



Skenirajte QR kod
da biste vidjeli priručnik.



KORISNIČKI PRIRUČNIK

UGRADBENA PEĆNICA



Prije početka postavljanja pažljivo pročitajte ove upute. One će vam pojednostaviti postavljanje i osigurati ispravno i sigurno postavljanje proizvoda. Spremite ove upute u blizini proizvoda nakon postavljanja za buduću upotrebu.

HRVATSKI

WS7D76**** , WSED761**



MFL71927538
Rev.01_072326

www.lg.com

Autorsko pravo © 2025-2026 LG Electronics. Sva prava pridržana

SADRŽAJ

Ovaj priručnik može sadržavati ilustracije ili sadržaj koji se razlikuju od modela koji ste kupili.

Ovaj je priručnik podložan izmjenama koje provodi proizvođač.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PROČITAJTE SVE UPUTE PRIJE UPOTREBE	5
Sigurnosne poruke.....	5
UPOZORENJE	6
Postavljanje	6
Rad	7
Održavanje	9
Rizik od požara i zapaljivih materijala.....	10
OPREZ	11
Rad	11
Održavanje	12
ZAŠTITA OKOLIŠA	14
Odlaganje u otpad	14
Dotrajali uređaji.....	15
Zbrinjavanje starog uređaja.....	16
UPUTE ZA UGRADNJU	16
Sigurnosne upute za instalatera	17
Električno spajanje	17

PREGLED PROIZVODA

Značajke proizvoda	18
Vanjština/unutrašnjost	18
Pribor	19

RAD

Korištenje upravljačke ploče	21
Značajke upravljačke ploče	21
Savjeti za uštedu energije	23
Promjena postavki	23
Postavke (InstaView, sat, glasnoća)	23
Postavljanje načina pečenja.....	24
Zaključavanje upravljanja.....	24
Svjetlo pećnice	24

Wi-Fi	24
Daljinsko pokretanje	24
Demo način rada	25
Korištenje pećnice	25
Prije upotrebe pećnice	25
Postavljanje (teleskopskih) rešetki	26
Skidanje rešetke	27
Korištenje teleskopskih vodilica (modeli WS7D76*2**, WSED7613*)	27
Korištenje standardnih rešetki pećnice	27
InstaView	28
Ručno pečenje	28
Pečenje	33
Vodič s preporukama za pečenje	34
Vrući zrak / ekonomični vrući zrak	39
Vodič s preporukama za ekonomični vrući zrak	40
Pripremanje hrane na roštilju	40
Vodič s preporukama za pečenje na roštilju	42
Odmrzavanje	43
Pečenje kao na roštilju	43
Priprema jela po receptu	45
Prženje vrućim zrakom	56
Vodič s preporukama za prženje vrućim zrakom	58
Sous-Vide (pod vakuumom)	61
Vodič s preporukama za Sous-Vide (pod vakuumom)	62
Način Sabbath	62
Informacije za institute za ispitivanja	63

PAMETNE FUNKCIJE

Aplikacija LG ThinQ	65
Značajke aplikacije LG ThinQ	65
Instaliranje aplikacije LG ThinQ i povezivanje LG uređaja	65
Specifikacije radio opreme	66
Izjava o suglasnosti	66
Obavijest s informacijama o softveru s otvorenim izvornim kodom	66
Značajka Smart Diagnosis	66
Upotreba LG ThinQ za dijagnosticiranje problema	67
Upotreba zvučne dijagnoze za dijagnosticiranje problema	67

ODRŽAVANJE

Čišćenje	68
Unutrašnjost	68

Vanjština	68
EasyClean	69
Piroliza	72
Redovno održavanje.....	74
Promjena žarulje u pećnici.....	74
Uklanjanje, sastavljanje i rastavljanje vrata pećnice.....	75

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Često postavljana pitanja.....	79
Često postavljana pitanja	79
Prije pozivanja servisnog centra	80
Pečenje	80
Dijelovi i značajke	81
Buka	83
Wi-Fi	83
Služba za korisnike i rezervni dijelovi	84
Tehnički list proizvoda	85

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PROČITAJTE SVE UPUTE PRIJE UPOTREBE

Sigurnosne poruke

Vaša sigurnost i sigurnost drugih su vrlo važne.

Naveli smo mnoge važne sigurnosne poruke u ovom priručniku i na vašem uređaju. Uvijek pročitajte i slijedite sve sigurnosne poruke.

Pridržavajte se uputa za uporabu uređaja kako biste izbjegli opasnost od požara, strujnog udara, tjelesnih ozljeda ili materijalne štete. Ovaj vodič ne uključuje sve moguće situacije koje se mogu dogoditi. Ako se pojavi bilo kakav problem uvijek se možete obratiti stručnjaku tehničke službe ili proizvođaču. Ove upute vrijede samo ako se na uređaju nalazi simbol države. Ako se simbol ne pojavljuje na aparatu, potrebno je pogledati tehničke upute koje će sadržavati potrebne upute za prilagođavanje aparata uvjetima uporabe u zemlji.



Ovo je simbol sigurnosnog upozorenja.

Ovaj simbol upozorava na potencijalne opasnosti koje mogu uzrokovati ozljede ili smrtne posljedice za vas i druge osobe. Sva sigurnosna upozorenja bit će označena ovim simbolom uz popratnu riječ UPOZORENJE ili OPREZ.

Riječi imaju sljedeće značenje:



UPOZORENJE

Ako ne slijedite upute možete poginuti ili dobiti ozbiljne tjelesne ozljede.



OPREZ

Ako ne slijedite upute možete dobiti ozbiljne tjelesne ozljede ili su moguća oštećenja proizvoda.

Sve sigurnosne poruke daju informacije o mogućim opasnostima, kako smanjiti mogućnost ozljede i što se sve može dogoditi ako ne slijedite upute.

UPOZORENJE

UPOZORENJE

- Kako biste smanjili opasnost od eksplozije, požara, smrti, strujnog udara, ozljede ili opekotina osoba prilikom upotrebe ovog proizvoda, slijedite osnovne mjere opreza, uključujući sljedeće:
-

Postavljanje

- Nikada nemojte dopuštati ikome penjanje, sjedenje, stajanje ili vješanje po vratima pećnice. Ozljede mogu nastati zbog dodira s vrućom hranom ili samom pećnicom.
- Nemojte oblagati stijenke pećnice, rešetke, dno ni bilo koji drugi dio pećnice aluminijskom folijom ili bilo kojim drugim materijalom. To će poremetiti distribuciju topline, prouzročiti loše rezultate pečenja i trajno oštetiti unutrašnjost pećnice (aluminijska folija će se otopiti na unutarnjoj površini pećnice).
- Nemojte koristiti aluminijsku foliju ni bilo koji drugi materijal za oblaganje dna pećnice. Neispravno postavljanje obloga pećnice može prouzročiti opasnosti od strujnog udara ili požara.
- Ovlašteni instalater treba uređaj na pravilan način instalirati i uzemljiti, u skladu s uputama za postavljanje. Sva podešavanja i servisiranje smiju izvoditi samo ovlašteni instalateri ili serviseri.
- Prije korištenja uređaja provjerite je li iz njega uklonjen sav ambalažni materijal. Plastiku, tkanine, papir i druge zapaljive materijale držite dalje od dijelova uređaja koji se mogu zagrijati.
- Tijekom električnog spajanja proizvoda električno napajanje mora biti isključeno.
- Nepravilno spajanje kućnih aluminijskih i bakrenih električnih vodiča može uzrokovati opasnost od strujnog udara ili požara. Koristite isključivo priključnice namijenjene za spajanje bakra i aluminijske te pažljivo slijedite postupak koji preporučuje proizvođač.
- Nemojte nogom otvarati ni zatvarati vrata pećnice upotrebom pretjerane sile.
- Ne začepljujte ventilacijski otvor maramicom.

- U pećnicu ne stavljajte, ne pohranjujte ni ne kuhajte žive životinje ili organizme.
 - Ne koristite pećnicu za pečenje keramike ili stvrdnjavanje oslikanih predmeta.
- Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata radi sprječavanja pregrijavanja.
- Uređaj ne instalirajte na pod.
- Uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Provjerite postavke demo načina rada.
 - Grijači unutrašnjosti pećnice neće raditi kada je uključen demo način rada (na zaslonu se prikazuje Demo ili D). Ako je taj način rada postavljen na uključeno, potrebno ga je onemogućiti da bi se pećnica mogla koristiti za pripremu hrane.

Rad

- Ne koristite ovu pećnicu u komercijalne svrhe. Ova pećnica namijenjena je isključivo za kućnu upotrebu.
- **NE DIRAJTE GRIJAĆE ELEMENTE NITI UNUTARNJE POVRŠINE PEĆNICE.** Grijači elementi mogu biti vrući iako su tamne boje. Unutarnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da izazovu opekline. Tijekom i nakon upotrebe, ne dirajte niti dopustite da odjeća ili drugi zapaljivi materijali dođu u dodir s grijaćim elementima ili unutarnjim površinama pećnice sve dok se ne ohlade. Ostale površine, kao što su ventilacijski otvori pećnice i površine blizu tih otvora, vrata pećnice i prozori vrata pećnice, također se zagrijavaju i dok se ne ohlade mogu prouzročiti opekline.
- Budite oprezni pri otvaranju vrata. Vrući zrak i para koji izlaze mogu uzrokovati opekline ruku, lica i očiju. Pustite da vrući zrak ili para izađu iz pećnice prije vađenja ili vraćanja hrane u pećnicu.
- Ne koristite plastiku za pokrivanje hrane. Koristite samo foliju ili poklopce prikladne za pećnicu.
- Nikad ne pokušavajte sušiti kućnog ljubimca u pećnici.

- Nikada nemojte upotrijebiti uređaj za zagrijavanje ili grijanje prostorije.
- Kada vadite hranu iz pećnice, uvijek koristite držače za lonce ili rukavice za pećnicu. Posuđe će biti vruće. Koristite samo suhe držače za lonce. Mokri ili vlažni držači za posude na vrućim površinama mogu prouzročiti opekline od pare. Ne dopustite da držač lonca dodiruje vruće grijaće elemente. Nemojte koristiti ručnik ili drugi veći komad tkanine za vađenje hrane.
- Nemojte zagrijavati neotvorene posude s hranom. Pritisak u posudama može izazvati njihovo pucanje što može prouzročiti ozljede.
- Pazite da aluminijska folija ni temperaturna sonda ne dodiruju grijaće elemente.
- Ne dirajte rešetke pećnice dok su vruće.
- Ako se rešetka mora pomaknuti dok je pećnica vruća, pazite da držač lonca ne dođe u dodir s vrućim grijaćim elementom u pećnici.
- Prilikom stavljanja i vađenja hrane iz pećnice povucite rešetku pećnice u položaj za zaustavljanje. Time se smanjuje mogućnost opekline zbog dodirivanja vrućih površina vrata i stijenki pećnice.
- Nemojte koristiti pećnicu ako se tijekom upotrebe na grijaćem elementu pojavi užarena mrlja ili postoje drugi znakovi oštećenja. Užarena mrlja ukazuje na mogućnost kvara grijaćeg elementa što bi moglo predstavljati opasnost od opekline, požara ili strujnog udara. Odmah isključite pećnicu i neka grijaći element zamijeni ovlašteni serviser.
- NE blokirajte ventilacijski otvor pećnice tijekom rada. To može oštetiti električne dijelove pećnice. Zrak mora slobodno cirkulirati. Prije postavljanja vrata pećnice treba pravilno ugraditi donji obrub ventilacijskog otvora na dnu pećnice sprijeda.
- Na otvorena vrata pećnice ne stavljajte velike, teške predmete kao na primjer cijela purica.
- Dok su vrata otvorena pazite kako biste izbjegli ozljeđivanje.
- Ako su oštećena vrata ili brtve na vratima pećnica se ne smije koristiti sve dok je ne popravi stručna osoba.

- Ne dopustite djeci da pužu u pećnicu.
- Tijekom rada pećnice nemojte stavljati ruku ispod upravljačke ploče ili između vrata i donjeg obruba ventilacijskog otvora. Vanjski dio pećnice može postati vrlo vruć na dodir.
- Ovim se uređajem mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s manjkom iskustva i znanja, uz nadzor ili upute o sigurnoj upotrebi uređaja te ako razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala uređajem.
- Tijekom upotrebe uređaj postaje vruć. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente unutar pećnice. Djecu treba zadržavati dalje od uređaja.
 - Ove površine mogu biti dovoljno vruće da opeku kožu čak i nakon završetka pečenja, iako se možda ne čine takvima, izbjegavajte stavljati prste i ruke u pećnicu.
- Tijekom upotrebe pećnice njeni dostupni dijelovi mogu postati vrući. Malu djecu treba držati podalje.
- Izloženi dijelovi pećnice mogu postati vrući tijekom pečenja. Djecu zadržite dalje od pećnice.
- U uputama će biti navedeno da se u takvim uvjetima površine mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje.

Održavanje

- Nemojte spremati predmete zanimljive djeci na stražnji štitnik ili u ormariće iznad uređaja namijenjenih kuhanju i pečenju. Djeca koja se penju na pećnicu kako bi dohvatila predmete mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ostavite vruće posuđe i pribor da se ohlade na sigurnom mjestu, izvan dohvata djece.
- Ako su staklo na vratima, površina ili grijači pećnice oštećeni, prestanite koristiti uređaj i pozovite servis.
- Prije servisiranja uvijek isključite uređaj iz napajanja.

- Prije zamjene žarulje u pećnici, isključite električno napajanje pećnice na glavnom osiguraču ili kutiji s osiguračima.
- Prilikom čišćenja nikada ne prskajte niti ne nalijevajte hladnu vodu preko vrućih površina pećnice.
- Nemojte čistiti metalnim jastučićima za ribanje. Ispadanje sitnih metalnih dijelova i njihovo prodiranje u unutrašnjost uređaja može prouzročiti kratki spoj i strujni udar.
- U pećnicu koja nije u upotrebi ne spremajte nikakve materijale osim pribora koji preporučuje proizvođač.
- Ne prekrivajte rešetke niti bilo koje druge dijelove pećnice metalnom folijom. To će uzrokovati pregrijavanje pećnice.
- Ako je pećnica jako zaprljana uljem, upotrijebite funkciju pirolize da biste pećnicu očistili prije ponovne upotrebe. Ulje bi moglo prouzročiti požar.
- Ako se tijekom pirolize u pećnici pojavi vatra, isključite pećnicu i pričekajte da se vatra ugasi. Nemojte silom otvarati vrata. Uvođenje svježeg zraka na temperaturama pirolize može dovesti do izbijanja plamena iz pećnice. Nepoštivanje ovih uputa može prouzročiti ozbiljne opekline.
- Ako pećnica padne ili se ošteti, prije upotrebe treba je temeljito provjeriti ovlašteni servisni tehničar.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašteni serviser ili osoba odgovarajuće struke kako bi se izbjegla opasnost. (Samo na nekim modelima)
- **NE DIRAJTE GRIJAĆE ELEMENTE NITI UNUTARNJE POVRŠINE PEĆNICE.** Tijekom i nakon upotrebe ili čišćenja unutrašnjosti pećnice, ne dirajte druge zapaljive materijale koji su u kontaktu s grijaćim elementima ili unutarnjim površinama pećnice sve dok se ne ohlade. Ostale površine, poput prozora na vratima pećnice, žarulje u pećnici također se zagrijevaju i dok se ne ohlade mogu prouzročiti opekline.

Rizik od požara i zapaljivih materijala

- Nemojte skladištiti niti koristiti zapaljive materijale u ili blizu pećnice. Zapaljivi materijali uključuju papir, plastiku, držače za posude, kuhinjske krpe, zidne obloge, zavjese i benzin ili druge zapaljive pare

i tekućine poput masti ili ulja za kuhanje. Ovi materijali se mogu zapaliti kada se pećnica koristi.

- Budite iznimno oprezni pri premještanju ili odlaganju vruće masti.
- Nosite odgovarajuću odjeću. Ne nosite široku odjeću ili odjeću koja visi, jer se može zapaliti ako dođe u dodir s vrućim površinama i izazvati ozbiljne opekline.
- Nemojte koristiti pećnicu za sušenje rublja. Pećnicu koristite samo u svrhe za koje je namijenjena.
- Ako je kuhinjski ormarić za pohranjivanje smješten neposredno iznad pećnice, koristite ga za pohranjivanje predmeta koji se ne koriste često, a mogu se sigurno pohraniti u području izloženom toplini. Temperature mogu biti neprikladne za hlapljive predmete kao što su zapaljive tekućine, sredstva za čišćenje ili aerosol sprejevi.
- Ne gasite ulje ili mast koja gori vodom. Ako nastane požar u pećnici, ostavite vrata pećnice zatvorena i isključite pećnicu. Ako se požar nastavi, bacite sodu bikarbonu na vatru ili upotrijebite aparat za gašenje požara. Na vatru ne stavljajte vodu niti brašno. Brašno može biti eksplozivno, a voda može ražariti i raširiti mast koja gori i prouzročiti ozljede.

OPREZ

Rad

- Masnoću uvijek zagrijavajte polako i gledajte kako se zagrijava.
- Ako pržite kombinacije ulja i masti, promiješajte ih prije zagrijavanja.
- Ako je moguće koristite termometar za duboku masnoću kako biste spriječili pregrijavanje masnoće iznad temperature pri kojoj se počinje dimiti.
- Koristite najmanju moguću količinu masnoće za učinkovito prženje u plitkoj ili dubokoj masnoći. Punjenje tave s previše masnoće može prouzročiti prelijevanje prilikom dodavanja hrane.
- Tijekom korištenja roštilja dostupni dijelovi mogu postati vrući.
- Kada koristite vrećice za kuhanje ili pečenje u pećnici, slijedite upute proizvođača.

- Dok uređaj radi njegova vrata ili vanjska površina mogu se zagrijati.
- Ne koristite ovu pećnicu u druge svrhe osim pripreme hrane.
- Budite oprezni ako otvarate vrata pećnice dok ona radi. Vruće površine mogu izazvati ozbiljne opekline.
- Radi sprječavanja opasnosti od nehotičnog poništavanja termičkog prekidača, ovaj se uređaj ne smije napajati putem vanjskog preklopnog uređaja kao što je mjerač vremena (timer), niti ga se smije spojiti na strujni krug koji tvrtka koja isporučuje napajanje redovito uključuje i isključuje.
- Veća količina prolivene hrane mora se ukloniti prije čišćenja.
- Kada koristite način za čišćenje iz pećnice izvadite lim za pečenje, duboki lim za pečenje, žičanu rešetku, svo posuđe, aluminijsku foliju i sav drugi pribor.

Održavanje

- Nemojte popravljati niti mijenjati bilo koji dio uređaja osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostale popravke treba obavljati ovlašteni serviser.
- Nemojte upotrebljavati oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgubiti površinu. Ogrebotine mogu prouzročiti lom stakla.
- Prije čišćenja provjerite jesu li žarulje u pećnici hladne.
- Ne čistite brtvu vrata. Brtva vrata neophodna je za dobro brtvljenje. Pazite da ne trljate, oštetite ili pomaknete ovu brtvu.
- Nemojte ispirati limove za pečenje i rešetke stavljajući ih u vodu neposredno nakon pečenja. To može uzrokovati lom ili oštećenje.
- Pećnicu treba redovito čistiti i uklanjati sve ostatke hrane. Ako pećnica nije čista, moguća su oštećenja površina što bi moglo negativno utjecati na vijek trajanja uređaja i rezultirati opasnim situacijama tijekom upotrebe.
- U unutrašnjosti pećnice koja je još topla ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice i ne zagrijavajte pećnicu dok temeljito ne obrišete sredstvo za čišćenje pećnice.
- Pribor nemojte prati u perilici posuđa.

- Za čišćenje pećnice ne koristite sredstva za čišćenje pećnica, parne čistače, kemijska sredstva za čišćenje, izbjeljivač, jaki ocat, čelične ili abrazivne spužvice za ribanje ili sredstva za čišćenje jer mogu trajno oštetiti površinu pećnice.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Odlaganje u otpad

 OPREZ

- Vaša nova pećnica je ispravno zapakirana za transport. Uklonite sav materijal za pakiranje prije puštanja u rad i upotrebe uređaja.
- Ne zaboravite ukloniti folije s teleskopskih vodilica (modeli WS7D76*2**, WSED7613*) i s ploče.

Jednostruki ambalažni materijal

Ambalažni materijal		Abecedno	Brojčano
Plastika	Polietilen tereftalat	PET	1
	Polietilen visoke gustoće	HDPE	2
	Polivinil klorid	PVC	3
	Polietilen niske gustoće	LDPE	4
	Polipropilen	PP	5
	Polistren	PS	6
Papir i karton	Valoviti karton	PAP	20
	Drugi karton	PAP	21
	Papir	PAP	22
Metali	Čelik	FE	40
	Aluminij	ALU	41
Drvo	Drvo	ZA	50
	Pluto		51

Ambalažni materijal		Abecedno	Brojčano
Tekstil	Pamuk	TEX	60
	Juta		61
Staklo	Bistro staklo	GL	70
	Zeleno staklo		71
	Smeđe staklo		72

- Materijal za pakiranje može se u potpunosti reciklirati. Adrese za ekološki prihvatljive postupke zbrinjavanja možete dobiti od svoje lokalne samouprave.
- Ako želite privremeno uskladištiti pećnicu, odaberite suho mjesto bez prašine. Prašina i vlaga mogu negativno utjecati na radne dijelove u pećnici.

