

Руководство пользователя Встраиваемый духовой шкаф

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

LB645129T1

LB645E329T1

LB645329T1

LB645M129T1

LB646K329T1

LB645M329T1

LB645E129T1

LB645R329T1



MFL38291439_02



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
Настройка часов	28
Установка текущего времени.....	28
Перед первым использованием	29
Эксплуатация духового шкафа	30
Функции духовки	31~32
Эксплуатация.....	33~42
Включение духового шкафа.....	33
Отключение духового шкафа.....	34
Символы и функции часов	35
Настройка таймера.....	36
Программирование общего времени приготовления/выпекания	37
Программирование времени завершения периода приготовления/выпекания	38
Комбинирование общего времени приготовления/выпекания и времени окончания приготовления/выпекания	39~40
Установка текущего времени	41
Блокировка от детей.....	42
Освещение печи	43
Выпекание	44~45
Таблицы выпекания.....	46~49
Жарка	50~51
Таблицы жарки.....	52
Приготовление на гриле	53~54
Разморозка.....	55

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

Важные указания по технике безопасности

Во избежание опасности возгорания, поражения электрическим током, травмирования и повреждения имущества перед началом работы духового шкафа прочитайте все инструкции и соблюдайте их в процессе дальнейшей эксплуатации.

В этом руководстве рассмотрены не все ситуации, которые могут возникнуть при эксплуатации прибора. При возникновении неполадок с неустановленной причиной обязательно обратитесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



Это знак предупреждения об опасности. Данный знак предупреждает о потенциальной опасности, которая может привести к смертельному исходу или телесному повреждению. Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и словом "ОПАСНО" или "ОСТОРОЖНО". Эти слова имеют следующие значения:



ОПАСНО! Предупреждение об опасностях или нарушениях техники безопасности, которые могут привести к тяжелым телесным повреждениям или смерти.



ОСТОРОЖНО! Предупреждение об опасностях или нарушениях техники безопасности, которые могут привести к телесным повреждениям или имущественному ущербу.

- Данный духовой шкаф должен устанавливаться только квалифицированным электротехником.
- Монтажник несет ответственность за правильное подключение электрических приборов и за соблюдение соответствующих правил и рекомендаций техники безопасности.
- Паспортная табличка находится на левой стороне дверцы или на задней стороне покрытия.

Электрическая безопасность

- Данный прибор должен подключаться к сети электропитания только электриком, имеющим на это специальное разрешение.
- Электрические провода и кабели ни в коем случае не должны соприкасаться с духовым шкафом.

ОПАСНО!

- Духовой шкаф следует подключать к электропитанию с помощью автоматического выключателя или предохранителя. Запрещено использование многополюсных штепсельных розеток или удлинителей.
- Подключение может быть выполнено при наличии вилки или при установке переключателя в стационарную проводку в соответствии с правилами монтажа электропроводки.
 - Техника безопасности.

Техника безопасности

Повреждение

ОПАСНО!

- Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.
- Если прибор имеет дефект или повреждение, не начинайте его эксплуатацию.
- Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом. Неправильный ремонт может представлять серьезную опасность. Если вашему оборудованию требуется ремонт, обратитесь в сервисный центр LG или к продавцу.
- При повреждении кабеля питания в целях безопасности необходимо обратиться для его замены к изготовителю, к агенту изготовителя по техническому обслуживанию или к другим лицам с такой же квалификацией.
- Ни в коем случае не снимайте с духового шкафа наружный кожух. Если духовой шкаф неисправен и требует ремонта или вы сомневаетесь в его состоянии, отключите его и обратитесь в ближайший сервисный центр.
 - Невыполнение этого требования может привести к сбою в работе и смерти или поражению электрическим током при эксплуатации.

Техническое обслуживание

ОПАСНО!

- Во время ремонта или очистки прибора следует отключить его от электропитания.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам рядом с данным прибором.
- В соответствии с условиями электробезопасности не используйте моечные машины высокого давления или пароструйные моечные машины.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.
- Перед заменой лампы прибор следует отключить, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
 - Невыполнение этого требования может привести к сбою в работе и смерти или поражению электрическим током при эксплуатации.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- Не прикасайтесь к внутренним деталям прибора, пока он не остынет.
 - Когда духовой шкаф работает, его внутренние детали сильно нагреваются и могут вызвать ожоги.

ОПАСНО!

- Во время работы прибора нагреваются детали, до которых можно дотронуться. Детей следует держать на удалении от прибора.
- Данный прибор не предназначен для бесконтрольного использования детьми или инвалидами.
- Нельзя оставлять маленьких детей без присмотра, так как необходимо следить за тем, чтобы они не начали играть с оборудованием.
- Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии.

 **ОПАСНО!**

- Дети должны находиться на безопасном расстоянии, пока духовой шкаф не остынет после приготовления.
- Данный прибор не предназначен для применения лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или ими не были получены инструкции по применению прибора.
- Во время эксплуатации прибор и его доступные для контакта части нагреваются. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам. Детей младше 8 лет не следует оставлять без постоянного присмотра вблизи духового шкафа.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, если они будут находиться под присмотром или пройдут инструктаж относительно безопасного использования прибора и будут осознавать возможную опасность. Не позволяйте детям играть с прибором. Детям запрещено чистить или обращаться с данным прибором без присмотра
- Ни в коем случае не закрывайте вентиляционные отверстия.
 - Духовой шкаф может перегреться и автоматически отключиться. Он не будет работать, пока не остынет.
- Не накрывайте или не загораживайте вентиляцию тканью или бумагой.
 - Ткань или бумага могут загореться, так как из духового шкафа выходит нагретый воздух.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

 **ОПАСНО!**

- **Во время работы внутренние поверхности духового шкафа сильно нагреваются! Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.**
 - Стенки устройства могут быть недостаточно остывшими, чтобы обжечь кожу даже после окончания приготовления, хотя они и не кажутся горячими; постарайтесь не вставлять руки внутрь духового шкафа.
- **Поверхности духового шкафа нагреваются, когда прибор работает при высокой температуре в течение длительного периода времени.**
- **Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.**
- **Во время приготовления соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа, так как может быстро выпускаться горячий воздух и пар.**
 - Выпускаемый горячий воздух или пар может вызвать ожог.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

- Во время приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур алкоголь может испаряться. Испарение может загореться, если вступит в контакт с нагретой деталью духового шкафа.
- Не храните в духовом шкафу огнеопасные или легкодеформируемые материалы, чтобы снизить риск возникновения пожара в камере духовки.
- Если в духовом шкафу произойдет возгорание, не открывайте дверцу шкафа и отключите его. Если пожар не прекращается, бросьте на огонь пищевую соду или воспользуйтесь огнетушителем. Не тушите огонь водой или мукой.
 - Мука может быть взрывоопасной, а вода может вызвать распространение пожара, возникшего от возгорания жира, и привести к телесному повреждению.
- Когда вынимаете посуду из духового шкафа, используйте кухонные рукавицы.
 - Противни и стойки сильно нагреваются.
- Духовой шкаф следует прикрепить к мебели как минимум двумя тонкими универсальными самонарезающими винтами в 2 верхних крепежных отверстиях, расположенных на внешней стороне передней панели. Убедитесь, что духовой шкаф установлен надлежащим образом.

 **ОПАСНО!**

- **Не храните и не эксплуатируйте данное оборудование на открытом воздухе. Не используйте данное изделие вблизи воды (например, рядом с кухонной раковиной, в сыром подвале, рядом с бассейном и т.п.)**
- **Перед началом эксплуатации прибора убедитесь, что полностью удалены упаковочные материалы.**
- **Не используйте духовой шкаф для коммерческих целей.**
 - Данный духовой шкаф предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях и для бытового пользования.
- **Не используйте дверцу духового шкафа в качестве подставки для горячих предметов или кухонной посуды.**
- **Ни в коем случае не используйте прибор для обогрева помещения.**
- **Не вставайте, не опирайтесь и не садитесь на дверцу духового шкафа.**
 - Это может привести к опрокидыванию духового шкафа, в результате чего можно получить ожоги или серьезные телесные повреждения.

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

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

 **ОПАСНО!**

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

 **ОПАСНО!**

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

Техника безопасности

Безопасность во время эксплуатации

ОПАСНО!

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

 **ОПАСНО!**

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

Техника безопасности

⚠ ОПАСНО!

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

Утилизация

ОСТОРОЖНО!

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

Техника безопасности

Использованные приборы

 **ОПАСНО!**

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

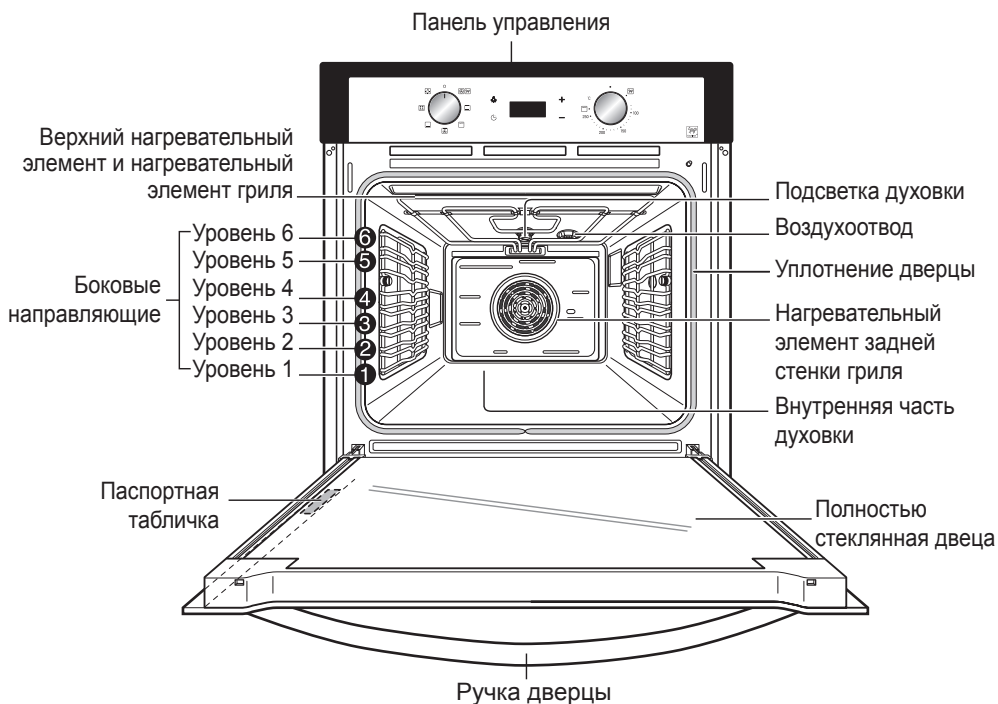
Для выполнения этого отсоедините от электросети и удалите шнур электропитания.

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

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

Описание устройства

Обзор



Примечание: Вышеприведенное изображение может отличаться от фактического продукта.

Нумерация уровней начинается со дна.

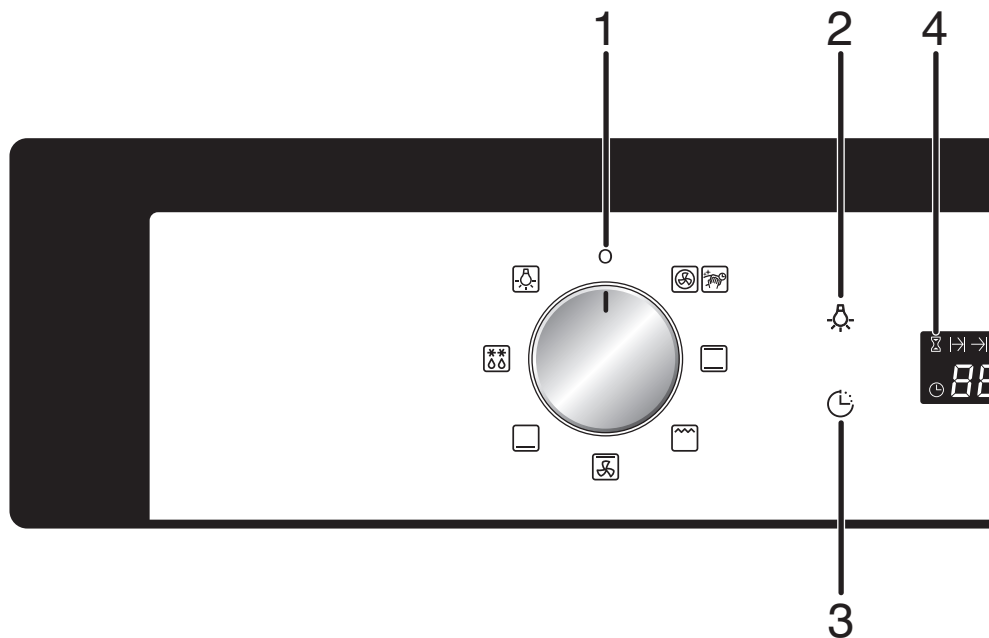
5 и 6 уровни используются в основном для гриля. Готовьте на гриле с закрытой дверцей.

Приготовление на гриле осуществляется с закрытой дверцей.

