



A kézikönyv megtekintéséhez
olvassa be a QR-kódot.



KÉZIKÖNYV BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ



A telepítés megkezdése előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Ez leegyszerűsíti a telepítést, és helyes, biztonságos üzembe helyezést garantál. Telepítés után tartsa a kézikönyvet a készülék közelében.

MAGYAR

WS7D76**** , WSED761**



MFL71927525
Rev.01_072326

www.lg.com

Copyright © 2025-2026 LG Electronics. Minden jog fenntartva.

TARTALOMJEGYZÉK

A jelen kézikönyvben szereplő képanyag, illetve tartalom eltérhet az Ön által vásárolt modelltől.

A kézikönyvet a gyártó bármikor átdolgozhatja.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST 5

Biztonsági üzenetek.....5

FIGYELMEZTETÉS 6

Telepítés6

Üzemeltetés7

Karbantartás10

Tűz és gyúlékony anyagok veszélye11

VIGYÁZAT 12

Üzemeltetés12

Karbantartás12

KÖRNYEZETVÉDELEM..... 14

Ártalmatlanítás14

Használt készülékek15

A régi készülék ártalmatlanítása16

BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK 16

Biztonsági előírások a telepítő számára.....16

Elektromos csatlakozás17

A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Termék jellemzői 18

Belső / Külső18

Tartozékok.....19

ÜZEMELTETÉS

Az ellenőrző panel kezelése 21

A vezérlőpanel jellemzői.....21

Energiatakarékossági tippek23

Beállítások módosítása 23

Beállítások (InstaView, óra, hangerő).....23

A a mód beállítása24

Vezérlőzár24

Sütővilágítás.....24

Wi-Fi	24
Távoli indítás	24
Demó mód	25
A sütő kezelése	25
A sütő használata előtt	25
A (teleszkópos) sántartó összeszerelése	26
A sántartó eltávolítása	27
A teleszkópos mozgatók használata (WS7D76*2**, WSED7613* modell).....	27
A standard sütőrácsok használata	27
InstaView	28
Manuális sütés	28
Sütés	33
Javasolt sütési útmutató	34
Forró levegő / Gazdaságos forró levegő	40
Javasolt Gazdasági forró levegő útmutató	41
Grillezés	41
Javasolt grillezési útmutató	43
Kiolvasztás	44
Pirítás	44
Receptsütés	46
Légsütés	57
Javasolt légsütési útmutató	60
Air Sous-Vide	63
Javasolt Air Sous-Vide útmutató	64
Sabbath mód	64
Tájékoztató a vizsgálóintézetek számára.	65

INTELLIGENS FUNKCIÓK

LG ThinQ Applikáció	67
LG ThinQ Applikáció jellemzői	67
Az LG ThinQ Applikáció telepítése és az LG készülék csatlakoztatása	67
Rádiókészülék specifikáció	68
Megfelelési tanúsítvány	68
Információk a nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatban	68
Smart Diagnosis funkció	69
A LG ThinQ használata a problémák diagnosztizálására	69
A hangos diagnosztika használata a problémák diagnosztizálására	69

KARBANTARTÁS

Tisztítás	70
Belső tér	70

Külső rész	70
EasyClean	71
Pirolízis	74
Rendszeres karbantartás	76
A sütővilágítás cseréje	76
A sütőajtó eltávolítása, valamint össze- és szétszerelése	78

HIBAELHÁRÍTÁS

GYIK.....	81
Gyakran ismételt kérdések	81
Szervizközpont értesítése előtti teendők	82
Sütés	82
Alkatrészek és funkciók	83
Zajok	85
Wi-Fi	85
Ügyfélszolgálat és pótalkatrészek.....	86
Termék adatlap	87

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST

Biztonsági üzenetek

Az Ön és mások biztonsága kulcsfontosságú.

Ebben a kézikönyvben és a készüléken számos fontos biztonsági üzenetet tettünk közzé. Mindig olvassa el és kövesse az összes biztonsági üzenetet.

A tűzveszély, az áramütés, a testi sérülések és a károk elkerülése érdekében olvassa el és kövesse az utasításokat a készülék használatakor. Ez az útmutató nem tartalmazza az összes lehetséges helyzetet, amely előfordulhat. Érthetetlen probléma esetén mindig forduljon a műszaki szervizhez vagy a gyártóhoz. Ez az útmutató csak akkor érvényes, ha a készüléken az országjelzés szerepel. Ha a szimbólum nem jelenik meg a készüléken, akkor a műszaki útmutatót kell megnézni, amely tartalmazza a készüléknek az adott ország használati feltételeihez történő átalakítására vonatkozó szükséges utasításokat.



Ez a biztonsági figyelmeztető szimbólum.
Ez a szimbólum figyelmeztet a lehetséges veszélyekre, amelyek megölhetnek vagy megsebesíthetik Önt és másokat. Minden biztonsági üzenetet a biztonsági figyelmeztető szimbólum és a FIGYELMEZTETÉS vagy a VIGYÁZAT szó követ.

A szavak jelentése a következő:



FIGYELMEZTETÉS

Ha nem követi az utasításokat, Ön meghalhat vagy súlyosan megsérülhet.



VIGYÁZAT

Ha nem követi az utasításokat, megsérülhet vagy kárt okozhat a termékben, ha nem tartja be az utasításokat.

Minden biztonsági üzenet elmagyarázza, hogy mi a potenciális veszély, elmagyarázza, hogyan csökkentheti a sérülés esélyét, és elmagyarázza, hogy mi történhet, ha nem követi az utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS

FIGYELMEZTETÉS

- A termék használata során a tűz, az áramütés vagy a személyi sérülés kockázatának csökkentése érdekében mindig tartsa be az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket.

Telepítés

- Soha ne engedje, hogy bárki is felmásszon, leüljön, felálljon vagy fennakadjon a sütő ajtajára. A forró élelmiszerrel vagy magával a sütővel való érintkezés sérülést okozhat.
- Ne bélelje ki a sütő falát, rácsait, alját vagy a sütő bármely más részét alumíniumfóliával vagy más anyaggal. Ha így tesz, az megzavarja a hőeloszlást, rossz sütési eredményeket produkál, és maradandó károkat okoz a sütő belsejében (az alumíniumfólia ráolvad a sütő belső felületére).
- Ne használjon alumíniumfóliát vagy más anyagot a sütő aljának kibélelésére. A sütőbetétek nem megfelelő felszerelése áramütést vagy tűzveszélyt okozhat.
- Győződjön meg arról, hogy a készüléket szakképzett szerelő megfelelően telepítette és földelte a telepítési utasításoknak megfelelően. Bármilyen beállítást és szervizelést csak szakképzett szerelők vagy szerviztechnikusok végezhetnek.
- Ügyeljen arra, hogy minden csomagolóanyagot eltávolítson a készülékből a használat előtt. Tartsa távol a műanyagot, ruhát, papírt és más gyúlékony anyagokat a készülék azon részeitől, amelyek felforrósodhatnak.
- Az elektromos áramot ki kell kapcsolni, amíg az elektromos csatlakozásokat létrehozzák.

- Az alumínium házvezetékek rézvezetékekhez történő nem megfelelő csatlakoztatása elektromos veszélyt vagy tüzet okozhat. Csak olyan csatlakozókat használjon, amelyeket réz és alumínium összekötésére terveztek, és pontosan kövesse a gyártó által ajánlott eljárást.
- Ne nyissa ki vagy zárja be lábbal a sütőajtót, túlzott erőt alkalmazva.
- Ne tömítse el a szellőzőnyílást szövetanyaggal.
- Ne helyezzen, tároljon vagy főzzön a sütőben élő állatot vagy élőlényt.
 - Ne használja a sütőt kerámia kiégetésére vagy festett tárgyak szárítására.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket tilos beépíteni bútorzatba.
- Ne szerelje a készüléket a padlóra.
- A lámpa cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.
- Ellenőrizze a Bemutató üzemmód beállításait.
 - A sütőtér melegítői a Bemutató üzemmód bekapcsolásakor nem működnek (a kijelzőn a Demo vagy a D jelzés jelenik meg). Ha be van kapcsolva ez az üzemmód, először ki kell kapcsolnia, hogy sütni tudjon.

Üzemeltetés

- Ne használja ezt a sütőt kereskedelmi célokra. Ez a sütő kizárólag háztartási használatra készült.
- **NE ÉRINTSE MEG A SÜTŐ FŰTŐELEMEIT VAGY BELSŐ FELÜLETEIT.**
A fűtőelemek forróak lehetnek, még akkor is, ha sötét színűek. A sütő belső felületei elég forróvá válnak ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzanak. Használat közben és használat után ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütő belső felületeit, és ne hagyja, hogy a ruházat vagy más gyúlékony anyagok a fűtőelemekhez vagy a sütő belső felületeihez érjenek, amíg elegendő idő nem áll rendelkezésükre a lehűléshez. Más felületek, például a sütő szellőzőnyílásai és az ezek közelében lévő felületek, a sütő ajtajai és a

sütő ajtó ablakai szintén felforrósodnak, és égési sérüléseket okozhatnak, ha nem hagyják kihűlni.

- Legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. A kiszabaduló forró levegő és gőz égési sérüléseket okozhat a kezeken, az arcon és a szemén. Hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz távozzon a sütőből, mielőtt kiveszi vagy visszahelyezi az ételt a sütőbe.
- Ne használjon műanyagot az élelmiszerek lefedésére. Csak fóliát vagy sütőálló fedelet használjon.
- Soha ne próbáljon háziállatot szárítani a sütőben.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség felmelegítésére vagy fűtésére.
- Mindig használjon edénytartót vagy sütőkesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből. Az edények forróak lesznek. Csak száraz edénytartót használjon. A nedves edénytartók forró felületeken a gőz okozta égési sérüléseket okozhatnak. Ne hagyja, hogy az edénytartó forró fűtőelemekhez érjen. Ne használjon törölközőt vagy más terjedelmes ruhát az étel eltávolításához.
- Ne melegítse fel a bontatlan élelmiszer-tartályokat. Az edényekben lévő nyomás miatt azok szétrepedhetnek, ami sérülést okozhat.
- Ne engedje, hogy az alumíniumfólia vagy a hőmérsékletmérő szonda érintkezzen a fűtőelemekkel.
- Ne érintse meg a sütőállványokat, amíg azok forróak.
- Ha egy állványt mozgatni kell, miközben a sütő forró, ne hagyja, hogy az edénytartó érintkezzen a sütő forró fűtőelemével.
- Húzza a sütőállványt a stop-retesz állásba, amikor az ételeket be- és kirakja a sütőből. Ez segít megelőzni az ajtó és a sütő falának forró felületeihez való hozzáérés okozta égési sérüléseket.
- Ne használja a sütőt, ha valamelyik fűtőelem használat közben izzó foltot képez, vagy a sérülés egyéb jeleit mutatja. Az izzó folt azt jelzi, hogy a fűtőelem meghibásodhat, és égési, tűz- vagy áramütésveszélyt jelenthet. Azonnal kapcsolja ki a sütőt, és cseréltesse ki a fűtőelemet szakképzett szerviztechnikussal.
- Ne zárja el a sütő szellőzőnyílását működés közben. Ez károsíthatja a sütő elektromos részeit. A levegőnek szabadon kell tudnia keringeni.

A sütőajtó felszerelése előtt a sütő elülső alján megfelelően össze kell szerelni az alsó szellőzőnyílás-korlátot.

- Ne helyezzen nagy, nehéz tárgyakat, például egész pulykát a nyitott sütőajtóra.
- Legyen óvatos, amikor az ajtó nyitva van, hogy elkerülje a sérüléseket.
- Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt nem szabad addig üzemeltetni, amíg azt egy hozzáértő, szakképzett személy meg nem javítja.
- Ne engedje, hogy a gyermekek bemásszanak a sütőbe.
- Működés közben ne tegye a kezét a vezérlő alá, illetve az ajtó és az alsó szellőzőszárnyak közé. A sütő külseje nagyon forró tapintásúvá válhat.
- A készüléket 8 év fölötti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelik őket, vagy ha tájékoztatásban részesülnek a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.
- A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez. A kisgyermeket távol kell tartani.
 - Ezek a felületek még a sütés befejezése után is elég forróak lehetnek ahhoz, hogy megégessék a bőrt, bár nem úgy tűnik, kerülje a kezek és karok sütőbe történő behelyezését.
- A hozzáférhető részek használat során felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani.
- A sütő szabadon lévő részei a grillezés során felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyermekeket.

- Az utasításban fel kell tüntetni, hogy ilyen körülmények között a felületek a szokásosnál forróbbak lehetnek, és a gyermekeket távol kell tartani.

Karbantartás

- Ne tároljon gyermekek számára érdekes tárgyakat a hátsó védőburkolaton vagy a főzőkészülék feletti szekrényekben. A sütőre felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Hagyja a forró edényeket és konyhai eszközöket biztonságos helyen, kisgyermekek elől elzárva kihűlni.
- Ha a készülék ajtajának üvege, felülete vagy a sütő fűtőegysége megsérül, ne használja tovább a készüléket, és hívja a szervizt.
- Szervizelés előtt mindig húzza ki a készülék tápellátását.
- A sütő világításának cseréje előtt kapcsolja ki a sütő áramellátását a fő biztosítéknál vagy a megszakító panelnél.
- Soha ne öntsön hideg vizet a forró sütőre tisztítás céljából.
- Ne tisztítsa fém súrolóbetétekkel. A darabok leéghetnek a párnáról és elektromos alkatrészekhez érhetnek, ami áramütés veszélyét okozhatja.
- Ne tároljon a sütőben a gyártó által ajánlott tartozékokon kívül más anyagokat, ha a sütő nincs használatban.
- Ne takarja le az állványokat vagy a sütő bármely más részét fémfóliával. Ez a sütő túlmelegedését okozza.
- Ha a sütő nagy mértékben olajjal szennyezett, a sütő újbóli használata előtt pirolizálja a sütőt. Az olaj tüzet okozhat.
- Ha a pirolízis során tűz keletkezik a sütőben, kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg a tűz kialszik. Ne nyissa ki erőszakkal az ajtót. A friss levegő bevezetése pirolízis hőmérsékleten a láng sütőből történő kitöréséhez vezethet. Ennek az utasításnak a be nem tartása súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Ha a sütő leesett vagy megsérült, használatba vétele előtt alaposan ellenőriztesse azt szakképzett szervizzel.

- A kockázatok elkerülése érdekében a sérült tápkábelt cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizmunkatársával vagy hasonlóan képzett személyekkel. (csak bizonyos modelleken)
- **NE ÉRINTSE MEG A FŰTŐELEMEKET VAGY A SÜTŐTÉR BELSŐ FELÜLETEIT.** Használat közben és használat után, illetve a belső tér tisztítása után ne érintse meg a fűtőelemekkel vagy a sütőtér belső felületeivel érintkező egyéb gyúlékony anyagokat, amíg elegendő idő nem áll rendelkezésükre a lehűléshez. Más felületek, például a sütőajtó ablakai, a sütőlámpa szintén felforrósodnak, és égési sérüléseket okozhatnak, ha nem hagyják kihűlni azokat.

Tűz és gyúlékony anyagok veszélye

- Ne tároljon vagy használjon gyúlékony anyagokat a sütőben vagy annak közelében. A gyúlékony anyagok közé tartozik a papír, a műanyag, az edénytartók, az ágynemű, a falburkolatok, a függönyök, valamint a benzin vagy más gyúlékony gőzök és folyadékok, mint például a zsír vagy az étolaj. Ezek az anyagok a sütő használatakor meggyulladhatnak.
- A forró zsír mozgatásakor vagy ártalmatlanításakor fokozott óvatossággal járjon el.
- Viseljen megfelelő ruházatot. Ne viseljen laza vagy lógó ruhadarabokat, amelyek a forró felületekkel érintkezve meggyulladhatnak, és súlyos égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne használja a sütőt ruhák szárítására. A sütőt csak a rendeltetésének megfelelően használja.
- Ha közvetlenül a sütő felett szekrényes tárolóhely van, használja azt olyan tárgyak tárolására, amelyeket nem használnak gyakran, és amelyek biztonságosan tárolhatók hőnek kitett helyen. A hőmérséklet az illékony anyagok, például gyúlékony folyadékok, tisztítószeres vagy aeroszolos spray-k számára nem biztonságos.
- Ne használjon vizet a zsírtüzekre. Ha sütőtűz keletkezik, hagyja zárva a sütő ajtaját, és kapcsolja ki a sütőt. Ha a tűz tovább ég, szórjon szóda-bikarbónát a tűzre, vagy használjon tűzoltó készüléket. Ne tegyen vizet vagy lisztet a tűzre. A liszt robbanásveszélyes lehet, a víz pedig továbbterjesztheti a zsírtüzet és személyi sérülést okozhat.

VIGYÁZAT

Üzemeltetés

- A zsírt mindig lassan melegítse, és figyelje, ahogy melegszik.
- Ha olaj és zsír kombinációjával süt, keverje össze azokat melegítés előtt.
- Ha lehetséges, használjon mélyzsír-hőmérőt, hogy elkerülje a zsír túlhevülését a füstölési ponton túl.
- A lehető legkevesebb zsiradékot használja a hatékony sekély vagy mélyhűtött sütéshez. Ha túl sok zsiradékkal tölti meg a serpenyőt, akkor az étel hozzáadásakor kiömlött zsiradékot okozhat.
- A hozzáférhető részek felforrósodhatnak, amikor a grill használatban van.
- Ha sütőben főző- vagy sütőzacskókat használ, kövesse a gyártó utasításait.
- A készülék működése közben az ajtó vagy a külső felület felforrósodhat.
- Ne használja ezt a sütőt a sütésen kívül egyéb célra.
- Legyen óvatos, ha a sütő működése közben kinyitja az ajtót. A forró felületek súlyos égési sérüléseket okozhatnak.
- A hőellátás véletlen lekapcsolása miatt bekövetkező veszély elkerülése érdekében, a készülék áramellátása nem történhet közbülső kapcsolómechanizmus, például időzítő közbeiktatásával; nem csatlakoztatható olyan áramkörhöz, amelyet az azt működtető közmű rendszeresen ki-/bekapcsol.
- A felesleges kiömlött folyadékot tisztítás előtt el kell távolítani.
- Tisztítási üzemmódban vegye ki a sütőből a tepsit, a mély sütőlapot, a drótrácsot, az összes edényt, az alufóliát vagy bármilyen más anyagot.

Karbantartás

- Ne javítsa, illetve cserélje ki a készülék alkatrészeit, hacsak az nincs külön jelezve a kézikönyvben. Minden más szervizműveletet szakképzett technikusként kell végeznie.

- Ne használjon durva maratót, súrolószert vagy éles fémkaparót a sütőajtó üvegének tisztításához, mert azok karcosítják a felületet. A karcosítások az üveg összetörését okozhatják.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a sütővilágítás lehűlt.
- Ne tisztítsa az ajtó tömítést. Az ajtó tömítés elengedhetetlen a jó tömítéshez. Ügyelni kell arra, hogy a tömítést ne dörzsölje, ne sértse meg és ne mozgassa.
- Ne öblítse ki a tálcákat és a rácsokat úgy, hogy közvetlenül a sütés után vízbe teszi őket. Ez törést vagy sérülést okozhat.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és el kell távolítani minden étellerakódást. Ha a sütőt nem tartják tisztán, az a felület károsodásához vezethet, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- Soha ne használjon sütőtisztító szert a sütőtérben, amikor az még meleg, és soha ne melegítse a sütőt, amíg az összes sütőtisztítószert le nem törölte.
- A tartozékokat ne tisztítsa mosogatógépben.
- Ne használjon sütőtisztítót, gőztisztítót, durva kémiai tisztítószeret, fehérítőt, ecetet, acélsúroló párnákat, súrolóbetéteket vagy tisztítószeret a sütő tisztításához, mivel ezek tartósan károsíthatják a sütő felületét.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Ártalmatlanítás

 VIGYÁZAT

- Az Ön új sütőjét megfelelően csomagolták a szállításhoz. A készülék használatba vétele előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne felejtse el eltávolítani a fóliákat a teleszkópos mozgatókról (WS7D76*2**, WSED7613* modell) és a panelről.

Az egyes csomagolóanyagok

Csomagolóanyag		Alfabetikus	Numerikus
Műanyag	Polietilén-tereftalát	PET	1
	Nagy sűrűségű polietilén	HDPE	2
	Polivinil-klorid	PVC	3
	Kis sűrűségű polietilén	LDPE	4
	Polipropilén	PP	5
	Polisztirol	PS	6
Papír és karton	Hullámkarton	PAP	20
	Másféle karton	PAP	21
	Papír	PAP	22
Fém	Acél	FE	40
	Alumínium	ALU	41
Fa	Fa	FOR	50
	Dugó		51

Csomagolóanyag		Alfabetikus	Numerikus
Textil	Pamut	TEX	60
	Juta		61
Üveg	Átlátszó üveg	GL	70
	Zöld üveg		71
	Barna üveg		72

- A csomagolóanyag teljes mértékben újrahasznosítható. A környezetbarát ártalmatlanítási műveletek címeit a helyi városi tanácsnál szerezheti be.
- Ha a sütőt ideiglenesen el szeretné tárolni, válasszon egy száraz, pormentes helyet. A por és a nedvesség károsan befolyásolhatja a sütő működő alkatrészeit.

Használt készülékek

VIGYÁZAT

- A használt készülékeket ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni, hogy többé ne jelentsenek kockázatot. Ennek érdekében válassza le a készüléket a hálózatról, és húzza ki a tápkábelt.

A környezet védelme érdekében a használt készülékeket megfelelően kell ártalmatlanítani.

- A készüléket tilos a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani.
- A helyi önkormányzat tájékoztatja Önt a speciális hulladékok begyűjtésének időpontjáról, vagy meghatározza az Ön számára a közcélú ártalmatlanítási létesítményeket.

A régi készülék ártalmatlanítása



- A leselejtezett elektromos és elektronikai termékeket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a jogszabályok által kijelölt módon és helyen.
- Régi készülékeinek megfelelő leselejtezése segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
- Ha további információra van szüksége régi készülékeinek leselejtezésével kapcsolatban, lépjen kapcsolatba velünk a szelektalok.hu oldalon ahol tájékoztatjuk Önt visszavételi, átvételi, gyűjtési és kezelési kötelezettségeinkről.

BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK

A beszerelést csak szakképzett villanszerelő végezheti.

Biztonsági előírások a telepítő számára

A sütőt a gyártó utasításai szerint kell telepíteni. A telepítéssel kapcsolatos további információkért olvassa el a telepítési útmutatót.