Dotrajali uređaji

OPREZ

- Dotrajali uređaji moraju se učiniti neupotrebljivim prije odlaganja kako više ne bi predstavljali opasnost. Da biste to postigli, odspojite ga s mrežnog napajanja i uklonite kabel za napajanje.

Radi zaštite okoliša, dotrajali uređaji moraju se pravilno zbrinuti.

- Uređaj se ne smije odlagati zajedno s običnim kućnim komunalnim otpadom.
- Vaše lokalno gradsko vijeće će vas obavijestiti o terminima za prikupljanje posebnog otpada ili će vam odrediti javne objekte za odlaganje.

Zbrinjavanje starog uređaja



- Ovaj simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima označava kako se otpadni električni i elektronički proizvodi (WEEE) moraju zbrinjavati odvojeno od komunalnog otpada.
- Dotrajali električni proizvodi mogu sadržavati opasne tvari stoga će ispravno zbrinjavanje vaših dotrajalih uređaja pomoći u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje. Vaš dotrajao uređaj može sadržavati dijelove koji se mogu ponovo iskoristiti za popravak drugih proizvoda te druge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i tako sačuvati ograničene resurse. Ovisno o razini smetnje / štete i dobi artikla, stari proizvodi se mogu popraviti za duži radni vijek što će spriječiti otpad koji se može izbjeći. Proizvodi koji nisu prikladni za ponovnu upotrebu mogu se reciklirati kako bi se povratili vrijedni resursi i pomogli smanjiti globalnu potrošnju novih sirovina.
- Ovisno o razini smetnje / štete i dobi stavke, stari proizvodi mogu se popraviti za više radnog života koji će spriječiti izbjeći otpada. Proizvodi koji nisu prikladni za ponovnu uporabu može se reciklirati da se oporavim vrijedne resurse i pomoći da se smanji globalno potrošnju novih sirovina.
- Uređaj možete odnijeti u trgovinu u kojoj ste kupili proizvod ili možete kontaktirati ured za zbrinjavanje otpada kod vaših mjesnih nadležnih tijela te od njih saznati više informacija o najbližem ovlaštenom WEEE sabirnom centru. Za najnovije informacije iz svoje države pogledajte internetske stranice www.lg.com/global/recycling

UPUTE ZA UGRADNJU

Ugradnju treba izvršiti isključivo ovlašteni profesionalni električar.

Sigurnosne upute za instalatera

Pećnica mora biti instalirana u skladu s uputama proizvođača. Za više informacija o instalaciji pogledajte priručnik za instalaciju.

- Nemojte postavljati uređaj ako je oštećen tijekom transporta. Obratite se informacijskom centru za korisnike tvrtke LG Electronics.
- Tijekom instalacije osigurajte da nitko ne može doći u dodir s komponentama pod naponom.
- Kućište ili ormarić u koji je pećnica ugrađena mora biti u skladu sa zahtjevima stabilnosti standarda DIN 68930.
- Pećnicu mora montirati kvalificirani profesionalni električar, u skladu s odgovarajućim propisima i standardima.
- Pećnica je težak uređaj i moraju je vrlo pažljivo transportirati najmanje dvije osobe.
- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu, s vanjskog dijela i iz unutrašnjosti uređaja.
- Tehničke karakteristike pećnice ne smiju se mijenjati.
- Isključite električno napajanje uređaja na glavnom osiguraču ili kutiji s osiguračima. Ako to ne učinite, moguće su teške tjelesne ozljede, smrt ili strujni udar.
- Prilikom stavljanja lima za pečenje ili žičane rešetke, provjerite jesu li pravilno sjeli na svoje mjesto i uglavili se u utore (klinove) s obje strane teleskopskih vodicica kako biste spriječili njihovo ispadanje.

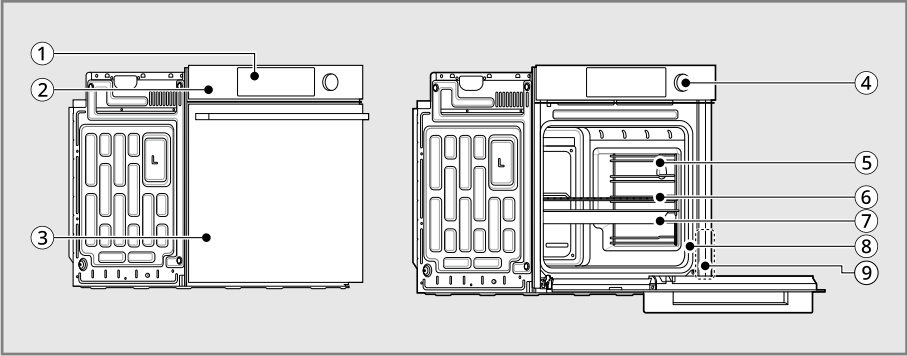
Električno spajanje

- Ako prekidač nakon ugradnje nije dostupan, potrebno je osigurati dodatno sredstvo za odvajanje za sve polove. Sredstvo za odvajanje potrebno je ugraditi u fiksnu električnu instalaciju u skladu s pravilima za električne instalacije.
- Ovaj uređaj ima spoj s uzemljenjem da bi mogao pravilno raditi.

PREGLED PROIZVODA

Značajke proizvoda

Vanjština/unutrašnjost



①	Zaslون	⑥	Rešetka
②	Upravljačka ploča pećnice	⑦	Lim za pečenje
③	Vrata pećnice	⑧	Brtva
④	Upravljačka tipka za pećnicu	⑨	Nazivna pločica, model i pločica sa serijskim brojem
⑤	Nosač rešetki (2 komada)	-	-

NAPOMENA

- Model i serijski broj mogu se provjeriti na nazivnoj pločici.

Pribor

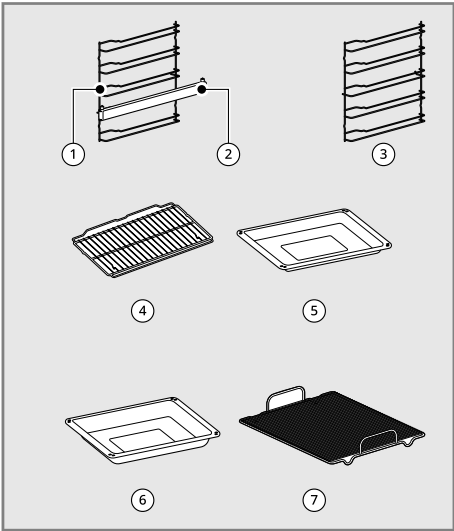
⚠ OPREZ

- Nakon postavljanja skinite zaštitnu foliju s ploče kao i s teleskopskih vodicila.

NAPOMENA

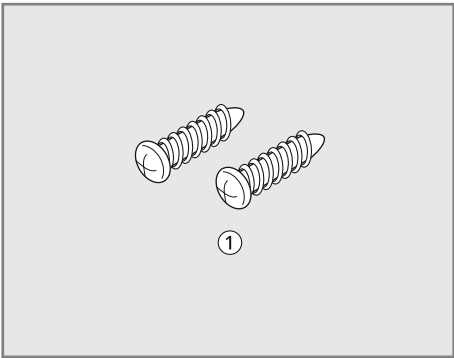
- Ako nedostaje bilo koji pribor za model koji imate, obratite se vašem korisničkom informacijskom centru tvrtke LG Electronics.
 - Kontakt podatke svih zemalja potražite u priloženom jamstvenom listu.
- Radi vaše sigurnosti i duljeg vijeka trajanja proizvoda, koristite samo odobrene komponente.
- Proizvođač nije odgovoran za kvar proizvoda ili nezgode uzrokovane upotrebom zasebno kupljenih, neoriginalnih i neovlaštenih zamjenskih dijelova.
- Slike u ovom priručniku mogu se razlikovati od stvarnih dijelova i pribora koje proizvođač može promijeniti bez prethodne najave u svrhu poboljšanja proizvoda.

Pribor za pečenje



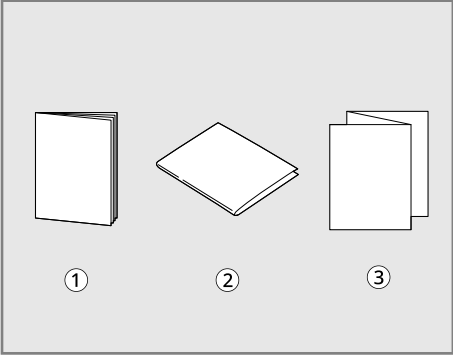
①	Nosač rešetke (2 komada) • Samo modeli WS7D76*2**, WSED7613*
②	Teleskopska vodicila (2 komada) • Samo modeli WS7D76*2**, WSED7613*
③	Nosač rešetke (2 komada) • Samo modeli WS7D76*1**, WSED7612*
④	Rešetka (1 komad)
⑤	Lim za pečenje (1 komad)
⑥	Duboki lim za pečenje (1 komad)
⑦	Višestruka rešetka (1 komad) • Samo modeli WS7D76*1**, WS7D76*2**

Pribor za ugradnju



①	Montažni vijci za drvo (2 komada)
---	-----------------------------------

Priručnici

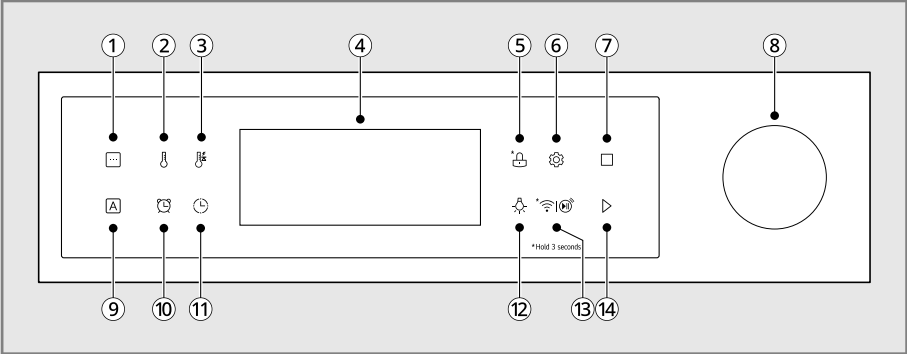


①	Korisnički priručnik
②	Vodič za ugradnju
③	Vodič za pripremu jela po receptu • Samo modeli WS7D7**1**, WSED7**3*

RAD

Korištenje upravljačke ploče

Značajke upravljačke ploče



①	Izbornik Pritisnite za odabir željenog načina pečenja.
②	Temperatura Pritisnite da biste odabrali temperaturu .
③	Brzo prethodno zagrijavanje Pritisnite da biste koristili funkciju brzog prethodnog zagrijavanja .
④	Zaslon Za aktiviranje zaslona pritisnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči.
⑤	Zaključavanje upravljanja Pritisnite i 3 sekunde držite tipku za aktiviranje ili deaktiviranje zaključavanja upravljanja .
⑥	Postavke Pritisnite za podešavanje postavki pećnice.
⑦	Zaustavi Pritisnite za zaustavljanje svih aktivnih radova pećnice.
⑧	Upravljački gumb Okrenite gumb za odabir načina rada pećnice. Pogledajte Korištenje pećnice .
⑨	Priprema jela po receptu Pritisnite za korištenje funkcije Priprema jela po receptu . Pogledajte Korištenje pećnice .
⑩	Mjerač vremena Pritisnite za postavljanje ili poništavanje mjerača vremena pećnice.

⑪	Vrijeme pečenja i vrijeme završetka Pritisnite da biste upotrijebili funkciju Vrijeme pečenja i vrijeme završetka .
⑫	Svjetlo Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla u pećnici.
⑬	Daljinsko pokretanje Pritisnite za odabir funkcije Daljinsko pokretanje . Wi-Fi Pritisnite i 3 sekunde držite tipku za povezivanje uređaja s Wi-Fi mrežom.
⑭	Započni Pritisnite za pokretanje funkcija odabranih na pećnici.

Ikone zaslona

Kada se aktiviraju na zaslonu se pojavljuju ikone.

Ikona	Značenje	Ikona	Značenje
	Ekonomični način rada (Ekonomični vrući zrak, Ekonomični gornji i donji grijač)		Temperatura
	Način rada za pizzu		Brzo prethodno zagrijavanje
	Prženje vrućim zrakom		Mjerač vremena
	Sous-Vide (pod vakuumom)		Vrijeme pečenja
	Podgrijavanje		Vrijeme završetka
	Odležavanje		Zaključavanje
	Dizanje tijesta		Podešavanje zvuka
	Piroliza		Demo način rada
	EasyClean		Wi-Fi

Ikona	Značenje	Ikona	Značenje
	InstaView		Daljinsko pokretanje
	Podešavanje sata		Priprema jela po receptu

Savjeti za uštedu energije

- Priprema hrane na više rešetki štedi vrijeme i energiju. Kad god je to moguće istodobno u istoj pećnici pripremajte hranu koja zahtijeva istu temperaturu.
- Za optimalna radna svojstva i uštedu energije, slijedite upute za pravilno postavljanje rešetke i posude.
- Smanjite potrošnju energije čišćenjem prljavštine iz pećnice funkcijom **EasyClean** umjesto **Piroliza**.
- Tijekom upotrebe izbjegavajte otvaranje vrata pećnice više nego što je potrebno. Time olakšavate održavanje stabilne temperature, sprječavate nepotreban gubitak topline i smanjujete potrošnju električne energije.

Promjena postavki

Postavke (InstaView, sat, glasnoća)

Za podešavanje postavki nakon početnog postavljanja, pritisnite tipku **Postavke** na upravljačkoj ploči za otvaranje zaslona postavki.

Više puta pritisnite tipku **Postavke** ili okrenite upravljački gumb za izmjenjivanje i promjenu postavki pećnice.

Postavke omogućuju sljedeće:

- postavljanje funkcije InstaView
- postavljanje načina prikaza na satu (12 ili 24 sata)
- podešavanje glasnoće

Postavljanje InstaViewa

Funkcija InstaView omogućuje pregled sadržaja pećnice kuckanjem na staklenu ploču bez otvaranja vrata.

- 1) Jednom pritisnite tipku **Postavke** ili okrenite upravljački gumb za odabir funkcije InstaView. Simbol treperi.

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

- 2) Pritisnite upravljački gumb za promjenu postavke.
- 3) Okrenite upravljački gumb biste uključili/isključili InstaView.
- 4) Pritisnite upravljački gumb za prihvaćanje promjene.

Postavljanje sata

Vrijeme se prikazuje na zaslonu i dok se pećnica ne koristi.

- 1) Dvapat pritisnite tipku **Postavke** ili okrenite upravljački gumb za odabir sata. Simbol treperi.

	Podešavanje sata
---	------------------

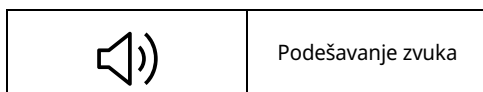
- 2) Pritisnite upravljački gumb za promjenu postavke.
- 3) Okrenite upravljački gumb jednom za odabir 12-satnog sata ili dvapat za odabir 24-satnog sata, a zatim pritisnite za postavljanje.
- 4) Okrenite upravljački gumb za postavljanje sati i minuta.

- 5) Pritisnite upravljački gumb za prihvaćanje promjene.

Namještanje glasnoće

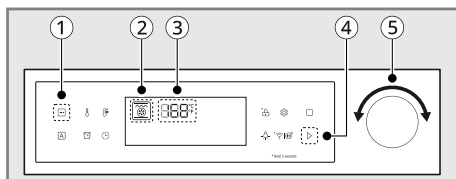
Podesite glasnoću zvučnog signala.

- 1) Pritisnite tipku **Postavke**  3 puta ili okrenite upravljački gumb za odabir glasnoće. Simbol treperi.



- 2) Pritisnite upravljački gumb za promjenu postavke.
- 3) Okrenite upravljački gumb za odabir **ISKLJUČENO, Mala, ili Velika**.
- 4) Pritisnite upravljački gumb za prihvaćanje promjene.

Postavljanje načina pečenja



- 1) Uzastopno pritisnite tipku **Izbornik** ① ili okrenite upravljački gumb ⑤ za odabir željenog načina rada ②.
- 2) Pritisnite upravljački gumb ⑤ za odabir željenog načina rada ②.
- 3) Okrenite upravljački gumb ⑤ za odabir željene temperature pečenja ③.
- 4) Za početak rada pritisnite tipku **Početak** ④ ili upravljački gumb ⑤.

Zaključavanje upravljanja

Značajka **Zaključavanje upravljanja** automatski sprječava uključivanje većine kontrola pećnice. Onemogućuje sat, mjerач vremena i unutarnju rasvjetu pećnice. Ne zaključava vrata pećnice.

Zaključavanje / otključavanje

- 1) Pritisnite i 3 sekunde držite tipku **Zaključavanje upravljanja**  na zaslonu kako biste spriječili mogućnost upotrebe bilo koje tipke.
- 2) Ponovno pritisnite i 3 sekunde držite tipku **Zaključavanje upravljanja**  na zaslonu kako biste otkazali funkciju zaključavanja upravljanja i omogućili upotrebu svih tipki.

NAPOMENA

- **Zaključavanje upravljanja** nije moguće postaviti dok pećnica radi.

Svjetlo pećnice

Kada se otvore vrata pećnice automatski se uključuje svjetlo u pećnici.

- Pritisnite tipku **Svjetlo**  za ručno uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici.
- Kada pećnica postigne zadanu temperaturu, svjetlo prethodnog zagrijavanja zatreperi 5 puta.
- Svjetlo u unutrašnjosti uključuje se ili isključuje tako da dvaput kucnete po staklenoj ploči.

Wi-Fi

Da biste upotrebljavali funkciju daljinskog pokretanja i ostale pametne funkcije, povežite uređaj s kućnom Wi-Fi mrežom. Za više pojedinosti pogledajte odjeljak Pametne funkcije.

Postavljanje Wi-Fi mreže

- 1) Pritisnite i 3 sekunde držite tipku **daljinskog upravljača**, ikona **daljinskog upravljača** treperi kada je **Wi-Fi** spreman za korištenje.
- 2) Za korištenje Wi-Fi funkcije slijedite upute u aplikaciji **LG ThinQ** na pametnom telefonu.

Daljinsko pokretanje

Ako je uređaj registriran na kućnoj Wi-Fi mreži, funkcija prethodnog zagrijavanja pećnice može se

pokrenuti ili zaustaviti aplikacijom za pametni telefon **LG ThinQ**.

Postavljanje daljinskog pokretanja (aktivacija ili deaktivacija priključka mreže)

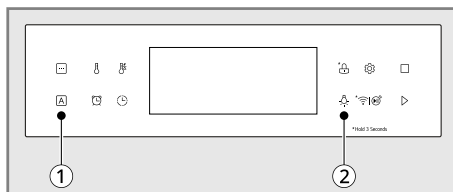
- 1) Otvorite vrata pećnice i provjerite je li pećnica prazna i spremna za prethodno zagrijavanje. Ne stavljajte hranu u pećnicu.
- 2) Zatvorite vrata pećnice. **Daljinsko pokretanje** može se postaviti samo dok su vrata pećnice zatvorena.
- 3) Za aktiviranje pritisnite tipku **Daljinsko pokretanje**, kada je spremno za upotrebu pojavljuje se ikona **daljinskog pokretanja**.
- 4) Za deaktivaciju ponovno pritisnite tipku **Daljinsko pokretanje** pa će ikona **daljinskog pokretanja** nestati.
- 5) Slijedite upute u aplikaciji **LG ThinQ** na pametnom telefonu za korištenje funkcije **Daljinsko pokretanje**.

NAPOMENA

- Daljinsko pokretanje isključeno je u sljedećim situacijama:
 - Daljinsko pokretanje nije postavljeno u aplikaciji za pametni telefon.
 - Tijekom rada pojavio se problem s daljinskim pokretanjem.
- Wi-Fi ikona na zaslonu prikazuje status mrežne veze uređaja. Ako ikona Wi-Fi ne svijetli, upotrijebite aplikaciju pametnog telefona za odabir Wi-Fi mreže ili ponovno registrirajte proizvod.
- Neispravna Wi-Fi veza može odgoditi funkciju daljinskog pokretanja.

Demo način rada

Demo način je samo za korištenje u izložbenom prostoru ili trgovini. Pećnica se neće zagrijati kada je aktiviran demo način rada.



- 1) Istodobno na 3 sekunde pritisnite tipku **Priprema jela po receptu** ① i tipku **Svjetlo** ②.
- 2) Nakon što se taj način rada aktivira, na zaslonu će se pojaviti ikona demo načina rada.

	Ikona demo načina rada
--	------------------------

- 3) Za deaktivaciju istodobno na 3 sekunde pritisnite tipku **Priprema jela po receptu** ① i tipku **Svjetlo** ②.

Korištenje pećnice

Prije upotrebe pećnice

NAPOMENA

- Budući da se temperatura pećnice mijenja, termometar pećnice postavljen u unutrašnjost pećnice možda neće pokazivati istu temperaturu koja je postavljena na pećnici.
- Grijanje se isključuje ako se vrata otvore tijekom rada. Grijanje se automatski ponovno uključuje kada se vrata zatvore.
- Tijekom upotrebe izbjegavajte otvaranje vrata pećnice više nego što je potrebno. Time olakšavate održavanje stabilne temperature, sprječavate nepotreban gubitak topline i smanjujete potrošnju električne energije.

Prvi koraci

Nakon priključivanja uređaja na struju ili nakon nestanka struje, dvotočka povremeno treperi. Za brisanje vremena koje treperi, pritisnite bilo koju tipku i prema potrebi ponovno namjestite.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice i pribora

Prije prve upotrebe uređaja za pripremu hrane, potrebno je očistiti unutrašnjost pećnice i pribor. Ručno očistite pribor kao što je opisano u poglavlju **Održavanje**.

- Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
- Uvjerite se da u unutrašnjosti pećnice nema preostalog ambalažnog materijala kao što su komadići stiropora i uklonite ljepljivu traku s unutarnje ili vanjske strane uređaja.

Za rukovanje pećnicom pogledajte poglavlje **Ručno pečenje**.

- Prije zagrijavanja uređaja mekom vlažnom krpom obrišite glatku površinu unutrašnjosti pećnice.
- Kako bi se uklonio miris novog proizvoda, zagrijavajte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima.

Ispušni otvor pećnice

Područja u blizini otvora mogu postati vruća tijekom rada i prouzročiti opekline. Izbjegavajte stavljanje plastike u blizinu otvora jer toplina može izobličiti ili otopiti plastiku. Tijekom pečenja hrane s visokim sadržajem vlage normalno je vidjeti paru kako izlazi iz ispušnog otvora.

⚠ UPOZORENJE

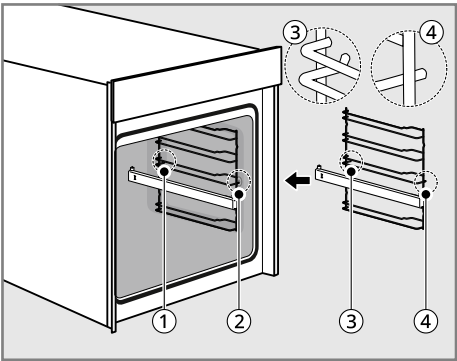
- Nemojte blokirati otvor između vrata pećnice i upravljačke ploče.

Postavljanje (teleskopskih) rešetki

Prije prvog uključivanja pećnice postavite rešetke na obje strane. To zadržava posuđe na mjestu.

⚠ UPOZORENJE

- Uklonite zaštitnu foliju sa svih teleskopskih vodilica.



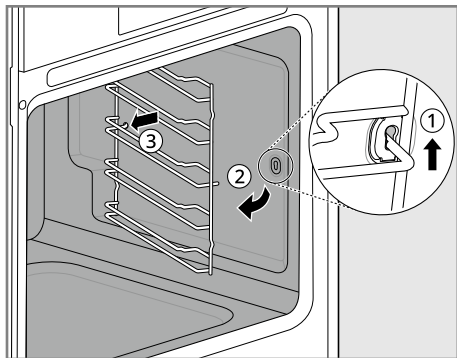
①	Stražnji otvor
②	Prednji otvor
③	Kukica stražnje rešetke (zakrivljena)
④	Kukica prednje rešetke (ravna)

- 1) Poravnajte rešetku u unutrašnjost pećnice tako da je zakrivljenost rešetke usmjerena prema vratima pećnice.
 - Model WS7D76*2**, WSED7613*: zatici teleskopskih vodilica moraju biti usmjereni prema gore.
- 2) Umetnite kukicu stražnje rešetke ③ u otvor pećnice ①.
- 3) Umetnite kukicu prednje rešetke ④ u otvor pećnice ② i pritisnite prema dolje da biste je sigurno učvrstili na mjestu.
- 4) Ponovite korake 1 – 3 za drugu stranu pećnice.

Skidanje rešetke

⚠ UPOZORENJE

- Ne dirajte rešetke pećnice dok su vruće.

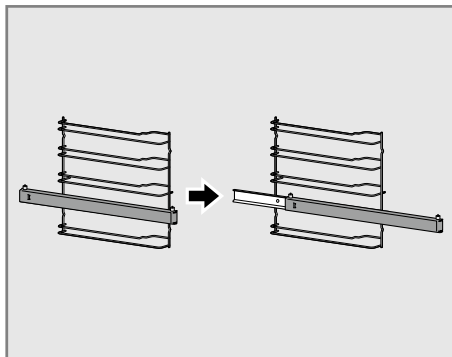


- 1) Malo podignite rešetku ①.
- 2) Povlačenjem odmaknite prednji dio rešetke od bočne stijenke ②.
- 3) Nastavite zakretati prednji dio rešetke prema sredini pećnice ② dok povlačite stražnji dio rešetke od bočne stijenke kako biste oslobodili njezinu kukicu ③.
- 4) Ponovite korake 1 – 3 za drugu stranu pećnice.

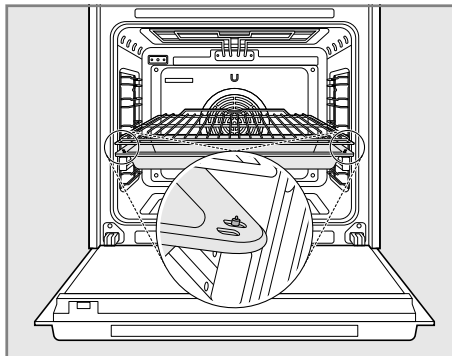
Korištenje teleskopskih vodilica (modeli WS7D76*2**, WSED7613*)

Teleskopske vodilice klize po okviru prema unutra i prema van. To održava teško posuđe u ravni i

sprječava njegovo klizanje prema naprijed kada je teleskopska vodilica potpuno izvučena.



- Prilikom stavljanja lima za pečenje ili žičane rešetke, provjerite jesu li pravilno sjeli na svoje mjesto i uglavili se u uture (klinove) s obje strane teleskopskih vodilica kako biste spriječili njihovo ispadanje.



Korištenje standardnih rešetki pećnice

Rešetke imaju zakrenuti stražnji rub koji sprječava njihovo nehotično izvlačenje iz pećnice.

⚠ OPREZ

- Rešetke postavite prije uključivanja pećnice kako biste spriječili opekline.
- Nemojte prekrivati rešetke aluminijskom folijom ili bilo kojim drugim materijalom niti stavljati bilo što na dno pećnice. To će prouzročiti loše rezultate pečenja i može oštetiti dno pećnice.

⚠ OPREZ

- Rešetkama za pećnicu rukujte tek kada se pećnica ohladi.

Skidanje rešetki

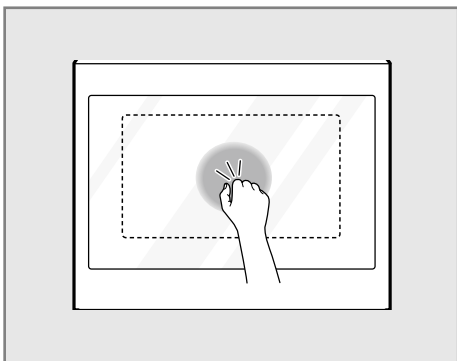
- 1) Povucite rešetku ravno prema van dok se ne zaustavi.
- 2) Podignite prednju stranu rešetke i izvucite je.

Ponovno postavljanje rešetki

- 1) Stavite kraj rešetke na držač.
- 2) Nagnite prednji kraj prema gore i gurnite rešetku unutra.

InstaView

Kucnite dvaput na sredinu staklene ploče kako biste otkrili sadržaj pećnice bez otvaranja vrata.



⚠ OPREZ

- Ne udarajte staklenu ploču vrata pretjeranom silom. Ne dopustite da tvrdi predmeti poput posuđa ili staklenih boca udare u staklenu ploču vrata. Staklo se može slomiti, što može prouzročiti opasnost od ozljeda.

NAPOMENA

- Svjetlo u unutrašnjosti uključuje se ili isključuje tako da dvaput kucnete po staklenoj ploči.
- Svjetlo ostaje UKLJUČENO tijekom pečenja.

- Nakon što je pečenje gotovo ili kada pećnica nije u funkciji, svjetlo se nakon 5 minuta automatski isključuje.
- Funkcija InstaView se onemogućuje nakon otvaranja vrata ili upravljača pećnice i tijekom jedne sekunde nakon zatvaranja vrata.
- Funkcija InstaView onemogućena je tijekom načina rada **Piroliza**, **zaključavanje upravljanja**, **Sabbath** i početne ulazne snage (samo na nekim modelima).
- Dodirivanje rubova staklene ploče možda neće aktivirati funkciju InstaView.
- Kuckanje po staklenoj ploči mora biti dovoljno čvrsto tako da se čuje.
- Kuckanje po upravljačkoj ploči ili glasni zvukovi u blizini pećnice mogu aktivirati funkciju InstaView.

Ručno pečenje

Ručno podešavanje

⚠ OPREZ

- Pritisak na tipku **Zaustavi** tijekom pečenja briše sve postavke.

NAPOMENA

- Ako vrijeme pečenja nije postavljeno, pećnica radi najdulje koliko je zadano za taj način pečenja.
- 1) Okrećite upravljački gumb ili uzastopno pritisćite tipku **Izbornik** da biste odabrali željeni način pečenja pa pritisnite upravljački gumb da biste ga postavili.
 - 2) Okrenite upravljački gumb i odaberite željenu temperaturu.
 - 3) Prema potrebi pritisnite tipku **Brzo prethodno zagrijavanje** da biste upotrijebili tu značajku. Na zaslonu će se pojaviti ikona brzog prethodnog zagrijavanja .
 - 4) Prema potrebi pritisnite tipku **Vrijeme pečenja** da biste odabrali željeno vrijeme pečenja i vrijeme završetka.

- 5) Pritisnite tipku **Početak** ili upravljački gumb.
- 6) U svakom trenutku ili nakon što je jelo gotovo, pripremu možete prekinuti pritiskom tipke **Zaustavi**.

Postavljanje brzog prethodnog zagrijavanja

Ova funkcija namijenjena je za brzo prethodno zagrijavanje unutrašnjosti pećnice.

NAPOMENA

- **Brzo prethodno zagrijavanje** dostupno je u načinima pripreme hrane **Vrući zrak**, **Gornji i donji grijač** i **Ventilirani zrak**.
- Kada u pećnici pečete na više rešetki uvijek isključite **Brzo prethodno zagrijavanje**.
- Da biste isključili funkciju brzog zagrijavanja, ponovno pritisnite tipku **Brzo prethodno zagrijavanje**.

- 1) Okrećite upravljački gumb ili uzastopno pritisćite tipku **Izbornik** da biste odabrali željeni način pečenja pa pritisnite upravljački gumb da biste ga postavili.
- 2) Okrenite upravljački gumb i odaberite željenu temperaturu.
- 3) Prema potrebi pritisnite tipku **Brzo prethodno zagrijavanje** da biste upotrijebili tu značajku. Na zaslonu će se pojaviti ikona .
- 4) Prema potrebi pritisnite tipku **Vrijeme pečenja** da biste odabrali željeno vrijeme pečenja i vrijeme završetka.
- 5) Pritisnite tipku **Početak** ili upravljački gumb.
- 6) U svakom trenutku ili nakon što je jelo gotovo, pripremu možete prekinuti pritiskom tipke **Zaustavi**.

Promjena temperature pećnice

- 1) Pritisnite tipku **Temperatura**. Postavljena temperatura treperi.
- 2) Upravljačkim gumbom podesite temperaturu pećnice.
- 3) Pritisnite tipku **Početak** ili upravljački gumb.

Promjena vremena pečenja

- 1) Pritisnite tipku **Vrijeme pečenja**. Na zaslonu će treptati odgovarajući simbol.

	Vrijeme pečenja
---	-----------------

- 2) Prema potrebi okrenite gumb za odabir željenog broja sati.
- 3) Pritisnite gumb za spremanje sata i unesite postavku minuta.
- 4) Okrenite gumb i odaberite željene minute.
- 5) Pritisnite tipku **Početak** ili upravljački gumb.

Promjena vremena završetka

- 1) Dva (2) puta pritisnite tipku **Vrijeme pečenja**. Na zaslonu će treptati odgovarajući simbol.

	Vrijeme završetka
---	-------------------

- 2) Podesite vrijeme završetka pomoću upravljačke tipke.
- 3) Pritisnite tipku **Početak** ili upravljački gumb.

NAPOMENA

- Dok pećnica radi možete promijeniti vrijeme pečenja i vrijeme završetka.

Za prekid pripreme jela

- 1) Pritisnite tipku **Zaustavi**.

Vodič za ručno pečenje

Način pečenja		Opseg temperature (Zadano) °C	Opis
Vrući zrak ^{*1*2}		30 – 275 (160)	Način rada na vrući zrak koristi samo grijači element na stražnjoj stijenci i konvekcijski ventilator. Preporučena temperatura je 160 °C. U tom načinu rada moguće je istodobno peći hranu na više rešetki. To znači da je taj način prikladan za voćne, miješane kolače i proizvode od dizanog tijesta, na primjer, pecivo u obliku pletenice.
Ekonomični vrući zrak ^{*1}	 	30 – 275 (160)	Ekonomični vrući zrak koristi optimizirani sustav grijanja za štednju energije tijekom pripreme hrane. Preporučena temperatura je 160 °C. U ovom se načinu rada može se koristiti preostala toplina radi uštede energije. Kako biste izbjegli gubitak topline, tijekom pečenja uvijek držite vrata zatvorenima.
Gornji i donji grijač ^{*1*2}		30 – 300 (170)	U načinu gornjeg i donjeg grijača koriste se gornji i skriveni donji grijači elementi. Ovaj način rada prikladan je za pečenje kolača, kratkotrajno pečenje i osjetljiva tijesta. Preporučena temperatura je 170 °C.
Pečenje kao na roštilju ^{*1}		30 – 300 (190)	U načinu pečenja kao na roštilju uključeni su gornji grijač i konvekcijski ventilator. Preporučena temperatura je 190 °C. Ova je funkcija prikladna za velike komade mesa ili peradi, poput rolanog pečenja ili puretine.
Način rada za pizzu ^{*1}	 	30 – 300 (180)	U načinu rada za pizzu aktiviraju se skriveni grijači element na dnu pećnice i element na stražnjoj stijenci te konvekcijski ventilator. Preporučena temperatura je 180 °C. Kada koristite način rada za pizzu, vrijeme pečenja mora varirati ovisno o vrsti i debljini tijesta i nadjeva.
Ventilirani zrak ^{*1*2}		30 – 300 (160)	Uz gornje i donje grijače elemente (gornji i skriveni donji), način rada s ventiliranim zrakom upotrebljava konvekcijski ventilator. To znači da se temperatura pečenja kao na roštilju i pečenja može smanjiti za 20 – 40 °C. Preporučena temperatura je 160 °C. Ovaj način je prikladan za kolače i biskvite, jer je moguće peći na više od jedne rešetke u isto vrijeme.

Način pečenja		Opseg temperature (Zadano) °C	Opis
Veliki roštilj		L3 (visoka, zadana) / L2 (srednja) / L1 (niska)	Veliki roštilj koristi cijeli grijači element roštilja. Nije moguće postaviti određenu temperaturu. Možete birati između tri postavke. Veliki roštilj prikladan je za pečenje odrezaka, kotleta, ribe ili tosta, te za pečenje većih jela s gratiniranim preljevom. Unaprijed postavljena razina je visoka. Roštiljajte uvijek sa zatvorenim vratima.
Mali roštilj		L3 (visoka, zadana) / L2 (srednja) / L1 (niska)	Mali roštilj radi na isti način kao i veliki roštilj, no koristi se samo dio grijaćeg elementa roštilja. To ga čini prikladnim za manja jela. Unaprijed postavljena razina je visoka. Roštiljajte uvijek sa zatvorenim vratima.
Donji grijač*1		30 – + 250 (170)	U načinu rada s donjim grijačem koristi se samo skriveni grijač u dnu pećnice. Preporučena temperatura je 170 °C. Ova je funkcija posebno prikladna za dovršavanje kolača ili pizza na jednom od donjih položaja rešetke pećnice
Ekonomični gornji i donji grijač*1	 	30 – + 300 (170)	Ekonomični gornji i donji grijač koristi optimizirani sustav grijanja za štednju energije tijekom pripreme hrane. Preporučena temperatura je 170 °C. U ovom se načinu rada može se koristiti preostala toplina radi uštede energije. Kako biste izbjegli gubitak topline, tijekom pečenja uvijek držite vrata zatvorenima.
Prženje vrućim zrakom		150 – + 275 (200)	Funkcija prženja vrućim zrakom posebno je dizajnirana za prženje bez ulja.
Sous-Vide (pod vakuumom)		30 – + 100 (50)	Sous-Vide (pod vakuumom) koristi zrak za toplinsku obradu hrane na principu „niska temperatura i polagano“. Koristite ga za kuhanje mesa, ribe, plodova mora, peradi ili povrća. Prije kuhanja hranu je potrebno vakuumirati u vrećice
Podgrijavanje		40 – + 100 (75)	U načinu rada Podgrijavanje, aktiviraju se grijači element na vrhu i skriveni element na dnu pećnice. Ovu funkciju možete koristiti za održavanje hrane toplom do posluživanja. U ovom načinu rada može se postaviti temperatura od 40 °C do 100 °C. Može se postaviti i trajanje ove funkcije.

Način pečenja		Opseg temperature (Zadano) °C	Opis
Odležavanje		-	U načinu rada Odmrzavanje koristi se samo ventilator bez grijanja. Zrak koji cirkulira ubrzava proces odmrzavanja. Smrznutu hranu stavite u prikladnu posudu kako biste prikupili tekućinu koja nastaje tijekom odmrzavanja. Gdje je to prikladno, možete upotrijebiti rešetku i duboku posudu (ili lim za pečenje) kako ne biste zaprljali pećnicu. Ako dopustite da voda istječe u pećnicu, brtva na vratima će se zaprljati i mogu nastati neugodni mirisi.
Dizanje tijesta		30 – + 60 (40)	Način za dizanje tijesta održava pećnicu toplom radi poticanja dizanja tijesta proizvoda prije pečenja. Kako biste izbjegli snižavanje temperature pećnice i produljenje vremena pečenja, ne otvarajte vrata pećnice bez potrebe. Na vrijeme provjerite krušna tijesta kako biste izbjegli prekomjerno dizanje. Ne koristite ovaj način za zagrijavanje hrane ili održavanje hrane vrućom. Temperatura pećnice za dizanje tijesta nije dovoljno visoka da bi hrana bila na sigurnim temperaturama. Koristite značajku Podgrijavanje za održavanje hrane toplom.

*1 Kada pećnica postigne zadanu temperaturu, oglasi se zvučni signal i svjetlo zatreperi 5 puta.

*2 Ova funkcije može se koristiti s brzim prethodnim zagrijavanjem.

Pečenje

Prilikom pečenja koristite vrući zrak ili gornji i donji grijač.

Kalupi za pečenje

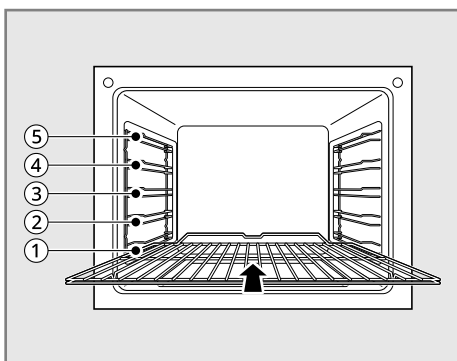
- Kada pečete s gornjim i donjim grijačem, koristite kalupe za pečenje s tamnom metalnom ili obloženom površinom.
- Kod pečenja vrućim zrakom možete koristiti i kalupe za pečenje sa svijetlom metalnom površinom.
- Kalupe za kolače uvijek stavljajte na sredinu lima za pečenje ili rešetke.
- Kada pečete s gornjim i donjim grijačem, u pećnicu možete staviti dva kalupa za pečenje, jedan do drugog. Vrijeme pečenja bit će samo malo duže.

Položaj rešetke u pećnici

Položaji rešetke u pećnici označeni su brojevima su od dna prema gore.

Kada koristite gornji i donji grijač možete peći samo na jednoj rešetki, na primjer na položaju rešetke ③.

Kada koristite vrući zrak biskvitne podloge i kekse možete istodobno peći na do dva lima za pečenje, npr. na položaju rešetke ② i ④.



Vodič s preporukama za pečenje

Vodič za pečenje sadrži postavke temperature, vremena pečenja i položaje rešetki za izbor tipičnih jela.

- Temperature i vremena pečenja trebaju se smatrati samo referentnim vrijednostima. Stvarne vrijednosti ovise o vrsti pripreme, kvaliteti sastojaka i kalupu za pečenje koji se koristi.
- Preporučujemo da najprije odaberete nižu temperaturu, a zatim je po potrebi povećate, na primjer ako želite jače pečeno jelo ili je vrijeme pečenja predugo.
- Ako ne možete odrediti postavke za određeni recept, jednostavno upotrijebite postavke za najbliži recept.
- Kod pečenja kolača na limovima za pečenje ili u kalupima na više rešetki, vrijeme pečenja se može produžiti za 10 – 15 minuta.
- Namirnice s visokim sadržajem tekućine (npr. pizza, voćni kolači, itd.) trebaju se peći samo na jednoj rešetki
- Kod pečenja kolača ili tijesta različite debljine, u početku može doći do nejednake zapečenosti. U tom slučaju nemojte mijenjati postavku temperature. Stupanj zapečenosti sam će se ujednačiti tijekom procesa pečenja.
- Za uštedu energije koristite preostalu toplinu 8 minuta prije završetka pečenja.

NAPOMENA

- Položaj rešetke uvijek brojite odozdo prema gore.

*1 Zagrijte pećnicu.

*2 Kada u pećnici pečete na više rešetki uvijek isključite „Brzo prethodno zagrijavanje“.

*3 Upotrijebite duboku tavu (ili lima za pečenje).