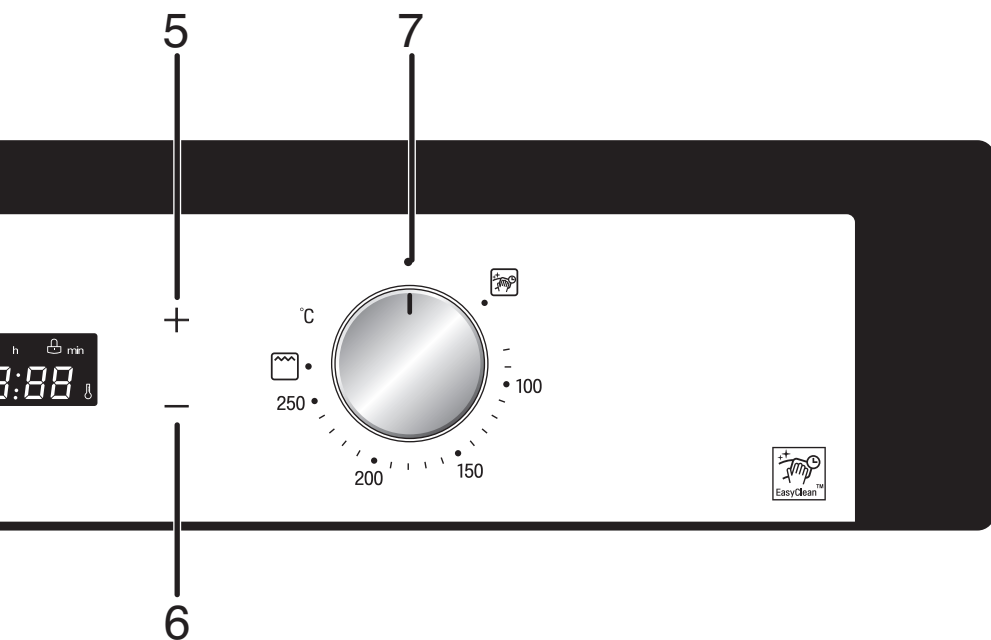
Таблицы готовки в данном руководстве по эксплуатации дают советы по настройкам духовки, но вы можете задавать их на свое усмотрение.

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

Панель управления



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



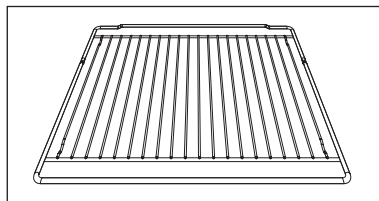
5. Клавиша "Больше"
6. Клавиша "Меньше"
7. Ручка регулятора температуры

Аксессуары

Решетка для гриля

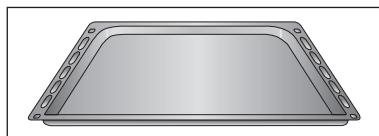
Для блюд, противней, металлических форм для гриля и запекания.

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



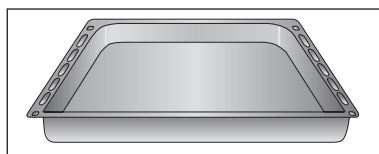
Противень

Для пирогов, безе и бисквитов.



Глубокий лоток

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



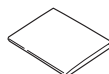
ПРИМЕЧАНИЕ: Входящие в комплект аксессуары могут отличаться в зависимости от изделия.

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

Руководство



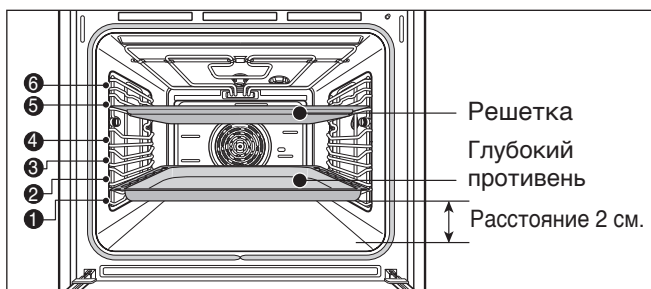
Руководство пользователя



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.

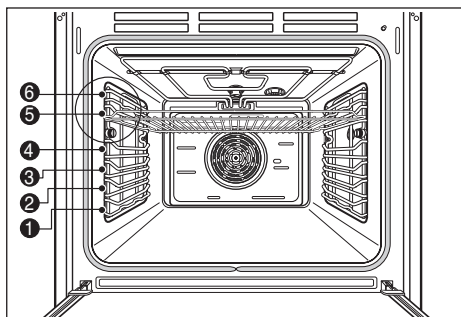
Если вы поставите противни на дно духовки, то в результате накопившееся тепло может повредить поверхность духовки.

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.



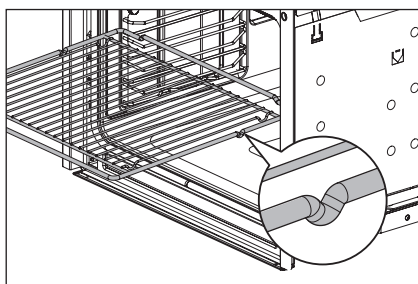
Аксессуары

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.

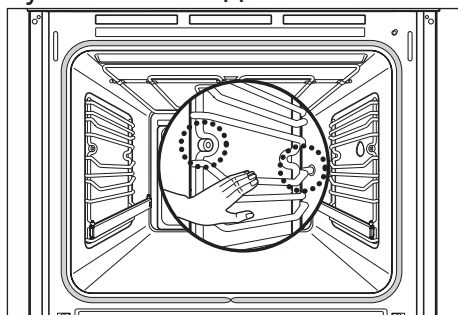
СОВЕТ: Вставляйте поддон и решетку до конца, пока они не остановятся.

Телескопические пазы

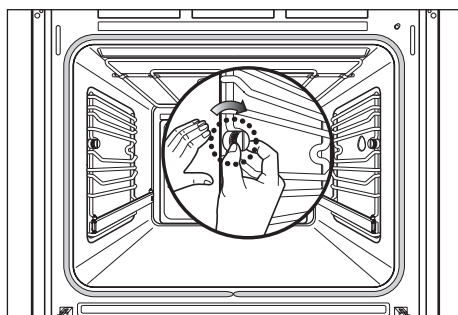
Закрепление телескопических направляющих

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

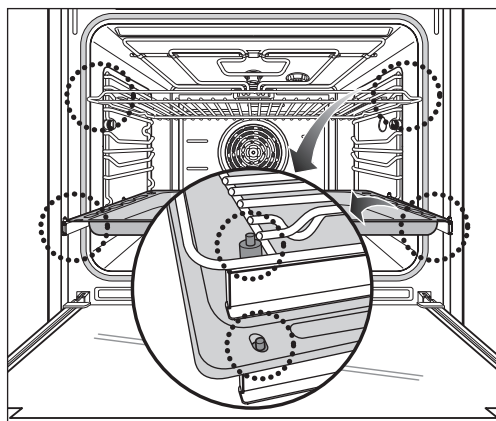
1. Установите установочную планку боковой выдвигной направляющей в отверстие.



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



3. Остальные телескопические направляющие закрепите аналогично.
4. Противень для выпечки и проволочный гриль аккуратно поместите на верхнюю часть телескопических направляющих. Нестабильное соединение противня для выпечки и телескопических направляющих может привести к падению самого противня или пищи на дно печи.



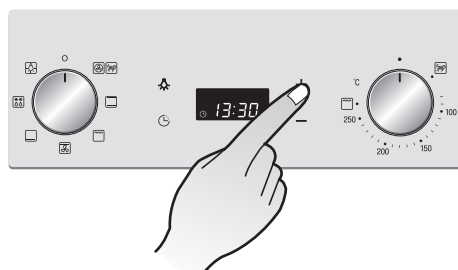
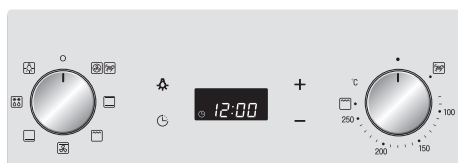
Настройка часов

Установка текущего времени

Без установки текущего времени духовкой пользоваться нельзя.

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

Пример: установить текущее время на 13:30.



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

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

Перед первым использованием

Первоначальная чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо тщательно очистить.

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

Передняя поверхность прибора



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

Внутренняя часть духового шкафа

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

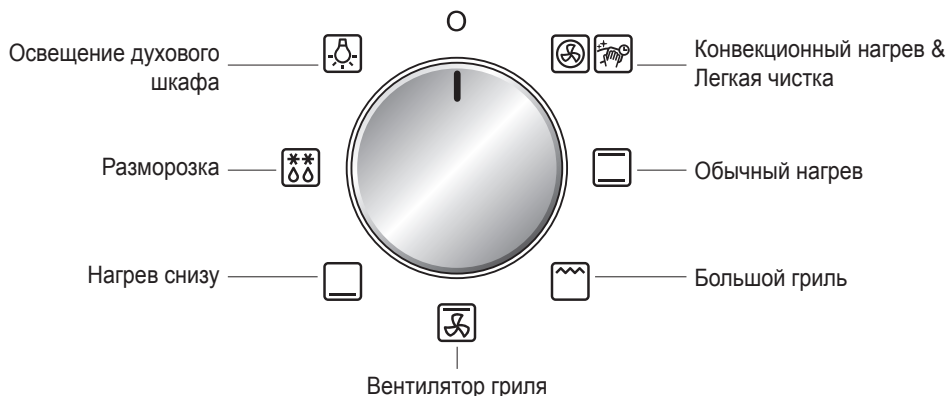
Разогрев

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

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

Эксплуатация духового шкафа

Рабочие режимы

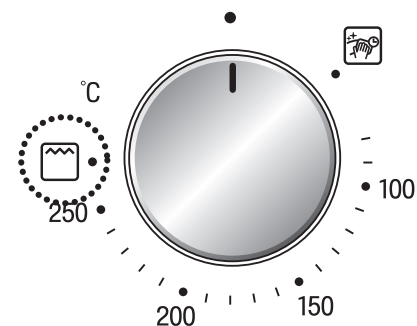


Описание рабочих режимов

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

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

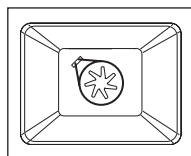
При использовании разморозки () нет других доступных настроек.




Функции духовки

Конвекционный нагрев

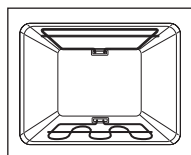
В режиме конвекционного нагрева используется только нагревательный элемент в задней стенке и конвекционный вентилятор. Рекомендуемая температура 150°C.



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

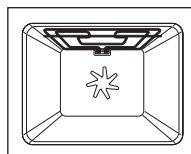
Обычный нагрев

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






Вентилятор гриля

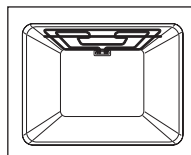
В этом режиме включаются элемент гриля и вентилятор. Рекомендуемая температура 190°C. Этот режим подходит для приготовления пиццы, лотарингских пирогов и творожных кексов.



Большой гриль

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

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



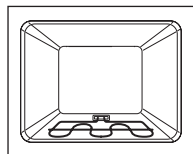
Функции духовки

Нагрев снизу

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

Рекомендуемая температура 170°C.

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



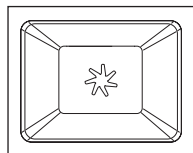
Размораживание

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

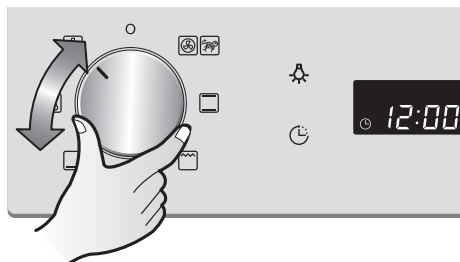
Поместите замороженную еду в подходящий контейнер, в который будет собираться жидкость во время размораживания.

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

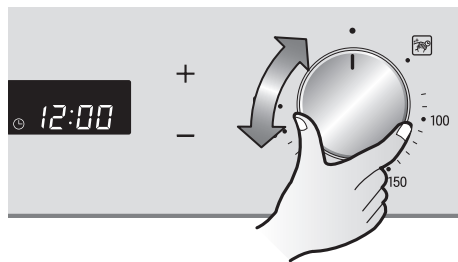
Если позволить воде стекать в духовку, то она загрязнит уплотнения дверцы и может вызвать неприятный запах.



Включение духового шкафа



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

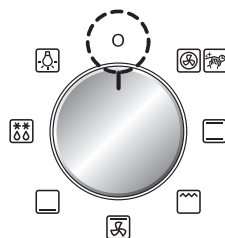


- 2** Выберите желаемую температуру духового шкафа. После установки температуры духовка включается немедленно.

Эксплуатация

Отключение духового шкафа

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



Вентилятор духового шкафа

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

Термовыключатель

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

Посуда для выпечки

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

Мягкое закрытие

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

Символы и функции часов



⌚ Таймер

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

➡ Общее время приготовления

Загорается при настройке или отображении общего времени приготовления.

Духовка отключается автоматически по завершении периода приготовления.

➡ Завершение периода приготовления

Загорается, когда задается или отображается значение времени завершения готовки/выпекания. Духовка автоматически отключится в указанное время.

