



РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации и держите его под рукой для обращения за справками.

WSEZM7225S2	WSEZD7225B1
WSEZM7225B1	WSEZ7225S1
WSEZD7225S1	WSEZ7225B1



MFL62060349_03

Copyright © 2020 - 2025 LG Electronics Inc. Все права защищены.

ЕАС

www.lg.com

2 СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

**3 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

7 ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

7 Принадлежности

8 УСТАНОВКА

10 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 10 Обзор панели управления
- 11 Управление прибором
- 14 Режимы работы
- 16 Рецепты
- 18 Испытания пищевых продуктов по стандарту EN 60350-1
- 19 Приготовление в режиме ECO

**22 ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- 22 Чистящее средство
- 24 Замена лампы в углу духовой камеры
- 25 Дверца прибора

**30 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

- 30 Перед обращением в сервисный центр

34 МИКРОФИША ИЗДЕЛИЯ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите все инструкции и выполняйте их при использовании прибора, чтобы предотвратить вероятность возгорания, удара электрическим током, травм, а также повреждений изделия. Это руководство не охватывает все возможные условия, которые могут возникнуть при использовании прибора. Всегда обращайтесь к специалисту по техническому обслуживанию либо к производителю при возникновении проблем с прибором, решения которых вы не знаете.

Загрузите это руководство пользователя на сайте: <http://www.lg.com>

Это знак предупреждения. Этот знак предупреждает о потенциальных опасностях, которые могут привести к порче имущества и (или) серьезным телесным повреждениям либо смерти.

 Все сообщения о безопасности обозначаются предупреждающим символом и надписью об опасности: «ОСТОРОЖНО!» или «ВНИМАНИЕ!». Эти надписи имеют следующие значения:

ВНИМАНИЕ! - указывает на возможность возникновения опасной ситуации, которая, если ее не предотвратить, может привести к смерти или серьезной травме.

ОСТОРОЖНО! - указывает на возможность возникновения опасной ситуации, которая, если ее не предотвратить, может привести к телесным повреждениям легкой или средней тяжести.

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Спасибо вам за покупку встраиваемого духового шкафа LG. Перед распаковкой изделия внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством. Только в таком случае вы сможете пользоваться прибором безопасно и надлежащим образом. Настоятельно рекомендуем сохранить руководство по эксплуатации и инструкции по установке для дальнейшего использования или для последующих владельцев.

Прибор предназначен только для установки на кухне. Соблюдайте специальные инструкции по установке.

После распаковки проверьте изделие на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он поврежден. Устройства, не имеющие штекеров, может подключать только лицензированный специалист. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.

Этот прибор разрешается использовать только в помещении. Прибор должен использоваться только для приготовления пищи и напитков. Прибор во время его работы должен находиться под наблюдением.

Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, болезнями органов чувств, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или руководством лица, ответственного за их безопасность, безопасное использование прибора, понимающего связанные с использованием прибора опасности.

4 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Не позволяйте детям играть с изделием. Детям разрешается чистить прибор или проводить общее техническое обслуживание, только если им исполнилось 8 лет, и они находятся под присмотром взрослых.

Держите детей младше 8 лет на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.

Принадлежности всегда вставляйте в духовую камеру правильным образом.



ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электрическим током!

- Неправильно выполненный ремонт несет опасность. Ремонт и замену поврежденных кабелей может производить только наш обученный специалист по послепродажному обслуживанию. Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в распределительном шкафу с предохранителями. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
- Изоляция кабеля на электроприборах может расплавиться при соприкосновении с горячими частями прибора. Не допускайте соприкосновения кабелей электроприборов с горячими частями прибора.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать для чистки прибора очистители высокого давления или пароочистители.
- Неисправный прибор может стать причиной поражения током. Запрещается включать неисправный прибор. Отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в распределительном шкафу с предохранителями. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

Риск ожогов!

- Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам.
- Всегда давайте возможность прибору остыть.
- Держите детей на безопасном расстоянии.
- Посуда и принадлежности сильно нагреваются. Для извлечения посуды и принадлежностей из духовой камеры всегда используйте варежки-прихватки.
- Пары спирта могут загореться внутри горячей духовки. Запрещается готовить пищу, содержащую большое количество напитка с высокой концентрацией спирта. Допускается использование только малого количества напитка с высоким содержанием спирта. Дверцу прибора открывайте осторожно.

Риск ожога!

- Во время работы прибора доступные части становятся горячими. Не касайтесь горячих частей прибора. Держите детей на безопасном расстоянии.
- При открывании дверцы прибора может выходить пар. В зависимости от температуры пара, он может быть незаметным. При открывании дверцы не стойте близко к прибору. Осторожно открывайте дверцу прибора. Не подпускайте близко к прибору детей.
- Вода внутри горячей духовой камеры может образовывать горячий пар. Никогда не наливайте воду в горячую духовую камеру.



ВНИМАНИЕ!

Риск получить травму!

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.
- Петли во время открывания и закрывания дверцы прибора двигаются и могут травмировать части тела. Держите руки подальше от петель.

Риск возгорания!

- Горючие предметы могут загореться в духовой камере. Никогда не храните горючие предметы в духовой камере. Не открывайте дверцу прибора, если изнутри идет дым. Выключите прибор и отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в распределительном шкафу с предохранителями.
- При открытой дверце прибора создается сквозняк. Пергаментная бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не кладите незакрепленную пергаментную бумагу поверх принадлежностей во время разогрева. На пергаментную бумагу всегда кладите противень или тарелку. Накрывайте пергаментной бумагой только необходимую поверхность. Не допускайте, чтобы пергаментная бумага выступала над принадлежностями.

Опасность из-за воздействия магнитного поля!

- В контрольной панели или в элементах управления есть постоянные магниты. Они могут влиять на работу электронных имплантатов, таких как кардиостимуляторы или дозаторы инсулина. Лица, носящие электронные имплантаты, должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

ПРИЧИНЫ ПОВРЕЖДЕНИЙ

- Причинами повреждений духового шкафа могут быть принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда, расположенные на дне духовой камеры. Не размещайте принадлежности на дне духовой камеры. Не накрывайте дно духовой камеры какой-либо фольгой или пергаментной бумагой. Не размещайте на дне духовой камеры посуду, если установлена температура более 50 °C. Это приведет к перегреву. Повредится эмаль.
- Алюминиевая фольга. Алюминиевая фольга в духовой камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы. Иначе стекло может обесцветиться.
- Силиконовая посуда. Запрещается использовать силиконовые кастрюли, коврики и другие принадлежности, содержащие силикон. Это может вывести из строя датчик духового шкафа.
- Вода в горячем духовом шкафу. Не наливайте воду в нагретую духовую камеру. Это приведет к образованию пара. Перепад температуры может вызвать повреждение эмали.
- Влага в духовой камере. Влага в духовой камере в течение длительного времени может вызвать коррозию. Дайте прибору высохнуть после использования. Не держите влажную еду закрытой в духовой камере длительное время. Запрещается хранить еду в духовой камере.

6 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Охлаждение с открытой дверцей устройства. После нагревания до высоких температур устройство должно остывать при закрытой дверце. Не размещайте в дверной щели никаких предметов. Даже если оставить дверцу слегка приоткрытой, передняя часть находящейся по близости мебели со временем может повредиться. Оставляйте прибор сушиться с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духовки образовалось много влаги.
- Фруктовый сок. При выпечке сочных фруктовых пирогов не кладите на противень слишком много продуктов. Фруктовый сок, стекая с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. По возможности используйте более глубокую универсальную кастрюлю.
- Очень грязный уплотнитель. Если уплотнитель очень грязный, дверца не будет закрываться должным образом во время работы прибора. Может повредиться поверхность расположенных поблизости предметов. Следите за тем, чтобы уплотнитель всегда был чистым.
- Использование дверцы в качестве сидения, полки или столешницы. Не садитесь на дверцу прибора, ничего не кладите и не вешайте на нее. Не кладите на дверцу прибора посуду или принадлежности.
- Установка принадлежностей. В зависимости от модели прибора принадлежности могут поцарапать дверное полотно при закрытии дверцы. Принадлежности всегда размещайте в духовой камере как можно дальше от дверцы.
- Переноска прибора. Не переносите и не держите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы может не выдержать нагрузки и сломаться.
- При использовании остаточного тепла выключенной духовки с целью поддерживать теплой приготовленную еду в духовой камере может образоваться высокое содержание влаги. Это может привести к образованию конденсата и вызвать коррозию вашего прибора, а также нанести вред кухне. Избегайте образования конденсата, открывая дверцу, или используйте режим «Размораживание».

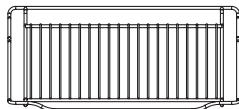
ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

Принадлежности

К вашему прибору прилагается целый ряд принадлежностей. Здесь приводится обзор прилагаемых принадлежностей и информация о том, как правильно их использовать.

Принадлежности, которые входят в комплект

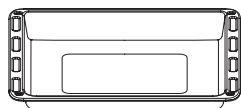
Ваш прибор оборудован указанными далее принадлежностями.



