Отсканируйте QR-код, чтобы увидеть руководство.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Перед установкой внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством. Это необходимо для правильной и безопасной установки техники. После установки храните инструкцию рядом с техникой для обращения к документации по мере необходимости.

РУССКИЙ

WSED7667M, WSED7665B

MFL71927509
Rev.02_042925

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. Все права защищены.

СОДЕРЖАНИЕ

В данном руководстве могут встречаться изображения или материалы, не относящиеся к купленной вами модели.

Производитель может вносить изменения в содержание руководства.

Важные указания по технике безопасности

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ 5

Предупреждающие сообщения 5

ОСТОРОЖНО! 6

Установка 6

Эксплуатация 7

Обслуживание 10

Легковоспламеняющиеся материалы и риск возникновения пожара ... 11

ВНИМАНИЕ! 12

Эксплуатация 12

Обслуживание 13

Использование функции пара 14

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 15

Утилизация 15

Устройства, бывшие в употреблении 16

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 17

Меры предосторожности при установке 17

Подключение к источникам питания 18

ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

Характеристики прибора 20

Наружная часть / Внутренняя часть 20

Акс. 21

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления 23

Функции на панели управления 23

Советы по энергосбережению 25

Изменение настроек 25

Начало работы 25

Настройки 25

Функция «Блокировка управления» 25

Время 25

Функция «Шаббат» 26
Wi-Fi 26
Функция «Дистанционный запуск» 27
Начальный экран 27
Яркость 27
Язык 27
Громкость 27
Функция InstaView 28
Лампа предварительного нагрева 28
Регулировка температуры 29
Smart Diagnosis 29
Сброс до заводских настроек 29
Демонстрационный режим 30
Охлаждение печи 30
Таймер 30

Эксплуатация духового шкафа 31

Перед эксплуатацией 31
Сборка решетки для противней с (телескопическими) направляющими 31
Снятие решеток 32
Использование телескопических направляющих 32
Режим «Ручное приготовление» 35
Режим «Конвекционный нагрев»/ «Конвекционный нагрев ЭКО» 44
Руководство по режиму «Конвекционный нагрев ЭКО» 46
Выпекание 46
Руководство по выпечке 48
Режим «Жарка» 54
Режим термощупа (модель WSED7667M) 56
Руководство по термощупу 58
Гриль 59
Руководство по грилю 61
Режим «Аэрогриль» 62
Рекомендации по режиму «Аэрогриль» 64
Режим «Су-вид» (Модель WSED7665B) 67
Руководство по режиму «Су-вид» 69
Разморозка 69
Функция пара 71
Приготовление на пару 72
Режим «Су-вид» (Модель WSED7667M) 75
Руководство по режиму «Су-вид» 77
Функция «Приготовление по рецепту» 78
Мои рецепты 96

Информация для испытательных учреждений 97

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Приложение LG ThinQ 100
Функции приложения LG ThinQ 100
Установка приложения LG ThinQ и подключение устройства LG 100
Технические характеристики радиооборудования 101
Уведомление о программном обеспечении с открытым исходным кодом 101

Функция Smart Diagnosis 102
Выявление неисправностей с LG ThinQ 102
Звуковая диагностика 102

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка 103
Внутренняя часть 103
Наружная часть 103
Функция «Легкая очистка» 104
Функция «Пиролиз» (Модель WSED7665B) 107
Очистка резервуара для воды 109
Использование функции Удаление накипи 109
Использование функции Осушение 110
Использование функции Испарение 110

Периодическое техническое обслуживание 111
Инструкция по замене лампы в духовом шкафу 111
Инструкция по снятию и установке дверцы шкафа, извлечению стекла 111

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Часто задаваемые вопросы 115
Часто задаваемые вопросы 115

Перед обращением в сервисный центр 116
Приготовление 116
Детали и характеристики 119
Шумы 120
Wi-Fi 120
Обслуживание клиентов и запчасти 121
Технические характеристики продукции 123

Важные указания по технике безопасности

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

Предупреждающие сообщения

Ваша безопасность и безопасность других людей крайне важна.

В настоящем руководстве и на устройстве есть множество важных предупреждающих сообщений.

Прочитайте и следуйте инструкциям при использовании устройства во избежание рисков удара электрическим током, получения травм или иного ущерба. Настоящее руководство не включает в себя все возможные ситуации. При возникновении непонятной проблемы всегда связывайтесь со службой технической поддержки или производителем. Эти инструкции действуют только при наличии на устройстве символа страны. При отсутствии символа страны на устройстве необходимо обратиться к техническим инструкциям для модификации устройства согласно условиям эксплуатации в стране.

⚠ Это предупреждающий символ.
Этот символ предупреждает о потенциальных опасностях, которые могут привести к травмам или летальному исходу. Все предупреждающие сообщения сопровождаются предупреждающим символом и словом «ОСТОРОЖНО» или «ВНИМАНИЕ».

Эти слова означают:

⚠ **ОСТОРОЖНО!**
Несоблюдение инструкций может привести к получению серьезных травм или летальному исходу.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Несоблюдение инструкций может привести к получению травм или повреждению изделия.

Все предупреждающие сообщения рассказывают о потенциальной опасности, о том, как снизить вероятность травмы, а также о последствиях несоблюдения инструкций.

ОСТОРОЖНО!

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Чтобы снизить опасность пожара, удара током или получения травм при использовании прибора, необходимо принять следующие основные меры предосторожности.

Установка

- Не позволяйте кому-либо залезать на дверцу печи, сидеть, стоять или висеть на ней. Контакт с горячей едой или с печью как таковой может привести к травмам.
- Не размещайте алюминиевую фольгу или иной материал на стенках, полках, дне или иной части духового шкафа. Это может нарушить распределение теплоты, ухудшить результаты выпекания и нанести непоправимый ущерб внутренней части печи (алюминиевая пленка пригорит к внутренней части печи).
- Не застилайте дно печи алюминиевой фольгой или иным материалом. Неправильная установка форм для выпечки может привести к удару электрическим током или пожару.
- Убедитесь, что устройство надлежащим образом установлено и заземлено квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями по установке. Регулировку и обслуживание должны осуществлять только квалифицированные монтажники и сервисные инженеры.
- Перед началом эксплуатации удалите все упаковочные материалы с устройства. Храните пластик, ткань, бумагу или иные горючие материалы вдали от компонентов устройства, которые могут нагреваться в процессе работы.
- При выполнении электрических соединений необходимо отключить электропитание.

- Неправильное подключение алюминиевой проводки к медным контактам может привести к короткому замыканию или пожару. Используйте только предназначенные для соединения меди с алюминием разъемы и строго следуйте рекомендованной производителем процедуре.
- Не открывайте или не закрывайте дверцу печи ногой или с применением чрезмерной силы.
- Не закрывайте вентиляционное отверстие тканью.
- Не используйте духовой шкаф для сушки живых животных.
- Не помещайте, не храните или не готовьте животных или другие живые организмы в печи.
- Не используйте печь для обжига керамики или сушки окрашенных предметов.
- Не устанавливайте устройство за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Не устанавливайте устройство на полу.
- Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, во избежание удара электрическим током.

Эксплуатация

- Не используйте печь в коммерческих целях. Печь предназначена исключительно для бытовой эксплуатации.
- **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ИЛИ ВНУТРЕННИМ ПОВЕРХНОСТЯМ ПЕЧИ.** Даже темные на вид нагревательные элементы могут оставаться горячими. Внутренние поверхности печи нагреваются достаточно для того, чтобы вызвать ожоги. Во время или после эксплуатации не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям печи и не допускайте контакта с ними ткани или иных горючих материалов. Дождитесь их остывания. Прочие поверхности (такие как: вентиляционные отверстия духового шкафа и участки около этих отверстий, стекла и дверца устройства) также нагреваются и могут вызвать ожоги, если не дать им остыть.

- Открывайте дверцу с осторожностью. Горячий воздух и пар может привести к ожогам рук, лица и глаз. Выпустите горячий воздух или пар из духового шкафа перед извлечением блюда или его заменой.
- Не накрывайте блюдо пластиком. Используйте только фольгу или специально предназначенные для духовом шкафу крышки.
- Никогда не пытайтесь сушить в печи домашних животных.
- Никогда не используйте устройство для обогрева помещения.
- При извлечении блюда из духового шкафа всегда используйте прихватки. Используйте только сухие прихватки. Прикосновение влажных или мокрых прихваток к горячим поверхностям может привести к ожогам паром. Не касайтесь прихватками нагревательных элементов. Не используйте полотенце или другую объемную ткань для удаления блюд.
- Не нагревайте закрытые пищевые контейнеры. Контейнеры могут взорваться под давлением и нанести травму.
- Не допускайте контакта алюминиевой фольги или температурного щупа с нагревательными элементами.
- Не прикасайтесь к полкам духового шкафа, когда они горячие.
- Если необходимо переместить полку в наргретом устройстве, не допускайте контакта прихватки с горячим нагревательным элементом.
- При загрузке блюд в духовой шкаф и выгрузке из него переведите полку в позицию остановки с фиксацией. Это поможет предотвратить ожоги, вызванные прикосновением к горячим поверхностям дверцы и стенок печи.
- Не используйсте устройство, если на нагревательном элементе появляется тлеющий очаг пожара или другие признаки повреждения. Тлеющий очаг указывает на вероятность ожога, пожара или удара электрическим током. Немедленно выключите духовой шкаф и обратитесь к квалифицированному сервисному инженеру для замены нагревательного элемента.
- НЕ блокируйте вентиляционное отверстие духового шкафа во время эксплуатации. Это может повредить электрические компоненты устройства. Воздух должен циркулировать

свободно. Необходимо правильно установить нижний вентиляционный элемент на переднюю нижнюю часть духового шкафа перед перед установкой дверцы.

- Не помещайте крупные тяжелые объекты, например тушку индейки, на открытую дверцу духового шкафа.
- Будьте осторожны с открытой дверцей во избежание травм.
- При повреждении дверцы или её креплений эксплуатация духового шкафа запрещена до проведения ремонта компетентным квалифицированным лицом.
- Не разрешайте детям забираться внутрь печи.
- Не помещайте руку под контроллер или между дверцей и нижним вентиляционным элементом во время работы. Устройство может сильно нагреваться снаружи.
- Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не допускать, чтобы они играли с устройством.
- Устройство нагревается в процессе эксплуатации. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри печи. Не позволяйте детям приближаться к устройству.
  - Эти поверхности могут оставаться горячими и вызывать ожоги даже после завершения приготовления, хотя и не выглядеть таковыми; не помещайте руки внутрь духового шкафа.
- Части духового шкафа, которые находятся в открытом доступе, нагреваются во время эксплуатации. Не разрешайте детям приближаться к ним.
- Открытые части устройства нагреваются во время приготовления на гриле. Дети должны держаться от них на безопасном расстоянии.

- В инструкциях должно быть указано, что при таких условиях поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно, и детей нельзя к ним подпускать.

Обслуживание

- Не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, на кухонном фартуке или в шкафах над устройством для приготовления. При попытке забраться на духовой шкаф, чтобы добраться до этих предметов, дети могут получить серьезные травмы.
- Оставляйте посуду и кухонные принадлежности остывать в безопасном месте вне зоны доступа детей.
- При повреждении стекла дверцы, поверхности или нагревательного элемента устройства прекратите эксплуатацию и обратитесь в сервисный центр.
- Перед техническим обслуживанием всегда отключайте устройство от электросети.
- Перед заменой лампы в духовом шкафу отключите электропитание на главном щитке предохранителей или автомате цепи.
- Никогда не лейте холодную воду на горячие поверхности устройства в целях очистки.
- Не используйте для очистки металлические щетки. Частички щетки могут войти в контакт с электрическими компонентами и привести к удару электрическим током.
- Не храните иные материалы, кроме рекомендованных производителем принадлежностей, в духовом шкафу, когда он не используется.
- Не накрывайте полки или другие компоненты устройства металлической фольгой. Это приведет к перегреву духового шкафа.
- В случае значительного загрязнения духового шкафа маслом выполните пиролиз перед повторной эксплуатацией. Масло может вызвать пожар.

- При возникновении пожара во время пиролиза выключите устройство и дождитесь угасания пламени. Не открывайте дверцу принудительно. Попадание внутрь свежего воздуха при температурах пиролиза может вызвать вспышку пламени в духовом шкафу. Несоблюдение этих указаний может привести к серьезным ожогам.
- При падении или повреждении устройства его должен тщательно проверить квалифицированный сервисный инженер перед эксплуатацией.
- При повреждении шнура питания необходимо произвести замену силами производителя, сервисного центра или лиц с аналогичной квалификацией во избежание опасности (только на некоторых моделях).
- **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ИЛИ ВНУТРЕННИМ ПОВЕРХНОСТЯМ УСТРОЙСТВА**. Во время и после эксплуатации или очистки внутренней части не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа и не допускайте контакта с ними горючих материалов; дождитесь их остывания. Другие поверхности, например стекло дверцы, лампа, также могут нагреться и вызывать ожоги, если не дать им остыть.

Легковоспламеняющиеся материалы и риск возникновения пожара

- Не храните и не используйте горючие материалы в духовом шкафу или около него. Горючие материалы включают в себя бумагу, пластик, прихватки, салфетки, обои, шторы, а также бензин или иные горючие пары и жидкости, такие как жир или кулинарное масло. Такие материалы могут воспламениться при эксплуатации устройства.
- При перемещении или удалении горячего жира соблюдайте особую осторожность.
- Одевайтесь надлежащим образом. Не используйте одежду свободного кроя или свисающие аксессуары, которые могут загореться при контакте с горячими поверхностями и вызвать серьезные ожоги.

- Не используйте духовой шкаф для сушки одежды. Допускается только целевое использование устройства.
- При наличии шкафа непосредственно над духовым шкафом держите в нем редко используемые предметы, хранение которых допускается в подверженных нагреванию областях. Высокие температуры могут быть небезопасными для легковоспламеняемых предметов, таких как горючие жидкости, очистители или аэрозоли.
- Не тушите загоревшийся жир водой. В случае воспламенения оставьте дверцу духового шкафа закрытой и выключите устройство. Если пожар не утихает, засыпьте его пищевой содой или используйте огнетушитель. Не применяйте воду или муку для тушения пожара. Мука может быть взрывоопасной, а вода способствует распространению пламени и приводит к ожогам.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация

- Всегда нагревайте жир медленно и следите за его нагреванием.
- Если для жарки используется комбинация масел и жиров, перемешайте их перед нагреванием.
- По возможности используйте термометр для фритюра во избежание нагрева жира до температуры выше точки вспышки.
- Для эффективной обжарки на масле или во фритюре используйте минимально возможное количество жира. Добавление слишком большим количеством жира может вызвать разлив при добавлении продуктов.
- При использовании гриля части устройства, находящие в отрытом доступе, могут нагреваться.
- При использовании в духовом шкафу пакетов или рукавов для запекания и жарки следуйте указаниям производителя.
- Во время работы устройства дверца и наружная поверхность может нагреваться.
- Не используйте устройство в иных целях, кроме приготовления блюд.

- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы во время работы духового шкафа. Горячие поверхности могут привести к серьезным ожогам.
- Во избежание опасности из-за непреднамеренного сброса термовыключателя питание духового шкафа не должно поступать через внешнее коммутационное устройство, такое как реле времени, или подключаться к цепи питания, которая регулярно включается и выключается коммунальной службой.
- Перед использованием режимов очистки следует удалить излишки жидкости.
- При использовании режима очистки извлеките из печи противень, глубокий противень, решетку, посуду, алюминиевую фольгу или любой другой материал.
- Используйте только рекомендуемую для этой модели духового шкафа температуру термощупа.

Обслуживание

- Не ремонтируйте и не меняйте компоненты устройства, за исключением случаев, когда это рекомендуется в руководстве. Любое техническое обслуживание может осуществлять только квалифицированный инженер.
- Не используйте агрессивное травление, абразивные чистящие средства или острые металлические губки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность. Царапины снижают характеристики стекла.
- Перед очисткой убедитесь, что лампы в духовом шкафу остыли.
- Не очищайте прокладку дверцы. Прокладка дверцы важна для надежного уплотнения. Соблюдайте осторожность, чтобы не поцарапать, не повредить или не сместить прокладку.
- Не ополаскивайте противни и полки, помещая их в воду сразу после приготовления. Они могут сломаться или получить повреждения.
- Необходимо регулярно чистить духовой шкаф и удалять все остатки пищи. Несоблюдение требования чистоты устройства может привести к ухудшению качества поверхности,

сокращению срока службы устройства и увеличению вероятности возникновения опасной ситуации.

- Никогда не используйте средство для очистки духового шкафа в отделении для приготовления, если оно еще не остыло, и никогда не нагревайте устройство до полного удаления средства для очистки.
- Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
- Не используйте чистящие средства для духовых шкафов, паровые очистители, агрессивные химикаты, отбеливатели, уксус, стальные губки, абразивные губки или чистящие средства, так как они могут необратимо повредить поверхность устройства.

Использование функции пара

- Горячий пар может вызвать ошпаривание.
- Не открывайте дверцу и не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям во время работы функции пара.
- Открывайте дверцу с осторожностью. Горячий воздух и пар могут привести к ожогам рук, лица и глаз. Выпустите горячий воздух или пар из духового шкафа перед открытием дверцы.
- Пар может конденсироваться на внутренней поверхности дверцы. Не вытирайте конденсат до остывания дверцы.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Новый духовой шкаф надлежащим образом упакован для транспортировки. Удалите все упаковочные материалы перед введением устройства в эксплуатацию.
- Не забудьте удалить фольгу с телескопических направляющих и панели управления.

Упаковочный материал

Упаковочный материал		Обозначение	Номер
Пластик	Полиэтилен-терефталат	PET	1
	Полиэтилен высокой плотности	HDPE	2
	Поливинил-хлорид	PVC	3
	Полиэтилен низкой плотности	LDPE	4
	Полипропи- лен	PP	5
	Полистирол	PS	6
Бумага и картон	Гофрирован- ный картон	PAP	20
	Другой картон	PAP	21
	Бумага	PAP	22

Упаковочный материал		Обозначение	Номер
Металлы	Сталь	FE	40
	Алюминий	ALU	41
Дерево	Дерево	FOR	50
	Пробка		51
Текстиль	Хлопок	TEX	60
	Джут		61
Стекло	Прозрачное стекло	GL	70
	Зеленое стекло		71
	Коричневое стекло		72

- Упаковочный материал является полностью перерабатываемым. Адреса выполняющих экологичную утилизацию предприятий можно получить в Администрации вашего города.
- При временном хранении духового шкафа выбирайте сухое непыльное место. Пыль и влага могут отрицательно повлиять на рабочие части печи.

Устройства, бывшие в употреблении

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Перед утилизацией бывшие в употреблении устройства должны пройти проверку с признанием их не подлежащим дальнейшей эксплуатации и не представляющими риска. Для этого отключите устройство от сети и удалите кабель питания.

В целях охраны окружающей среды бывшие в употреблении устройства необходимо утилизировать надлежащим образом.

- Запрещается утилизировать устройство вместе с бытовыми отходами.
- Информацию о сроках сбора особых отходов или занимающихся утилизацией организациях можно получить в Администрации вашего города.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установку может осуществлять только квалифицированный профессиональный электрик.

Меры предосторожности при установке

Установку печи следует осуществлять в соответствии с инструкциями производителя. Подробнее об установке см. в руководстве по установке.

- Не устанавливайте устройство при наличии повреждений в процессе транспортировки. Свяжитесь с центром поддержки клиентов LG Electronics.
- Во время установки исключите вероятность контакта с компонентами под напряжением.
- Установку печи должен осуществлять квалифицированный профессиональный электрик с соблюдением действующих стандартов и нормативов.
- Духовой шкаф является тяжелым устройством, его следует транспортировать с большой осторожностью силами минимум двух человек.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы снаружи и внутри устройства.
- Запрещается вносить модификации в технические характеристики печи.
- Отключите электропитание устройства с помощью главного предохранителя или автомата. Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам, летальному исходу или удару электрическим током.

- Убедитесь, что противень и решетка установлены в правильное положение и что штифты телескопических направляющих вставлены в отверстия с обеих сторон.

Подключение к источникам питания

Духовой шкаф всегда следует подключать к отдельной розетке с заземлением.

- Это предотвращает перегрузку электропроводки в доме, которая может привести к пожару из-за перегрева проводки.
- Рекомендуется предусмотреть отдельный контур, для подключения только данного устройства.
- Подключение данного устройства должно соответствовать национальным и местным нормам техники безопасности.
- Рекомендуется подключение к розетке с выключателем, так как это обеспечивает более легкий доступ в случае обращения в службу поддержки.
- Для дополнительной безопасности рекомендуется защитить устройство с помощью подходящего устройства защитного отключения (УЗО) с током срабатывания 30 мА.
- Если выключатель недоступен после установки, необходимо предусмотреть дополнительные средства отключения для всех полюсов. Средства отключения должны быть встроены в стационарную электропроводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- В выключенном состоянии между всеми полюсами должен оставаться зазор 3 мм (включая выключатель, предохранители и реле).
- Данные подключения
  - Синий: нейтральный провод
  - Зеленый + желтый: заземляющий провод
  - Коричневый: провод под напряжением
  - Напряжение и номинальная нагрузка указаны на табличке технических данных, расположенной на передней части корпуса печи, которая видна при открытой дверце печи.

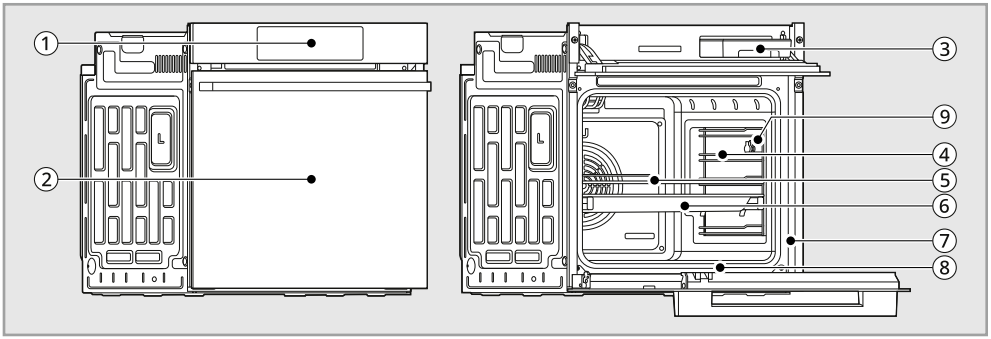
Убедитесь, что данные для подключения соответствуют характеристикам домашней электросети.

- Данное устройство имеет заземление для функциональных целей.

ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

Характеристики прибора

Наружная часть / Внутренняя часть



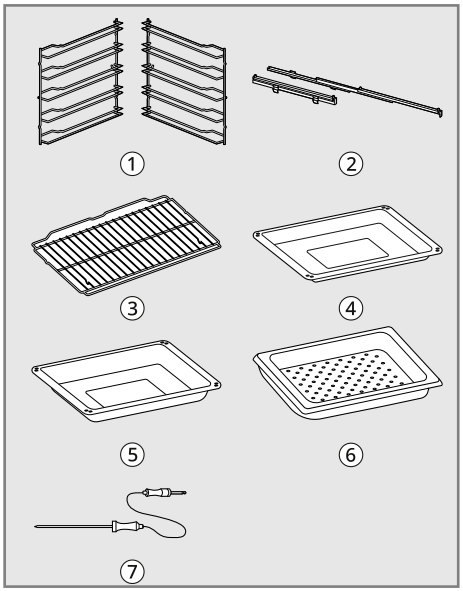
①	Панель управления	⑥	Противень
②	Дверца	⑦	Паспортная табличка, модель и серийный номер
③	Резервуар для воды	⑧	Прокладка
④	Полка без направляющих (2 шт.)	⑨	Гнездо для термощупа для мяса (модель WSED7667M)
⑤	Решетка		

ПРИМЕЧАНИЕ

- Модель и серийный номер можно проверить на паспортной табличке.