🌡 Индикатор нагрева

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

🕒 Часы

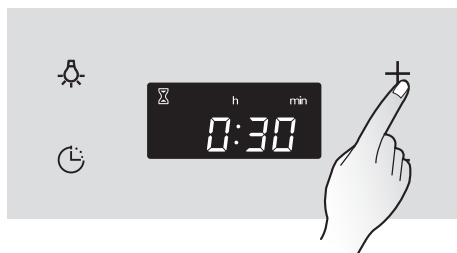
Загорается при установке, изменении или отображении времени.

Эксплуатация

Настройка таймера



- 1** Нажмите клавишу часов (🕒)



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



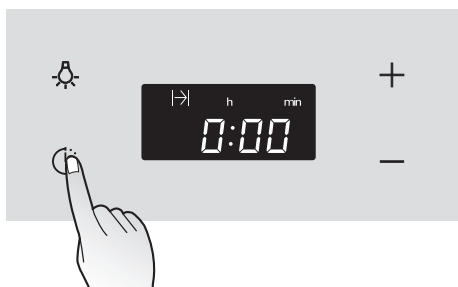
- 3** По истечении 4 секунд время будет установлено. И вы услышите звуковой сигнал.

*** Отключите звуковой сигнал**

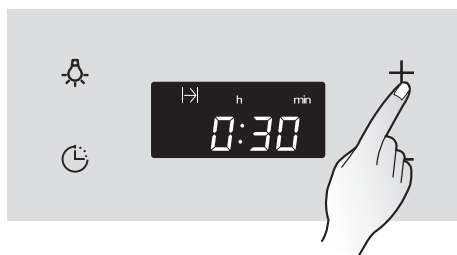
Когда время на таймере истечет, сигнал оповещения будет звучать в течение короткого периода времени или пока не будет выключен. Для отмены звукового сигнала один раз нажмите любую клавишу.

Программирование общего времени приготовления/выпекания

По истечении установленного времени духовка автоматически выключится.



1 Дважды нажмите клавишу часов (🕒).



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



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

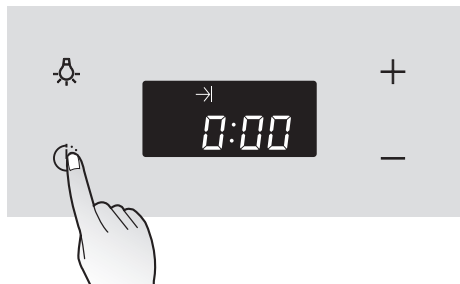


4 Выберите необходимый режим работы и температуру.

Эксплуатация

Программирование времени завершения периода приготовления/выпекания

Духовой шкаф автоматически отключится в указанное время.



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



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



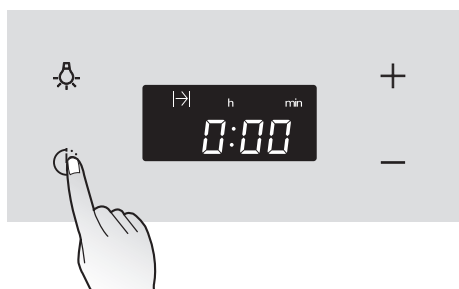
- 3** Время будет установлено через 4 секунды после последнего нажатия клавиши. И вы услышите звуковой сигнал. Сразу по истечении этого времени вы услышите прерывистый звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится. Для отмены звукового сигнала один раз нажмите любую клавишу.



- 4** Выберите необходимый режим работы и температуру.

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

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



- 1** Дважды нажмите клавишу часов (🕒)



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



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



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

Эксплуатация



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

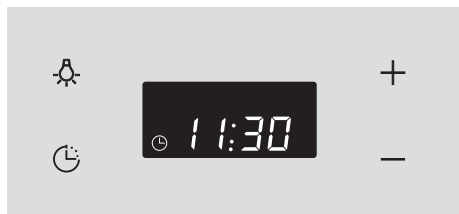
Установка текущего времени



1 4 раза нажмите клавишу часов (🕒)



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





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



Эксплуатация

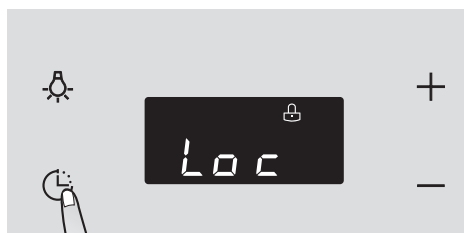
Блокировка от детей

Блокировка от детей предотвращает случайное включение духового шкафа.

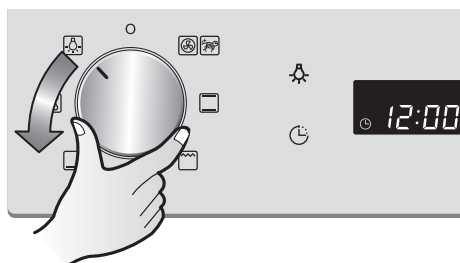
1. Нажмите клавишу часов ().

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

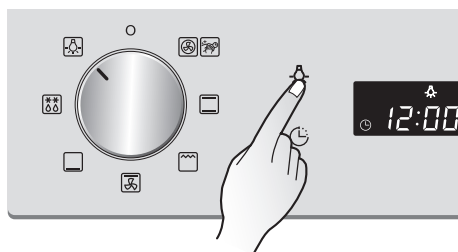
2. Чтобы выключить блокировку от детей, удерживайте клавишу часов (), пока не исчезнет символ блокировки (). Блокировка от детей теперь деактивирована, и духовой шкаф готов к использованию.





Освещение печи

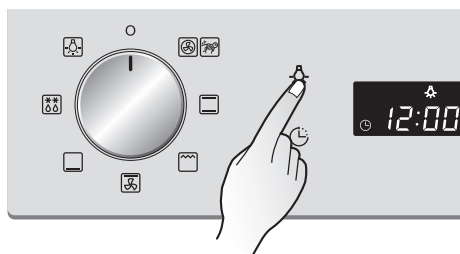


- 1 В режиме без нагрева можно использовать функцию освещения, повернув ручку выбора режима работы в положение «Освещение печи».



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

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



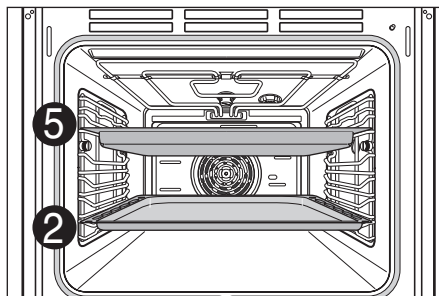
Выпекание

Основная информация

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

Формы для выпекания

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



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

Уровни духовки

Уровни духовки пронумерованы снизу вверх.

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

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

Использование таблиц выпекания

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ :

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

Таблицы выпекания

Выпекание на одном уровне

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

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

Таблица штруделей и выпечки

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

1) Разогрейте духовку.

Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

Таблицы выпекания готовых замороженных блюд

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



Всегда считайте уровни духовки снизу вверх.

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

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.

Таблицы выпекания


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

СОВЕТ:

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


СОВЕТ:

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

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

Жарка

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

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ :

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

Таблицы жарки

Таблица жарки

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

Приготовление на гриле

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

Большой гриль

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

Вентилятор гриля

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

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

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

Посуда для гриля

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ :

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

Приготовление на гриле

Уровни духовки

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

ОСТОРОЖНО!

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

Использование таблицы гриля

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

Таблица приготовления на гриле

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

1) Решетка для гриля или глубокий лоток (или противень).

Всегда считайте уровни духового шкафа снизу вверх.

Разморозка

Используйте режим "Разморозка ()" для размораживания продуктов.

Посуда для разморозки

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

Уровни духовки

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

Таблица разморозки

В следующей таблице содержатся справочные значения для разморозки.

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

Очистка и уход

ОСТОРОЖНО

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

Наружная часть

Протрите переднюю панель прибора мягкой тканью с мягким моющим средством.

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

Внутренняя часть духового шкафа

Примечание:

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

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

Важно: При использовании аэрозольного чистящего средства следуйте инструкциям производителя!

Не очищайте уплотнение дверцы руками.

Принадлежности

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

Режим EasyClean (легкой чистки)

Функции

Описание режима EasyClean (легкой чистки)

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

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА режима EasyClean (легкой чистки)

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

Режим EasyClean (легкой чистки)




Советы по очистке

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

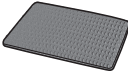
ОПАСНО:

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

РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ функции EasyClean (легкой чистки)

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

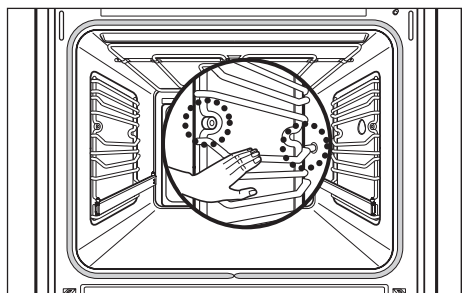
Режим EasyClean (легкой чистки)

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

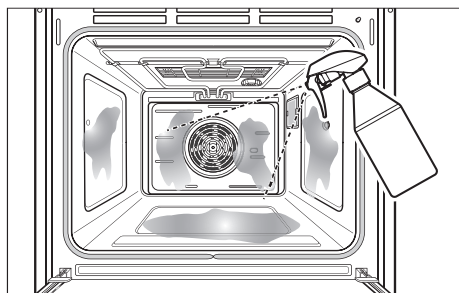
Примечание :

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

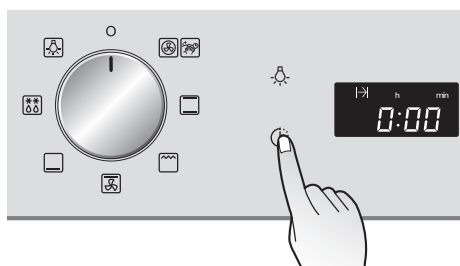
Включите духовой шкаф



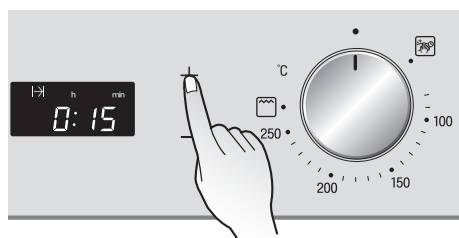
1 Достаньте из духового шкафа полки и принадлежности.



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

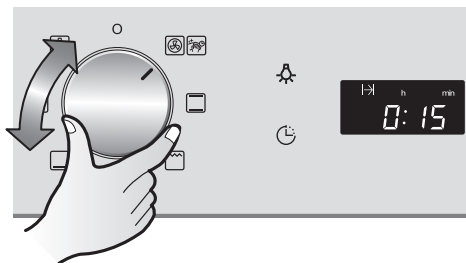




3 Закройте дверцу духовки. Дважды нажмите клавишу установки времени (🕒).

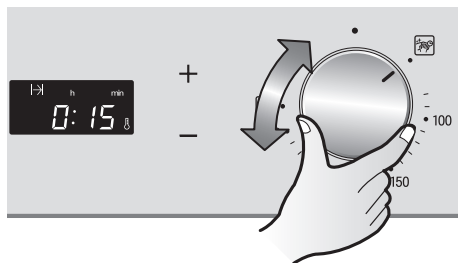



4 Установите время на 15 минут.

Режим EasyClean (легкой чистки)



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



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

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

Подсветка духового шкафа

Риск поражения электрическим током!

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

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

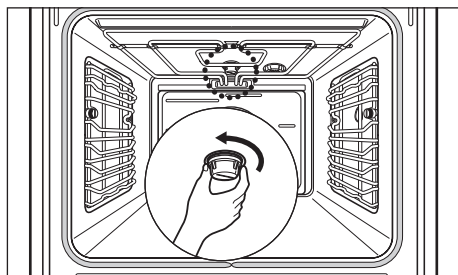
Замена лампы духовки / чистка стеклянного плафона

Шаг 1

Выверните крышку лампочки путем вращения против часовой стрелки.

Шаг 2

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



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

Шаг 3

Установите стеклянный плафон.

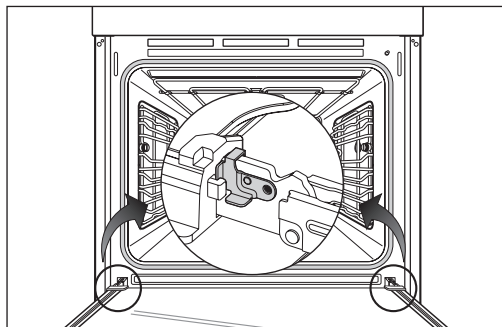
Примечание: Проверьте, чтобы все детали были должным образом установлены.