Решетка для гриля

(WSEZM7225S2, WSEZD7225S1, WSEZ7225S1, WSEZM7225B1, WSEZD7225B1, WSEZ7225B1)

Для жаростойкой посуды и форм для выпечки.
Для жареных и запеченных блюд



Глубокий лоток

(WSEZM7225S2, WSEZD7225S1, WSEZ7225S1, WSEZM7225B1, WSEZD7225B1, WSEZ7225B1)

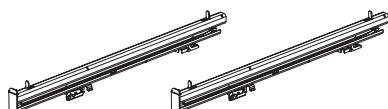
Для влажных тортов, пирожных, замороженных блюд и больших жареных блюд.



Противень

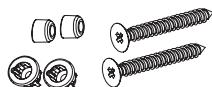
(WSEZM7225S2, WSEZD7225S1, WSEZ7225S1, WSEZM7225B1, WSEZD7225B1)

Для кексов и выпечных изделий



Телескопические

(WSEZM7225S2(2EA), WSEZD7225S1, WSEZ7225S1, WSEZM7225B1, WSEZD7225B1, WSEZ7225B1)



Установка винтов(4.1X28)

(WSEZM7225S2, WSEZD7225S1, WSEZ7225S1, WSEZM7225B1, WSEZD7225B1, WSEZ7225B1)

Противень можно использовать для того, чтобы наливать в него жидкость или для приготовления блюд с соком.

Используйте только оригинальные принадлежности. Они приспособлены специально для использования с вашим прибором.

Принадлежности можно купить в отделе послепродажного обслуживания, в специализированных розничных магазинах или онлайн.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Принадлежности при нагревании могут деформироваться. Это не влияет на их функцию. После остывания они приобретают первоначальную форму.

Установка принадлежностей

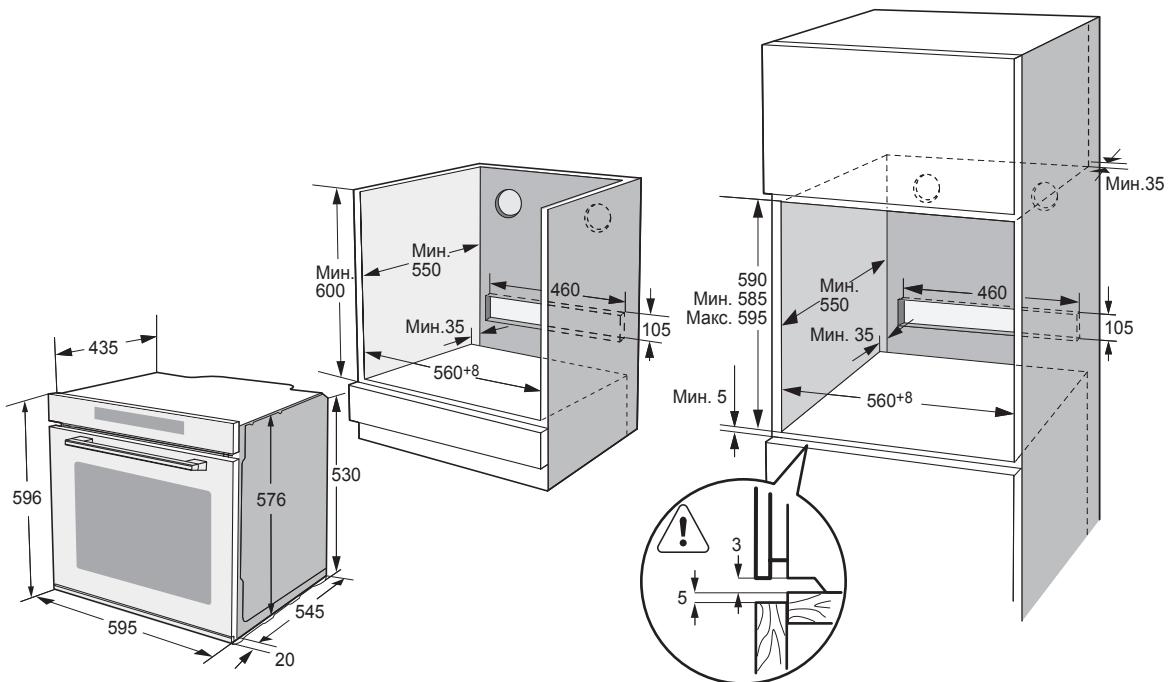
В духовой камере есть пять позиций для полок. Нумерация полок ведется снизу вверх.

Принадлежности можно выдвигать примерно на половину их длины, не опасаясь опрокидывания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Всегда следите за тем, чтобы устанавливать принадлежности в духовой камере правильным образом.
- Всегда полностью вставляйте принадлежности в духовой камере, так чтобы они не касались дверцы прибора.

УСТАНОВКА



Чтобы безопасно эксплуатировать этот прибор, убедитесь, что он установлен в соответствии с инструкциями по установке. Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не покрываются гарантией.

Во время установки носите защитные перчатки, чтобы не порезаться острыми краями.

Перед установкой проверьте прибор на наличие каких-либо повреждений и не подключайте его, если таковые имеются.

Перед включением прибора удалите с него упаковочные материалы и клейкую пленку.

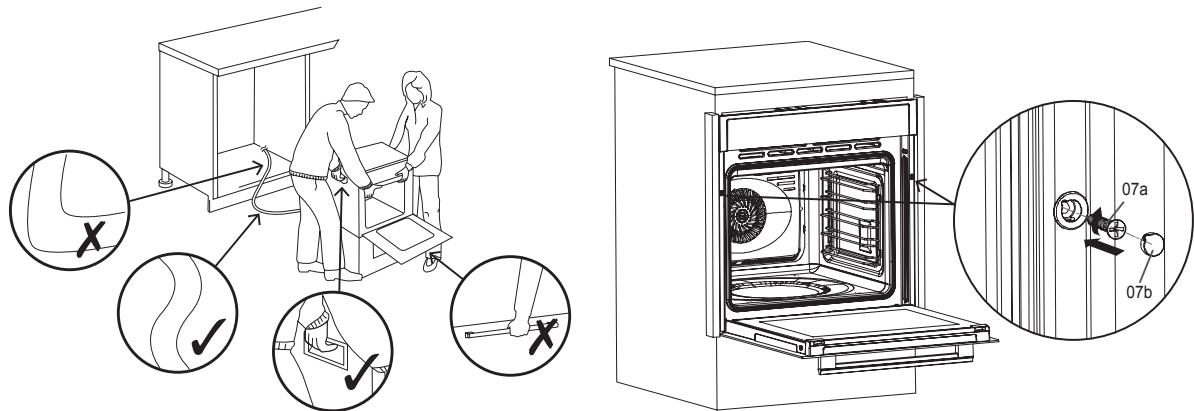
Размеры указаны в миллиметрах.

Необходимо, чтобы вилка или выключатель, вмонтированный в проводку, были в зоне легкой доступности, чтобы с их помощью при необходимости отсоединить прибор от источника питания после установки.



ВНИМАНИЕ!

- Во избежание перегрева прибор не должен устанавливаться за декоративной дверью.
- Кухонный шкаф, находящийся в непосредственном контакте с духовым шкафом, должен обладать теплоустойчивостью к температурам до 90°C, передние панели прочего оборудования, расположенного вблизи духового шкафа, должны обладать теплоустойчивостью к минимальной температуре 70°C.



Поднимите прибор и разместите его в месте установки.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Во избежание возможного повреждения стекла и петель дверцы запрещается поднимать прибор за ручку дверцы.

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Если кабель питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, специалистом по обслуживанию или другим специалистом такой же квалификации.

Закрепите прибор в месте установки с помощью 2 винтов [07a]. Закройте оба винта декоративными колпачками [07b].

ПРИМЕЧАНИЕ

- Затягивайте от руки. Во избежание повреждения винтов запрещается использовать шуруповерт!

Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку, находящуюся в легкой доступности, чтобы в чрезвычайной ситуации можно было немедленно отключить прибор от сети. Вытяните штепсельную вилку из розетки, чтобы полностью выключить питание прибора.

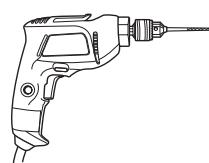
ПРИМЕЧАНИЕ

- После подключения к электрической розетке прибор издает звуковой сигнал и переходит в режим ожидания.