- Szállítási sérülések esetén ne telepítse a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot az LG Electronics ügyfélinformációs központjával.
- A telepítés során biztosítsa, hogy senki ne érintkezhesen feszültség alatt levő alkatrészekkel.
- A háznak vagy szekrénynek, amelybe a sütőt beszerelik, meg kell felelnie a DIN 68930 szabvány szerinti stabilitási követelményeknek.
- A sütőt szakképzett villanszerelőnek kell üzembe helyeznie, a vonatkozó előírásoknak és szabványoknak megfelelően.
- A sütő nehéz készülék, azt legalább két személynek, nagy körültekintéssel kell szállítani.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, mind kívülről, mind pedig a készülék belsejéből.
- A sütő műszaki jellemzőit nem szabad módosítani.

- Válassza le a készülék áramellátását a fő biztosítóknál vagy a megszakító panelen. Ennek elmulasztása súlyos személyi sérülést, halált vagy áramütést okozhat
- Ügyeljen arra, hogy a tepsit és a drótrácsot a megfelelő pozícióba csúsztassa, mivel a teleszkópos mozgatók csapszegei mindkét oldalon a lyukakon keresztül vannak behelyezve.

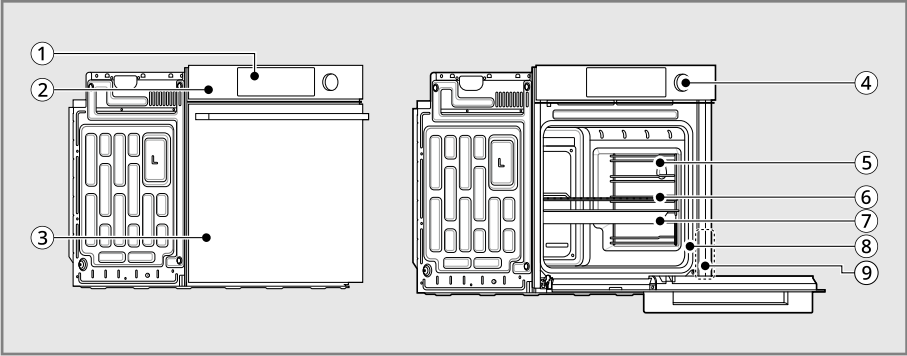
Elektromos csatlakozás

- Ha a kapcsoló a telepítés után nem hozzáférhető, akkor minden póluson további leválasztási lehetőséget kell biztosítani. A leválasztó eszközt a vezetékek bekötési szabályainak megfelelően a rögzített vezetékezésbe kell beépíteni.
- A készülékben funkcionális célokból földcsatlakozás található.

A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Termék jellemzői

Belső / Külső



①	Kijelző	⑥	Drótrács
②	Sütővezérlő	⑦	Sütőtálca
③	Sütőajtó	⑧	Tömítés
④	Sütő-szabályozó gomb	⑨	A tanúsító címkét, a modellt és a sorozatszámot tartalmazó tábla
⑤	Síntartó (2 db)	-	-

MEGJEGYZÉS

- A modell és a sorozatszám a tanúsító címkén ellenőrizhető.

Tartozékok

⚠ VIGYÁZAT

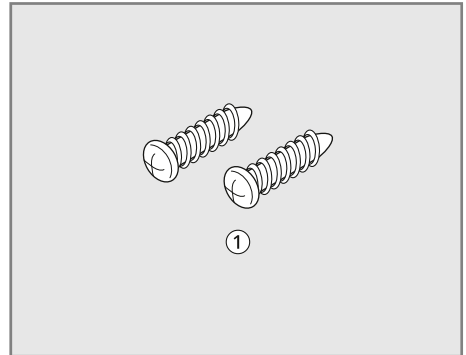
- A telepítés után húzza le a védőfóliát a panelről és a teleszkópos mozgatókról.

MEGJEGYZÉS

- Amennyiben bármely tartozék hiányzik az adott termékhez, lépjen kapcsolatba az LG Electronics vevőszolgálatával.
 - Az országok elérhetőségei a mellékelt jótállási jegyen találhatók.
- Az Ön biztonsága és a termék élettartamának meghosszabbítása érdekében csak engedélyezett alkatrészeket használjon.
- A gyártó nem vállal felelősséget a termék olyan meghibásodásáért vagy olyan balesetért, amelyeket külön megvásárolt, nem engedélyezett összetevők vagy alkatrészek használata okoz.
- Az útmutatóban szereplő képek eltérhetnek a tényleges alkatrészektől és tartozékoktól, amelyeket a gyártó a termékfejlesztés érdekében előzetes értesítés nélkül módosíthat.

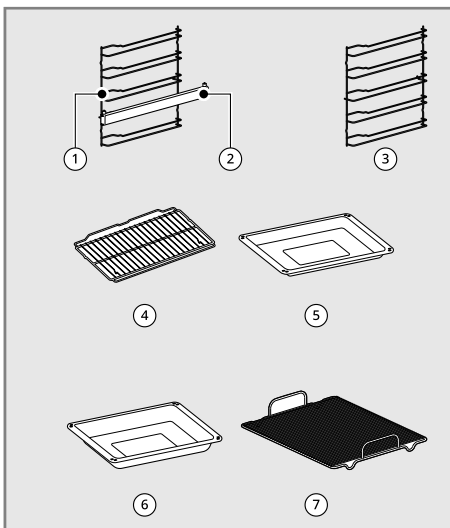
①	Síntartó (2 db) • Csak WS7D76*2**, WSED7613* modell
②	Teleszkópos mozgató (2 db) • Csak WS7D76*2**, WSED7613* modell
③	Síntartó (2 db) • Csak WS7D76*1**, WSED7612* modell
④	Drótrács (1 db)
⑤	Sütőtálca (1 db)
⑥	Mély sütőtálca (1 db)
⑦	Multi rács (1 db) • Csak WS7D76*1**, WS7D76*2** modell

Tartozékok a telepítéshez

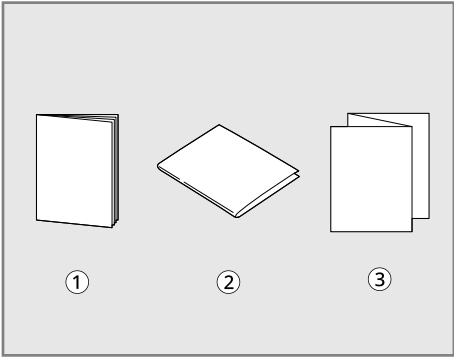


①	Facsavarok a felszereléshez (2 db)
---	------------------------------------

Tartozékok sütéshez



Kézikönyvek



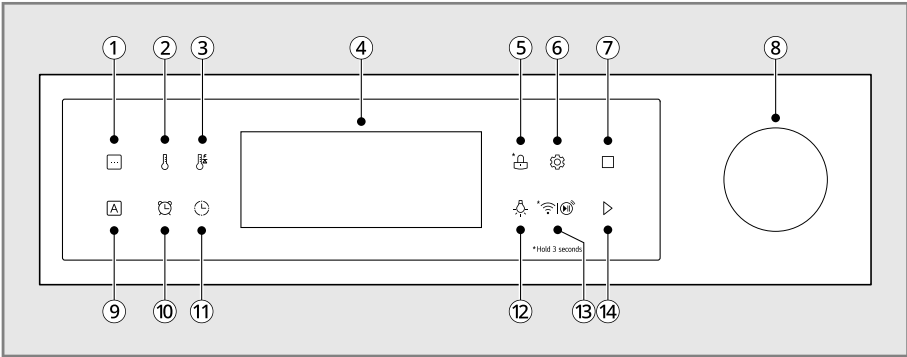
①	Kézikönyv
②	Telepítési útmutató
③	Receptsütés kézikönyv • Csak WS7D7**1**, WSED7**3* modell

ÜZEMELTETÉS

Az ellenőrző panel kezelése

A vezérlőpanel jellemzői

MAGYAR



①	Menü Nyomja meg a kívánt sütési mód kiválasztásához,
②	Hőmérséklet Nyomja meg a hőmérséklet kiválasztásához.
③	Gyors előmelegítés Nyomja meg a Gyors előmelegítés funkció használatához.
④	Kijelző A kijelző bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot a vezérlőpanelen.
⑤	Vezérlőzár Tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig a vezérlőzár be- vagy kikapcsolásához.
⑥	Beállítások Nyomja meg a sütőbeállítások megadásához.
⑦	Leállítás Nyomja meg a sütő összes aktív műveletének leállításához.
⑧	Szabályozógomb Forgassa el a gombot a sütő üzemmódjának kiválasztásához. Lásd: A sütő kezelése .
⑨	Receptsütés Nyomja meg a Receptsütés funkció használatához. Lásd: A sütő kezelése .
⑩	Timer Nyomja meg a sütő időzítőjének beállításához vagy törléséhez,
⑪	Sütési idő és záró időpont Nyomja meg a Sütési idő és záró időpont funkció használatához.

12	Világítás Nyomja meg a sütő világításának be- és kikapcsolásához,
13	Távoli indítás Nyomja meg a Távoli indítás funkció kiválasztásához. Wi-Fi Tartsa nyomva a gombot legalább 3 másodpercig a Wi-Fi hálózathoz történő csatlakozáshoz.
14	Indítás Nyomja meg a sütő kiválasztott funkcióinak elindításához.

Kijelző ikonok

Az ikonok aktiváláskor jelennek meg a kijelzőn.

Ikon	Jelentés	Ikon	Jelentés
	Gazdaságos üzemmód (Gazdaságos forró levegő, Gazdaságos felső alsó fűtés)		Hőmérséklet
	Pizza mód		Gyors előmelegítés
	Légsütés		Időzítő
	Air Sous-Vide		Sütési idő
	Melegítés		Befejezési idő
	Kiolvasztás		Zár
	Kelelesztés		Hangbeállítás
	Pirolízis		Demó mód
	EasyClean		Wi-Fi
	InstaView		Távoli indítás

Ikon	Jelentés	Ikon	Jelentés
	Órabeállítások		Receptsütés

Energiatakarékossági tippek

- Több étel egyidőbeni sütése időt és energiát takarít meg. Amikor csak lehetséges, az azonos sütési hőmérsékletet igénylő ételeket egy sütőben együtt készítse el.
- Az optimális teljesítmény és az energiatakarékosság érdekében kövesse az útmutatókat az állványok és tepsik megfelelő elhelyezéshez.
- Csökkenti az energiafelhasználást, ha a sütő könnyebb szennyeződéseit **Pirolízis** helyett az **EasyClean** funkcióval tisztítja.
- Használat közben ne nyissa ki a sütő ajtaját a szükségesnél többször.. Ez segít a sütőnek megtartani a hőmérsékletet, megakadályozza a felesleges hővesztéséget és energiát takarít meg.

Beállítások módosítása

Beállítások (InstaView, óra, hangerő)

A beállítások kezdeti beállítást követő módosításához nyomja meg a kezelőpanelen lévő **Beállítások** gombot a beállítási képernyő megnyitásához.

Nyomja meg többször a **Beállítások** gombot, vagy forgassa el a vezérlőgombot a sütőbeállítások közötti léptetéshez és a beállítások módosításához. A **Beállítások** lehetővé teszik:

- az InstaView beállítását
- az időjelzés módjának beállítását a sütő óráján (12 vagy 24 órás)
- a hangerő beállítását

Az InstaView beállítása

Az InstaView funkció lehetővé teszi, hogy az ajtó kinyitása nélkül, az üveglap megkopogtatásával megtekinthesse a sütő tartalmát.

- 1) Nyomja meg egyszer a **Beállítások** gombot, vagy forgassa el a vezérlőgombot az InstaView funkció kiválasztásához. A szimbólum villog.

	InstaView
---	-----------

- 2) Nyomja meg a vezérlőgombot a beállítás módosításához.
- 3) Forgassa el a vezérlőgombot az InstaView be-/kikapcsolásához.
- 4) Nyomja meg a vezérlőgombot a módosítás elfogadásához,

Az óra beállítása

Használaton kívül az idő jelenik meg a sütő kijelzőjén.

- 1) Nyomja meg kétszer a **Beállítások** gombot, vagy forgassa el a vezérlőgombot az óra kiválasztásához. A szimbólum villog.

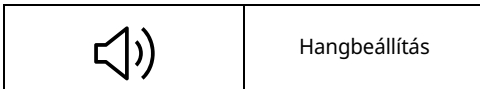
	Órabeállítások
---	----------------

- 2) Nyomja meg a vezérlőgombot a beállítás módosításához.
- 3) Fordítsa el a vezérlőgombot egyszer a 12 órás időkijelzés kiválasztásához, vagy kétszer a 24 órás időkijelzés kiválasztásához, majd nyomja meg a beállításhoz.
- 4) Forgassa el a vezérlőgombot az óra és a perc beállításához.
- 5) Nyomja meg a vezérlőgombot a módosítás elfogadásához,

A hangerő beállítása

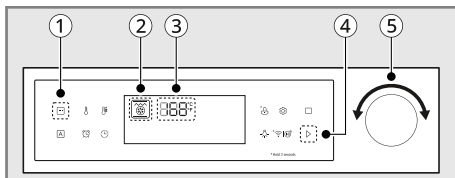
Állítsa be a hangjelzés hangerejét.

- 1) Nyomja meg 3-szor a **Beállítások** gombot, vagy forgassa el a vezérlőgombot a Hangerő kiválasztásához. A szimbólum villog.



- 2) Nyomja meg a vezérlőgombot a beállítás módosításához.
- 3) Nyomja meg a vezérlőgombot az **OFF** (Ki), **Lo** (Alacsony), vagy **Hi** (Magas) lehetőség kiválasztásához.
- 4) Nyomja meg a vezérlőgombot a módosítás elfogadásához,

A a mód beállítása



- 1) Nyomja meg egymás után az ① **Menu** gombot, vagy forgassa el az ⑤ vezérlőgombot a kívánt üzemmód ② kiválasztásához.
- 2) Nyomja meg az ⑤ vezérlőgombot a kívánt üzemmód ② kiválasztásához.
- 3) Nyomja meg az ⑤ vezérlőgombot a kívánt sütési hőmérséklet ③ kiválasztásához.
- 4) Nyomja meg a **Start** gombot ④ vagy nyomja meg a vezérlőgombot ⑤ a művelet indításához.

Vezérlőzár

A **Vezérlőzár** funkció automatikusan megakadályozza a legtöbb sütővezérlőt bekapcsolását. Letiltja az órát, az időzítőt és a sütő belső világítását. Nem zárja be a sütő ajtaját.

Zárolás / Feloldás

- 1) Tartsa nyomva a jelű **Vezérlőzár** gombot 3 másodpercig a kijelzőn az összes gomb működésének leállításához.
- 2) Tartsa nyomva újból a jelű **Vezérlőzár** gombot 3 másodpercig a kijelzőn az összes gomb Vezérlőzár funkciójának kioldásához.

MEGJEGYZÉS

- A **Vezérlőzár** funkció a sütő működése során nem állítható be.

Sütővilágítás

A sütő belső világítása automatikusan bekapcsolódik, ha a sütő nyitva van.

- Nyomja meg a **Világítás** gombot a sütővilágítás manuális be-/kikapcsolásához.
- Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az előmelegítés fénye 5 alkalommal villog.
- Koppintson kétszer az üvegre a belső világítás be- vagy kikapcsolásához.

Wi-Fi

Csatlakoztassa a készüléket egy otthoni Wi-Fi hálózathoz a Remote Start (Távoli indítás) és más intelligens funkciók használatához. További részletekért lásd az Intelligens funkciók részt.

A Wi-Fi beállítása

- 1) Nyomja meg és tartsa lenyomva a **Távirányító** gombot 3 másodpercig, a **Távirányító** ikon villog, amikor a **Wi-Fi** készen áll a használatra.
- 2) Kövesse az okostelefonján található **LG ThinQ** alkalmazás utasításait a Wi-Fi funkció használatához.

Távoli indítás

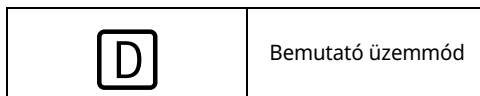
Ha a készülék regisztrálva van egy otthoni Wi-Fi hálózaton, a sütő előmelegítési funkciója az **LG**

ThinQ okostelefon-alkalmazás segítségével indítható vagy állítható le.

A Remote Start beállítása (hálózati port aktiválása vagy deaktiválása)

- 1) Nyissa ki a sütő ajtaját, hogy meggyőződjön arról, hogy a sütő üres és készen áll az előmelegítésre. Ne tegyen ételt a sütőbe.
- 2) Csukja be a sütő ajtaját. A **Távoli indítás** csak akkor állítható be, ha a sütő ajtaja zárva van.
- 3) Bekapcsoláshoz nyomja meg a **Távoli indítás** gombot, és a **Távoli indítás** ikon megjelenik, amikor készen áll a használatra.
- 4) Kikapcsoláshoz nyomja meg ismét a **Távoli indítás** gombot, a **Távoli indítás** ikon eltűnik.
- 5) Kövesse az **LG ThinQ** okostelefonos alkalmazás utasításait a **Távoli indítás** funkció használatával kapcsolatban.

- 1) Tartsa nyomva egyszerre az ① jelű **Receptsütés** és a ② jelű **Világítás** gombot 3 másodpercig.
- 2) Aktiváláskor a kijelzőn megjelenik a Bemutató üzemmód üzemmód ikonja.



- 3) Kikapcsoláshoz tartsa nyomva egyszerre az ① jelű **Receptsütés** és a ② jelű **Világítás** gombot 3 másodpercig.

A sütő kezelése

A sütő használata előtt

MEGJEGYZÉS

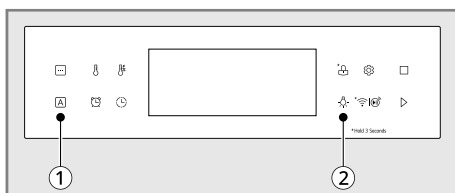
- A Távoli indítás az alábbi helyzetekben lekapcsol:
 - A Távoli indítás sosem volt beállítva az okostelefonos alkalmazásban.
 - A Távoli indítás üzem közben problémákba ütközik.
- A kijelzőn lévő Wi-Fi ikon jelzi a készülék hálózati kapcsolatának állapotát. Ha a Wi-Fi ikon nem világít, használja az okostelefon-alkalmazást a Wi-Fi hálózat kiválasztásához, vagy regisztrálja újra a terméket.
- A hibás Wi-Fi kapcsolat késleltetheti a Távoli indítás funkciót.

MEGJEGYZÉS

- Mivel a sütő hőmérséklete ciklikusan változik, a sütőtérbe helyezett sütőhőmérő nem feltétlenül ugyanazt a hőmérsékletet mutatja, mint ami a sütőn be van állítva.
- A melegítés lekapcsol, ha a sütő ajtaja üzem közben nyitva van. Az ajtó bezárása után a melegítés automatikusan visszakapcsol.
- Használat közben ne nyissa ki a sütő ajtaját a szükségesnél többször.. Ez segít a sütőnek megtartani a hőmérsékletet, megakadályozza a felesleges hővesztiséget és energiát takarít meg.

Demó mód

A Bemutató üzemmód csak bemutatóteremben vagy üzletben történő használatra szolgál. A sütő nem melegszik fel, amikor a Bemutató üzemmód be van kapcsolva.



Első lépések

A készülék hálózathoz történő csatlakoztatása vagy áramszünet után az időkijelzésben lévő kettőspont időnként villog.

A villogó idő törléséhez nyomja meg bármelyik gombot, és szükség esetén állítsa be az időt.

A sütőtér és a tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a készüléket ételkészítésre, tisztítsa meg a sütőtérrel és a tartozékokat.

Tisztítsa meg a tartozékokat kézzel, a **Karbantartás** fejezetben leírtak szerint.

- Szellőztesse a konyhát, amíg a készülék bemelegszik.
- Győződjön meg arról, hogy a főztérben nem maradtak-e csomagolóanyagok, például polisztirol granulátumok, és távolítsa el a készülék belsejéből vagy külsejéről a ragasztószalagot.

A sütő használatához lásd a **Kézi főzés** című fejezetet.

- A készülék melegítése előtt puha, nedves ruhával törölje át a sütőtér sima felületét.
- Az új termékek szagától való megszabadulás érdekében azokat a sütő ajtaját zárva tartva melegítse, amikor a sütőtér üres.

A sütő szellőzése

A szellőzőnyílás közelében lévő területek működés közben felforrósodhatnak, és égési sérüléseket okozhatnak. Ne helyezzen műanyagokat a szellőzőnyílás közelébe, mivel a hő eltorzíthatja vagy megolvaszthatja a műanyagot.

Normális, hogy magas nedvességtartalmú ételek sütésekor gőz látható.

FIGYELMEZTETÉS

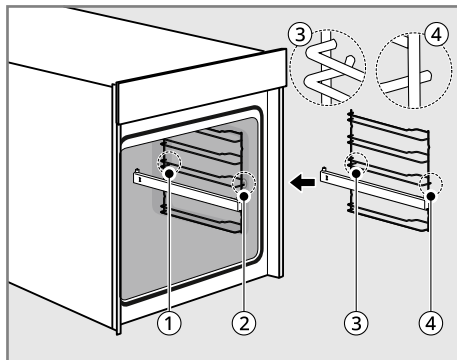
- Ne zárja el a sütőajtó és a vezérlő közötti szellőzőnyílást.

A (teleszkópos) sántartó összeszerelése

A sütőtér mindkét oldalán szerelje össze a síneket a sütőtér mindkét oldalán, mielőtt először használná a sütőt. Ezáltal a főzőedények a helyükön maradnak.

FIGYELMEZTETÉS

- Távolítsa el a védőfóliát az összes teleszkópos mozgatóról.



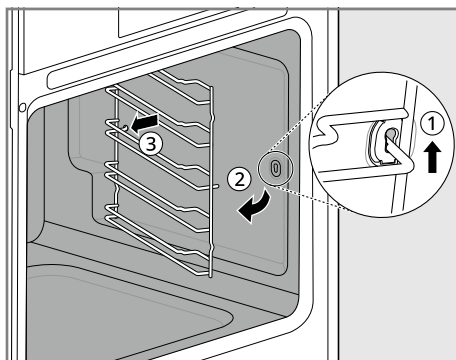
①	Hátsó furat
②	Elülső furat
③	Hátsó sín horga (ívelt)
④	Elülső sín horga (egyenes)

- 1) Igazítsa el a rácsot a sütőtérben. Úgy, hogy a rács görbülete a sütőajtó felé mutasson.
 - WS7D76*2**, WSED7613* modell: A teleszkópos mozgatók csapjainak felfelé kell mutatniuk.
- 2) Helyezze be a hátsó sántartó horgát ③ a sütőtér nyílásába ①.
- 3) Helyezze be az elülső sántartó horgát ④ a sütőtér nyílásába ②, és nyomja le a biztos rögzítéshez.
- 4) Ismételje meg az 1-3. lépést a sütőtér másik oldalán.