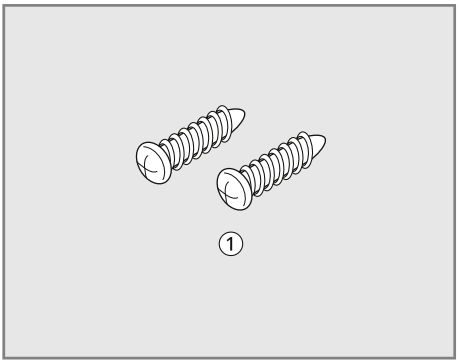
Акс.

Аксессуары для приготовления



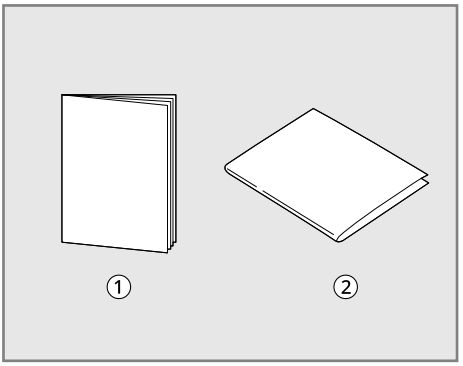
①	Полка без направляющих (2 шт.)
②	Телескопическая направляющая (2 шт.)
③	Решетка (1 шт.)
④	Противень (1 шт.)
⑤	Глубокий противень (1 шт.)
⑥	Перфорированная форма (1 шт.) • Модель WSED7667M
⑦	Термощуп (1 шт.) • Модель WSED7667M

Аксессуары для установки



①	Шурупы по дереву для монтажа (2 шт.)

Руководства



①	Руководство пользователя
②	Инструкция по установке

⚠ ОСТОРОЖНО!

- После установки снимите защитную пленку с панели управления и телескопических направляющих.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Обратитесь в информационный центр LG Electronics при отсутствии каких-либо аксессуаров.

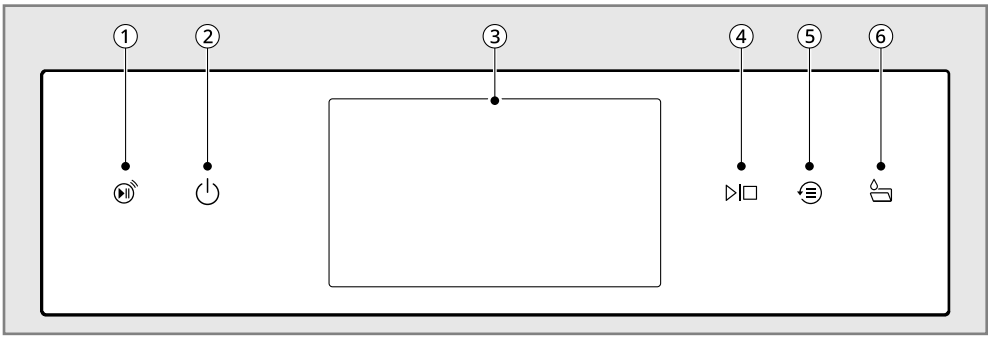
ПРИМЕЧАНИЕ

- В целях безопасности и продления срока службы изделия используйте только разрешенные компоненты.
- Производитель не несет ответственности за сбои в работе изделия или несчастные случаи, вызванные использованием отдельно приобретенных, неразрешенных компонентов или деталей.
- Изображения в руководстве могут отличаться от реальных компонентов и аксессуаров. В целях улучшения изделия производитель может вносить изменения в комплектацию без предварительного уведомления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления

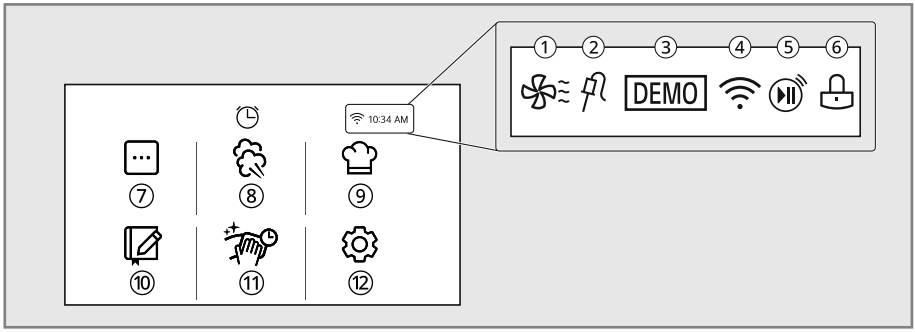
Функции на панели управления



①	Индикатор **Дистанционный запуск**
②	**Power On/Off**
③	**Сенсорный ЖК-экран**
④	**Пуск/Остановка**
⑤	**Последние приготовленные рецепты**
⑥	**Резервуар для воды**

Значки на дисплее

Значки появляются на дисплее при активации.



	① **Охлаждение печи** Появляется во время или после работы печи и указывает на работу охлаждающего вентилятора.
	② **Щуп** Появляется при подключении щупа. (Модель WSED7667M)
DEMO	③ **Демонстрационный режим** Появляется при активации демонстрационного режима.
	④ **Wi-Fi** • Появляется при подключении печи к Wi-Fi. • Появляется при отсутствии подключения печи к Wi-Fi.
	⑤ **Дистанционный запуск** Появляется при включении функции **Дистанционный запуск**.
	⑥ **Блокировка** Появляется при включении функции **Блокировка управления**. После блокировки дверцы индикатор блокировки перестает мигать и остается включенным.

⑦	**Приготовление вручную**
⑧	**Приготовление на пару**
⑨	**Приготовление по рецепту**
⑩	**Мои рецепты**
⑪	**Очистка**
⑫	**Настройки**

Советы по энергосбережению

- Приготовление на нескольких полках экономит время и энергию. По возможности готовьте блюда, требующие одинаковой температуры в печи, одновременно.
- Для оптимальной производительности и энергосбережения следуйте инструкциям по правильному размещению полок и посуды.
- Потребление энергии можно снизить благодаря использованию функции **EasyClean** вместо функции **Пиролиз** для удаления небольших загрязнений.
- Избегайте ненужного открытия дверцы духового шкафа во время работы. Это помогает поддерживать температуру, не допускать потери тепла и экономить энергию при эксплуатации.

Изменение настроек

Начало работы

После первого включения духового шкафа отрегулируйте настройки в зависимости от предпочтений.

1) Нажмите кнопку **Power On/Off** на панели управления, если ЖК-дисплей выключился.
2) После стартовой анимации выберите нужный язык, затем нажмите **Далее**.
3) Установите время, затем нажмите **Выполнено**.
4) На дисплее появляется экранная форма **Главное меню**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Эти настройки сохраняются в памяти, для изменения см. разделы **Время** и **Язык**.

Настройки

Чтобы отрегулировать настойки после установки, нажмите кнопку **Power On/Off** для открытия экранной формы **Главное меню**.

Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**.

Листайте экранную форму для навигации по экранным формам **Настройки**.

Функция «Блокировка управления»

Функция **Блокировка управления** автоматически блокирует большую часть управления духовым шкафом. Все функции неактивны, кроме кнопки **Power On/Off**. Она не блокирует дверцу печи.

Блокировка

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Блокировка управления**.
2) При активации функции **Блокировка управления** вверху дисплея появляется значок блокировки.

Снятие блокировки

1) Нажмите на любую часть экрана, когда функция **Блокировка управления** включена.
2) Выводится всплывающее окно. Нажмите и удерживайте **Разблокировать** в течение 3 секунд, пока не закончится обратный отсчет.
3) Значок блокировки исчезает.

Время

Время отображается на ЖК-дисплее.

Настройка времени

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Время**.
2) Нажмите **Текущее время**. Нажмите ∧ или ∨ для увеличения или уменьшения значения, затем нажмите ⟵ несколько раз, чтобы сохранить настройки, до тех

пор, пока не отобразится экранная форма **Главное меню**.

Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести часы и минуты напрямую, а затем нажать **OK**.

3) Нажмите ⟵.

Настройка формата времени

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Время**.
2) Нажмите **Формат времени** и выберите 12-часовой или 24-часовой режим часов.

Функция «Шаббат»

Режим «Шаббат» обычно используется в шаббат и еврейские праздники. При активации режима «Шаббат» печь не выключится до тех пор, пока режим «Шаббат» не будет отключен. В режиме «Шаббат» все кнопки функций печи неактивны. На дисплее отображаются **Шаббат** и установленная температура.

Режим **Шаббат** позволяет поддерживать температуру блюд, потому что в **Шаббат** запрещено работать и готовить еду.

В режиме **Шаббат** печь работает в режиме **Нижний нагрев** и позволяет установить температуру от 30 до 250 °C.

При выборе режима **Шаббат** устройство можно использовать без включения или выключения, так как эти действия запрещены в настройках.

В режиме **Шаббат** отключены следующие функции печи:

Регулировка температуры, время приготовления, дисплей, включение/выключение освещения печи, звуковые оповещения и Wi-Fi.

Настройка режима «Шаббат»

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Шаббат**.
2) Нажмите **Температура** для установки желаемой температуры. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить температуру, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.
3) По желанию нажмите **Время приготовления** для установки времени приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.
4) Нажмите **ПУСК**.
5) Чтобы выключить режим **Шаббат**, нажмите кнопку **Power On/Off** на панели управления.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При установке времени приготовления духовой шкаф автоматически выключается по окончании времени приготовления без звукового сигнала. Духовой шкаф остается в режиме Шаббат.
- Если время приготовления не установлено, духовой шкаф не выключится автоматически.
- При отключении питания панель управления включится в режиме Шаббат, но духовой шкаф будет выключен.

Wi-Fi

Подключите устройство к домашней сети Wi-Fi для использования функции «Дистанционный запуск» и других смарт-функций. Подробнее см. в разделе «Интеллектуальные функции».

Настройка Wi-Fi

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Wi-Fi**.
2) Нажмите **Настройка Wi-Fi**.
3) Следуйте инструкциям по настройке Wi-Fi на дисплее.

Перезагрузка Wi-Fi

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Wi-Fi**.
2) Нажмите **Сброс Wi-Fi**.
3) Следуйте инструкциям по настройке Wi-Fi на дисплее.

Функция «Дистанционный запуск»

Эту функцию можно использовать с режимом **Приготовление вручную**. Удаленно запускает или останавливает приготовление. Для использования функции «Дистанционный запуск» устройство должно быть подключено к домашней сети Wi-Fi.

Настройка функции «Дистанционный запуск» (включение или выключение сетевого порта)

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Дистанционный запуск**.
2) Выберите **ВКЛ.** для включения дистанционного запуска или **ВЫКЛ.** для его выключения.
3) При выборе **ВКЛ.** вверху дисплея появляется значок функции **Дистанционный запуск** .

   При активации функции **Дистанционный запуск** на дисплее отображается сообщение **Дистанционный запуск включен. Перейдите в приложение LG ThinQ, чтобы использовать дистанционный запуск.**.
4) Для использования функции «Дистанционный запуск» следуйте инструкциями в приложении LG ThinQ.

Начальный экран

Можно установить одну из пяти различных тем экрана.

Настройка начального экрана

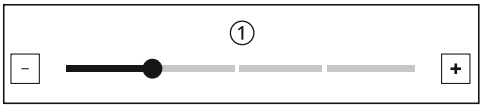
1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **Начальный экран**.
2) Выберите нужную тему начального экрана.

Яркость

Настройте яркость ЖК-дисплея от уровня 1 (20 %) до уровня 5 (100 %) с шагом 20 %.

Настройка яркости дисплея

1) Нажмите **Настройки** в центральной нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму «Настройки», а затем нажмите **Яркость**.
2) Для настройки яркости дисплея нажмите и перетащите точку на шкале, щелкните в любом месте на шкале или нажмите + или —.



①	**Уровень 2**

3) Нажмите ⟵.

Язык

Установите язык дисплея.

Выбор языка

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму Settings, а затем нажмите **Язык**.
2) Выберите нужный язык.

Громкость

Настройте громкость для следующих функций: запуск духового шкафа, работа кнопок,

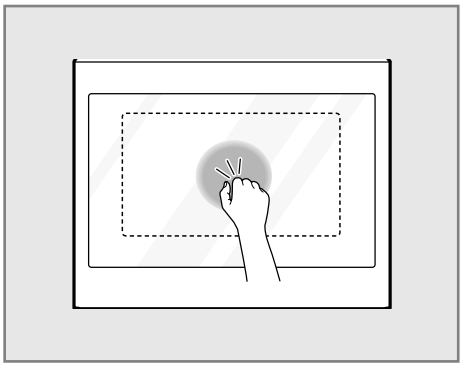
окончание приготовления, окончание предварительного нагрева.

Настройка громкости

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму Settings, а затем нажмите **Объем**.
2) Выберите **Отключение звука**, **Низкий** или **Высокий**.
3) Нажмите ⟵.

Функция InstaView

Дважды постучите по центру стеклянной панели, чтобы увидеть содержимое камеры приготовления без открытия дверцы.



⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не ударяйте по стеклянной панели дверцы с чрезмерной силой. Не допускайте ударов твердых предметов, например посуды или стеклянных бутылок, о стеклянную панель дверцы. Стекло может разбиться, что приведет к получению травм.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если постучать по стеклянной панели два раза, внутреннее освещение включится или выключится.
- Во время приготовления освещение остается включенным.
- По окончании приготовления или прекращении работы устройства освещение выключается автоматически через 5 минут и переходит в режим ожидания.
- Функция InstaView отключается при открытии дверцы устройства или с помощью панели управления, а также не работает в течение первой секунды после закрытия дверцы.
- Функция InstaView отключается во время цикла **Пиролиз**, при активации функции **Блокировка управления**, в режиме **Шаббат** и при первоначальной подаче питания (только на некоторых моделях).
- Стук по краям стеклянной панели может не активировать функцию InstaView.
- Стук по стеклянной панели должен быть достаточно сильным, чтобы его можно было услышать.
- Стук по панели управления или громкие звуки рядом с устройством могут активировать функцию InstaView.

Настройка функции InstaView

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, а затем нажмите **InstaView**.
2) При активации функции **InstaView** на дисплее отображается сообщение **Дважды постучите по центру стеклянной панели, чтобы увидеть содержимое печи, не открывая дверцу.**. Нажмите **OK**.

Лампа предварительного нагрева

По достижении устройством установленной температуры лампа предварительного нагрева мигает 5 раз или до тех пор, пока не будет открыта дверца духового шкафа.

Лампу предварительного нагрева можно включить или выключить.

Настройка лампы предварительного нагрева

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму, а затем

нажмите **Индикатор предварительного нагрева**.

2) Выберите **ВКЛ.** или **ВЫКЛ.**.

Регулировка температуры

Духовой шкаф может отличаться в плане приготовления блюд от того, который он заменил. Прежде чем менять настройки температуры, используйте духовой шкаф несколько недель, чтобы лучше ознакомиться с устройством. Если по истечении этого времени вам все же кажется, что печь слишком горячая или слишком холодная, вы можете самостоятельно отрегулировать ее температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ

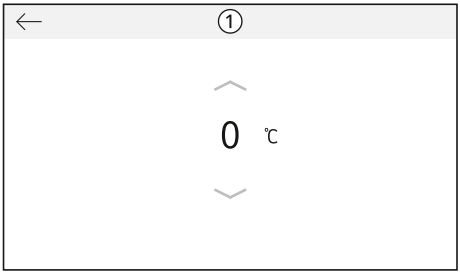
- Для начала увеличьте или уменьшите температуру до 19 °C. Испытайте печь с новым параметром. Если регулировка по-прежнему необходима, вновь увеличьте или уменьшите температуру, используя первую регулировку в качестве контрольной точки. Например, если регулировка оказалась слишком большой, увеличьте или уменьшите температуру на 5 °C. Если регулировка оказалась недостаточной, увеличьте или уменьшите температуру на 12 °C. Продолжайте до достижения нужной настройки печи.

Регулировка температуры

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму, а затем нажмите **Регулировка температуры**.

2) Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить температуру с шагом в 1 градус.

   Нажмите и удерживайте ∧ или ∨ для прокрутки шкалы вверх или вниз.



①	**Регулировка температуры**

3) Если желаемое изменение выходит за пределы диапазона, нажмите ⟵.

Smart Diagnosis

Функцию Smart Diagnosis можно запустить через приложение для смартфона или позвонив в службу поддержки. Поднесите микрофон смартфона к левому верхнему углу экрана. Подробные инструкции см. в разделе «Функция Smart Diagnosis» в разделе «Интеллектуальные функции».

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму, а затем нажмите **Smart Diagnosis**.

2) Нажмите **ПУСК** для запуска диагностики.

Сброс до заводских настроек

Эта функция возвращает все настройки к заводским значениям по умолчанию.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Все сохраненные данные удаляются.

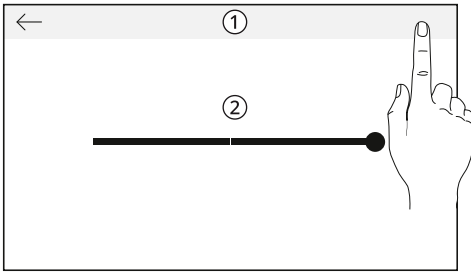
1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму, а затем нажмите **Сброс до заводских настроек**.

2) Для возврата к заводским настройкам по умолчанию нажмите **СБРОС**. На дисплее появится всплывающее окно, нажмите **СБРОС**.

Демонстрационный режим

Демонстрационный режим предназначен только для магазинов. Духовой шкаф не будет нагреваться.

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму, а затем нажмите **Объем**.
2) Коснитесь верхнего правого угла экрана 15 раз, чтобы включить или выключить демонстрационный режим.
   - В правом углу экранной формы **Главное меню** отображается **DEMO**.



①	**Объем**
②	**Высокий**

3) Для выключения режима вновь повторите этапы 1) и 2).

ПРИМЕЧАНИЕ

- При включенном демонстрационном режиме устройство не нагревается.
- При включенном демонстрационном режиме на дисплее отображается значок «Демонстрационный режим».

Охлаждение печи

Значок охлаждения печи появляется на дисплее, если температура внутри духового шкафа остается высокой во время или после работы. По достижении низкой температуры значок охлаждения печи исчезает.

Значок охлаждения печи исчезает при низкой температуре устройства.

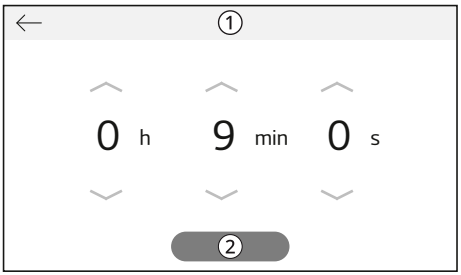
- В некоторых режимах вентилятор охлаждения может работать независимо от температуры печи.

Таймер

Таймеры духового шкафа не влияют на работу устройства или время приготовления. Используйте их как дополнительные кухонные таймеры. По истечении времени духовой шкаф подает звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение **Таймер закончил отсчет**.

Установка таймера

1) Нажмите значок часов в центральной верхней части дисплея.
2) Прокручивайте цифры во всплывающем окне до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время, затем нажмите **ПУСК**.



①	**Таймер**
②	**ПУСК**

3) Оставшееся время отображается на дисплее рядом со значком часов.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение **Таймер закончил отсчет**. Звуковой сигнал раздается каждые 15 секунд до тех пор, пока не будет нажата кнопка **OK**.

Регулировка или отмена таймера

1) Нажмите на оставшееся время рядом со значком часов на дисплее.
2) Для отмены таймера нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.
3) Для регулировки таймера прокручивайте цифры во всплывающем окне до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время, затем нажмите **ПЕРЕЗАПУСК**.
4) Оставшееся время на дисплее отрегулировано.

Эксплуатация духового шкафа

Перед эксплуатацией

ПРИМЕЧАНИЕ

- Из-за температурных циклов размещенный в устройстве термометр может не показывать установленную температуру.
- При открытии дверцы во время работы нагрев отключается. После закрытия дверцы нагрев вновь включается автоматически.
- Избегайте ненужного открытия дверцы духового шкафа во время работы. Это помогает поддерживать температуру, не допускать потери тепла и экономить энергию при эксплуатации.

Вентиляционные отверстия духового шкафа

Области около вентиляционных отверстий могут нагреться во время работы и привести к ожогам. Не помещайте пластиковые предметы около вентиляционных отверстий, так как высокая температура может вызвать деформацию или оплавку пластика.

При приготовлении блюд с высоким содержанием влаги может образовываться видимый пар — это нормально.

⚠ ОСТОРОЖНО!

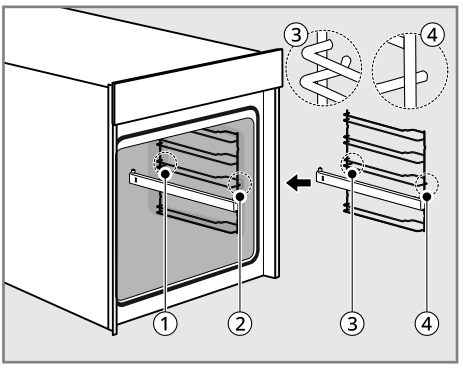
- Не блокируйте вентиляционное отверстие между дверцей дверцей духового шкафа и панелью управления.

Сборка решетки для противней с (телескопическими) направляющими

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Удалите защитную пленку со всех телескопических направляющих.

Перед первым запуском духового шкафа установите направляющие решетки с обеих сторон.



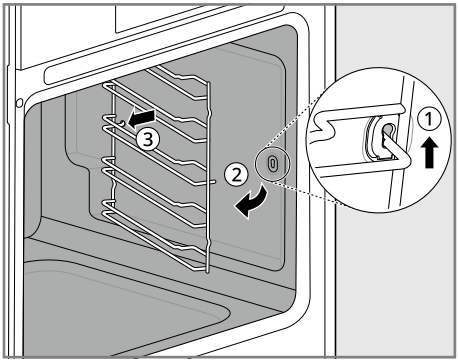
①	Заднее отверстие
②	Переднее отверстие
③	Задний крюк полки с направляющей (изогнутый)
④	Передний крюк полки с направляющей (прямой)

1) Установите решетку в духовом шкафу таким образом, чтобы изогнутая часть решетки была направлена к дверце печи.
2) Вставьте задний крюк полки с направляющей ③ в отверстие устройства ①.
3) Вставьте передний крюк направляющей решетки ④ в отверстие печи ② и нажмите, чтобы зафиксировать решетку.
4) Повторите шаги 1–3 для другой стороны устройства.

Снятие решеток

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Не прикасайтесь к полкам духового шкафа, когда они горячие.



1) Слегка приподнимите решетку ①.
2) Отодвиньте переднюю часть решетки от боковой стенки ②.
3) Продолжайте поворачивать переднюю часть решетки к центру духового шкафа ②, одновременно отодвигая заднюю часть решетки от боковой стенки, чтобы снять крючок ③.
4) Повторите шаги 1–3 для другой стороны устройства.

Использование телескопических направляющих

Установка телескопических направляющих

Установите телескопические направляющие перед первым использованием печи.

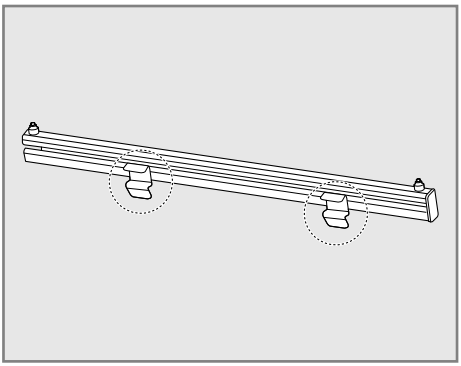
⚠ ОСТОРОЖНО!

- Перед снятием телескопических направляющих позвольте печи остыть во избежание ожогов.