Необходимые инструменты



Отвертка Филлипс



Дрель

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

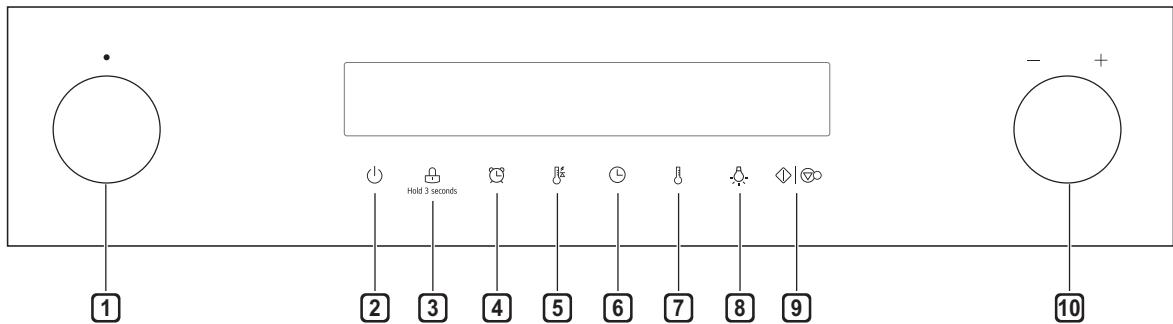
Знакомство с прибором

В этом разделе описаны функции панели управления. Вы также познакомитесь с различными функциями вашего прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В зависимости от модели прибора некоторые детали и цвета могут отличаться.
- После включения питания на экране будут мигать надпись «0:00» и значок часов. Для продолжения нажмите любую кнопку.

Обзор панели управления



1 Кнопка переключения режимов духовки

Поворотом ручки изменяется режим нагрева.

2 ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение и выключение духовки.

3 Блокировка от детей

Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы активировать или отключить блокировку от детей.

4 Таймер

Нажмите, чтобы установить или отменить таймер на духовке.

5 Быстрый разогрев

Используйте эту функцию для быстрого разогрева духовки.

6 Установка общего времени приготовления/ выпекания и Часы

Установите время приготовления, затем выберите режим; установите часы для показа времени в режиме ожидания.

7 Настройка температуры

Нажмите для установки температуры.

8 Лампа ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение и выключение лампы.

9 Старт/пауза

Для старта и приостановки процесса приготовления пищи.

10 Регулировка

Изменение параметров, отображаемых на экране.

Управление прибором

Начало использования

Перед первым приготовлением пищи на этом приборе следует очистить духовую камеру и принадлежности.

- 1 Удалите все наклейки, защитную пленку и приспособления для защиты при транспортировке.
- 2 Извлеките из духовой камеры все принадлежности и полки.
- 3 Тщательно очистите принадлежности и полки мыльной водой с помощью салфетки для мытья посуды или мягкой щетки.
- 4 Убедитесь, что в духовой камере нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола или деревянные части, которые могут вызвать возгорание.
- 5 Мягкой влажной тканью протрите гладкие поверхности духовой камеры и дверцу.
- 6 Чтобы избавиться от характерного запаха нового прибора, разогрейте пустую духовку с закрытой дверцей.
- 7 При первом нагревании прибора хорошо проветривайте кухню. Не пускайте в это время на кухню детей и домашних животных. Закройте двери в прилегающие комнаты.
- 8 Задайте указанные параметры. О том, как установить тип нагрева и температуру, вы узнаете из следующего раздела.

После того как прибор остынет:

- 1 Очистите гладкие поверхности смоченной в мыльной воде салфеткой для мытья посуды.
- 2 Дайте высохнуть всем поверхностям.
- 3 Установите полки.

Установка времени

Перед использованием духовки нужно установить время.

- 1 После подключения духовки к электрической сети коснитесь значка часов и установите время в часах, поворачивая ручку справа.
- 2 Снова коснитесь значка часов и установите время в минутах, поворачивая ручку справа.
- 3 Коснитесь значка часов, чтобы завершить установку времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Время отображается в 24-часовом формате.

Приготовление пищи в духовке

- 1 После подключения духовки к электрической сети поверните ручку изменения режимов для выбора необходимого режима. С помощью ручки регулировки задайте температуру приготовления.
- 2 Коснитесь значка Старт/пауза., духовка начнет работать. Если не нажать этот значок в течение 10 минут, духовка вернется в режим отображения часов.
- 3 В процессе приготовления пищи можно коснуться  для остановки процесса.

ПРИМЕЧАНИЕ

После установки температуры, можно коснуться символа , чтобы настроить длительность приготовления с помощью поворота ручки регулировки.

Быстрый разогрев

Для сокращения времени разогрева можно использовать функцию быстрого разогрева. Выберите режим приготовления и коснитесь значка быстрого разогрева ; на экране загорится ярлык быстрого разогрева. Если функция быстрого разогрева не включается, раздается «звуковой сигнал». Быстрый разогрев не применим для размораживания и расстойки теста.

Установка общего времени приготовления / выпекания

- 1 Коснитесь  и измените длительность приготовления поворотом ручки регулировки.
- 2 После внесения изменений, Если нужно начать процесс приготовления, коснитесь 
- 3 Если нужно отменить процесс приготовления, коснитесь .

ПРИМЕЧАНИЕ

- Изменение режимов, температуры, оставшегося времени приготовления может негативно повлиять на результат. Поэтому рекомендуем изменять настройки в процессе работы прибора, только если вы имеете большой опыт в приготовлении блюд.
- В процессе приготовления пищи духовкой можно изменять режим нагрева и температуру с помощью ручки переключения режимов духовки и ручки регулировки. После внесения изменений, если не производить никаких действий в течение 6 секунд, духовка перейдет на работу в измененном режиме.



ОСТОРОЖНО!

После выключения прибора температура, особенно внутри, может быть высокой. Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Для извлечения принадлежностей и посуды из духовой камеры надевайте варежки-прихватки и дайте прибору остить. Держите детей на безопасном расстоянии во избежание травм и ожогов.

Таймер

Для использования таймера нажмите . По истечении заданного для таймера времени духовка издаст «звуковой сигнал».

Коснитесь  первый раз, чтобы задать время в часах, и снова коснитесь , чтобы задать время в минутах.

Коснитесь  еще раз, чтобы завершить установку времени.

Таймер можно установить перед и во время приготовления пищи, но при выборе режима приготовления и температуры таймер недоступен.

Блокировка от детей

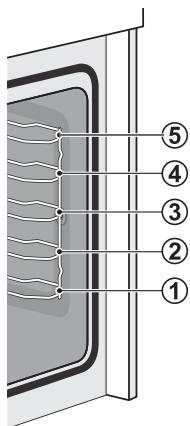
Ваше устройство оборудовано безопасным замком, чтобы предотвратить случайное включение прибора и изменение параметров детьми.

Безопасный замок включается удерживанием кнопки в течение 3 секунд. Повторным удерживанием кнопки в течение 3 секунд, безопасный замок духовки выключается.

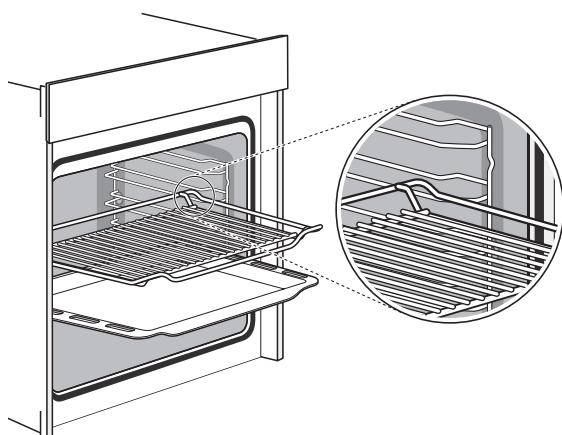
Включать и выключать безопасный замок можно независимо от того, работает духовка или нет.

Удерживайте , нажатой в течение 3 секунд, чтобы включить или отключить безопасный замок. Если безопасный замок активен, на панели состояния отображается  3 seconds.

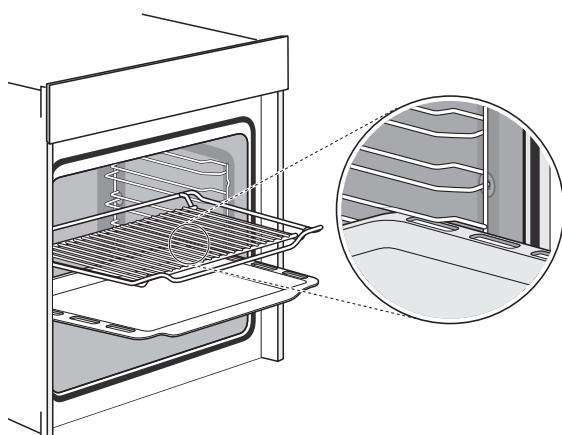
Функция блокировки



Принадлежности можно выдвигать примерно на половину их длины до момента их фиксации на месте. Функция блокировки предотвращает опрокидывание принадлежностей при их извлечении. Чтобы защита от опрокидывания работала надлежащим образом, принадлежности нужно правильно вставлять в духовую камеру. При установке решетки убедитесь, что она повернута правильным образом, как показано на рисунке.



При установке противня убедитесь, что он повернут правильным образом, как показано на рисунке.



Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно купить в отделе послепродажного обслуживания, в специализированных розничных магазинах или онлайн. Для получения подробной информации ознакомьтесь с нашими рекламными брошюрами.

При покупке обязательно указывайте точный артикульный номер дополнительной принадлежности.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не все дополнительные принадлежности подходят для каждого прибора. При покупке обязательно указывайте точный идентификационный номер вашего прибора. → «Обслуживание клиентов» на странице 31.