Pečenje u pećnici na jednoj rešetki

- Rešetka: položaj rešetke

Kolači u kalupima za pečenje					
Način pečenja	Vrući zrak		Gornji i donji grijač		Vrijeme (minuta)
					
Kategorija	Rešetka	Temp. (°C)	Rešetka	Temp. (°C)	
Kuglof	2	150 – 160	2	160 – 180	50 – 70
Biskviti/palačinke	2	140 – 160	2	150 – 170	30 – 60
Piškoti	2	150 – 160	2	160 – 180	25 – 40
Podloga za pogaču – prhko tijesto	3	170 – 180	2	190 – 210 *1	10 – 25
Podloga za pogaču – smjesa za kolače	3	150 – 170	2	170 – 190	20 – 25

Kolači u kalupima za pečenje					
Način pečenja	Vrući zrak 		Gornji i donji grijač 		Vrijeme (minuta)
Kategorija	Rešetka	Temp. (°C)	Rešetka	Temp. (°C)	
Pita od jabuka	3	160 – 180	1	170 – 190	65 – 75
Pikantni kolači i podloga za pogaču (npr. quiche lorraine)	2	160 – 180	2	190 – 210	30 – 70
Kolač od sira	2	140 – 160	2	170 – 190	60 – 90

Kolači na limu za pečenje					
Način pečenja	Vrući zrak 		Gornji i donji grijač 		Vrijeme (minuta)
Kategorija	Rešetka	Temp. (°C)	Rešetka	Temp. (°C)	
Pletenice / veće torte	3	160 – 170	4	170 – 190	30 – 40
Biskupski kruh	3	150 – 170 *1	4	160 – 180 *1	40 – 60
Kruh (raženi) Potrebna je fermentacija	2	180 – 200 *1 140 – 160	2	230 *1 160 – 180	20 30 – 60
Pita / ekler	3	160 – 170 *1	4	190 – 210	15 – 30
Švicarska rolada	3	150 – 170 *1	4	180 – 200 *1	10 – 20
Voćni kolač od prhkog tijesta	3	160 – 170 *1	4	170 – 190 *1	40 – 80
Kriške s preljevom/nadjevom na primjer kvark sir, vrhnje, šećer, bademi	-	-	4	160 – 180 *1	40 – 80
Pizza (debela podloga) *2*3	1	180 – 200	1	190 – 210 *1	30 – 60
Pizza (tanka podloga) *2	1	200 – 220	1	230 *1	10 – 25
Beskvasni kruh	1	200 – 220	1	230 *1	08 – 15
Švicarska pogača	1	180 – 200	1	210 – 230	35 – 50

Keksi					
Način pečenja	Vrući zrak 		Gornji i donji grijač 		Vrijeme (minuta)
Kategorija	Rešetka	Temp. (°C)	Rešetka	Temp. (°C)	
Prhki keksi *2	3	150 – 160	4	170 – 190 *1	06 – 20
Keksi s glazurom *2	3	140 – 150	4	160 – 180	10 – 40
Keksi od gotove smjese *2	3	150 – 160	4	170 – 190	15 – 20
Torte i kolači od bjelanjaka, meringue	3	80 – 100	4	100 – 120	120 – 150
Macarons	3	100 – 120	4	120 – 140	30 – 60
Keksi od dizanog tijesta *2	3	160 – 170	4	170 – 190	20 – 40
Punjeni i nadjeveni kolači od lisnatog tijesta	3	160 – 180 *1	4	190 – 210 *1	20 – 30
Peciva	3	180 – 200 *1	4	180 – 220 *1	20 – 35

Pečenje u pećnici na više rešetki

- Rešetka: položaj rešetke

Kolači / kolači i keksi na limu za pečenje			
Kategorija	Vrući zrak 		Vrijeme (minuta)
	Rešetka	Temp. (°C)	
Pita / ekler *2	2, 4	160 – 180 *1	35 – 60
Suhi biskvit s drobljenim preljevom *2	2, 4	140 – 160	30 – 60
Prhki keksi *2	2, 4	150 – 160	15 – 35
Keksi s glazurom *2	2, 4	140 – 150	20 – 60
Keksi od gotove smjese *2	2, 4	160 – 170	25 – 40
Torte i kolači od bjelanjaka, meringue *2	2, 4	80 – 100	130 – 170
Macarons *2	2, 4	100 – 120	40 – 80

Kolači / kolači i keksi na limu za pečenje			
Kategorija	Vrući zrak		Vrijeme (minuta)
	Rešetka	Temp. (°C)	
Keksi od dizanog tijesta *2	2, 4	160 – 170	30 – 60
Punjeni i nadjeveni kolači od lisnatog tijesta *2	2, 4	170 – 180 *1	30 – 50
Peciva *2	2, 4	180 – 190 *1	30 – 55

NAPOMENA

- Ovo nije obavezno za proizvode s dva lima za pečenje.
- Stavite duboku tavu (ili lim za pečenje) na položaj rešetke ①.

Upute za savijače i zapečena jela

- Rešetka: položaj rešetke

Kategorija	Gornji i donji grijač		Vrijeme (minuta)
	Rešetka	Temp. (°C)	
Zapečena tjestenina	1	180 – 200	45 – 60
Lazanje	1	180 – 200	30 – 60
Zapečeno povrće	1	200 – 220 *1	15 – 30
Pizza baguette	1	200 – 220 *1	15 – 30
Soufflé	1	180 – 200	20 – 50
Riblja pita	1	180 – 200	30 – 60
Punjeno povrće	1	180 – 200	30 – 60

Upute za smrznuta gotova jela

- Rešetka: položaj rešetke

Kategorija	Gornji i donji grijač		Vrijeme (minuta)
	Rešetka	Temp. (°C)	
Zamrznuta pizza	3	Slijedite upute na pakiranju.	Slijedite upute na pakiranju.
Baguette	3	Slijedite upute na pakiranju.	Slijedite upute na pakiranju.
Podloga za voćni kolač	3	Slijedite upute na pakiranju.	Slijedite upute na pakiranju.
Čips	3	200 – 220	15 – 25

NAPOMENA

- Okrenite čips 2 ili 3 puta tijekom zagrijavanja.
- Prilikom zagrijavanja smrznutih jela, lim za pečenje može izgubiti oblik zbog velike razlike u temperaturi smrznute hrane i pećnice. Limovi za pečenje se obično vraćaju u prvobitni oblik nakon što se ohlade.

Savjeti za pečenje

Rezultati pečenja	Mogući uzrok	Rješenje
Podloga za tortu je presvijetla	Pogrešan položaj rešetke u pećnici	Koristite tamni kalup za pečenje ili tortu stavite jednu rešetku niže.
Kolač se urušava (postaje kvrgav, mokr)	Previsoka temperatura pećnice	Malo smanjite temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja prekratko	Podesite duže vrijeme pečenja. Vrijeme pečenja se ne može skratiti postavljanjem više temperature.
	Smjesa sadrži previše tekućine	Koristite manje tekućine. Slijedite upute za vrijeme miješanja tijesta, posebno kada koristite kuhinjske uređaje.
Kolači su presuhi	Temperatura pećnice je preniska	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu.
	Predugo vrijeme pečenja	Postavite malo kraće vrijeme pečenja.

Rezultati pečenja	Mogući uzrok	Rješenje
Kolač je nejednoliko pečen ili površina neravnomjerno tamni	Temperatura pečenja je previsoka, a vrijeme pečenja prekratko	Namjestite malo nižu temperaturu pečenja i malo duže vrijeme pečenja.
	Smjesa je neravnomjerno raspoređena	Smjesu ravnomjerno rasporedite po limu za pečenje / kalupu.
Predugo vrijeme pečenja	Preniska temperatura	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu.

Vrući zrak / ekonomični vrući zrak

NAPOMENA

- Ako nije postavljeno vrijeme pečenja, pećnica se neće automatski isključiti nakon 12 sati.
- Ventilator pećnice radi tijekom ciklusa **vrućeg zraka**. Ventilator se zaustavlja kada su vrata otvorena. U nekim slučajevima, ventilator se može isključiti tijekom ciklusa **vrućeg zraka**.

Savjeti za vrući zrak

- Koristite vrući zrak za brže i ravnomjernije pečenje peciva, kolačića, muffina, keksa i kruha svih vrsta na više rešetki.
- Pecite kolačiće i kekse na limovima bez ruba ili vrlo niskim rubom kako biste omogućili kruženje zagrijanog zraka oko hrane. Hrana pečena na posudama s tamnom završnicom brže će se ispeći.
- Kada koristite vrući zrak s jednom rešetkom, postavite rešetku u položaj ③. Ako pečete na više rešetki, postavite rešetku na položaje ② i ④ (za dvije rešetke).
- Pečenje na više rešetki za neke namirnice može neznatno produžiti vrijeme pripreme.
- Kolači, keksi i muffini postižu bolje rezultate ako koristite više rešetki.

Savjeti za ekonomični vrući zrak

- Kada je to moguće, nemojte prethodno zagrijavati pećnicu prije nego što unutra stavite hranu.
- Prethodno zagrijavajte samo ako je navedeno u receptu.
- Kako biste povećali energetska učinkovitost, ne otvarajte vrata tijekom pečenja.
- Koristite tamno crne emajlirane kalupe koji posebno dobro upijaju toplinu.
- Iz pećnice uklonite pribor koji se ne koristi.

Vodič s preporukama za ekonomični vrući zrak

Ova tablica služi samo kao vodič, pojedinačni okusi i komadi mesa razlikovat će se ovisno o ukusu.

Položaj rešetke u pećnici uvijek brojite odozdo prema gore.

Navedena vremena odnose se na pećnicu koja nije prethodno zagrijana.

- Rešetka: položaj rešetke

Hrana		Rešetka	Temp. (°C)	Vrijeme (minuta)
U kalupu za pečenje	Podloga za pogaču – smjesa za kolače	3	150 – 170	35 – 45
	Pikantni kolači i podloga za pogaču (npr. quiche lorraine)	2	160 – 180	30 – 70
Na limu za pečenje	Pizza (tanka podloga)	1	200 – 220	15 – 30
	Meringue (kolač od bjelanjaka)	3	80	120 – 150
Keksi	S glazurom	3	140 – 150	10 – 40
	Smjesa za kolač	3	150 – 160	25 – 35
Meso	Junetina (oko 1 kg)	2	190	60 – 80
	Perad (oko 1 kg)	2	210	50 – 70
	Perad (oko 2 kg)	2	210	60 – 80

Pripremanje hrane na roštilju

Za pripremu hrane na roštilju imate izbor između 2 različita načina rada.

- Za veće količine plosnate hrane za pripremu na roštilju, za pečenje odozgo u velikim limovima. Prema vrsti hrane koja se peče na roštilju odaberite razinu snage (L3 visoka, L2 srednja, L1 niska).
- Za manje količine plosnate hrane za pečenje na roštilju, za pečenje odozgo u malim limovima. Prema vrsti hrane koja se peče na roštilju odaberite 1 od 3 razine snage (L3 visoka, L2 srednja, L1 niska).

⚠ UPOZORENJE

- Izloženi dijelovi pećnice mogu postati vrući tijekom pečenja. Djecu zadržite dalje od pećnice.

NAPOMENA

- Zatvorite vrata kako biste postavili funkciju roštilja. Ako su vrata otvorena, funkcija roštilja se ne može postaviti i na zaslonu će se pojaviti oznaka door. Ako se tijekom pečenja vrata otvore, grijač roštilja će se isključiti. Nakon što se vrata zatvore, grijač roštilja automatski se ponovno uključuje.

Savjeti za smanjenje količine dima

Zbog intenzivne topline povezane s roštiljanjem, normalno je osjetiti dim tijekom procesa pečenja. Taj je dim prirodni rezultat pečenja i ne bi vas trebao zabrinjavati. Ako osjećate više dima nego što vam odgovara, pridržavajte se sljedećih savjeta kako biste smanjili količinu dima u pećnici.

- Rešetku uvijek treba temeljito očistiti i na početku pečenja neka bude na sobnoj temperaturi.
- Tijekom pečenja na roštilju UVIJEK uključite ventilacijski sustav ploče za kuhanje ili napu da biste olakšali izlazak dima iz prostorije.
- Održavajte unutrašnjost svoje pećnice što je moguće čišćom. Ostaci prljavštine od prethodnih obroka mogu izgorjeti ili se zapaliti.
- Izbjegavajte masne marinade i slatke glazure. Oboje će povećati količinu dima koji osjećate. Ako želite koristiti glazuru, nanesite je na samom kraju pečenja.
- Ako se pri pripremi neke hrane stvara puno dima, razmislite o sljedećem:
 - spustite roštilj na postavku **L1**.
 - Spustite rešetku za pečenje hrane dalje od grijača roštilja.
 - Upotrijebite postavku roštilja **L3** za postizanje željene razine zapečenosti, a zatim ili prebacite na postavku roštilja **L1** ili na način gornjeg i donjeg grijača.
- U pravilu će masniji komadi mesa i ribe proizvesti više dima nego nemasni komadi.
- Kad god je to moguće, pridržavajte se preporučenih postavki roštilja i smjernica za pripremu hrane u tablici na sljedećoj stranici.

Vodič s preporukama za pečenje na roštilju

Vremena pečenja na roštilju su samo približne vrijednosti. Stvarna vremena mogu se razlikovati ovisno o kvaliteti mesa ili ribe. Pečenje na roštilju posebno je pogodno za pečenje ravnih komada mesa i ribe. Okrenite hranu na roštilju otprilike nakon polovice vremena pečenja. Položaj rešetke u pećnici uvijek brojite odozdo prema gore.

*1 Rešetka ili duboka tava ili lim za pečenje.

- Rešetka: položaj rešetke

Hrana	Rešetka	Veliki roštilj, 3. korak (minuta)	
		1. strana	2. strana
Popečci	5	8 – 10	6 – 8
Svinjski file	5	10 – 12	8 – 12
Kobasice na žaru	5	8 – 10	6 – 8
Juneći ili teleći odresci	4	8 – 12	5 – 10
Juneći file (oko 1 kg)	4	10 – 12	10 – 12
Tost *1	4	2 – 4	2 – 4
Tost s preljevom	4	6 – 8	-

NAPOMENA

- Za pečenje ravnih komada mesa koristite položaj rešetke ④ ili ⑤.
- Postavite duboku tavu ili lim za pečenje ispod rešetke kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja.

Odmrzavanje

Za odmrzavanje hrane koristite način rada za odmrzavanje .

- Nemojte koristiti tekućinu koja nastane tijekom odmrzavanja za kuhanje jela kako biste izbjegli rizik od salmonelle. Pazite da tekućina nastala tijekom odmrzavanja slobodno otječe s hrane na tanjur ili posudu za pečenje ako koristite rešetku.

Odmrzavanje jela

- Izvadite jelo iz ambalaže, stavite na tanjur i na rešetku.
- Jelo nemojte pokrivati tanjurom ili zdjelom jer to može znatno produžiti vrijeme odmrzavanja.

Položaj rešetke u pećnici

Za odmrzavanje većih jela koristite rešetku na položaju ① ili ②.

Vodič s preporukama za odmrzavanje

Hrana	Težina (kg)	Vrijeme (minuta)	Upute
Pile	1,0	100 – 140	Koristite žičanu rešetku s dubokom tavom (ili lim za pečenje). Nakon pola vremena okrenite piletinu.
Meso	1,0	100 – 140	Nakon pola vremena okrenite meso ili prekrijte aluminijskom folijom.
	0,5	90 – 120	
Pastrva	0,15	25 – 35	Ne pokrivajte.
Jagode	0,3	20 – 30	Ne pokrivajte.

Pečenje kao na roštilju

Prilikom pečenje kao na roštilju koristite taj način rada pećnice i način s gornjim i donji grijačem. Upute za pečenje sadrže potrebne temperature, vremena pečenja i položaje rešetki za različite vrste mesa. Navedene brojke samo su približne.

- Okrenite hranu nakon otprilike polovice ili dvije trećine vremena pečenja.

UPOZORENJE

- Pustite neka se pećnica dovoljno ohladi da se ne biste opekli.

NAPOMENA

- Ovaj vodič za pečenje služi samo kao vodič, pojedinačni okusi i komadi mesa razlikovat će se ovisno o ukusu.

Vodič s preporukama za pečenje kao na roštilju

- Rešetka: položaj rešetke

Hrana	Rešetka	Pečenje kao na roštilju		Gornji i donji grijač	
		Temp. (°C) *1	Vrijeme (minuta)	Temp. (°C) *1	Vrijeme (minuta)
Junetina (oko 1 kg)	2	190	50 – 70	200	70 – 90
Srnetina (oko 1 kg)	2	180	75 – 100	200 – 230	100 – 120
Svinjski but (oko 1 kg)	2	180 – 190	80 – 110	200	100 – 120
Rolana svinjetina (oko 1 kg)	2	180 – 190	90 – 120	200 – 220	110 – 130
Janjeći but (oko 1 kg)	2	180	110 – 130	200	150
Perad (oko 1 kg)	2	210	50 – 60	200 – 220	70 – 90
Perad (oko 2 kg)	2	200	60 – 80	200 – 220	110 – 120
Perad (oko 4 kg)	2	180 – 190	120 – 140	190 – 210	130 – 150
Cijela riba (oko 1,5 kg)	2	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55
Pečeno pile	4	190	55 – 65	-	-

*1 Namjestite temperaturu pečenja u loncu višu za 20 °C.

Savjeti za pečenje kao na roštilju

- Za bolje rezultate meso peradi nekoliko puta tijekom pečenja podlijevajte vlastitim sokom.
- Prilikom pečenja koristite posuđe otporno na toplinu (slijedite upute proizvođača).
- Posude od nehrđajućeg čelika za pečenje samo povremeno koristite jer u velikoj mjeri odbijaju toplinu.
- Kada koristite posuđe s plastičnim ručkama, provjerite jesu li ručke otporne na toplinu (slijedite upute proizvođača).
- Veći komadi za pečenje ili veći broj namirnica mogu se staviti izravno na rešetku iznad dubokog pladnja (ili lima za pečenje) (npr. puretina, guska, 3 – 4 pileta, 3 – 4 teleće koljenice).
- Nemasno meso treba peći u limu za pečenje s poklopcem (npr. teletinu, pirjanu govedinu, duboko smrznuto meso). Na taj se način sokovi zadržavaju u mesu.
- Za dobivanje hrskave kože na mesu ili pečenje slanine treba koristiti vatrostalnu posudu bez poklopca (npr. svinjetina, mljeveno meso,

janjetina, ovčetina, patka, teleća koljenica, piletina, meso peradi, pečena junetina, juneći file, pernata divljač).

- Ulijte dovoljno vode u duboku posudu (ili lim za pečenje) kako biste spriječili stvaranje dima prilikom pečenja.
- Ako pečete u otvorenom limu ili posudi nakon upotrebe očistite pećnicu čim prije. Lakše je ukloniti mrlje zbog prskanja masnoće dok je pećnica još topla.

Priprema jela po receptu

Funkcija priprema jela po receptu daje smjernice za pripremanje hrane ili jela koja su vam možda nepoznata. Sadrži unaprijed postavljene programe za pripremu mnogih popularnih namirnica, s informacijama o preporučenom prethodnom zagrijavanju, priboru i položaju rešetke za optimalne rezultate.

Postavljanje načina rada za pripremu jela po receptu

- 1) Na upravljačkoj ploči pritisnite tipku **Priprema jela po receptu**.

- 2) Ponovno pritisnite tipku **Priprema jela po receptu** ili okrenite upravljački gumb da biste odabrali željeni recept, a zatim pritisnite upravljački gumb da biste ga odabrali.
 - Više pojedinosti potražite u Korisničkom vodiču za pripremu jela po receptu.
- 3) Za početak pripreme jela pritisnite **Početak** ili upravljački gumb.
- 4) U svakom trenutku ili nakon što je jelo gotovo, pripremu možete prekinuti pritiskom tipke **Zaustavi** na upravljačkoj ploči.