Дверца духового шкафа

Порядок снятия дверцы

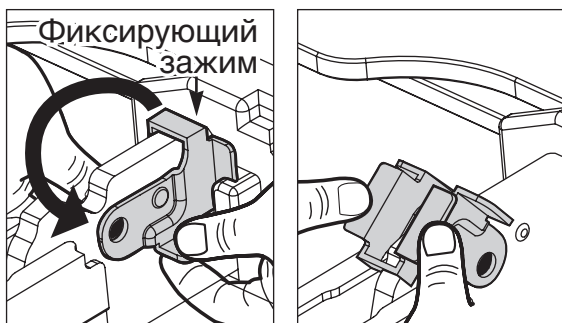
Шаг 1

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



Шаг 2

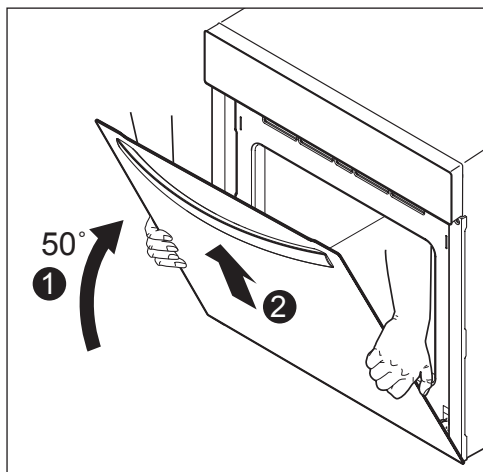
Чтобы освободить зажимы на дверных петлях, полностью сдвиньте зажим по направлению стрелки.



Шаг 3

Затем поднимите дверцу вверх до упора.

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



Шаг 4

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

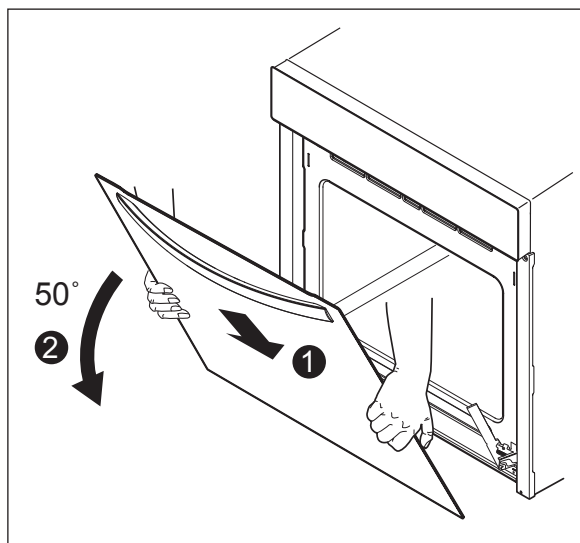
Порядок установки дверцы

Шаг 1

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

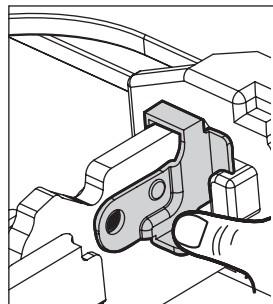
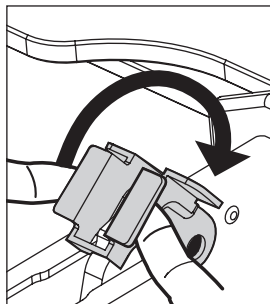
Примечание:

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

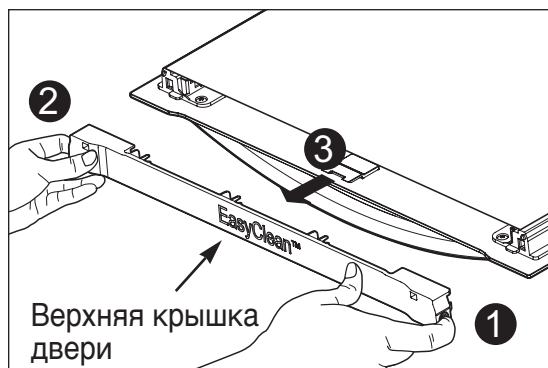
Порядок разборки дверцы

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.

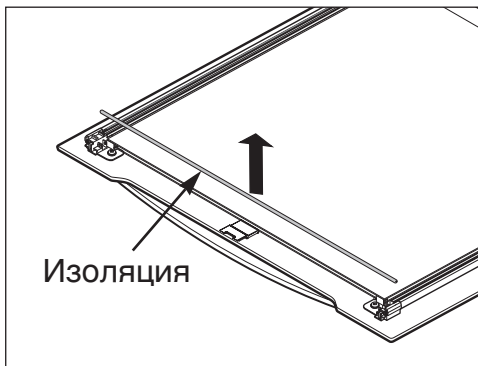
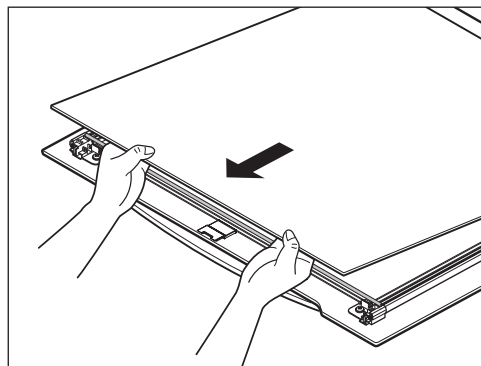


Шаг 2

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

Шаг 3

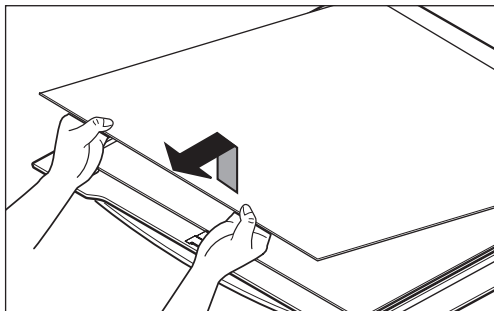
Извлеките внутреннюю стеклянную панель. Затем снимите с двери изолятор.



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

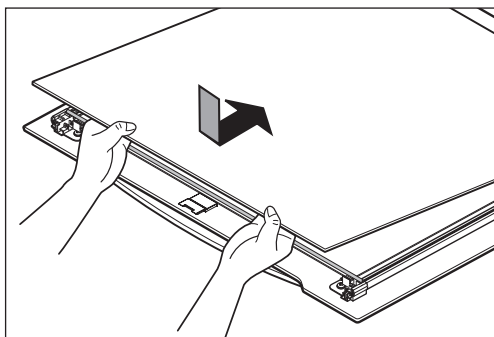
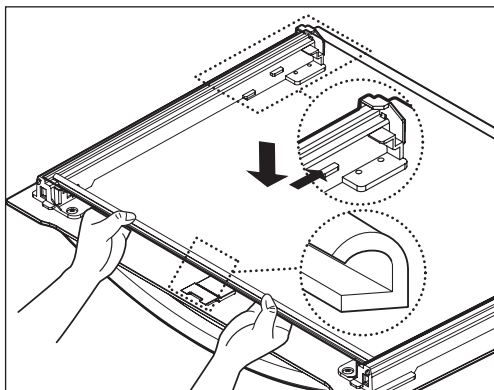
Повторно установите изолятор и внутреннюю стеклянную панель. Оттиск на внутренней панели должен быть обращен в сторону средней стеклянной вставки.

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.

 **ОПАСНО**

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

Технические характеристики

Напряжение источника питания	220-240 V~ 50 Hz
Максимальная потребляемая мощность	2,950 Вт

Габаритные размеры для установки

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

Внутренние размеры духовки (мм)

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

Инструкции по установке

Важно: установку прибора должен проводить только квалифицированный электрик.

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

Инструкции по технике безопасности для лица, осуществляющего установку.

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

Обслуживание потребителей и запасные части

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

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

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

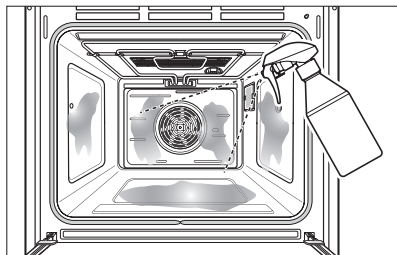
1. Ваше имя и адрес, включая почтовый индекс.
2. Ваш номер телефона.
3. Точные подробности о характере неисправности.
4. Модель, серия и серийный номер. Эти сведения указаны на паспортной табличке, расположенной слева на внутренней стороне дверцы духового шкафа.
5. Дата приобретения. Пожалуйста, примите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

Служба по работе с покупателями

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

Руководство по применению

1. Достаньте из духовки стеллажи и аксессуары.
2. Залейте в пульверизатор 150 мл воды и тщательно распылите ее по внутренним поверхностям духовки.
3. Используйте не менее 30 мл воды, в зависимости от уровня очистки, для полного насыщения водой загрязнений на стенах и в углах духовки.
4. Оставшиеся 120 мл воды, в зависимости от уровня очистки, распылите в центре дна духовки. Выемка на днище духовки должна полностью заполниться, чтобы все загрязнения погрузились в воду. При необходимости добавьте воду.






ПРИМЕЧАНИЕ:

Используйте "тонкое распыление" на пульверизаторе для лучшего покрытия водой.

Для каждой очистки внутренней полости духовки следует использовать всю воду.

Не распыляйте воду прямо на дверцу. В противном случае вода будет капать на пол.

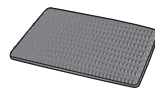
Краткое справочное руководство по Легкой чистке

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

ОПАСНО:

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

6. В конце прозвучит звуковой сигнал.
7. После цикла чистки и во время ручной чистки на дне духовки должно остаться достаточно воды для погружения в нее всех загрязнений. При необходимости добавьте воду. Положите полотенце на пол впереди духовки, чтобы впитать воду, которая может разлиться во время ручной чистки.
8. Почистите внутреннюю часть духовки сразу же после цикла Легкой чистки влажной губкой-антицарапкой или подушкой (Чистящая сторона не царапает отделку).



Мягкая губка

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если забыли пропитать водой внутреннюю часть духовки перед началом Легкой чистки, Переведите рукоятку Режима приготовления в положение «О», чтобы выключить духовку. Дайте духовке остыть до комнатной температуры, а затем распылите воду внутри и запустите еще один цикл Легкой чистки.
- После завершения цикла Легкой чистки прокладка внутренней части может быть влажной. Это нормальное явление. Не чистите прокладку.
- Если на днище духовки после чистки остается минеральный осадок, для его удаления используйте тряпку или губку, пропитанную в уксусе.

Вопросы-ответы

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

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

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

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

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

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

Уберет ли цикл Легкой чистки все загрязнения и пятна полностью?

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

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

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

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

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

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

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

Как часто использовать Легкую чистку?

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

Что необходимо для Легкой чистки?

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

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

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

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

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

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

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.

Заметки

Класс энергоэффективности	A
Напряжение	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 2950 Вт
Страна происхождения	Корея
Дата производства	Смотрите на этикетке
LG Electronics Inc., 642-711, Корея, Гёнгангнам-до, Чангвон-Ши, Сонган-Гу, Сонганпечонг-Ро, 170 тел: 82-55-260-3114	
Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС»143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский городской округ, территория Минское шоссе, километр 86-й, дом 9	



	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.</p>

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.

LB645129T1

LB645E329T1

LB645329T1

LB645M129T1

LB646K329T1

LB645M329T1

LB645E129T1

LB645R329T1

Мазмұндары

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары.....	4~5
Қауіпсіздік	6~20
Құрылғы сипаттамасы.....	21
Басқару панелі	22~23
Керек-жарақтар.....	24~26
Телескоптық бағыттаушылар.....	27
Сағатты орнату	28
Күннің уақытын орнату.....	28
Алғаш рет пайдалану алдында	29
Пешті пайдалану	30
Пеш функциясы	31~32
Жұмыс.....	33~42
Пешті іске қосу.....	33
Пешті өшіріңіз.	34
Сағат функциялары және белгілері.....	35
Таймерлерді орнату	36
Жалпы пісіру уақытын бағдарламалау	37
Пісіру уақытын аяқтауды бағдарламалау.....	38
Жалпы пісіру уақыты мен пісіру уақытының соңын біріктіру	39~40
Күннің уақытын орнату.....	41
Балалардан қорғау құрылғысы	42
Шам функциясы.....	43
Пісіру.....	44~45
Пісіру кестелері.....	46~49
Қуыру	50~51
Қуыру кестелері	52
Гриль.....	53~54

Жібіту	55
Тазалау және күтім	56
EasyClean режимі.....	57~62
Пештің жарығы.....	63
Пеш есігі	64~67
Ақауларды жою.....	68~69
Техникалық сипаттамалары	70
Орнату бойынша нұсқаулар	71
Тұтынушыларға қызмет көрсету және қосалқы бөлшектер	72
EasyClean қысқаша анықтамалық нұсқаулығы	73~77

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 бұранданың 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.
- Шамадан тыс қызудың алдын алу үшін бұл құрылғыны декоративтік есіктің артына орнатпаңыз.