Режимы работы

Ваш прибор имеет различные режимы работы, которые облегчают его использование.

Чтобы помочь вам подобрать правильный тип нагрева, ниже объясняется разница между режимами работы, а также их применением.

Символы, подобранные для каждого режима, помогут вам их запомнить.

Тип нагрева	Температура	Использование
	Обычное запекание 30~250°C	Для обычной выпечки и обжарки на одном уровне. Лучше всего подходит для торты с мокрой начинкой.
	Конвекция 50~250°C	Для выпечки и обжарки на одном или нескольких уровнях. Тепло поступает равномерно от кольцевого нагревателя, расположенного по окружности вентилятора.
	Режим ECO 140~240°C	Для энергосберегающего способа приготовления пищи.
	Обычное запекание + вентилятор 50~250°C	Для выпечки и обжарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов в камере духовки.
	Инфракрасное излучение 150~250°C	Для приготовления на гриле и подрумянивания пищи. Разместите приготавливаемую еду в центральной части под нагревательными элементами гриля.
	Двойной гриль + вентилятор 50~250°C	Для приготовления на гриле тонких кусочков и для подрумянивания пищи. Вентилятор равномерно распределяет тепло в камере духовки.
	Двойной гриль 150~250°C	Для приготовления на гриле тонких кусочков и для подрумянивания пищи.
	Пицца 50~250°C	Для приготовления пиццы и блюд, которые требуют поступления большого количества тепла снизу. Включаются нижний и кольцевой нагреватели.
	Нагрев снизу 30~220°C	Для подрумянивания дна у пиццы, пирогов и выпечки. Тепло поступает от нижнего нагревателя.
	Размораживание –	Для медленного размораживания замороженных продуктов.
	Расстойка теста 30~45°C	Для приготовления дрожжевого теста, расстойки теста и приготовления йогурта.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для размораживания больших порций продуктов можно снять полки и поместить контейнер на дно духовки.
- Для подогрева посуды полезно снять полки и использовать режимы нагрева «Гриль горячим воздухом» и «Нагрев вентилятором» с установленной температурой в 50 °C. Режим «Гриль горячим воздухом» следует использовать, если посудой заполнено более половины дна духовой камеры.
- Благодаря равномерному распределению тепла внутри духовой камеры в режиме «Нагрев вентилятором» вентилятор работает в определенные моменты нагрева, гарантируя наилучшие качество и скорость приготовления.



ОСТОРОЖНО!

- Если открыть дверцу прибора в процессе приготовления, процесс приготовления не останавливается. Поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Не закрывайте вентиляционные щели. В противном случае прибор может перегреться. Охлаждающий вентилятор может некоторое время продолжать работать после окончания процесса приготовления, чтобы ускорить процесс остывания прибора.

Подсветка

После включения какого-либо режима лампа продолжает гореть до тех пор, пока операция не будет завершена. Можно использовать основной режим: «Лампа» во время различных операций, т. е. очистки, подготовки процесса приготовления пищи, паузы режимов нагрева при открывании дверцы.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверцей.

Рецепты

ТОРТ	Форма	Уровень	Режим	Темп. в °C	Длительность в минутах
Бисквитный торт (простой) в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	2	Обычное запекание с вентилятором	170	50
Бисквитный торт (простой) в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	1	Обычное запекание	140	70
Бисквитный торт с фруктами в круглой форме	Круглая форма	1	Обычное запекание с вентилятором	150	50
Бисквитный торт с фруктами на противне	Противень	1	Обычное запекание	140	70
Маффины с изюмом (дрожжевой кекс)	Форма для маффина	2	Обычное запекание	220	в. п. н. 19:00 в. з. 11:00
Кекс бабка (дрожжевой)	Противень	1	Обычное запекание	150	в. п. н. 11:00 в. з. 60:00
Маффины	Форма для маффина	1	Обычное запекание	160	в. п. н. 8:30 в. з. 30:00
Маффины	Форма для маффина	1	Обычное запекание с вентилятором	150	в. п. н. 8:30 в. з. 30:00
Яблочный кекс в противне	Противень	1	Обычное запекание с вентилятором	160	в. п. н. 10:00 в. з. 42:30
Кекс с водой (6 яиц)	Форма со съемным дном	1	Обычное запекание	160	в. п. н. 9:30 в. з. 41:00
Кекс с водой (4 яиц)	Форма со съемным дном	1	Обычное запекание	160	в. п. н. 9:00 в. з. 26:00
Кекс с водой	Форма со съемным дном	1	Конвекция	160	35
Яблочный кекс в противне	Противень	2	Обычное запекание с вентилятором	150	в. п. н. 8:00 в. з. 42:00
Хефезопф (калач)	Противень	2	Обычное запекание с вентилятором	150	40
Маленькие кексы (20)	Противень	2	Конвекция	150	36
Маленькие кексы (40)	Противень	2+4	Конвекция	150	в. п. н. 10:00 в. з. 34:00
Дрожжевой кекс с маслом	Противень	2	Обычное запекание	150	в. п. н. 8:00 в. з. 30:00
Песочное печенье	Противень	2	Обычное запекание	170	в. п. н. 8:00 в. з. 13:00
Песочное печенье (2 противня)	Противень	2+4	Обычное запекание с вентилятором	160	в. п. н. 8:20 в. з. 12:00
Ванильное печенье	Противень	2	Обычное запекание	160	в. п. н. 8:00 в. з. 10:00
Ванильное печенье	Противень	2+4	Обычное запекание с вентилятором	150	в. п. н. 8:00 в. з. 14:00

ХЛЕБ	Форма	Уровень	Режим	Темп. в °C	Длительность в минутах
Белый хлеб (1 кг муки) в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	1	Обычное запекание	170	в. п. н. 9:20 в. з. 50:00
Белый хлеб (1 кг муки) в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	1	Обычное запекание с вентилятором	170	в. п. н. 12:00 в. з. 45:00
Свежая пицца (тонкая)	Противень	2	Обычное запекание	170	в. п. н. 9:30 в. з. 21:00
Свежая пицца (толстая)	Противень	2	Обычное запекание	170	в. п. н. 10:00 в. з. 45:00
Свежая пицца (толстая)	Противень	2	Обычное запекание с вентилятором	170	в. п. н. 8:00 в. з. 41:00
Хлеб	Противень	1	Конвекция	190	в. п. н. 9:00 в. з. 30:00

ПРИМЕЧАНИЕ

- в. п. н. — время предварительного нагрева, в. з. — время запекания.

МЯСО	Форма	Уровень	Режим	Темп. в °C	Длительность в минутах
Говяжья нежная корейка (1,6 кг)	Противень	2	Двойной гриль с вентилятором	180	55
Мясной рулет из 1 кг мяса	Противень	1	Обычное запекание	180	75
Курица (1 кг)	Противень	Уровень 2: Полка Уровень 1: Противень	Двойной гриль с вентилятором	180	50
Рыба (2,5 кг)	Противень	2	Обычное запекание	170	70
Ребрышки «Томагавк»	Противень	3	Конвекция	120	85
Запеченная свиная шейка (1,2 кг)	Противень	1	Конвекция	160	82
Курица (1,7 кг)	Противень	Уровень 2: Полка Уровень 1: Противень	Конвекция	180	78

Испытания пищевых продуктов по стандарту EN 60350-1

РЕЦЕПТ	Принадлежности	F	°C	Уровень	Время (мин)	Предв. нагрев
Бисквит	Форма со съемным дном Ф 26 см		175	2	30-35	Да
Бисквит	Форма со съемным дном Ф 26 см		160	2	30-35	Да
Маленький кекс	1 противень		160	3	25-30	Да
Маленький кекс	1 противень		160	4	25-30	Да
Маленький кекс	2 противень		170	Уровни 2 и 4	20-25	Да
Яблочный пирог	Форма со съемным дном Ф 20 см		180	1	70-80	Нет
Яблочный пирог	Форма со съемным дном Ф 20 см		160	2	70-80	Нет
Хлеб	1 противень		200	2	30-35	Да
Хлеб	1 противень		200	3	30-35	Да
Тост	Решетка для гриля		Макс.	5	1-3	Да, 5 мин
Курица	Решетка для гриля и противень		180	Решетка для гриля 2 Противень 1	50-60	Да

- 1 Запекая курицу, сначала положите ее кверху спинкой и через 30 мин переверните кверху грудкой.
- 2 Используйте темную матовую форму, установив ее на полку.
- 3 Противни вынимайте в тот момент, когда еда готова, даже если установленное время запекания еще не прошло.
- 4 Установите более низкую температуру и проверьте через более короткое время, указанное в таблице.
- 5 При использовании противня для сбора жидкости, стекающей с пищи, которая запекается на полке в режиме гриля, противень нужно установить на уровень 1 и заполнить небольшим количеством воды.
- 6 Котлеты для булочек нужно перевернуть через 2/3 времени приготовления.

Приготовление в режиме ECO

В режиме ECO пища приготавливается с помощью нижнего и кольцевого нагревателей. Этот режим применяется для сбережения энергии во время приготовления.