Vodič za pripremu jela po receptu

- Rešetka: položaj rešetke

Perad				
Ne	Izbornik	Ograničenje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
1	Pileći bataci i zabatci *1*2	1,2 kg	Ohlađeno	Pileće batakke premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite ih na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, stavite duboku tavu (ili lim za pečenje) ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			3	
2	Pile, cijelo *1*2	1,4 kg	Ohlađeno	Pile premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Tanki dio bataka zamotajte u foliju, stavite pile na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, nalijte veliku šalicu vode u duboku tavu (ili lim za pečenje) i stavite je ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	

Perad				
Ne	Izbornik	Ograniče nje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
3	Patka, cijela *1*2	2,1 kg	Ohlađeno	Patku premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Tanki dio bataka zamotajte u foliju, stavite patku na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, nalijte veliku šalicu vode u duboku tavu (ili lim za pečenje) i stavite je ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	
4	Purica, cijela *1*2	4,2 kg	Ohlađeno	Puricu premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Tanki dio bataka zamotajte u foliju, stavite puricu na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, nalijte veliku šalicu vode u duboku tavu (ili lim za pečenje) i stavite je ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			1	

Junetina				
Ne	Izbornik	Ograniče nje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
5	Pečena junetina *1*2	1,5 kg	Ohlađeno	Junetinu premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite junetinu na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, nalijte veliku šalicu vode u duboku tavu (ili lim za pečenje) i stavite je ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 10 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	

Junetina				
Ne	Izbornik	Ograniče nje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
6	Pečena teletina *1*2	1,5 kg	Ohlađeno	Teletinu (teleću plečku) premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite teletinu na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, nalijte veliku šalicu vode u duboku tavu (ili lim za pečenje) i stavite je ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 10 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	
7	Juneći file *1*2	0,8 kg	Ohlađeno	Juneći file premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite meso na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili kapanje s pečenja ili masnoću iz hrane, stavite duboku tavu (ili lim za pečenje) ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	
8	Goveđi bourguignon *3*4*8	1 porcija	Sobna	Sastojci 1 kg govedine, 150 g dimljene slanine, 50 g ulja, 750 ml crnog vina, 200 – 300 ml temeljca, 5 glavicica luka, 5 režnjeva češnjaka, 200 g šampinjona, 100 g pirea od rajčice, 1 žličica slatke paprike, 5 listova lovora, sol Postupak Junetinu narežite na kockice veličine 1 cm. Slaninu narežite na male kockice. U posudu za pečenje stavite ulje, dodajte meso i slaninu i zapecite na štednjaku. Pečeno meso deglazirajte crnim vinom i juhom. Ogulite i narežite luk i češnjak na kockice. Šampinjone očistite i narežite. Dodajte sastojke, začinite i promiješajte, poklopite poklopcem. Stavite lonac za pečenje na rešetku. Stavite u pećnicu. Nakon pečenja ostavite da odstoji pokriveno folijom 10 minuta.
			2	

Junetina				
Ne	Izbornik	Ogranič nje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
9	Gulaš *3*4*8	1 porcija	Sobna	Sastojci 500 g svinjetine, 500 g junetine, 50 g ulja, 1 kg luka, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žličica slatke paprike, 1 žličica soli, 500 – 750 ml vode Postupak Svinjetinu i junetinu narežite na kockice veličine 2 cm. U posudu za pečenje stavite ulje i dodajte meso. Pecite na štednjaku. Ogulite i narežite luk na kockice. Dodajte luk i pire od rajčice i to pecite. Dodajte i promiješajte, poklopite poklopcem. Stavite lonac za pečenje na rešetku. Stavite u pećnicu. Nakon pečenja ostavite da odstoji pokriveno folijom 10 minuta.
			2	

Svinjetina				
Ne	Izbornik	Ogranič enje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
10	Pečena svinjetina *2	1,5 kg	Ohlađeno	Premažite svinjetinu uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite svinjetinu na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, nalijte veliku šalicu vode u duboku tavu (ili lim za pečenje) i stavite je ispod rešetke. Nakon kuhanja ostavite da odstoji 10 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	
11	Svinjska rebra *1*2	1,0 kg	Ohlađeno	Svinjska rebra premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite svinjska rebra na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, stavite duboku tavu (ili lim za pečenje) ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon kuhanja ostavite da odstoji 5 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	

Svinjetina				
Ne	Izbornik	Ogranič enje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
12	Svinjska koljenica *3*4*8	1,4 kg	Ohlađeno	Sastojci 1,4 kg svinjske koljenice, 1 glavica luka, 2 mrkve, kockica poriluka, celer, nasjeckani bosiljak, sol, papar, 300 ml vode Postupak Oštrim nožem zarezite svinjsku kožu uokolo na kvadrate. Začinite nasjeckanim bosiljkom, soli i paprom, ogulite i narežite celer, luk, mrkvu i komad poriluka. Stavite povrće u posudu za pečenje i na njega stavite koljenicu i dodajte vodu. Stavite lonac za pečenje na rešetku i u pećnicu. Nakon pečenja ostavite da odstoji 10 minuta pokriveno folijom.
			2	
13	Čupkana svinjetina *3*4*8	2,0 kg	Ohlađeno	Sastojci 2 kg svinjskog vrata bez kostiju, 2 žličice soli, 1 žličica slatke paprike, 2 žličice dimljene paprike, 3 žličice smeđeg šećera, 1 žličica mljevenog kumina, ½ žličice čilija, 1 žličica mljevenog korijandera, 1 žličica mljevenog crnog papra, 3 žličice javorovog sirupa, 100 ml soka od naranče, 100 ml kečapa Postupak Pomiješajte začine i tekućinu te smjesom utrljajte meso. Začinjeno meso stavite u posudu za pečenje i ostavite da se marinira 12 sati u hladnjaku. Stavite lonac za pečenje na rešetku i u pećnicu. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	
14	Svinjsko pečenje s korom *3*4*8	1,0 kg	Ohlađeno	Sastojci 1 kg svinjskog buta, 6 žličica ribanog sira (Gouda), 4 žlice krušnih mrvica, 3 žlice ljutog senfa, 10 g nasjeckanog peršina, 1 žlica suhog ružmarina, 100 ml vrhnja, sol, papar, paprika u prahu, curry u prahu, češnjak u prahu Postupak Meso posolite, popaprite. Pomiješajte sastojke za koru i dodajte začine. Meso premažite začinskom smjesom i stavite u posudu za pečenje. Stavite posudu za pečenje na rešetku i u pećnicu. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	

Janjetina				
Ne	Izbornik	Ogranič enje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
15	Janjeći but *1*2	1,5 kg	Ohlađeno	Janjeći but premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite janjetinu na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, nalijte veliku šalicu vode u duboku tavu (ili lim za pečenje) i stavite je ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 10 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			2	
16	Janjeći kotleti *1*2	0,8 kg	Ohlađeno	Janjeće kotlete premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite meso na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, stavite duboku posudu (ili lim za pečenje) ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite meso. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	

Riba				
Ne	Izbornik	Ogranič enje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
17	Losos *1*2	0,8 kg	Ohlađeno	Birajte odreske lososa težine 200 g i debljine 2,5 cm. Premažite losos uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite losos na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, stavite duboku tavu (ili lim za pečenje) ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite ribu. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	

Riba				
Ne	Izbornik	Ograničenje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
18	Pastrva *1*2	0,8 kg	Ohlađeno	Odaberite pastrve od po 200 g. Pastrve premažite uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite pastrve na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, stavite duboku tavu (ili lim za pečenje) ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite ribu. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	
19	Tuna *1*2	0,8 kg	Ohlađeno	Birajte odreske tune težine 200 g i debljine 2,5 cm. Premažite tunjevinu uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite tunu na rešetku i u pećnicu. Kako biste prikupili sok ili masnoću od pečenja, stavite duboku tavu (ili lim za pečenje) ispod rešetke. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite ribu. Nakon pečenja ostavite da odstoji 3 minute pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	
20	Škampi *1*2	0,6 kg	Ohlađeno	Premažite škampe uljem ili otopljenim maslacem, začinite po želji. Stavite škampe u duboku tavu i u pećnicu. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite škampe. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	
21	Jakobove kapice *2	0,6 kg	Ohlađeno	Jakobove kapice sa cherry rajčicama stavite u duboku tavu. Otopljenim maslacem premažite jakobove kapice i prekrijte krušnim mrvicama. Preko krušnih mrvica prelijte otopljeni maslac. Stavite u pećnicu. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			3	

Povrće				
Ne	Izbornik	Ogranič enje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
22	Povrće na žaru *1*2	0,8 kg	Ohlađeno	Sastojci patlidžani, izrezani na ploške debljine 1 – 2 cm tikvice, izrezane na ploške debljine 1 – 2 cm luk, izrezan na ploške slatke paprike prepolovljene po dužini i bez sjemenki, cijele cherry rajčice, šampinjoni prepolovljeni, maslac (ili ulje) Postupak Premažite povrće otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Stavite hranu u duboku tavu i u pećnicu. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite namirnice. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5 minuta pokriveno folijom. Dobiveni sok od pečenja upotrijebite za preljev ili umak.
			4	

Krumpir				
Ne	Izbornik	Ogranič enje težine	Temp. namirni ca	Upute
			Rešetka	
23	Pečeni krumpir *1*3*5*8	1,0 kg	Sobna	Birajte sitne krumpire (po 150 – 200 g). Krumpir ogulite, operite, osušite i narežite na polovice. Pomiješajte krumpir sa soli, paprom i uljem ili otopljenim maslacem. Stavite krumpir u vatrostalnu posudu. Stavite u pećnicu. Kada se pećnica oglasi zvučnim signalom, okrenite krumpir.
			2	
24	Gratinirani krumpir *3*8	1,0 kg	Sobna	Prethodno kuhani gratinirani krumpir narežite na ploške. Stavite krumpir u vatrostalnu posudu, pospite naribanim sirom (30 g na 500 g gratiniranog krumpira). Stavite u pećnicu.
			2	

Kruh/peciva				
Ne	Izbornik	Ograniče nje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
25	Keksi *6	1 porcija	Ohlađeno	Sastojci (2 porcije) 250 g maslaca, 250 g šećera, 500 g brašna, 3 jaja, 2 g soli, 1 vrećica vanilin šećera (oko 8 g), 1 žumanjak i mlijeko Postupak Pjenasto izradite maslac, šećer, vanilin šećer i sol. Postupno dodajte jaja. Dodajte brašno i pomiješajte ga sa smjesom od maslaca. Pokrijte i stavite tijesto preko noći u hladnjak. Dijelove tijesta razvaljajte oko 5 mm debelo. Razvaljano tijesto izrežite raznim izrezivačima i stavite u podmazani lim za pečenje. Žumanjak pomiješajte s malo mlijeka i njime namažite površinu keksa. Stavite u pećnicu.
			2	
26	Muffini *3*7*8	1 porcija	Sobna	Sastojci 150 g brašna, 1 ½ žličice praška za pecivo, 60 g zrnatog šećera, 1 umučeno jaje, 130 ml mlijeka, 70 ml biljnog ulja, ½ žličice ekstrakta vanilije, 50 g poluslatkih komadića čokolade, 50 g nasjeckanih oraha, prosijani slastičarski šećer Postupak Pomiješajte brašno i šećer u posudi za miješanje; napravite udubljenje u sredini smjese. Pomiješajte preostale sastojke osim slastičarskog šećera; dodajte suhim sastojcima, miješajte dok se ne navlaži. Žlicom stavljajte u podmazan i pobrašnjen kalup za muffine, punite otprilike dvije trećine. Stavite u pećnicu. Izvadite iz kalupa i pospite slastičarskim šećerom.
			2	

Kruh/peciva				
Ne	Izbornik	Ograničenje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
27	Lepinje *3*6*8	1 porcija	Sobna	Sastojci 400 g brašna, 200 ml toplog mlijeka, 70 g šećera, 30 g kvasca, 50 g maslaca, 15 g vanilin šećera, 2 g soli, 120 g grožđica (po želji) Postupak Stavite brašno u zdjelu za miješanje i napravite udubinu. U mlijeko dodajte kvasac i 20 g šećera i promiješajte. U udubinu ulijte tekućinu i pospite malo brašna. Ostavite da se diže na toplom mjestu dok se na površini ne pojave pukotine. Dodajte preostali šećer, omekšali maslac, vanilin šećer, sol i zamijesite glatko tijesto. Ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu dok se ne udvostruči. Stavite grožđice u tijesto. Podijelite tijesto na 12 dijelova i oblikujte krugove. Stavite na lim obložen papirom za pečenje. Pustite da ponovno naraste i premažite mlijekom. Stavite u pećnicu.
			3	
28	Brownies *3*5*8	1 porcija	Sobna	Sastojci 225 g otopljenog maslaca, 400 g bijelog šećera, 100 g kaka u prahu, 1 žličica ekstrakta vanilije, 2 jaja, 130 g višenamjenskog brašna, ½ žličice praška za pecivo, ½ žličice soli, 70 g polovica oraha Postupak Pomiješajte otopljeni maslac, šećer, kakao prah i dobro promiješajte. Dodajte vaniliju, jaja, brašno, prašak za pecivo i sol. Tijesto rasporedite u vatrostalnu tepsiju obloženu papirom za pečenje. Po želji ukasite polovicama oraha. Stavite u pećnicu.
			2	

Kruh/peciva				
Ne	Izbornik	Ograničene težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
29	Pita od jabuka *3*8	1 porcija	Ohlađeno	Sastojci 150 g bijelog šećera, 2 žlice višenamjenskog brašna, ½ žličice mljevenog cimeta, ¼ žličice mljevenog muškarnog oraščića, ½ žličice limunove korice, 1,2 kg tanko narezanih jabuka, 2 žličice limunova soka, 1 žličica maslaca, 1 recept za tijesto za pitu s duplim korama od 23 cm (9 inča), 4 žlice mlijeka (po želji) Postupak Pomiješajte šećer, brašno, cimet, muškarni oraščić i koricu limuna. Obložite jednu koru u duboki kalup za pitu od 9 inča. Slagati 1/3 jabuka na koru za pitu. Pospite mješavinom šećera i ponovite dok ne bude gotovo. Poškropite limunovim sokom i premažite maslacem. Stavite drugu koru za pitu na vrh nadjeva i uglačajte rubove. Izrežite otvore u gornjoj kori i po želji premažite mlijekom za glazirani izgled. Stavite u pećnicu.
			3	

Pizza				
Ne	Izbornik	Ograničene težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
30	Smrznuta pizza (tanki podloga)*3	0,3 kg	Zamrznuto	Stavite smrznutu pizzu na rešetku i u pećnicu. Odjednom pecite samo jednu smrznutu pizzu.
			2	
31	Smrznuta pizza (debeli podloga)*3	0,5 kg	Zamrznuto	Stavite smrznutu pizzu na rešetku i u pećnicu. Odjednom pecite samo jednu smrznutu pizzu.
			2	

Pizza				
Ne	Izbornik	Ograničenje težine	Temp. namirnica	Upute
			Rešetka	
32	Domaća pizza *3*8	1 porcija	Sobna	Sastojci 20 g kvasca, 200 ml tople vode, 5 g soli, 350 g brašna, 10 g šećera, 10 g biljnog ulja, 1 manja staklenka umaka od rajčice, 250 g ribanog sira, 200 g sira Mozzarella, 1 mala limenka narezanih gljiva, 150 g kuhane šunke, origano, sol, papar Postupak Otopite kvasac u toploj vodi. Umiješajte sol i šećer. Polako dodajte brašno, neprestano mješeci. Dodajte ulje i nastavite mijesiti. Ako je tijesto ljepljivo, dodajte još malo brašna. Pokrijte tijesto i ostavite ga da se diže pola sata. Pobrašnjenim rukama umijesite tijesto i vrhovima prstiju rasporedite po namašćenoj tepsiji. Preko tijesta premažite umak od rajčice, dodajte nadjeve u slojevima. Po tijestu pospite sir. Stavite u pećnicu.
			2	

- *1 Nakon zvučnog signala, okrenite hranu.
- *2 Upotrijebite rešetku iznad duboke tave (ili lima za pečenje).
- *3 Upotrijebite rešetku.
- *4 Upotrijebite svoju tavu za pečenje.
- *5 Upotrijebite svoju tavu otpornu na toplinu.
- *6 Upotrijebite svoj lim za pečenje.
- *7 Upotrijebite svoj kalup za muffine.
- *8 Upotrijebite vlastite posude za kuhanje i pečenje.

Prženje vrućim zrakom

Ova značajka automatski povećava unesenu temperaturu za 25 °C za optimalne performanse

prženje vrućim zrakom.
Funkcija prženja vrućim zrakom posebno je namijenjena za prženje bez ulja.

NAPOMENA

- Kada koristite način rada za prženje vrućim zrakom nije potrebno prethodno zagrijavanje.
- Ako pržite više puta zaredom, kasnijim prženjima može trebati kraće vrijeme.
- Kada koristite prženje vrućim zrakom vlažna tijesta i premazi neće biti hrskavi ni stvrdnuti.

Savjeti za prženje vrućim zrakom

- Za najbolje rezultate hranu pripremajte na jednoj rešetki postavljenoj na položaje predložene u tablici u ovom priručniku.
- Rasporedite jednoliko hranu u jednom sloju.
- Upotrijebite lim za prženje vrućim zrakom ili tamni lim za pečenje bez rubova ili s kratkim stranicama koje ne pokrivaju cijelu rešetku. To omogućuje bolju cirkulaciju zraka.
- Po želji lim za pečenje ili prženje pošpricajte sprejom za tavu. Koristite ulje koje se može zagrijati na visoku temperaturu prije no što se počne dimiti, poput ulja avokada, sjemenki grožđa, kikirikija ili suncokreta.
- Stavite lim za pečenje obložen folijom na rešetku u položaj 1 kako biste prikupili ulje koje pada s hrane. Za hranu s visokim udjelom masnoće poput pilećih krilaca dodajte nekoliko listova pergamentnog papira da upije masnoću.
- Često provjeravajte hranu i protresite je ili okrenite za hrskavije rezultate.
- Pripremljena smrznuta hrana može se brže ispržiti vrućim zrakom nego što je navedeno na pakiranju. Skratite vrijeme pečenja za oko 20 posto, dovoljno rano provjerite hranu i prema potrebi prilagodite vrijeme pečenja.
- Koristite termometar za hranu kako biste bili sigurni da je hrana dosegla temperaturu sigurnu za konzumaciju. Konzumiranje nedovoljno termički obrađenog mesa može povećati rizik od bolesti koje se prenose hranom.
- Za najhrskavije rezultate umočite svježja pileća krilca ili mekano pileće meso u začinjeno brašno. Koristite 1/3 šalice brašna za 0,9 kg piletine.

Preporuke za prženje vrućim zrakom hrane s visokim udjelom masnoće

Hrana s visokim udjelom masnoće dimit će se kada se prži vrućim zrakom. Za najbolje rezultate, slijedite ove preporuke kada pržite vrućim zrakom hranu s visokim udjelom masnoće, kao što su pileća krilca, slanina, kobasice, hrenovke, pureći bataci, janjeći kotleti, rebarca, svinjski but, pačja prsa ili neki biljni proteini.

⚠ OPREZ

- Nikada ne prekrivajte utore, rupe ili prolaze na dnu pećnice niti prekrivajte cijele rešetke materijalima poput aluminijske folije. To blokira protok zraka kroz pećnicu i može dovesti do trovanja ugljičnim monoksidom. Aluminijska folija također može zadržati toplinu i prouzročiti opasnost od požara ili lošeg rada pećnice.
- Redovito čistite filtre za masnoću na ispušnoj napi.
- Prije početka prženja vrućim zrakom uključite ispušnu napu na visoku postavku ventilatora i ostavite je uključenu 15 minuta nakon što završite prženje.
- Otvorite prozor ili klizna staklena vrata, ako je moguće, kako biste bili sigurni da je kuhinja dobro prozračena.
- Očistite pećnicu od naslaga masnoće. Obrišite unutrašnjost pećnice prije i nakon prženja vrućim zrakom (nakon što se pećnica ohladi).
- Redovito pokrećite cikluse čišćenja pećnice (Easy Clean ili Pyrolysis), ovisno o tome koliko često i koje vrste hrane pržite vrućim zrakom.
- Izbjegavajte otvaranje vrata pećnice više nego što je potrebno jer time olakšavate stabilne temperature, sprječavate nepotreban gubitak topline i smanjujete potrošnju električne energije.
- Prženje svježih komada piletine poput krilaca ili bataka s ostatkom kože može proizvesti dim jer se masnoća topi na visokim temperaturama. Ako ima previše dima, koristite način pečenja umjesto prženja vrućim zrakom.

Vodič s preporukama za prženje vrućim zrakom

Pečenje na limu za pečenje

- Hranu ravnomjerno rasporedite u jednom sloju.
- Stavite lim za pečenje na položaj rešetke ③.
- Okrenite hranu tijekom pečenja kako ne bi zagorjela.
- Rešetka: položaj rešetke

KRUMPIR – smrznuti				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti pomfrit (tanki duguljasti)	0,4	200	3	15 – 25
Smrznuti pomfrit (narezuckani rub, 10x10 mm)	0,8	200	3	20 – 30
Smrznuti pomfrit od batata	0,6	200	3	17 – 27
Smrznuti kroketi od krumpira	1,0	220	3	17 – 27
Smrznuti popečci od krumpira	1,0	220	3	15 – 25

KRUMPIRI – svježi/domaći				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Domaći krumpir na ploške	1,3	230	3	25 – 35

PILETINA – smrznuta				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti pileći medaljoni, hrskavi	0,6	200	3	15 – 25
Smrznute pileće trakice	0,8	210	3	20 – 30

PILETINA – svježa, s kožom				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Svježa pileća krilca	1,2	230	3	27 – 37
Svježa pileći bataci	2,0	230	3	35 – 45

PILETINA – svježa, s kožom				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Zabatci	1,2	230	3	27 – 37
Prsa	1,2	230	3	27 – 37

OSTALO				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti kolutići luka, panirani	0,5	200	3	15 – 25
Smrznute proljetne rolice (svaka po 20 g)	1,2	210	3	20 – 30
Tanka kobasica (po 70 g, promjer 2 cm)	2,0	220	3	15 – 25
Smrznuti škampi panirani kokosom	0,7	200	3	20 – 30
Svježe jakobove kapice u polovici školjke	1,0	210	3	15 – 25
Svježi škampi	1,0	200	3	20 – 30
Miješano povrće	1,0	220	3	17 – 27

Priprema hrane u fritezi na vrući zrak

- Hranu ravnomjerno rasporedite u jednom sloju.
- Stavite lim za pečenje obložen folijom na rešetku u položaj ② radi sakupljanja soka koji kaplje. Ako je potrebno, dodajte papir za pečenje da upije ulje i smanji dimljenje.
- Okrenite hranu tijekom pečenja kako ne bi zagorjela.
- Rešetka: položaj rešetke

KRUMPIR – smrznuti				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti pomfrit (tanki duguljasti)	0,4	200	3	15 – 25
Smrznuti pomfrit (narezuckani rub, 10x10 mm)	0,8	200	3	20 – 30
Smrznuti pomfrit od batata	0,6	200	3	17 – 27
Smrznuti kroketi od krumpira	1,0	220	3	17 – 27

KRUMPIR – smrznuti				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti popečki od krumpira	1,0	220	3	15 – 25

KRUMPIRI – svježi/domaći				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Domaći pomfrit (10x10 mm)	0,6	220	3	20 – 30
Domaći krumpir na ploške	1,3	230	3	25 – 35

PILETINA – smrznuta				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti pileći medaljoni, hrskavi	0,6	200	3	15 – 25
Smrznute pileće trakice	0,8	210	3	20 – 30
Smrznuta začinjena krilca, s kostima	1,2	200	3	30 – 40

PILETINA – svježa, s kožom				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Svježa pileća krilca	1,2	230	3	27 – 37
Svježa pileći bataci	2,0	230	3	35 – 45
Zabatci	1,2	230	3	27 – 37
Prsa	1,2	230	3	27 – 37

OSTALO				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti kolutići luka, panirani	0,5	200	3	15 – 25
Smrznute proljetne rollice (svaka po 20 g)	1,2	210	3	20 – 30
Tanka kobasica (po 70 g, promjer 2 cm)	2,0	220	3	15 – 25

OSTALO				
Izbornik	Količina (kg)	Temp. (°C)	Rešetka	Vrijeme (minuta)
Smrznuti škampi panirani kokosom	0,7	200	3	20 – 30
Svježe jakobove kapice u polovici školjke	1,0	210	3	15 – 25

Sous-Vide (pod vakuumom)

Ova je značajka raspoloživa samo na nekim modelima.

