы мүмкін.

Техникалық сипаттамалары

Электр желісіне қосу	220-240 В~ 50 Гц
МАКС. қуат тұтыну мөлшері	3200 Ватт (3.2 KW)

Пешті орнату өлшемдері

Биіктігі	ең аз 600
Ені	ең аз 560(Кесілген қону)
Тереңдігі	ең аз 556

Пештің сыртқы өлшемдері (мм)

1. Тиімді қуаттылығы	
Биіктігі x Ені x Тереңдігі	331 X 484 X 421
Дыбыс деңгейі (Пайдалы сыйымдылығы)	67 L

Орнату бойынша нұсқаулар

Маңызды: орнатуды тек білікті кәсіби электрші ғана орындауы тиіс.

ЕСКЕРТПЕ: Пешті өндірушінің нұсқауларына сәйкес орнату керек. Орнату туралы қосымша ақпарат алу үшін орнату нұсқаулығын қараңыз.

ҚАЗАҚ

Орнатушыға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

- Орнату кезінде ешкімнің тоғы бар бөлшектерге тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз.
- Пеш орнатылған корпус DIN 68930 стандартының тұрақтылық талаптарына сай болуы керек.
- Пешті білікті электр маманы тиісті ережелер мен стандарттарға сәйкес орнатуы керек.
- Бұл пеш ауыр құрал болып табылады және ол өте сақтықпен тасымалдануы керек.
- Алғашқы қолдану алдында оның сыртқы және ішкі жағынан барлық орауыштарды алып тастаңыз.
- Пештің техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізілмеуі керек.
- Біріктірілген пісіру аймағы немесе тамақ пісіру плиталары арнайы қосылымдармен жабдықталған. Оларды тек бір түрдегі сәйкес қосылымдарға қосуға болады.

Тұтынушыларға қызмет көрсету және қосалқы бөлшектер

Қосалқы бөлшектерді немесе техникті қажет етсеңіз, жергілікті LG компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

Пошта индексі бойынша аймағыңызға жауапты қызмет көрсету орталығына жүгініңіз. Жергілікті тұтынушыларға қызмет көрсету орталығының мекенжайын және тұтынушыларға арналған басқа да мәліметтерді Интернетте www.lg.com сайтында таба аласыз.

Келесі мәліметтер қол астында болуын қамтамасыз етіңіз:

1. Толық аты-жөніңіз және мекенжайыңыз (пошта индексін қоса).
2. Телефоныңыздың нөмірі.
3. Мәселе туралы нақты мәліметтер.
4. Құрылғы үлгісі, сериясы және сериялық нөмірі. Бұл мәліметтер пеш есігінің сол жақ жиегінде орналасқан техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.
5. Сатып алынған күн көрсетілген түбіртек. Кепілдік бойынша жөндеу талап етілген кез келген уақытта сатып алуды дәлелдеу құжаты талап етілетінін ескеріңіз. Кепілдікті талап етпес бұрын, «Ақауларды жою» бөлімін міндетті түрде оқып шығыңыз. Егер құрылғыда механикалық немесе электрлік ақаулық анықталмаса, техник маман жүргізген кез келген тексеру жұмысы үшін ақы алынатын болады.

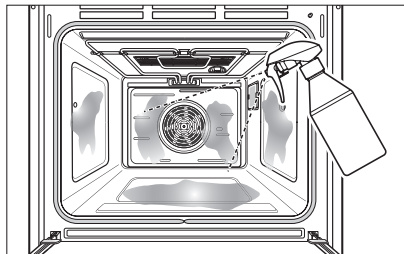
Тұтынушыларға қызмет көрсету

LG құрылғылары туралы жалпы сұрақтар болса немесе LG өнімдері туралы қосымша мәліметтер қажет болса, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымызбен жазбаша немесе телефон арқылы хабарласыңыз немесе www.lgservice.com веб-сайтына кіріңіз

EasyClean қысқаша анықтамалық нұсқаулығы

Пайдалану нұсқаулығы

1. Пештің текшелері мен керек-жарақтарын пештен алыңыз.
2. Бөтелкеге 150 мл су толтырыңыз және пештің ішкі беттерін мұқият бүрку үшін бүріккіш бөтелкені пайдаланыңыз.
3. Пештің қабырғалары мен бұрыштарындағы кірді толығымен қанықтыру үшін тазалау деңгейіне қарай кем дегенде 30 мл суды пайдаланыңыз.
4. Тазалау деңгейіне қарай қалған 120 мл суды пеш қуысының төменгі ортасына қарай шашыратыңыз. Барлық кір қалдықтар батырылуы үшін пештің түбіндегі ойықтардың барлығы толығымен толтырылуы керек. Қажет болса су қосыңыз.