РЕЦЕПТЫ	Аксессуары	°С	Уровень	Время (мин)	Предв. нагрев
Хала	1 противень	180	1	45-50	Нет
Жареная свинина	1 противень	200	1	80-85	Нет
Вишневый торт клафути	Круглая форма	200	1	55-60	Нет
Жареная говядина, 1,3 кг	1 противень	200	1	80-85	Нет
Пирожные	Решетка для гриля и стеклянная тарелка	180	1	55-60	Нет
Картофельная запеканка	Решетка для гриля и круглая тарелка	180	1	65-70	Нет
Лазанья	Решетка для гриля и стеклянная тарелка	180	1	75-80	Нет
Чизкейк	Форма со съемным дном Ф20 см	160	1	80-90	Нет

Советы

Хотите приготовить по собственному рецепту	Попробуйте сначала воспользоваться настройками похожих рецептов и оптимизировать процесс приготовления благодаря полученному результату.
Кекс уже готов?	Проткните кекс деревянной палочкой примерно за 10 минут до окончания заданного времени выпечки. Если к палочке не прилипло сырое тесто, кекс готов.
Кекс значительно теряет объем при остывании	Попробуйте снизить температуру на 10 °C и проверьте инструкции по замешиванию теста.
Высота кекса в середине намного выше, чем у краев	Не смазывайте ничем наружное кольцо формы со съемным дном.
Кекс слишком темный сверху	Опустите на полку ниже и (или) задайте более низкую температуру (время запекания может увеличиться).
Кекс слишком сухой	Установите температуру на 10 °C выше заданной (время запекания может сократиться)
Блюдо хорошо смотрится внешне, но внутри слишком много влаги	Установите температуру на 10 °C ниже заданной (время приготовления может увеличиться) и сверьтесь с рецептом
Неравномерное подрумянивание	Установите температуру на 10 °C ниже заданной (время запекания может увеличиться). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» и выпекайте на одной полке.
Кекс не подрумянился снизу	Выпекайте на более низком уровне
Выпекание на нескольких уровнях одновременно. Выпечка на одной полке темнее, чем на другой.	Для выпекания на нескольких уровнях используйте режим нагрева с вентилятором и противни извлекайте отдельно по мере готовности. Готовность на всех уровнях может не достигаться одновременно.
Конденсация влаги при выпекании	Пар — неотъемлемая часть выпекания и приготовления других блюд; обычно он выходит из печи вместе с потоком охлаждающего воздуха. Пар может оседать на различных поверхностях духовки или вокруг нее и образовывать капли воды. Это обычный физический процесс, и его невозможно устраниить полностью.
Какую посуду для выпечки можно использовать?	Использовать можно любую термостойкую посуду. Не рекомендуется использовать алюминий для непосредственного контакта с пищей, особенно его окисленные поверхности. Важно, чтобы крышка хорошо закрывала контейнер.
Как использовать гриль?	Разогрейте духовку в течение 5 минут и поместите продукты на уровень, указанный в данном руководстве. Закрывайте дверцу при использовании какого-либо режима гриля. Открывайте дверцу только для того, чтобы поместить и извлечь пищу, а также для проверки ее готовности.
Как сохранить чистоту духовки во время приготовления на гриле?	Налейте в противень 2 литра воды и установите его на 1 уровень. Почти вся жидкость с приготавливаемой пищи будет стекать в противень.
Нагревательный элемент во всех режимах гриля сначала включается и потом выключается.	Это нормальный процесс работы и зависит от заданной температуры.

Что происходит, если жидкость заливается в пищу в духовке в процессе приготовления пищи?	<p>Жидкость закипает и в результате нормального физического процесса образуется пар.</p> <p>Будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.</p> <p>За дополнительной информацией обратитесь к разделу «Конденсация влаги при выпекании». Если жидкость содержит спирт, процесс кипения происходит быстрее и может привести к образованию пламени в духовом шкафу. Следите за тем, чтобы при этом дверца духового шкафа всегда была закрытой. Внимательно следите за процессом приготовления пищи. Дверцу открывайте потихоньку и лишь в случае необходимости.</p>
---	--

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистящее средство

При хорошем уходе и чистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет исправно работать в течение длительного времени. В этом разделе объясняется то, как правильно ухаживать за прибором и чистить его.

Чтобы не повредить поверхность прибора неподходящим чистящим средством, обратите внимание на информацию в таблице. В зависимости от модели прибора не все перечисленные области могут присутствовать в вашем духовом шкафу.



ОСТОРОЖНО!

Риск повреждения поверхности

Не использовать:

- Жесткие или абразивные чистящие средства.
- Чистящие средства с высокой концентрацией алкоголя.
- Металлические или жесткие губки.
- Очистители высокого давления или пароочистители.
- Специальные чистящие средства для чистки прибора пока он в горячем состоянии.

Перед использованием тщательно вымойте новые губки для чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Рекомендуемые средства по уходу и чистке изделия можно приобрести через сеть послепродажного обслуживания. Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.

Наружные поверхности изделия	Очистка
Наружная передняя часть изделия из нержавеющей стали	<p>Горячая мыльная вода: Очистите кухонной салфеткой, а затем высушите мягкой тканью. Без промедления удаляйте пятна накипи, жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок). Под такими пятнами может образовываться коррозия. Специальные чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали можно приобрести в нашей сети послепродажного обслуживания или в специализированных розничных магазинах. С помощью мягкой ткани нанесите на очищаемую поверхность очень тонкий слой чистящего средства.</p>
Пластик	<p>Горячая мыльная вода: Очистите кухонной салфеткой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте очиститель для стекла или скребок для стекла.</p>
Окрашенные поверхности	<p>Горячая мыльная вода: Очистите кухонной салфеткой, а затем высушите мягкой тканью.</p>
Панель управления	<p>Горячая мыльная вода: Очистите кухонной салфеткой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте очиститель для стекла или скребок для стекла.</p>
Дверное полотно	<p>Горячая мыльная вода: Очистите кухонной салфеткой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или металлическую губку.</p>
Ручка дверцы	<p>Горячая мыльная вода: Очистите кухонной салфеткой, а затем высушите мягкой тканью. В случае попадания средства для удаления накипи на ручку дверцы, немедленно вытряните средство. Иначе останутся пятна, которые невозможно будет удалить.</p>
Эмалевые и самоочищающиеся поверхности	<p>Придерживайтесь инструкций по очистке отделения для приготовления пищи, изложенных сразу после таблицы.</p>

Наружные поверхности изделия	Очистка
Стеклянный колпачок для подсветки	Горячая мыльная вода: Очистите кухонной салфеткой, а затем высушите мягкой тканью. Если отделение для приготовления пищи сильно загрязнено, используйте очиститель для духовки.
Запрещается удалять уплотнение дверцы	Горячая мыльная вода: Очистите салфеткой для посуды. Не чистите твердыми щетками.
Облицовка дверцы из нержавеющей стали	Очиститель для нержавеющей стали: Соблюдайте инструкции производителя. Не используйте средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали. Для очистки снимите облицовку дверцы.
Принадлежности	Горячая мыльная вода: Очистите смоченными в мыльной воде салфеткой для посуды или щеткой. При наличии сильных загрязнений используйте металлическую губку.
Направляющие	Горячая мыльная вода: Очистите смоченными в мыльной воде салфеткой для посуды или щеткой.
Выдвижная система	Горячая мыльная вода: Очистите салфеткой для посуды или щеткой. Выдвинув выдвижные рейки, не удаляйте смазку. Лучше чистить их, не выдвигая. Не мойте их в посудомоечной машине.
Термометр для мяса	Горячая мыльная вода: Очистите салфеткой для посуды или щеткой. Не мойте в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Небольшие цветовые различия передней панели прибора связаны с использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверном полотне в виде полос, вызваны свечением внутренней подсветки.
- Эмаль спекается при очень высоких температурах. Это может вызвать незначительное изменение цвета. Это явление нормальное и не влияет на работу прибора. Края противней невозможно полностью покрыть эмалью. Поэтому края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозионную защиту.
- Всегда держите прибор в чистоте и немедленно удаляйте загрязнения, чтобы они не превращались в стойкие отложения.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Очищайте отделение для приготовления пищи после каждого использования. Тогда загрязнения не будут спекаться.
- Без промедления удаляйте пятна накипи, жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок).
- По возможности сразу удаляйте пятна от пищевых продуктов с содержанием сахара, пока они еще теплые.
- Для жарки используйте подходящую посуду, например форму для жарки.

Замена лампы в углу духовой камеры

При выходе лампы из строя ее нужно заменить. Термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Вт напряжением 230 В можно приобрести в отделе послепродажного обслуживания или в специализированных розничных магазинах.

При обращении с галогенной лампой пользуйтесь сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампы.



ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электрическим током!

