Духовой шкаф LG InstaView

Casa Kelsa · WSED7612S · Памятка для гостей · Русский

76 л · A+ · 15 режимов нагрева · Wi-Fi / ThinQ. Памятка для пользователей, уже знакомых с духовками. Особенности: InstaView, Air Fry, Air Sous Vide, пицца до 300 °C, Blue EasyClean и пиролиз.

Управление и итальянские обозначения

Сенсорная панель: меню, температура, быстрый разогрев, таймер, свет и дистанционный запуск. Поворотный регулятор выбирает режимы, температуры и значения; нажатие подтверждает или запускает. Дважды постучите по дверце InstaView, чтобы включить/выключить свет без открывания. Синяя камера EasyClean объёмом 76 л использует конвекцию ProBake с задним нагревателем.

Menu: выбор режима/функции. Temperatura: температура. Preriscaldamento rapido: быстрый предварительный нагрев. Blocco di controllo: блокировка управления, три секунды. Impostazioni: настройки. Arresto: остановка. Ricetta del cuoco: автоматические рецепты. Timer: таймер. Luce: внутреннее освещение. Avvio remoto / Wi-Fi: дистанционный запуск / сеть. Avvio: запуск. В тексте сохранены обозначения прибора для итальянского рынка.

15 режимов нагрева

Aria calda: горячий воздух / ProBake. Aria calda eco: экономичная конвекция. Statico: верхний/нижний нагрев. Ventilato: верхний/нижний нагрев с вентилятором. Statico eco: экономичный статический нагрев. Pizza: пицца. Arrosto: запекание мяса. Grill piccolo: малый гриль. Grill grande: большой гриль. Air Fry: жарка горячим воздухом. Air Sous Vide: низкотемпературный су-вид. Lievitazione: расстойка теста. Mantenimento in caldo: поддержание тепла. Scongelamento: размораживание только вентилятором. Calore inferiore: нижний нагрев.

Запуск и остановка

1. Коснитесь Menu или выберите режим регулятором. 2. Выберите Temperatura, поверните регулятор и нажмите для подтверждения. 3. Если рецепт требует разогрева, используйте Preriscaldamento rapido. 4. При необходимости задайте длительность или время окончания для автоматической остановки/завершения. 5. Нажмите Avvio или регулятор.

Arresto завершает текущую функцию. При открывании дверцы нагрев прерывается, после закрывания возобновляется.

Классические режимы

Aria calda
30-275 °C; по умолчанию 160 °C. Задний нагреватель и вентилятор обеспечивают равномерность; подходит для нескольких уровней, выпечки, овощей и запеканок.

Statico
30-300 °C; по умолчанию 170 °C. Верхний/нижний нагрев для пирогов, хлеба и рецептов без вентилятора.

Ventilato
30-300 °C; по умолчанию 160 °C. Верхний/нижний нагрев с вентилятором. Часто выбирают на 20-40 °C ниже, чем при статическом нагреве.

Arrosto
30-300 °C; по умолчанию 190 °C. Верхний нагрев и конвекция для крупных кусков мяса и птицы.

Grill piccolo / grande
Уровни L1-L3. Интенсивный верхний нагрев. Гриль всегда используют при закрытой дверце; плоские продукты обычно на уровне 4 или 5.

Air Fry

150-275 °C; по умолчанию 200 °C. LG автоматически повышает внутреннюю заданную температуру для логики Air Fry. Отдельная аэрофритюрница не нужна; для этого режима LG обычно не предусматривает предварительного нагрева.

Замороженный картофель фри
Ориентир: уровень 3, 200 °C. Для 0,4 кг около 15-25 минут; для 0,8 кг около 20-30 минут. Разложите одним слоем и переворачивайте. Под жирные продукты поставьте глубокий поддон под решётку.

Пицца и нижний нагрев

Pizza
Сочетает нижний, задний нагрев и вентилятор. 30-300 °C; по умолчанию 180 °C. Для пиццы можно установить до 300 °C. LG также указывает этот режим для замороженной пиццы; соблюдайте время и температуру на упаковке.

Calore inferiore
Только нижний нагрев, 30-250 °C; по умолчанию 170 °C. Полезен для дополнительной корочки снизу у пиццы или пирога в конце. Хрустящая пицца: Pizza. Бледное дно: ненадолго завершить с Calore inferiore. Подрумянить сверху: Grill grande.