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

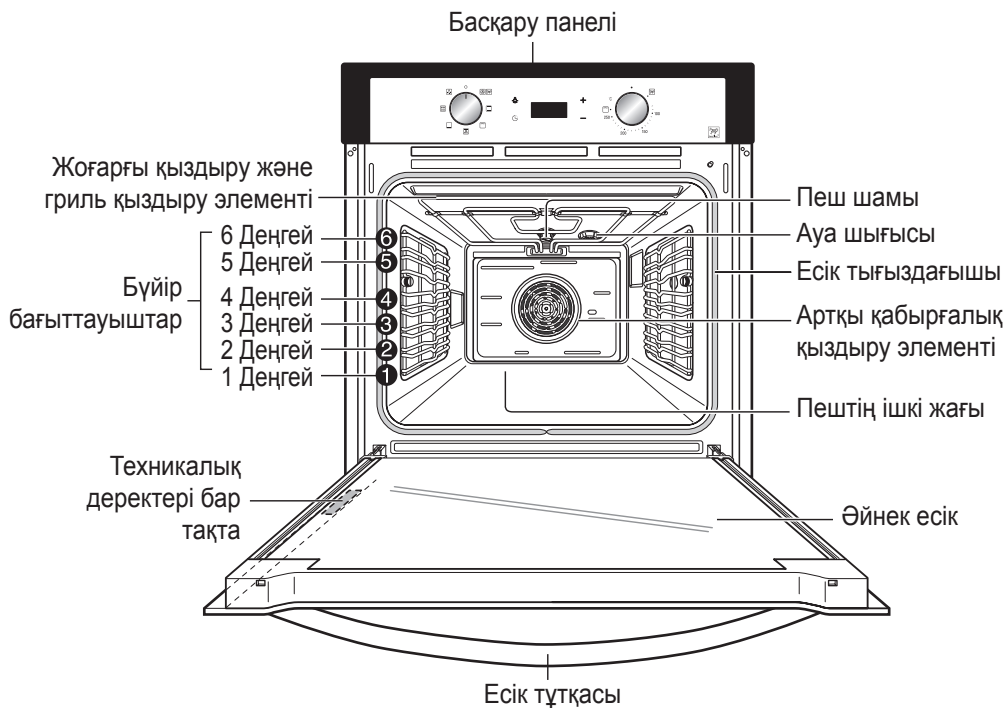
Қолданылған құрылғылар жою үшін қолдануға жарамсыз етіліп, ешқандай қауіп тудырмауы тиіс. Бұған қол жеткізу үшін қуат көзінен ажыратыңыз және қуат көзі кабелін алып тастаңыз.

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.

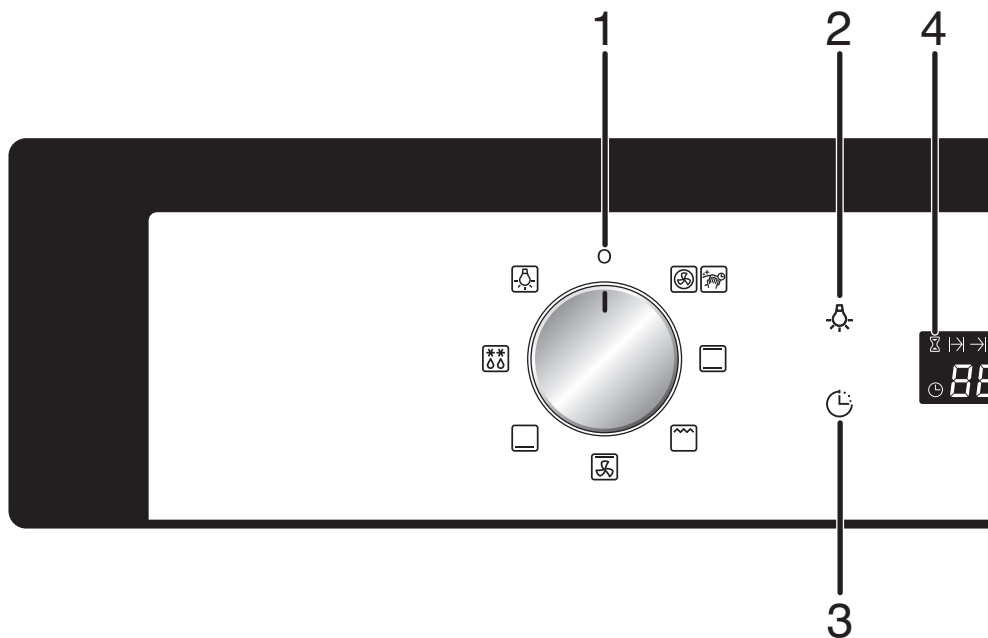
5-ші және 6-шы деңгейлер негізінен гриль функциялары үшін пайдаланылады. Тамақты әрқашан пештің есігін жауып пісіріңіз.

Қуыру тек жабық есікпен орындалуы тиіс.

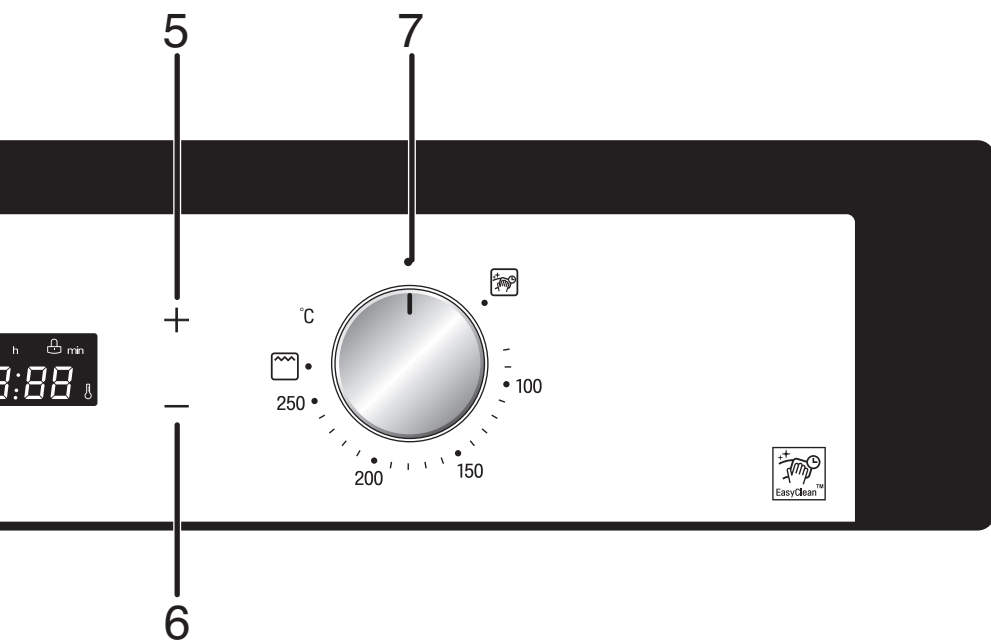
Осы жұмыс нұсқаулары бойынша берілген пісіру кестелері сізге ұсынылған пеш параметрлерін ұсынады, дегенмен, оларды өз қалауыңыз бойынша өзгерте аласыз.

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

Басқару панелі



1. Жұмыс режимінің тетігі
2. Пеш шамының түймесі
3. Уақыт түймесі
4. Уақыт дисплейі



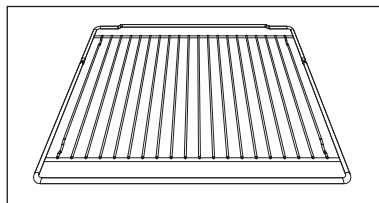
5. Көбейту түймесі
6. Азайту түймесі
7. Температураны бақылау тетігі

Керек-жарақтар

Торлы гриль

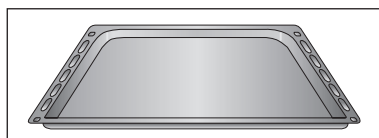
Тағамдарға, пісіру формаларына, грильмен пісіру және пісіру табасына арналған.

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



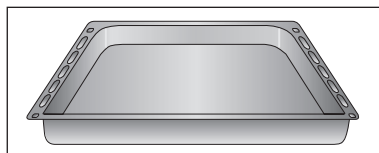
Пісіру науасы

Торт, бисквит және печеньеелер үшін.



Шұңғыл таба

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



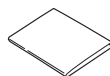
ЕСКЕРТПЕ: Бірге берілген керек-жарақтар өнім түріне қарай әр түрлі болуы мүмкін.

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

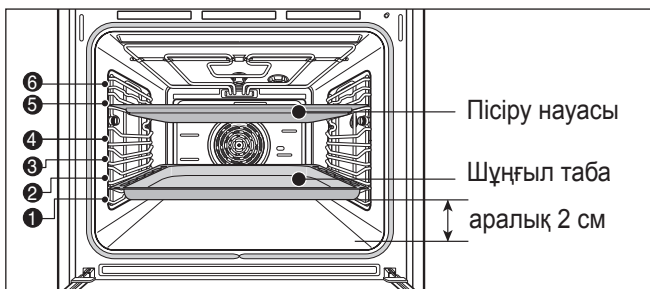
Науаны және сымды торды пайдалану бойынша кеңестер

Науа және сымды тордың қалаған деңгейдің екі жағына да дұрыс қиыстырылғанына көз жеткізіңіз.

Пештен піскен тағамдарды алған кезде аса сақ болыңыз!

Ыңғайлы кәстрөл ұстағыш шүберек немесе қолғап пайдаланыңыз.

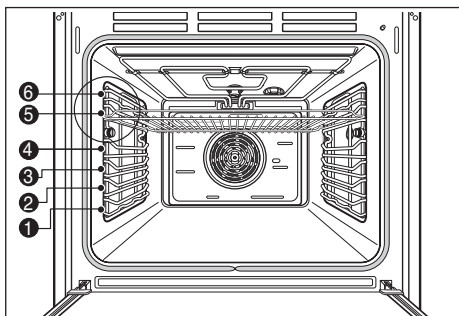
Егер науаларды пештің еденіне қойсаңыз, пайда болған қызу пештің бетін зақымдауы мүмкін. Бұл себептен қосалқы жабдықтар мен пештің едені арасында ең аз дегенде 2 см-лік саңылау болуы тиіс.



Сымды торды, қаңылтыр табаны және шұңғыл табаны қиыстыру

Науаны немесе сымды торды қалаған деңгейге сырғытыңыз.

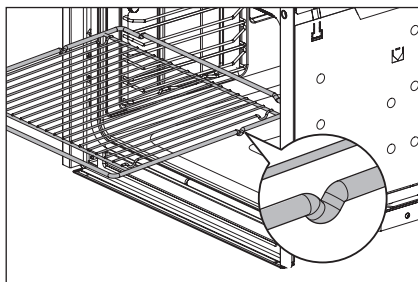
Пеш деңгейлері төменнен жоғары қарай нөмірленген.



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.

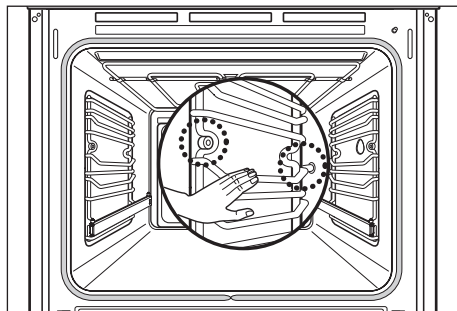
КЕҢЕС: Сымды текше мен науаларды пештің ішіне тіркелгенінше енгізіңіз.

Телескоптық бағыттаушылар

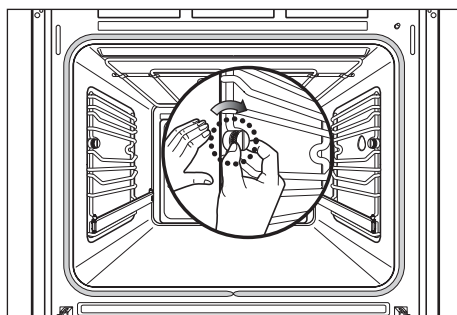
Телескоптық бағыттауыштарды тағу

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

1. Бүйірлік телескоптық бағыттауышты тесікке салыңыз.

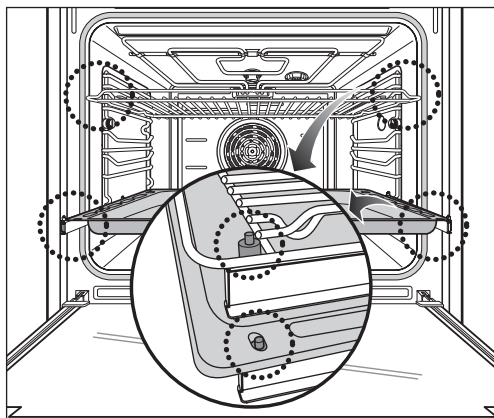


2. Алдыңғы ойықты алдыңғы бұранда тесігімен туралаңыз. Бұранданы енгізіп, сағат тілі бағытымен бұрап қатайтыңыз.



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.



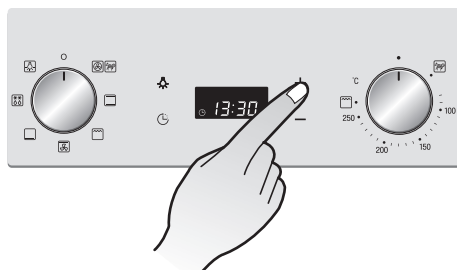
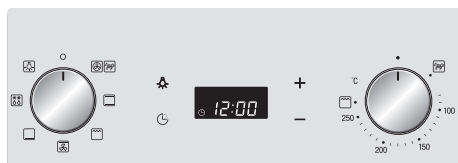
Сағатты орнату

Күннің уақытын орнату

Күн уақыты орнатылмайынша пеш жұмыс істемейді.

Құрылғы қуат көзіне бірінші рет қосылған кезде немесе қуат кенеттен ажыраған соң, уақыт дисплейінде «12:00» мәні жыпылықтайды.