Sous-Vide zrakom (pod vakuumom) koristi zrak za kuhanje hrane „niskom temperaturom i polagano“. Koristite ga za kuhanje mesa, ribe, plodova mora, peradi ili povrća. Hrana mora biti vakuumirana u vrećicama.

Kada koristite Sous-Vide zrakom (pod vakuumom) nije potrebno prethodno zagrijavati pećnicu.

Za preporučene postavke Sous-Vide (pod vakuumom) pogledajte vodič za kuhanje.

Prednosti obrade hrane načinom
Sous-Vide (pod vakuumom)

Niže temperature i dugo vrijeme kuhanja koje se koriste u načinu Sous-Vide zrakom (pod vakuumom) pružaju mnoge prednosti.

• Zdravije

U usporedbi s drugim načinima kuhanja, Sous-Vide (pod vakuumom) zadržava većinu izvornih hranjivih tvari u hrani.

• Sigurno i praktično

Duga vremena pripreme hrane u načinu rada Sous-Vide zrakom (pod vakuumom) omogućuju pasterizaciju hrane. Budući da se hrana vakuumira prije kuhanja, neotvorene vrećice mogu se brzo ohladiti i nakon pripreme hrane jednostavno pohraniti.

• Hrskavi i vlažni rezultati

Fina regulacije temperature prilikom načina rada Sous-Vide (pod vakuumom) izvrstan je način za postizanje savršene teksture pri pečenju mesa i peradi. Niske temperature zadržavaju više vlage u hrani nego uobičajene metode pečenja. Nakon pečenja, završno prženje u tavi daje savršenu hrskavost.

Vodič s preporukama za Sous-Vide (pod vakuumom)

Veličina, težina, debljina, početna temperatura i vaše osobne navike utjecat će na vrijeme rada. Ovaj vodič služi samo kao referenca. Prilagodite vrijeme pečenja prema svojim željama.

- Rešetka: položaj rešetke

Hrana	Količina (svake)	Rešetka	Temp. (°C)	Vrijeme (min.)		
				Min	Cilj	Maks
Juneći odrezak	Debljine 2,5 cm 0,3 – 0,5 kg	2	58	-	150	180
Pileća prsa	0,1 – 0,2 kg	2	67	-	120	180
Losos	Debljine 2,5 cm 0,1 – 0,2 kg	2	60	-	120	150
Šparoge	15 – 20 g	2	85	20	30	45

- Ako pripremate meso deblje od 2,5 cm pecite 30 minuta ili 1 sat duže.
- Ako koristite veće komade mesa, izrežite ih tako da odgovaraju preporučenoj težini. Pojedinačne komade mesa ne stavljate preblizu jedne drugima.

Način Sabbath

Način Sabbath se obično koristi na židovski sabat. Kada je aktiviran način Sabbath, pećnica se ne isključuje dok se on ne deaktivira. U načinu Sabbath, sve funkcijske tipke pećnice su neaktivne. Na zaslonu će se pojaviti 5b.

Način Sabbath korisnicima obično dopušta samo održavanje hrane toplom jer je zabranjeno raditi subotom, odnosno na Sabbath kao i pripremati obroke.

U načinu Sabbath temperaturu pećnice moguće je podešavati od 30 °C do 250 °C.

Kada je omogućen način Sabbath, uređaj se može koristiti bez uključivanja ili isključivanja, što je zabranjeno tijekom postavljenog vremena.

Dok pećnica radi u načinu Sabbath, onemogućene su sljedeće funkcije:

Podešavanje temperature, vrijeme kuhanja, zaslon, uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici, funkcije alarma i Wi-Fi.

Postavljanje načina Sabbath

- 1) Okrenite i pritisnite tipku za odabir načina rada pećnice donji grijač.
- 2) Postavite željenu temperaturu.

- 3) Pritisnite tipku za način rada pećnice.
- 4) Po želji postavite vrijeme pečenja.
- 5) Pritisnite i 3 sekunde držite tipku Postavke. Na zaslonu će se pojaviti 5b kada se aktivira način rada Sabbath.
- 6) Za zaustavljanje načina rada Sabbath pritisnite i 3 sekunde držite tipku Postavke.

NAPOMENA

- Način rada Sabbath dostupan je samo kada pećnica koristi način zagrijavanja donji grijač.
- Ako je postavljeno vrijeme pečenja, pećnica se automatski isključuje na kraju vremena pečenja, bez zvučnog signala. Pećnica ostaje u načinu Sabbath, ali grijač se isključuje.
- Ako nije postavljeno vrijeme trajanja pečenja, pećnica se neće automatski isključiti.
- Nakon nestanka struje, zaslon će se ponovno uključiti u načinu Sabbath, ali će pećnica biti isključena.

Informacije za institute za ispitivanja

Ova tablica namijenjena je samo institutima za ispitivanja. Uključuje najbolje postavke za testne recepte izvan standarda IEC 60350-1.

Prib: pribor

Rešetka: položaj rešetke

HRVATSKI

Posuda	Način zagrijavanja	Temp. (°C)	Ubrz.	Rešetka	Prethodno zagrijavanje	Vrijeme (minuta)	Priprema
Mala torta	Gornji i donji grijač	170	Lim za pečenje	3	Da	20 – 30	-
	Vrući zrak	150	Lim za pečenje	3	Da	20 – 30	-
	Vrući zrak	150	Lim za pečenje / Duboka tava	4 / 2	Da	25 – 35	Lim za pečenje na 4, duboka tava na 2 odozdo
Biskvitna torta	Gornji i donji grijač	170	Rešetka	2	Da	20 – 30	-
	Vrući zrak	160	Rešetka	3	Da	30 – 40	-
Pita od jabuka	Gornji i donji grijač	180	Rešetka	1	Ne	65 – 75	Jedan kalup lijevo straga, a drugi desno sprijeda
	Vrući zrak	170	Rešetka	2	Ne	65 – 75	
Prutići od tijesta	Gornji i donji grijač	170	Lim za pečenje	3	Da	20 – 30	-
	Vrući zrak	140	Lim za pečenje	3	Da	20 – 30	-
	Vrući zrak	140	Lim za pečenje / Duboka tava	4 / 2	Da	20 – 30	Lim za pečenje na 4, duboka tava na 2 odozdo
Tost	Veliki roštilj	L1	Rešetka	4	Da (5 min)	2 – 4	-

Posuda	Način zagrijavanja	Temp. (°C)	Ubrz.	Rešetka	Prethodno zagrijavanje	Vrijeme (minuta)	Priprema
Juneći odrezak	Veliki roštilj	L3	Rešetka	4 / 1	Da (5 min)	10 – 15 svaka strana	Okrenite nakon pola potrebnog vremena
Meringue (kolač od bjelanjaka)	Vrući zrak	80	Lim za pečenje	3	Ne	120 – 150	-
Pečeno pile	Pečenje kao na roštilju	190	Rešetka / Duboka tava	2	Da	55 – 65	Okrenite nakon pola potrebnog vremena

PAMETNE FUNKCIJE

Aplikacija LG ThinQ

Ova značajka dostupna je samo na modelima s Wi-Fi.

Aplikacija **LG ThinQ** omogućava komunikaciju s uređajem putem pametnog telefona.

Značajke aplikacije LG ThinQ

Komunicirajte s uređajem pomoću pametnog telefona koristeći praktične pametne značajke.

• Postavke

- Omogućuje postavljanje različitih mogućnosti na pećnici i u aplikaciji.

• Smart Diagnosis

- Ova funkcija pruža korisne informacije za dijagnosticiranje i rješavanje problema s uređajem na temelju navika korištenja.

• Praćenje

- Ova funkcija omogućuje provjeru trenutnog statusa, preostalog vremena, postavki pečenja i vremena završetka na jednom mjestu.

• Obavijesti o proizvodu

- Uključite push poruke upozorenja kako biste primali obavijesti o statusu uređaja. Obavijesti se pojavljuju čak i ako aplikacija **LG ThinQ** nije otvorena.

• Mjerač vremena

- Mjerač vremena može se postaviti iz aplikacije.

• Ažuriranje firmvera

- Održavajte uređaj ažuriranim.

NAPOMENA

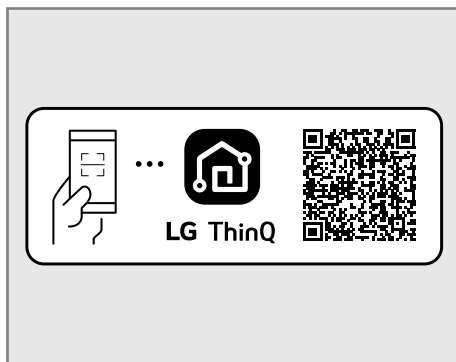
- U sljedećim slučajevima potrebno je u aplikaciji **LG ThinQ** ažurirati informacije o mreži za svaki uređaj i to pod **Kartice uređaja → Postavke → Promjena mreže**.

- bežični usmjerivač je promijenjen
- lozinka za bežični usmjerivač je promijenjena
- Pružatelj internetskih usluga je promijenjen

- Kako biste odspojili uređaj s mreže **Wi-Fi**, izbrišite uređaj s popisa povezanih proizvoda u aplikaciji **LG ThinQ**.
- Aplikacija je podložna promjenama u svrhu poboljšanja uređaja bez prethodne obavijesti korisnicima.
- Značajke mogu varirati ovisno o modelu.

Instaliranje aplikacije LG ThinQ i povezivanje LG uređaja

Kamerom ili čitačem QR koda na pametnom telefonu skenirajte QR kod pričvršćen na proizvodu.



NAPOMENA

- Da biste provjerili Wi-Fi vezu, provjerite svijetli li ikona na upravljačkoj ploči.
- Uređaj podržava samo Wi-Fi mreže na 2,4 GHz. Da biste provjerili frekvenciju mreže provjerite pružatelja usluge pristupa internetu ili pogledajte u priručniku bežičnog usmjerivača.
- **LG ThinQ** nije odgovoran za bilo kakve probleme mrežne veze ili bilo kakve neispravnosti, kvarove ili pogreške prouzročene mrežnom vezom.
- Okolno bežično okruženje može uzrokovati spori rad bežične mreže.

NAPOMENA

- Ako uređaj ima problema pri povezivanju s Wi-Fi mrežom, možda je predaleko od usmjerivača. Nabavite Wi-Fi repetitor (proširivač raspona) kako biste poboljšali jačinu Wi-Fi signala.
- Mrežna veza možda neće ispravno raditi, ovisno o pružatelju usluga pristupa internetu.
- Wi-Fi veza možda se neće uspostaviti ili može biti prekinuta zbog okoline kućne mreže.
- Ako se uređaj ne može povezati zbog problema s bežičnim prijenosom signala, isključite uređaj i pričekajte približno minutu prije no što ponovno pokušate.
- Ako je vatrozid na bežičnom usmjerivaču omogućen, onemogućite ga ili dodajte među iznimke.
- Naziv bežične mreže (SSID) mora biti kombinacija slova engleske abecede i brojeva. (Ne koristite posebne znakove.)
- Korisničko sučelje (UI) pametnog telefona može se razlikovati ovisno o mobilnom operacijskom sustavu (OS) i proizvođaču.
- Ako je sigurnosni protokol usmjerivača postavljen na **WEP**, postavljanje mreže možda neće uspjeti. Promijenite sigurnosni protokol (preporučuje se **WPA2**) i ponovno povežite proizvod.
- Za ponovno povezivanje uređaja ili dodavanje drugog korisnika pritisnite i 3 sekunde držite tipku **Wi-Fi** da biste ga privremeno isključili. Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i slijedite upute u aplikaciji za registraciju uređaja.

Specifikacije radio opreme

Vrsta	Raspon radne frekvencije	Izlazna snaga (maks.)
Bežični LAN	2.400 MHz – 2.483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth*1		

*1 Ova je značajka raspoloživa samo na nekim modelima.

Verzija softvera bežične funkcije: V 1.0
Radi mjera opreza za korisnike, ovaj uređaj treba instalirati i njime rukovati s minimalne udaljenosti od 20 cm između uređaja i tijela.

Izjava o suglasnosti



Ovime LG Electronics izjavljuje da je vrsta radijske opreme s ugrađenom električnom pećnicom u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Potpuni tekst EU izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi:
<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Obavijest s informacijama o softveru s otvorenim izvornim kodom

Za dobivanje izvornog koda prema licencama GPL, LGPL, MPL i drugim licencama otvorenog koda koje imaju obvezu otkriti izvorni kod koji se nalazi u ovom proizvodu i za pristup svim navedenim uvjetima licenciranja, obavijestima o autorskim pravima i drugim relevantnim dokumentima posjetite <https://opensource.lge.com>.
LG Electronics vam nudi i mogućnost dostave izvornog koda na CD ROM-u uz određenu naknadu za troškove takve isporuke (kao što su troškovi medija, dostave i obrade narudžbe) na zahtjev poslan e-poštom na opensource@lge.com.
Ova je ponuda valjana za svakoga tko te podatke primi u razdoblju od tri godine nakon naše posljednje isporuke ovog proizvoda.

Značajka Smart Diagnosis

Ovu značajku upotrijebite kao pomoć pri dijagnosticiranju i rješavanju problema s uređajem.

NAPOMENA

- Zbog razloga koji se ne mogu pripisati nemaru tvrtke LG, postoji mogućnost da usluga ne radi zbog vanjskih faktora kao što su, između ostalog,

nedostupnost Wi-Fi mreže, nepovezanost na Wi-Fi mrežu, lokalna politika trgovine aplikacijama ili nedostupnost aplikacije.

- Značajka se može mijenjati bez prethodne najave i može imati različite oblike ovisno o mjestu na kojem se nalazite.

Upotreba LG ThinQ za dijagnosticiranje problema

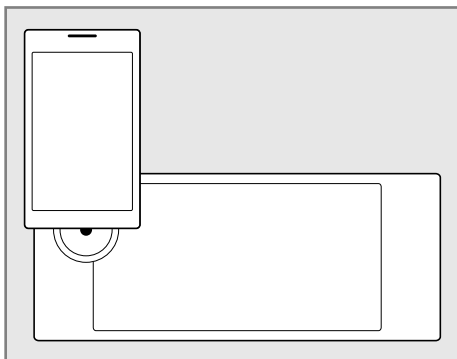
Ako imate problema s uređajem opremljenim Wi-Fi mrežom, on može prenijeti podatke o rješavanju problema na pametni telefon pomoću aplikacije **LG ThinQ**.

- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i u izborniku odaberite značajku **Smart Diagnosis**. Slijedite upute u aplikaciji **LG ThinQ**.

Upotreba zvučne dijagnoze za dijagnosticiranje problema

Za korištenje zvučne dijagnostike slijedite upute u nastavku.

- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i u izborniku odaberite značajku **Smart Diagnosis**. Slijedite upute za zvučnu dijagnostiku u aplikaciji **LG ThinQ**.
- 1) Na 3 sekunde pritisnite tipku **Početak**.
 - Ako je zaslon zaključan, morate deaktivirati zaključavanje i zatim ga ponovno aktivirati.
 - 2) Postavite slušalicu svog telefona blizu gornjeg lijevog kuta zaslona.



- 3) Nemojte pomicati telefon dok ne završi prijenos zvukova. Na zaslonu će se odbrojavati prikazano vrijeme. Dijagnoza će biti vidljiva u aplikaciji po završetku odbrojavanja i prijenosa zvukova.

NAPOMENA

- Za najbolje rezultate ne pomičite telefon tijekom prijenosa zvukova.

ODRŽAVANJE

Čišćenje

Unutrašnjost

UPOZORENJE

- Nikada nemojte brisati toplu ili vruću porculansku površinu vlažnom spužvom jer to može uzrokovati lomove ili pukotine (sitne pukotine poput dlačica).

OPREZ

- Za čišćenje pećnice ne koristite sredstva za čišćenje pećnica, parne čistače, kemijska sredstva za čišćenje, izbjeljivač, jaki ocat, čelične ili abrazivne spužvice za ribanje ili sredstva za čišćenje jer mogu trajno oštetiti površinu pećnice.
- Nemojte čistiti brtvu.
- Unutrašnjost pećnice ne čistite s uključenim svjetlom u pećnici.
- Kako biste spriječili opekline, pričekajte da se pećnica ohladi prije nego što dodirnete bilo koji njezin dio.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice za čišćenje unutrašnjosti pećnice. Za čišćenje lagane prljavštine redovito koristite funkciju **EasyClean**. Za tvrdokornu prljavštinu upotrijebite funkciju **Piroliza** ili očistite ručno prema sljedećim savjetima.

- Prije i nakon čišćenja pećnice za struganje svih komadića ili ostataka kao strugač može poslužiti plastična lopatica.
- Upotreba grube strane jastučica za ribanje koji ne ostavlja tragove može pomoći u uklanjanju zagorelih mrlja bolje od meke spužve ili ručnika.
- Određene spužve za ribanje koje ne ostavljaju tragove, kao što su one od melaminske pjene, a dostupne su u lokalnim trgovinama, također mogu pomoći za lakše i učinkovitije čišćenje.
- Prolivenu hranu treba očistiti odmah nakon završetka kuhanja nakon što se pećnica ohladi. Ako ubrzo ne očistite proliveni sok ili mrlje od

prskanja to može prouzročiti nagrizanje površine ili promjenu boje u pećnici.

- Na visokoj temperaturi hrana reagira s porculanom i može nastati trajna mrlja. Kada čistite zaprljano mjesto, koristite samo neabrazivna sredstva za čišćenje ili ribanje.
- Kada čistite zaprljano mjesto, koristite samo neabrazivna sredstva za čišćenje ili ribanje.

Vanjština

Lakirane i ukrasne obloge

Za opće čišćenje koristite krpu natopljenu vrućom vodom i sapunicom. Za jaču prljavštinu i nakupljenu masnoću, nanesite tekući deterdžent izravno na prljavštinu. Ostavite da djeluje 30 do 60 minuta. Isperite vlažnom krpom i osušite. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

Površine od nehrđajućeg čelika

UPOZORENJE

- Kako biste spriječili ogrebotine, ne koristite jastučice od čelične vune.

NAPOMENA

- Za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika koristite toplu sapunicu ili sredstvo za čišćenje ili poliranje nehrđajućeg čelika.
- Uvijek brišite u smjeru završnog sloja metalne površine.
- Sredstvo za čišćenje ili poliranje uređaja od nehrđajućeg čelika može se kupiti online ili kod većine prodavača kućanskih aparata ili potrepština.

- 1) Stavite malu količinu sredstva za čišćenje ili poliranje uređaja od nehrđajućeg čelika na vlažnu krpu ili papirnati ručnik.
- 2) Očistite malo područje, trljajući stranom za nehrđajući čelik, ako postoji.

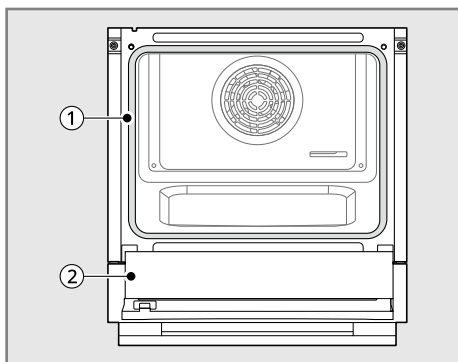
- 3) Osušite i polirajte čistim, suhim papirnatom ručnikom ili mekom krpom.
- 4) Ponovite po potrebi.

Vrata pećnice

⚠ OPREZ

- Za čišćenje vanjske strane vrata pećnice ne koristite jaka sredstva za čišćenje ili grube abrazivne materijale. To može prouzročiti oštećenja.
- Za čišćenje stakla na vratima pećnice ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače jer mogu ogrebat površinu, što može prouzročiti pucanje stakla.
- Za čišćenje vanjske strane vrata pećnice ne koristite sredstva za čišćenje pećnice, praške za čišćenje ili grube abrazivne materijale.

- Za temeljito čišćenje vrata pećnice koristite sapunicu. Dobro isperite. Ne uranjajte vrata u vodu.
- Na vanjskom staklu vrata pećnice možete koristiti sredstvo za čišćenje stakla. Ne prskajte vodu ili sredstvo za čišćenje stakla na ventilacijske otvore na vratima.
- Ne čistite brtvu vrata pećnice. Brtva vrata pećnice izrađena je od stakloplastike koja je neophodna za dobro brtvljenje. Pazite da ne trljate, oštetite ili skinete ovu brtvu.