A sántartó eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- Ne érintse meg a sütőállványokat, amíg azok forróak.



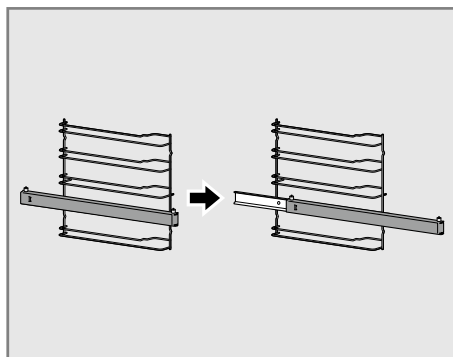
- 1) Emelje fel kissé az állványokat ①.
- 2) Húzza el az állvány elejét az oldalfaltól ②.
- 3) Majd fordítsa az állvány elejét a sütő közepére ③, és közben húzza el az állvány hátsó részét az oldalfaltól, hogy kiakassza a horgát ③.
- 4) Ismételje meg az 1-3. lépést a sütőtér másik oldalán.

A teleszkópos mozgatók használata

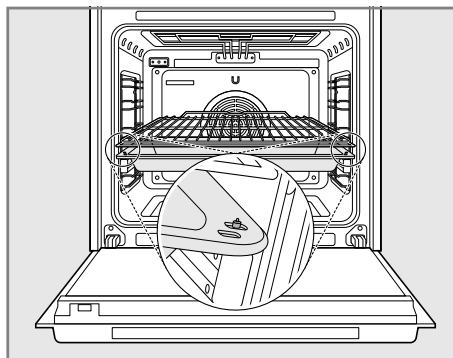
(WS7D76*2**, WSED7613* modell)

A teleszkópos mozgatók egy kereten csúsznak ki és be. Ez a nehéz edényeket vízszintesen tartja, és

megakadályozza, hogy a teleszkópos futó teljesen kihúzott állapotban előrecsússzanak.



- Ügyeljen arra, hogy a tepsit és a drótrácsot a megfelelő pozícióba csúsztassa, mivel a teleszkópos mozgatók csapszegei mindkét oldalon a lyukakon keresztül vannak behelyezve.



A standard sütőrácsok használata

A rácsok hátsó éle felfelé van fordítva, ami megakadályozza, hogy véletlenül kihúzzák őket a sütőtérből.

⚠ VIGYÁZAT

- Az égési sérülések elkerülése érdekében a sütő bekapcsolása előtt helyezze vissza a sütőrácsait.
- Ne takarja le a rácsokat alufóliával vagy más anyaggal, és ne tegyen semmit a sütő aljára. Ha így tesz, az rossz sütést eredményez, és károsíthatja a sütő alját.

⚠ VIGYÁZAT

- Csak akkor igazítsa meg a sütőállványokat, ha a sütő lehűlt.

Sütőállványok eltávolítása

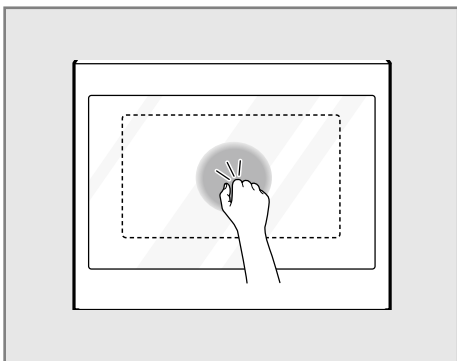
- 1) Húzza ki a ütközésig a sütőállványt.
- 2) Emelje meg az állvány elejét és húzza ki.

Állványok visszahelyezése

- 1) Helyezze az állvány végét a tartóra.
- 2) Billentse fel az elülső végét, és tolja be az állványt.

InstaView

Koppintson kétszer az üveglap közepére, hogy az ajtó kinyitása nélkül is láthatóvá váljon a sütő tartalma.



⚠ VIGYÁZAT

- Ne üsse meg túlzott erővel az üveglapját. Ne engedje, hogy kemény tárgyak, például főzőedények vagy üvegpalackok az üveglapra csapódjanak. Az üveg eltörhet, ami személyi sérülés veszélyét eredményezheti.

MEGJEGYZÉS

- Koppintson kétszer az üvegre a belső világítás be- vagy kikapcsolásához.
- A lámpa a sütés alatt bekapcsolva marad.

- A lámpa 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol, és készenléti üzemmódba kapcsol, ha a sütés befejeződött, vagy a sütő nem üzemel.
- Az InstaView funkció a sütő ajtajának vagy a sütő vezérlőjének kinyitásakor letilt, az ajtó bezárása után pedig egy másodpercre kikapcsol.
- Az InstaView funkció a **Pirólízis**, **Vezérlőzár** és **Sabbatnap** üzemmódban, valamint a kezdeti tápellátás során (csak egyes modelleknél) ki van kapcsolva.
- Előfordulhat, hogy az üveglap széleinek megérintésével nem aktiválható az InstaView funkció.
- Az üvegtábla kopogtatásának elég keménynek kell lennie ahhoz, hogy hallható legyen.
- A kezelőpanelre történő vagy a sütő közelében hallható hangos zajok aktiválhatják az InstaView funkciót.

Manuális sütés

A Manuális sütés beállítása

⚠ VIGYÁZAT

- A **Stop** gomb megnyomása sütés közben törli az összes beállítást.

MEGJEGYZÉS

- Ha a főzési idő nincs beállítva, a készülék a kiválasztott főzési módhoz tartozó maximális alapértelmezett főzési ideig főz.
- 1) Forgassa el a vezérlőgombot, vagy nyomja meg többször a **Menü** gombot a kívánt főzési mód kiválasztásához, majd nyomja meg a vezérlőgombot a beállításához.
 - 2) Nyomja meg a vezérlőgombot a kívánt sütési hőmérséklet kiválasztásához.
 - 3) Ha kívánja, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** gombot a gyors előmelegítés funkció használatához. A kijelzőn megjelenik a Gyors előmelegítés ikonja

- 4) Ha kívánja, nyomja meg a **Főzési idő** gombot a kívánt főzési idő és befejezési idő kiválasztásához.
- 5) Nyomja meg a **Start** gombot vagy a vezérlőgombot.
- 6) A megszakításához vagy a sütés végeztével nyomja meg bármikor a **Stop** gombot.

A Gyors előmelegítés beállítása

Ez a funkció a főzőkamra gyors előmelegítésére szolgál.

MEGJEGYZÉS

- A **Gyors előmelegítés Forró levegő, Felső-alsó hő és Légbefúvásos levegő** üzemmódban érhető el.
- Mindig kapcsolja ki a **Gyors előmelegítés** funkciót, ha egynél több sütőrácson süt.
- A Gyors előmelegítés funkció kikapcsolásához nyomja meg újra a **Gyors előmelegítés** gombot.

- 1) Forgassa el a vezérlőgombot, vagy nyomja meg többször a **Menü** gombot a kívánt főzési mód kiválasztásához, majd nyomja meg a vezérlőgombot a beállításhoz.
- 2) Nyomja meg a vezérlőgombot a kívánt sütési hőmérséklet kiválasztásához.
- 3) Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** gombot a gyors előmelegítés funkció használatához. A kijelzőn megjelenik a Gyors előmelegítés ikonja .
- 4) Ha kívánja, nyomja meg a **Főzési idő** gombot a kívánt főzési idő és befejezési idő kiválasztásához.
- 5) Nyomja meg a **Start** gombot vagy a vezérlőgombot.
- 6) A megszakításához vagy a sütés végeztével nyomja meg bármikor a **Stop** gombot.

A sütő hőmérsékletének módosítása

- 1) Nyomja meg a **Hőmérséklet** gombot. A beállított hőmérséklet villog.
- 2) Állítsa be a sütő hőmérsékletét a vezérlőgomb segítségével.

- 3) Nyomja meg a **Start** gombot vagy a vezérlőgombot.

A sütési idő módosítása

- 1) Nyomja meg a **Sütési idő** gombot. A megfelelő szimbólum villog a kijelzőn.

	Sütési idő
---	------------

- 2) Szükség esetén forgassa el a gombot a kívánt óraérték kiválasztásához.
- 3) Nyomja meg a gombot az óra elmentéséhez és a perc-beállítás megadásához.
- 4) Nyomja meg a vezérlőgombot a kívánt percérték kiválasztásához.
- 5) Nyomja meg a **Start** gombot vagy a vezérlőgombot.

A befejezési idő módosítása

- 1) Nyomja meg kétszer a **Sütési idő** gombot 2-szer. A megfelelő szimbólum villog a kijelzőn.

	Befejezési idő
---	----------------

- 2) Állítsa be a befejezési időt a vezérlőgomb segítségével.
- 3) Nyomja meg a **Start** gombot vagy a vezérlőgombot.

MEGJEGYZÉS

- Amikor a sütő éppen üzemben van, módosíthatja a sütési időt és a befejezési időt.

A sütés leállítása

- 1) Nyomja meg a **Stop** gombot.

Manuális sütés útmutató

Sütési mód		Hőm. tartomány (Alapértelmezett) °C	Leírás
Forró levegő *1*2		30-275 (160)	A Forró levegő üzemmód csak a hátsó falban lévő fűtőelemet és a konvekciós ventilátort használja. Az ajánlott hőmérséklet 160 °C. Forró levegő üzemmódban egynél több rácson is lehet sütni. Ez azt jelenti, hogy alkalmas gyümölcstorták és kevert sütemények vagy élesztős tészta, például kenyérfonat sütésére.
Gazdaságos forró levegő *1	 	30-275 (160)	A Gazdaságos forró levegő üzemmód az optimalizált fűtési rendszert használja az ételek sütése közbeni energiatakarékosság érdekében. A javasolt hőmérséklet 160 °C. Ebben az üzemmódban a maradék hő az energiatakarékosság érdekében felhasználható. A hővesztesség elkerülése érdekében sütés közben mindig tartsa zárva az ajtót.
Felső-alsó melegítés *1*2		30-300 (170)	Felső-alsó melegítés üzemmódban a felső és a rejtett alsó fűtőelemek használatosak. Ez az üzemmód sütemények sütéséhez, rövid ideig tartó sütéshez és érzékeny tésztákhoz alkalmas. A javasolt hőmérséklet 170 °C.
Pirítás *1		30-300 (190)	Pirítás üzemmódban a felső fűtőelem és a konvekciós ventilátor van bekapcsolva. Az ajánlott hőmérséklet 190 °C. Ez a funkció nagyméretű hús- vagy baromfi húsdarabokhoz, például göngyölt sülttekhez vagy pulykához alkalmas.
Pizza mód *1	 	30-300 (180)	Pizza üzemmódban a sütőtér alján lévő rejtett fűtőelem, a hátsó falban lévő fűtőelem és a konvekciós ventilátor aktiválódik. Az ajánlott hőmérséklet 180 °C. A pizza üzemmód használatakor a sütési időt a tészta és a feltét típusától és vastagságától függően módosítani kell.
Légbefúvásos levegő *1*2		30-300 (160)	A Felső-alsó (felső és rejtett alsó) fűtőelemek mellett a Légbefúvásos levegő üzemmód a konvekciós ventilátort használja. Ez azt jelenti, hogy a sütési és sütési hőmérséklet 20-40 °C-kal csökkenthető. Az ajánlott hőmérséklet 160 °C. Ez az üzemmód sütemények és kekszek sütésére alkalmas, mivel egyszerre több rácson is lehet sütni.

Sütési mód		Hőm. tartomány (Alapértelme- zett) °C	Leírás
Nagy grill		L3 (Magas, alapértelmeze- tt) / L2 (Közepes) / L1 (alacsony)	A Nagy grill üzemmód a teljes grill fűtőelemet használja. Nem állítható be konkrét hőmérséklet. Három beállítás közül választhat. A Nagy grill alkalmas steak, szelet, halak sütésére vagy pirítós készítésére, illetve nagyobb ételek gratin bevonattal történő elkészítésekor barnításra. Az előre beállított fokozat a Magas. Mindig zárt ajtó mellett grillezzen.
Kis grill		L3 (Magas, alapértelmeze- tt) / L2 (Közepes) / L1 (alacsony)	A Kis grill üzemmód ugyanúgy működik, mint a Nagy grill, azonban a grill fűtőelemének csak egy részét használja. Ezáltal kisebb ételek elkészítésére alkalmas. Az előre beállított fokozat a Magas. Mindig zárt ajtó mellett grillezzen.
Alsó melegítés*1		30 - 250 (170)	Alsó fűtés üzemmódban a rendszer csak a sütő padlójában lévő rejtett fűtőelemet használja. A javasolt sütési hőmérséklet 170 °C. Ez a funkció különösen alkalmas sütemények vagy pizzák befejezéséhez az egyik alsó sütőszinten.
Gazdaságos felső-alsó melegítés*1		30 - 300 (170)	A Gazdaságos felső-alsó melegítés üzemmód az optimalizált fűtési rendszert használja az ételek sütése közbeni energiatakarékosság érdekében. A javasolt hőmérséklet 170 °C. Ebben az üzemmódban a maradékhő az energiatakarékosság érdekében felhasználható. A hőveszteség elkerülése érdekében sütés közben mindig tartsa zárva az ajtót.
Légsütés		150 - 275 (200)	A Légsütés funkciót kifejezetten az olajmentes sütéshez tervezték.
Air Sous-Vide		30 - 100 (50)	Az Air Sous-Vide sütés a levegő segítségével „alacsony hőmérsékleten és lassan” sültyi az ételeket. Az élelmiszereket tasakokba kell vákuumsomagolni.

Sütési mód		Hőm. tartomány (Alapértelmezett) °C	Leírás
Melegítés		40 - 100 (75)	Melegítés üzemmódban a sütőtér felső fűtőeleme és a sütőtér alján lévő rejtett fűtőelem aktiválódik. Ezt a funkciót az ételek tárolásig történő melegen tartására használhatja. Ebben az üzemmódban 40 °C és 100 °C közötti választható hőmérséklet állítható be. A funkció időtartama is beállítható.
Kiolvasztás		-	Kiolvasztás üzemmódban csak a ventilátor működik fűtés nélkül. A keringő levegő felgyorsítja a leolvasztási folyamatot. A fagyasztott élelmiszert helyezze megfelelő edénybe, hogy a leolvasztás során keletkező folyadékot felfogja. Adott esetben használhatja a drótrácsot és egy mély tepsit (vagy sütőlemezt), hogy elkerülje a sütő szennyeződését. Ha a víz kifolyik a sütőbe, akkor az ajtó tömítések szennyeződnek, és kellemetlen szag keletkezhet.
Kelesztés		30 - 60 (40)	A Kelesztés üzemmód meleg sütőt tart fenn az élesztős kovászos termékek sütés előtti kelesztéséhez. A sütő hőmérsékletének csökkentése és a kelesztési idő meghosszabbításának elkerülése érdekében ne nyissa ki feleslegesen a sütő ajtaját. A túlkelés elkerülése érdekében ellenőrizze idejében a kenyértermékeket. Ne használja a kelesztési módot ételek melegítésére vagy melegen tartására. A kelesztő sütő hőmérséklete nem elég meleg ahhoz, hogy az élelmiszereket biztonságos hőmérsékleten tartsa. Használja a Melegítés funkciót az ételek melegen tartására.

*1 Amint a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik és a lámpa 5 alkalommal villog.

*2 Ez a funkció a Gyors előmelegítés üzemmóddal használható.

Sütés

Sütéskor használja a Forró levegő vagy a Felső-alsó melegítés módot.

Sütőformák

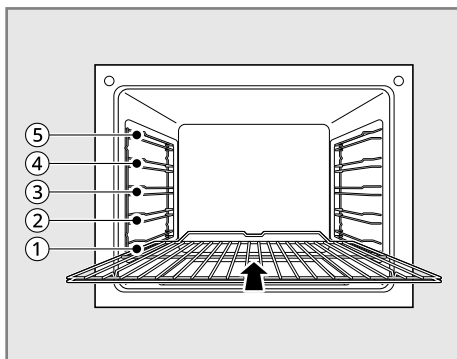
- Ha a sütés Felső-alsó melegítés üzemmódban történik, használjon sötét fém vagy bevonatos felületű sütőformákat.
- Forrólevegős sütés során fényes fémfelülettel rendelkező sütőformákat is használhat.
- A tortaformákat mindig a tálca vagy a drótrács közepére helyezze.
- Felső-alsó melegítés módban történő sütés esetén két sütőformát helyezhet egymás mellé a sütőbe. Ez azt jelenti, hogy a sütési idő csak kissé hosszabb.

A sütő állványpozíciói

A sütőállványok pozíciói alulról felfelé haladva vannak számozva.

Felső-alsó melegítés használata esetén csak egy állványpozícióban, például a ③ pozícióban süthet.

A Forró levegő funkció használata esetén egyszerre akár két sütőlapon is süthet piskótalapokat és kekszeket, például a ② és ④ állványpozícióban.



Javasolt sütési útmutató

A sütési útmutató tartalmazza a hőmérséklet-beállításokat, a sütési időket és a sütőrácsok pozícióit néhány tipikus ételhez.

- A hőmérsékleteket és a sütési időket csak referenciaadatoknak kell tekinteni. A tényleges értékek a készítmény típusától, a hozzávalók minőségétől és a használt sütőformától függnek.
- Javasoljuk, hogy először alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, majd szükség esetén növelje meg, például ha nagyobb barnaságot szeretne elérni, vagy ha a sütési idő túl hosszú.
- Ha nem tudja meghatározni egy adott recept beállításait, egyszerűen használja az ahhoz leginkább hasonló recept beállításait.
- Ha a süteményeket tepsiben vagy több rácson lévő formákban sütjük, a sütési idő 10-15 perccel meghosszabbodhat.
- A magas folyadéktartalmú ételeket (pl. pizza, gyümölcstorta stb.) csak egy rácson szabad sütni.
- A különböző tésztaállagú sütemények és péksütemények esetében kezdetben egyenlőtlen barnulás következhet be. Ebben az esetben ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást. A barnulás mértéke a sütési folyamat során kiegyenlítődik.
- Az energiatakarékosság érdekében a főzés befejezése előtt 8 perccel a maradék hőt használja.
- A multi rack a tálcával együtt használható, és megakadályozza, hogy a folyadékok lecsöpögjenek a sütő aljára.
- Zsíros ételek főzésekor ajánlott a drótrácsot vagy a multi rackot a tálcával együtt használni az olajmaradványok összegyűjtésére.

MEGJEGYZÉS

- Az állványpozíciókat mindig alulról felfelé haladva számolja.

*1 Melegítse elő a sütőt.

*2 Mindig kapcsolja ki a "Gyors előmelegítés" funkciót, ha egynél több állványon süt.

*3 Használjon mély serpenyőt (vagy tepsit).

Sütés egyetlen sütőrács

Sütemények tepsiben					
Sütési mód	Forró levegő		Felső-alsó melegítés		Sütési idő (perc)
					
Kategória	Rácspozíció	Hőm. (°C)	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Gyűrű alakú torta	2	150-160	2	160-180	50-70
Kecs / palacsinta	2	140-160	2	150-170	30-60

Sütemények tepsiben					
Sütési mód	Forró levegő 		Felső-alsó melegítés 		Sütési idő (perc)
Kategória	Rácspozíció	Hőm. (°C)	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Babapiskóta	2	150-160	2	160-180	25-40
Tortaalap - Omlós tészta	3	170-180	2	190-210 *1	10-25
Tortaalap - tortakeverék	3	150-170	2	170-190	20-25
Almás pite	3	160-180	1	170-190	65-75
Fűszeres sütemények és tortaalap (pl. quiche lorraine)	2	160-180	2	190-210	30-70
Sajttorta	2	140-160	2	170-190	60-90

Sütemények sütőtálcán					
Sütési mód	Forró levegő 		Felső-alsó melegítés 		Sütési idő (perc)
Kategória	Rácspozíció	Hőm. (°C)	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Kenyérfonatok / nagyobb sütemények	3	160-170	4	170-190	30-40
Karácsonyi sütemények	3	150-170 *1	4	160-180 *1	40-60
Kenyér (rozskenyér) Erjesztés szükséges	2	180-200 *1 140-160	2	230 *1 160-180	20 30-60
Pite / éclair	3	160-170 *1	4	190-210	15-30
Beigli	3	150-170 *1	4	180-200 *1	10-20
Gyümölcstorta omlós tésztából	3	160-170 *1	4	170-190 *1	40-80

Sütemények sütőtálcán					
Sütési mód	Forró levegő 		Felső-alsó melegítés 		Sütési idő (perc)
Kategória	Rácspozíció	Hőm. (°C)	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Szeletek feltéttel / töltelékkel, pl. túróval, tejszínnel, cukorral, mandulával	-	-	4	160-180 ^{*1}	40-80
Pizza (vastag alap) ^{*2*3}	1	180-200	1	190-210 ^{*1}	30-60
Pizza (vékony alap) ^{*2}	1	200-220	1	230 ^{*1}	10-25
Kovásztalan kenyér	1	200-220	1	230 ^{*1}	08-15
Svájci torta	1	180-200	1	210-230	35-50

Sütemények					
Sütési mód	Forró levegő 		Felső-alsó melegítés 		Sütési idő (perc)
Kategória	Rácspozíció	Hőm. (°C)	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Omlós keksz ^{*2}	3	150-160	4	170-190 ^{*1}	06-20
Fagyasztott keksz ^{*2}	3	140-150	4	160-180	10-40
Tortakeverék keksz ^{*2}	3	150-160	4	170-190	15-20
Torták és sütemények tojásfehérjéje l, habcsók	3	80-100	4	100-120	120-150
Makaronok	3	100-120	4	120-140	30-60

Sütemények					
Sütési mód	Forró levegő 		Felső-alsó melegítés 		Sütési idő (perc)
Kategória	Rácspozíció	Hőm. (°C)	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Élesztős tésztás kekszek ^{*2}	3	160-170	4	170-190	20-40
Leveles tésztás sütemények és péksütemények	3	160-180 ^{*1}	4	190-210 ^{*1}	20-30
Zsömlék	3	180-200 ^{*1}	4	180-220 ^{*1}	20-35

Sütés több sütőrácson

Sütemények / sütemények és péksütemények a tepsiben			
Kategória	Forró levegő 		Sütési idő (perc)
	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Pite / éclair ^{*2}	2, 4	160-180 ^{*1}	35-60
Száraz piskóta morzsás feltéttel ^{*2}	2, 4	140-160	30-60
Omlós keksz ^{*2}	2, 4	150-160	15-35
Fagyasztott keksz ^{*2}	2, 4	140-150	20-60
Tortakeverék keksz ^{*2}	2, 4	160-170	25-40
Torták és sütemények tojásfehérjével, habcsókok ^{*2}	2, 4	80-100	130-170
Makaronok ^{*2}	2, 4	100-120	40-80
Élesztős tésztás kekszek ^{*2}	2, 4	160-170	30-60

Sütemények / sütemények és péksütemények a tepsiben			
Kategória	Forró levegő		Sütési idő (perc)
	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Leveles tésztás sütemények és péksütemények *2	2, 4	170-180 *1	30-50
Zsömlék *2	2, 4	180-190 *1	30-55

MEGJEGYZÉS

- Ez a két tálcával rendelkező termékek esetében opcionális.
- Helyezze a mély serpenyőt (vagy sütőtálcát) az ① állványra.