ҚАЗАҚ

ЕСКЕРТПЕ :

Су жақсырақ бүркілуі үшін бөтелке тұмсығындағы «тұман» режимін пайдаланыңыз. Пештің қуысын тазалау үшін судың барлығын пайдаланған жөн. Суды есікке тікелей бүркімеңіз. Олай ету еденге судың тамшылауына әкеледі.

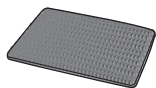
5. Пеш есігін жабыңыз. EasyClean() түймесін басыңыз. OK түймесін басыңыз.

САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ :

- EasyClean режимінен кейін кейбір беттер ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалмас үшін тазалау кезінде резеңке қолғап киіңіз.
- EasyClean режимінде пештің түбі күйікке әкелетіндей жеткілікті ыстық болады. Пештің ішін сұртпес бұрын осы цикл аяқталғанша күтіңіз. Олай етпеу салдарынан өрт пайда болуы мүмкін.
- Пештің ішін тазалау кезінде есіктің шынысына сүйенбеңіз немесе отырмаңыз. Әйтпесе пештің есігі зақымданып, жарақат алуыңыз мүмкін.

EasyClean қысқаша анықтамалық нұсқаулығы

6. Соңында дыбысты үн естіледі.
7. EasyClean режимінен кейін және қолмен тазалау барысында пештің түбіне барлық қалдықтар толық батырылатындай жеткілікті су қалуы тиіс. Қажет болса су қосыңыз. Қолмен тазалау барысында пештің алдындағы су шашырауы мүмкін жерге шүберек төсеңіз.
8. Пештің ішін EasyClean режимінен кейін дереу дымқыл және қырғыш емес жуғыш губкамен ысқылау арқылы тазалаңыз.
(Қыратын жағы пештің беткі қабатын сызбайды.)



Сызат түсірмейтін губка

ЕСКЕРТПЕ :

Кез келген металл сым жуғышты, қырғыш жастықшаларды немесе тазалағыштарды ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ, себебі бұл материалдар пештің беткі қабатын біржола зақымдауы мүмкін.

9. Пештің ішкі қуысы тазаланған соң, кез келген артық суды таза және құрғақ орамалмен сүртіңіз. Текшелерді және басқа керек-жарақтарды орындарына салыңыз.
10. Егер аздаған кір дақтар қалса, кір дақтары бар аймақтарға суды мұқият сіңдіріп, жоғарыда аталған қадамдарды қайталаңыз.

ЕСКЕРТПЕ :

- Егер EasyClean режимін бастамас бұрын пештің ішкі бетін сумен қанықтыруды ұмытып кетсеңіз, режимді аяқтау үшін Қуат/Бас тарту () түймесін басыңыз. Ауқым бөлме температурасына дейін салқындауын күтіңіз, содан кейін суды пешке бүркіңіз және EasyClean режимін тағы да іске қосыңыз.
- EasyClean режимі аяқталған кезде, пештің ішінің тығыздауышы ылғал болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай болып табылады. Тығыздағышты тазаламаңыз.
- Тазалаудан кейін пештің түбінде минералды қалдықтар қалса, оларды кетіру үшін сірке суына батырылған шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз.

ЖҚС

Пеш EasyClean режимінен кейін де кір. Тағы не істеуім керек?

EasyClean циклі пешті қолмен тазалау кезінде көмек ретінде шағын кір дақтарды жібітуге ғана көмектеседі. Бұл режимде барлық кір толығымен және автоматты түрде жойылмайды. EasyClean режимінен кейін пештің ішін арнайы губкамен біраз ысқылау қажет.

Мен пешті EasyClean режимінен кейін ысқыладым, бірақ кейбір кірлер кетпеді. Енді не істеуге болады?

EasyClean режимі басталғанға дейін және қолмен тазалау барысында кірлі дақтарға су толық сіңгенде және олар суға толық батырылғанда ғана осы режим жақсы жұмыс істейді. Егер кір дақтарға су толық сіңбеген болса, бұл тазалау процесіне теріс әсер етуі мүмкін. EasyClean процесін жеткілікті суды пайдалану арқылы қайталаңыз. Қант негізіндегі және кейбір майланған кір дақтарды тазалау қиын.

Пештің қабырғасындағы кір кетпей жатыр. Пештің қабырғаларын қалай тазалау керек?

Пештің бүйірлік және артқы қабырғаларындағы кірлі дақтарға суды толық сіңіру анағұрлым қиын болуы мүмкін. EasyClean процесін кемінде 30 мл сумен қайталап көріңіз.

EasyClean режимі барлық кірлер мен дақтарды толық кетіреді ме?

Бұл кір түріне байланысты. Қант негізіндегі және кейбір майланған дақтарды тазалау қиын. Сонымен қатар, кір дақтарға су толық сіңбеген болса, бұл тазалау процесіне теріс әсер етуі мүмкін.