①	Nemojte ručno čistiti brtvu vrata pećnice
②	Ručno očistite vrata

- Za rastavljanje vrata pogledajte „Uklanjanje, sastavljanje i rastavljanje vrata pećnice“.

Rešetke pećnice

Prije čišćenja uklonite rešetke iz pećnice.

- 1) Očistite blagim, abrazivnim sredstvom za čišćenje.
 - Hrana prolivena po rešetkama može prouzročiti zaglavljivanje rešetki.
- 2) Isperite čistom vodom i osušite.

Pribor

- Očistite rešetku, lim za pečenje i drugi pribor mekom krpom i vrućom sapunicom.
- Pribor nemojte prati u perilici posuđa.

Poklopac žarulje

Prije čišćenja skinite poklopac žarulje.

- Za skidanje poklopca žarulje pogledajte „Promjena žarulje u pećnici“.
- Očistite poklopac žarulje mekom krpom i vrućom sapunicom.

EasyClean

Značajka **EasyClean** koristi prednosti nove emajlirane završne obrade tvrtke LG koja omogućuje lakše uklanjanje prljavštine bez jakih kemikalija, upotrebom SAMO VODE i to za samo 10 minuta na niskim temperaturama čime prije ručnog čišćenja pomaže u otapanju LAGANE prljavštine.

Vaša LG pećnica nudi vam mogućnost čišćenja s MANJE TOPLINE, MANJE VREMENA i praktički BEZ DIMA ILI PARA. Možete smanjiti potrošnju energije čišćenjem lagane prljavštine iz pećnice pomoću značajke **EasyClean** umjesto pirolize.

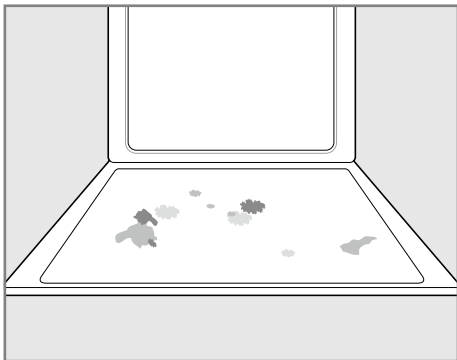
Prednosti funkcije EasyClean

- Pomaže u otapanju lagane prljavštine prije ručnog čišćenja.
- **EasyClean** koristi samo vodu, bez kemijskih sredstava za čišćenje.
- Omogućuje bolju učinkovitost funkcije **Piroliza**.
 - Odgađa potrebu za ciklusom **Piroliza**

- Dim i neugodne mirise smanjuje na najmanju moguću mjeru
- Može skratiti vrijeme potrebno za rad funkcije **Piroliza**

Kada koristiti EasyClean

- Primjer zaprljane pećnice



Slučaj 1

- Uzrok prljavštine: male kapljice ili mrlje
- Vrsta prljavštine: sir ili drugi sastojci
- Uobičajena jela koja mogu zaprljati pećnicu: pizza

Slučaj 2

- Uzorak prljavštine: malo poprskano
- Vrste prljavštine: masnoća/mast
- Uobičajena jela koja mogu zaprljati pećnicu: odresci na žaru / riba na žaru / meso pečeno na niskim temperaturama

Vodič s uputama za funkciju EasyClean

⚠ OPREZ

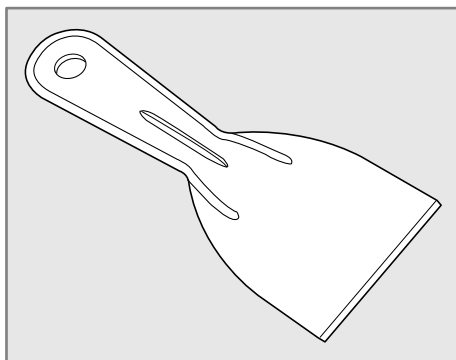
- Pećnica treba biti ravna kako bi na početku ciklusa **EasyClean** donja površina pećnice bila potpuno prekrivena vodom.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom ciklusa **EasyClean**. Ako tijekom ciklusa otvarate vrata voda se neće dovoljno zagrijati.

- Iz pećnice izvadite lim za pečenje, duboki lim za pečenje, žičanu rešetku, svo posuđe, aluminijsku foliju i sav drugi pribor.

NAPOMENA

- Prije korištenja ciklusa **EasyClean** ostavite pećnicu neka se ohladi na sobnu temperaturu. Ako je temperatura u pećnici iznad 65 °C, ciklus **EasyClean** neće se aktivirati sve dok se unutrašnjost pećnice ne rashladi.
- Za najbolje rezultate koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Voda iz slavine može ostaviti mineralne naslage na dnu pećnice.
- Prljavštinu koja se zapržila tijekom nekoliko ciklusa kuhanja bit će teže ukloniti pomoću ciklusa **EasyClean**.
- Kada čistite više limova za pečenje, koristite cijelu bocu vode za čišćenje svakog od limova za pečenje. Ne prskajte vodu izravno na vrata. U suprotnom, voda će kapati na pod.
- Normalno je da ventilator radi tijekom ciklusa **EasyClean**.
- Ne preporučuje se korištenje komercijalnih sredstava ili izbjeljivača za čišćenje pećnice. Umjesto toga, koristite blago tekuće sredstvo za čišćenje pH vrijednosti manje od 12,7 kako biste spriječili promjenu boje emajla.

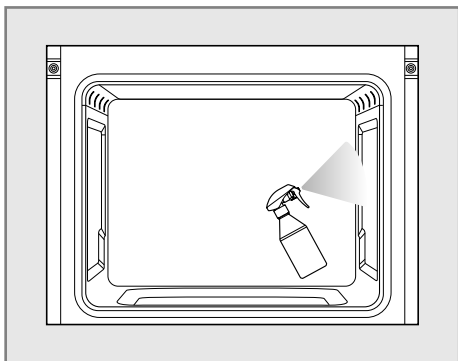
- 1) Izvadite rešetke i pribor iz pećnice.
- 2) Plastičnim strugačem ostružite i uklonite sve zagorjele ostatke.



- Preporučeni plastični strugači:
 - špatula od tvrde plastike

- plastični strugač za lonce
- plastični strugač za boju
- stara kreditna kartica

- 3) Napunite bocu raspršivača s 500 ml vode i njome temeljito poprskajte unutarnje površine pećnice.
- 4) Upotrijebite najmanje 50 ml vode u boci kako biste potpuno natopili prljavštinu na stijenkama i u kutovima pećnice.



- 5) Poprskajte ili ulijte 450 ml vode na donji središnji dio pećnice. Udubljenje na dnu pećnice mora biti potpuno pokriveno kako bi se potopila sva prljavština. Po potrebi dodajte vode.
- 6) Okrenite i pritisnite upravljački gumb da biste odabrali **EasyClean**.
 - Kada je **EasyClean** spremno za upotrebu, pojavit će se ikona.



Ikona **EasyClean**

- 7) Pritisnite **Početak** ili gurnite upravljački gumb. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

obrišete unutarnju površinu pećnice. U suprotnom moguće su opekline.

- Dok čistite unutrašnjost pećnice izbjegavajte naslanjanje ili držanje ruke na staklu vrata pećnice.
- Ne upotrebljavajte čelične spužvice za ribanje, abrazivne spužvice ili sredstva za čišćenje jer ti materijali mogu trajno oštetiti površinu pećnice.

- 8) Na kraju ciklusa od 10 minuta oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se pojaviti End.
- 9) Nakon ciklusa čišćenja i tijekom ručnog čišćenja, na dnu pećnice mora ostati dovoljno vode tako da potpuno potopi svu prljavštinu. Po potrebi treba dodati vode. Na pod ispred pećnice stavite ručnik kako biste prikupili svu vodu koja bi se mogla prolići tijekom ručnog čišćenja.
- 10) Odmah nakon ciklusa **EasyClean** očistite unutrašnjost pećnice tako da obrišete mokrom spužvom ili jastučićem za čišćenje bez ogrebotina. (Spužvica čija oštija strana ne ostavlja ogrebotine.) Tijekom čišćenja malo vode može se prolići u donje ventilacijske otvore, ali će se skupiti u posudi ispod pećnice i neće oštetiti plamenik.
- 11) Nakon što ste očistili unutrašnjost pećnice, višak vode obrišete čistim suhim ručnikom. Ponovno postavite rešetke i sav ostali pribor.
- 12) Ako ostane malo prljavštine, ponovite gornje korake tako da temeljito natopite zaprljana područja.

- Ako nakon više ciklusa **EasyClean** i dalje ostaje tvrdokorna prljavština pokrenite ciklus **Piroliza**. Prije pokretanja ciklusa **Piroliza** provjerite da u unutrašnjosti pećnice nema rešetki ni drugog pribora te da je površina pećnice suha. Više pojedinosti potražite u odjeljku **Piroliza** u korisničkom priručniku.

⚠ OPREZ

- Nakon ciklusa **EasyClean** neke površine mogle bi biti vruće. Tijekom čišćenja nosite gumene rukavice da biste spriječili opekline.
- Tijekom ciklusa **EasyClean** pećnica postaje dovoljno vruća da može prouzročiti opekline. Pričekajte da se ciklus završi prije nego što

NAPOMENA

- Nakon što ciklus **EasyClean** završi brtva otvora pećnice može biti mokra. To je normalno. Nemojte čistiti brtvu.
- Ako nakon čišćenja na dnu pećnice ostanu mineralne naslage, uklonite ih krpom ili spužvom namočenom u ocet.

Piroliza

Ciklus **Piroliza** koristi izuzetno visoke temperature za čišćenje unutrašnjosti pećnice. Dok provodite ciklus **Piroliza** možete primijetiti dim ili miris. To je normalno, pogotovo ako je pećnica jako zaprljana. Tijekom ciklusa **Piroliza** kuhinju treba dobro prozračivati da biste mirise od čišćenja smanjili na najmanju moguću mjeru.

Prije pokretanja pirolize

- Kuhinju treba dobro prozračivati kako bi se mirisi od čišćenja smanjili na najmanju moguću mjeru. Prije ciklusa **Piroliza** otvorite prozor, uključite ventilator ili napu.
- Veća količina prolivene hrane mora se ukloniti prije čišćenja.
- Obrišite svu jaču prljavštinu na dnu pećnice
- Provjerite je li poklopac žarulje u pećnici na mjestu i je li žarulja u pećnici isključena.
- Očistite okvir pećnice i vrata vrućom sapunicom. Dobro isperite.

UPOZORENJE

- Ako je pećnica jako zaprljana uljem, upotrijebite funkciju **Piroliza** da biste pećnicu očistili prije ponovne upotrebe. Ako se ostavi, ulje bi moglo izazvati požar.
- Ako se tijekom ciklusa **Piroliza**, u pećnici pojavi vatra, isključite pećnicu i pričekajte da se vatra ugasi. Nemojte silom otvarati vrata. Uvođenje svježeg zraka na temperaturama tijekom postupka **Piroliza** može prouzročiti izbijanje plamena iz pećnice. Nepoštivanje ovih uputa može prouzročiti ozbiljne opekline.

OPREZ

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice. Komercijalno sredstvo za čišćenje pećnice ili zaštitni premaz za obloge pećnice bilo koje vrste ne smiju se koristiti u pećnici niti oko bilo kojeg njezinog dijela.
- Iz pećnice izvadite lim za pečenje, duboki lim za pečenje, žičanu rešetku, svo posuđe, aluminijsku foliju i sav drugi pribor.
- Pećnica prikazuje šifru pogreške F i čuju se tri duga zvučna signala tijekom čišćenja upotrebom

postupka **Piroliza** ako postoji kvar u načinu rada **Piroliza**. Isključite električno napajanje glavnog osigurača ili strujnog prekidača i pećnicu neka pregleda i popravi ovlašteni serviser.

- Ako način rada **Piroliza** ne radi ispravno, isključite pećnicu pritiskom na tipku **Zaustavi** i odvojite napajanje. Pećnicu treba popraviti ovlašteni serviser.
- Normalno je da se dijelovi pećnice zagriju tijekom ciklusa **Piroliza**. Izbjegavajte pritiskanje vrata, prozora ili područja ventilacije pećnice tijekom ciklusa **Piroliza**.
- Ne ostavljajte malu djecu bez nadzora u blizini uređaja. Tijekom ciklusa **Piroliza**, vanjski dio pećnice može postati vrlo vruć na dodir.
- Ako imate ptice kućne ljubimce, premjestite ih u drugu dobro prozračenu prostoriju. Zdravlje nekih ptica iznimno je osjetljivo na isparenja koja se ispuštaju tijekom ciklusa **Piroliza** u pećnici.
- Nemojte silom otvarati vrata. To može oštetiti sustav automatskog zaključavanja vrata. Pažljivo otvarajte vrata pećnice nakon ciklusa **Piroliza**. Stanite sa strane pećnice kada otvarate vrata kako biste omogućili izlazak vrućeg zraka ili pare. Pećnica može biti još VRLO VRUĆA.

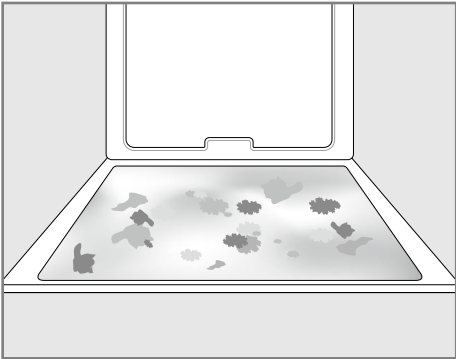
NAPOMENA

- Svjetlo pećnice ne može se uključiti tijekom ciklusa **Piroliza**. Svjetlo pećnice ne može se uključiti dok se temperatura pećnice ne ohladi ispod 250 °C nakon završetka ciklusa **Piroliza**.
- Očistite okvir pećnice i vrata vrućom sapunicom. Dobro isperite.
- Nemojte čistiti brtvu. Stakloplastični materijal brtve vrata pećnice ne može izdržati abrazivne postupke. Bitno je da brtva ostane netaknuta. Ako primijetite da se istrošila ili pohabala neka je serviser zamijeni.
- Normalno je da ventilator radi tijekom ciklusa **Piroliza**.
- Dok se pećnica zagrijava, možete čuti zvukove metalnih dijelova koji se šire i skupljaju. To je normalno i neće oštetiti pećnicu.
- Možda ćete primijetiti malo bijelog pepela u pećnici. Obrišite ga nakon što se pećnica ohladi vlažnom krpom ili krpom od čelične vune

- natopljene sapunicom. Ako pećnica nije čista nakon jednog ciklusa **Piroliza**, ponovite ciklus.
- Nakon ciklusa **Piroliza**, na porculanu se mogu pojaviti fine linije jer je prošao kroz zagrijavanje i hlađenje. To je normalno i neće utjecati na rad.
 - Ciklus **Piroliza** nije moguće pokrenuti ako je značajka **zaključavanje upravljanja** aktivna.
 - Nakon postavljanja ciklusa **Piroliza** vrata pećnice automatski se zaključavaju. Nećete moći otvoriti vrata pećnice dok se pećnica ne ohladi. Brava će se otključati automatski.
 - Nakon što se vrata zaključaju, svjetlo indikatora brave  k prestaje treperiti i ostaje uključeno. Pričekajte oko 15 sekundi da se brava vrata pećnice aktivira.

Kada koristiti pirolizu

- Primjer zaprljane pećnice



Slučaj 1

- Uzrok prljavštine: srednje do jako prskanje
- Vrste prljavštine: masnoća/mast
- Uobičajena jela koja mogu zaprljati pećnicu: meso koje se peče na visokim temperaturama

Slučaj 2

- Uzrok prljavštine: kapljice ili mrlje
- Vrste prljavštine: nadjevi ili na bazi šećera
- Uobičajena jela koja mogu zaprljati pećnicu: pite

Slučaj 3

- Uzrok prljavštine: kapljice ili mrlje

- Vrste prljavštine: umak od vrhnja ili rajčica
 - Uobičajena jela koja mogu zaprljati pećnicu: složenci
- NAPOMENA**
- Ciklus **Piroliza** može se koristiti za prljavštinu koja se nakupilo tijekom vremena. nakon se svakog ciklusa pripreme hrane ne očisti jaka prljavština zbog prolivene hrane ili prskanja, ipak se može smanjiti kvaliteta površine pećnice. Funkcija **Piroliza** neće spriječiti ovu pojavu.

Postavljanje pirolize

- Izvadite sve rešetke i pribor iz pećnice.
- Okrenite upravljački gumb ili pritisnite tipku **Izbornik** da biste odabrali **Piroliza**.
 - Ikona **Piroliza** treperi kada odaberete **Piroliza**.

	Ikona Piroliza
---	-----------------------

- 3) Za postavljanje pritisnite upravljački gumb.
 - Ikona **Piroliza** prestaje treperiti.
- 4) Okrenite upravljački gumb za odabir ciklusa **Piroliza** ovisno o razini zaprljanosti (pogledajte tablicu u nastavku).

Razina zaprljanosti	Postavka ciklusa
Lagano zaprljana unutrašnjost pećnice	1 h 15 min
Umjereno zaprljana unutrašnjost pećnice	1 h 30 min
Jako zaprljana unutrašnjost pećnice	2 h

- Treperi ikona **Vrijeme pečenja**.

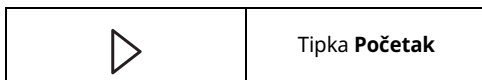
	Ikona Vrijeme pečenja
---	------------------------------

- 5) Ako želite pritisnite tipku **Vrijeme pečenja i vrijeme završetka** da biste postavili i vrijeme završetka pečenja.

- Vrijeme završetka postavite pomoću upravljačke tipke.
- Treperi ikona **Vrijeme završetka**.



6) Pritisnite tipku **Početak** ili upravljački gumb.



7) Nakon što se postavi ciklus **Piroliza**, vrata pećnice automatski se zaključavaju i prikazuje se ikona lokota .

- Vrata pećnice nećete moći otvoriti sve dok se pećnica ne ohladi. Brava će se automatski osloboditi nakon što se pećnica ohladi.

⚠ OPREZ

- Dok je prikazana ikona lokota ne otvarajte vrata pećnice na silu. Vrata pećnice ostaju zaključana dok se temperatura pećnice ne spusti. Nasilno otvaranje oštetit će vrata.
- Možda će biti potrebno otkazati ili prekinuti ciklus **Piroliza** zbog pretjeranog dima ili vatre u pećnici. Za otkazivanje funkcije **Piroliza** pritisnite tipku **Zaustavi** na zaslonu.



Redovno održavanje

Promjena žarulje u pećnici

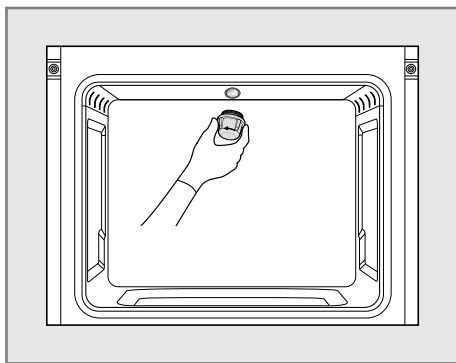
Svjetlo u pećnici daje standardna halogena žarulja za uređaj od 25 W ili 40 W.

⚠ UPOZORENJE

- Uvjerite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Provjerite jesu li pećnica i žarulja hladni.

- Isključite električno napajanje uređaja na glavnom osiguraču ili kutiji s osiguračima. Ako to ne učinite, moguće su teške tjelesne ozljede, smrt ili strujni udar.
- Prilikom promjene žarulje u pećnici nosite rukavice. Krhotine stakla razbijenih žarulja mogu prouzročiti ozljede.
- Ako primijenite silu, staklo ili pećnica mogu puknuti ili se oštetiti.

- 1) Isključite pećnicu ili je odvojite s električnog napajanja.
- 2) Okrenite stakleni poklopac žarulje u smjeru suprotno od kazaljke na satu kako biste ga uklonili.
- 3) Izvadite halogenu žarulju iz grla i zbrinite je na ekološki prihvatljiv način.
- 4) Umetnite novu halogenu žarulju. Prilikom umetanja žarulje ne dodirujte je prstima jer to može prouzročiti neispravnost žarulje.
- 5) Umetnite stakleni poklopac žarulje i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu.
- 6) Uključite pećnicu ili ponovno priključite napajanje.

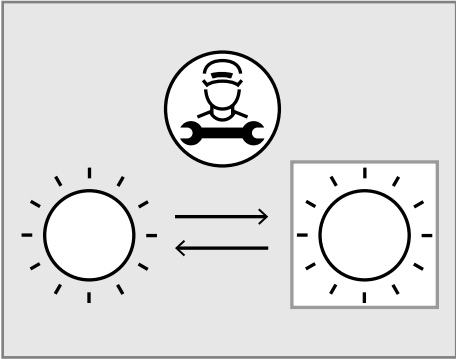


Informacije o izvoru svjetlosti

Ovaj uređaj sadrži izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.

- Svjetlo se automatski uključuje i isključuje u sljedećim slučajevima:
 - prilikom otvaranja/zatvaranja vrata.
 - Pritiskom na tipku **Svjetlo**.

- Prilikom korištenja funkcije InstaView.
- Za promjenu grla za žarulju obratite se serviseru.