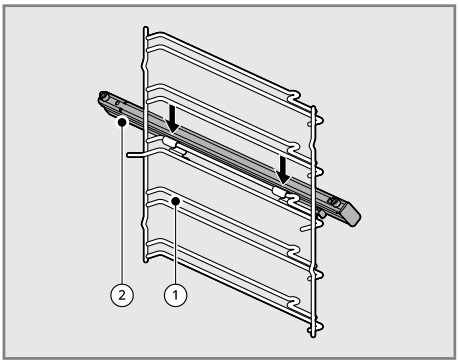
ПРИМЕЧАНИЕ

- Постелите на пол мягкую ткань, чтобы не повредить детали. Очень важно, чтобы телескопические направляющие были правильно установлены и закреплены. В противном случае направляющая и содержимое могут выпасть, что приведет к серьезному повреждению печи.

1) Проверьте расположение телескопической направляющей: длинная часть телескопической скобы должна быть направлена вниз, а штифты телескопической направляющей должны быть направлены вверх.

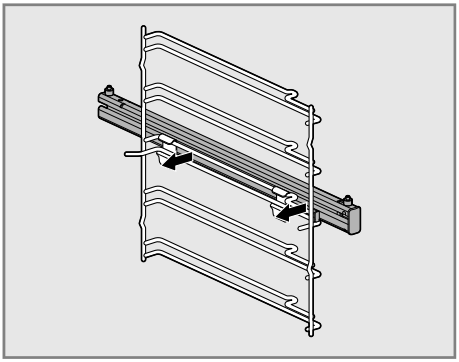


2) Расположите телескопическую направляющую параллельно полке в горизонтальном положении.



①	Полка с направляющей
②	Телескопическая направляющая

3) Зафиксируйте штифты телескопической направляющей на верхней направляющей полки в нужной позиции.



4) Вставьте телескопическую направляющую в решетку до тех пор, пока нижняя часть штифта телескопической направляющей не зафиксируется на нижней направляющей решетки в желаемом положении.

5) Повторите шаги 1–4 для другой телескопической направляющей, которая устанавливается с другой стороны.

Удаление телескопических направляющих

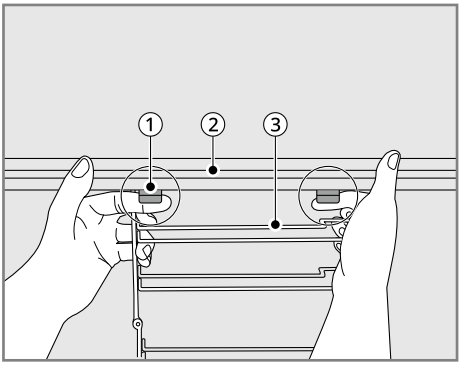
⚠ ОСТОРОЖНО!

- Перед снятием телескопических направляющих позвольте печи остыть во избежание ожогов.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Постелите на пол мягкую ткань, чтобы не повредить детали. Очень важно, чтобы телескопические направляющие всегда были правильно установлены и закреплены. В противном случае направляющая и содержимое могут выпасть, что приведет к серьезному повреждению печи.

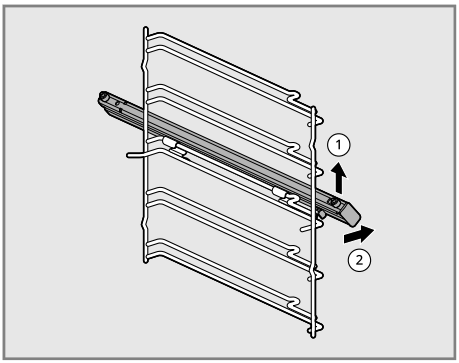
1) Потяните штифты телескопической направляющей вперед



①	Штифт телескопической направляющей
②	Телескопическая направляющая
③	Полка с направляющей

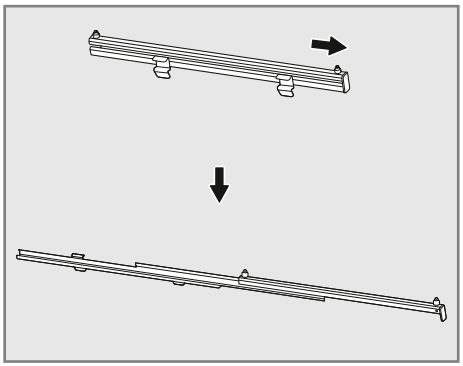
2) Поднимите телескопическую направляющую в сборе и выдвините ее,

чтобы отсоединить ее от направляющей решетки.

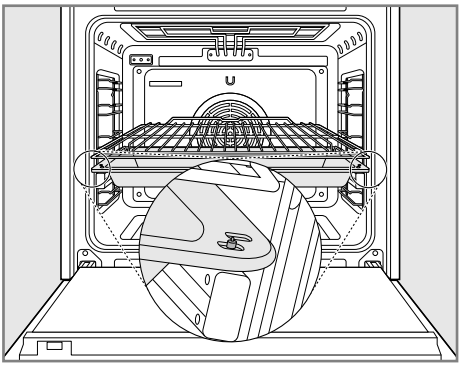


Использование телескопических направляющих

Телескопические направляющие скользят вперёд-назад из камеры для готовки. Они обеспечивают ровное положение противня или решетки и не дают проскальзывать вперед, когда телескопическая направляющая находится в полностью выдвинутой позиции.



- Убедитесь, что противень и решетка установлены в правильное положение и что штифты телескопических направляющих вставлены в отверстия с обеих сторон.



Режим «Ручное приготовление»

Прочитайте руководство ниже и выберите нужный режим приготовления под конкретные потребности.

- ●: Доступно / X: Недоступно

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Конвекционный нагрев	30–275 °C (WSED7665B) 30–250 °C (WSED7667M)	160 °C	●	●	В режиме **Конвекционный нагрев** используется только нагревательный элемент на задней стенке и конвекционный вентилятор. Кроме того, в режиме **Конвекционный нагрев** можно готовить блюда на нескольких полках. Это означает, что он подходит для фруктовых тортов и выпечки из дрожжевого теста, например плетенок.
Конвекционный нагрев ЭКО	30–275 °C (WSED7665B) 30–250 °C (WSED7667M)	160 °C	X	X	В режиме **Конвекционный нагрев ЭКО** применяется оптимизированная система нагрева для экономии энергии при приготовлении блюд. В этом режиме можно использовать остаточное тепло для экономии энергии.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Нагрев сверху 	30–300 °C (WSED7665B) 30–250 °C (WSED7667M)	170 °C	●	●	В режиме **Нагрев сверху** используются верхний и нижний скрытый нагревательные элементы. Этот режим подходит для выпечки тортов, быстрой выпечки и изделий из деликатного теста.
Жарка 	30–300 °C (WSED7665B) 30–250 °C (WSED7667M)	190 °C	X	●	В режиме **Жарка** работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Эта функция подходит для больших кусков мяса или птицы, например рулетов или индейки.
Пицца 	30–300 °C (WSED7665B) 30–250 °C (WSED7667M)	180 °C	X	X	В режиме **Пицца** включаются скрытый нагревательный элемент в нижней части печи, элемент на задней стенке и конвекционный вентилятор. При использовании режима **Пицца** время приготовления зависит от типа и толщины теста и начинки.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Конвекция 	30–300 °C (WSED7665B) 30–250 °C (WSED7667M)	160 °C	●	X	В дополнение к режиму **Нагрев сверху** (верхний и скрытый нижний элементы) в режиме **Конвекция** используется конвекционный вентилятор. Это означает, что температуру обжаривания и выпекания можно снизить на 20–40 °C. Этот режим подходит для тортов и бисквитов, так как можно позволяет готовить одновременно на нескольких полках.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Большой гриль 	Высокий / Средний / Низкий	Высокий	X	X	В режиме **Большой гриль** используется весь нагревательный элемент решетки. Конкретную температуру установить нельзя. Можно выбрать одну из трех настроек. Режим «Большой гриль» подходит для приготовления стейков, котлет, рыбы или тостов, а также для подрумянивания при приготовлении больших блюд с запеченной верхней частью. Предустановленный уровень: высокий. Всегда выполняйте жарку с закрытой дверцей.
Малый гриль 	Высокий / Средний / Низкий	Высокий	X	X	Режим **Малый гриль** аналогичен режиму **Большой гриль**, за исключением того, что в этом режиме используется только часть нагревательного элемента решетки. Поэтому он подходит для небольших блюд. Предустановленный уровень: высокий. Всегда выполняйте жарку с закрытой дверцей.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Нижний нагрев	30 - 250 °C	170 °C	X	X	В режиме **Нижний нагрев** используется только скрытый нагревательный элемент в нижней части печи. Эта функция особенно удобна для доведения до готовности тортов или пиццы на одном из нижних уровней печи.
Нагрев сверху ЭКО	30–300 °C (WSED7665B) 30–250 °C (WSED7667M)	170 °C	X	X	В режиме **Нагрев сверху ЭКО** применяется оптимизированная система нагрева для экономии энергии при приготовлении блюд. В этом режиме можно использовать остаточное тепло для экономии энергии. Во избежание теплопотерь всегда держите дверцу закрытой во время приготовления.
Аэрогриль	150–275 °C (WSED7665B) 150–250 °C (WSED7667M)	200 °C	X	X	Функция **Аэрогриль** предназначена специально для жарки без масла.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Су-вид (WSED7665B) 	30 - 100 °C	50 °C	X	X	В режиме **Су-вид** используется воздух для медленного приготовления блюд при низкой температуре. Используйте его для приготовления мяса, рыбы, морепродуктов, птицы или овощей. Перед приготовлением следует упаковать продукты в вакуумные пакеты.
Сушка 	30 - 150 °C	80 °C	X	X	В режиме **Сушка** используются только нагревательный элемент на задней стенке и конвекционный вентилятор. Для сушки трав, фруктов и овощей.
Подогрев 	40 - 100 °C	75 °C	X	X	В режиме **Подогрев** включаются нагревательный элемент вверху и скрытый элемент внизу духового шкафа. Эту функцию можно использовать для поддержания блюд в горячем состоянии перед подачей. В этом режиме можно установить температуру от 40 до 100 °C. Также можно установить время работы функции.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Разморозка	-	-	X	X	В режиме **Разморозка** используется только вентилятор без нагрева. Циркулирующий воздух ускоряет процесс разморозки. Поместите замороженные продукты в подходящий контейнер для сбора образующейся во время размораживания жидкости. При необходимости можно использовать решетку и глубокую сковороду (или противень), чтобы не испачкать печь. Попадание воды в печь приведет к загрязнению уплотнителей дверцы и появлению неприятного запаха.
Замороженные продукты	30 - 250 °C	200 °C	X	X	Для быстрого приготовления замороженных продуктов. Температура зависит от инструкций производителя. Используйте самое высокое из указанных на упаковке значений. Время приготовления должно соответствовать указанному или быть меньше.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Ферментация	30 - 60 °C	40 °C	X	X	Режим **Ферментация** поддерживает температуру устройства для подъема дрожжевого теста перед выпечкой. Во избежание снижения температуры в духовом шкафу и увеличения времени подъема теста не открывайте дверцу печи без необходимости. Проверяйте тесто заранее во избежание чрезмерного подъема. Не используйте этот режим для разогрева или поддержания температуры блюд. В этом режиме температура в устройстве недостаточно высока для поддержания безопасной температуры блюд. Используйте функцию **Подогрев** для поддержания нужной температуры блюд.

Функция	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Параметр		Описание
			Быстрый предварительный нагрев >>	Щуп (WSED7667M)	
Теплые тарелки	30 - 70 °C	50 °C	X	X	Режим **Теплые тарелки** используется для равномерного поддержания температуры блюд. В этом режиме используются конвекционный нагревательный элемент и вентилятор, расположенные в задней части печи, для циркуляции теплого воздуха. Можно установить температуру от 30 до 70 °C. Также можно установить время работы функции. Пожалуйста, убедитесь, что посуда подходит для использования в печи.

Режим «Конвекционный нагрев»/ «Конвекционный нагрев ЭКО»

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Нажатие кнопки **Power On/Off** во время приготовления приводит к сбросу настроек.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если время приготовления не установлено, печь выключится автоматически через 12 часов.

Настройка режима «Конвекционный нагрев»/ «Конвекционный нагрев ЭКО»

1) Нажмите **Приготовление вручную** на экране **Главное меню**.
2) Выберите **Конвекционный нагрев** или **Конвекционный нагрев ЭКО** на экране режимов приготовления.
3) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.
4) По желанию нажмите **Время**.

   Нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки времени приготовления или времени окончания приготовления.

   Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.
5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. Печь начинает предварительный нагрев.
6) Если установлено время приготовления, оставшееся время отображается на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, на дисплее отображается время начала.
7) По завершении предварительного нагрева раздается звуковой сигнал.
8) По окончании установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал, а на дисплее появляется уведомление. Откройте дверцу устройство и достаньте блюдо.

Изменение настроек режима «Конвекционный нагрев»/ «Конвекционный нагрев ЭКО»

1) Нажмите **Редактировать**, чтобы открыть экранную форму настроек приготовления.
2) Отрегулируйте настройки с помощью цифровой клавиатуры или функции прокрутки.
3) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В режиме **Конвекционный нагрев** работает вентилятор. Вентилятор останавливается при открытии дверцы. В некоторых случаях вентилятор в режиме **Конвекционный нагрев** может отключаться.

Рекомендации по режиму «Конвекционный нагрев»

- Используйте режим **Конвекционный нагрев** для более быстрого и равномерного приготовления выпечки, печенья, маффинов, бисквитов и хлеба на нескольких полках.
- Выпекайте печенье и бисквиты в формах без бортиков или с очень низкими бортиками,

чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг продуктов. В формах с темным покрытием блюда готовятся быстрее.

- Приготовление на нескольких полках печи может немного увеличить время приготовления некоторых блюд.
- Торты, печенье и маффины получаются лучше при использовании нескольких полок.

Рекомендации по режиму «Конвекционный нагрев ЭКО»

- По возможности не нагревайте предварительно печь перед помещением в нее блюда.
- Выполняйте предварительный нагрев, только если это указано в рецепте.
- Для максимизации энергоэффективности не открывайте дверцу во время приготовления.
- Используйте эмалированную жестяную посуду черного цвета, которая особенно хорошо поглощает тепло.
- Уберите неиспользуемые принадлежности из печи.

Руководство по режиму «Конвекционный нагрев ЭКО»

Таблица приводится исключительно в справочных целях, индивидуальные вкусы и куски мяса могут отличаться.

Всегда считайте положение полки снизу вверх.

Значения времени приводятся для печи без предварительного разогрева.

- Решетка: положение решетки

Блюдо		Решетка	Темп. (°C)	Время (мин.)
В форме для выпечки	Открытая основа, смесь для тортов	3	150–170	35–45
	Пряные торты, пироги с открытой начинкой (например, киш-лорен)	2	160–180	30–70
На противне	Пицца (тонкое тесто)	1	200–220	15–30
Бисквиты	Глазированные	3	140–150	10–40
	Смесь для тортов	3	150–160	25–35
Мясо	Говядина (прибл. 1 кг)	2	190	60–80
	Птица (прибл. 1 кг)	2	210	50–70
	Птица (прибл. 2 кг)	2	210	60–80

Выпекание

При выпекании используйте режимы **Конвекционный нагрев** или **Нагрев сверху**.

Формы для выпечки

- При выпекании в режиме **Нагрев сверху** используйте формы из темного металла или с темным покрытием.
- При выпекании в режиме **Конвекционный нагрев** можно также использовать формы с блестящей металлической поверхностью.
- Всегда размещайте формы для выпечки в центре противня или решетки.
- При выпекании в режиме **Нагрев сверху** можно разместить в печи две формы рядом друг с другом. При этом время выпекания немного увеличится.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Противень в комплекте поставки может отличаться в зависимости от изделия.

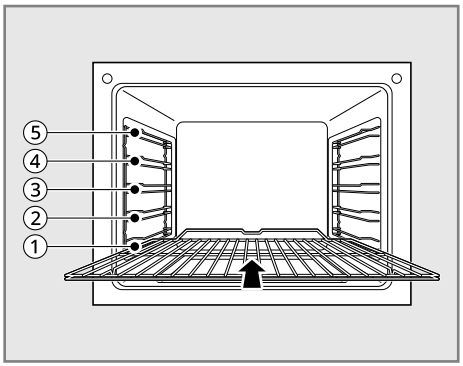
Положение полки в печи

Положения полки в духовом шкафу отсчитываются снизу вверх.

При использовании режима **Нагрев сверху** можно выпекать только на одной полке, например в положении полки ③.

При использовании режима **Конвекционный нагрев** можно выпекать бисквиты и коржи на

двух противнях одновременно, например в положениях полки ② и ④.



Руководство по выпечке

Руководство по выпечке содержит настройки температуры, время выпекания и положения полок духового шкафа для ряда блюд.

- Значения температуры и времени выпекания представлены исключительно в справочных целях. Фактические значения зависят от способа приготовления, качества ингредиентов и используемой формы.
- Рекомендуем сначала выбрать более низкую температуру, а затем при необходимости увеличить ее, например для получения более высокой степени подрумянивания или сокращения времени выпекания.
- Если вы не можете найти настройки для конкретного рецепта, просто используйте настройки для наиболее похожего рецепта.
- При выпекании на противнях или в формах на нескольких полках время выпекания может увеличиваться на 10–15 минут.
- Блюда с высоким содержанием жидкости (например, пиццу, фруктовые торты и т. д.) следует выпекать только на одной полке.
- При приготовлении выпечки с разными уровнями теста подрумянивание поначалу может быть неравномерным. В этом случае не изменяйте настройку температуры. Степень подрумянивания выравнивается в процессе выпекания.
- В целях энергосбережения используйте остаточное тепло в течение 8 минут перед завершением приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Всегда считайте положение полки снизу вверх.

Выпекание на одной полке духового шкафа

- Решетка: положение решетки

Торты в формах для выпечки					
Режим приготовления	**Конвекционный нагрев** 		**Нагрев сверху** 		**Время (мин.)**
Категория	**Ре-шетка**	**Темп. (°C)**	**Ре-шетка**	**Темп. (°C)**	
Круглый бисквитный торт	2	150–160	2	160–180	50–70
Бисквиты / панкейки	2	140–160	2	150–170	30–60
Бисквитное печенье «савоярди»	2	150–160	2	160–180	25–40
Открытая основа, песочное тесто	3	170–180	2	190–210 *1	10–25
Открытая основа, смесь для тортов	3	150–170	2	170–190	20–25
Яблочный пирог	3	160–180	1	170–190	65–75
Пряные торты, пироги с открытой основой (например, киш-лорен)	2	160–180	2	190–210	30–70

Торты в формах для выпечки					
Режим приготовления	Конвекционный нагрев		Нагрев сверху		Время (мин.)
Категория	Решетка	Темп. (°C)	Решетка	Темп. (°C)	
Чизкейк	2	140–160	2	170–190	60–90

Торты на противне					
Режим приготовления	Конвекционный нагрев		Нагрев сверху		Время (мин.)
Категория	Решетка	Темп. (°C)	Решетка	Темп. (°C)	
Плетенки / большие торты	3	160–170	4	170–190	30–40
Рождественский кекс	3	150–170 *1	4	160–180 *1	40–60
Хлеб (ржаной хлеб) Требуется ферментация	2	180–200 *1 140–160	2	230 *1 160–180	20 30–60
Пирог / эклер	3	160–170 *1	4	190–210	15–30
Швейцарский рулет	3	150–170 *1	4	180–200 *1	10–20
Фруктовый торт на песочном тесте	3	160–170 *1	4	170–190 *1	40–80
Ломтики с топпингом/начинкой, например творог, сливки, сахар, миндаль	-	-	4	160–180 *1	40–80
Пицца (толстое тесто) *2*3	1	180–200	1	190–210 *1	30–60
Пицца (тонкое тесто) *2	1	200–220	1	230 *1	10–25
Пресный хлеб	1	200–220	1	230 *1	08–15
Швейцарский открытый пирог	1	180–200	1	210–230	35–50

Бисквиты					
Режим приготовления	**Конвекционный нагрев** 		**Нагрев сверху** 		**Время (мин.)**
Категория	**Ре-шетка**	**Темп. (°C)**	**Ре-шетка**	**Темп. (°C)**	
Бисквиты на песочном тесте *2	3	150–160	4	170–190 *1	06–20
Глазированные бисквиты *2	3	140–150	4	160–180	10–40
Бисквиты из смеси для тортов *2	3	150–160	4	170–190	15–20
Торты и выпечка с яичным белком, безе	3	80–100	4	100–120	120–150
Макаруны	3	100–120	4	120–140	30–60
Бисквиты из дрожжевого теста *2	3	160–170	4	170–190	20–40
Торты и выпечка из слоеного теста	3	160–180 *1	4	190–210 *1	20–30
Булочки	3	180–200 *1	4	180–220 *1	20–35

*1 Разогрейте печь.

*2 При выпекании на нескольких полках всегда выключайте режим **Быстрый предварительный нагрев**.

*3 Используйте глубокую сковороду (или противень).

Выпекание на нескольких полках печи

- Решетка: положение решетки

Торты /торты и выпечка на противне			
Категория	**Конвекционный нагрев** 		**Время (мин.)**
	Ре-шетка	**Темп. (°C)**	
Пирог / эклер *2	2, 4	160–180 *1	35–60
Сухой бисквит с крошкой *2	2, 4	140–160	30–60

Торты /торты и выпечка на противне			
Категория	**Конвекционный нагрев**		**Время (мин.)**
	Ре-шетка	**Темп. (°C)**	
Бисквиты на песочном тесте *2	2, 4	150–160	15–35
Глазированные бисквиты *2	2, 4	140–150	20–60
Бисквиты из смеси для тортов *2	2, 4	160–170	25–40
Торты и выпечка с яичным белком, безе *2	2, 4	80–100	130–170
Макаруны *2	2, 4	100–120	40–80
Бисквиты из дрожжевого теста *2	2, 4	160–170	30–60
Торты и выпечка из слоеного теста *2	2, 4	170–180 *1	30–50
Булочки *2	2, 4	180–190 *1	30–55

ПРИМЕЧАНИЕ

- Необязательно для выпекания на двух противнях.
- Поместите глубокую сковороду (или противень) в положение полки ⑤.

*1 Разогрейте печь.

*2 При выпекании на нескольких полках всегда выключайте режим **Быстрый предварительный нагрев**.

*3 Используйте глубокую сковороду (или противень).

Руководство по штруделям и запеченным блюдам

- Решетка: положение решетки

Категория	**Нагрев сверху**		**Время (мин.)**
	Ре- шетка	**Темп. (°C)**	
Запеченная паста	1	180–200	45–60

Категория	Нагрев сверху		Время (мин.)
	Ре- шетка	Темп. (°C)	
Лазанья	1	180–200	30–60
Запеченные овощи	1	200–220 *1	15–30
Пицца-багет	1	200–220 *1	15–30
Суфле	1	180–200	20–50
Рыбный пирог	1	180–200	30–60
Фаршированные овощи	1	180–200	30–60

*1 Разогрейте печь.

*2 При выпекании на нескольких полках всегда выключайте режим **Быстрый предварительный нагрев**.

*3 Используйте глубокую сковороду (или противень).

Руководство по замороженным готовым блюдам

• Решетка: положение решетки

Категория	Нагрев сверху		Время (мин.)
	Ре-шетка	Темп. (°C)	
Замороженная пицца	3	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Багет	3	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Основа для фруктового торта	3	Следуйте инструкциям на упаковке.	Следуйте инструкциям на упаковке.
Чипсы	3	200–220	15–25

ПРИМЕЧАНИЕ

• Переверните чипсы 2 или 3 раза во время нагрева.

- При нагреве замороженных блюд форма для выпечки может деформироваться из-за большой разницы температур замороженных продуктов и духового шкафа. Формы, как правило, возвращаются к первоначальной форме после остывания.