Útmutató a réteshez és a sült ételekhez

Kategória	Felső-alsó melegítés		Sütési idő (perc)
	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Sült tészta	1	180-200	45-60
Lasagne	1	180-200	30-60
Sült zöldségek	1	200-220 *1	15-30
Pizza-bagett	1	200-220 *1	15-30
Szuflé	1	180-200	20-50
Halas pite	1	180-200	30-60
Rakott zöldségek	1	180-200	30-60

Útmutató a fagyasztott készételekhez

Kategória	Felső-alsó melegítés		Sütési idő (perc)
	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Fagyasztott pizza	3	Kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.	Kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.

Kategória	Felső-alsó melegítés		Sütési idő (perc)
	Rácspozíció	Hőm. (°C)	
Bagettek	3	Kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.	Kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.
Gyümölcstorta alap	3	Kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.	Kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.
Chips	3	200-220	15-25

MEGJEGYZÉS

- Melegítés közben 2-3 alkalommal forgassa meg a chipset.
- Fagyasztott ételek melegítésekor a tepsí a fagyasztott étel és a sütő hőmérséklete közötti nagy különbség miatt meghajolhat. A tálcák általában visszanyerik eredeti alakjukat, amint lehűlnek.

Tippek a sütéshez

Sütési eredmények	Lehetséges ok	Megoldás
A tortaalap túl könnyű	Rossz sütő állványpozíciói	Használjon sötét sütőformát, vagy tegye a süteményt egy ráccsal lejjebb.
A torta összeesik (csomós, átázott)	A sütő hőmérséklete túl magas	Állítsa kissé alacsonyabbra a sütő hőmérsékletét.
	Túl rövid sütési idő	Állítson be hosszabb sütési időt. A sütési idő nem csökkenthető magasabb hőmérséklet beállításával.
	A keverék túl sok folyadékot tartalmaz	Használjon kevesebb folyadékot. Kövesse a tésztakeverési időre vonatkozó utasításokat, különösen konyhai gépek használata esetén.
A sütemények túl szárazak	A sütő hőmérséklete túl alacsony	Legközelebb állítson be kissé magasabb hőmérsékletet.
	Túl hosszú sütési idő	Állítson be valamivel rövidebb sütési időt.

Sütési eredmények	Lehetséges ok	Megoldás
A sütemények egyenetlenül barnulnak	Túl magas sütési hőmérséklet és túl rövid sütési idő	Állítson be valamivel alacsonyabb sütési hőmérsékletet és valamivel hosszabb sütési időt.
	A keverék egyenetlenül oszlik el	A keveréket egyenletesen oszlassa el a tepsiben/edényben.
Túl hosszú sütési idő	Túl alacsony hőmérséklet	Legközelebb állítson be kissé magasabb hőmérsékletet.

Forró levegő / Gazdaságos forró levegő

MEGJEGYZÉS

- Ha nincs beállítva sütési idő, a sütő 12 óra elteltével automatikusan kikapcsol.
- A sütő ventilátora a **Forró levegő** ciklus alatt működik. A ventilátor leáll, amikor az ajtó nyitva van. Egyes esetekben a ventilátor a **Forró levegő** ciklus alatt is leállhat.

Tippek a forró levegőhöz

- Használja a Forró levegő módot a sütemények, sütemények, muffinok, kekszek és mindenféle kenyér gyorsabb és egyenletesebb több személyes sütéséhez.
- A süteményeket és kekszket olyan tepsikben süssé, amelyeknek nincs vagy nagyon alacsony az oldala, hogy a felmelegedett levegő keringhessen az étel körül. A sötét felületű serpenyőkben sült ételek gyorsabban megsülnek.
- Ha forró levegőt használ egyetlen állványon, helyezze a drótrácsot a ③ pozícióba. Ha több rácson süt, helyezze a drótrácsot a ② és ④ pozícióba (két rács esetén).
- A több sütőrácsos sütés némileg megnövelheti egyes ételek sütési idejét.
- A torták, sütemények és muffinok jobb eredményt érnek el, ha több rácst használ.

Tippek a Gazdaságos forró levegőhöz

- Ha lehetséges, ne melegítse elő a sütőt, mielőtt az ételt beletenné.
- Csak akkor melegítse elő, ha a receptben ez szerepel.
- Az energiahatékonyság maximalizálása érdekében sütés közben ne nyissa ki az ajtót.
- Használjon sötét fekete zománcozott sütőformákat, amelyek különösen jól elnyelik a hőt.
- Távolítsa el a nem használt kiegészítőket a sütőből.

Javasolt Gazdasági forró levegő útmutató

Ez a táblázat csak tájékoztató jellegű, az egyéni ízlés és a húsdarabok ettől eltérőek lehetnek.

A sütő állványpozícióit mindig alulról felfelé haladva számolja.

A megadott időtartamok nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

- Állvány: Állványpozíció

Élelmiszer		Rács	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Egy tepsiben	Gyümölcstorta-alap - tortakeverék	3	150-170	35-45
	Fűszeres sütemények és tortaalap (pl. quiche lorraine)	2	160-180	30-70
Sütőtálcán	Pizza (vékony alap)	1	200-220	15-30
	Habcsók	3	80	120-150
Sütemények	Jeges	3	140-150	10-40
	Süteménykeverék	3	150-160	25-35
Hús	Marhahús (kb. 1 kg)	2	190	60-80
	Baromfihús (kb. 1 kg)	2	210	50-70
	Baromfihús (kb. 2 kg)	2	210	60-80

Grillezés

A grillezéshez 2 különböző üzemmód közül választhat.

- Nagyobb mennyiségű lapos étel grillezéséhez, nagy tepsiben való felülsütéshez. Válassza ki a teljesítményszintet (L3 Magas, L2 Közepes, L1 Alacsony) a grillezni kívánt ételnek megfelelően.
- Kisebb mennyiségű lapos étel grillezéséhez, kis tepsiben való felülsütéshez. Válassza ki az 1-3. teljesítményszintet (L3 Magas, L2 Közepes, L1 Alacsony) a grillezni kívánt ételnek megfelelően.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- A sütő szabadon lévő részei a grillezés során felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyermekeket.

MEGJEGYZÉS

- Zárja be az ajtót a Grillezés funkció beállításához. Ha az ajtó nyitva van, a Grillezés funkció nem állítható be és a door kijelzés jelenik meg a kijelzőn. Ha az ajtó nyitva van, a grillmelegítő kikapcsol. Az ajtó becsukása után a grillmelegítő automatikusan újra bekapcsol.

Tippek a füst csökkentéséhez

A grillezéssel járó intenzív hőhatás miatt a sütési folyamat során normális, hogy füstöt tapasztal. Ez a füst a sütés természetes mellékterméke, és nem kell aggódnia miatta. Ha több füstöt tapasztal, mint amennyi megfelelő az Ön számára, használja a következő tippeket a sütőben keletkező füst mennyiségének csökkentésére.

- A drótrácsot mindig alaposan meg kell tisztítani, és a sütés kezdetén szobahőmérsékletűre kell állítani.
- Grillezés közben MINDIG működtesse a főzőlap szellőzőrendszerét vagy a páraelszívót, hogy eltávolítsa a füstöt a szobából.
- Tartsa a sütő belsejét a lehető legtisztábban. A korábbi ételekből visszamaradt törmelék megégphet vagy meggyulladhat.
- Kerülje a zsíros pácoakat és a cukros mázakat. Mindkettő növeli a füstölés mértékét. Ha mázat szeretne használni, akkor azt a sütés legvégén alkalmazza.
- Ha bármilyen élelmiszerrel kapcsolatban jelentős füstöt tapasztal, fontolja meg a következőket:
 - A grillező leengedését az **L1** beállításra.
 - A rács pozíciójának leengedését, hogy az ételek a grill fűtőszáljától távolabb süljenek meg.
 - Az **L3** grillbeállítás használatával érje el a kívánt sütési szintet, majd vagy váltson át az **L1** grillbeállításra, vagy a Felső-alsó melegítés üzemmódra.
- Általában a zsírosabb hús- és halrészek több füstöt termelnek, mint a soványabbak.
- Amikor csak lehetséges, tartsa be a következő oldalon található táblázatban szereplő ajánlott grillbeállításokat és sütési irányelveket.

Javasolt grillezési útmutató

A grillezési idők csak tájékoztatásul szolgálnak. A tényleges idők a hús vagy hal minőségétől függően változhatnak. A grillezés különösen alkalmas lapos hús- és haldarabok sütésére. A grillezett ételt a sütési idő felénél fordítsa meg.

A sütő állványpozíciót mindig alulról felfelé haladva számolja.

*1 Drótrács, mély serpenyő vagy sütőtálca

- Állvány: Állványpozíció

Élelmiszer	Rács	Nagy grill 3. lépés (perc)	
		1. oldal	2. oldal
Húspogácsa	5	8-10	6-8
Sertésfilé	5	10-12	8-12
Grillkolbászok	5	8-10	6-8
Marha- vagy borjú- steak	4	8-12	5-10
Marhafilé (kb. 1 kg)	4	10-12	10-12
Pirítás *1	4	2-4	2-4
Pirítás feltéttel	4	6-8	-

MEGJEGYZÉS

- Lapos húsdarabok grillezéséhez használja a ④ vagy ⑤ állványpozíciót.
- Helyezzen egy mély serpenyőt vagy sütőtálcat a drótrács alá, hogy felfogja az ételből lecsöpögő zsiradékot vagy zsírt.

Kiolvasztás

Az ételek kiolvasztásához használja a Kiolvasztás  üzemmódot.

Ételek kiolvasztása

- Vegye ki az ételt a csomagolásából, tegye egy tányérra, és helyezze a tányért a drótrácsra.
- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mert ez jelentősen megnövelheti a felolvasztási időt.

- A szalmonellaveszély elkerülése érdekében ne használja fel a felolvasztás során keletkező folyadékot az étel elkészítéséhez. Ügyeljen arra, hogy a felolvasztás során keletkező folyadék szabadon lefolyhasson az ételről a tányérra vagy egy tepsire, ha a drótrácsot használja.

A sütő állványpozíciói

A felolvasztáshoz használja a drótrácsot az ① vagy a ② rácshelyzetben a nagyobb edényekhez.

Javasolt kiolvasztási útmutató

Élelmiszer	Súly (kg)	Idő (perc)	Utasítások
Csirke	1,0	100-140	Használja a drótrácsot a mély serpenyővel (vagy sütőlemezsel). Az idő felénél fordítsa meg a csirkét.
Hús	1,0	100-140	Az idő felénél fordítsa meg a húst, vagy fedje le alufóliával.
	0,5	90-120	
Pisztráng	0,15	25-35	Ne fedje le.
Eper	0,3	20-30	Ne fedje le.

Pirítás

Pirításhoz használja a Pirítás és a Felső-alsó melegítés üzemmódot.

A sütési útmutató tartalmazza a különböző húsfajtákhoz szükséges hőmérsékleteket, sütési időket és állványpozíciókat. A megadott adatok csak hozzávetőleges értékek.

- Az 1 kg-nál nagyobb súlyú húsokat és halakat sütőben ajánljuk sütni.
- Sovány húsok és halak esetében használja a Felső-alsó melegítés üzemmódot. Minden más húsfajtaához a Pirítás üzemmódot ajánljuk.
- Adjon hozzá egy kis folyadékot, hogy a sült szaftja vagy zsírja ne égjen rá a serpenyő felületére.

- A sütési idő körülbelül fele vagy kétharmada után fordítsa meg az ételt.

 FIGYELMEZTETÉS

- Hagyja, hogy a sütő eléggé kihűljön ahhoz, hogy ne álljon fenn a megégés veszélye.

MEGJEGYZÉS

- Ez a sütési útmutató csak iránymutatásként szolgál, az egyéni ízlés és a húsdarabok eltérőek lehetnek.

Javasolt pirítási útmutató

- Állvány: Állványpozíció

Élelmiszer	Rács	Pirítás		Felső-alsó melegítés	
		Hőm. (°C) *1	Idő (perc)	Hőm. (°C) *1	Idő (perc)
Marhahús (kb. 1 kg)	2	190	50-70	200	70-90
Vadhús (kb. 1 kg)	2	180	75-100	200-230	100-120
Sertéscomb (kb. 1 kg)	2	180-190	80-110	200	100-120
Göngyölt sertéshús (kb. 1 kg)	2	180-190	90-120	200-220	110-130
Báránycomb (kb. 1 kg)	2	180	110-130	200	150
Baromfihús (kb. 1 kg)	2	210	50-60	200-220	70-90
Baromfihús (kb. 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Baromfihús (kb. 4 kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Egész hal (kb. 1,5 kg)	2	160-180	35-55	200-220	35-55
Sült csirke	4	190	55-65	-	-

*1 Állítsa a sütési hőmérsékletet 20 °C-kal magasabbra.

Pirítási tippek

- A jobb sütési eredmény érdekében a sült húsokat és a baromfit a sütési folyamat során többször öntse le saját levükkel.
- Sütéshez használjon hőálló edényeket (kövesse a gyártó utasításait).
- A rozsdamentes acélból készült sütőedények csak korlátozottan használhatók, mivel nagyon nagy mértékben visszaverik a hőt.
- Műanyag fogantyúval ellátott edények használata esetén ügyeljen arra, hogy a fogantyúk hőállóak legyenek (kövesse a gyártó utasításait).
- A nagyméretű vagy több darabból álló sütnivalók közvetlenül a drótrácsra helyezhetők a mély serpenyő (vagy sütőtálca) fölé (pl. pulyka, liba, 3-4 csirke, 3-4 borjúcsülök).
- A sovány húsokat (pl. borjúhús, párolt marhahús, mélyhűtött hús) fedeles sütőtálban kell sütni. Ez megtartja a levet a húspan.
- Ropogósra sült kéreg vagy szalonna sütéséhez fedő nélküli lábasban kell főzni (pl. sertéshús, darált hús, bárány, birka, kacsa, borjúcsülök,

csirke, baromfihús, marhasült, marhafilé, vadszárnyas).

- Öntsön elegendő vizet a mély serpenyőbe (vagy sütőtálcába), hogy megakadályozza a füstképződést, amikor a sütési módot használja.
- Használat után a lehető leghamarabb tisztítsa meg a sütőt, ha nyitott tetejű tepsiben vagy edényben süt. A zsírföccsenéseket könnyebb eltávolítani, ha a sütő még meleg.

Receptsütés

A Receptsütés funkció olyan ételek elkészítésében nyújt segítséget, melyek ismeretlenek az Ön számára. Előre beállított programokat tartalmaz számos népszerű étel elkészítéséhez, az optimális eredmény eléréséhez ajánlott előmelegítésre, tartozékokra és a sütőállvány pozíciójára vonatkozó információkkal.

A Receptsütés mód beállítása

- 1) Nyomja meg a kezelőpanel **Receptsütés** gombját.

- 2) Nyomja meg újra a **Receptsütés** gombot, vagy forgassa el a vezérlőgombot a kívánt recept kiválasztásához, majd nyomja meg a vezérlőgombot a beállításához.
 - További információkért lásd a Receptsütés kézikönyvet.
- 3) Nyomja meg a **Start** gombot a sütés indításához.
- 4) A megszakításához vagy a sütés végétével nyomja meg bármikor a vezérlőpanel **Stop** gombját.

Receptsütés kézikönyv

- Állvány: Állványpozíció

Baromfi				
Nem	Menü	Súlykorlá t	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
1	Csirke, comb *1*2	1,2 kg	Hűtött	A csirkecombokat kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük tetszés szerint. Helyezzük a csirkecombokat a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsöpögő zsiradék vagy zsír felfogásához helyezzünk mély serpenyőt (vagy tepsit) a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			3	
2	Csirke, egész *1*2	1,4 kg	Hűtött	A csirkét kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzé ízlés szerint. Csomagoljuk a combok vékony részét fóliába, helyezzük a csirkét a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsapegő folyadék vagy zsír felszívásához töltsünk egy nagy csésze vizet a mély serpenyőbe (vagy tepsibe), és helyezzük a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	

Baromfi				
Nem	Menü	Súlykorlá t	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
3	Kacsa, egész *1*2	2,1 kg	Hűtött	A kacsát kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük tetszés szerint. Csomagoljuk a combok vékony részét fóliába, helyezzük a kacsát a drótrácsra. Az ételből lecsöpögő zsiradék felfogásához töltünk egy nagy csésze vizet a mély serpenyőbe (vagy tepsibe), és helyezzük a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	
4	Pulyka, egész *1*2	4,2 kg	Hűtött	A pulykát kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Csomagoljuk a combok vékony részét fóliába, helyezzük a pulykát a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához töltünk egy nagy csésze vizet a mély serpenyőbe (vagy tepsibe), és helyezzük a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			1	

Marha				
Nem	Menü	Súlykorl át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
5	Marhasült *1*2	1,5 kg	Hűtött	A marhahát kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a marhát a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához töltünk egy nagy csésze vizet a mély serpenyőbe (vagy tepsibe), és helyezzük a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 10 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	

Marha				
Nem	Menü	Súlykori át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
6	Borjúsült *1*2	1,5 kg	Hűtött	A borjút (a borjú hátulját) kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a borjút a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához töltünk egy nagy csésze vizet a mély serpenyőbe (vagy tepsibe), és helyezzük a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 10 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	
7	Marhafilé *1*2	0,8 kg	Hűtött	A marhafilét kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a marhát a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához helyezzük a mély serpenyőt (vagy tepsit) a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 5 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	
8	Burgundi marha *3*4*8	1 adag	Szobahőmérséklet	Hozzávalók 1 kg marhahús, 150 g füstölt szalonna, 50 g olaj, 750 ml vörösbor, 200-300 ml húsleves, 5 hagyma, 5 gerezd fokhagyma, 200 g gomba, 100 g paradicsompüré, 1 teáskanál édes paprika, 5 babérlevél, só, bors. Elkészítés A marhahúst vágjuk 1 cm-es kockákra. A szalonnát vágjuk apró kockákra. Tegyük az olajat egy sütőedénybe, tegyük bele a húst és a szalonnát, és főzőlapon süssük meg. A sült húst máztalanítsuk a vörösborral és a húslevesrel. Hámozzuk meg és kockázzuk fel a hagymát és a fokhagymát. Tisztítsuk meg a gombát és szeleteljük fel. Adjuk hozzá a hozzávalókat, fűszerezzük, keverjük össze, fedjük le. Helyezzük a sütőedényt a drótrácsra. Tegyük a sütőbe. Sütés után hagyjuk pihenni fóliával letakarva 10 percig.
			2	

Marha				
Nem	Menü	Súlykori át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
9	Gulyás *3*4*8	1 adag	Szobahőmérséklet	Hozzávalók 500 g sertéshús, 500 g marhahús, 50 g olaj, 1 kg vöröshagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, 1 teáskanál édes paprika, 1 teáskanál só, 500-750 ml víz. Elkészítés Vágjuk a sertés- és marhahúst 2 cm-es kockákra. Tegyük az olajat egy sütőedénybe, és tegyük bele a húst. Süssük meg a tűzhelyen. Hámozzuk meg és kockázzuk fel a hagymát. Adjuk hozzá a hagymát és a pürét, és azt is pirítsuk meg. Adjuk hozzá és keverjük össze, fedjük le fedővel. Helyezzük a sütőedényt a drótrácsra. Tegyük a sütőbe. Sütés után 10 percig fóliával letakarva hagyjuk pihenni.
			2	

Sertés				
Nem	Menü	Súlykori át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
10	Sertéshús *2	1,5 kg	Hűtött	A sertést kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a sertést a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához töltsünk egy nagy csésze vizet a mély serpenyőbe (vagy tepsibe), és helyezzük a drótrács alá. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 10 percig keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	
11	Sertésborda *1*2	1,0 kg	Hűtött	A sertésbordákat kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük tetszés szerint. Helyezzük a sertésbordákat a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsöpögő zsiradék vagy zsír felfogásához helyezzük a mély serpenyőt (vagy tepsit) a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 5 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	

Sertés				
Nem	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
12	Sertéscsülök *3*4*8	1,4 kg	Hűtött	Hozzávalók 1,4 kg hátsó sertéscsülök, 1 hagyma, 2 sárgarépa, egy szál póréhagyma, zeller, darált bazsalikom, só, bors, 300 ml víz. Elkészítés Vágjuk a sertésbőrt éles késsel kockákra. Fűszerezzük felaprított bazsalikommal, sóval és borssal, Hámozzuk meg és szeleteljük fel a zellert, a hagymát, a sárgarépát és a póréhagyma-szálat. Tegyük a zöldségeket egy sütőedénybe, tegyük rá a csülköt, és öntsük fel vízzel. Helyezzük a sütőedényt a drótrácsra. Tegyük a sütőbe. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 10 percig.
			2	
13	Főtt sertéshús *3*4*8	2,0 kg	Hűtött	Hozzávalók 2 kg sertésnyak csont nélkül, 2 teáskanál só, 1 teáskanál édes paprika, 2 teáskanál füstölt paprika, 3 teáskanál barna cukor, 1 teáskanál őrölt kömény, ½ teáskanál chili, 1 teáskanál őrölt koriander, 1 teáskanál őrölt fekete bors, 3 teáskanál juharszirup, 100 ml narancslé, 100 ml ketchup. Elkészítés Keverjük össze a fűszereket és a folyadékokat, és dörzsöljük be vele a húst. Tegyük a fűszerezett húst egy sütőedénybe, és hagyjuk 12 órán át pácolódni a hűtőszekrényben. Helyezzük a sütőedényt a drótrácsra. Tegyük a sütőbe. Sütés után 5 percig fóliával letakarva hagyjuk pihenni. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	