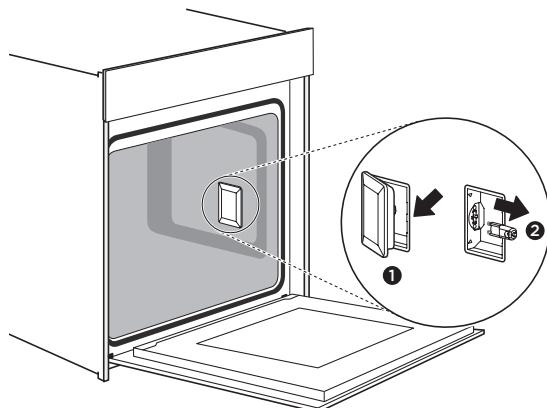
- При замене лампы помните, что контакты лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в распределительном шкафу с предохранителями.

Риск ожогов!

- Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте возможность прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

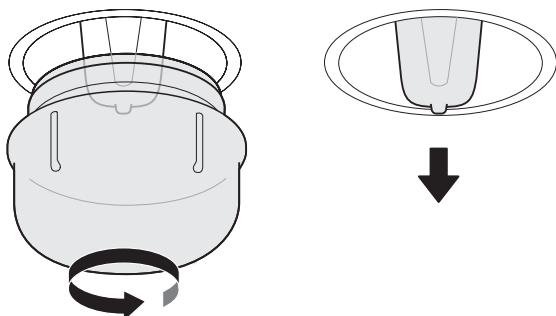
Стеклянный колпачок

Если стеклянный колпачок галогенной лампы поврежден, его обязательно нужно заменить. Новый стеклянный колпачок можно приобрести в отделе послепродажного обслуживания. При этом укажите уникальный номер (E) и серийный номер (FD) прибора.



- На холодное дно духовки положите полотенце, чтобы предотвратить его повреждение.
- Чтобы снять стеклянный колпачок, поверните его против часовой стрелки.
- Вытащите лампу, не поворачивайте ее. Вставьте новую лампу.
- Завинтите стеклянный колпачок обратно.
- Уберите полотенце и включите автоматический выключатель, чтобы проверить, горит ли лампа.

Вставляя новую лампу, убедитесь, что выводы контактов находятся в правильном положении. Вставьте лампу до упора.

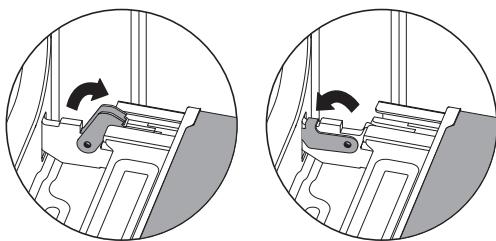


Дверца прибора

При хорошем уходе и чистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет исправно работать в течение длительного времени. Здесь объясняется то, как снять и почистить дверцу прибора.

Для очистки и снятия дверного полотна можно снять дверцу прибора. У каждой петли на дверце есть запирающий рычаг.

Если запирающие рычаги закрыты, дверца закреплена на своем месте. Ее невозможно снять. Если запирающие рычаги открыты, петли блокируются, чтобы дверцу можно было снять. Заблокированные петли не захлопываются.



ВНИМАНИЕ!

Риск получить травму!

- Если петли не заблокировать, они могут захлопнуться с большой силой. Убедитесь, что при установленной дверце запирающие рычаги полностью закрыты, а для ее снятия они полностью открыты.
- Петли во время открывания и закрывания дверцы прибора двигаются и могут травмировать части тела. Держите руки подальше от петель.

Установка дверцы прибора

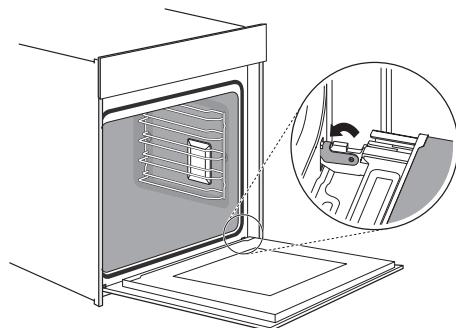
Установите дверцу прибора в обратном порядке ее демонтажа.

- При установке дверцы убедитесь, что обе петли расположены прямо на установочных отверстиях передней панели духовой камеры.

Убедитесь, что петли вставлены надлежащим образом. Они должны входить легко и без усилий. Если вы чувствуете какое-либо сопротивление, проверьте правильность расположения петель.

- Полностью откройте дверцу прибора. Открывая дверцу, проверьте еще раз правильность расположения петель. Если петли расположены неправильно, вы не сможете полностью открыть дверцу прибора.

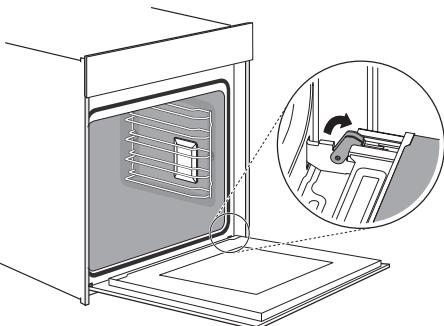
Снова закройте оба запирающих рычага.



- Закройте дверцу духовой. При этом мы настоятельно рекомендуем вам проверить лишний раз, находится ли дверь в правильном положении и не прикрыты ли вентиляционные отверстия.

Демонтаж дверцы прибора

- Полностью откройте дверцу прибора.
- Полностью откройте два запирающих рычага слева и справа.

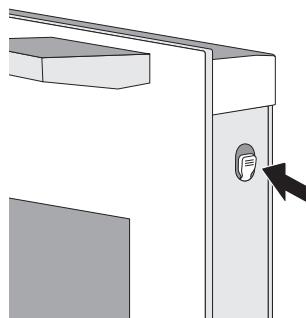


- Закройте дверцу прибора до упора.
- Взявшись за дверцу двумя руками слева и справа, потяните ее вверх.

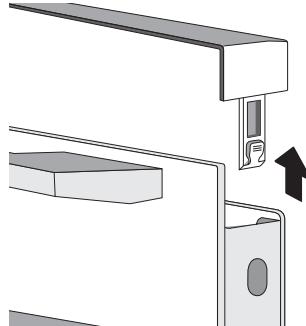
Снятие облицовки дверцы

Пластиковая вставка в дверцах может обесцветиться. Для тщательной очистки облицовку можно снять. Снимите дверцу прибора, как описано выше.

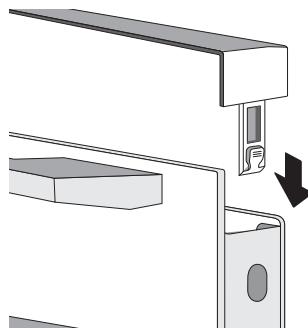
- 1 Надавите на защелки с левой и правой сторон облицовки.



- 2 Снимите облицовку.



- 3 После снятия облицовки остальные части дверцы можно легко вытащить и почистить. По окончании очистки дверцы установите на место облицовку до тех пор, пока не будет слышен звук щелчка, свидетельствующий о том, что дверца установлена правильно.



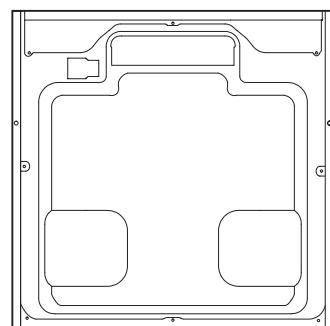
- 4 Установите и закройте дверцу прибора.

Замена силового кабеля

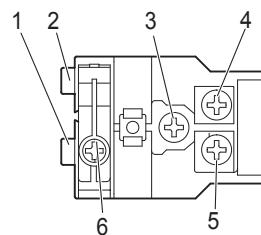
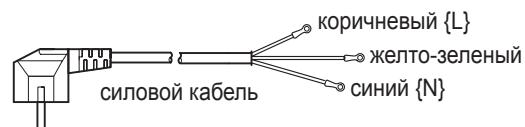
На позиции А показано расположение клеммной коробки на тыльной наружной стороне корпуса; она закрыта.

Шаги:

- а. отключите питание, маленькой плоской отверткой откройте защелки 1, 2.
- б. крестообразной отверткой открутите винты 3, 4, 5 и 6.
- в. замените силовой кабель, зафиксировав желто-зеленый провод винтом 3, коричневый провод винтом 4, синий провод винтом 5.
- г. закрутите винт 6, закройте клеммную коробку; замена кабеля закончена.



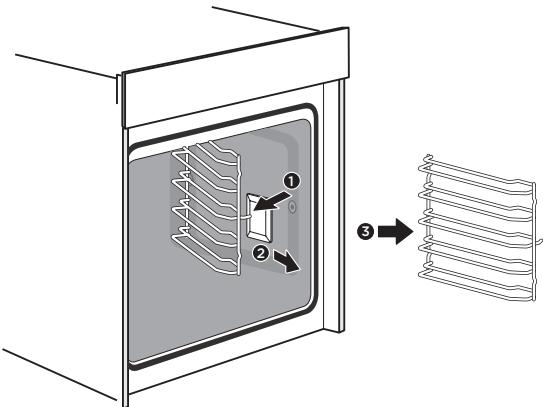
внешний задний кожух



Направляющие

Чтобы хорошо почистить направляющие и духовую камеру, полки можно снять. В этом случае ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет исправно работать в течение длительного времени.