Советы по выпечке

Результаты выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Основа для торта слишком легкая	Неправильное положение полки в печи	Используйте темную форму для выпечки или измените положение полки на более низкое.
Торт рушится (становится комковатым, влажным)	Слишком высокая температура печи	Немного снизьте температуру.
	Слишком малое время выпекания	Увеличьте время выпекания. Время выпекания нельзя сократить за счет установки более высокой температуры.
	Слишком много жидкости в смеси	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте инструкции по времени замешивания теста, особенно при использовании кухонных устройств.
Торты слишком сухие	Слишком низкая температура печи	В следующий немного увеличьте температуру.
	Слишком большое время выпекания	Немного сократите время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно	Слишком высокая температура выпекания и слишком малое время выпекания	Немного снизьте температуру выпекания и немного увеличьте время выпекания.
	Смесь распределена неравномерно	Равномерно распределите смесь по противню/форме.
Слишком большое время выпекания	Слишком низкая температура	В следующий немного увеличьте температуру.

Режим «Жарка»

При жарке используйте режимы **Жарка** или **Нагрев сверху**.

Руководство по жарке содержит необходимые значения температуры и времени жарки, а также уровни полки для различных видов мяса. Значения носят приблизительный характер.

- Рекомендуем готовить в печи мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Для постного мяса и рыбы используйте режим **Нагрев сверху**. Для остальных видов мяса рекомендуем режим **Жарка**.
- Добавьте немного жидкости, чтобы выделяющиеся при жарке соки или жиры не пригорели к форме.
- По прошествии половины или двух третей времени приготовления переверните блюдо.

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Позвольте печи остыть во избежание риска получения ожогов.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Руководство по жарке приводится исключительно в справочных целях, конкретный вкус и качество мяса могут отличаться.

Настройка режима жарки

1) Нажмите **Приготовление вручную** на экране **Главное меню**.
2) Выберите **Жарка** на экране режимов приготовления.
3) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.
4) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.
5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. Печь начинает предварительный нагрев.
6) Если установлено время приготовления, оставшееся время отображается на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, на дисплее отображается время начала.
7) По завершении предварительного нагрева раздается звуковой сигнал.
8) По окончании установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал, а на дисплее появляется уведомление. Откройте дверцу устройство и достаньте блюдо.

Руководство по режиму «Жарка»

- Решетка: положение решетки

Блюдо	Решетка	Жарка		Нагрев сверху	
		Темп. (°C) *1	Время (мин.)	Темп. (°C) *1	Время (мин.)
Говядина (прибл. 1 кг)	2	190	50–70	200	70–90
Оленина (прибл. 1 кг)	2	180	75–100	200–230	100–120
Свиной окорок (прибл. 1 кг)	2	180–190	80–110	200	100–120
Свиной рулет (прибл. 1 кг)	2	180–190	90–120	200–220	110–130
Баранья нога (прибл. 1 кг)	2	180	110–130	200	150
Птица (прибл. 1 кг)	2	210	50–60	200–220	70–90
Птица (прибл. 2 кг)	2	200	60–80	200–220	110–120
Птица (прибл. 4 кг)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Цельная рыба (прибл. 1,5 кг)	2	160–180	35–55	200–220	35–55

*1 При приготовлении в горшочке установите температуру на 20 °C выше.

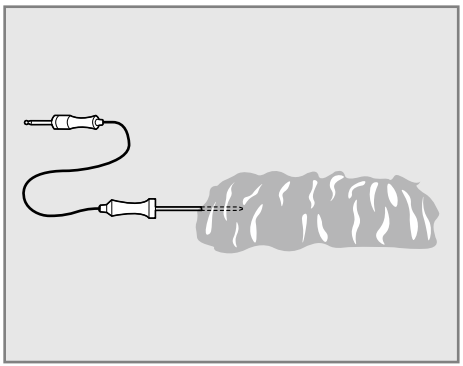
Советы по режиму «Жарка»

- Для получения лучших результатов несколько раз полейте вырезку и птицу собственными соками в процессе жарки.
- Используйте термостойкие блюда для жарки (следуйте инструкциям производителя).
- Формы из нержавеющей стали подходят лишь для ограниченного применения, так как сильно отражают тепло.
- При использовании блюд с пластиковыми ручками убедитесь, что ручки являются термостойкими (следуйте инструкциям производителя).
- Большие куски для жарки или несколько кусков можно положить прямо на проволочную решетку над глубокой формой (или противнем) (например, индейку, гуся, 3–4 курицы, 3–4 телячьи рульки).
- Постное мясо следует жарить в форме для жарки с крышкой (например, телятину, тушеную говядину, мясо глубокой заморозки). Это позволяет сохранять сочность мяса.
- Для приготовления хрустящих ломтиков или бекона необходимо использовать кастрюлю кассероль без крышки (например: свинины, мясного фарша, баранины, ягнятины, утки, телячьей рульки, курицы, мяса птицы, ростбифа, филе говядины, дичи).
- Налейте достаточное количество воды в глубокую форму (или противень) во избежание образования дыма в режиме жарки.
- После жарки в блюде или форме без крышки очистите печь как можно быстрее. Брызги жира удаляются легче, когда печь еще теплая.

Режим термощупа (модель WSED7667M)

Термощуп точно измеряет внутреннюю температуру мяса, птицы и запеканки. Всегда отключайте и удаляйте термощуп из духового шкафа, прежде чем достать блюдо. Перед использованием вставьте термощуп в центр самой толстой части мяса или во внутреннюю часть бедра или грудки птицы, подальше от жира или костей. Поместите продукты в камеру для готовки и подключите термощуп к разъему. По возможности держите термощуп подальше от источников тепла.

- Термощуп можно использовать в режимах **Конвекционный нагрев**, **Нагрев сверху** или **Жарка**.
- Для тонких кусков мяса вставьте термощуп в самую толстую часть.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только рекомендуемую для этой модели духового шкафа температуру термощупа.

Использование функции термощупа

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Всегда используйте прихватку при извлечении термощупа. НЕ дотрагивайтесь до элементов гриля. Несоблюдение этого предупреждения может привести к тяжелым травмам.
- Чтобы не повредить термощуп, не используйте щипцы при извлечении.
- Не храните термощуп в духовом шкафу.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Во избежание поломки термощупа убедитесь, что продукты полностью разморожены перед вставкой термощупа.
- См. таблицу рекомендуемых температур для установки температуры термощупа.

1) Вставьте термощуп в блюдо.
2) Откройте заслонку, потянув ее вверх, и подключите термощуп к разъему в духовке. На дисплее отобразится сообщение **Щуп подключен**, а в верхней части дисплея появится значок термощупа.

Значок термощупа	

3) Выберите режим приготовления. Термощуп можно использовать в режимах **Конвекционный нагрев**, **Нагрев сверху** и **Жарка**.
4) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ←, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.

   - Температура термощупа по умолчанию составляет 65 °C, но может быть изменена на любую температуру в диапазоне от 30 до 99 °C с шагом 1 °C.

Значок цифровой клавиатуры	1 2 3 4

5) По желанию нажмите **Время** для установки времени приготовления.

   Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ←, чтобы сохранить настройки.

Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

6) Нажмите кнопку**Пуск/Остановка** на панели управления. Если установлено время отложенного старта, время старта появляется на дисплее.

7) По достижении установленной температуры термощупа печь автоматически отключается.

Изменение температуры термощупа во время приготовления

1) Нажмите **Редактировать** на дисплее, чтобы открыть экранную форму настроек приготовления.

2) Отрегулируйте настройки.

3) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

Для остановки приготовления

Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления в любой момент для отмены операции приготовления.
- Во время работы режима термощупа функция «Легкая очистка» не отвечает.

Руководство по термощупу

Таблица рекомендуемого размещения термощупа

Категория	Примеры блюд	Размещение термощупа
Мясной фарш и мясные смеси	Мясной рулет	Вставить в самую толстую часть
	Фрикадельки	
Свежая говядина, телятина, баранина	Стейки, жаркое, котлеты	Вставить в самую толстую часть, подальше от костей, жира и хрящей
Птица	Тушка курицы или индейки	Вставить в самую толстую часть бедра, избегая кости
	Грудки птицы или жаркое	
	Утка, гусь, фазан	
	Фарш (отдельно или внутри птицы)	Вставить в самую толстую часть бедра блюда
Свинина и ветчина	Свежая свинина	Вставить в самую толстую часть, подальше от костей, жира и хрящей
	Свежая ветчина (сырая)	
	Предварительно приготовленная ветчина (Разогреть и подавать)	
Остатки и запеканки	Остатки	Вставить в самую толстую часть бедра блюда
	Запеканки	
Морепродукты	Цельная рыба	Вставить в самую толстую часть рыбы
	Филе рыбы (рыбий бок)	
	Стейки или порционные куски рыбы	

Таблица рекомендуемой температуры термощупа

Категория	Примеры блюд	Целевая внутренняя темп.	Желаемая степень прожарки
Мясной фарш и мясные смеси	Мясной рулет	71 °C	-
	Фрикадельки	74 °C	

Категория	Примеры блюд	Целевая внутренняя темп.	Желаемая степень прожарки
Свежая говядина, телятина, баранина	Жаркое	63 °C	С кровью: 49 °C Слабая степень прожарки: 52 °C Средняя степень прожарки: 54 °C Почти полная прожарка: 57 °C Полная прожарка: 60 °C
Птица	Тушка курицы или индейки	74 °C	-
	Грудки птицы или жаркое		
	Утка, гусь, фазан		
	Фарш (отдельно или внутри птицы)		
Свинина и ветчина	Свежая свинина	63 °C	Полная прожарка: 77 °C
	Свежая ветчина (сырая)		Полная прожарка: 71 °C
	Предварительно приготовленная ветчина (Разогреть и подавать)	60 °C	-
Остатки и запеканки	Остатки	74 °C	-
	Запеканки		
Морепродукты	Цельная рыба	63 °C	-
	Филе рыбы (рыбий бок)		
	Стейки или порционные куски рыбы		

Гриль

Для приготовления на гриле можно выбрать один из 2 разных режимов. При приготовлении на гриле предварительно разогревайте печь в течение 5 минут.

- Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов, для запекания в больших формах. Выберите уровни мощности (**Низкий**, **Средний**, **Высокий**) в соответствии с продуктами.
- Для приготовления на гриле небольшого количества плоских продуктов, для запекания в больших формах. Выберите уровни мощности (**Низкий**, **Средний**, **Высокий**) в соответствии с продуктами.

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Открытые части устройства нагреваются во время приготовления на гриле. Дети должны держаться от них на безопасном расстоянии.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Закройте дверцу, чтобы включить функцию гриля. Функцию гриля невозможно установить при открытой дверце. Если дверца открыта, нагревательный элемент гриля отключается. После закрытия дверцы нагревательный элемент гриля включается автоматически.

Установка режима гриля

1) Нажмите **Приготовление вручную** на экране **Главное меню**.
2) Выберите **Большой гриль** или **Малый гриль** на экране режимов приготовления.
3) Выберите нужную температуру: **Низкий**, **Средний** или **Высокий**.
4) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **ОК**.
5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.
6) Разогрейте печь в течение приблизительно 5 минут перед приготовлением блюда.
7) Если установлено время приготовления, оставшееся время отображается на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, на дисплее отображается время начала.
8) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления для отмены в любое время или по завершении приготовления.

Изменение настроек гриля

1) Нажмите **Редактировать** на дисплее, чтобы открыть экранную форму настроек приготовления.
2) Отрегулируйте настройки с помощью функции прокрутки.
3) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

Для остановки приготовления

Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Руководство по грилю

Время приготовления на гриле указано приблизительно. Фактическое время может варьироваться в зависимости от качества мяса или рыбы. Гриль особенно подходит для приготовления плоских кусков мяса и рыбы. По истечении примерно половины времени переверните готовящиеся на гриле продукты.

Всегда считайте положение полки снизу вверх.

- Решетка: положение решетки

Блюдо	Ре- шетка	Большой гриль Этап 3 (мин.)	
		1-я сторона	2-я сторона
Биточки	5	8–10	6–8
Филе свинины	5	10–12	8–12
Колбаски-гриль	5	8–10	6–8
Стейки из говядины или телятины	5	10–15	10–15
Филе говядины (прибл. 1 кг)	4	10–12	10–12
Тост*1	4	2–4	2–4
Тост с топпингом	4	6–8	-

*1 Решетка, или глубокая сковорода, или противень.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для приготовления на гриле плоских кусков мяса используйте положение полки ④ или ⑤.

Рекомендации по сокращению дыма

Из-за сильного жара, связанного с приготовлением на гриле, в процессе приготовления может образовываться дым, что является нормой. Дым является естественным побочным продуктом обжига и не должен вызывать беспокойство. При образовании слишком большого количества дыма воспользуйтесь следующими советами, чтобы уменьшить его объем.

- Всегда используйте сковороду для гриля. Не используйте сотейники или обычные противни из соображений безопасности.
- Перед началом приготовления тщательно очистите сковороду для гриля и остудите ее до комнатной температуры.
- ВСЕГДА включайте систему вентиляции варочной панели или вытяжку во время приготовления на гриле.
- Поддерживайте максимальную чистоту внутри печи. Остатки пищи могут загореться.
- Избегайте жирных маринадов и сладких глазурей. Они увеличивают количество дыма. Если вы хотите использовать глазурь, нанесите ее в конце приготовления.

- При сильном задымлении попробуйте следующее:
  - Снизить настройку гриля до **Низкий**.
  - Опустите решетку, чтобы готовить блюдо дальше от гриля.
  - Используйте настройку **Высокий** для достижения желаемого уровня обжарки, а затем либо переключитесь на настройку **Низкий** или на настройку **Средний**.
- Как правило, более жирные куски мяса и рыбы производят больше дыма, чем более постные.
- По возможности соблюдайте рекомендуемые настройки гриля и инструкции по приготовлению пищи, указанные в таблице на следующей странице.

Режим «Аэрогриль»

Функция **Аэрогриль** предназначена специально для жарки без масла.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При использовании режима **Аэрогриль** предварительный нагрев не требуется.
- При приготовлении нескольких партий для последних партий может потребоваться меньше времени.
- Влажное тесто и покрытие не становятся хрустящими и не затвердевают при использовании режима **Аэрогриль**.

Настройка режима «Аэрогриль»

1) Нажмите **Приготовление вручную** на экране **Главное меню**.
2) Выберите **Аэрогриль** на экране режимов приготовления.
3) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.
4) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.
5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. Печь начинает предварительный нагрев.
6) Если установлено время приготовления, оставшееся время отображается на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, на дисплее отображается время начала.
7) По окончании установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал, а на дисплее появляется уведомление. Откройте дверцу устройство и достаньте блюдо.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Советы по режиму «Аэрогриль»

- Для получения лучших результатов готовьте блюдо на одной полке в позициях, рекомендованных в таблице в настоящем руководстве.
- Распределите блюдо равномерно одним слоем.
- Используйте либо форму для аэрогриля, либо темную форму для выпечки без бортиков или с низкими бортиками, которая не закрывает

полку целиком. Это способствует оптимальной циркуляции воздуха.

- При желании сбрызните форму для запекания или форму для аэрогриля антипригарным спреем. Используйте масло, которое может нагреваться до высоких температур без образования дыма, например масло авокадо, масло виноградных косточек, арахисовое масло или подсолнечное масло.
- Поместите покрытую фольгой форму для запекания на полку в позицию 1, чтобы улавливать стекающее с блюда масло. Для блюд с высоким содержанием жира, например куриных крыльев, добавьте несколько листов бумаги для запекания, чтобы впитать жир.
- Регулярно проверяйте блюдо и встряхивайте или переворачивайте его для получения более хрустящих результатов.
- Готовые замороженные блюда могут готовиться в режиме аэрогриля быстрее, чем указано на упаковке. Снизьте время приготовления примерно на 20 процентов, проверьте блюдо на раннем этапе и отрегулируйте время приготовления надлежащим образом.
- Используйте пищевой термометр, чтобы убедиться, что блюдо достигло безопасной для употребления температуры. Употребление полусырого мяса может повысить риск связанных с продуктами питания заболеваний.
- Для максимального хруста обваляйте сырые куриные крылья или мини-филе в муке со специями. Используйте 1/3 стакана муки на 0,9 кг курицы.

Рекомендации по приготовлению блюд с высоким содержанием жира в режиме Аэрогриль

Блюда с высоким содержанием жира коптятся при использовании режима Аэрогриль. Для оптимальных результатов следуйте этим рекомендациям при приготовлении в режиме Аэрогриль блюд с высоким содержанием жира, таких как куриные крылья, бекон, колбаса, хот-доги, ножки индейки, каре ягненка, ребрышки, свиная корейка, утиная грудка или некоторые протеиносодержащие продукты растительного происхождения.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Ни в коем случае не закрывайте прорези, отверстия или проходы в нижней части печи или не накрывайте полки целиком такими материалами, как алюминиевая фольга. В противном случае блокируется поток воздуха в духовом шкафу, что может привести к отравлению угарным газом. Кроме того, алюминиевая фольга может удерживать тепло, повышая опасность пожара или снижая производительность устройства.

- По возможности откройте окно или дверь для надлежащей вентиляции кухни.
- Не допускайте скопления жировых отложений в духовом шкафу. Протирайте внутреннюю часть устройства перед работой аэрогриля и после нее (после остывания устройства).
- Регулярно запускайте циклы очистки («Легкая очистка» или «Пиролиз») в зависимости от частоты эксплуатации аэрогриля и от типов используемых для приготовления продуктов.
- Избегайте ненужного открытия дверцы духового шкафа во время работы для поддержания температуры, снижения теплопотери и экономии энергии.
- Приготовление в режиме Аэрогриль кусков курицы, таких как крылья или ножки, вместе с кожей может привести к образованию дыма, так как при высоких температурах жир вытапливается. В случае чрезмерного задымления используйте режим жарки вместо режима аэрогриля.

Рекомендации по режиму «Аэрогриль»

Приготовление в форме для запекания

- Распределите блюдо равномерно одним слоем.
- Поместите форму для запекания на полку в позицию ③.
- Переворачивайте блюдо в процессе приготовления во избежание пригорания.
- Решетка: положение решетки

Замороженный картофель				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Замороженный картофель фри (картофель пай)	0,4	200	3	15–25
Замороженный картофель фри (гофрированная нарезка, 10x10 мм)	0,8	200	3	20–30
Замороженный сладкий картофель фри	0,6	200	3	17–27
Замороженные картофельные шарики	1,0	220	3	17–27
Замороженные драники	1,0	220	3	15–25

Свежий/домашний картофель				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Картофельные дольки по-домашнему	1,3	230	3	25–35

Замороженная курица				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Замороженные куриные наггетсы, хрустящие	0,6	200	3	15–25
Замороженные куриные стрипсы	0,8	210	3	20–30

Свежая курица с кожей				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Свежие куриные крылья	1,2	230	3	27–37
Свежие куриные ножки	2,0	230	3	35–45
Бедра	1,2	230	3	27–37
Грудки	1,2	230	3	27–37

ДРУГОЕ				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Замороженные луковые кольца в панировке	0,5	200	3	15–25
Замороженные спринг-роллы (20 г каждый)	1,2	210	3	20–30
Тонкая колбаска (70 г каждая, диаметр 2 см)	2,0	220	3	15–25
Замороженные кокосовые креветки	0,7	200	3	20–30
Свежие морские гребешки на половине раковины	1,0	210	3	15–25
Свежие креветки	1,0	200	3	20–30
Овощная смесь	1,0	220	3	17–27

Приготовление в форме для аэрогриля

- Распределите блюдо равномерно одним слоем.
- Поместите застеленный фольгой противень на полку в позицию ② для сбора капель. При необходимости добавьте бумагу для запекания, чтобы впитать масло и снизить образование дыма.
- Переворачивайте блюдо в процессе приготовления во избежание пригорания.
- Решетка: положение решетки

Замороженный картофель				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Замороженный картофель фри (картофель пай)	0,4	200	3	15–25
Замороженный картофель фри (гофрированная нарезка, 10x10 мм)	0,8	200	3	20–30
Замороженный сладкий картофель фри	0,6	200	3	17–27
Замороженные картофельные шарики	1,0	220	3	17–27
Замороженные драники	1,0	220	3	15–25

Свежий/домашний картофель				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Картофель фри по-домашнему (10x10 мм)	0,6	220	3	20–30
Картофельные дольки по-домашнему	1,3	230	3	25–35

Замороженная курица				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Замороженные куриные наггетсы, хрустящие	0,6	200	3	15–25
Замороженные куриные стрипсы	0,8	210	3	20–30
Замороженные острые крылья, на кости	1,2	200	3	30–40

Свежая курица с кожей				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Свежие куриные крылья	1,2	230	3	27–37
Свежие куриные ножки	2,0	230	3	35–45

Свежая курица с кожей				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Бедра	1,2	230	3	27–37
Грудки	1,2	230	3	27–37

ДРУГОЕ				
Меню	**Количество (кг)**	**Темп. (°C)**	**Ре- шетка**	**Время (мин.)**
Замороженные луковые кольца в панировке	0,5	200	3	15–25
Замороженные спринг-роллы (20 г каждый)	1,2	210	3	20–30
Тонкая колбаска (70 г каждая, диаметр 2 см)	2,0	220	3	15–25
Замороженные кокосовые креветки	0,7	200	3	20–30
Свежие морские гребешки на половине раковины	1,0	210	3	15–25

Режим «Су-вид» (Модель WSED7665B)

Данная функция доступна только на некоторых моделях.

В режиме **Су-вид** воздух используется для низкотемпературного и медленного приготовления блюд. Он идеально подходит для мяса, рыбы, морепродуктов, птицы или овощей. Продукты должны находиться в вакуумной упаковке.

Режим **Су-вид** не требует предварительного нагрева печи.

Рекомендуемые настройки в режиме **Су-вид** см. в руководстве по приготовлению.

Настройки режима «Сувид»

1) Разместите решетку и поместите на нее запечатанный пакет с продуктами.
2) Нажмите **Приготовление вручную** на экране **Главное меню**.
3) Выберите **Су-вид** на экране режимов приготовления.
4) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.
5) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

6) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. Печь начинает предварительный нагрев.
7) Если установлено время приготовления, оставшееся время отображается на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, на дисплее отображается время начала.
8) По окончании установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал, а на дисплее появляется уведомление. Откройте дверцу устройство и достаньте блюдо.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Преимущества режима «Су-вид»

Низкая температура и длительное время приготовления в режиме **Су-вид** обеспечивают множество преимуществ.

- **Польза**

  По сравнению с другими способами приготовления режим «Су-вид» позволяет сохранить большинство витаминов и микроэлементов.

- **Безопасность и удобство**

  Длительное приготовление в режиме «Су-вид» обеспечивает пастеризацию продуктов. Вакуумная упаковка продуктов перед приготовлением способствует быстрому охлаждению неоткрытых пакетов и простому хранению готовых блюд.

- **Хрустящие и сочные результаты**

  Строгий контроль температуры в режиме «Су-вид» — отличный способ достижения идеальной текстуры при приготовлении мяса и птицы. Низкая температура позволяет удерживать больше влаги по сравнению с традиционными методами. Быстрая обжарка в сковороде после приготовления придаст блюду идельную хрустящую корочку.

Руководство по режиму «Су-вид»

Размер, вес, толщина, стартовая температура и личные предпочтения пользователя влияют на время работы. Настоящее руководство приводится исключительно в справочных целях. Отрегулируйте время приготовления согласно вашим предпочтениям.

- Решетка: положение решетки

Блюдо	Количество (каждый)	Темп. (°C)	Ре-шетка	Время (мин.)		
				Мин	Цель	Макс
Бифштекс (Слабая степень прожарки)	2,5 см толщиной 0,3–0,5 кг	58	2	-	150	180
Куриная грудка	0,1–0,2 кг	67	2	-	120	180
Лосось	2,5 см толщиной 0,1–0,2 кг	60	2	-	120	150
Аспарагус	15–20 г	85	2	20	30	45

- При приготовлении мяса толщиной более 2,5 см увеличьте время приготовления на 30 минут или 1 час.
- При использовании больших кусков мяса нарежьте их в соответствии с рекомендованным весом. Соблюдайте осторожность, не кладите куски мяса слишком близко друг к другу.

Разморозка

Для разморозки продуктов используйте режим «Разморозка» ❄.