Мысалы: күннің ағымдағы уақытын 13:30 етіп орнату үшін



1 Уақыт дисплейінде «12:00» жыпылықтайды және жұмыртқа пішіндес таймер белгісі жыпылықтайды.

2 Сағат уақытын (мысалда 13:30) өзгерту үшін Көбейту/Азайту (+/-) пернелерін басыңыз. Уақыт соңғы басқаннан 4 секунд өткеннен кейін орнатылады.

Алғаш рет пайдалану алдында

Бастапқы тазалау

Пешті алғашқы рет пайдалану алдында оны тазалаңыз.

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

Құрылғының алды



Алдыңғы жағы тот баспайтын болаттан жасалған үлгілер тек қалыпты тазартқыш ерітінділермен ғана тазалануы керек. Құрылғының алдыңғы жағын аздап дымқылданған шүберекпен сүртіңіз.

Пештің ішкі беті

1. Пештен барлық аксессуарды шығарып, оларды жылы суда ыдыс жуу сұйықтығымен жуыңыз.
2. Пештің ішкі бетін де дәл осылай – жылы сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен тазалаңыз.
3. Пешті кептіріп қойыңыз.

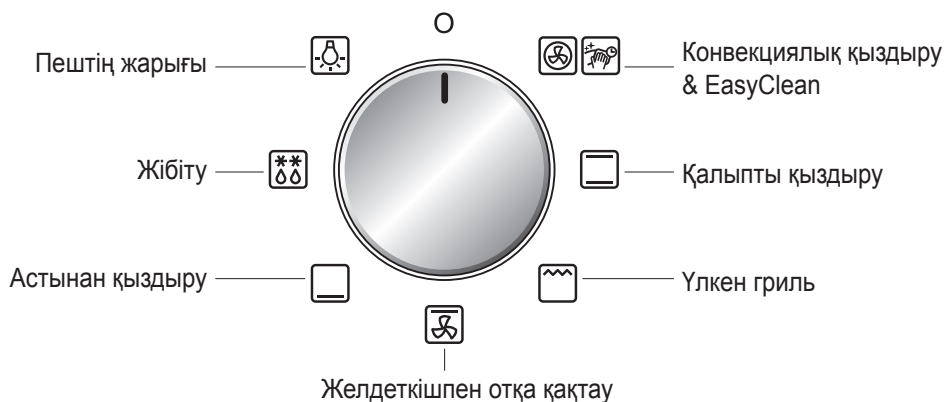
Heating up

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. Пешті жылыту үшін Конвекциялық қыздыру() немесе Желдеткішпен отқа қақтау() функцияларын пайдаланыңыз.
4. Пешті осы жұмыс режимінде бір сағатқа қалдырыңыз.


Пешті пайдалану


Жұмыс режимдері

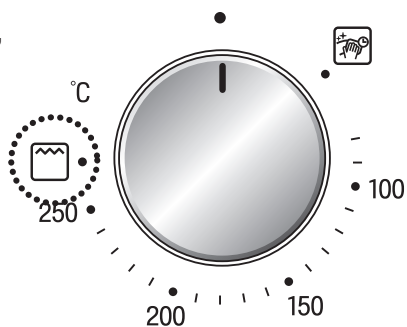


Жұмыс режимдерінің сипаттамасы

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.

Гриль функциясын () пайдаланғанда, температура дөңгелегін гриль белгісіне бұрыңыз.

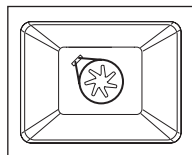
Жібіту () функциясын пайдаланған кезде, басқа параметрлер қолжетімді болмайды.




Пеш функциясы

Конвекциялық қыздыру

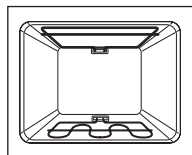
Конвекциялық қыздыру режимінде тек артқы қабырғадағы және конвекция желдеткішіндегі қыздыру элементі пайдаланылады. Ұсынылған температура – 150°C.



Конвекциялық қыздыру() режимінде жабық пеште тамақты бірнеше деңгейде пісіруге болады. Бұл жеміс торттарына және араласқан тортқа немесе ашытылған қамырға, мысалы, өрім нан пісіруге қолайлы.

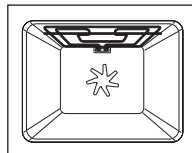
Қалыпты қыздыру

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.






Желдеткішпен отқа қақтау

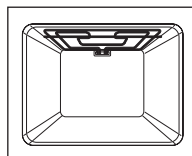
Бұл режимде гриль элементі мен желдеткіш қосұлы. Ұсынылған температура — 190°C. Бұл функция пиццаларға, бөліштерге немесе чизкейктерге үйлесімді.



Үлкен гриль

Үлкен гриль() режимінде бүкіл гриль қыздыру элементтері қолданылады.

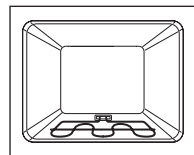
Гриль функциясын() пайдаланғанда, температура дөңгелегін гриль белгісіне бұрыңыз. Үлкен гриль() стейк, котлет, балық пісіруге немесе тостер жасауға ыңғайлы, сонымен қатар ол үсті күйдірілетін үлкен тамақтарды пісіру кезінде тамақты қызартуға арналған. Алдын ала орнатылған деңгей – 3. Тамақты әрқашан пештің есігін жауып пісіріңіз.



Пеш функциясы

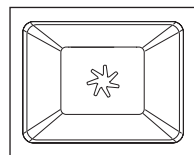
Астынан қыздыру

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.



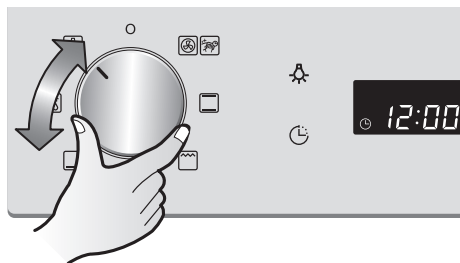
Жібіту

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.

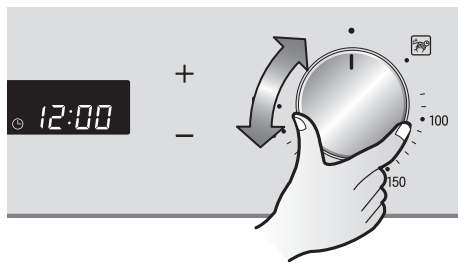


Жұмыс

Пешті іске қосу



- 1 Жұмыс режимі тетігімен қалаған режимді таңдаңыз.

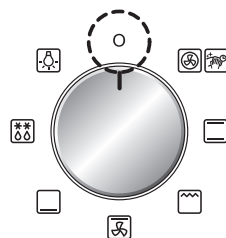


- 2 Қажетті пеш температурасын таңдаңыз. Пеш температурасын орнатқан соң, пеш дереу іске қосылады.

Жұмыс

Пешті өшіріңіз.

Пешті өшіру үшін жұмыс режимі тетігін «О» күйіне орнатыңыз.



Пеш желдеткіші

Пеш іске қосылған кезде, желдеткіш пештің бетін салқындату үшін автоматты түрде іске қосылады. Пеш өшірілген кезде, желдеткіш те өшеді.

Термо ажыратқыш

Пеш шамадан тыс қызып кетсе, құрылғының зақымдануына жол бермес үшін қыздырғыш элементтерге баратын электр қуаты өшіп қалады, себебі пештің айналасындағы ауа айналымы жеткіліксіз болуы мүмкін. Қауіпсіздік шаралары ретінде, оны тек уәкілетті жөндеуші қалпына келтіре алады. Мұндай жағдай орын алса, өндірушімен хабарласыңыз.

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.

Сағат функциялары және белгілері



🕒 Таймер

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.

➡ Пісіру уақытының соңы

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

🌡 Қыздыру индикаторы

Бұл индикатор бір немесе бірнеше қыздыру элементтері жұмыс істеген жағдайда ғана қосылады.

🕒 Сағат

Уақыт орнатылып, өзгертіліп немесе көрсетіліп жатқанда шамдар жанады.

Жұмыс

Таймерлерді орнату



- 1** Уақыт (🕒) түймесін басыңыз.



- 2** Көбейту/Азайту (+/-) пернелерімен қалаған уақытты орнатыңыз. (мысалда 30 мин.)



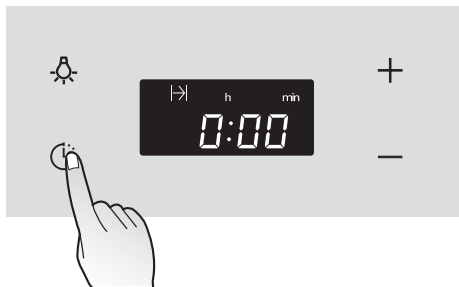
- 3** 4 секундтан кейін уақыт орнатылады. Сосын сигнал үні естіледі.

* Сигнал үнін өшіріңіз

Таймер уақыты аяқталған соң, сигнал үні қысқаша немесе ол өшкенше шығады. Сигнал үнін өшіру үшін кез келген пернені бір рет басыңыз.

Жалпы пісіру уақытын бағдарламалау

Пеш енгізілген уақытта автоматты түрде өшеді.



- 1** Уақыт (🕒) түймесін екі рет басыңыз.



- 2** Көбейту/Азайту (+/-) пернелерімен қалаған жалпы пісіру уақытын орнатыңыз. (мысалда 30 мин.)



- 3** Соңғы перне басылымынан кейін 4 секундтан соң уақыт орнатылады. Сосын сигнал үні естіледі. (Осы уақыт өткеннен кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз, сосын пеш автоматты түрде өшеді. Дыбысты сигналды өшіру үшін кез келген пернені бір рет басыңыз.)



- 4** Қалаған жұмыс режимін және температурасын таңдаңыз.

Жұмыс

Пісіру уақытын аяқтауды бағдарламалау

Пеш орнатылған уақытта автоматты түрде өшеді.



- 1** Уақыт (⌚) пернесін 3 рет басыңыз.



- 2** Көбейту/Азайту (+/-) пернелерімен қалаған жалпы пісіру уақытын орнатыңыз. (Мысалда ағымдағы уақыт 13:30 деп көрсетілген, ал тамақ уақыт 14:30 болғанда піседі)



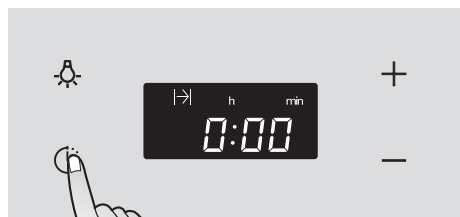
- 3** Соңғы перне басылымынан кейін 4 секундтан соң уақыт орнатылады. Сосын сигнал үні естіледі. (Осы уақыт өткеннен кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз, сосын пеш автоматты түрде өшеді. Дыбысты сигналды өшіру үшін кез келген пернені бір рет басыңыз.)



- 4** Қалаған жұмыс режимін және температурасын таңдаңыз.

Жалпы пісіру уақыты мен пісіру уақытының соңын біріктіру

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



- 1** Уақыт (🕒) түймесін екі рет басыңыз.



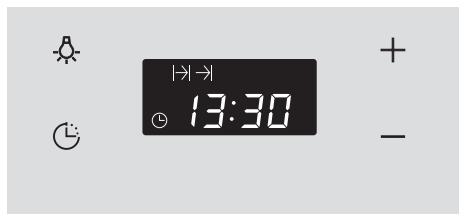
- 2** Көбейту/Азайту (+/-) пернелерімен қалаған жалпы пісіру уақытын орнатыңыз. (мысалда 30 мин.)



- 3** Бастамас бұрын енді пісірудің аяқталу уақытын орнату үшін Уақыт (🕒) түймесін басыңыз.



- 4** Көбейту/Азайту (+/-) пернелерімен қалаған жалпы пісіру уақытын орнатыңыз. (мысалда 14:30)



5 Соңғы перне басылымынан кейін 4 секундтан соң уақыт орнатылады.

Сосын сигнал үні естіледі.

Пісіруге дейін 30 минут бұрын, пеш автоматты түрде іске қосылады (мысалда 14:00-де деп көрсетілген).

Осы уақыт өткеннен кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз, сосын пеш автоматты түрде өшеді.

Дыбысты сигналды өшіру үшін кез келген пернені бір рет басыңыз.

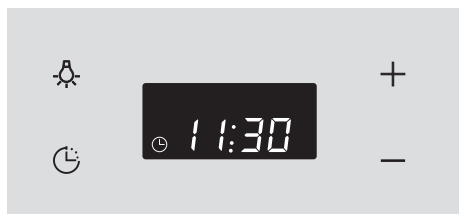
Күннің уақытын орнату



1 Уақыт (🕒) пернесін 4 рет басыңыз.



2 Көбейту/Азайту (+/-) пернелерімен ағымдағы уақытты орнатыңыз. (Мысалда 11:30)



3 Соңғы перне басылымынан кейін 4 секундтан соң уақыт орнатылады. Сосын сигнал үні естіледі.

Балалардан қорғау құрылғысы

Балалардан қорғайтын қауіпсіздік құрылғысы пешті байқаусызда өшірілуден қорғайды.