Sertés				
Nem	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
14	Rántott sertéssült *3*4*8	1,0 kg	Hűtött	Hozzávalók 1 kg sertéskaraj, 6 teáskanál reszelt sajt (Gouda), 4 evőkanál zsemlemorzsa, 3 evőkanál csípős mustár, 10 g apróra vágott petrezselyem, 1 evőkanál szárított rozmarin, 100 ml tejszín, só, bors, paprikapor, currypor, fokhagymapor. Elkészítés Fűszerezzük a húst sóval, borssal. Keverjük össze a kéreg hozzávalóit, és fűszerezzük. Kenjük be a húst a fűszerkeverékkel. együk a fűszerezett húst egy sütőedénybe. Helyezzük a sütőedényt a drótrácsra. Tegyük a sütőbe. Sütés után 5 percig fóliával letakarva hagyjuk pihenni. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	

Bárány				
Nem	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
15	Báránycomb *1*2	1,5 kg	Hűtött	A báránycombot kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a báránycombot a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához töltsünk egy nagy csésze vizet a mély serpenyőbe (vagy tepsibe), és helyezzük a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 10 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			2	
16	Bárányborda *1*2	0,8 kg	Hűtött	A báránybordákat kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük tetszés szerint. Helyezzük a báránybordákat a drótrácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsöpögő zsiradék vagy zsír felfogásához helyezzünk mély serpenyőt (vagy tepsit) a drótrács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	

Hal				
Ne m	Menü	Súlykorl át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
17	Lazac *1*2	0,8 kg	Hűtött	Egyenként 200 g súlyú és 2,5 cm vastag lazacszeleteket válasszunk. A lazacot kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a lazacot a rácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához helyezzük a mély serpenyőt (vagy tepsit) a rács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	
18	Pisztráng *1*2	0,8 kg	Hűtött	Egyenként 200 g súlyú pisztrángokat válasszunk. A pisztrángot kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a pisztrángot a rácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához helyezzük a mély serpenyőt (vagy tepsit) a rács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	
19	Tonhal *1*2	0,8 kg	Hűtött	Egyenként 200 g súlyú és 2,5 cm vastag tonhalszeleteket válasszunk. A tonhalat kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a tonhalat a rácsra. Tegyük be a sütőbe. Az ételből lecsepegő folyadék vagy zsír felszívásához helyezzük a mély serpenyőt (vagy tepsit) a rács alá. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 3 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	
20	Garnéla *1*2	0,6 kg	Hűtött	A garnélarákot kenjük be olajjal vagy olvasztott vajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük a garnélát a mély serpenyőbe. Tegyük be a sütőbe. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 5 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	

Hal				
Ne m	Menü	Súlykorl át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
21	Fésűkagyló *2	0,6 kg	Hűtött	Tegyük a fésűkagylóhoz a sherryt. Tegyük a fésűkagylókat a mély serpenyőbe. Az olvasztott vajjal megkenjük a tengeri herkentyűket. Borítsuk be zsemlemorzsával. A zsemlemorzsára öntsük rá az olvasztott vajat. Tegyük a sütőbe. Sütés után 5 percig fóliával letakarva hagyjuk pihenni. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			3	

Zöldség				
Ne m	Menü	Súlykorl át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
22	Grillezett zöldségek *1*2	0,8 kg	Hűtött	Hozzávalók padlizsán, 1-2 cm vastagságúra vágva cukkini, 1-2 cm vastagságúra vágva hagyma, kockára vágva édes paprika, hosszában félbevágva, kimagozva, egész cseresznyeparadicsom, gomba, félbevágva, vaj (vagy olaj) Elkészítés A zöldségeket kenjük be olvasztott vajjal vagy olajjal, fűszerezzük ízlés szerint. Helyezzük az ételt a mély serpenyőbe. Tegyük be a sütőbe. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt. Sütés után fóliával letakarva hagyjuk pihenni 5 percig. A keletkezett levet használjuk fel mártáshoz vagy szószhoz.
			4	

Burgonya				
Nem	Menü	Súlykorl át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
23	Pírított burgonya *1*3*5*8	1,0 kg	Szobahő mérséklet	Válasszunk kis méretű (150-200 g súlyú) burgonyát. Hámozzuk meg, mossuk meg, szárítsuk meg és vágjuk félbe a burgonyákat. Keverjük össze a burgonyát sóval, borssal és olajjal vagy olvasztott vajjal. Tegyük a burgonyát egy hőálló serpenyőbe. Tegyük a sütőbe. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsuk meg az ételt.
			2	

Burgonya				
Nem	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
24	Gratinált burgonya *3*8	1,0 kg	Szobahő mérséklet	Az előfőzött, gratinált burgonyát vágjuk szeletekre. Tegyük a burgonyát egy hőálló táliba, fedjük be reszelt sajttal (500 g gratinált burgonyánként 30 g). Tegyük a sütőbe.
			2	

Kenyer/sütemények				
Nem	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
25	Sütik *6	1 adag	Hűtött	Hozzávalók (2 adag) 250 g vaj, 250 g cukor, 500 g liszt, 3 tojás, 2 g só, 1 csomag vaníliás cukor (kb. 8 g), 1 tojássárgája és tej. Elkészítés Keverjük krémesre a vajat, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót. Fokozatosan adjuk hozzá a tojásokat. Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük össze a vajas keverékkel. Fedjük le, és tegyük a tésztát egy éjszakára a hűtőszekrénybe. A tésztából kb. 5 mm vastagságúra sodorjunk ki adagokat. A kinyújtott tésztát különböző pogácsaszaggatókkal vágjuk ki, és helyezzük zsírozott tepsibe. A tojássárgáját keverjük össze egy kevés tejjel, és kenjük meg vele a sütik felületét. Tegyük a sütőbe.
			2	
26	Muffinok *3*7*8	1 adag	Szobahőmérséklet	Hozzávalók 150 g liszt, 1 ½ teáskanál sütőpor, 60 g kristálycukor, 1 felvert tojás, 130 ml tej, 70 ml növényi olaj, ½ teáskanál vaníliakivonat, 50 g féledes csokoládéforgács, 50 g apróra vágott dió, szitált porcukor. Elkészítés Keverjük össze a lisztet és a cukrot egy keverőtálban; készítsünk egy mélyedést a keverék közepébe. A porcukor kivételével keverjük össze a többi hozzávalót; adjuk a száraz hozzávalókhöz, és keverjük össze, amíg meg nem nedvesedik. Kanalazzuk a kizsírozott és lisztezett muffinformába, körülbelül kétharmadig megtöltve. Tegyük a sütőbe. Vegyük ki a formából, és szórjuk meg porcukorral.
			2	

Kenyér/sütemények				
Ne m	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
27	Bucik *3*6*8	1 adag	Szobahőmérséklet	Hozzávalók 400 g liszt, 200 ml langyos tej, 70 g cukor, 30 g élesztő, 50 g vaj, 15 g vaníliás cukor, 2 g só, 120 g mazsola (nem kötelező). Elkészítés Tegyük a lisztet egy keverőtálba, és készítsünk egy mélyedést. Adjuk hozzá az élesztőt és 20 g cukrot a tejhez, és keverjük össze. Meleg helyen hagyjuk kelni, amíg a felszínén repedések nem jelennek meg. Adjuk hozzá a maradék cukrot, a megpuhított vajat, a vaníliás cukrot, a sót, és gyúrjuk sima élesztős tésztává. Hagyjuk a tésztát meleg helyen kelni, amíg a duplájára nem nő. Tegyük mazsolát a tésztába. Osszuk a tésztát 12 darabra, és formázzunk belőle köröket. Tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe. Hagyjuk még egyszer megkelni, és kenjük meg tejjel. Tegyük a sütőbe.
			3	
28	Brownie-k *3*5*8	1 adag	Szobahőmérséklet	Hozzávalók 225 g olvasztott vaj, 400 g fehér cukor, 100 g kakaópor, 1 teáskanál vaníliakivonat, 2 tojás, 130 g liszt, ½ teáskanál sütőpor, ½ teáskanál só, 70 g dióhéj. Elkészítés Keverjük össze az olvasztott vajat, a cukrot és a kakaóport, és jól keverjük össze. Adjuk hozzá a vaníliát, a tojást, a lisztet, a sütőport és a sót. Terítsük a tésztát a sütőpapírral bélelt hőálló tepsibe. Díszítsük tetszés szerint diófélékkel. Tegyük a sütőbe.
			2	

Kenyér/sütemények				
Ne m	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
29	Almás pite *3*8	1 adag	Hűtött	Hozzávalók 150 g fehér cukor, 2 evőkanál liszt, ½ teáskanál őrölt fahéj, ¼ teáskanál őrölt szerecsendió, ½ teáskanál citromhéj, 1,2 kg vékonyan felszeletelt alma, 2 teáskanál citromlé, 1 evőkanál vaj, 1 receptnyi tészta egy 9 hüvelykes, két rétegű pitéhez, 4 evőkanál tej (nem kötelező) Elkészítés Keverjük össze a cukrot, a lisztet, a fahéjat, a szerecsendőt és a citromhéjat. Helyezzünk egy kérget egy 9 hüvelykes mély tepsibe. Rétegezzük az alma 1/3-át a pitekéregre. Szórjuk meg a cukorkeverékkel, és ismételjük meg, amíg elkészül. Locsoljuk meg citromlével, és szórjuk meg vajjal. A töltelék tetejére helyezzük a második pite héját, és a széleket meghajlítjuk. Vágjunk nyílásokat a felső héjba, és igény szerint kenjük meg tejjel a mázas megjelenés érdekében. Tegyük a sütőbe.
			3	

Pizza				
Ne m	Menü	Súlykorlát	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
30	Fagyasztott pizza (vékony alap)*3	0,3 kg	Fagyasztott	Helyezzük a fagyasztott pizzát a drótrácsra. Tegyük a sütőbe. Egyszerre csak egy fagyasztott pizzát használjunk.
			2	
31	Fagyasztott pizza (vastag alap)*3	0,5 kg	Fagyasztott	Helyezzük a fagyasztott pizzát a drótrácsra. Tegyük a sütőbe. Egyszerre csak egy fagyasztott pizzát használjunk.
			2	

Pizza				
Ne m	Menü	Súlykorl át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
32	Házi pizza *3*8	1 adag	Szobahő mérséklet	Hozzávalók 20 g élesztő, 200 ml langyos víz, 5 g só, 350 g liszt, 10 g cukor, 10 g növényi olaj, 1 kis üveg paradicsomszós, 250 g reszelt sajt, 200 g mozzarella sajt, 1 kis doboz szeletelt gomba, 150 g főtt sonka, oregánó, só, bors. Elkészítés Oldjuk fel az élesztőt langyos vízben. Keverjük hozzá a sót és a cukrot. A lisztet lassan, folyamatosan dagasztva adjuk hozzá. Adjuk hozzá az olajat, és gyúrjuk tovább. Ha a tészta ragadós, adjunk hozzá még egy kis lisztet. Fedjük le a tésztát, és hagyjuk kelni ½ órát. Lisztezett kézzel gyúrjuk át a tésztát, és ujjbegyekkel terítsük ki a kizsírozott tepsire. Kenjük a paradicsomszószt a tésztára, rétegesen tegyük rá a feltéteket. Szórjuk a sajtot a tésztára. Tegyük a sütőbe.
			2	

- *1 A HANGJELZÉS után fordítsuk meg az ételt.
- *2 Használjunk drótrácsot a mély serpenyő (vagy sütőlemez) felett.
- *3 Használjunk a drótrácsot.
- *4 Használjunk saját sütőtálat.
- *5 Használjunk saját hőálló serpenyőt.
- *6 Használjunk saját sütőlapot.
- *7 Használjunk saját muffintepsit.
- *8 Használja a saját főzőtartályait.

Légsütés

Ez a funkció automatikusan 25 °C-kal növeli a beállított hőmérsékletet az optimális teljesítmény érdekében, amikor Légsütést használ.

A Légsütés funkciót kifejezetten az olajmentes sütéshez tervezték.

MEGJEGYZÉS

- Légsütés esetén nincsen szükség előmelegítésre.
- Ha több adagot süt, a későbbi adagok elkészítése kevesebb időt vehet igénybe.
- A nedves tészták és bevonatok nem lesznek ropogósak és nem szilárdulnak meg a légsütő üzemmód használatakor.

A légsütéssel kapcsolatos tippek

- A legjobb eredmény elérése érdekében az ételeket egyetlen rácson, a jelen útmutatóban található táblázatban javasolt pozíciókban elhelyezve süsse meg.
- Az ételt egyenletesen, egy rétegben terítse el.
- Használjon légsütő tálcát vagy egy sötét, oldal nélküli vagy rövid oldalú sütőtálcát, amely nem fedi le az egész rácsot. Ez lehetővé teszi a jobb légkeringést.
- Ha kívánja, permetezze be a tepsit vagy a légkeveréses sütőtálcát serpenyőspray-vel. Olyan olajat használjon, amelyet füstölés előtt magas hőmérsékletre lehet hevíteni, például avokádó-, szőlőmag-, földimogyoró- vagy napraforgóolajat.
- Helyezzen egy fóliával bélelt sütőtálcát az 1. pozícióban lévő rácusra, hogy felfogja az ételről lehulló olajat. A magas zsírtartalmú ételek, például csirkeszárnyak esetében tegyen hozzá néhány lap pergamenpapírt, hogy felszívja a zsírt.
- Gyakran ellenőrizze az ételt, és a ropogósabb eredmény érdekében rázza fel vagy fordítsa meg.
- Az előkészített fagyasztott ételek a légsütés esetén a csomagoláson szereplő időnél gyorsabban megsülhetnek. Csökkentse a sütési időt körülbelül 20 százalékkal, ellenőrizze az ételt időben, és szükség szerint állítsa be a sütési időt.
- Használjon élelmiszerhőmérőt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az ételek eléri a biztonságos fogyasztási hőmérsékletet. A nem kellően átsütött húsok fogyasztása növelheti az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát.
- A legropogósabb eredményt úgy érheti el, ha a friss csirkeszárnyakat vagy csirkeszárnyakat

fűszerezett lisztbe mártja. Használjon 1/3 csésze lisztet 0,9 kg csirkéhez.

Javaslatok a magas zsírtartalmú ételek légsütéséhez

A magas zsírtartalmú ételek füstölni fognak, ha a Légsütés üzemmódot használja. A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse az alábbi ajánlásokat, ha magas zsírtartalmú ételeket süt légsütőben, például csirkeszárnyakat, szalonnát, kolbászt, hot dogot, pulyacombot, báránybordát, bordát, sertéskarajt, kacsamellet vagy egyes növényi eredetű fehérjéket.

⚠ VIGYÁZAT

- Soha ne takarja le a sütő alján lévő nyílásokat, lyukakat vagy átvjárókat, és ne fedje le a teljes sütőállványokat olyan anyagokkal, mint például alumíniumfóliával. Ez akadályozza a sütőben a levegő áramlását, és szén-monoxid-mérgezést okozhat. Az alumíniumfólia hőcsapdát is képezhet, ami tűzveszélyt vagy rossz sütőteltjesítményt okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a zsírszűrőket az elszívón.
- Kapcsolja a páraelszívót magas ventilátorfokozatra, mielőtt elkezdi a légsütést és hagyja bekapcsolva 15 perig, miután elkészült.
- Ha lehetséges, nyisson ki egy ablakot vagy üveg tolóajtót, hogy a konyha jól szellőzzön.
- Tartsa a sütőt zsiradék-lerakódástól mentesen. Törölje le a sütő belsejét a légkeveréses sütés előtt és után (miután a sütő kihűlt).
- Futtassa rendszeresen a sütőtisztítási ciklusokat (Easy Clean vagy Piroлизis), attól függően, hogy milyen gyakran és milyen típusú ételeket süt légsütéssel.
- Használat közben ne nyissa ki a sütő ajtaját a hőmérsékletet, megakadályozza a felesleges hővesztést, és energiát takarít meg.
- A friss csirkekarabok, például szárnyak vagy csirkecombok légsütéses sütése a bőrükön hagyva füstöt eredményezhet, mivel a zsír magas hőmérsékleten kiolvad. Ha a füst

túlzottan erős, a légsütés helyett használja a Sütés üzemmódot.

Javasolt légsütési útmutató

Sütőtálcában való sütés

- Rendezze el az ételeket egyenletesen, egy rétegben.
- Helyezze a sütőtálcát a ③ állványra.
- Sütés közben fordítsa meg az ételt, hogy elkerülje az odaégést.
- Állvány: Állványpozíció

BURGONYA - Fagyasztott				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott hasábburgonya („Shoestring”)	0,4	200	3	15-25
Fagyasztott hasábburgonya (Hullámosra vágott, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Fagyasztott édesburgonyából készült sült krumpli	0,6	200	3	17-27
Fagyasztott krokett	1,0	220	3	17-27
Apróra vágott fagyasztott krumpli	1,0	220	3	15-25

BURGONYA - friss/házi				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Házi burgonyaszeletek	1,3	230	3	25-35

CSIRKE - Fagyasztott				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott csirkefalatkák, ropogós	0,6	200	3	15-25
Fagyasztott csirkecsíkok	0,8	210	3	20-30

CSIRKE - Friss, bőrös				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Friss csirkeszárnyak	1,2	230	3	27-37

CSIRKE - Friss, bőrös				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Friss csirkecombok	2,0	230	3	35-45
Combok	1,2	230	3	27-37
Mellek	1,2	230	3	27-37

EGYÉB				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott hagymakarikák, rántva	0,5	200	3	15-25
Fagyasztott tavaszi tekercek (egyenként 20 g)	1,2	210	3	20-30
Vékony szalámi (70 g, 2 cm átmérőjű szeletek)	2,0	220	3	15-25
Fagyasztott kókuszos garnélarák	0,7	200	3	20-30
Friss fésűkagyló fél héjon	1,0	210	3	15-25
Friss garnélarák	1,0	200	3	20-30
Vegyes zöldségek	1,0	220	3	17-27

Sütés légsütő tálcán

- Rendezze el az ételeket egyenletesen, egy rétegben.
- Tegyen egy fóliával bélelt tepsit egy rácsra a ② pozícióba, hogy felfogja a cseppeket. Ha szükséges, tegyen hozzá pergamenpapírt, hogy felszívja az olajat és csökkentse a füstölést.
- Sütés közben fordítsa meg az ételt, hogy elkerülje az odaégést.
- Állvány: Állványpozíció

BURGONYA - Fagyasztott				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott hasáburgonya („Shoestring”)	0,4	200	3	15-25
Fagyasztott hasáburgonya (Hullámosra vágott, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30

BURGONYA - Fagyasztott				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott édesburgonyából készült sült krumpli	0,6	200	3	17-27
Fagyasztott krokett	1,0	220	3	17-27
Apróra vágott fagyasztott krumpli	1,0	220	3	15-25

BURGONYA - friss/házi				
Menü	Mennyiség g (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Házi hasábburgonya (10x10 mm)	0,6	220	3	20-30
Házi burgonyaszeletek	1,3	230	3	25-35

CSIRKE - Fagyasztott				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott csirkefalatkák, ropogós	0,6	200	3	15-25
Fagyasztott csirkecsíkok	0,8	210	3	20-30
Fagyasztott csípős szárnyak, csontos	1,2	200	3	30-40

CSIRKE - Friss, bőrös				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Friss csirkeszárnyak	1,2	230	3	27-37
Friss csirkecombok	2,0	230	3	35-45
Combok	1,2	230	3	27-37
Mellek	1,2	230	3	27-37

EGYÉB				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott hagymakarikák, rántva	0,5	200	3	15-25

EGYÉB				
Menü	Mennyiség (kg)	Hőm. (°C)	Rács	Idő (perc)
Fagyasztott tavaszi tekercek (egyenként 20 g)	1,2	210	3	20-30
Vékony szalámi (70 g, 2 cm átmérőjű szeletek)	2,0	220	3	15-25
Fagyasztott kókuszos garnélarák	0,7	200	3	20-30
Friss fésűkagyló fél héjón	1,0	210	3	15-25

Air Sous-Vide

Ez a funkció csak bizonyos modelleknél áll rendelkezésre.

Az Air Sous-Vide sütés a levegő segítségével „alacsony hőmérsékleten és lassan” sűti az ételeket. Hús, hal, tenger gyümölcsei, baromfi vagy zöldségek sütéséhez használható. Az élelmiszereket tasakokba kell vákuumcsomagolni.

Az Air Sous-Vide használatához nem kell előmelegíteni a sütőt.

Az ajánlott Air Sous-Vide beállításokat lásd a sütési útmutatóban.

köszönhetően az élelmiszerekben több nedvesség marad meg, mint a hagyományos sütési módszerek esetében. Főzés után egy serpenyőben végzett utolsó pirítás tökéletes ropogós végeredményt biztosít.

Az Air Sous-Vide előnyei

- Az Air Sous-Vide sütés során alkalmazott alacsonyabb hőmérséklet és hosszú sütési idő számos előnnyel jár.
- Egészségesebb**
Más sütési módszerekkel összehasonlítva az Air Sous-Vide a legtöbb eredeti tápanyagot megőrzi az ételben.
 - Biztonságos és kényelmes**
Az Air Sous-Vide sütés során alkalmazott hosszú sütési idő lehetővé teszi az élelmiszerek pasztőrözését. Mivel az ételeket a sütés előtt vákuumcsomagolják, a felbontatlan tasakok gyorsan lehűthetők, majd a sütés után könnyen tárolhatók.
 - Ropogós és nedves eredmények**
Az Air Sous-Vide sütés finom hőmérséklet-szabályozása kiváló módja a tökéletes textúra elérésének a hús és a baromfi sütésekor. Az alkalmazott alacsony hőmérsékletnek

Javasolt Air Sous-Vide útmutató

A méret, a súly, a vastagság, az indítási hőmérséklet és az Ön személyes preferenciái befolyásolják az üzemidőt. Ez az útmutató csak tájékoztató jellegű. Állítsa be a sütési időt az Ön preferenciáinak megfelelően.

- Állvány: Állványpozíció

Élelmiszer	Mennyiség (darabonként)	Rács	Hőm. (°C)	Idő (perc)		
				Min	Cél	Max
Marha-steak	2,5 cm vastag 0,3 - 0,5 kg	2	58	-	150	180
Csirkemell	0,1 - 0,2 kg	2	67	-	120	180
Lazac	2,5 cm vastag 0,1 - 0,2 kg	2	60	-	120	150
Spárga	15 - 20 g	2	85	20	30	45

- Süsse 30 percig, vagy 1 órával tovább, amennyiben 2,5 cm-nél vastagabb húsokat süt.
- Ha nagyobb húsdarabokat használ, vágja az ajánlott súlynak megfelelően. Vigyázzon, hogy a húsdarabok ne kerüljenek túl közel egymáshoz.