Разморозка блюд

- Достаньте блюдо из упаковки, поместите его на тарелку и поставьте тарелку на решетку.
- Не накрывайте блюдо тарелкой или чашей, так как это может существенно увеличить время разморозки.
- Не используйте образовавшуюся в процессе разморозки блюда жидкость для приготовления во избежание риска сальмонеллеза. При использовании решетки убедитесь, что образующаяся в процессе разморозки жидкость свободно стекает на тарелку или противень.

Положение полки в печи

Для разморозки используйте решетку с полкой в позиции ① или ② для больших блюд.

Настройка режима «Разморозка»

1) Нажмите **Приготовление вручную** на экране **Главное меню**.
2) Выберите **Разморозка** на экране режимов приготовления.
3) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ←, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время

приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

4) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. Печь начинает предварительный нагрев.

5) Оставшееся время отображается на дисплее. Если установлено время окончания приготовления, на дисплее отображается время начала.

6) По окончании установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал, а на дисплее появляется уведомление. Откройте дверцу устройство и достаньте блюдо.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Рекомендации по разморозке

• Решетка: положение решетки

Блюдо	Вес (кг)	Время (мин.)	Инструкции
Курица	1,0	100–140	Используйте решетку и глубокую сковороду (или противень). По истечении половины времени переверните курицу.
Мясо	1,0	100–140	По прошествии половины времени переверните мясо или накройте его жестяной фольгой.
	0,5	90–120	
Форель	0,15	25–35	Не накрывайте.
Клубника	0,3	20–30	Не накрывайте.

Функция пара

При приготовлении на пару используется влажное тепло пара. Это идеальный способ приготовления деликатных продуктов, таких как морепродукты, которые могут терять полезные вещества при варке.

Режимы **Приготовление на пару** могут различаться в зависимости от устройства. Доступные режимы приготовления см. в таблице ниже.

Модель	Режимы приготовления на пару
WSED7667M	**Пар**, **Пар-Конвекция**, **Пар-Жарка**, **Пар-Выпечка**, **Пар-Деликатно**, **Су-вид**
WSED7665B	**Пар-Конвекция**, **Пар-Жарка**, **Пар-Выпечка**, **Пар-Деликатно**

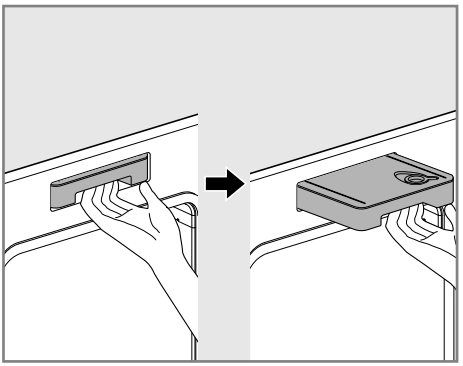
⚠ ВНИМАНИЕ!

- Будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа во время или после приготовления на пару. Горячий пар может стать причиной ожога.
- После цикла приготовления на пару функция сушки включается автоматически. Звук парового насоса во время сушки является нормой.

Использование резервуара для воды

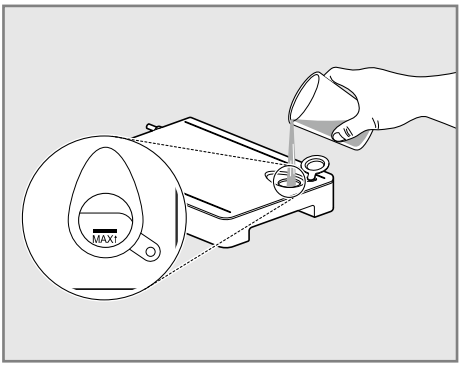
Резервуар для воды расположен под панелью управления.

1) Нажмите кнопку **Резервуар для воды** на панели управления.

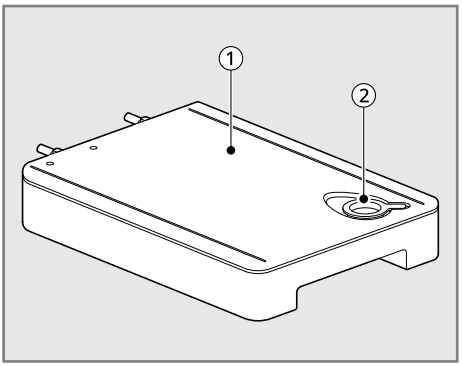


- Для модели WSED7667M панель управления полностью открывается автоматически.
- Для модели WSED7665B панель управления слегка приоткрывается. Откройте панель управления полностью вручную.

2) Выньте резервуар и поместите его на плоскую поверхность.
3) Снимите крышку резервуара или отверните пробку заливной горловины спереди крышки резервуара.
4) Заполните резервуар до отметки **Max**. По возможности используйте умягченную фильтрованную воду. Жесткая вода может засорить парогенератор с образованием накипи.



5) Установите на место крышку резервуара и пробку заливной горловины.



①	Крышка резервуара
②	Пробка заливной горловины

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Перед помещением резервуара в печь убедитесь, что крышка бака и пробка заливной горловины закрыты.
- Используйте только питьевую воду.
- Не наполняйте резервуар для воды какой-либо другой жидкостью или смесью, кроме воды.
- Не наполняйте резервуар горячей водой.
- Заполните резервуар для воды до отметки, указанной на передней панели.
- Не наклоняйте наполненный резервуар для воды.
- Вылейте оставшуюся воду и очистите резервуар для воды после приготовления.
- Используйте резервуар для воды только по прямому назначению — для приготовления блюд на пару.
- Следите за уровнем воды в резервуаре и пополняйте ее по мере необходимости. Используйте прихватки, чтобы не обжечься при обращении с горячим резервуаром.

6) Осторожно установите резервуар для воды в правильное положение на панели управления, следя за тем, чтобы резервуар располагался ровно при перемещении. При отклонении от ровного положения вода будет вытекать из трубок сзади.

7) Закройте панель управления.

Приготовление на пару

Настройка режима «Пар — конвекция»

В режиме **Пар-Конвекция** продукты нагреваются постепенно с помощью нагревательного элемента на задней стенке и влажного пара. Духовой шкаф можно запрограммировать на приготовление при любой температуре от 30 до 250 °C. Параметры предустановленной температуры начинаются от 160 °C.

1) Нажмите **Приготовление на пару** на экране **Главное меню**.

2) Нажмите **Пар-Конвекция**.

3) Нажмите **Уровень пара** и выберите **Уровень пара Высокий**, **Средний** или **Низкий**.

   - По умолчанию для **Уровень пара** установлен вариант **Высокий**, однако пользователь может изменить настройку.

4) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.

5) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время

приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

6) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

7) По завершении приготовления дождитесь полного остывания устройства, затем вытрите воду внутри.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Настройка режима «Пар — жарка»

Режим **Пар-Жарка** предназначен для быстрого обжаривания птицы. Сочетание интенсивного тепла от верхних нагревательных элементов и пара обеспечивает более хрустящую корочку и сокращает время приготовления. Режим «Пар – жарка» особенно удобен для птицы среднего размера. Печь можно запрограммировать на приготовление при любой температуре от 30 до 250 °C. Параметры предустановленной температуры начинаются от 190 °C.

1) Нажмите **Приготовление на пару** на экране **Главное меню**.

2) Нажмите **Пар-Жарка**.

3) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.

4) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

6) По завершении приготовления дождитесь полного остывания устройства, затем вытрите воду внутри.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Режим **Пар-Жарка** предназначен для сокращения времени приготовления. Предварительный нагрев не требуется.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Настройка режима «Пар — выпекание»

В режиме **Пар-Выпечка** продукты нагреваются постепенно с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов печи и влажного пара. Печь можно запрограммировать на приготовление при любой температуре от 30 до 250 °C. Параметры предустановленной температуры начинаются от 180 °C.

1) Нажмите **Приготовление на пару** на экране **Главное меню**.

2) Нажмите **Пар-Выпечка**.

3) Нажмите **Уровень пара** и выберите **Уровень пара Высокий**, **Средний** или **Низкий**.

   - По умолчанию для **Уровень пара** установлен вариант **Высокий**, однако пользователь может изменить настройку.

4) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.

5) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

6) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

7) По завершении приготовления дождитесь полного остывания устройства, затем вытрите воду внутри.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Настройка режима «Пар — деликатно»

В режиме **Пар-Деликатно** мягкий нагрев обеспечивает хрустящую выпечку. Пар не дает блюдам подсохнуть. Духовой шкаф можно запрограммировать на приготовление при любой температуре от 80 до 180 °C. Параметры предустановленной температуры начинаются от 120 °C.

1) Нажмите **Приготовление на пару** на экране **Главное меню**.

2) Нажмите **Пар-Деликатно**.

3) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.

4) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

6) По завершении приготовления дождитесь полного остывания устройства, затем вытрите воду внутри.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Настройка «Пар» (Модель WSED7667M)

В режиме **Пар** продукты готовятся без помощи нагревательных элементов печи, только с помощью пара. Доступный диапазон температур: от 80 до 99 °C. Обязательно опорожните резервуар для воды после использования.

1) Нажмите **Приготовление на пару** на экране **Главное меню**.

2) Нажмите **Пар**.

3) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.

4) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания

приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.

5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

6) По завершении приготовления дождитесь полного остывания устройства, затем вытрите воду внутри.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После начала приготовления на пару индикатор на дисплее показывает статус функции пара.
- Перед началом приготовления на пару убедитесь, что резервуар для воды заполнен. Если вода в резервуаре заканчивается во время приготовления, раздается звуковой сигнал и на дисплее выводится всплывающее окно. Печь продолжает приготовление без пара.
- Не забывайте опорожнить резервуар для воды после использования.
- При повышении температуры в духовом шкафу пар может быть не виден.
- Звук кипящей воды из парогенератора во время приготовления на пару является нормальным явлением.
- В случае образования минеральных отложений на дне устройства после использования режима пара удалите их тряпкой или губкой, смоченными в уксусе или слабом растворе лимонной кислоты, перед тем, как использовать режим пара повторно. Подробнее см. в разделе «Техническое обслуживание» — «Удаление накипи». Для удаления стойкой накипи от жесткой воды используйте функцию удаления накипи.
- Удалите воду, оставшуюся после остывания духового шкафа.
- Во избежание повреждений и продления срока службы изделия удаляйте накипь с устройства подачи пара через каждые 8 часов использования или чаще, по мере необходимости.
- При появлении напоминания о необходимости удаления накипи нажмите **OK** для запуска соответствующей функции.
- После использования режима пара в течение 8 часов при следующем выборе режима пара на дисплее появится напоминание о необходимости удаления накипи. В таком случае использование режима пара возможно только после запуска функции удаления накипи. Чтобы избежать ненужной задержки, запускайте функцию удаления накипи после каждых 2–3 использований режима пара.

Режим «Су-вид» (Модель WSED7667M)

В режиме «Су-вид» пар используется для низкотемпературного и медленного приготовления блюд. Он идеально подходит для мяса, рыбы, морепродуктов, птицы или овощей. Продукты должны находиться в вакуумной упаковке.

Режим «Су-вид» не требует предварительного нагрева печи.

Рекомендуемые настройки в режиме «Су-вид» см. в руководстве по приготовлению.

Предустановленная температура начинается от 60 °C.

Преимущества режима «Су-вид»

Низкая температура и длительное время приготовления в режиме «Су-вид» обеспечивают множество преимуществ.

- **Польза**

  По сравнению с другими способами приготовления режим «Су-вид» позволяет сохранить большинство витаминов и микроэлементов.

- **Безопасность и удобство**

Длительное приготовление в режиме «Су-вид» обеспечивает пастеризацию продуктов. Вакуумная упаковка продуктов перед приготовлением способствует быстрому охлаждению неоткрытых пакетов и простому хранению готовых блюд.

- **Хрустящие и сочные результаты**

  Строгий контроль температуры в режиме «Су-вид» — отличный способ достижения идеальной текстуры при приготовлении мяса и птицы. Низкая температура позволяет удерживать больше влаги по сравнению с традиционными методами. Быстрая обжарка в сковороде после приготовления придаст блюду идеальный хруст.

Настройки режима «Су-вид»

1) Заполните резервуар до отметки **Max**. По возможности используйте умягченную фильтрованную воду. Жесткая вода может засорить парогенератор с образованием накипи.
2) Разместите решетку с положение полки ③ и поместите на нее запечатанный пакет с продуктами.
3) Нажмите **Приготовление на пару** на экране **Главное меню**.
4) Нажмите **Су-вид**.
5) Нажмите **Темп.** для установки желаемой температуры приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести температуру напрямую, а затем нажать **OK**.
6) По желанию нажмите **Время**.

   Также нажмите **Время приготовления** или **Приготовление завершается в.** для установки желаемого времени приготовления или времени окончания приготовления. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить значение, а затем нажмите ⟵, чтобы сохранить настройки.

   Кроме того, можно использовать значок цифровой клавиатуры и ввести время приготовления напрямую, а затем нажать **OK**.
7) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.
8) По завершении приготовления дождитесь полного остывания печи. Затем вытрите воду внутри.

Изменение настроек режима «Су-вид»

1) Нажмите **Редактировать** на дисплее, чтобы открыть экранную форму настроек приготовления.
2) Отрегулируйте настройки с помощью функции прокрутки.
3) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Руководство по режиму «Су-вид»

Размер, вес, толщина, стартовая температура и личные предпочтения пользователя влияют на время работы. Настоящее руководство приводится исключительно в справочных целях. Отрегулируйте время приготовления согласно вашим предпочтениям.

- Решетка: положение решетки

Блюдо	Масса (1 порц.)	Темп. (°C)	Ре- шетка	Время (мин.)		
				Мин	Цель	Макс
Бифштекс	2,5 см толщиной 0,3–0,5 кг	58	2	-	150	180
Куриная грудка	0,1–0,2 кг	67	2	-	120	180
Лосось	2,5 см толщиной 0,1–0,2 кг	60	2	-	120	150
Аспарагус	15–20 г	85	2	20	30	45

Функция «Приготовление по рецепту»

Функция **Приготовление по рецепту** предоставляет рекомендации по приготовлению незнакомых продуктов или блюд. Она содержит предустановленные программы для приготовления многих популярных блюд, а также информацию о рекомендуемом предварительном разогреве, принадлежностях и положении полки для получения оптимальных результатов. Оставшееся время настраивается автоматически и отображается на дисплее.

Настройка режима «Приготовление по рецепту»

1) Нажмите **Приготовление по рецепту** на экране **Главное меню**.
2) Нажмите категорию, чтобы отфильтровать параметры.
3) Прокрутите или коснитесь букв, чтобы найти и выбрать элемент.
4) Нажмите **Вес** для установки веса продукта. Нажмите ∧ или ∨, чтобы увеличить или уменьшить вес, а затем нажмите ←.
   - Функцию «Вес» можно использовать в некоторых меню. Для получения дополнительной информации см. руководство по функции «Приготовление по рецепту».
5) Нажмите **Информация** для просмотра рекомендованного рецепта.
   - Рекомендации могут отличаться в зависимости от категории и веса блюда.
   - Следуйте рекомендациям на дисплее относительно принадлежностей и положения полки.
6) Нажмите ←.
7) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на дисплее.

Руководство по функции «Приготовление по рецепту»

- Для большинства блюд требуется предварительный разогрев духового шкафа.
- При приготовлении на гриле предварительно разогревайте печь в течение 5 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При приготовлении тонких кусков мяса вставьте щуп в самую толстую часть. Если щуп вставлен неправильно, печь может выключиться слишком рано. Инструкции см. в разделе «Щуп».

Руководство по функции «Приготовление по рецепту»

Птица					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Куриные ножки *1*3	0,6–1,8 кг По умолчанию 1,2 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	3	Смажьте куриные ножки растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите куриные ножки на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшийся сок используйте для соуса или подливки.
Куриная грудка *11*12	0,2–1,0 кг По умолчанию 0,6 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	3	Модель WSED7667M Подготовьте куриные грудки (около 200 г каждая). Положите куриные грудки в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.
Тушка цыпленка *1*3	1,0–2,0 кг По умолчанию 1,4 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	2	Смажьте курицу растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Заверните тонкие части ног в фольгу, выложите курицу на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира наполните большую чашку водой и поместите в глубокую сковороду (или противень), а затем поставьте под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
Утиные грудки *11*12	0,2–1,0 кг По умолчанию 0,6 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	3	Модель WSED7667M Подготовьте утиные грудки (около 200 г каждая). Положите утиные грудки в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.

Птица					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Тушка утки *1*3	1,7–2,5 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	2	Смажьте утку растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Заверните тонкие части ног в фольгу, выложите утку на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира наполните большую чашку водой и поместите в глубокую сковороду (или противень), а затем поставьте под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
	По умолчанию 2,1 кг				
Тушка индейка *1*3	3,2–4,7 кг	0,5 кг	Охлажден- ный	1	Смажьте индейку растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Заверните тонкие части ног в фольгу, выложите индейку на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира наполните большую чашку водой и поместите в глубокую сковороду (или противень), а затем поставьте под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
	По умолчанию 4,2 кг				

Говядина					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Ростбиф *1*3	1,0–2,5 кг	0,5 кг	Охлажден- ный	2	Смажьте говядину растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите говядину на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира наполните большую чашку водой и поместите в глубокую сковороду (или противень), а затем поставьте под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 10 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
	По умолчанию 1,5 кг				
Жареная телятина *1*3	1,0–2,0 кг	0,5 кг	Охлажден- ный	2	Смажьте телятину (заднюю часть телятины) растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите телятину на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира наполните большую чашку водой и поместите в глубокую сковороду (или противень), а затем поставьте под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 10 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
	По умолчанию 1,5 кг				
Филе говядины *1*3	0,4–1,2 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Смажьте говяжье филе растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите говяжье филе на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 5 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
	По умолчанию 0,8 кг				

Говядина					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Говядина по-бургундски *4*7*13	1 порция	-	Комнатная температура	2	**Ингредиенты** 1 кг говядины, 150 г копченого бекона, 50 г растительного масла, 750 мл красного вина, 200–300 мл бульона, 5 луковиц, 5 зубчиков чеснока, 200 г грибов, 100 г томатного пюре, 1 ч.л. сладкой паприки, 5 лавровых листьев, соль, перец (по вкусу) **Способ приготовления** Нарежьте говядину кубиками 1 см. Нарежьте бекон небольшими кубиками. Налейте масло в сотейник, положите мясо, бекон и обжарьте на плите. Деглазируйте обжаренное мясо красным вином и бульоном. Очистите лук и чеснок и нарежьте их кубиками. Очистите грибы и нарежьте их ломтиками. Добавьте ингредиенты, посолите и перемешайте, накройте крышкой. Поставьте сотейник на решетку. Поместите в духовой шкаф. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 10 минут.
Гуляш *4*7*13	1 порция	-	Комнатная температура	2	**Ингредиенты** 500 г свинины, 500 г говядины, 50 г растительного масла, 1 кг лука, 2 ст.л. томатного пюре, 1 ч.л. сладкой паприки, 1 ч.л. соли, 500–750 мл воды **Способ приготовления** Нарежьте свинину и говядину кубиками 2 см. Налейте растительное масло в сотейник и добавьте мясо. Обжарьте на плите. Очистите и нарежьте лук. Добавьте лук и пюре и также обжарьте. Добавьте и перемешайте, накройте крышкой. Поставьте сотейник на решетку. Поместите в камеру приготовления. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 10 минут.

Свинина					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Жареная свинина *3	1,0–2,5 кг По умолчанию 1,5 кг	0,5 кг	Охлажден- ный	2	Смажьте свинину растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите свинину на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира наполните большую чашку водой и поместите в глубокую сковороду (или противень), а затем поставьте под решетку. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 10 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
Свиные ребра *1*3	0,8–1,4 кг По умолчанию 1,0 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Смажьте свиные ребрышки растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите свиные ребрышки на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 5 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
Свиная рулька *4*7*13	1,2–1,8 кг По умолчанию 1,4 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	2	**Ингредиенты** 1,2–1,8 кг свиной рульки, 1 луковица, 2 моркови, лук-порей, сельдерей, измельченный базилик, соль, перец, 300 мл воды **Способ приготовления** Способ приготовления Острым ножом нарежьте свиную кожу на квадраты. Приправьте измельченным базиликом, солью и перцем, очистите и нарежьте сельдерей, лук, морковь и лук-порей. Поместите овощи в сотейник, положите на них рульку и добавьте воды. Поставьте сотейник на решетку. Поместите в печь. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 10 минут.

Свинина					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Рваная свинина *4*7*13	2,0 кг	-	Охлажден- ный	2	**Ингредиенты** 2 кг свиной шеи без кости, 2 ч.л. соли, 1 ч.л. сладкой паприки, 2 ч.л. копченой паприки, 3 ч.л. коричневого сахара, 1 ч.л. молотого тмина, ½ ч.л. чили, 1 ч.л. молотого кориандра, 1 ч.л. черного молотого перца, 3 ч.л. кленового сиропа, 100 мл апельсинового сока, 100 мл кетчупа **Способ приготовления** Смешайте специи с соком и кетчупом, натрите смесью мясо. Поместите приправленное мясо в сотейник и оставьте мариноваться в холодильнике на 12 часов. Поставьте сотейник на решетку. Поместите в печь. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 5 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
Жареная свинина с корочкой *4*7*13	1,0 кг	-	Охлажден- ный	2	**Ингредиенты** 1 кг свиной вырезки, 6 ч.л. тертого сыра (гауда), 4 ст.л. панировочных сухарей, 3 ст.л. острой горчицы, 10 г измельченной петрушки, 1 ст.л. сушеного розмарина, 100 мл сливок, соль, перец, молотая паприка, молотый карри, молотый чеснок **Способ приготовления** Приправьте мясо солью, перцем. Смешайте ингредиенты для корочки и приправьте специями. Смажьте мясо смесью специй. Поместите приправленное мясо в сотейник. Поставьте сотейник на решетку. Поместите в камеру приготовления. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 5 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.

Ягненок					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Баранья нога *1*3	1,0–2,0 кг	0,5 кг	Охлажден- ный	2	Смажьте баранью ногу растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите баранину на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира наполните большую чашку водой и поместите в глубокую сковороду (или противень), а затем поставьте под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 10 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
	По умолчанию 1,5 кг				
Каре ягненка *1*3	0,4–1,2 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Смажьте каре ягненка растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите каре ягненка на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
	По умолчанию 0,8 кг				

Рыба					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Лосось *1*3	0,4–1,2 кг По умолчанию 0,8 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Выберите стейки лосося весом 200 г и толщиной 2,5 см. Смажьте стейки лосося растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите стейки лосося на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
Форель *1*3	0,4–1,2 кг По умолчанию 0,8 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Выберите форель весом 200 г. Смажьте форель растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите форель на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
Тунец *1*3	0,4–1,2 кг По умолчанию 0,8 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Выберите стейки тунца весом 200 г и толщиной 2,5 см. Смажьте стейки тунца растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите стейки тунца на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Для сбора капель или жира поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 3 минуты. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.

Рыба					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Креветки *1*3	0,4–0,8 кг По умолчанию 0,6 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Смажьте креветки растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите креветки в глубокую сковороду. Поставьте в камеру приготовления. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 5 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.
Гребешки *3	0,4–0,8 кг По умолчанию 0,6 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	4	Добавьте к гребешкам херес. Выложите гребешки в глубокую сковороду. Смажьте гребешки растопленным сливочным маслом. Покройте панировочными сухарями. Добавьте растопленное сливочное масло поверх панировочных сухарей. Поставьте в печь. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 5 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.

Овощи					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Брокколи *11*12	0,2–0,6 кг По умолчанию 0,4 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	3	Модель WSED7667M Нарежьте брокколи на одинаковые части (около 15 г каждая). Вымойте брокколи. Положите брокколи в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.
Зеленая фасоль *11*12	0,1–0,3 кг По умолчанию 0,2 кг	0,1 кг	Охлажден- ный	3	Модель WSED7667M Вымойте зеленую фасоль. Положите фасоль в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.