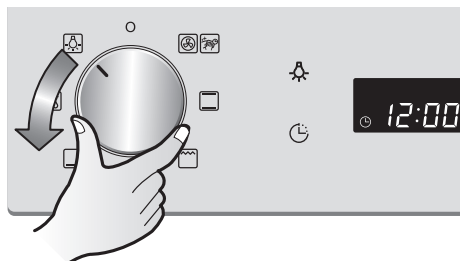
1. Уақыт (🕒) түймесін басыңыз.

Оны дисплейде құлып белгісі (🔒) пайда болғанша 4 секунд басып тұрыңыз. Осы кезде балалардан қорғау құрылғысы іске қосылады.

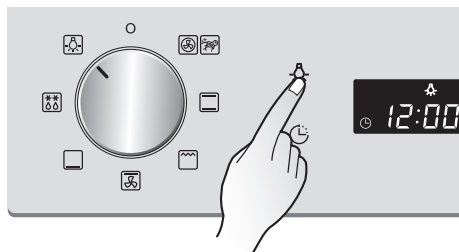


2. Балалардан қорғау құрылғысы іске қосылған кезде Сағат түймесін (🕒) құлып белгісі (🔒) көрінбей кеткенше басып тұрыңыз. Сол кезде балалардан қорғау құрылғысы ажыратылып, пеш пайдалануға дайын болады.

Шам функциясы

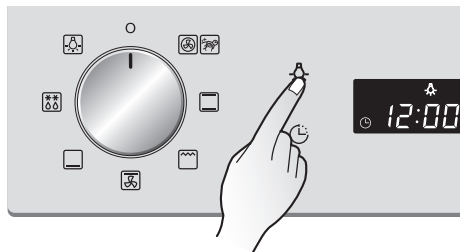


- 1 Жұмыс режимі тетігін Пеш шамы күйіне бұрау арқылы шам функциясын қыздырмау режимінде пайдалана аласыз.



- 2 Пеш шамы(-🔥-) түймесін бір рет басыңыз (шам жанады)

ЕСКЕРТПЕ: Пештің шамын кез келген уақытта Пеш шамын(-🔥-) басып тұрып қосуға/өшіруге болады.



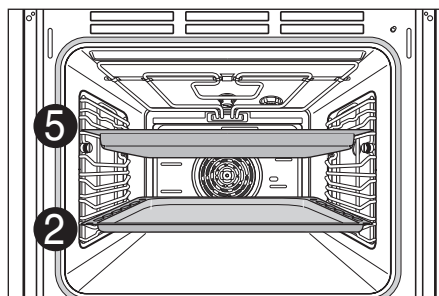
Пісіру

Басты 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 рецептіге 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.

ЕСКЕРТПЕ :

- Тамақ піскен соң оны пеште біраз қалдырсаңыз, кірлі дақтар дымқылдануы мүмкін. Пісіру аяқталған кезде, тамақты алыңыз да, пештің есігін ашыңыз.
- Егер шырыны мол тамақты пісірсеңіз, есікті шық басады. Бұйым қолданылған соң оны ылғал немесе шық жоғалғанша сенімді түрде пайдалана беріңіз.

Пісіру кестелері

Бір пеш деңгейінде пісіру

Жұмыс режимі	Конвекциялық қыздыру		Қалыпты қыздыру		Пісіру уақыты
	Пеш деңгейі	Темп. °С шамасында	Пеш деңгейі	Темп. °С шамасында	
Рецепт					Пісірудің екі түрі үшін (сағат, минут).
Пісіру қалыптарындағы торттар					
Дөңгелек пішінді торт	2	140–160	2	160–180	0:50–1:10
Печенье / құймақтар	2	140–160	2	140–170	1:10–1:30
Бисквитті саусақтар	2	140–160	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	140–170	2	170–190	0:20–0:25
Алма бөліші	2	140–170	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⁾	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	140–170 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	140–170 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
	Пеш деңгейі	Темп. °С шамасында	Пеш деңгейі	Темп. °С шамасында	
Рецепт					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	140–160	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	140–160	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

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 бәліші	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°С	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 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.

Қуыру

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, тереңнен 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.

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 :

- Тамақ піскен соң оны пеште біраз қалдырсаңыз, кірлі дақтар дымқылдануы мүмкін.
Пісіру аяқталған кезде, тамақты алыңыз да, пештің есігін ашыңыз
- 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.(°С) ¹⁾	Уақыт(мин.)	Темп. (°С) 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
Қой саны (шамамен 2 кг)	2	180~190	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
Бүтін 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°С-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.

Желдеткішпен отқа қақтау

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

ЕСКЕРТПЕ : Грильмен пісіргенде пештің есігі әрқашан жабық болуы керек.

Негізгі принцип ретінде, пеш 3 минут бойы алдын ала қыздырылуы керек!

Тағамдарды қуыру

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.

ЕСКЕРТПЕ :

- Тамақ піскен соң оны пеште біраз қалдырсаңыз, кірлі дақтар дымқылдануы мүмкін.
Пісіру аяқталған кезде, тамақты алыңыз да, пештің есігін ашыңыз
- Егер шырыны мол тамақты пісірсеңіз, есікті шық басады. Бұйым қолданылған соң оны ылғал немесе шық жоғалғанша сенімді түрде пайдалана беріңіз.

Куыру

Пештің пісіру деңгейлері

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



САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ

- 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	Пеш деңгейі	Грильмен пісіру уақыты	
		1-ші жағы	2-ші жағы
Котлет	5	8–10 мин.	6–8 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.

Жібіту

Тамақты жібіту үшін «Жібіту()» жұмыс режимін пайдаланыңыз.

Тағамдарды еріту

- Тамақты қаптамасынан шығарып, табаққа салыңыз да, табақты сым торына қойыңыз.
- Ыдысты табақпен немесе тостағанмен жаппаңыз, себебі олай ету жібіту уақытын едәуір ұзартады.
- 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.

Жібіту кестесі

Келесі кестеде жібітуге қатысты мысал ретіндегі мәндер бар.

Тағам	Жібіту (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 ортасына келгенде аударыңыз.
Ет, 500 г	90–120	Етті пісіру уақытының ортасына келгенде аударыңыз.
Бақтақ, 150 г	23–35	Бетін жаппаңыз.
Құлпынай, 300 г	20–30	Бетін жаппаңыз.

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.

EasyClean режимі

Функциялар

EasyClean режимінің сипаттамасы

LG пешіне жағылған EasyClean эмальді пештің сыртқы бетін тазалауды ыңғайлы етеді.

EasyClean функциясы арнайы эмальмен қапталған LG пештерінде қол жетімді, ол аз мөлшердегі қалдықты, мысалы, пицца ірімшігінің қалдықтарын немесе тоң майдың ШАҒЫН тамшыларын беткі қабатты зақымнан қорғау және қолмен тазалауды тиімді ету үшін ауыр химиялық заттарсыз кетіруге мүмкіндік береді.

Қарапайым эмальданған беттер ауыр химиялық заттардың қолданылуын талап етсе, EasyClean кезінде тек СУ қолданылады; қолмен тазалау алдында КІШКЕНЕ қалдықтарды жоюға қызмет ететін процесс 15 минутқа созылады.

LG пеші ешбір дерлік ТҮТІНСІЗ ЖӘНЕ БУСЫЗ, ТӨМЕНГІ ТЕМПЕРАТУРАДА ЖӘНЕ ҚЫСҚА УАҚЫТ ІШІНДЕ тазалауға мүмкіндік береді.

EasyClean функциясының ТИІМДІ ТҰСТАРЫ

- Қолмен тазаламас бұрын шағын қалдықтарды кетіруге мүмкіндік береді
- EasyClean барысында ешбір химиялық қоспасыз тек таза су қолданылады

EasyClean режимі




Тазалауға қатысты кеңестер

- Дақтарды кетіру үшін ыдыс жууға арналған губканың жұмсақ жағын емес, қырғыш жағын пайдаланған жөн болады.
- Меламин көбігінен жасалған кейбір бір губкалар, мысалы, тазалауды жеңілдетеді.
- EasyClean режимі басталғанға дейін пешті бүкіл түбі сумен жабылатындай етіп түзету керек.
- Жақсы нәтиже алу үшін тазартылған немесе сүзгіден өткізілген суды пайдаланыңыз.
- Краннан алынған судан пештің түбінде минералды шөгінділер қалуы мүмкін.
- EasyClean арқылы бірнеше пісіру циклінен өткен қалдықтарды кетіру өте қиын болады.

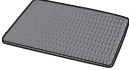
ЕСКЕРТУ :

- EasyClean режимінен кейін кейбір беттер ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалмас үшін тазалау кезінде резеңке қолғап киіңіз.
- EasyClean режимінде пештің төменгі жағы қызады; онымен жанасу күйікке әкелуі мүмкін. Пештің ішкі бетін қолмен тазалауды бастамай тұрып, режимнің аяқталғанын күтіңіз. Олай етпеу салдарынан өрт пайда болуы мүмкін.
- Пештің ішін тазалау кезінде шыны есікке сүйенбеңіз. Бұл есіктің зақымдануына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.

EasyClean функциясын ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ЖҰМЫС	EasyClean функциясын ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ	ЕСКЕРТПЕ
1	Пештің текшелері мен керек-жарақтарын пештен алыңыз.	
2	<p>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.</p> <p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: СУДЫ ЕСІКТІҢ ҮСТІНЕ ТІКЕЛЕЙ БҮРКІМЕҢІЗ. ӘЙТПЕСЕ, СУ ЕДЕНГЕ ТАМАДЫ.</p>	<p>Суды пештің ішінің беткі қабатын жақсылап ылғалдайтындай тұманды етіп бүркіңіз. Пештің ішін тазалау үшін 150 мл су пайдаланыңыз.</p>
3	<p>Уақыт () түймесін екі рет басып, уақытты 15 минутқа орнатыңыз. Жұмыс режимі тетігімен Конвекциялық қыздыру және EasyClean () режимдерін таңдаңыз да, температураны EasyClean () белгішесіне температураны басқару тетігі арқылы орнатыңыз.</p>	
4	<p>Төменгі есіктің астындағы пештің алдыңғы жағына тазалау кезінде пештен тамуы мүмкін суды сіңіріп алу үшін орамал төсеңіз.</p>	

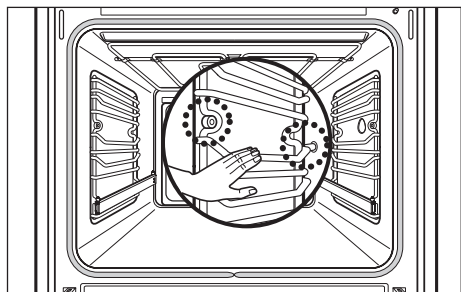
EasyClean режимі

ЖҰМЫС	EasyClean функциясын ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ	ЕСКЕРТПЕ
5	<p>EasyClean режимі аяқталған соң пештің ішкі бөлігін бірден дымқыл губкамен сүрту арқылы тазалаңыз (тиісті губка қолданылса, тазалау жағы сызат түсірмейді). Тазалау барысында желдеткіш құбырларға су енуі мүмкін, бірақ ол пештің ішкі бөлігінің астындағы негізде қалады және пешке зақым келтірмейді.</p> <p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: КЕЗ КЕЛГЕН МЕТАЛЛ СЫМ ЖУҒЫШТЫ, ҚЫРҒЫШ ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ НЕМЕСЕ ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ, себебі бұл материалдар пештің беткі қабатын біржола зақымдауы мүмкін.</p>	 <p>Сызат түсірмейтін губка</p>
7	<p>Пештің ішкі бөлігін тазалаған соң, артық суды таза және құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Бағыттауыш сырғымалар мен керек-жарақтарды енгізіңіз</p>	
8	<p>Егер пештің беткі бөлігінде аздаған қалдықтар қалса, алдымен кір дақтарға су жақсылап сіңгеніне көз жеткізіңіз де, жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.</p>	

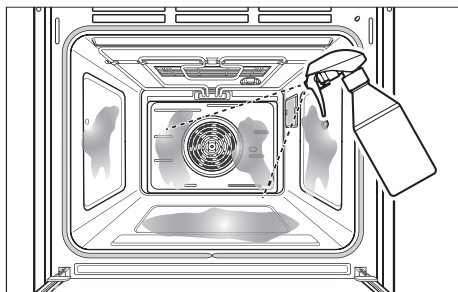
ЕСКЕРТПЕ:

- Егер ішкі бөлікке EasyClean процесіне дейін су бүркілмесе, онда ішкі бөліктің тығыздамасы EasyClean режимі аяқталған соң дымқыл болуы мүмкін.
- Егер пештің түбінде тазалаудан кейін минералды қалдық қалса, оны сірке суына малынған шүберекпен немесе губкамен кетіруге болады.