Sabbath mód

A Sabbath üzemmódot jellemzően a zsidó szombaton használják. Ha a Sabbath üzemmód be van kapcsolva, a sütő nem kapcsol ki, amíg a Sabbath üzemmódot ki nem kapcsolják. Sabbath üzemmódban a sütő összes funkciógombja inaktív. A 5b felirat megjelenik a kijelzőn.

A **Sabbatnap** üzemmód általában csak az étel melegen tartását teszi lehetővé, mert **Sabbatnap** üzemmódban tilos dolgozni, és az ételek elkészítése is tilos.

Sabbatnap üzemmódban a sütő hőmérséklete 30 °C és 250 °C között állítható be.

Ha a **Sabbatnap** üzemmód engedélyezve van, a készüléket anélkül lehet használni, hogy be- vagy kikapcsolná, ami a beállítási idő alatt tilos.

Amíg a sütő Sabbath üzemmódban van, a következő funkciók ki vannak kapcsolva:

Hőmérséklet-beállítások, sütési idő, kijelző, sütővilágítás be-/kikapcsolása, riasztási funkciók és Wi-Fi.

Sabbath mód beállítása

- 1) Forgassa el és nyomja meg a sütő üzemmód gombját az **Alsó melegítés** funkció kiválasztásához.
- 2) Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- 3) Nyomja meg a sütési mód gombját.
- 4) Szükség esetén állítson be sütési időt.
- 5) Nyomja meg és tartsa lenyomva a **Beállítások** gombot 3 másodpercig. Az 5b felirat megjelenik a kijelzőn, amikor a Sabbath mód aktiválva van.
- 6) A Sabbath mód kikapcsolásához tartsa lenyomva 3 másodpercig a **Beállítások** gombot.

MEGJEGYZÉS

- A Sabbath üzemmód csak akkor érhető el, ha a sütő **Alsó melegítés** üzemmódban van.
- Ha be van állítva egy sütési idő, a sütő a sütési idő végén automatikusan, csengetés nélkül kikapcsol. A sütő Sabbath üzemmódban marad, de a melegítés kikapcsol.

- Ha nincs beállítva sütési idő, akkor nem kapcsol ki automatikusan a sütő.
- Áramszünet után a kijelző Sabbath üzemmódban újra bekapcsol, de a sütő kikapcsol.

Tájékoztatás a vizsgálóintézetek számára.

Ez a táblázat csak a vizsgálóintézetek számára készült. Az IEC 60350-1 szabványból származó vizsgálati receptek legjobb beállításait tartalmazza.

Tart.: Tartozékok
Állvány: Állványpozíció

Étel	Melegítési mód	Hőm. (°C)	Tart.	Rács	Előmelegítés	Idő (perc)	Elkészítés
Kis torta	Felső-alsó melegítés	170	Sütőtálca	3	Igen	20-30	-
	Forró levegő	150	Sütőtálca	3	Igen	20-30	-
	Forró levegő	150	Sütőtálca / Mély serpenyő	4 / 2	Igen	25-35	Sütőtálca a 4-esnél, mély serpenyő a 2-esnél lentről számítva
Piskóta	Felső-alsó melegítés	170	Drótrács	2	Igen	20-30	-
	Forró levegő	160	Drótrács	3	Igen	30-40	-
Almás pite	Felső-alsó melegítés	180	Drótrács	1	Nem	65-75	Az egyik konzervdoboz a bal hátsó, a másik a jobb első részen.
	Forró levegő	170	Drótrács	2	Nem	65-75	

Étel	Melegítési mód	Hőm. (°C)	Tart.	Rács	Előmelegítés	Idő (perc)	Elkészítés
Tésztacsíkok	Felső-alsó melegítés	170	Sütőtálca	3	Igen	20-30	-
	Forró levegő	140	Sütőtálca	3	Igen	20-30	-
	Forró levegő	140	Sütőtálca / Mély serpenyő	4 / 2	Igen	20-30	Sütőtálca a 4-esnél, mély serpenyő a 2-esnél lentről számítva
Pirítás	Nagy grill	L1	Drótrács	4	Igen (5 perc)	2-4	-
Marha-steak	Nagy grill	L3	Drótrács	4 / 1	Igen (5 perc)	10-15 oldalanként	Féldő után fordítsa meg
Habcsók	Forró levegő	80	Sütőtálca	3	Nem	120-150	-
Sült csirke	Pirítás	190	Drótrács / Mély serpenyő	2	Igen	55-65	Féldő után fordítsa meg

INTELLIGENS FUNKCIÓK

LG ThinQ Applikáció

Ez a funkció csak a Wi-Fi-vel ellátott modellek esetén áll rendelkezésre.

Az **LG ThinQ** alkalmazás használatával Ön okostelefonján keresztül kommunikálhat a készülékkel.

LG ThinQ Applikáció jellemzői

Kommunikálhat a készülékkel egy okostelefon és a kényelmes intelligens funkciók segítségével.

- **Beállítások**
 - Lehetővé teszi, hogy különböző beállításokat állítson be a sütőn és az alkalmazásban.
- **Smart Diagnosis**
 - Ez a funkció hasznos információkat nyújt a készülékkel kapcsolatos problémák diagnosztizálásához és megoldásához a használat alapján.
- **Monitorozás**
 - A funkció segítségével egy helyen ellenőrizhető az aktuális állapot, a hátralévő idő, a sütési beállítások és a befejezési idő.
- **Termékerősítések**
 - Kapcsolja be a Push figyelmeztetések funkciót a készülék állapotáról szóló értesítések fogadásához. Az értesítések akkor is megjelennek, ha az **LG ThinQ** alkalmazás nincs megnyitva.
- **Timer**
 - Az időzítő az alkalmazásból indítható.
- **Firmware frissítés**
 - Tartsa frissítve készülékét.

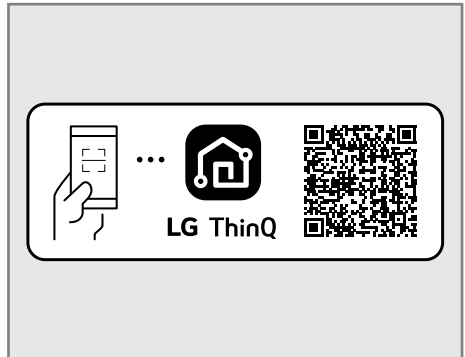
MEGJEGYZÉS

- A következő esetekben minden készülék hálózati információit frissítenie kell az **LG ThinQ** alkalmazás **Eszközkartyák** → **Beállítások** → **Hálózatsváltás** menüpontjában.
 - a vezeték nélküli router megváltozott
 - a vezeték nélküli router jelszava megváltozott
 - az internetszolgáltató megváltozott

- Ahhoz, hogy a készüléket le tudja csatlakoztatni a **Wi-Fi**-hálózatról, először törölje a készüléket az **LG ThinQ** alkalmazásban a csatlakoztatott termékek listájáról.
- Fenntartjuk a jogot, hogy a felhasználók felé irányuló minden előzetes értesítés nélkül, az applikációt módosítsuk készülék jobbá tétele céljából.
- A funkciók modellenként eltérhetnek.

Az LG ThinQ Applikáció telepítése és az LG készülék csatlakoztatása

Olvassa be a termékhez mellékelt QR-kódot a kamerával vagy az okostelefonján lévő QR-kódolvasó alkalmazással.



MEGJEGYZÉS

- A Wi-Fi kapcsolat ellenőrzéséhez nézze meg, hogy az ikon világít-e a kezelőpanelen.
- A készülék csak a 2,4 GHz-es Wi-Fi hálózatokat támogatja. Hálózati frekvenciája ellenőrzéséhez, forduljon az Internet szolgáltatóhoz, vagy olvassa el a vezeték nélküli router kézikönyvét.
- Az **LG ThinQ** nem vállal felelősséget semmilyen hálózati probléma vagy hiba, üzemzavar, vagy a hálózati kapcsolat gond esetén.

MEGJEGYZÉS

- A környező vezeték nélküli környezetben lehet, hogy a vezeték nélküli hálózati szolgáltatás lassú.
- Ha a készüléknek problémája van a Wi-Fi hálózathoz történő csatlakozással, lehet, hogy túl messze van az útválasztótól. A Wi-Fi jelerősség javításához vásároljon Wi-Fi repeater-t (hatótávolság-bővítőt).
- Az internetszolgáltatótól függően előfordulhat, hogy a hálózati kapcsolat nem működik megfelelően.
- Előfordulhat, hogy a Wi-Fi nem csatlakozik, vagy a kapcsolat az otthoni hálózati környezet miatt megszakadhat.
- Ha a készüléket nem lehet csatlakoztatni a vezeték nélküli jelátvitellel felmerült problémák miatt, akkor áramtalanítsa a készüléket, és várjon körülbelül egy percet, mielőtt újra próbálkozna.
- Ha a vezeték nélküli útválasztó tűzfala engedélyezve van, kapcsolja ki a tűzfalat, vagy adjon hozzá kivételt.
- A vezeték nélküli hálózat nevének (SSID) angol betűk és számok kombinációjából kell állnia. (Ne használjon speciális karaktereket.)
- Az okostelefon felhasználói felülete (UI) a mobil operációs rendszertől (OS) és a gyártótól függően változhat.
- Amennyiben a router biztonsági protokollja **WEP** értékre van beállítva, meghiúsulhat a hálózat beállítása. Változtassa meg a biztonsági protokollt (ajánlott: **WPA2**) és csatlakoztassa ismét a terméket.
- A készülék újra csatlakoztatásához vagy új felhasználónév hozzáadásához nyomja meg és tartsa lenyomva a **Wi-Fi** gombot 3 másodpercig az ideiglenes kikapcsoláshoz. Futtassa az **LG ThinQ** alkalmazást, és kövesse az alkalmazás utasításait a készülék csatlakoztatásához.

Rádiókészülék specifikáció

Típus	Működési frekvencia tartomány	Kimenő teljesítmény (Max.)
Vezeték nélküli LAN	2 400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth*1		

*1 Ez a funkció csak bizonyos modelleknél áll rendelkezésre.

Vezeték nélküli funkció szoftver verzió: V 1.0

A felhasználónak ügyelnie kell arra, hogy ezt az eszközt a készülék és a test között legalább 20 cm távolságban kell felszerelni és működtetni.

Megfelelőségi tanúsítvány



Ezennel az LG Electronics kijelenti, hogy a beépített elektromos sütő rádióberendezése megfelel az 2014/53/EU irányelve előírásainak. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege elérhető a következő internetes címen:
<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Információk a nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatban

A forráskód GPL, LGPL, MPL és egyéb, a termékben található forráskód közzétételére kötelező nyílt forráskódú licenc alatti beszerzéséhez, valamint az összes hivatkozott licencfeltétel, szerzői jogi közlemény és egyéb vonatkozó dokumentum megtekintéséhez látogasson el a következő oldalra: <https://opensource.lge.com>.

Az LG Electronics a vonatkozó költségeknek megfelelő összegért (az adathordozó, a szállítás és a kezelés költségei) CD-ROM-on is biztosítani tudja Önnek a nyílt forráskódot, ha írásos kérelmet küld az opensource@lge.com e-mail-címre.

Ez az ajánlat a termék utolsó szállítását követő három évig érvényes bárki számára, aki megkapja ezt az információt.

Smart Diagnosis funkció

E funkció segít a készülékkel kapcsolatos problémák diagnosztizálásában és megoldásában.

MEGJEGYZÉS

- Nem az LGE hanyagságának betudható okok miatt lehet, hogy a szolgáltatás nem működik külső tényezők miatt, mint pl. a Wi-Fi nem elérhető, a Wi-Fi lecsatlakozik, helyi alkalmazásbolt szabályzata, vagy az alkalmazás nem elérhető.
- A funkció előzetes értesítés nélkül változhat, és a helytől függően eltérő formájú lehet.

A LG ThinQ használata a problémák diagnosztizálására

Ha problémát tapasztal a Wi-Fi-vel ellátott készüléken, a funkció a hibaelhárítási adatokat az **LG ThinQ** alkalmazás használatával okostelefonra továbbíthatja.

- Indítsa el az **LG ThinQ** alkalmazást, és válassza a **Smart Diagnosis** funkciót a menüből. Kövesse az **LG ThinQ** alkalmazásban megjelenő útmutatásokat.

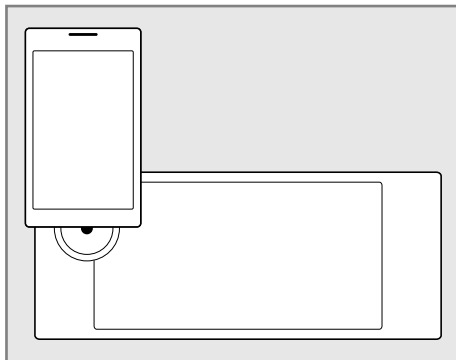
A hangos diagnosztika használata a problémák diagnosztizálására

A hangos diagnosztikai módszer használatához kövesse az alábbi utasításokat.

- Indítsa el az **LG ThinQ** alkalmazást, és válassza a **Smart Diagnosis** funkciót a menüből. Kövesse a hangos diagnosztikával kapcsolatos utasításokat az **LG ThinQ** alkalmazásban.

- 1) Tartsa nyomva az **Indítás** gombot 3 másodpercen át.
 - Ha a kijelzőt zárolták, a zárolást ki kell kapcsolnia, majd újra aktiválnia kell.

- 2) Helyezze a telefon mikrofonját a képernyő bal felső sarkához közel.



- 3) Tartsa a telefont a helyén, amíg a hangátvitel befejeződik. A kijelző visszaszámolja az időt. Amint a visszaszámlálás véget ér és a hang megszűnik, a diagnózis megjelenik az alkalmazásban.

MEGJEGYZÉS

- A legjobb eredmény elérése érdekében ne mozgassa a telefont a hangok átvitele során.

KARBANTARTÁS

Tisztítás

Belső tér

FIGYELMEZTETÉS

- Soha ne törölje le a meleg vagy forró porcelánfelületet nedves szivaccsal; ez a részek lepattanását vagy hajszálrepedéseket (apró, szőrszerű repedéseket) okozhat.

VIGYÁZAT

- Ne használjon sütőtisztítót, gőztisztítót, durva kémiai tisztítószerkeket, fehérítőt, ecetet, acélsúroló párnákat, súrolóbetéteket vagy tisztítószerkeket a sütő tisztításához, mivel ezek tartósan károsíthatják a sütő felületét.
- Ne tisztítsa meg a tömítést.
- Ne tisztítsa a sütő belsejét bekapcsolt sütőlámpa mellett.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében várjon, amíg a sütő kihűl, mielőtt hozzáérne bármelyik részéhez.

Ne használjon sütőtisztítószerkeket a sütőtér tisztításához. A könnyű szennyeződések tisztításához használja rendszeresen a termék **EasyClean** funkcióját. Makacs szennyeződések esetén használja a **Pirolízis** funkciót, vagy tisztítsa kézzel az alábbi tippek segítségével.

- Használjon egy műanyag spatulát kaparóként, hogy a sütőtisztítás előtt és után lekaparja a darabokat és a törmeléket.
- Egy nem karcoló dörzsszivacs durva oldalával jobban eltávolíthatja a beégett foltokat, mint egy puha szivaccsal vagy törölközővel.
- Bizonyos karcmentes súrolószivacsok, például a helyi boltokban kapható melamin habból készültek, szintén segíthetnek a tisztítás javításában.
- A kifolyt ételeket a sütő kihűlése után azonnal el kell takarítani, miután a sütés befejeződött. A kiömlött vagy kifröccsent ételek felülgyelet nélkül

hagyása a felület maródását vagy elszíneződését okozhatja.

- Magas hőmérsékleten az élelmiszerek reakcióba lépnek a porcelánnal, és tartósan matt foltot eredményezhetnek. A folt tisztításakor csak nem koptató hatású tisztítószerkeket vagy súrolószerkeket használjon.
- A folt tisztításakor csak nem koptató hatású tisztítószerkeket vagy súrolószerkeket használjon.

Külső rész

Festett és dekoratív szegélyek

Általános tisztításhoz használjon forró szappanos vízzel bekent ruhát. A nehezebb szennyeződések és a felgyülemlett zsiradékok esetén alkalmazzon folyékony tisztítószer közvetlenül a szennyeződésre. Hagyja rajta 30-60 percig. Öblítse le nedves ruhával és szárítsa meg. Ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket.

Rozsdamentes acél felületek

FIGYELMEZTETÉS

- A karcolások elkerülése érdekében ne használjon acélgyapjúból készült szivacsokat.

MEGJEGYZÉS

- A rozsdamentes acélból készült felületek tisztításához használjon meleg, habos vizet, rozsdamentes acélhoz készült tisztítószer vagy polírozót.
- Mindig a fémfelület irányába törölje le.
- Rozsdamentes acélhoz való készüléktisztító vagy polírozószer online rendelhető, vagy a legtöbb készülék- vagy háztartáscikk-kiskereskedőnél vásárolható.

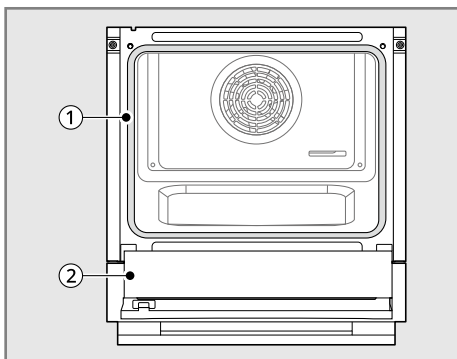
- 1) Tegyen egy kis mennyiségű rozsdamentes acélhoz készüléktisztítót vagy polírozószer egy nedves ruhára vagy papírtörölkőre.

- 2) Tisztítsa meg egy kis területet, adott esetben a rozsdamentes acél szemcséivel dörzsölve.
- 3) Szárítsa meg és törölje át tiszta, száraz papírtörölővel vagy puha ruhával.
- 4) Ismételje meg szükség szerint.

Sütőajtó

⚠ VIGYÁZAT

- Ne használjon durva tisztítószerket vagy durva súroló hatású tisztítóanyagokat a sütőajtó külső oldalán. Ez károsodást okozhat.
- Ne használjon durva dörzshatású súrolószert vagy éles fémkaparót a sütőajtó üvegének tisztításához, mert azok karcosíthatják a felületet, ami az üveg összezúzódásához vezethet.
- Ne használjon sütőtisztítószerket, tisztítóporokat vagy durva súrolószereket a sütőajtó külső oldalán.
- Szappanos vízzel alaposan tisztítsa meg a sütő ajtaját. Öblítse le alaposan. Ne merítse az ajtót vízbe.
- A sütőajtó külső üvegére üvegtisztítót használhat. Ne fújjon vizet vagy üvegtisztítót az ajtó szellőzőnyílásaira.
- Ne tisztítsa az ajtótömítést. Az ajtótömítés üvegszálas anyagból készül, ami elengedhetetlen a jó tömítéshez. Ügyelni kell arra, hogy a tömítést ne dörzsölje, ne sértse meg és ne mozgassa.



- | | |
|---|--|
| ① | Ne tisztítsa kézzel a sütőajtó tömítését |
|---|--|

- | | |
|---|------------------------------|
| ② | Ne tisztítsa kézzel az ajtót |
|---|------------------------------|

- Az ajtó szétszereléséhez lásd „A sütőajtó eltávolítása, összeszerelése és szétszerelése” című részt.

Sütőrácscok

Tisztítás előtt távolítsa el a sütőrácscsokat.

- 1) Tisztítsa meg enyhe, súroló hatású tisztítószerrel.
 - A sínekbe kiömlött ételek miatt az állványok beragadhatnak.
- 2) Öblítse le tiszta vízzel, és szárítsa meg.

Tartozékok

- A drótrácsot, a sütőtálcát és a többi tartozékot puha ruhával és forró, szappanos vízzel tisztítsa.
- A tartozékokat ne tisztítsa mosogatógépben.

Lámpafedél

Tisztítás előtt szerelje le a lámpaburkolatot.

- A lámpaburkolat szétszereléséhez lásd a „A sütővilágítás cseréje” című részt.
- Tisztítsa meg a lámpaburkolatot puha ruhával és forró, szappanos vízzel.

EasyClean

Az **EasyClean** funkció kihasználja az LG új zománcának előnyeit, hogy segítsen a szennyeződések eltávolításában kemény vegyszerek nélkül, és mindössze 10 percig alacsony hőmérsékleten, CSAK VÍZZEL működik, hogy segítsen a KÖNNYŰ szennyeződések fellazításában a kézi tisztítás előtt.

Az Ön LG sütője lehetőséget nyújt Önnek arra, hogy a tisztítást KISEBB HŐFOKON, KISEBB IDŐVEL és gyakorlatilag FÜST NÉLKÜL végezze. Csökkenti az energiafelhasználást, ha a sütő könnyebb szennyeződéseit pirolízis helyett az **EasyClean** funkcióval tisztítja.

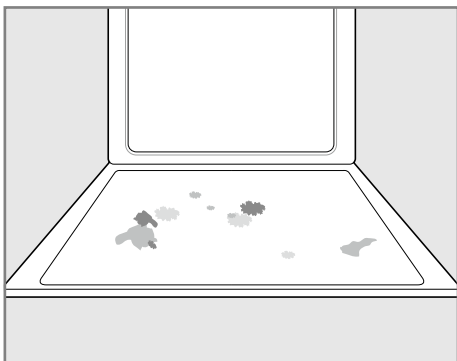
Az EasyClean előnyei

- Segít fellazítani a könnyű szennyeződéseket kézi tisztítás előtt.

- Az **EasyClean** csak vizet használ; nem használ kémiai tisztítószerkeket.
- A jobb **Pirolízis**-élményért készült.
 - Késlelteti a **Pirolízis** ciklus szükségességét
 - Minimalizálja a füstöt és a szagokat
 - Rövidebb **Pirolízis**-időt tesz lehetővé

Mikor használjuk az EasyClean funkciót

- Példa a sütő szennyeződésére



1. eset:

- Szennyeződési minta: Kis cseppek vagy foltok
- Szennyeződés típusa: Sajt vagy egyéb hozzávalók
- Gyakori élelmiszerek, amelyek beszenyezhetik a sütőt: Pizza

2. eset:

- Szennyeződési minta: Fényes foltok
- Szennyeződéstípusok: Zsírok
- Gyakori élelmiszerek, amelyek beszenyezhetik a sütőt: Grillezett steak / Grillezett hal / Alacsony hőmérsékleten sült húsok

EasyClean Használati útmutató

VIGYÁZAT

- A sütőnek vízszintesnek kell lennie, hogy a sütőtér alsó felületét az **EasyClean** ciklus kezdetén teljes egészében víz borítsa.