Для пиццы лучше специальный режим Pizza. Air Fry оптимизирован для отдельных открытых кусочков: картофеля, крокетов или крылышек.

Специальные режимы

Air Sous Vide
30-100 °C; по умолчанию 50 °C. Постоянный воздушный поток при низкой температуре; продукты должны быть в вакуумной упаковке. В исходной памятке приведён пример LG: 200 г лосося толщиной около 2,5 см, примерно два часа; соблюдайте конкретные указания производителя для продукта и температуры.

Lievitazione
30-60 °C; по умолчанию 40 °C. Для подъёма теста, не для поддержания тепла готовых блюд.

Mantenimento in caldo
40-100 °C; по умолчанию 75 °C. Поддерживает тепло полностью приготовленной пищи до подачи.

Scongelamento
Только вентилятор, без нагрева. Крупные продукты на уровне 1 или 2; собирайте выделяющуюся жидкость.

InstaView, уровни и принадлежности

Двойной стук по дверце включает/выключает свет: можно смотреть внутрь без потери тепла при открывании. В комплекте одна металлическая решётка, один мелкий противень/поддон и один глубокий поддон. Уровни считают снизу вверх. Конвекция допускает несколько уровней; Statico обычно используют на одном.

Blue EasyClean: около 10 минут

Для обычных свежих загрязнений. Духовка должна остыть. 1. Уберите решётки и принадлежности. 2. Подготовьте 510 мл воды: около 60 мл распылите на стенки и углы. 3. Оставшиеся 450 мл вылейте на дно. 4. Выберите EasyClean; цикл около 10 минут. 5. Уберите размягчённые остатки мягкой губкой или тканью. Не запускайте сразу после выпечки: дождитесь достаточного охлаждения камеры.

Пиролиз: сильные загрязнения

Камера нагревается примерно до 450-500 °C, превращая пригоревшие остатки в золу. До запуска удалите крупные загрязнения и все принадлежности/противни; закройте дверцу. Во время очистки она автоматически блокируется: не пытайтесь открыть. Дайте полностью остыть; открывайте только после снятия блокировки и вытрите золу. EasyClean для лёгких свежих загрязнений, пиролиз для сильно пригоревших; интенсивная очистка не нужна для каждого небольшого пятна.

Подключение LG ThinQ

Wi-Fi поддерживает предварительный нагрев, таймеры, состояние и диагностику. 1. Установите LG ThinQ на Android/iOS, войдите и добавьте прибор. 2. Удерживайте Avvio remoto / Telecomando три секунды до мигания значка. 3. Выберите домашнюю сеть Wi-Fi и завершите регистрацию в ThinQ.

Для дистанционного разогрева духовка должна быть пустой. Закройте дверцу и включите Avvio remoto на духовке; затем запускайте/останавливайте разогрев в ThinQ. Также доступны таймеры, наблюдение за приготовлением, диагностика и уведомления.

Быстрый выбор

Замороженный картофель / крокеты: Air Fry, обычно 200-220 °C, уровень 3; переворачивать. Пицца: Pizza; для замороженной следуйте упаковке. Булочки / выпечка: Aria calda или Statico по рецепту. Лазанья / запеканки: Statico или Aria calda; в конце Grill grande для корочки. Пироги: Statico, на нескольких противнях Aria calda. Мясо / птица: Arrosto. Подрумянить только дно: Calore inferiore. Расстойка: Lievitazione. Поддержать тепло: Mantenimento in caldo.

Характеристики и источники

LG WSED7612S; 76 л; A+; 30-300 °C; 15 режимов и 32 автоматических рецепта; сенсорный дисплей и один регулятор; Blue EasyClean и пиролиз; Wi-Fi, LG ThinQ и Smart Diagnosis; InstaView двойным стуком; размеры 592 × 594 × 569 мм; решётка, мелкий и глубокий поддоны.

Перевод немецкой памятки Casa Kelsa на основе страницы LG Italia WSED7612S, инструкции LG WSED7612S / WSED761** и итальянской спецификации, по состоянию на 4 октября 2026 года. Фотореалистичные изображения оригинала служат для ориентации; реальный вид меню может зависеть от состояния прибора. Памятка не заменяет инструкции производителя по эксплуатации и безопасности.