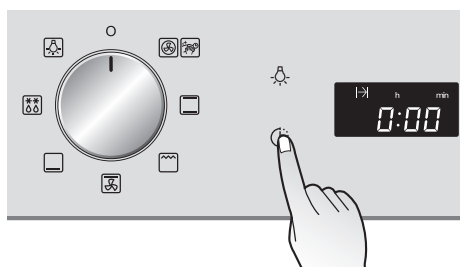
Пешті қосу




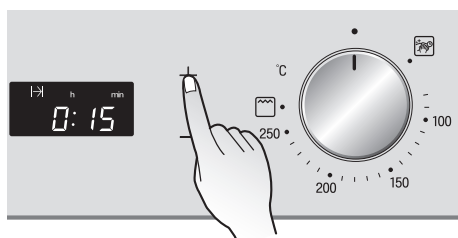
- 1** Пештің текшелері мен керек-жарақтарын пештен алыңыз



- 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

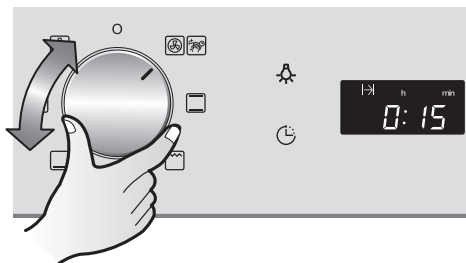



- 3** Пеш есігін жабыңыз. Уақыт () түймесін екі рет басыңыз.

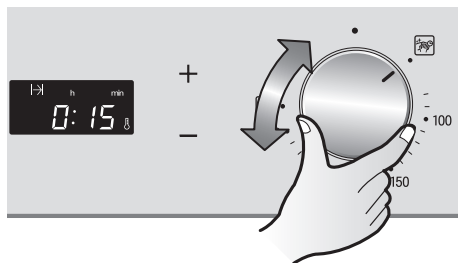



- 4** Уақытты 15 минутқа орнатыңыз.

EasyClean режимі



- 5** Жұмыс режимі тетігімен Конвекциялық қыздыру және EasyClean () режимін таңдаңыз.



- 6** Температураны басқару тетігі арқылы температураны EasyClean () режиміне орнатыңыз.

ЕСКЕРТПЕ : Керек-жарақтардың кез келгенін (гриль текшесін, пісіру табағын, шұңғыл пісіру табағын, отқа қақтау табақшасын, телескоптық бағыттауыш сырғымаларды) тазаламас бұрын, оларды пештен шығарыңыз, бірақ күйіп қалмас үшін пештің суығанын күтіңіз. Жақсырақ нәтижеге қол жеткізу үшін EasyClean режимінен кейін пеш әлі де жылы болғанда оның ішкі бөлігін сүртіңіз.

Пештің жарығы

Ток соғу қаупі бар!

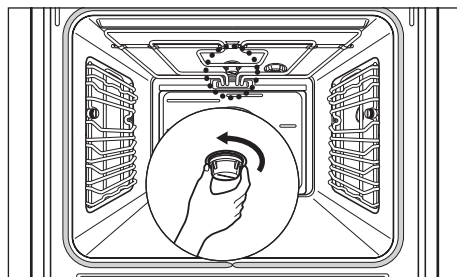
- Шамдарды ауыстыру алдында пешті өшіріңіз.
- Қуат сымын розеткадан суыру немесе сақтандырғышты алып тастау не үйдегі сақтандырғыш қорабынан ажыратқышты өшіру арқылы құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

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.

(E14 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.

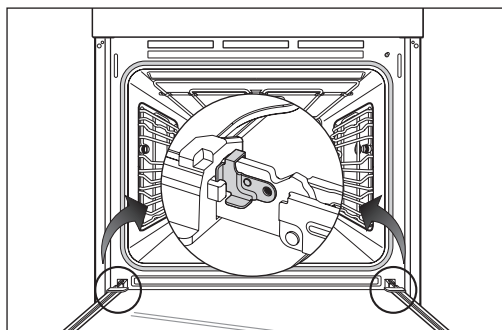
ЕСКЕРТПЕ : Барлық бөлшектердің орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

Пеш есігі

Пештің есігін алу

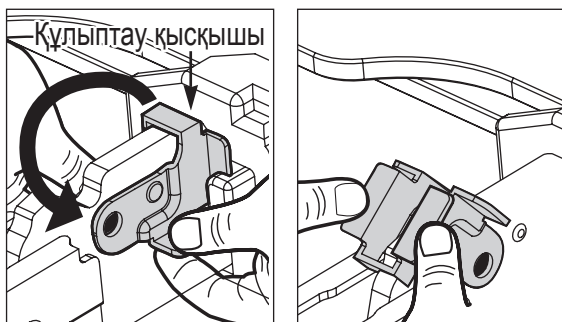
Қадам: 1

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



Қадам: 2

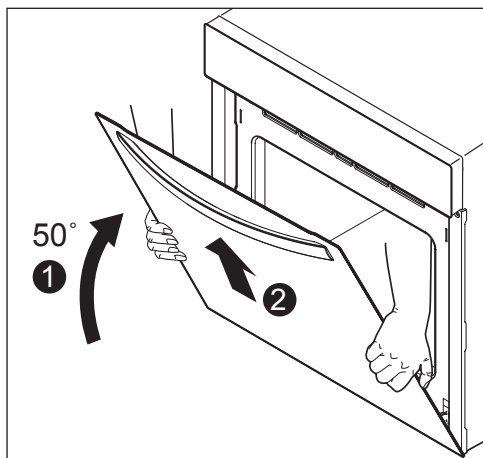
Топсалардағы құлыптау қысқыштарын босату үшін құлыптау қысқышын көрсеткі бағытымен толығымен итеріңіз



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

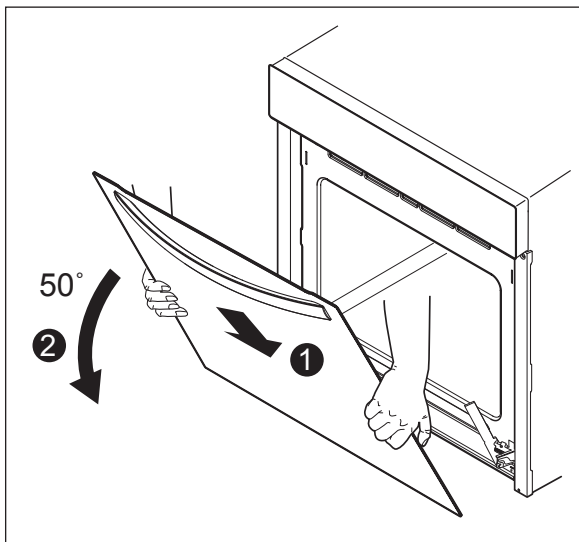
Есікті екі жағынан мықтап ұстап тұрып, топсалы бағыттауыштардың бойымен жоғары қарай көтеріңіз.

Пештің есігін орнына салу

Қадам: 1

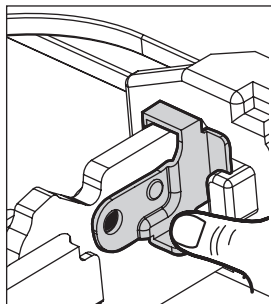
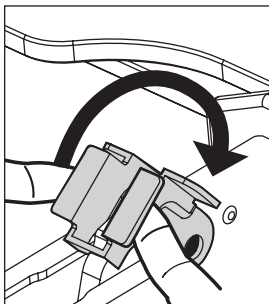
Есікті екі жағынан мықтап ұстап тұрып, топсалы бағыттауыштарға абайлап салыңыз.

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.

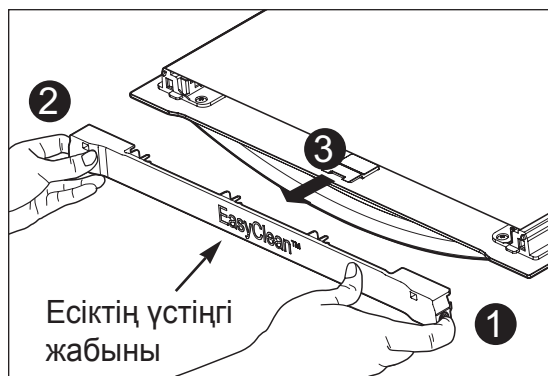
ЕСКЕРТПЕ : Келесі қадамдар пеш есігі салқындағаннан кейін есік алынған соң ғана орындалуы керек. Есікті сынудан қорғау үшін және оның сызылып кетуіне жол бермеу үшін, оның бетін төмен қаратып, жұмсақ және тегіс бетке қойыңыз.

Қадам: 1

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

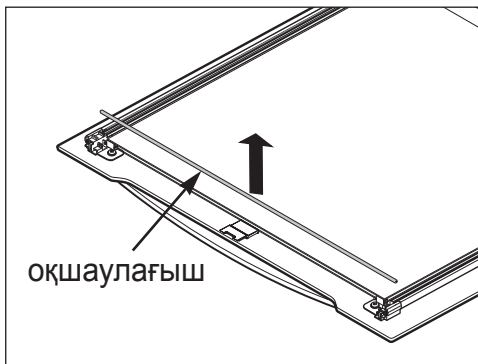
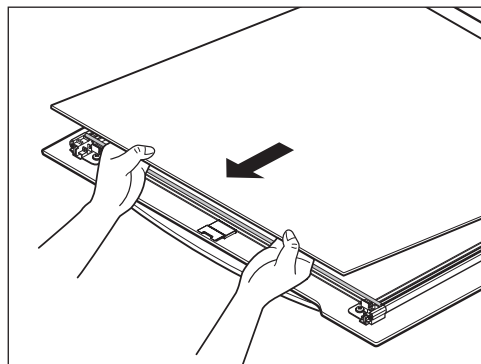
Қадам: 2

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



Қадам: 3

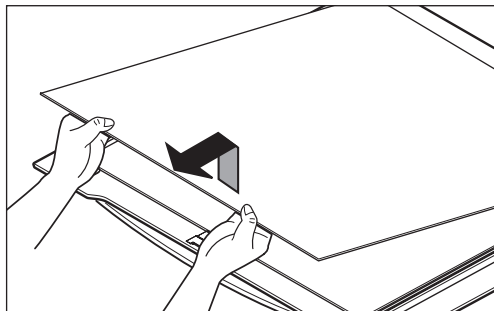
Ішкі шыны тақтаны сыртқа қарай тартыңыз. Сосын есіктегі оқшаулағышты алыңыз.



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.

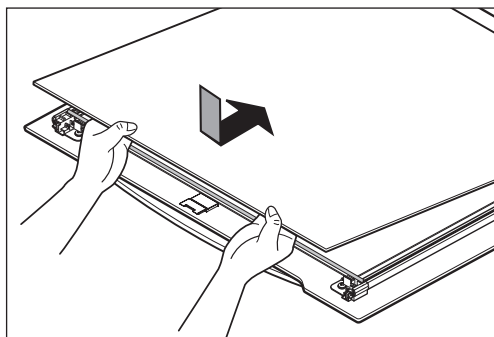
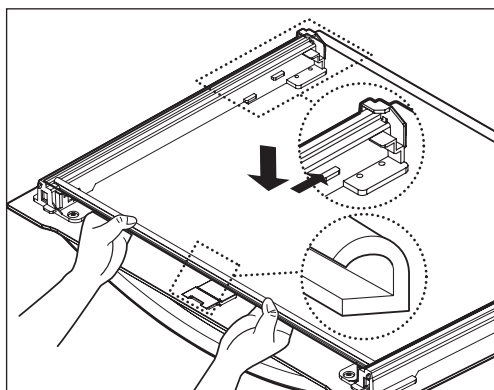
ЕСКЕРТПЕ : Оқшаулағыштың дөңес жағы жоғары қаратылып, ойық жағы сізге қарап орналастырылуы керек.

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 жөнделмеу жұмыстары едәуір зиян келтіруі мүмкін.



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	2950 Ватт

Пешті орнату өлшемдері

Биіктігі	ең аз 600
Ені	ең аз 560
Тереңдігі	ең аз 556

Пештің сыртқы өлшемдері (мм)

1. Пайдалы сыйымдылығы

Биіктігі x Ені x Тереңдігі	331 x 484 x 421
Дыбыс деңгейі (Пайдалы сыйымдылығы)	67L

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.

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.

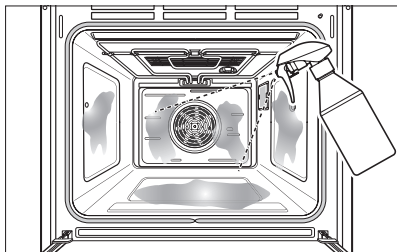
Тұтынушыларға қызмет көрсету

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.



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.

EasyClean қысқаша анықтамалық нұсқаулығы

5. Уақыт () түймесін екі рет басып, уақытты 15 минутқа орнатыңыз. Жұмыс режимі тетігімен Конвекциялық қыздыру және EasyClean () режимдерін таңдаңыз да, температураны EasyClean () белгісіне температураны басқару тетігі арқылы орнатыңыз.

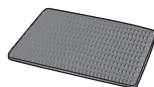
САҚТАНДЫРУ ШАРАСЫ :

- 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 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.

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 функциясын іске қосу алдында пештің ішін сумен ылғалдандыруды ұмытып кетсеңіз, жұмыс режимінің тұтқасын «О» күйіне бұрап, пешті өшіріңіз.
Пештің бөлме температурасына салқындауын дейін 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.

EasyClean қысқаша анықтамалық нұсқаулығы

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 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.

Еске салу

Еске салу

Энергия тиімділігі класы	A
Вольтаж	220-240 V~(В~) 50 Hz(Гц) 2950 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	



	<p>Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.</p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.</p>