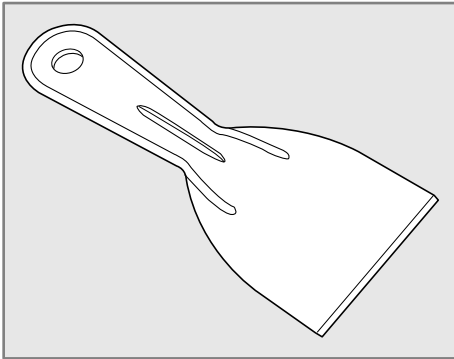
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját az **EasyClean** ciklus során. A víz nem lesz elég meleg, ha a ciklus alatt kinyitja az ajtót.
- Vegye ki a sütőből a tepsit, a mély sütőlapot, a drótrácsot, az összes edényt, az alufóliát vagy bármilyen más anyagot.

MEGJEGYZÉS

- Az **EasyClean** ciklus használata előtt hagyja, hogy a sütő szobahőmérsékletűre hűljön. Ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van, az **EasyClean** ciklus nem aktiválódik, amíg a sütőtér le nem hűl.
- A legjobb eredmény érdekében használjon desztillált vagy szűrt vizet. A csapvíz ásványi lerakódásokat hagyhat a sütő alján.
- A több sütési cikluson keresztül odasült szennyeződések nehezebben távolíthatók el az **EasyClean** ciklussal.
- Ha több tepsit tisztít, használjon egy egész palack vizet minden egyes tepszi tisztításához. Ne fújja a vizet közvetlenül az ajtóra. Ha így tesz, a víz a padlóra fog csöpögni.
- Normális, hogy a ventilátor a **EasyClean** ciklus alatt működik.
- A sütő tisztításához nem ajánlott kereskedelmi forgalomban kapható sütőtisztítószerkeket vagy fehérítőt használni. Ehelyett használjon enyhe, 12,7 alatti pH-értékű folyékony tisztítószer, hogy elkerülje a zománc elszíneződését.

- 1) Távolítsa el a nem használt tartozékokat a sütőből.

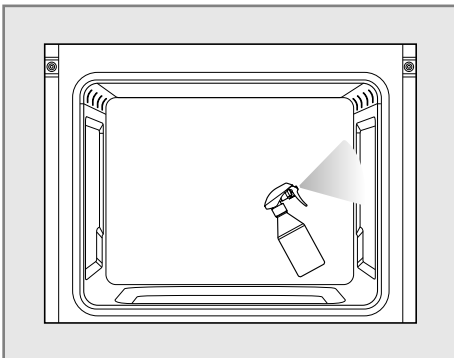
- 2) Kaparja le és távolítsa el a ráégett törmeléket egy műanyag kaparóval.



- Javasolt műanyag kaparók:
 - Kemény műanyag spatula
 - Műanyag serpenyőkaparó
 - Műanyag festékkaparó
 - Régi bankkártya

3) Töltsön meg egy szórófejes flakont 500 ml vízzel, és a szórófejes flakon segítségével alaposan permetezze be a sütő belső felületeit.

4) A palackban lévő vízből legalább 50 ml-t arra használjon, hogy teljesen átitassa a földet a sütő falain és a sarkokban.



- 5) Permetezzen vagy öntsön 450 ml vizet a sütőtér aljának közepére. A sütő alján található mélyedést el kell lepnie a víznek, hogy minden szennyeződés átázzon.
- 6) Forgassa el és nyomja meg a vezérlőgombot az **EasyClean** kiválasztásához.

- Ha az **EasyClean** használatra kész, ikonok jelennek meg.

	EasyClean ikon
--	-----------------------

- 7) Nyomja meg a **Start** gombot vagy nyomja meg a vezérlőgombot. A hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.

⚠ VIGYÁZAT

- Egyes felületek az **EasyClean** ciklus után forróak lehetnek. Az égési sérülések elkerülése érdekében tisztítás közben viseljen gumikesztyűt.
 - Az **EasyClean** ciklus során a sütő kellő mértékben felforrósodhat ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzon. Várja meg a ciklus végét, mielőtt megtörölné a sütő belső felületét. Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.
 - A sütőtér tisztítása közben ne dőljön vagy ne támaszkodjon a sütőajtó üvegére.
 - Ne használjon acél súrolószivacsot, dörzsszivacsot vagy tisztítószerket, mivel ezek az anyagok tartósan károsíthatják a sütő felületét.
- 8) A 10 perces ciklus végén hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik az End kijelzés.
- 9) A tisztítási ciklus után és a kézi tisztítás során annyi víznek kell a sütő alján maradnia, hogy minden szennyeződés teljesen elmerüljön. Szükség esetén adjon hozzá vizet. Helyezzen egy törülközőt a padlóra a sütő elé, hogy felfogja a kézi tisztítás során esetleg kifolyó vizet.
- 10) Az **EasyClean** ciklus végét követően azonnal tisztítsa meg a sütőtér nedves, nem karcoló súrolószivaccsal vagy -betétek történő súrolással. (A súroló oldal nem karcolja meg a felületet.) Tisztítás közben némi víz kifolyhat az alsó szellőzőnyílásokba, de az a sütőtér alatti edényben felfogódik, és nem árt az égőnek.
- 11) Miután megtisztította a sütőtér, törölje le a felesleges vizet egy tiszta, száraz törülközővel. Helyezze vissza a rácsokat és az egyéb tartozékokat.

12) Ha marad némi könnyű szennyeződés, ismételje meg a fenti lépéseket, ügyelve arra, hogy a szennyezett területeket alaposan átitassa.

- Ha a makacs szennyeződések több **EasyClean** ciklust követően is megmaradnak, futtassa a **Pirolízis** ciklust. A **Pirolízis** ciklus futtatása előtt győződjön meg arról, hogy a sütőtérben nincsenek sütőállványok és egyéb tartozékok, és hogy a sütőtér felülete száraz. További részletekért olvassa el a használati útmutató **Pirolízis** c. fejezetét.

MEGJEGYZÉS

- A nyílás tömítése az **EasyClean** ciklus végét követően nedves lehet. Ez normális. Ne tisztítsa meg a tömítést.
- Ha a tisztítás után ásványi lerakódások maradnak a sütő alján, távolítsa el őket ecettel átitatott ruhával vagy szivaccsal.

Pirolízis

A **Pirolízis** ciklus rendkívül forró hőmérsékletet használ a sütőtér tisztítására. A **Pirolízis** ciklus működése során füst vagy szag észlelhető. Ez normális, különösen akkor, ha a sütő erősen szennyezett. A **Pirolízis** során A konyhának jól szellőzőnek kell lennie, hogy a takarításból származó szagok minimálisra csökkenjenek.

A pirolízis indítása előtt

- A konyhának jól szellőztethetőnek kell lennie, hogy a takarításból származó szagok minimálisra csökkenjenek. **Pirolízis** előtt nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja be a szellőzőventilátort vagy a páraelszívót.
- A felesleges kiömlött folyadékot tisztítás előtt el kell távolítani.
- Törölje le a sütő alján lévő, nagy mennyiségű kiömlő anyagot.
- Győződjön meg róla, hogy a sütővilágítás fedele a helyén van, és a sütővilágítás ki van kapcsolva.
- Tisztítsa meg a sütő keretét és az ajtót forró szappanos vízzel. Alaposan öblítse le.

FIGYELMEZTETÉS

- Ha a sütő nagy mértékben olajjal szennyezett, a sütő újbóli használata előtt tisztítsa meg a sütőt a **Pirolízis** használatával. A maradék olaj tüzet okozhat.
- Ha a **Pirolízis** során tűz keletkezik a sütőben, kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg a tűz kialszik. Ne nyissa ki erőszakkal az ajtót. A friss levegő bevezetése a **Pirolízis** hőmérsékletén a láng sütőből történő kitoréséhez vezethet. Ennek az utasításnak a be nem tartása súlyos égési sérüléseket okozhat.

VIGYÁZAT

- Ne használjon sütőtisztítószerket. Kereskedelmi sütőtisztítót vagy bármilyen sütőbélés védőbevonatot nem szabad használni a sütő egyetlen részén sem.
- Vegye ki a sütőből a tepsit, a mély sütőlapot, a drótrácsot, az összes edényt, az alufóliát vagy bármilyen más anyagot.
- A sütő F hibakódot jelenít meg és három hosszú hangjelzést ad ki a **Pirolízis** tisztítási folyamat során, ha az a **Pirolízis** üzemmódban meghibásodik. Kapcsolja ki az elektromos áramot a fő biztosítékon vagy megszakítón, és szervizeltesse a sütőt szakképzett szakemberrel.
- Ha a **Pirolízis** üzemmód hibásan működik, kapcsolja ki a sütőt a **Stop** gombbal, és válassza le a tápellátást. Szervizeltesse a készüléket szakképzett szakemberrel.
- Normális, hogy a **Pirolízis** során a sütő egyes részei felforrósodnak. **Pirolízis**-ciklus során ne nyomja az ajtót, az ablakot vagy a sütő szellőzőnyílásának területét.
- Ne hagyjon kisgyermeket felügyelet nélkül a készülék közelében. **Pirolízis**-ciklus során a sütő nagyon felforrósodhat.
- Ha vannak házimadarai, vigye őket egy másik, jól szellőző helyiségbe. Egyes madarak egészsége rendkívül érzékeny a sütő **Pirolízis**-ciklusa során kibocsátott füstgázokra.
- Ne nyissa ki erőszakkal az ajtót. Ez károsíthatja az automatikus ajtózárrendszert. Legyen óvatos, amikor a **Pirolízis**-ciklust követően kinyitja az ajtót. Az ajtó kinyitásakor álljon a sütő oldalára,

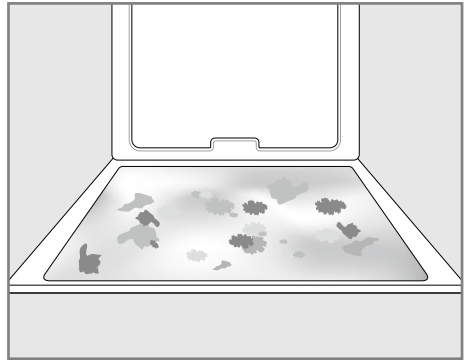
hogy a forró levegő vagy gőz távozni tudjon. A sütő még mindig NAGYON FORRÓ lehet.

MEGJEGYZÉS

- A sütővilágítás nem kapcsolható be a **Pirolízis**-ciklus során. A sütővilágítás csak akkor kapcsolható be, ha a sütő hőmérséklete a **Pirolízis**-ciklus befejezése után 250 °C alá hűlt.
- Tisztítsa meg a sütő keretét és az ajtót forró szappanos vízzel. Alaposan öblítse le.
- Ne tisztítsa meg a tömítést. A sütőajtó tömítésének üvegszál as anyaga nem bírja a kopást. Fontos, hogy a tömítés sértetlen maradjon. Ha azt észleli, hogy kopott vagy elhasználódott, cseréltesse ki egy szerviztechnikussal.
- Normális, hogy a ventilátor a **Pirolízis** ciklus alatt működik.
- Ahogy a sütő melegszik, hallhatja a fém alkatrészek tágulásának és összehúzódásának hangját. Ez normális, és nem okoz kárt a sütőben.
- Lehet, hogy fehér hamut fog látni a sütőben. Miután a sütő kihűlt, törölje le nedves ruhával vagy szappannal töltött acélgyapjával. Ha a sütő a **Pirolízis**-ciklus után sem tiszta, ismételje meg a ciklust.
- A **Pirolízis**-ciklust követően finom vonalak jelenhetnek meg a porcelánban, mivel az melegítésen és lehűlésen ment keresztül. Ez normális, és nem befolyásolja a teljesítményt.
- A **Pirolízis**-ciklus nem indítható, ha a **Vezérlőzár** funkció aktív.
- A sütő ajtaja a **Pirolízis** ciklus beállítása után automatikusan záródik. A sütő ajtaja nem nyitható, amíg a sütő ki nem hűl. A zár automatikusan kioldódik.
- Ha az ajtó zárva van, a zárolást jelző 🔒 jelzőfény megszűnik villogni, és folyamatosan világít. Várjon körülbelül 15 másodpercet, amíg a sütőajtó zárja aktiválódik.

Mikor kell használni a pirolízist

- Példa a sütő szennyeződésére



1. eset:

- Szennyeződési minta: Közepes vagy erős foltok
- Szennyeződéstípusok: Zsírok
- Gyakori élelmiszerek, amelyek beszenyezhetik a sütőt: magas hőmérsékleten sült húsok

2. eset:

- Szennyeződési minta: cseppek vagy foltok
- Szennyeződés típusa: Töltő- vagy cukoralapú szennyeződések
- Gyakori élelmiszerek, amelyek beszenyezhetik a sütőt: Piték

3. eset:

- Szennyeződési minta: cseppek vagy foltok
- Szennyeződés típusa: Tejszínes vagy paradicsomszós
- Gyakori élelmiszerek, amelyek beszenyezhetik a sütőt: Rakott ételek

MEGJEGYZÉS

- A **Pirolízis** ciklus az idővel felhalmozó szennyeződéshez használható. A felület azonban károsodhat, ha a főzés során kifröccsent ételek általi erős szennyeződést nem takarítja le minden főzési ciklus után. A **Pirolízis** funkcióval ezt nem lehet megakadályozni.

A pirolízis beállítása

- 1) Távolítsa el az összes sütőrácstot és tartozékot a sütőből.
- 2) Forgassa el a vezérlőgombot, vagy nyomja meg a **Menü** gombot a **Pirolízis** kiválasztásához.
 - A **Pirolízis** kiválasztásakor a **Pirolízis** ikon villog.

	Pirolízis ikon
--	-----------------------

- 3) Nyomja meg a vezérlőgombot a beállításhoz.
 - A **Pirolízis** ikon megszűnik villogni.
- 4) Forgassa el a vezérlőgombot a **Pirolízis**-ciklus kiválasztásához a talajszint függvényében (lásd az alábbi táblázatot).

Szennyezettség szintje	Ciklusbeállítás
Enyhén szennyezett sütőtér	1 h 15 min
Mérsékeltén szennyezett sütőtér	1 h 30 min
Erősen szennyezett sütőtér	2 h

- A **Sütési idő** ikon villog.

	Sütési idő ikon
--	------------------------

- 5) Ha kívánja, nyomja meg a **Sütési idő és záró időpont** gombot a főzés befejezési idejének használatához.
 - Állítsa be a befejezési időt a vezérlőgomb segítségével.
 - A **Záró időpont** ikon villog.

	Záró időpont ikon
--	--------------------------

- 6) Nyomja meg a **Start** gombot vagy a vezérlőgombot.

	Start gomb
--	-------------------

- 7) A **Pirolízis** ciklus beállítása után a sütő ajtaja automatikusan bezáródik, és a zár ikon megjelenik a kijelzőn.
 - A sütő ajtaját nem tudja kinyitni, amíg a sütő ki nem hűlt. A zár automatikusan kioldódik, ha a sütő kihűlt.

VIGYÁZAT

- Ne nyissa ki erőszakkal a sütő ajtaját, amikor a zár ikon látható. A sütőajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütő hőmérséklete le nem hűl. Az ajtó erőszakkal történő kinyitása károsítja az ajtót.
- Előfordulhat, hogy a sütőben keletkező túlzott füst vagy tűz miatt szükségessé válhat a **Pirolízis** ciklus leállítása vagy megszakítása. A **Pirolízis** funkció leállításához nyomja meg a kezelőpanelen lévő **Stop** gombot.

	Stop gomb
--	------------------

Rendszeres karbantartás

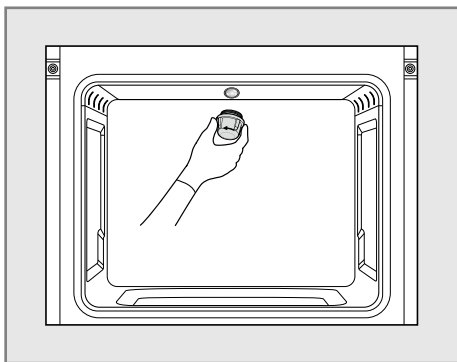
A sütővilágítás cseréje

A sütővilágítás egy szabványos 25 vagy 40 wattos halogén készüléklámpa.

FIGYELMEZTETÉS

- A lámpa cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.
- Győződjön meg róla, hogy a sütő és az izzó kihűlt.
- Válassza le a készülék áramellátását a fő biztosítéknál vagy a megszakító panelen. Ennek elmulasztása súlyos személyi sérülést, halált vagy áramütést okozhat
- A sütővilágítás cseréjekor viseljen kesztyűt. A törött izzók üvegszilánkjai sérülésveszélyt okozhatnak.
- Ha erőt alkalmaz, az üveg vagy a sütő megrepedhet vagy megsérülhet.

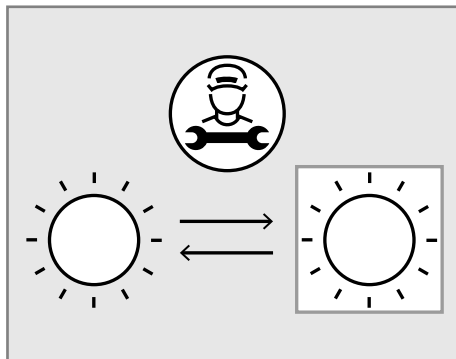
- 1) Húzza ki a sütőt a konnektorból, vagy kapcsolja ki az áramot.
- 2) Fordítsa el az üveg lámpabúrát az óramutató járásával ellentétes irányban a levételhez.
- 3) Vegye ki a halogénlámpát a foglalatból, és környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
- 4) Helyezze be az új halogénlámpát. Behelyezés közben ne érintse meg a lámpát az ujjával, mivel ez a lámpa meghibásodását okozhatja.
- 5) Helyezze fel az üveg lámpaburát, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
- 6) Csatlakoztassa a készüléket vagy állítsa vissza az áramellátást.



A fényforrással kapcsolatos információk

A készülékben G energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrás található.

- A fényforrás az alábbi esetek bármelyikében automatikusan be- és kikapcsol:
 - az ajtó nyitásakor/zárásakor
 - a **Világítás** gomb megnyomásakor.
 - az InstaView funkció használatakor.



- A lámpafoglalat cseréjéhez forduljon szerviztechnikushoz.

A fényforrás információi

A referencia-ellenőrzési beállítások és adott esetben azok végrehajtására vonatkozó utasítások.	NA - nincs referencia-ellenőrzési beállítás
Utasítások arra vonatkozóan, hogyan lehet eltávolítani a világítást vezérlő és/vagy nem világító alkatrészeket, ha vannak ilyenek, illetve hogyan lehet kikapcsolni azokat, illetve minimalizálni azok energiafogyasztását.	A fény kikapcsolásához ki kell húzni az áramforrás csatlakozóját.
Ha a fényforrás szabályozható: a fényforrással kompatibilis szabályozók listája, és a fényforrás-szabályzó által teljesített kompatibilitási szabvány(ok), ha vannak ilyenek;	Nem tompítható.
Ha a fényforrás higanyt tartalmaz: utasítás arra vonatkozóan, hogy véletlen törés esetén hogyan kell a törmeléket eltakarítani.	Nincs higany.
A fényforrás élettartama végén történő ártalmatlanítására vonatkozó javaslatok.	Lásd: www.lg.com/global/recycling

A sütőajtó eltávolítása, valamint össze- és szétszerelése

A jobb tisztítási eredmény eléréséhez szükség lehet a sütőajtó eltávolítására és szétszerelésére. A sütőajtóban üveg található, amely eltörhet. A sütőajtó eltávolításakor, összeszereléskor és szétszereléskor óvatosan kell eljárni.

⚠ VIGYÁZAT

- Az égési sérülések elkerülése érdekében várjon, amíg a sütő kihűl, mielőtt hozzáérne bármelyik részéhez.
- Az ajtó nagyon nehéz. Legyen óvatos az ajtó eltávolításakor, felemeléskor és visszahelyezésekor.
- Ne emelje az ajtót a fogantyúnál fogva. A fogantyú nem arra van tervezve, hogy az ajtó súlyát elbírja, ha azt eltávolították a sütőről.
- Ne üsse meg az üveget edényekkel, serpenyőkkel vagy más tárgyakkal.
- Az üveg karcolása, megütése, rázása vagy erőltetése gyengítheti az üveg szerkezetét, ami később megnöveli a törés kockázatát.
- Ne zárja be a sütő ajtaját, amíg az összes sütőrács teljesen nincs a helyén.

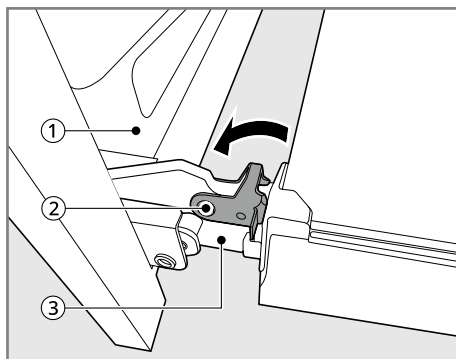
A sütőajtó eltávolítása

⚠ VIGYÁZAT

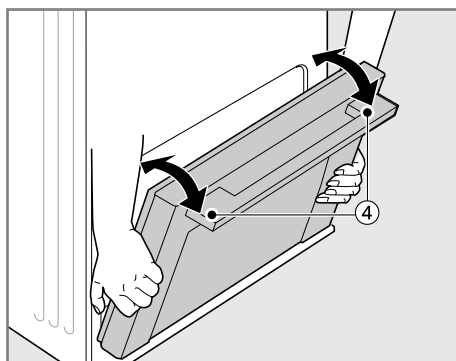
- A sütőtér sérülésének elkerülése érdekében a bilincset teljesen csíptesse be.

- 1) Nyissa ki teljesen az ajtót.

- 2) Emelje fel az ajtóbilincset ②, és fordítsa teljesen a sütő ① felé.