Овощи					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Аспарагус *11*12	0,2–0,4 кг По умолчанию 0,3 кг	0,1 кг	Охлажден- ный	3	Модель WSED7667M Вымойте спаржу. Положите спаржу в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.
Шпинат *11*12	0,1–0,3 кг По умолчанию 0,2 кг	0,1 кг	Охлажден- ный	3	Модель WSED7667M Вымойте шпинат. Положите шпинат в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.
Морковь *11*12	0,2–0,6 кг По умолчанию 0,4 кг	0,2 кг	Охлажден- ный	3	Модель WSED7667M Нарежьте морковь на одинаковые части (кубиками около 1–2 см). Вымойте морковь. Положите морковь в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.
Овощи на гриле *1*3	0,8 кг	-	Охлажден- ный	4	**Ингредиенты** Баклажаны, нарезанные на части толщиной 1–2 см; цукини, нарезанный на кусочки толщиной 1–2 см; репчатый лук, нарезанный дольками; сладкий перец, разрезанный пополам и с удаленными семенами; помидоры черри; грибы, разрезанные пополам; сливочное (или растительное) масло **Способ приготовления** Смажьте овощи растительным или растопленным сливочным маслом, приправьте по желанию. Выложите блюдо в глубокую сковороду. Поставьте в камеру приготовления. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните блюдо. После приготовления оставьте, накрыв фольгой, на 5 минут. Оставшиеся соки используйте для соуса или подливки.

Картофель					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Жареный картофель *1*4*8*13	0,4–1,6 кг По умолчанию 1,0 кг	0,2 кг	Комнатная температура	2	Выбирайте мелкие картофелины (по 150–200 г). Очистите, вымойте, высушите и разрежьте картофель на половинки. Смешайте картофель с солью, перцем и растительным или растопленным сливочным маслом. Поместите картофель в жаропрочную форму. Поставьте в камеру приготовления. Когда устройство подаст звуковой сигнал, переверните блюдо.
Картофельный гратен *4*8*13	0,5–1,5 кг По умолчанию 1,0 кг	0,5 кг	Комнатная температура	2	Нарежьте ломтиками заранее приготовленный картофель для гратена. Поместите картофель в жаропрочную форму, посыпьте тертым сыром (30 г на 500 г картофеля для гратена). Поставьте в камеру приготовления.
Нарезанный кубиками картофель *11*12	0,2–0,8 кг По умолчанию 0,4 кг	0,2 кг	Комнатная температура	3	Модель WSED7667M Нарежьте картофель на одинаковые части (кубиками около 1–2 см). Вымойте картофель. Положите картофель кубиками в перфорированную форму для запекания на решетку. Поставьте в печь. Для сбора капель поместите глубокую сковороду (или противень) под решетку.

Хлеб/Выпечка					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Печенье *4*9*13	1 порция	-	Охлажден- ный	2	**Ингредиенты** (2 порции) 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 500 г муки, 3 яйца, 2 г соли, 1 пакетик ванильного сахара (ок. 8 г), 1 яичный желток и молоко **Способ приготовления** Способ приготовления Смешайте сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль. Постепенно добавьте яйца. Добавьте муку и смешайте ее с масляной смесью. Накройте тесто и поставьте на ночь в холодильник. Раскатайте порции теста толщиной около 5 мм. Нарежьте раскатанное тесто с помощью различных формочек и положите на смазанный маслом противень. Смешайте яичный желток с небольшим количеством молока и смажьте им печенье. Поставьте в печь.

Хлеб/Выпечка					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Маффины *4*10*13	1 порция	-	Комнатная температура	2	**Ингредиенты** 150 г муки, 1½ ч.л. разрыхлителя, 60 г сахарного песка, 1 взбитое яйцо, 130 мл молока, 70 мл растительного масла, ½ ч.л. ванильного экстракта, 50 г полусладкой шоколадной стружки, 50 г измельченных грецких орехов, просеянная сахарная пудра **Способ приготовления** Ингредиенты 150 г муки, 1½ ч.л. разрыхлителя, 60 г сахарного песка, 1 взбитое яйцо, 130 мл молока, 70 мл растительного масла, ½ ч.л. ванильного экстракта, 50 г полусладкой шоколадной стружки, 50 г измельченных грецких орехов, просеянная сахарная пудра Способ приготовления Смешайте муку и сахар в миске; сделайте углубление в центре. Смешайте оставшиеся ингредиенты, кроме сахарной пудры; добавьте к сухим ингредиентам, перемешайте до увлажнения. Выложите ложкой в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для маффинов, заполнив ее примерно на две трети. Поставьте в печь. Извлеките из формы и посыпьте сахарной пудрой.

Хлеб/Выпечка					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Булочки *4*9	1 порция	-	Комнатная температура	3	**Ингредиенты** 400 г муки, 200 мл теплого молока, 70 г сахара, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 15 г ванильного сахара, 2 г соли, 120 г изюма (по желанию) **Способ приготовления** Способ приготовления Насыпьте муку в миску и сделайте углубление. Добавьте дрожжи и 20 г сахара в молоко, перемешайте. Влейте жидкость в углубление и присыпьте небольшим количеством муки. Оставьте подниматься в теплом месте, пока на поверхности не появятся трещины. Добавьте оставшийся сахар, размягченное сливочное масло, ванильный сахар, соль и замесите гладкое дрожжевое тесто. Оставьте подниматься в теплом месте до тех пор, пока тесто не увеличится вдвое. Добавьте в тесто изюм. Разделите тесто на 12 частей и сформируйте круги. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпекания, и поместите на решетку. Дайте вновь подняться и смажьте молоком. Поставьте в печь.
Пирожные *4*8*13	1 порция	-	Комнатная температура	2	**Ингредиенты** 225 г растопленного сливочного масла, 400 г белого сахара, 100 г какао-порошка, 1 ч.л. ванильного экстракта, 2 яйца, 130 г муки, ½ ч.л. разрыхлителя, ½ ч.л. соли, 70 г половинок грецких орехов **Способ приготовления** Соедините растопленное сливочное масло, сахар, какао-порошок и хорошо перемешайте. Добавьте ваниль, яйца, муку, разрыхлитель и соль. Выложите тесто в жаропрочную форму, застеленную бумагой для выпекания. По желанию украсьте половинками грецкого ореха. Поставьте в камеру приготовления.

Хлеб/Выпечка					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Яблочный пирог *4*13	1 порция	-	Охлажден- ный	3	**Ингредиенты** 150 г белого сахара, 2 ст.л. муки, ½ ч.л. молотой корицы, ¼ ч.л. молотого мускатного ореха, ½ ч.л. лимонной цедры, 1,2 кг тонко нарезанных яблок, 2 ч.л. лимонного сока, 1 ст.л. сливочного масла, 1 форма для пирога 9 дюймов, 4 ст.л. молока (по желанию) **Способ приготовления** Смешайте сахар, муку, корицу, мускатный орех и лимонную цедру. Сформируйте корж в 9-дюймовой форме для пирога. Выложите 1/3 яблок на корж. Посыпьте сахарной смесью и повторите до готовности. Сбрызните лимонным соком и смажьте сливочным маслом. Поверх начинки положите второй корж и соедините края. Вырежьте отверстия в верхнем корже и смажьте молоком, чтобы придать вид глазури (по желанию). Поставьте в камеру приготовления.

Пицца					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Замороженная пицца (тонкая основа)	0,2–0,4 кг По умолчанию 0,3 кг	0,1 кг	Замо- роженная	2	Выложите замороженную пиццу на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Готовьте только одну замороженную пиццу одновременно.
Замороженная пицца (толстая основа)	0,5 кг	-	Замо- роженная	2	Выложите замороженную пиццу на решетку. Поставьте в камеру приготовления. Готовьте только одну замороженную пиццу одновременно.

Пицца					
Меню	**Вес**	**Этап**	**Темп. блюда**	**Положение полки**	**Инструкции**
Домашняя пицца *4*9*13	1 порция	-	Комнатная температура	2	**Ингредиенты** 20 г дрожжей, 200 мл теплой воды, 5 г соли, 350 г муки, 10 г сахара, 10 г растительного масла, 1 небольшая баночка томатного соуса, 250 г тертого сыра, 200 г сыра моцарелла, 1 небольшая банка нарезанных грибов, 150 г ветчины, орегано, соль, перец **Способ приготовления** Растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте соль и сахар. Медленно добавьте муку, постоянно помешивая. Добавьте масло и продолжайте месить. Если тесто липкое, добавьте еще немного муки. Накройте тесто и дайте ему подняться в течение ½ часа. Руками, присыпанными мукой, замесите тесто и распределите его на смазанном маслом противне кончиками пальцев. Выложите томатный соус на тесто, добавьте начинку слоями. Посыпьте тесто сыром. Поставьте в камеру приготовления.

- **Белый хлеб** (1 порция)*4*11*13
  - Категория: **Хлеб/Выпечка**
  - Температура блюда: комнатная температура
  - Положение полки: 3
  - Ингредиенты: 400 г хлебопекарной муки, 100 г пшеничной муки, 300 г воды, 10 г быстродействующих дрожжей, 8 г соли
  - Способ приготовления
    1) В чаше планетарного миксера смешайте хлебопекарную и пшеничную муку, дрожжи и соль. Следите за тем, чтобы соль и дрожжи не соприкасались напрямую.
    2) С помощью насадки-лопасти медленно влейте воду. Затем переключитесь на крюк для теста и месите в течение 8 минут.
    3) Переложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Сформируйте из теста шар. Накройте полиэтиленовой пленкой. Оставьте на 30 минут.
    4) Замесите тесто вручную в течение 5 минут. Накройте тесто и оставьте на 1 ½ часа. Растяните и сверните тесто. Начните с верхней части теста, потяните вперед (от себя), затем переместите к середине.
    5) Затем потяните нижнюю часть теста назад (на себя) и сложите к середине.
    6) Поставьте форму для хлеба на решетку. Поместите в печь.
- **Багет** (1 порция)*11*12*13

- Категория: **Хлеб/Выпечка**
- Температура блюда: комнатная температура
- Положение полки: 3
- Ингредиенты: 400 г хлебопекарной муки, 100 г пшеничной муки, 300 г воды, 10 г быстродействующих дрожжей, 8 г соли
- Способ приготовления
  1) В чаше планетарного миксера смешайте хлебопекарную и пшеничную муку, дрожжи и соль.
  2) С помощью насадки-лопасти медленно влейте воду. Затем переключитесь на крюк для теста и месите в течение 8 минут.
  3) Переверните тесто на слегка присыпанную мукой столешницу. Сформируйте из теста шар. Накройте полиэтиленовой пленкой. Оставьте на 30 минут.
  4) Замесите тесто вручную в течение 1–3 минут. Накройте тесто и оставьте на 1 ½ часа.
  5) Разомните тесто, аккуратно надавливая пальцами в центр. Растяните и сверните тесто. Работая по длинной стороне, начните с верхнего края теста, потяните вперед, от себя, затем переместите к середине. Потяните нижнюю часть теста назад (на себя) и сложите к середине.
  6) Повторите процесс для левой и правой стороны теста.
  7) Переверните тесто и накройте полиэтиленовой пленкой. Оставьте на 1 час.
  8) Разделите тесто на две равные части. Сформируйте из теста цилиндры диаметром 6 дюймов. Возьмите один цилиндр (остальные оставьте под полиэтиленовой пленкой) и сформируйте прямоугольник. Работая по длинной стороне, аккуратно нажмите тремя пальцами, сделав несколько углублений в тесте.
  9) Повторите процесс; сверните тесто трижды до тех пор, пока верхний край не сойдется с нижним краем и не образуется глубокий шов. Каждый виток запечатывайте пальцами. Плотно скрепите шов и оставьте примерно 5 минут (или до тех пор, пока тесто не станет достаточно мягким, чтобы его можно было раскатать) швом вверх. Накройте полотенцем. Сверните багеты и придайте им форму, чтобы они поместились в перфорированную форму для багетов.
  10) Поместите на форму для багетов швом вниз и оставьте примерно на 5 минут, накрыв полотенцем. Сделайте пять надрезов на поверхности теста.
  11) Поставьте перфорированную форму для багетов на решетку. Поместите в печь.

*1 Когда устройство подаст звуковой сигнал, переверните блюдо.

*2 Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите крышку.

*3 Поместите под решетку глубокую сковороду (или противень).

*4 Используйте решетку.

*5 Используйте собственную жаропрочную стеклянную посуду на решетке.

*6 Используйте глубокую сковороду (или противень).

*7 Используйте сотейник.

*8 Используйте жаропрочную сковороду.

*9 Используйте противень.

*10 Используйте форму для маффинов.

*11 Наполните резервуар для воды до отметки «максимум», расположенной в передней части резервуара.

*12 Используйте перфорированную форму на решетке над глубокой сковородой.

*13 Используйте собственные контейнеры для приготовления.

Мои рецепты

Функция **Мои рецепты** позволяет скачивать новые и специальные рецепты на устройство с помощью смартфона. Готовьте блюда по вашему вкусу.

Установите приложение **LG ThinQ** на смартфон. Следуйте инструкциям в приложении **LG ThinQ** для создания, редактирования или удаления **Мои рецепты**. Если устройство подключено к домашней сети Wi-Fi и приложению **LG ThinQ**, **Мои рецепты** можно скачать на устройство.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Создание, редактирование или удаление **Мои рецепты** доступно только в приложении **LG ThinQ**.
- Обязательно удалите термощуп из печи перед использованием функции **Мои рецепты** (модель WSED7667M).
- Чтобы изменить настройки функции **Мои рецепты**, отредактируйте рецепт в приложении **LG ThinQ**.

Настройка режима «Мои рецепты»

1) Нажмите **Мои рецепты** на экране **Главное меню**.
2) Выберите один из созданных рецептов.
3) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

Для остановки приготовления

1) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления, затем нажмите **ОСТАНОВКА** на дисплее.

Информация для испытательных учреждений

Настоящая таблица предназначена только для использования испытательными учреждениями. В ней указаны лучшие настройки для испытания рецептов по стандарту IEC 60350-1.

Блюдо	Режим нагрева	Темп. (°C)	Акс.	Положение полки	Предварительный нагрев	Время (мин.)	Принадлежности
Небольшой торт	**Нагрев сверху**	170	Противень	3	Да	20–30	-
	Конвекционный нагрев	150	Противень	3	Да	20–30	-
	Конвекционный нагрев	150	Противень / Глубокая сковорода	4 / 2	Да	25–35	Противень на 4, сковорода на 2 снизу
Бисквит	**Нагрев сверху**	170	Решетка	2	Да	20–30	-
	Конвекционный нагрев	160	Решетка	3	Да	30–40	-
Яблочный пирог	**Нагрев сверху**	180	Решетка	1	Нет	65–75	Одна форма слева снизу, вторая справа спереди
	Конвекционный нагрев	170	Решетка	2	Нет	65–75	
Стрипсы из теста	**Нагрев сверху**	170	Противень	3	Да	20–30	-
	Конвекционный нагрев	140	Противень	3	Да	20–30	-
			Противень / Глубокая сковорода	4 / 2	Да	20–30	Противень на 4, сковорода на 2 снизу
Тост	**Большой гриль**	**Низкий**	Решетка	4	Да 5 минут	2–4	-

Блюдо	Режим нагрева	Темп. (°C)	Акс.	Положение полки	Предварительный нагрев	Время (мин.)	Принадлежности
Бифштекс	**Большой гриль**	**Высокий**	Решетка	4 / 1	Да 5 минут	10–15 с каждой сторо- ны	По истечении половины времени перевернуть
Меренга	**Конвекционный нагрев**	80	Противень	3	Нет	120–150	-
Жареная курица	**Жарка**	190	Решетка / Глубокая сковорода	2	Да	55–65	По истечении половины времени перевернуть

Пар

- Модель WSED7667M

Блюдо	Режим нагрева	Темп. (°C)	Акс.	Положение полки	Предварительный нагрев	Время (мин.)	Принадлежности
Брокколи: 300 г	**Пар**	99	Перфорированная форма	3	Нет	12–18	Противень на 2 снизу
Брокколи: 2 x 300 г	**Пар**	99	Перфорированная форма	3	Нет	12–18	Противень на 2 снизу
Брокколи: макс. количество	**Пар**	99	Перфорированная форма	3	Нет	15–20	Противень на 2 снизу
Горох: 800 г	**Пар**	99	Перфорированная форма	3	Нет	-	Противень на 2 снизу

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Приложение LG ThinQ

Данная функция доступна только на моделях с Wi-Fi.

Приложение **LG ThinQ** позволяет управлять данным устройством с помощью смартфона.

Функции приложения LG ThinQ

Подключайтесь к устройству со смартфона при помощи удобных смарт-функций.

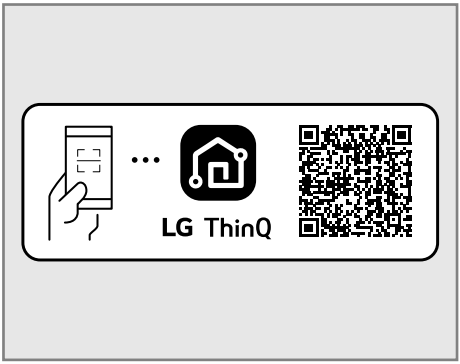
- **Настройки**
  - Установка различных параметров на духовом шкафу и в приложении.
- **Мои рецепты**
  - Загружайте новые и особые рецепты, которые не входят в стандартный режим приготовления на устройстве. По завершении загрузки **Мои рецепты** в устройство рецепты сохраняются. Рецепты можно создавать, редактировать или удалять только в приложении **LG ThinQ**.
- **Smart Diagnosis**
  - Функция предоставляет полезную информацию для диагностики и решения проблем в зависимости от эксплуатации устройства.
- **Мониторинг**
  - Эта функция позволяет проверить текущее состояние, оставшееся время, настройки приготовления и время окончания приготовления в одном месте.
- **Уведомления об изделии**
  - Включите push-уведомления, чтобы получать уведомления о состоянии устройства. Уведомления поступают, даже если приложение **LG ThinQ** не открыто.
- **Таймер**
  - Можно установить таймер в приложении.
- **Обновление микропрограммы**
  - Своевременно обновляйте устройство.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В следующих случаях необходимо обновить сетевую информацию для каждого устройства в приложении **LG ThinQ** в меню **Карты устройства ⟶ Настройки ⟶ Изменить сеть**.
  - беспроводной маршрутизатор изменен
  - пароль беспроводного маршрутизатора изменен
  - поставщик интернет-услуг изменен
- Информация является актуальной на момент публикации. В целях улучшения продукта в приложение могут вноситься изменения без предварительного уведомления пользователя.
- Характеристики могут меняться в зависимости от модели.

Установка приложения LG ThinQ и подключение устройства LG

Отсканируйте QR-код на устройстве с помощью камеры или приложения для считывания QR-кодов на смартфоне.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Для проверки соединения по Wi-Fi убедитесь, что значок ᯤ на панели управления горит.
- Прибор поддерживает только сети Wi-Fi 2,4 ГГц. Чтобы проверить частоту вашей сети, обратитесь к поставщику услуг Интернет или см. инструкции к беспроводному маршрутизатору.
- Приложение **LG ThinQ** не предназначено для решения проблем с подключением к сети, а также неполадками и ошибками, вызванными сетевым подключением.
- Окружающая беспроводная среда может замедлить работу беспроводной сети.
- Если возникли какие-либо проблемы при подключении прибора к сети Wi-Fi, это может быть вызвано тем, что прибор находится слишком далеко от маршрутизатора. Приобретите ретранслятор (усилитель сигнала) Wi-Fi, чтобы улучшить сигнал Wi-Fi.
- В зависимости от Интернет-провайдера с сетевым соединением могут возникать те или иные проблемы.
- Подключение Wi-Fi может быть не установлено или прервано из-за особенностей домашней сети.
- Если устройство не подключается из-за проблем с беспроводной передачей сигнала, отключите устройство от сети, подождите примерно минуту и повторите попытку.
- Если на вашем беспроводном маршрутизаторе включен брандмауэр, отключите брандмауэр или добавьте к нему исключение.
- Имя беспроводной сети (SSID) должно содержать английские буквы и цифры. (Не используйте специальные символы)
- Пользовательский интерфейс смартфона (ПИ) может отличаться в зависимости от операционной системы (ОС) и производителя.
- Если в качестве протокола безопасности роутера установлен **WEP**, возможна ошибка сетевой настройки. Измените протокол безопасности (рекомендуется **WPA2**) и вновь подключите изделие.

Технические характеристики радиооборудования

Тип	Диапазон рабочих частот	Выходная мощность (макс.)
Беспроводная ЛВС	2400 Мгц - 2483.5 МГц	< 100 мВт
Bluetooth*1		

*1 Данная функция доступна только на некоторых моделях.

Версия ПО беспроводной функции: V 1.0

Пользователю: это устройство следует устанавливать на расстоянии не менее 20 см от прибора.

Уведомление о программном обеспечении с открытым исходным кодом

Чтобы получить исходный код в соответствии с лицензиями GPL, LGPL, MPL и другими лицензиями с открытым исходным кодом, которые обязаны раскрывать исходный код, содержащийся в этом изделии, и получить доступ ко всем указанным условиям лицензии, уведомлениям об авторских правах и другим соответствующим документам, пожалуйста, посетите веб-сайт https://opensource.lge.com.

Компания LG Electronics также может предоставить открытый исходный код на компакт-диске за плату, покрывающую связанные с этим расходы (стоимость носителя, пересылки и обработки), по запросу, который следует отправить по адресу электронной почты opensource@lge.com.

Это предложение действительно для всех, кто получает эту информацию, в течение трех лет после нашей последней поставки этого изделия.

Функция Smart Diagnosis

Данная функция служит для поиска и решения проблем с вашим прибором.

ПРИМЕЧАНИЕ

- По причинам, не связанным с LGE, служба может не работать из-за внешних факторов, таких как, например, недоступность Wi-Fi, сбой соединения Wi-Fi, политика используемого магазина приложений или недоступность приложения.
- Функция может подвергаться изменениям без предварительного уведомления и может быть реализована по-разному в зависимости от местоположения пользователя.

Выявление неисправностей с LG ThinQ

Если с вашим прибором, поддерживающим Wi-Fi, возникла проблема, он может передать данные о неисправности на смартфон через приложение **LG ThinQ**.

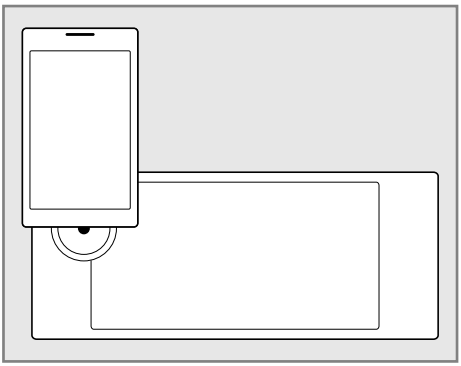
- Запустите приложение **LG ThinQ** и выберите функцию **Smart Diagnosis** в открывшемся меню. Следуйте инструкциям в приложении **LG ThinQ**.

Звуковая диагностика

Чтобы использовать функцию звуковой диагностики, следуйте инструкциям, приведенным ниже.

- Запустите приложение **LG ThinQ** и выберите функцию **Smart Diagnosis** в открывшемся меню. Следуйте инструкциям по выполнению звуковой диагностики в приложении **LG ThinQ**.

1) Нажмите **Настройки** в правой нижней части экранной формы **Главное меню**, смахните экранную форму, а затем нажмите **Smart Diagnosis**.
   - Если дисплей заблокирован, снимите блокировку, а затем повторите активацию.
2) Поднесите микрофон телефона к верхнему левому углу экрана.



3) Не убирайте телефон до тех пор, пока не завершится передача сигнала. На дисплее отображается обратный отсчет времени. После окончания обратного отсчета и прекращения звуковых сигналов в приложении появится результат.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не перемещайте телефон в процессе передачи.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка

Внутренняя часть

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Никогда не протирайте теплую или горячую керамическую поверхность влажной губкой; это может привести к появлению сколов или трещин (микроскопических трещин не толще волоса).