- Демонтаж и установка направляющих
- Установка держателей
- Установка направляющих



ОСТОРОЖНО!

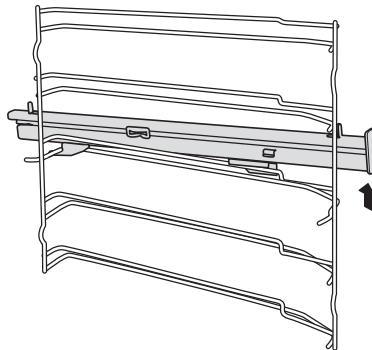
В то время как дверцу можно оставить не снятой, можно снять облицовку дверцы.

- Со снятой облицовкой вставка из стекла не закреплена и может травмировать.
- Снятие облицовки и вставки из стекла уменьшает общий вес дверцы прибора. Петли во время открывания и закрывания дверцы прибора двигаются с большей легкостью и могут придавить части тела. Держите руки подальше от петель.

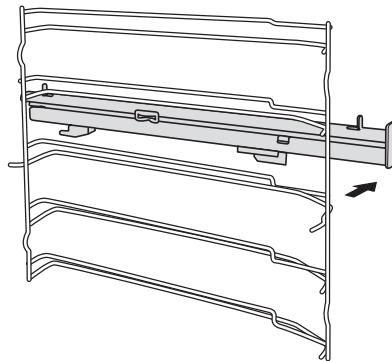
В виду сказанного в 2 предыдущих пунктах мы настоятельно рекомендуем не снимать облицовку дверцы, если не нужно снимать саму дверцу. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией.

Снимите телескопические направляющие (с левой стороны они расположены так же, как и с правой)

- 1 С усилием поднимите один конец телескопической направляющей.

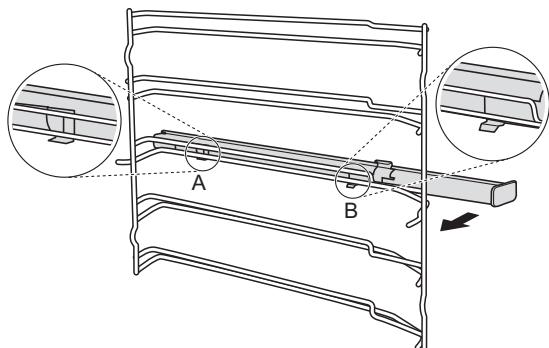


- 2 Поднимите всю телескопическую направляющую и снимите, сдвинув ее назад.

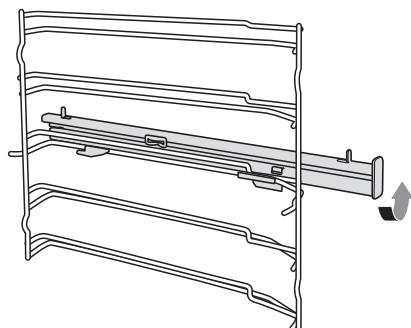


Установите на место телескопические направляющие (с левой стороны они расположены так же, как и с правой)

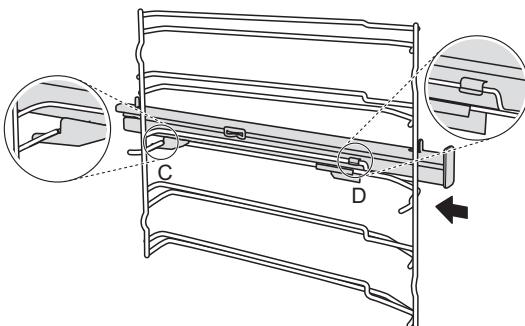
- 1 Разместите на внешнем проволочном стержне телескопическую направляющую так, чтобы точки А и В (на рисунке) располагались горизонтально.



- 2 Поверните телескопическую направляющую против часовой стрелки (по часовой стрелке для направляющей с правой стороны) на 90 градусов.



- 3 Подайте вперед телескопическую направляющую и защелкните ее на нижнем стержне в точке С и на верхнем стержне в точке D.

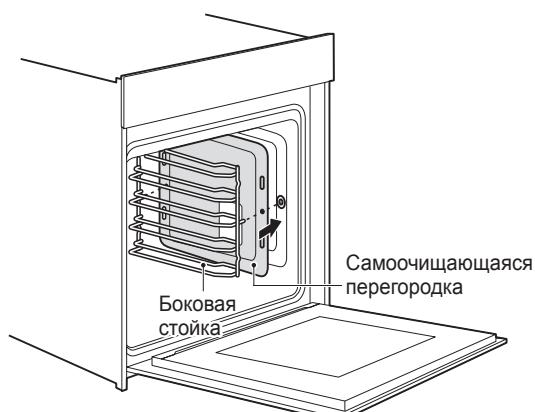


Самоочищающаяся перегородка

Перегородка, поверхность которой обработана специальной эмалью. Она впитывает масло и жир, впоследствии испаряет их, оставаясь чистой, и не образует специфического запаха во время приготовления пищи.

Установка самоочищающейся перегородки

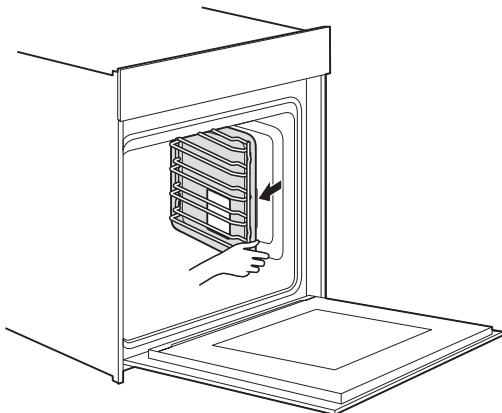
Установите боковую стойку и самоочищающуюся перегородку в том порядке и расположении, как показано на рисунке:



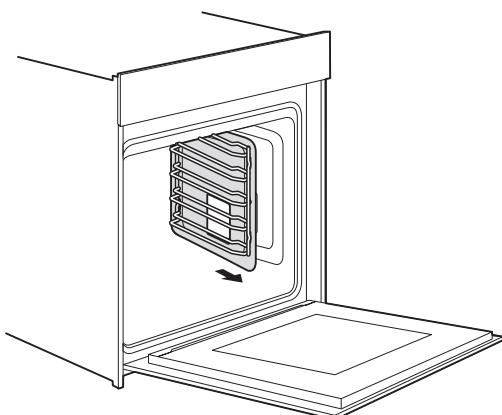
Снятие самоочищающейся перегородки

Для удобства очистки стенок духовки снимите самоочищающуюся перегородку:

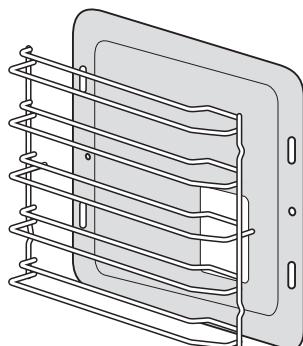
- 1 Извлеките боковую стойку из камеры духовки, расположив ее горизонтально. Самоочищающаяся перегородка извлекается вместе с боковой стойкой.



- 2 Извлеките боковую стойку из камеры духовки вместе с самоочищающейся перегородкой.



- 3 Отделите самоочищающуюся перегородку от боковой стойки.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Телескопические направляющие, полки и самоочищающаяся перегородка это дополнительные принадлежности.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед обращением в сервисный центр

В случае неисправности перед обращением в отдел послепродажного обслуживания убедитесь, что неисправность не является результатом неправильного обращения. Воспользуйтесь таблицей с перечислением неисправностей и попытайтесь устранить неполадки самостоятельно. Многие технические неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Если блюдо получается не совсем таким, как вы хотели, в конце руководства по эксплуатации можно найти множество советов и инструкций по приготовлению.

Признаки	Возможная причина / Способы устранения
Прибор не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Неисправный предохранитель. <ul style="list-style-type: none"> Проверьте состояние автоматического выключателя в распределительном шкафу с предохранителями. Отключение электричества <ul style="list-style-type: none"> Проверьте, работают ли освещение на кухне или другие электрические кухонные приборы.
Ручки выпали из опор на панели управления.	<ul style="list-style-type: none"> Ручки выпали случайно. <ul style="list-style-type: none"> Ручки можно снимать. Присоедините ручки обратно, просто надев их на их опоры на панели управления; они снова готовы к использованию.
Ручки поворачиваются с трудом.	<ul style="list-style-type: none"> Под ручками накопились загрязнения <ul style="list-style-type: none"> Ручки можно снимать. Чтобы отсоединить ручки, просто снимите их с опоры. Чтобы ручку легче было снять, наклоните ручку, нажав на ее край. Аккуратно почистите ручки с помощью ткани и мыльной воды. Протрите насухо мягкой тканью. Не используйте острых или абразивных материалов. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы они устойчиво держались на опорах
Вентилятор работает не все время в режиме: «Нагрев вентилятором»	<ul style="list-style-type: none"> Такая работа вентилятора является нормальной для наилучшего распределения тепла и наилучшей работы духового шкафа.
После процесса приготовления пищи может быть слышен шум и наблюдаться поток воздуха в непосредственной близости от панели управления.	<ul style="list-style-type: none"> Охлаждающий вентилятор все еще работает, чтобы предотвратить накопление влажности в духовой камере и охладить духовой шкаф для удобного использования. Охлаждающий вентилятор выключается автоматически.
Пища недостаточно приготовлена в отведенное рецептом время.	<ul style="list-style-type: none"> Используется температура, отличная от указанной в рецепте. Проверьте настройки температуры. Количество ингредиентов отличается от указанных в рецепте. Проверьте количество ингредиентов по рецепту.
Неравномерное подрумянивание	<ul style="list-style-type: none"> Слишком высокая заданная температура, либо нужно сменить высоту полки. Проверьте рекомендации в рецепте. Поверхность, цвет или материал посуды для запекания не подходит для выбранной функции приготовления. Для использования инфракрасного излучения, например в режиме «Верхний и нижний нагрев» больше подходит тонкая посуда с матовой поверхностью и темного цвета.
Не включается лампа	<ul style="list-style-type: none"> Нужно заменить лампу.



ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электрическим током!

- Неправильный ремонт несет опасность. Ремонт и замену поврежденных кабелей может производить только наш обученный специалист по послепродажному обслуживанию. Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в распределительном шкафу с предохранителями. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

Максимальное время работы

Максимальное непрерывное время работы этого прибора составляет 9 часов, после чего он выключается во избежание того, что вы можете забыть его выключить.

Обслуживание клиентов

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наши представители послепродажного обслуживания всегда готовы прийти на помощь. Мы всегда найдем подходящее решение. Для этого обратитесь в магазин, где вы покупали этот прибор. При обращении к нам сообщите номер модели и серийный номер, чтобы мы могли предоставить вам правильное решение. Табличку с этими номерами можно найти, открыв дверцу прибора.

Номинальное напряжение: 220–240 В переменного тока

Номинальная частота тока: 50–60 Гц

Электрическая мощность: 2,9 кВт

Производитель: Гуандон Мидеа Кичен Эплайансес Маньюфакчуринг Ко., Лимитед
Адрес: 18 Хуанжень Вест Роуд, Бейжао, Шуньдэ, Фошань, Гуандон, Китай
Индекс: 528311

Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС» Московская область, Рузский муниципальный округ,
территория Минское шоссе, километр 86-й, дом 9
Тел.: +7-495-785-1313

Страна происхождения: Китай

Дата изготовления: См. паспортную табличку



Для экономии времени вы можете записать модель вашего прибора и номер телефона послепродажного обслуживания в поле ниже на случай необходимости.

Карта технического обслуживания

Номер модели		Дата покупки	
Серийный номер		Магазин	



ВНИМАНИЕ!

- Данное устройство должно устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой или использованием данного устройства ознакомьтесь с инструкциями.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Обратите внимание, что обращение к инженеру по послепродажному обслуживанию не является бесплатным даже в течение гарантийного срока.
- Полагайтесь на профессионализм производителя. Поэтому можете быть уверены, что ремонт осуществляется квалифицированными сервисными специалистами, которые для обслуживания ваших приборов используют оригинальные запасные части.
- Мы очень благодарны вам за покупку встраиваемого духового шкафа LG и желаем, чтобы наш прибор готовил вам вкусную еду и делал вас счастливыми.

Эффективное использование энергии

- Извлеките из духовой камеры все принадлежности, которые не являются необходимыми во время процесса приготовления пищи.
- Не открывайте дверцу во время приготовления пищи.
- Если вы открываете дверцу во время приготовления пищи, переключите устройство в режим «Лампа» (без изменения настройки температуры).
- Уменьшите заданную температуру в режимах без обдува вентилятором до 50 °C за 5–10 минут до окончания времени приготовления. Так вы можете использовать температуру духовой камеры для завершения процесса приготовления.
- По возможности всегда используйте режим «Нагрев вентилятором». Можно уменьшить температуру на 20–30 °C.
- В режиме «Нагрев вентилятором» приготавливать пищу можно на нескольких уровнях одновременно.
- Если нет возможности готовить разные блюда одновременно, можете нагревать их одно за другим, используя предварительный нагрев духовки.
- Не разогревайте пустую духовку без необходимости. Если это необходимо, ставьте еду в духовку сразу после достижения нужной температуры, о чем указывает индикатор при первом его выключении.
- Не накрывайте отражательной фольгой, такой как алюминиевая фольга, дно духовой камеры.
- Используйте формы для запекания и контейнеры с тонкими стенками и темной матовой поверхностью. Страйтесь не пользоваться посудой с толстыми стенками и блестящей поверхностью, как у нержавеющей стали или алюминия.

Забота об окружающей среде

Упаковка предназначена для защиты нового изделия от повреждений во время транспортировки. Материалы для упаковки тщательно подобраны и могут быть переработаны. Переработка сокращает количество отходов и использование сырьевых материалов. Электрические и электронные приборы часто содержат драгоценные материалы. Не выбрасывайте их в мусор вместе с бытовыми отходами.



Забота о здоровье

Акриламид образуется главным образом при нагревании крахмалистой пищи (например, картофеля, картофеля фри, хлеба) до очень высоких температур в течение длительного времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте короткое время приготовления пищи.
- Готовьте еду до образования золотистой корочки, не ждите, когда она потемнеет до темно-коричневого цвета. Большие порции содержат меньше акриламида.
- По возможности используйте режим «Нагрев вентилятором».
- Картофель фри: На противень кладите больше, чем 450 г картофеля, равномерно разложите его и переворачивайте время от времени. Для достижения лучших результатов приготовления блюда ознакомьтесь с информацией о продукте, если таковая имеется.

Энергоэффективность соответствует стандарту EN 60350-1

Обратите внимание на следующее:

- Для определения данных при использовании режимов с нагнетанием воздуха и маркировки класса измерения производится в режиме «ЭКО»
- Для определения данных при использовании обычного режима измерения производится в режиме «Верхний и нижний нагрев»
- Во время измерений в духовой камере находятся только необходимые принадлежности. Все другие части должны быть извлечены
- Духовой шкаф устанавливается, как описано в руководстве по установке, и помещается в середине комнаты
- Для измерения необходимо закрыть дверь, как в домашних условиях, даже если кабель нарушает герметизирующую функцию прокладки во время измерения. Чтобы убедиться в отсутствии негативных последствий на результаты измерения энергетических данных, связанных с нарушенной герметизацией, во время измерения необходимо плотно закрыть дверь. Возможно, потребуется использование дополнительного инструмента, чтобы гарантировать герметизацию прокладки, как в домашних условиях, где ни один кабель не нарушает герметизацию.
- Для определения объема духовой камеры используется режим «Размораживание», как описано на странице 14. Для обеспечения эффективного использования духового шкафа все принадлежности, включая полки, извлекаются.

1. Хранение

Запрещается хранение и установка прибора на открытом воздухе или в местах, подверженных воздействию прямых погодных условий (прямых солнечных лучей, ветра, дождя или температуры ниже нуля градусов)

2. Транспортировка

Изделие следует транспортировать любыми транспортными средствами в соответствии с правилами транспортировки товаров, действующих для данного вида транспортировки.

Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждение.

Не подвергайте изделие ударным нагрузкам во время погрузки и разгрузки.

3. Реализация

Реализация продукции осуществляется в соответствии с правилами, установленными действующим законодательством страны, в которой она реализуется.

4. Утилизация

В старых электротехнических изделиях могут содержаться опасные вещества, поэтому надлежащая утилизация старого устройства помогает предотвратить потенциальные отрицательные последствия, оказываемые на окружающую среду и здоровье человека. В вашем приборе могут содержаться детали многократного использования, которые можно применить для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые могут быть переработаны для сбережения ограниченных природных ресурсов.

Подробные сведения об утилизации можно получить в городской администрации, службе утилизации отходов или в магазине, где было куплено изделие.

МИКРОФИША ИЗДЕЛИЯ

(EU 65/2014 и EU 66/2014)

A	Товарный знак	LG Electronics
B	Модель	WSEZM7225S2, WSEZD7225B1 WSEZM7225B1, WSEZ7225S1 WSEZD7225S1, WSEZ7225B1
C	Индекс энергетической эффективности духовой камеры (EEI)	76,8
D	Класс энергоэффективности (от A до G) (Россия)	A
E	Класс энергоэффективности (от A+++ до D) (Украина, Беларусь)	A+
F	Потребление энергии электрической духовой камеры (обычный режим)	1,02 кВтч/цикл
G	Потребление энергии электрической духовой камеры (нагнетание воздуха)	0,65 кВтч/цикл
H	№ духовой камеры	1
I	Источник тепла	Электрический
J	Полезный объем	72 л
K	Вес духового шкафа	37,4 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

- Все режимы, описанные на странице 14, являются основными функциями духового шкафа.



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

RU

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

KZ



Информационный центр для клиентов
тұтынушылар туралы ақпарат орталығы

8-800-200-7676 в Россия

8-8000-805-805 в Казахстан

8-820-0071-1111 в Беларусь