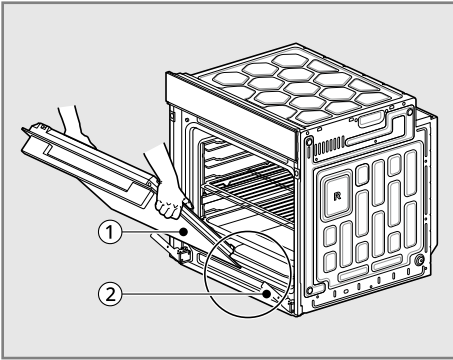
- 3) Határozottan fogja meg az ajtó mindkét oldalát a tetején.
- 4) Csukja be részben az ajtót körülbelül 70 fokban ④. Ha a helyzet megfelelő, a zsanérok ③ szabadon mozognak.



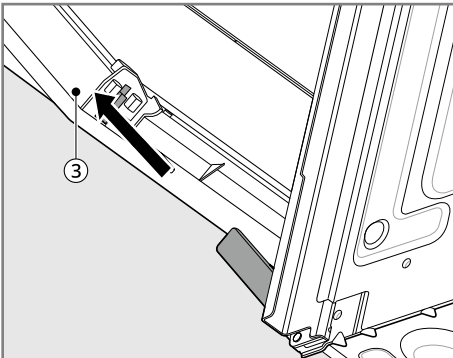
- 5) Emelje fel és húzza maga felé az ajtót, amíg a zsanéros reteszek teljesen ki nem lazulnak.

A sütőajtó összeszerelése

- 1) Határozottan fogja meg az ajtó ① mindkét oldalát a tetején.

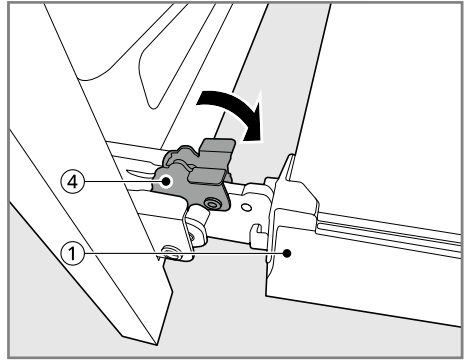


- 2) Tegye be teljesen a zsanérokat ② a nyílásokba ③.



- 3) Lassan nyissa ki teljesen az ajtót. Győződjön meg arról, hogy a zsanérok ② megfelelően illeszkednek a nyílásokba ③.

- 4) Emelje fel az ajtóbilincset ④, és fordítsa a sütőajtó ① felé, amíg a helyére nem kattann.

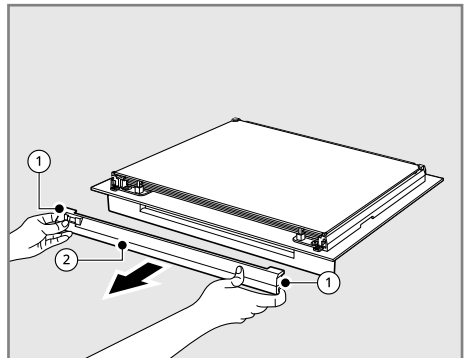


- 5) Csukja be az ajtót.

A sütőajtó szétszerelése

A sütő ajtaja három réteg üveglapot tartalmaz. A sütőajtó leszerelése előtt vegye le a sütőajtót a sütőről.

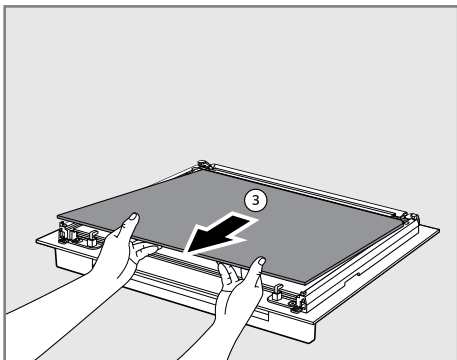
- 1) Vegye le a sütőajtót a sütőről, és a törés és karcolás elkerülése érdekében helyezze azt egy puha, sima felületre úgy, hogy az ajtó fogantyúja a padló felé nézzen.
- 2) Nyomja meg a zárat ① az ajtó felső fedelének mindkét oldalán ②, és húzza előre.



- 3) Mindkét kezével fogja meg és emelje fel kissé az üveglapot ③, majd húzza előre, hogy eltávolítsa a sütő ajtajáról.

Tegye félre az üvegbe helyezett tömítést (4 db).

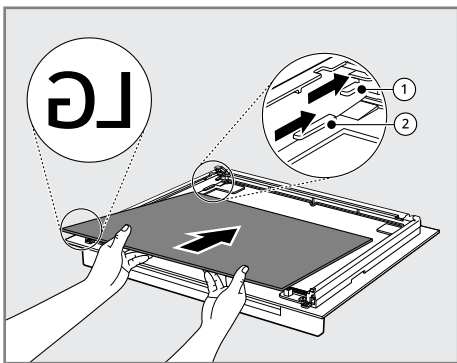
Ismételje meg a műveletet az mindhárom üveglap-réteg eltávolításához.



Az üvegpanel összeszerelése

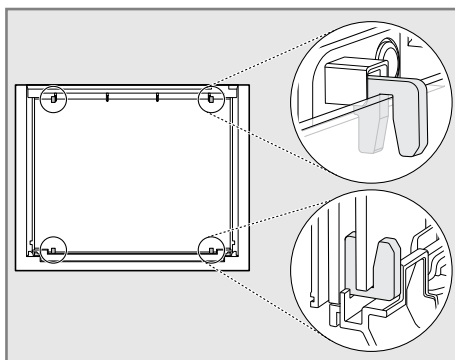
Az üveget az eltávolítás lépéseinek fordított sorrendben történő végrehajtásával szerelje össze.

- 1) Csúsztassa az alsó üveglapot a sütőajtó ②, a második üveglapot pedig a sütőajtó ① pozíciójába.
 - Helyezze az üveglapot az **LG** feliratos oldalával a sütő ajtó fogantyúja felé.

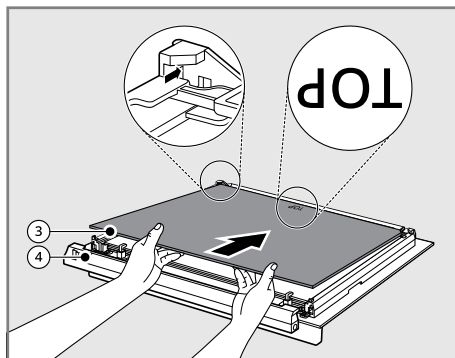


- 2) Szerelje vissza a 4 tömítést a második üvegtáblán az alábbiak szerint.

- A tömítések a helyén tartják az üveget, csökkentve az ajtó zaját és rezgését.



- 3) Csúsztassa a felső üveglapot ③ a második üveglap tetején a sütőajtóba.
- Helyes elhelyezés esetén az üvegtábla alján lévő **TOP** felirat jelzi a helyes felületi tájolást.



- 4) Szerelje össze az ajtó felső fedelét ④.
- Győződjön meg róla, hogy rögzítve van (kattintson!).

HIBAEELHÁRÍTÁS

GYIK

Gyakran ismételt kérdések

K: Normális, hogy a sütőm hátuljából kattogó hangot hallok, amikor használom?

V: Az új készüléket úgy tervezték, hogy szigorúbban szabályozza a sütő hőmérsékletét. Előfordulhat, hogy az új sütőnél gyakrabban hallja a sütő fűtőelemeinek kattogását és kikapcsolását. Ez NORMÁLIS.

K: Miért villog a kettőspont az időkijelzés közepén?

V: Ez azt jelenti, hogy a terméket épp most csatlakoztatták, vagy áramszünet volt. A villogó idő törléséhez nyomja meg bármelyik gombot, és szükség esetén állítsa be az időt.

K: A konvekciós sütés során a ventilátor leáll, amikor kinyitom az ajtót. Ez normális?

V: Igen, ez normális. Az ajtó kinyitásakor a konvekciós ventilátor leáll, amíg az ajtót be nem csukja.

K: Használhatok-e alufóliát, hogy felfogjam a sütőtérben lecsöpögő zsiradékot?

V: Soha ne használjon alumíniumfóliát a sütő aljának vagy oldalának kibélelésére. A fólia megolvad és a sütő alsó felületéhez tapad, és nem lesz eltávolítható. Használjon helyette egy alsó sütőrácsra helyezett, fóliával bélelt tepsit, hogy felfogja a lecsöpögő zsiradékot. Ne helyezzen rácsot, tálcát vagy serpenyőt a sütő aljára. (Ha a fólia már ráolvadt a sütő aljára, akkor nem fogja zavarni a sütő működését.)

K: Használhatok alufóliát az állványokon?

V: Ne fedje le az állványokat alufóliával. A teljes rácsok fóliával való lefedése korlátozza a levegő áramlását, ami rossz sütési eredményhez vezet. Használjon fóliával bélelt tepsit a gyümölcsös piték vagy egyéb savas vagy cukros ételek alatt, hogy megakadályozza, hogy a kiömlő folyadékok károsítsák a sütő felületét.

! VIGYÁZAT

- A sütőben lévő ételek csomagolására használhat fóliát, de ne engedje, hogy a fólia érintkezzen a sütő szabadon lévő fűtő/grillező elemeivel. A fólia megolvadhat vagy meggyulladhat, ami füstöt, tüzet vagy sérülést okozhat.

K: Hagyhatom-e a sütőben az állványt a pirolízis ciklus során?

V: Nem. A **Pirolízis** ciklus megkezdése előtt távolítsa el a sütőben lévő összes dolgot.

K: Mit tegyek, ha az állványaim ragadósak és nehezen csúsznak ki és be?

V: Idővel az állványok nehezen csúszhatnak be és ki. Kenjen egy kis olívaolajat az állványok oldalára. Ez kenőanyagként fog működni a könnyebb csúszás érdekében.

- K:

Nyitott vagy csukott ajtóval grillezzek?
- V:

Az elektromos sütőt nem nyitott ajtós grillezésre tervezték. Ha nyitott sütőajtóval grillez, az károsíthatja a sütő gombjait vagy a kijelzőt.
- K:

Miért nem működnek a funkciógombok?
- V:

Ellenőrizze, hogy a **Vezérlőzár** aktiválva van-e. A zár ikon  megjelenik a kijelzőn, ha a **Vezérlőzár** aktiválva van. A **Vezérlőzár** kikapcsolásával kapcsolatban lásd a **Vezérlőzár beállítása** részt a **Kezelés** fejezetben.
- K:

Hogyan segíthetek abban, hogy a gyerekek biztonságban legyenek a készülék körül?
- V:

A gyermekeket mindig felügyelet alatt kell tartani a készülék közelében, amikor a készüléket használják, és használat után is, amíg a sütő felületei ki nem hűlnek. Használhatja a **Vezérlőzár** funkciót is, hogy megakadályozza, hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a sütőt. A **Vezérlőzár** a vezérlőpanel legtöbb letiltja. Lásd a **Vezérlőzár beállítása** részt a **Kezelés** fejezetben.

Szervizközpont értesítése előtti teendők

Sütés

Tünetek	Lehetséges ok és megoldás
A sütő nem működik	A készülék dugója nincs teljesen csatlakoztatva a konnektorhoz. Győződjön meg róla, hogy az elektromos csatlakozót feszültség alatt álló, megfelelően földelt konnektorhoz csatlakoztatta.
	Előfordulhat, hogy otthonában kiégett egy biztosíték, vagy kioldott a megszakító. Cserélje ki a biztosítékot vagy állítsa vissza a megszakítót.
	A sütő kezelőszervei helytelenül vannak beállítva. Lásd a „A sütő kezelése” című részt a Működés fejezetben.
	A sütő túl meleg. Hagyja a sütőt a zárolási hőmérséklet alá hűlni.
A sütő szellőzőnyílásán gőz távozik.	A nagy nedvességtartalmú élelmiszerek főzése során gőz keletkezik. Ez normális jelenség.
A készülék nem működik.	A vezeték nincs megfelelően csatlakoztatva. Győződjön meg róla, hogy a kábel megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze a megszakítókat.
	A szervizvezeték hiányos. Segítségért forduljon villanyszerelőhöz.

Tünetek	Lehetséges ok és megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Ellenőrizze a ház fényeit, hogy biztos legyen benne. Hívja fel a helyi áramszolgáltatót a szolgáltatással kapcsolatban.
A sütő grillezés közben túlzottan füstöl.	A vezérlő nincs megfelelően beállítva. Kövesse a Sütővezérlők beállítása fejezetben leírtakat.
	A hús túl közel van az elemhez. Helyezze át az állványt úgy, hogy a hús és az elem között megfelelő távolság legyen. Melegítse elő a grillelemet a pirításhoz.
	A hús nincs megfelelően előkészítve. Távolítsa el a felesleges zsírt a húsról. A megmaradt zsíros széleket vágja le, hogy megakadályozza a felpöndörödését.
	A sütőfelületeken zsiradék képződött. A régi zsiradék vagy az ételmaradékok túlzott füstölést okoznak. Gyakori grillezés esetén rendszeres tisztításra van szükség.
Az étel nem sül vagy nem pirul megfelelően	A sütő kezelőszervei helytelenül vannak beállítva. Lásd a „A sütő kezelése” című részt a Működés fejezetben.
	Az állványpozíció helytelen vagy a rács nincs szintben. Lásd a „A sütő kezelése” című részt a Működés fejezetben.
	Nem megfelelő főzőedények vagy nem megfelelő méretű főzőedények használata. Lásd a „A sütő kezelése” című részt a Működés fejezetben.
Nedvesség gyűlik össze a sütő ablakán, vagy gőz jön ki a sütő szellőzőnyílásából	Ez akkor fordul elő, amikor magas nedvességtartalmú ételeket főzünk. Ez normális jelenség.
	Az ablak tisztítása során túlzott mértékű nedvességet használtak. Ne használjon túlzott mértékű nedvességet az ablak tisztítása során.
Meleg levegő távozik a konyhába a sütő kikapcsolása után.	A meleg levegő elszívására a sütő hőmérsékletének fenntartása és lehűtése érdekében van szükség. Automatikusan kikapcsol, amikor a hő biztonságos hőmérsékletre hűl. Ez normális jelenség.

Alkatrészek és funkciók

Tünetek	Lehetséges ok és megoldás
 van a kijelzőn, amikor sütni szeretne.	A sütő ajtaja zárva van, mert a sütő belső hőmérséklete nem csökkent a zárási hőmérséklet alá. Nyomja meg a STOP gombot. Hagyja lehűlni a sütőt.

Tünetek	Lehetséges ok és megoldás
 van a kijelzőn, amikor sütni szeretne.	A vezérlőzár aktiválódik. A funkció visszaállításához tartsa nyomva 3 másodpercig a Vezérlőzár gombot.
A sütő világítása nem működik.	Ideje kicserélni az izzót vagy az izzó laza. Cserélje ki vagy húzza meg az izzót. Lásd „A sütővilágítás cseréje” részt a használati útmutatóban.
A hűtőventilátor a sütő kikapcsolása után is tovább működik.	A ventilátor akkor kapcsol ki automatikusan, amikor az elektronikus alkatrészek kellőképpen lehűlnek. Ez normális jelenség.
A sütő nem indítja el a pirolízist.	A sütő hőmérséklete túl magas a pirolízis-művelet beállításához. Hagyja lehűlni a készüléket, és állítsa vissza a kezelőszerveket.
	A sütő kezelőszervei helytelenül vannak beállítva. Lásd a Pirolízis c. részt.
	A pirolízis-ciklus nem indítható el, ha a sütő ajtaja nyitva van. Csukja be a sütő ajtaját.
A sütő ajtaja nem nyílik ki a pirolízis ciklus után.	A sütő túl meleg. Hagyja a sütőt a zárolási hőmérséklet alá hűlni.
	Lehet, hogy a vezérlő és az ajtó zárolva van. A Pirolízis ciklus befejezése után hagyja a sütőt körülbelül egy órát hűlni. Az ajtó akkor nyitható, ha a  zárolásjelzés már nem jelenik meg a kijelzőn a Pirolízis ciklus során.
	A vezérlőzár aktiválódik. A funkció visszaállításához tartsa nyomva 3 másodpercig a Vezérlőzár gombot.
A sütő ajtaja nem tiszta egy Pirolízis ciklus után.	A sütő kezelőszervei nincsenek megfelelően beállítva. Lásd a Pirolízis c. részt.
	A sütő erősen szennyezett volt. Itassa fel a nagy mennyiségű kiömlött anyagot a tisztítási ciklus megkezdése előtt. Erősen szennyezett sütőknél előfordulhat, hogy a Pirolízis funkciót újra vagy hosszabb ideig kell végezni.
A konvekciós ventilátor leáll.	Egy konvekciós sütési ciklus során a konvekciós ventilátor leáll. Ez azért történik, hogy a ciklus során egyenletesebb legyen a fűtés. Ez nem a berendezés hibája, és normális működésnek tekintendő.
A sütőállványok nehezen csúszthatók (WS7D76*2**, WSED7613*).	A fényes, ezüstszínű állványokat megtisztították. Vigyen fel egy kis növényi olajat egy papírtörölkőre, és törölje át vele a sütőállványok széleit.

Tünetek	Lehetséges ok és megoldás
A sütőtér nem melegszik, és a kijelzőn a „Demo vagy D” ikon látszik.	A készülék bemutató üzemmódban van. Lásd a használati útmutató „Bemutató üzemmód” című részét.

Zajok

Tünetek	Lehetséges ok és megoldás
„Recsegő” vagy „pattogó” hang	Ez a hang a fém melegedésének és hűlésének hangja a sütés és a Pírolízis funkció során. Ez normális jelenség.
Ventilátorzaj	A konvekciós ventilátor magától be- és kikapcsolhat. Ez normális jelenség.

Wi-Fi

Tünetek	Lehetséges ok és megoldás
Az otthoni készüléke és az okos-telefon nem csatlakozik a Wi-Fi hálózathoz.	Nem megfelelő a jelszó amellyel a Wi-Fi hálózathoz próbál csatlakozni. Keresse meg a Wi-Fi hálózatot amelyhez okos-telefonja kapcsolódik és törölje, majd regisztrálja készülékét az LG ThinQ segítségével.
	A mobil adatok engedélyezve vannak az okostelefonján. Kapcsolja ki a Mobil adatforgalmat az okostelefonján, és regisztrálja a készüléket a Wi-Fi hálózaton keresztül.
	A vezeték nélküli hálózat neve (SSID) nincs megfelelően beállítva. A vezeték nélküli hálózat nevének (SSID) angol betűk és számok kombinációjából kell állnia. (Ne használjon speciális karaktereket.)
	Az router frekvenciája nem 2,4 GHz. Csak 2,4 GHz frekvencián üzemelő router támogatott. Állítsa be a vezeték nélküli router-t 2,4 GHz frekvenciára és csatlakoztassa a készüléket a vezeték nélküli router-hez A router frekvenciáját kérdezze meg Internet szolgáltatójától vagy az router gyártójától.
	Túl nagy a távolság a készülék és a router között. Ha a távolság a készülék és a router között túl nagy, a jelerősség gyenge lesz és meglehet a csatlakozás nem lesz szabályosan konfigurálva. Helyezze a router-t úgy, hogy közelebb legyen a készülékhez.

Ügyfélszolgálat és pótalkatrészek

Ügyfélszolgálat

Ha a hiba a fenti intézkedésekkel nem orvosolható, forduljon az LG ügyfélinformációs központhoz szervizelés céljából.

Az országok elérhetőségei a mellékelt jótállási jegyen találhatók.

- Hiba esetén a készüléket nem szabad használni. Hiba esetén a készüléket a hálózati csatlakozó kihúzásával illetve a biztosíték kihúzásával vagy a ház biztosítékszekrényében lévő megszakító használatával történő kikapcsolással kell leválasztani.
- A készüléket csak speciálisan képzett és szakképzett elektromos szakember javíthatja. A nem megfelelően elvégzett javítások jelentős károkat vagy sérülést okozhatnak.

VIGYÁZAT

- A készülék javítását csak speciális engedéllyel rendelkező technikus végezheti. A nem megfelelő javítások jelentős veszélyeket okozhatnak.
- Ne használja a készüléket, ha az sérült. Hiba vagy meghibásodás esetén kapcsolja ki a hálózatról. Meghibásodás esetén az ügyfélszolgálat technikusai vagy a kereskedő általi látogatások nem tartoznak a jótállás hatálya alá, amennyiben a meghibásodás oka az ügyfél általi rendellenes használatból ered.

Pótalkatrészek

Ha pótalkatrészekre vagy technikusra van szüksége, forduljon az LG szervizéhez.

- Hívását automatikusan továbbítjuk az Ön irányítószám szerinti területéért felelős ügyfélszolgálati központhoz.
- A helyi ügyfélszolgálati központ címe és az ügyfeleknek szóló egyéb információk az interneten, a www.lg.com oldalon találhatók.

Kérjük, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok rendelkezésre álljanak:

- Az Ön neve és címe, beleértve az irányítószámot is.
- Az Ön telefonszáma.
- A probléma jellegének pontos részletei.
- A modell, a sorozat és a sorozatszám. Ezek az adatok a sütő ajtajának bal belső szélén található teljesítménytáblán található.
- A dátummal ellátott vásárlási bizonylat. Felhívjuk figyelmét, hogy a vásárlást igazoló bizonylat minden jótállási igény érvényesítésének előfeltétele. Mielőtt garanciális igényt nyújt be, kérjük, győződjön meg arról, hogy elolvasta a „HIBAJAVÍTÁS” című részt. A technikus által elvégzett ellenőrzés díjköteles, amennyiben kiderül, hogy a készülékben nincs mechanikai vagy elektromos hiba.

Termék adatlap

A BIZOTTSÁG FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ 65/2014 (EU) ÉS 66/2014 RENDELETE, Alkalmazandó szabvány: EN 60350-1:2016

Védjegyek	LG
Modell azonosítója	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Energia-hatékonysági index (EEIcavity)	65,6
Energiahatékonysági osztály	A+
Energiafogyasztás (hagyományos üzemmód)	0,89 kWh/ciklus
Energiafogyasztás (ventilátorral kényszerített konvekciós üzemmód)	0,57 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromos
Térfogat	76 L
Súly	43,0 kg

A BIZOTTSÁG 2023/826 (EU) RENDELETE, Alkalmazandó szabvány: EN 50564:2011

Tájékoztató mód energiafogyasztása	0,8 W
Hálózat készenléti energiafogyasztása	2,0 W
Az az időtartam, amely után az energiagazdálkodási vagy egy hasonló funkció automatikusan készenléti és/vagy kikapcsolt üzemmódba kapcsolja a berendezést és/vagy a hálózati készenléti állapotot biztosító állapotot.	5 perc