EasyClean процесінде конвекция желдеткіші мен қыздырғыш элементке су тисе ешнәрсе етпейді ме?

Иә. Тазалау барысында конвекция желдеткіші мен қыздырғыш элемент аздап ылғалдануы мүмкін. Дегенмен, қыздыру элементтеріне суды тікелей бүркудің қажеті жоқ, себебі олар әдеттегі қолданыс кезінде өздігінен тазаланады.

EasyClean қысқаша анықтамалық нұсқаулығы

EasyClean процесі үшін 150 мл судың барлығы пайдаланылуы керек пе?

Иә. Тазалау тиімділігін жақсарту үшін кір дақтарға суды толық сіңіру мақсатында пеш қуысының түбіне 120 мл, тағы 30 мл су пеш қуысының қабырғаларына және басқа да кірлеген аймақтарына бүркілуі керек.

EasyClean барысында пештен «түтін» шығатынын байқадым. Бұл қалыпты нәрсе ме?

Бұл қалыпты жағдай болып табылады. Ол «түтін» емес. Бұл әдетте пештің ішіндегі судан туындайтын бу. EasyClean барысында пеш аздап қызатындықтан, пештің ішіндегі су буланып, пештен сыртқа шығады.

EasyClean режимін қаншалықты жиі қолдануға болады?

EasyClean режимін қалағаныңызша жиі қолдана беруге болады.

EasyClean режимі пешіңіз ЖЕҢІЛ майлы шашырандылар және сырдың кішкене тамшылары сияқты ЖЕҢІЛ кірді тазалаған кезде жақсы көмектеседі. Толық ақпаратты пайдаланушы нұсқаулығының EasyClean бөлімінен көріңіз.

EasyClean не үшін қажет?

Бүріккіш, қырмайтын губка және майлық. Сіз қатты қырғыш губкаларды немесе сым жуғыштарды пайдаланбауыңыз қажет.

Пештің ескі кірін EasyClean режимін пайдаланып оңай кетіруге бола ма?

Пештің ескі кірін EasyClean режимімен оңай кетіру мүмкін емес.

Сондықтан, пешті барынша таза ұстау үшін EasyClean процесін жиі орындап отырған жақсы болады.

EasyClean режимі пешіңіз ЖЕҢІЛ майлы шашырандылар және сырдың кішкене тамшылары сияқты ЖЕҢІЛ кірді тазалаған кезде жақсы көмектеседі.

ЕСКЕРТПЕ: Пештің есігінде немесе ішінде ескі дақтар қалыптаспауы үшін EasyClean процесін қажетінше жиі орындап отырған жөн.

1. Сақтау

Құрылғыны үй-жайлардан тыс немесе ауа-райы жағдайларының (тікелей күн жарығы, жел, жаңбыр немесе нөл градустан төмен температура) тікелей әсер етуіне ұшырайтын жерлерде сақтамаңыз.

2. Тасымалдау

Бұйымды көліктің кез келген түрімен, көліктің осы түрінде қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес тасымалдайды.

- Тасымалдау зақымдауды жоққа шығаратын жағдайларда жүзеге асырылуы тиіс.
- Бұйымды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққы жүктемелеріне ұшыратуға тыйым салынады.

3. Өткізу

Өнімді сату оның аумағында өткізілетін елдің қолданыстағы заңнамасымен белгіленген ережелерге сәйкес жүзеге асырылады.

4. Кәдеге жарату

- Ескі электрондық бұйымдардың құрамында қауіпті заттар болуы мүмкін, сондықтан ескі жабдықты дұрыс кәдеге жарату қоршаған орта мен адамның денсаулығы үшін ықтимал жағымсыз салдарды болдырмауға көмектеседі.

Ескі жабдықтың құрамында басқа бұйымдарды жөндеу үшін қайта қолдануға болатын бөлшектер, сондай-ақ шектелген ресурстарды сақтау үшін қайта өңдеуге болатын басқа құнды материалдар болуы мүмкін.

- Ескі жабдықты кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін, тиісті қалалық қызметтерге, кәдеге жарату пункттеріне немесе осы өнім сатып алынған дүкенге жүгінуіңізді өтінеміз.

Энергия тиімділігі класы	A
Вольтаж	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 3200 Вт
Өндіруші ел	Кореяда
Өндірілген күні	Рейтинг затбелгісін қараңыз
LG Electronics Inc. Чангвон Си қаласы, Кёнсаннам-До ауданы, Сонсанпаечонг-Ро, Сонсан-Гу көшелері, 170 үй, 642-711 пошта индексі, Корея тел: 82-55-260-3114	
Импорттаушы: 050061, Қазақстан, Алматы қаласы, Құрылысшы ықшам ауданы, Көкорай көшесі, 2А/9	



	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.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.