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не используйте чистящие средства для духовых шкафов, паровые очистители, агрессивные химикаты, отбеливатели, уксус, стальные губки, абразивные губки или чистящие средства, так как они могут необратимо повредить поверхность устройства.
- Не очищайте прокладку.
- Не очищайте камеру для готовки при включенном освещении.
- Во избежание ожогов дождитесь остывания духового шкафа перед прикосновением к любой из его частей.

Не используйте чистящие средства для духовых шкафов. Регулярно используйте функцию **EasyClean** для удаления легких загрязнений. При значительных загрязнениях используйте функцию **Пиролиз** или очистите печь вручную, соблюдая следующие рекомендации.

- Остатки пищи или загрязнения можно соскоблить с помощью пластиковой лопатки до и после очистки духового шкафа.
- Шероховатая сторона нецарапающей губки удаляет пригоревшие загрязнения лучше, чем мягкая губка или полотенце.
- Эффективность очистки также можно повысить с помощью продающихся в магазинах нецарапающих губок, например, изготовленных из вспененного меламина.
- Разливы в камере приготовления необходимо удалять сразу же после охлаждения духового шкафа по завершении приготовления. В противном случае возможно повреждение или обесцвечивание поверхности.
- При высокой температуре продукты вступают в реакцию с керамикой, что может привести к появлению неудаляемых тусклых пятен. При очистке в месте такого загрязнения используйте только неабразивные чистящие средства или губки.
- При очистке в месте загрязнения используйте только неабразивные чистящие средства или губки.

Наружная часть

Окрашенные части и декоративная отделка

Для общей очистки используйте смоченную горячей мыльной водой ткань. Для удаления сложных загрязнений и отложений жира нанесите жидкое моющее средство непосредственно на пятно. Оставьте на 30–60 минут. Ополосните влажной салфеткой и высушите. Не используйте абразивные чистящие средства.

Поверхности из нержавеющей стали

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Во избежание царапин не используйте стальные мочалки.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для очистки поверхности из нержавеющей стали используйте теплую мыльную воду или чистящее средство или полироль для нержавеющей стали.
- Всегда протирайте в направлении отделки металлической поверхности.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Чистящее средство или полироль для устройств из нержавеющей стали можно приобрести в интернете или в большинстве розничных магазинов бытовой техники или товаров для дома.

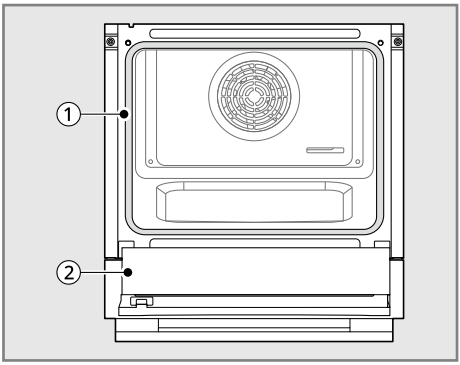
1) Нанесите небольшое количество чистящего средства для устройств из нержавеющей стали или полироля на влажную ткань или бумажное полотенце.
2) Очистите небольшой участок, протирая в соответствии с направлением отделки нержавеющей стали, если применимо.
3) Вытрите насухо и отполируйте чистым сухим бумажным полотенцем или мягкой тканью.
4) При необходимости повторите.

Дверца

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не используйте агрессивные чистящие средства или жесткие абразивные материалы для очистки наружной поверхности дверцы печи. Это может привести к повреждениям.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические губки для очистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность и снизить характеристики стекла.
- Не используйте чистящие средства для печей, чистящие порошки или жесткие абразивные материалы для очистки наружной поверхности дверцы устройства.

- Тщательно очистите дверцу духового шкафа с помощью мыльной воды. Хорошо ополосните. Не погружайте дверцу в воду.
- Для очистки наружного стекла дверцы устройства можно использовать средство для стекол. Не распыляйте воду или средство для стекол на вентиляционные отверстия дверцы.
- Не очищайте прокладку дверцы духового шкафа. Прокладка дверцы изготовлена из стекловолокна и важна для надежного уплотнения. Соблюдайте осторожность, чтобы не поцарапать, не повредить или не сместить прокладку.



①	Не очищайте вручную прокладку дверцы печи
②	Очистите вручную дверцу

Полки духового шкафа

Выньте полки из камеры для приготовления перед очисткой.

1) Очистите с помощью мягкого абразивного чистящего средства.
   - Загрязнения на полках могут привести к застреванию противней и решетки.
2) Ополосните чистой водой и высушите.

Акс.

- Очистите решетку, противень и другие принадлежности с помощью мягкой ткани и горячей мыльной воды.
- Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.

Функция «Легкая очистка»

Функция **EasyClean** использует преимущества новой эмали LG для удаления загрязнений без агрессивных химикатов, с применением ТОЛЬКО ВОДЫ, всего за 10 минут при низких температурах. Она предназначена для

размягчения ЛЕГКИХ загрязнений перед ручной очисткой.

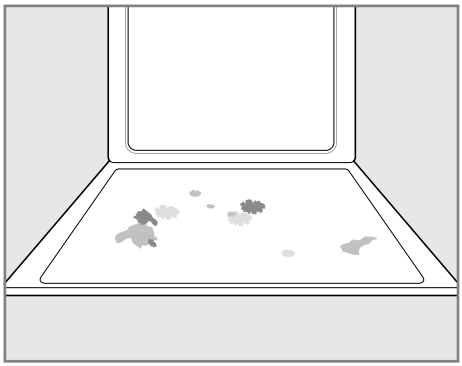
Печь LG дает позволяет производить очистку при БОЛЕЕ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ И ЗА МЕНЬШЕЕ ВРЕМЯ при практически полном ОТСУТСТВИИ ДЫМА. Использование функции **EasyClean** вместо функции **Пиролиз** позволяет сэкономить электроэнергию.

Преимущества функции «Легкая очистка»

- Помогает размягчить легкие загрязнения перед ручной очисткой.
- Для функции **EasyClean** требуется только вода (без химических чистящих средств).
- Улучшает результаты функции **Пиролиз**.
  - Позволяет увеличить время между применениями функции **Пиролиз**
  - Минимизирует дым и запахи
  - Сокращает цикл **Пиролиз**

Применение цикла «Легкая очистка»

- Пример загрязнения духового шкафа



Случай 1

- Загрязнение: небольшие капли или пятна
- Тип загрязнителя: сыр или другие ингредиенты
- Типичные блюда, которые могут загрязнить печь: пицца

Случай 2

- Загрязнение: легкие брызги
- Тип загрязнителя: жир
- Типичные блюда, которые могут загрязнить печь: стейки-гриль, рыба-гриль, обжаренное при низких температурах мясо

Руководство по функции «Легкая очистка»

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Духовой шкаф должен быть установлен ровно, чтобы в начале цикла **EasyClean** нижняя поверхность камеры приготовления была полностью покрыта водой.
- Не открывайте дверцу устройства во время выполнения цикла **EasyClean**. Открытие дверцы во время цикла не позволит воде нагреться до нужной температуры.
- После цикла **EasyClean** некоторые поверхности могут быть горячими. Во время очистки надевайте резиновые перчатки во избежание ожогов.
- Во время цикла **EasyClean** духовой шкаф нагревается настолько, что может вызвать ожоги. Дождитесь завершения цикла, прежде чем протирать внутреннюю поверхность устройства. Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам.
- Не наклоняйтесь и не опирайтесь на стекло дверцы духового шкафа во время очистки.
- Не используйте стальные губки, абразивные губки или чистящие средства, так как указанные материалы могут необратимо повредить поверхность духового шкафа.
- Извлеките из духового шкафа противень, глубокий противень, решетку, посуду, алюминиевую фольгу или любой другой материал.

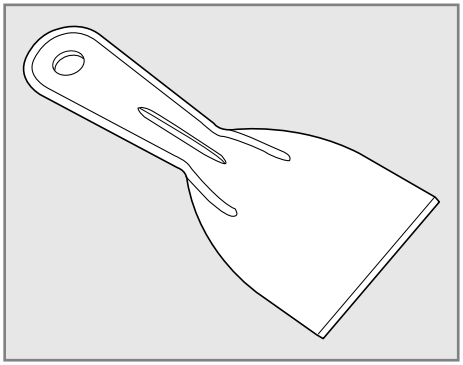
ПРИМЕЧАНИЕ

- Перед использованием функции **EasyClean** дайте духовому шкафу остыть до комнатной температуры. Если температура выше 65 °C, цикл **EasyClean** не включится до тех пор, пока устройство не остынет.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для лучшего результата используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Водопроводная вода может оставлять минеральные отложения на дне духового шкафа.
- Скопившуюся за несколько циклов приготовления грязь сложнее удалить с помощью функции **EasyClean**.

1) Удалите полки и принадлежности из печи.
2) Соскоблите и удалите пригоревшую грязь с помощью пластиковой лопатки.



   - Рекомендуемые пластиковые лопатки:
     - Лопатка из твердого пластика
     - Пластиковый скребок для посуды
     - Пластиковый скребок для краски
     - Старая кредитная карта
3) Заполните резервуар до отметки **Max**. По возможности используйте умягченную фильтрованную воду. Жесткая вода может засорить парогенератор с образованием накипи.
4) Нажмите **Очистка** на экранной форме **Главное меню**, затем нажмите **EasyClean**.
5) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. На дисплее отображается оставшееся время.
6) По окончании 10-минутного цикла прозвучит сигнал, и на дисплее появится сообщение **Очистка завершена**. Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на дисплее.
7) После цикла очистки и во время очистки вручную на дне устройства должно оставаться достаточно воды, чтобы полностью покрыть все загрязнения. При необходимости добавьте воду. Положите полотенце на пол перед печью, чтобы собрать воду, которая может пролиться во время очистки вручную.
8) Очистите камеру печи сразу после цикла **EasyClean** с помощью влажной нецарапающей губки или тяпки. (Очищающая сторона губки не поцарапает покрытие.) Во время очистки вода может пролиться в нижние вентиляционные отверстия, однако она собирается в поддоне под печью и не повреждает нагревательный элемент.
9) После очистки духового шкафа удалите излишки воды чистым сухим полотенцем. Вновь установите полки и другие принадлежности.
10) При наличии легких остаточных загрязнений повторите описанные выше шаги, хорошо намочив загрязненные участки.
    - Если после нескольких циклов **EasyClean** остаются стойкие загрязнения, запустите цикл **Пиролиз**. Перед запуском цикла **Пиролиз** удалите из печи полки и другие принадлежности и высушите камеру печи. Подробнее см. в разделе **Пиролиз** руководства по эксплуатации. (Модель WSED7665B)

ПРИМЕЧАНИЕ

- После завершения цикла **EasyClean** прокладка духового шкафа может быть влажной. Это нормально. Не очищайте прокладку.
- При наличии минеральных отложений на дне устройства после очистки удалите их смоченной уксусом тряпкой или губкой.
- Использование коммерческих чистящих средств для печей или отбеливателей не рекомендуется. Вместо этого применяйте мягкое жидкое чистящее средство со значением pH ниже 12,7 во избежание обесцвечивания эмали.

Функция «Пиролиз» (Модель WSED7665B)

Функция **Пиролиз** использует для очистки камеры приготовления чрезвычайно высокие температуры. Во время цикла **Пиролиз** можно заметить дым или запах. Это нормально, особенно при сильном загрязнении печи. Во время цикла **Пиролиз** необходимо обеспечить надлежащее проветривание кухни для минимизации запахов.

Перед запуском пиролиза

- Необходимо обеспечить надлежащее проветривание кухни для минимизации запахов. Перед выполнением цикла **Пиролиз** откройте окно или включите вытяжку.
- Перед использованием режимов очистки следует удалить излишки жидкости.
- Вытрите всю разлитую жидкость со дна камеры приготовления.
- Убедитесь, что крышка лампы печи установлена на место.
- Очистите раму и дверцу печи горячей мыльной водой. Тщательно ополосните.

⚠ ОСТОРОЖНО!

- При сильном загрязнении камеры приготовления маслом используйте функцию **Пиролиз** для очистки печи перед повторным использованием. Остатки масла могут привести к пожару.
- При возникновении пожара в печи во время цикла **Пиролиз** выключите печь и дождитесь угасания пламени. Не применяйте силу для открытия дверцы. Попадание внутрь свежего воздуха при температуре цикла **Пиролиз** может вызвать взрыв. Несоблюдение этого указания может привести к сильным ожогам.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не используйте чистящие средства для духовых шкафов. Запрещается применять коммерчески доступные чистящие средства или защитные покрытия внутри духового шкафа или вокруг какой-либо его части.
- Очищайте только указанные в руководстве части. Удалите из печи противень, глубокий противень, решетку, посуду, алюминиевую фольгу или любой другой материал.
  - Выполнение цикла **Пиролиз** при оставленных в печи полках приведет к обесцвечиванию полок и затруднению их движения.
- В случае сбоя режима **Пиролиз** во время цикла **Пиролиз** на дисплее печи отображается код ошибки F и раздаются три длинных звуковых сигнала. Отключите электропитание главного предохранителя или автомат и поручите обслуживание печи квалифицированному специалисту.
- При сбое в режиме **Пиролиз** выключите печь и отключите питание. Поручите обслуживание печи квалифицированному специалисту.
- Части духового шкафа нагреваются во время цикла **Пиролиз** — это нормально. Старайтесь не нажимать на дверцу, стекло или вентиляционное отверстие устройства во время цикла **Пиролиз**.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством. Во время цикла **Пиролиз** внешняя поверхность духового шкафа может сильно нагреваться.
- Если у вас есть домашние птицы, перенесите их в другую хорошо проветриваемую комнату. Здоровье некоторых птиц чрезвычайно чувствительно к дыму, выделяемому во время цикла **Пиролиз**.
- Не застилайте стенки, полки, дно или любые другие части печи алюминиевой фольгой или любым другим материалом. Это приведет к нарушению распределения тепла, ухудшению результатов приготовления и необратимому повреждению внутренней части печи (алюминиевая фольга расплавится на внутренней поверхности печи).

⚠ ВНИМАНИЕ!

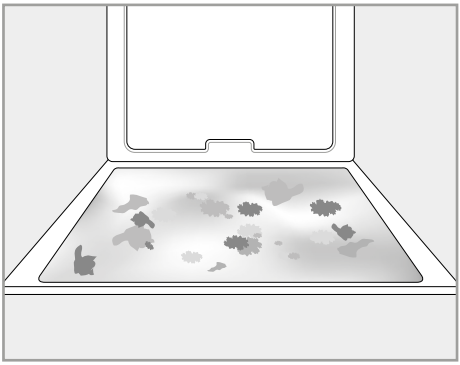
- Не применяйте силу для открытия дверцы. Это может привести к повреждению автоматической системы запирания дверцы. Будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа после завершения цикла **Пиролиз**. При открытии дверцы стойте сбоку от печи, чтобы выпустить горячий воздух или пар. Устройство по-прежнему может быть ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМ.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Освещение духового шкафа нельзя включить во время цикла **Пиролиз**. Освещение можно включить, только когда температура устройства опустится ниже 250 °C после завершения цикла **Пиролиз**.
- Очистите раму и дверцу печи горячей мыльной водой. Тщательно ополосните.
- Не очищайте прокладку. Прокладка дверцы печи из стекловолокна чувствительна к истиранию. Важно, чтобы прокладка оставалась целой. При наличии повреждений или следов износа необходимо обратиться к специалисту по обслуживанию для ее замены.
- Работа вентилятора во время цикла **Пиролиз** является нормальным явлением.
- При нагреве духового шкафа можно услышать звуки расширения и сжатия металлических частей. Это нормально и не приведет к повреждению печи.
- Можно заметить в духовом шкафу белый пепел. Вытрите его влажной тканью или смоченной в мыльном растворе металлической губкой после остывания печи. Если один цикл **Пиролиз** не привел к полной очистке устройства, повторите цикл.
- После цикла **Пиролиз** на керамике могут появиться тонкие трещины из-за нагрева и охлаждения. Это нормально и не влияет на работу.
- Цикл **Пиролиз** нельзя запустить при активации функции **Блокировка управления**.
- После запуска функции **Пиролиз** дверца духового шкафа автоматически блокируется. Дверцу устройства можно будет открыть только после остывания. Блокировка снимается автоматически.

Применение функции «Пиролиз»

- Пример загрязнения духового шкафа



Случай 1

- Загрязнение: средние и сильные брызги
- Тип загрязнителя: жир
- Типичные блюда, которые могут загрязнить духовой шкаф: обжаренное при высоких температурах мясо

Случай 2

- Загрязнение: капли или пятна
- Тип загрязнителя: начинка или сахар
- Типичные блюда, которые могут загрязнить печь: пироги

Случай 3

- Загрязнение: капли или пятна
- Тип загрязнителя: сливочный или томатный соус
- Типичные блюда, которые могут загрязнить печь: блюда в кассеролях

ПРИМЕЧАНИЕ

- Функцию **Пиролиз** можно использовать для устранения застарелых загрязнений.

Настройка цикла «Пиролиз»

1) Удалите все полки и принадлежности из духового шкафа.
2) Нажмите «Очистка», а затем нажмите **Пиролиз**.
3) Выберите нужное время цикла и нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. На дисплее появится оставшееся время.

Уровень загрязнения	Настройка цикла
Низкий уровень загрязнения	1 ч 15 мин
Средний уровень загрязнения	1 ч 30 мин
Высокий уровень загрязнения	2 ч

4) После установки цикла **Пиролиз** дверца духового шкафа автоматически блокируется и отображается значок блокировки.
   - Дверцу устройства можно будет открыть только после остывания духового шкафа. После остывания блокировка снимается автоматически.

⚠ ВНИМАНИЕ!

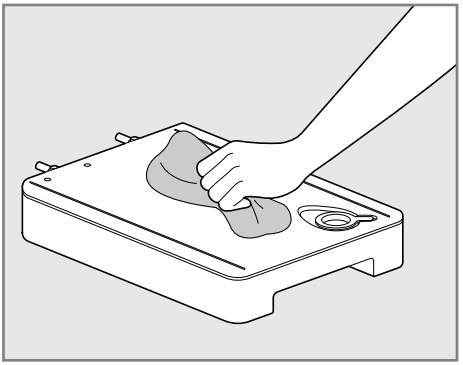
- Не пытайтесь применить силу для открытия дверцы, когда отображается значок блокировки. Дверца духового шкафа остается заблокированной до снижения температуры устройства. Принудительное открывание дверцы приведет к ее повреждению.
- В некоторых случаях может потребоваться отменить или прервать цикл **Пиролиз** из-за чрезмерного дыма или пламени в печи. Для отмены функции **Пиролиз** нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления.

Очистка резервуара для воды

Резервуар для воды используется при приготовлении на пару. По возможности используйте фильтрованную, умягченную воду.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После приготовления на пару опорожните резервуар для воды. Во избежание появления бактерий и неприятного запаха очищайте и просушивайте резервуар устройства подачи пара после каждого использования.
- Не мойте резервуар в посудомоечной машине.
- Если резервуар для воды вставляется недостаточно плавно, очистите дно резервуара.



Накипь от жесткой воды

При использовании в резервуаре жесткой воды парогенератор может засориться из-за накипи. В районах с жесткой водой чаще запускайте функцию **Удаление накипи** или используйте умягченную воду.

Использование функции Удаление накипи

Для удаления минеральных отложений, оставшихся на дне печи после использования режима пара, используйте смоченные уксусом или слабым раствором лимонной кислоты ткань или губку. Для удаления стойкой или

значительной накипи используйте функцию **Удаление накипи**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте функцию удаления накипи после каждых 2–3 применений режима пара.

Удаление накипи

Используйте эту функцию для удаления белых отложений, которые образуются после длительной эксплуатации парогенератора.

Функция **Удаление накипи** работает в течение 1 часа 43 минут. В процессе очистки из парогенератора выходит вода.

Инструкции по удалению и пополнению резервуара для воды см. в разделе «**Использование резервуара для воды»**.

Настройка функции удаления накипи

ПРИМЕЧАНИЕ

- После отключения питания функция **Удаление накипи** возобновит работу автоматически, даже если выполнялась функция **Промывка**.
- Если после удаления накипи на дне духового шкафа остается вода, обратитесь к инструкциям в разделе «Использование функции **Осушение**» относительно остатков воды внутри парогенератора.
- После выполнения функции **Удаление накипи** очистите резервуар для воды.

1) Заполните резервуар для воды предварительно подготовленной смесью воды и лимонной кислоты в пропорции 50:1. Например, используйте 4 чайные ложки лимонной кислоты на 4 1/4 стакана воды (20 г лимонной кислоты на 1000 мл воды).
2) Осторожно установите резервуар для воды в правильное положение на панели управления, следя за тем, чтобы резервуар располагался ровно при перемещении. При отклонении от ровного положения вода будет вытекать из трубок сзади.
3) Нажмите **Очистка** на экране **Главное меню**. Нажмите **Уход с помощью пара**, затем нажмите **Удаление накипи**.
4) Через 1 час 32 минут выполнения функции удаления накипи на дисплее появится всплывающее окно. Следуя инструкциям, слейте воду из резервуара и наполните его чистой водой.
5) Вставьте резервуар и запустите функцию **Промывка**. Функция **Промывка** выполняется около 11 минут.
6) После завершения функции **Промывка** протрите духовой шкаф внутри мягкой тканью. Оставьте дверцу устройства открытой и дайте ему полностью высохнуть.

Использование функции Осушение

Функция **Осушение** удаляет остатки воды внутри парогенератора. Функция занимает чуть больше 1 минуты и запускается автоматически после каждого цикла приготовления на пару. При необходимости функцию **Осушение** также можно запустить вручную.

Настойка функции слива

1) Опорожните резервуар для воды.
2) Нажмите **Очистка** на экране **Главное меню**. Нажмите **Уход с помощью пара**, затем нажмите **Осушение**.
3) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на дисплее, чтобы запустить функцию **Осушение**. На дисплее отображается оставшееся время.

Использование функции Испарение

Функция **Испарение** удаляет остатки воды внутри камеры печи. Функция занимает чуть больше 20 минут.

Настройка функции Испарение

1) Нажмите **Очистка** на экране **Главное меню**. Нажмите **Уход с помощью пара**, затем нажмите **Испарение**.
2) Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на дисплее, чтобы запустить функцию **Испарение**. На дисплее отображается оставшееся время.

Периодическое техническое обслуживание

Инструкция по замене лампы в духовом шкафу

Модель WSED7667M

Для освещения устройства используется стандартная светодиодная лампа. Если светодиодная лампа не включается, обратитесь в службу поддержки LG Electronics. Не пытайтесь заменить или удалить светодиодную лампу самостоятельно.

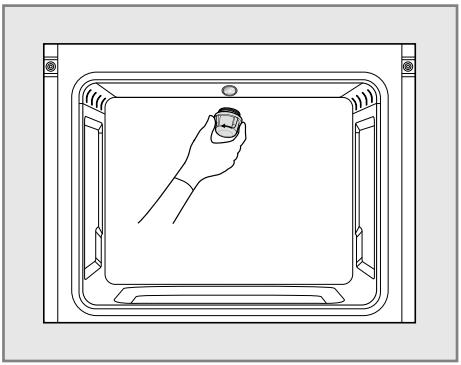
Модель WSED7665B

Для освещения устройства используется стандартная галогенная лампа мощностью 25 или 40 Вт. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями по замене галогенной лампы ниже.

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, во избежание удара электрическим током.
- Убедитесь, что духовой шкаф и лампа остыли.
- Отключите электропитание устройства с помощью главного предохранителя или автомата. Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам, летальному исходу или удару электрическим током.
- Надевайте перчатки при замене лампы печи. Осколки стекла от разбитых ламп могут стать причиной травмы.
- Применение силы может привести к повреждению стекла или устройства.

1) Отключите устройство от сети или отключите электроэнергию.
2) Поверните стеклянную крышку лампы против часовой стрелки, чтобы снять ее.
3) Удалите галогенную лампу из патрона и утилизируйте ее безопасным для окружающей среды способом.
4) Установите новую галогенную лампу.
5) Установите стеклянную крышку лампы и поверните ее по часовой стрелке.
6) Вставьте вилку в розетку или включите электроэнергию.



Инструкция по снятию и установке дверцы шкафа, извлечению стекла

Для улучшения качества очистки может потребоваться снять двкрцу и извлечь стекло духового шкафа. Дверца устройства содержит стекло, которое может разбиться. Следует соблюдать осторожность при снятию и установке дверцы, извлечению стекла духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Во избежание ожогов дождитесь остывания духового шкафа перед прикосновением к любой из его частей.
- Дверца очень тяжелая. Будьте осторожны при снятии, подъеме и установке дверцы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

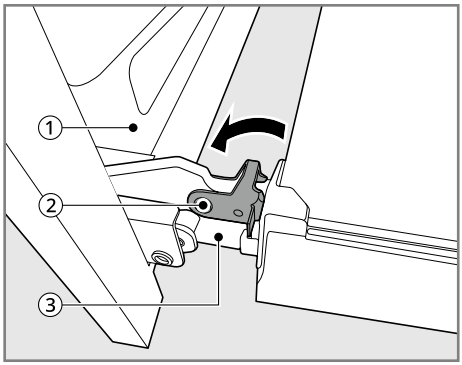
- Не поднимайте дверцу за ручку. Ручка не рассчитана на вес дверцы, что может привести к серьезному повреждению дверцы устройства.
- Не ударяйте по стеклу кастрюлями, сковородками или другими предметами.
- Царапины, удары, сотрясения или нагрузка на стекло могут ослабить его структуру, что приведет к увеличению риска повреждений впоследствии.
- Не закрывайте дверцу духового шкафа до тех пор, пока все полки не будут установлены на место.

Снятие дверцы духового шкафа

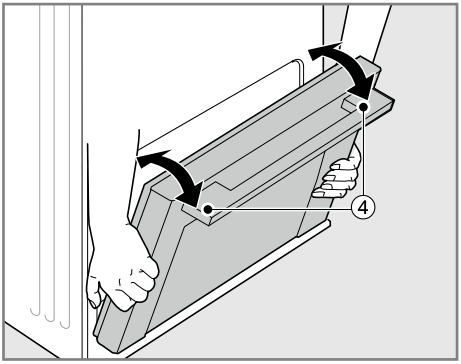
⚠ ВНИМАНИЕ!

- Полностью защелкните зажим, чтобы не повредить камеру приготовления.

1) Полностью откройте дверцу.
2) Поднимите зажим дверцы ② и полностью поверните в сторону камеры приготовления ①.



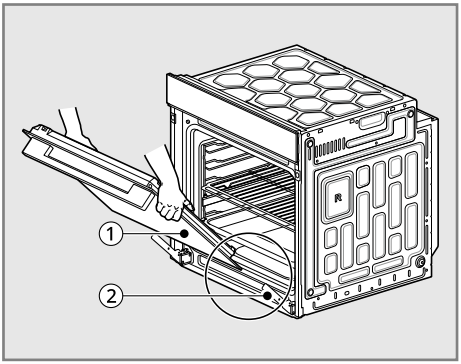
3) Крепко возьмитесь за обе стороны дверцы в верхней части.
4) Частично закройте дверцу примерно на 70 градусов ④. Если положение правильное, петли ③ будут двигаться свободно.



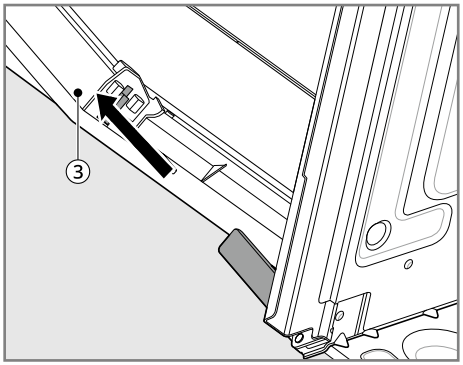
5) Поднимите и потяните дверцу на себя до полного ослабления защелок петель.

Установка дверцы духового шкафа

1) Крепко возьмитесь за обе стороны дверцы ① в верхней части.

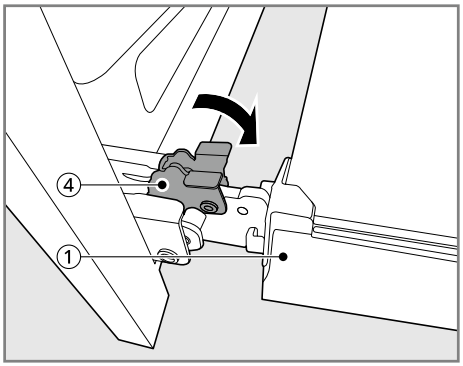


2) Полностью вставьте петли ② в пазы ③.



3) Медленно откройте дверцу полностью. Убедитесь, что петли ② вошли в пазы ③ надлежащим образом.

4) Поднимите зажим дверцы ④ и поверните в сторону дверцы устройства ① до щелчка.



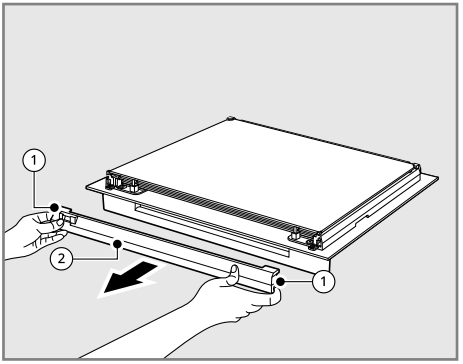
5) Закройте дверцу.

Извлечение стекла из дверцы духового шкафа

Дверца печи содержит три слоя стеклянных панелей. Перед демонтажем дверцы удалите дверцу с печи.

1) Удалите дверцу с печи и поместите ее на мягкую ровную поверхность ручкой вниз во избежание повреждений и царапин.

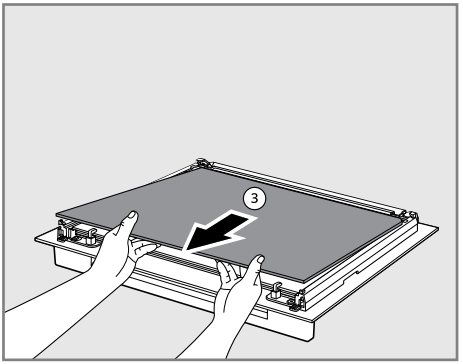
2) Нажмите на блокираторы ① с обеих сторон верхней крышки дверцы ② и потяните вперед.



3) Двумя руками возьмитесь и слегка приподнимите стеклянную панель ③ и потяните вперед, чтобы снять ее с дверцы печи.

Отложите вставленную в стекло прокладку (4 шт.).

Повторите для удаления всех трех слоев стеклянных панелей.

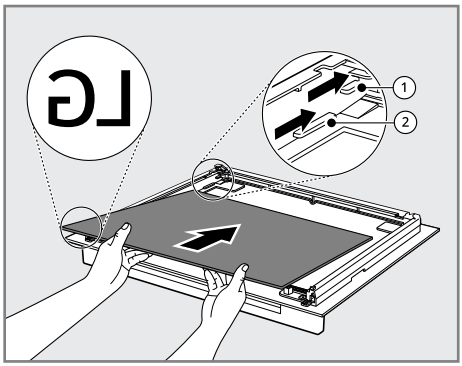


Сборка стеклянной панели

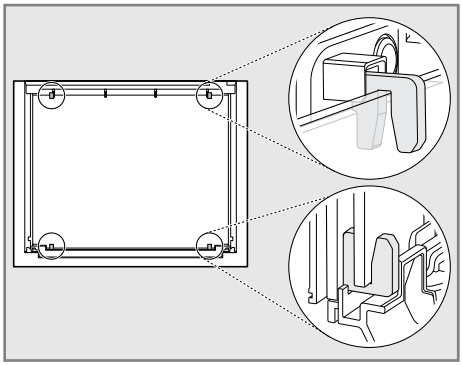
Соберите стеклянные панели в последовательности, обратной их снятию.

1) Вставьте нижнюю стеклянную панель в позицию ②, а вторую стеклянную панель — в позицию ① дверцы печи.

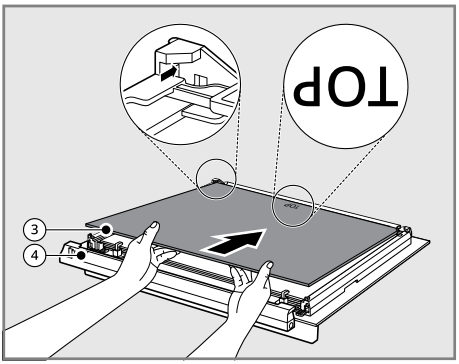
- Поместите стеклянную панель надписью **LG** к ручке дверцы печи.



2) Установите четыре прокладки на второй стеклянной панели следующим образом:
   - Прокладки удерживают стекло на месте, снижая шум и вибрацию в дверце.



3) Вставьте верхнюю стеклянную панель в позицию ③ сверху второй стеклянной панели в дверцу печи.
   - При правильном расположении вы увидите надпись **TOP** снизу стеклянной панели для индикации правильной ориентации поверхности.



4) Установите верхнюю крышку дверцы ④.
   - Зафиксируйте ее (до щелчка).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Часто задаваемые вопросы

Часто задаваемые вопросы

В: Новый духовой шкаф работает не так, как старый. Что-то не так с настройками температуры?

О: Нет. Духовой шкаф прошел производственные испытания и был откалиброван на заводе. При первых нескольких запусках внимательно следите за временем и температурой, указанными в рецепте. Если вам все же кажется, что устройство слишком горячее или холодное, вы можете самостоятельно отрегулировать температуру в соответствии с вашими потребностями. Обратитесь к разделу «**Изменение настроек**» в этом руководстве для получения простых инструкций о том, как отрегулировать температуру.

В: Являются ли нормой щелчки в задней части духового шкафа во время использования?

О: Новое устройство предназначено для более строго контроля температуры. В новом духовом шкафу можно услышать, как нагревательные элементы включаются и выключаются чаще. Это нормально.

В: Во время приготовления с конвекцией вентилятор останавливается, когда я открываю дверцу. Это нормально?

О: Да, это нормально. При открытии дверцы конвекционный вентилятор останавливается и возобновляет работу только после закрытия дверцы.

В: Можно ли использовать алюминиевую фольгу для сбора капель в печи?

О: Никогда не размещайте алюминиевую фольгу на дне или стенках печи. Фольга расплавится и прилипнет к нижней поверхности печи, после чего ее невозможно будет удалить. Для сбора капель установите противень с фольгой на нижнюю полку. (Само по себе приплавление фольги к нижней части печи не влияет на ее работу.)

В: Можно ли использовать алюминиевую фольгу на полках?

О: Не накрывайте полки алюминиевой фольгой. Покрытие полок фольгой ограничивает доступ воздуха, что ухудшает результаты приготовления. Используйте застеленный фольгой противень при приготовлении фруктовых пирогов или других кислых или сладких блюд во избежание повреждений отделки печи.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Фольгу можно использовать для заворачивания продуктов, однако фольга не должна соприкасаться с открытыми нагревательными элементами/решеткой. Фольга может расплавиться или воспламениться, что приведет к образованию дыма, возгоранию или травмам.

В: Что делать, если полки прилипли и их стало трудно выдвигать и задвигать?

О: Со временем возможны затруднения при перемещении полок. Нанесите небольшое количество оливкового масла на боковые стороны полок. Такая смазка облегчит скольжение.

В: Следует ли открывать дверцу при приготовлении в режиме гриля?

О: Электрический духовой шкаф не предназначен для приготовления в режиме гриля с открытой дверцей. Приготовление с открытой дверцей может привести к повреждению дверцы устройства или дисплея.

В: Почему не работают функциональные кнопки?

О: Проверьте, включена ли функция **Блокировка управления**. При включении функции **Блокировка управления** на дисплее отображается значок блокировки. Для выключения функции **Блокировка управления** см. описание функции **Блокировка управления** в разделе **«Эксплуатация»**.

В: Как обеспечить безопасность детей при эксплуатации устройства?

О: Дети могут находиться рядом с устройством во время эксплуатации, а также после эксплуатации до тех пор, пока поверхности печи не остынут, только под контролем взрослых. Во избежание случайного включения печи можно использовать функцию **Блокировка управления**. Функция **Блокировка управления** отключает большинство элементов управления печью. См. описание функции **Блокировка управления** в разделе **«Эксплуатация»**.

Перед обращением в сервисный центр

Приготовление

Признаки	Возможная причина и решение
Духовой шкаф не работает	**Вилка устройства не до конца вставлена в розетку.** • Убедитесь, что электрическая вилка вставлена в работающую розетку с надлежащим заземлением.
	Возможно, перегорел предохранитель или сработал автомат. • Замените предохранитель или включите автомат.
	Неправильно настроено управление духовым шкафом. • См. подраздел «Эксплуатация духового шкафа» в разделе «Эксплуатация».
	Устройство слишком горячее. • Дайте духовому шкафу остыть до температуры ниже температуры блокировки.
Через вентиляционное отверстие печи выходит пар.	**При приготовлении продуктов с высокой влажностью образуется пар.** • Это нормально.

Признаки	Возможная причина и решение
Устройство не работает.	**Шнур подключен неправильно.** • Убедитесь, что шнур вставлен в розетку правильно. Проверьте автоматы.
	Проблемы в служебной проводке. • Обратитесь за помощью к электрику.
	Отключение электричества. • Проверьте освещение дома. Позвоните в местную электрическую компанию.
Во время приготовления на гриле образуется слишком много дыма.	**Печь установлена неправильно.** • См. «Руководство по установке».
	Мясо располагается слишком близко к нагревательному элементу. • Расположите полку таким образом, чтобы между мясом и элементом оставался достаточный зазор. Предварительно разогрейте элемент гриля для обжарки.
	Плохие результаты при приготовлении мяса. • Удалите из мяса лишний жир. Обрежьте жирные края, чтобы они не скручивались.
	На поверхностях печи скопился жир. Жир или брызги вызывают чрезмерное копчение. • При частом приготовлении в режиме гриля требуется регулярная очистка.
Плохие результаты при выпекании или жарке	**Неправильно настроено управление духовым шкафом.** • См. подраздел «Эксплуатация духового шкафа» в разделе «Эксплуатация».
	Неправильное положение полки, либо полка расположена неровно. • См. подраздел «Эксплуатация духового шкафа» в разделе «Эксплуатация».
	Используется неправильная посуда или посуда неправильного размера. • См. подраздел «Эксплуатация духового шкафа» в разделе «Эксплуатация».
Плохие результаты при приготовлении в режиме гриля	**Неправильно настроено управление духовым шкафом.** • Правильно выберите режим гриля.
	Используется неправильное положение полки. • См. руководство по грилю.

Признаки	Возможная причина и решение
Плохие результаты при приготовлении в режиме гриля	**Посуда не подходит для гриля.** • Используйте сковороду и решетку для гриля.
	В некоторых районах возможно низкое напряжение электросети. • Разогрейте элемент гриля в течение 5–7 минут.
На стекле печи скапливается влага, или из вентиляционного отверстия печи идет пар	**Это происходит при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги.** • Это нормально.
	При очистке стекла использовалось слишком много влаги. • Не используйте слишком много влаги при очистке стекла.
Ощущается поток теплого воздуха после выключения печи.	**Вытяжка теплого воздуха необходима для поддержания и охлаждения температуры в духовом шкафу. После остывания до безопасной температуры вытяжка отключится автоматически.** • Это нормально.
Духовой шкаф не готовит на пару	**Неправильная сборка** • Убедитесь, что резервуар для воды вставлен в правильное положение на панели управления.
	Слив в резервуаре для воды может быть засорен известковыми отложениями от жесткой воды. • В этом случае необходимо запустить функцию Удаление накипи перед использованием функции пара.
Лужи на дне духового шкафа во время или после приготовления на пару	**Во время приготовления на пару вода из резервуара для воды выливается на дно устройства.** • Попадание воды на дно печи во время или после использования функции **Пар** является нормальным явлением. • Если вода оставляет на дне печи известковые отложения, удалите отложения смоченной в уксусе тряпкой или губкой.
После приготовления на пару на дне духового шкафа появляется белый налет.	**Использование жесткой воды в резервуаре для воды может привести к образованию накипи на дне печи.** • Для удаления оставшихся на дне печи известковых отложений используйте смоченную в уксусе или слабом растворе лимонной кислоты ткань или губку.

Детали и характеристики

Признаки	Возможная причина и решение
Система управления печью издает звуковой сигнал и отображает код ошибки F.	**Электронная система управления обнаружила неисправность.** • Выключите функцию печи, которая используется для очистки дисплея, и отключите звуковой сигнал. Перепрограммируйте печь. При повторном возникновении неисправности запишите номер неисправности и обратитесь в сервис.
Перед приготовлением на дисплее отображается 🔒	**Дверца духового шкафа заблокирована, так как температура внутри не опустилась ниже температуры блокировки.** • Нажмите кнопку **Пуск/Остановка** на панели управления. Дождитесь остывания печи.
	Функция Блокировка управления включается • Для выключения функции **Блокировка управления** см. описание функции **Блокировка управления** в разделе «Эксплуатация».
Не работает освещение печи. (Модель WSED7665B)	**Требуется замена лампы, или лампа отошла от патрона.** • Замените или затяните лампу. См. «Замена лампы печи» в разделе «Периодическое обслуживание».
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.	**Вентилятор выключается автоматически после достаточного охлаждения электронных компонентов.** • Это нормально.
Духовой шкаф не запускает цикл «Пиролиз». (Модель WSED7665B)	**Температура духового шкафа слишком высока для старта цикла «Пиролиз».** • Дождитесь остывания устройства и перезагрузите управление.
	Неправильно настроено управление духовым шкафом. • См. описание функции **Пиролиз** в разделе «Очистка». (Модель WSED7665B)
	Цикл пиролиза невозможно запустить при открытой дверце устройства. • Закройте дверцу устройства.
Дверца устройства не открывается после цикла «Пиролиз». (Модель WSED7665B)	**Духовой шкаф слишком горячий.** • Дайте устройству остыть до температуры ниже температуры блокировки.
	Панель управления и дверца могут быть заблокированы. • После завершения цикла «Пиролиз» подождите около часа, чтобы печь остыла. Дверцу можно открыть, когда значок блокировки 🔒 не отображается.

Признаки	Возможная причина и решение
После цикла «Пиролиз» в духовом шкафу остались загрязнения. (Модель WSED7665B)	**Неправильно настроено управление духовым шкафом.** • См. описание функции **Пиролиз** в разделе «Очистка».
	Духовой шкаф слишком сильно загрязнен. • Удалите значительные разливы перед запуском цикла очистки. При сильном загрязнении может потребоваться повторный запуск цикла **Пиролиз** или увеличение времени его выполнения.
Конвекционный вентилятор останавливается.	**Конвекционный вентилятор останавливается во время режима Конвекционный нагрев. Это делается для более равномерного нагрева во время цикла.** • Такое явление не является неисправностью, его следует считать нормой.

Шумы

Признаки	Возможная причина и решение
Треск или хлопки	**Звук нагрева и остывания металла во время приготовления и использования функции EasyClean.** • Это нормально.
Шум вентилятора	**Конвекционный вентилятор может автоматически включаться и выключаться.** • Это нормально.

Wi-Fi

Признаки	Возможная причина и решение
Ваше устройство и смартфон не подключаются к сети Wi-Fi.	**Пароль для сети Wi-Fi, к которой вы пытаетесь подключиться, неправильный.** • Найдите сеть Wi-Fi, подключенную к вашему смартфону, и удалите ее, потом зарегистрируйте свое устройство в приложении **LG ThinQ**.
	Передача мобильных данных для вашего смартфона включена. • Выключите функцию **Мобильные данные** своего смартфона и зарегистрируйте устройство, используя сеть Wi-Fi.
	Имя беспроводной сети (SSID) настроено неправильно. • Имя беспроводной сети (SSID) должно содержать английские буквы и цифры. (Не используйте специальные символы)

Признаки	Возможная причина и решение
Ваше устройство и смартфон не подключаются к сети Wi-Fi.	**Частота маршрутизатора не 2,4 ГГц.** • Поддерживается только частота маршрутизатора 2,4 ГГц. Настройте беспроводной маршрутизатор на 2,4 ГГц и подключите прибор к беспроводному маршрутизатору. Чтобы проверить частоту маршрутизатора, обратитесь к своему поставщику Интернет-услуг или производителю маршрутизатора.
	Расстояние между прибором и маршрутизатором слишком большое. • Если расстояние между прибором и маршрутизатором слишком большое, сигнал может быть слабым и подключение может не настраиваться правильно. Измените место нахождения маршрутизатора, чтобы он находился ближе к прибору.

Обслуживание клиентов и запчасти

Обслуживание клиентов

Если неисправность невозможно устранить с помощью указанных выше мер, обратитесь в сервисный центр LG Service.

- Эксплуатация неисправного устройства запрещена. При возникновении неисправности устройство необходимо изолировать, вытащив вилку из розетки, или выключить, удалив предохранитель или отключив автомат на бытовом электрощитке.
- Ремонт устройства должен выполнять только специально обученный и квалифицированный профессиональный электрик. Неправильный ремонт может привести к значительному ущербу.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Ремонт устройства должен осуществлять только лицензированный технический специалист. Неправильный ремонт представляет серьезную опасность.
- Не эксплуатируйте поврежденное устройство. При возникновении неисправности или сбоя отключите электропитание. В случае сбоя визиты специалистов клиентской службы или представителей дилера могут не покрываться гарантией, если сбой был вызван неправильной эксплуатацией устройства.

Запчасти

Если вам требуются запчасти или помощь специалиста, свяжитесь с сервисным центром LG Service.

- Ваш звонок будет автоматически переадресован в региональный центр обслуживания клиентов по почтовому индексу.
- Адрес местного центра обслуживания клиентов и другую полезную информацию можно найти в интернете по адресу www.lg.com

Пожалуйста, подготовьте следующие данные:

- Ваше имя и адрес, включая почтовый индекс.
- Ваш номер телефона.

- Точное описание проблемы.
- Модель, серия и серийный номер. Эти сведения можно найти на паспортной табличке, расположенной слева на внутренней кромке дверцы печи.
- Дата получения покупки. Внимание: для претензии по гарантии требуется подтверждающий покупку документ. Перед подачей претензии по гарантии внимательно прочитайте раздел «ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ». Если в процессе проведенного техническим специалистом осмотра выяснится, что в устройстве отсутствует механическая или электрическая неисправность, с вас будет взиматься плата.

Технические характеристики продукции

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.

Продукт Fiche_ДЕЛЕГИРОВАННЫЙ РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 65/2014 и 66/2014, действующий стандарт EN 60350-1:2016

Товарный знак	LG
Идентификатор модели	WSED7667M, WSED7666M, WSED7665B, WSED7664S, WS9D7672WM, WS9D7651WS
Индекс энергоэффективности (EEIcavity)	58,7
Класс энергоэффективности	A++
Энергопотребление (стандартный режим)	0,83 кВт*ч/цикл
Энергопотребление (режим с принудительной работой конвекционного вентилятора)	0,51 кВт*ч/цикл
Число камер	1

Источник нагрева	Электрический
Громкость	76 л
Масса	45,0 кг

РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) 2023/826, Применимый стандарт EN 50564:2011

Энергопотребление в режиме ожидания	0,5 Вт
Энергопотребление сети в режиме ожидания	2,0 Вт
Период, по завершении которого функция управления питанием или аналогичная функция автоматически переводит оборудование в режим ожидания, и/или выключения, и/или режим ожидания сети	5 минут

Для заметок

Для заметок

Для заметок

Страна происхождения	Корея
Дата производства	Смотрите на этикетке
Производитель : «ЛГ Электроникс Инк.» 170, Сеонгсанпаечонг-ро, Сеонгсан-гу, Чангвон-си, Гиёнгсангнам-до 51533 Корея тел: 82-55-260-3114	
Импортер : ООО«ЛГ Электроникс РУС» Московская область, Рузский муниципальный округ, территория Минское шоссе, километр 86-й, дом 9 8-495-785-1313 Более подробную информацию вы можете уточнить по телефону службы поддержки клиентов.	