Informacije o izvoru svjetla	
Referentne postavke upravljanja i upute o tome kako se primjenjuju, gdje se može primijeniti.	Nije dostupno ako nema referentne postavke upravljanja.
Upute o tome kako ukloniti dijelove za upravljanje rasvjetom i/ili dijelove koji ne osvjetljavaju, ako postoje, ili kako ih isključiti ili smanjiti njihovu potrošnju energije.	Priključak izvora napajanja treba biti odvojen kako bi se svjetlo isključilo.
Ako se izvor svjetla može prigušiti: popis kompatibilnih prigušivača i izvora svjetlosti — standard(i) kompatibilnosti prigušivača s kojima je u skladu, ako ih ima;	Svjetlo nije moguće prigušiti.
Ako izvor svjetlosti sadrži živu: upute o tome kako očistiti krhotine u slučaju slučajnog loma.	Bez žive.
Preporuke kako zbrinuti izvor svjetlosti na kraju vijeka trajanja.	Pogledajte www.lg.com/global/recycling

Uklanjanje, sastavljanje i rastavljanje vrata pećnice

Uklanjanje i rastavljanje vrata pećnice može biti potrebno za postizanje boljih rezultata čišćenja. Vrata pećnice sadrže staklo koje se može slomiti. Prilikom skidanja, sastavljanja i rastavljanja vrata pećnice treba biti oprezan.

OPREZ

- Kako biste spriječili opekline, pričekajte da se pećnica ohladi prije nego što dodirnete bilo koji njezin dio.

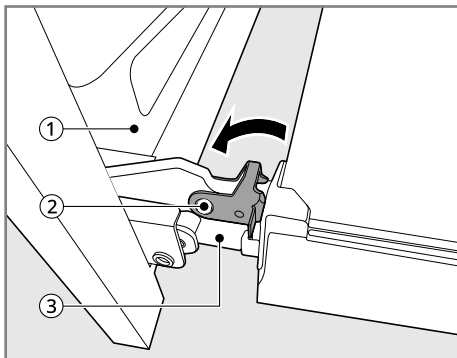
- Vrata su vrlo teška. Budite oprezni prilikom skidanja, podizanja i zamjene vrata.
- Ne podižite vrata za ručku. Ručka nije projektirana tako da može izdržati težinu vrata kada su skinuta s pećnice.
- Nemojte udarati staklo loncima, tavama ili bilo kojim drugim predmetom.
- Grebanje, udaranje, trzanje ili naprezanje stakla može oslabiti njegovu strukturu, uzrokujući povećan rizik od kasnijeg loma.
- Nemojte zatvarati vrata pećnice sve dok sve rešetke pećnice nisu sasvim na mjestu.

Uklanjanje vrata pećnice

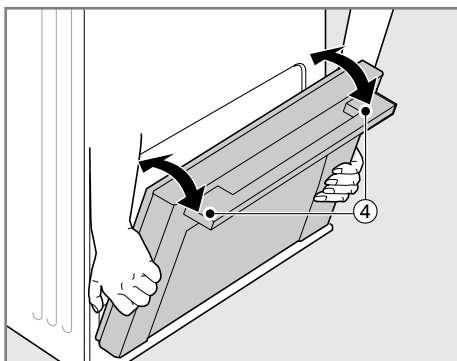
⚠ OPREZ

- Pričvrstite stezaljku do kraja kako biste spriječili oštećenje unutrašnjosti pećnice.

- 1) Potpuno otvorite vrata.
- 2) Podignite stezaljku vrata ② i okrenite je prema pećnici ① do kraja.



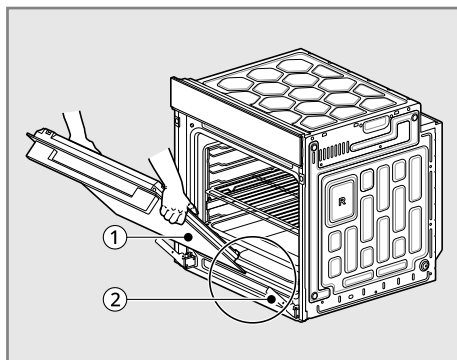
- 3) Čvrsto uhvatite obje strane vrata na vrhu.
- 4) Djelomično zatvorite vrata do približno 70 stupnjeva ④. Ako je položaj ispravan, šarke ③ slobodno će se pomicati.



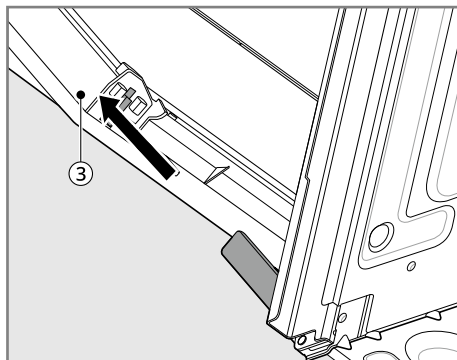
- 5) Podignite i povucite vrata prema sebi dok zasuni šarki potpuno ne opuste.

Sastavljanje vrata pećnice

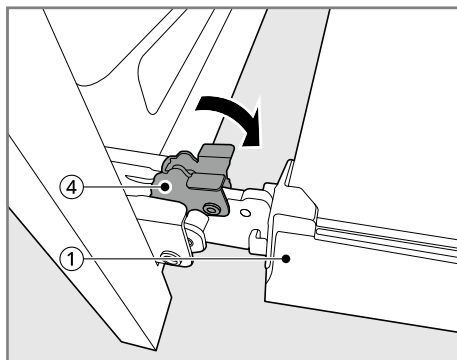
- 1) Čvrsto uhvatite obje strane vrata ① blizu vrha.



- 2) Potpuno umetnite šarke ② u utore ③.



- 3) Polako otvorite vrata do kraja. Uvjerite se da su šarke ② ispravno uvučene u utore ③.
- 4) Podignite stezaljku vrata ④ i okrenite je prema pećnici ① dok ne klikne na svoje mjesto.

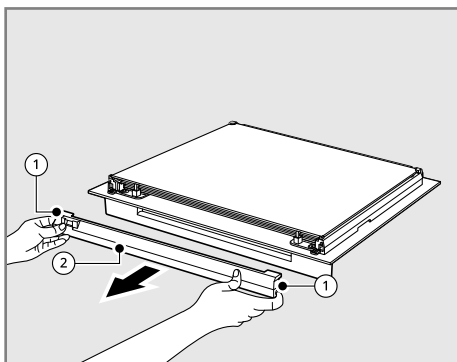


- 5) Zatvorite vrata.

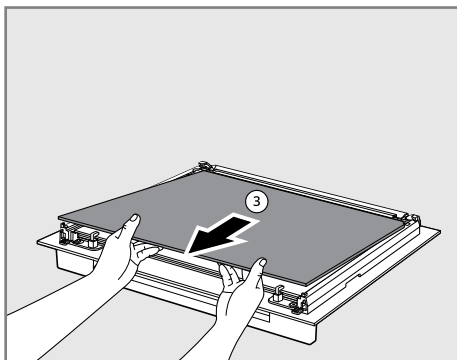
Rastavljanje vrata pećnice

Vrata pećnice sadrže tri sloja staklenih ploča. Prije rastavljanja vrata pećnice skinite vrata s pećnice.

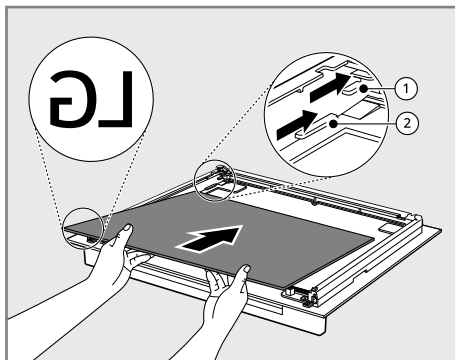
- 1) Skinite vrata s pećnice i postavite ih na meku, ravnu površinu kako biste spriječili lomljenje i ogrebotine s ručkom okrenutom prema podu.
- 2) Gurnite brave ① na obje strane gornjeg poklopca vrata ② i povucite prema naprijed.



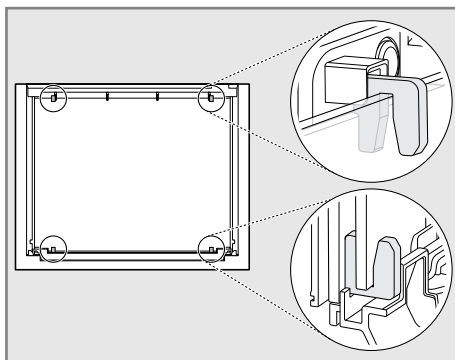
- 3) Objema rukama uhvatite i lagano podignite staklenu ploču ③ i povucite prema naprijed kako biste je skinuli s vrata pećnice. Odložite brtvu (4 komada) umetnutu u staklo. Ponovite za uklanjanje sva tri sloja staklenih ploča.



- 1) Gurnite donju staklenu ploču u ② a drugu staklenu ploču u ① vrata pećnice.
 - Postavite staklenu ploču kako bi strana na kojoj je tiskano **LG** bila okrenuta prema ručki vrata pećnice.



- 2) Sastavite 4 pakiranja na drugu staklenu ploču kako slijedi.
 - Brtve drže staklo na mjestu smanjujući buku i vibracije u vratima.

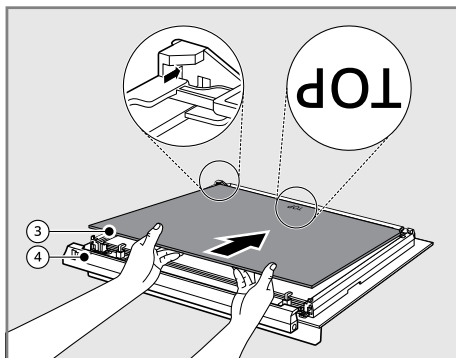


- 3) Gurnite gornju staklenu ploču ③ na vrh druge staklene ploče u vrata pećnice.

Sastavljanje staklene ploče

Sastavite staklene ploče obrnutim redoslijedom od njihovog uklanjanja.

- Ako je pravilno postavljena, na dnu staklene ploče vidjet ćete ispisano **TOP** što označava ispravnu orijentaciju površine.



4) Sastavite gornji poklopac vrata ④.

- Uvjerite se da je pričvršćen (klik!).

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Često postavljana pitanja

Često postavljana pitanja

P: Je li normalno čuti zvuk klikanja iz stražnjeg dijela pećnice dok je koristim?

O: Vaš novi uređaj projektiran je za održavanje jače kontrole nad temperaturom vaše pećnice. Možda ćete čuti kako se grijači elementi nove pećnice češće uključuju i isključuju. To je NORMALNO.

P: Zašto dvotočka u prikazu vremenu treperi?

O: To znači da je proizvod upravo priključen ili da je napajanje bilo prekinuto. Za brisanje prikazanog vremena koje treperi, pritisnite bilo koju tipku i prema potrebi namjestite točno vrijeme na satu.

P: Tijekom konvekcijskog pečenja ventilator se zaustavlja kada otvorim vrata. Je li to normalno?

O: Da, to je normalno. Kada se vrata otvore, konvekcijski ventilator će se zaustaviti dok se vrata ne zatvore.

P: Mogu li koristiti aluminijsku foliju za sakupljanje tekućine koja kaplje u pećnici?

O: Nikada ne koristite aluminijsku foliju za oblaganje dna ili stranica pećnice. Folija će se otopiti i zalijepiti za donju površinu pećnice i neće se moći ukloniti. Umjesto toga upotrijebite lim obložen folijom postavljen na nižu rešetku pećnice kako biste prikupili sok od pečenja. Nikada ne stavljajte rešetku, pladanj ili posudu na dno pećnice. (Ako se folija već otopila na dnu pećnice, to neće ometati rad pećnice.)

P: Mogu li koristiti aluminijsku foliju na rešetkama?

O: Nemojte prekrivati rešetke aluminijskom folijom. Prekrivanje cijelih rešetki folijom ograničava protok zraka, što će prouzročiti lošije rezultate pečenja. Upotrijebite lim obložen folijom ispod voćnih pita ili druge kisele ili slatke hrane kako biste spriječili da izlivanje ošteti završni sloj pećnice.

OPREZ

- Folija se može koristiti za zamatanje hrane u pećnici, ali nemojte dopustiti da folija dođe u dodir s izloženim elementima za grijanje/roštiljanje u pećnici. Folija bi se mogla otopiti ili zapaliti, uzrokujući dim, požar ili ozljede.

P: Mogu li ostaviti rešetke u pećnici dok radi ciklus pirolize?

O: Ne. Izvadite sve predmete iz pećnice prije početka ciklusa **Piroliza**.

P: Što treba učiniti ako su rešetke ljepljive i postalo ih je teško uvlačiti i vaditi?

- O:

S vremenom će rešetke možda postati teško uvlačiti i vaditi. Nanesite malu količinu maslinovog ulja na stranice rešetki. To će djelovati kao sredstvo za podmazivanje i olakšat će klizanje rešetki.
- P:

Treba li roštiljati s otvorenim ili zatvorenim vratima?
- O:

Ova električna pećnica nije namijenjena za pečenje uz otvorena vrata. Ako roštiljate dok su vrata pećnice otvorena, možete oštetiti gumbe na pećnici ili zaslon.
- P:

Zašto funkcijske tipke ne rade?
- O:

Provjerite je li **zaključavanje upravljanja** aktivirano. Na zaslonu će se prikazati ikona  ako je **zaključavanje upravljanja** aktivirano. Za deaktivaciju **zaključavanja upravljanja**, pogledajte odjeljak **Postavljanje zaključavanja upravljanja** u poglavlju **Rad**.
- P:

Kako unaprijediti sigurnost djece u blizini uređaja?
- O:

Djecu treba nadzirati oko uređaja kad god je u upotrebi i nakon upotrebe dok se površine pećnice ne ohlade. Također možete koristiti **zaključavanje upravljanja** kako biste spriječili da djeca slučajno ne uključe pećnicu. **Zaključavanje upravljanja** onemogućuje većinu tipki na upravljačkoj ploči. Pogledajte odjeljak **Postavljanje zaključavanja upravljanja** u poglavlju **Rad**.

Prije pozivanja servisnog centra

Pečenje

Simptomi	Mogući uzrok i rješenje
Pećnica ne radi.	Utikač uređaja nije u potpunosti umetnut u električnu utičnicu. Provjerite je li utikač napajanja pravilno priključen u ispravno uzemljenu utičnicu pod naponom.
	Možda je pregorio osigurač ili se aktivirao strujni prekidač. Zamijenite osigurač ili ponovno uključite prekidač.
	Kontrole pećnice nisu ispravno postavljene. Pogledajte odlomak „Korištenje pećnice“ u poglavlju „Upotreba“.
	Pećnica je prevruća. Ostavite pećnicu neka se ohladi ispod temperature zaključavanja.
Kroz otvor pećnice izlazi para.	Pečenje vrlo vlažnih namirnica proizvodi paru. To je normalno.
Uređaj ne radi.	Kabel nije pravilno priključen. Provjerite je li kabel pravilno priključen u utičnicu. Provjerite strujne prekidače.
	Električno priključivanje uređaja nije dovršeno. Obratite se svom električaru za pomoć

Simptomi	Mogući uzrok i rješenje
Uređaj ne radi.	Nestanak električne energije. Provjerite svjetla u stanu kako biste bili sigurni. Za više informacija možete nazvati lokalnog distributera električne energije.
Tijekom roštiljanja u pećnici se prekomjerno dimi.	Kontrola nije ispravno postavljena. Slijedite upute u odjeljku Postavljanje kontrola pećnice.
	Meso je preblizu elementu. Premjestite rešetku kako biste osigurali odgovarajući razmak između mesa i elementa. Prethodno zagrijte element roštilja za prženje.
	Meso nije pravilno pripremljeno. Uklonite višak masnoće s mesa. Odrežite preostale masne rubove kako biste spriječili uvijanje.
	Na površinama pećnice nakupila se masnoća. Stara mast ili mrlje od hrane uzrokuju prekomjerno dimljenje. Kod čestog pečenja na roštilju potrebno je redovito čišćenje.
Hrana se dovoljno ne ispeče.	Kontrole pećnice nisu ispravno postavljene. Pogledajte odlomak „Korištenje pećnice“ u poglavlju „Upotreba“.
	Položaj rešetke nije ispravan ili ona nije ravna. Pogledajte odlomak „Korištenje pećnice“ u poglavlju „Upotreba“.
	Koristi se neodgovarajuće posuđe ili posuđe neodgovarajuće veličine. Pogledajte odlomak „Korištenje pećnice“ u poglavlju „Upotreba“.
Vlaga se skuplja na prozoru pećnice ili para izlazi iz otvora pećnice.	To se događa tijekom pečenja hrane s visokim sadržajem vlage. To je normalno.
	Prilikom čišćenja prozora korištena je prekomjerna vlaga. Ne koristite prekomjernu vlagu prilikom čišćenja prozora.
Topli zrak izlazi u kuhinju nakon što je pećnica isključena.	Ispuh toplog zraka potreban je za održavanje i snižavanje temperature pećnice. Automatski se isključuje kada se grijač ohladi na sigurnu temperaturu. To je normalno.

Dijelovi i značajke

Simptomi	Mogući uzrok i rješenje
Kada želite peći u pećnici na zaslonu će se prikazati  .	Vrata pećnice su zaključana jer temperatura unutar pećnice nije pala ispod temperature zaključavanja. Pritisnite tipku ZAUSTAVI. Ostavite pećnicu da se ohladi.

Simptomi	Mogući uzrok i rješenje
Kada želite peći u pećnici na zaslonu će se prikazati  .	Zaključavanje upravljanja je aktivirano. Pritisnite i 3 sekunde držite tipku za zaključavanje upravljanja da biste poništili funkciju.
Svjetlo u pećnici ne radi.	Vrijeme je za zamjenu žarulje ili ona nije dovoljno pričvršćena. Zamijenite ili pritegnite žarulju. Pogledajte odjeljak „Promjena žarulje u pećnici“ u ovom korisničkom priručniku.
Ventilator za hlađenje nastavlja raditi nakon što se pećnica isključi.	Ventilator će se automatski isključiti kada se elektroničke komponente dovoljno ohlade. To je normalno.
Pećnica neće pokrenuti pirolizu.	Temperatura pećnice je previsoka za postavljanje postupka pirolize. Pustite uređaj neka se ohladi i ponovno postavite kontrole.
	Kontrole pećnice nisu ispravno postavljene. Pogledajte odjeljak Piroliza.
	Ciklus pirolize ne može se pokrenuti ako su vrata pećnice otvorena. Zatvorite vrata pećnice.
Vrata pećnice ne mogu se otvoriti nakon ciklusa pirolize.	Pećnica je prevruća. Ostavite pećnicu neka se ohladi ispod temperature zaključavanja.
	Kontrola i vrata možda su zaključani. Nakon završetka ciklusa pirolize ostavite pećnicu da se hladi približno jedan sat. Vrata se mogu otvoriti kada se tijekom ciklusa pirolize više ne prikazuje .
	Zaključavanje upravljanja je aktivirano. Pritisnite i 3 sekunde držite tipku za zaključavanje upravljanja da biste poništili funkciju.
Pećnica nije čista nakon ciklusa pirolize.	Kontrole pećnice nisu ispravno postavljene. Pogledajte odjeljak Piroliza.
	Pećnica je bila jako zaprljana. Očistite veliku prljavštinu prije pokretanja ciklusa čišćenja. Za jako zaprljane pećnice možda će trebati ponovno pokrenuti pirolizu ili će biti potrebno dulje vrijeme.
Konvekcijski ventilator se zaustavlja.	Konvekcijski ventilator zaustavlja se tijekom ciklusa konvekcijskog pečenja. Tim postupkom omogućuje se ravnomjernije zagrijavanje tijekom ciklusa. To nije kvar pećnice i treba se smatrati normalnim radom.
Rešetke za pećnicu teško je pomicati (WS7D76*2**, WSED7613*).	Sjajne, srebrne police su očišćene. Nanesite malu količinu biljnog ulja na papirnati ručnik i papirnatim ručnikom obrišite rubove rešetki pećnice.

Simptomi	Mogući uzrok i rješenje
Odjeljak za toplinsku obradu hrane ne zagrijava se, a na zaslonu se prikazuje ikona „Demo“ ili „D“.	Uređaj je u demo načinu rada. Pogledajte odjeljak „Demo način rada“ u korisničkom priručniku i deaktivirajte taj način rada.

Buka

Simptomi	Mogući uzrok i rješenje
Zvuk škriputanja ili pucketanja.	To je zvuk zagrijavanja i hlađenja metala tijekom pečenja i funkcije Piroлиза. To je normalno.
Buka ventilatora	Konvekcijski ventilator može se automatski uključiti i isključiti. To je normalno.

Wi-Fi

Simptomi	Mogući uzrok i rješenje
Vaš kućanski uređaj i pametni telefon nisu povezani s Wi-Fi mrežom.	Lozinka za Wi-Fi mrežu na koju se pokušavate spojiti nije točna. Pronađite Wi-Fi mrežu povezanu s pametnim telefonom i uklonite je, a zatim uređaj registrirajte na LG ThinQ.
	Uključeni su mobilni podaci pametnog telefona. Isključite mobilne podatke pametnog telefona i registrirajte uređaj putem Wi-Fi mreže.
	Naziv bežične mreže (SSID) nije ispravno postavljen. Naziv bežične mreže (SSID) mora biti kombinacija slova engleske abecede i brojeva. (Ne koristite posebne znakove.)
	Frekvencija usmjerivača nije 2,4 GHz. Podržava se samo frekvencija usmjerivača od 2,4 GHz. Postavite bežični usmjerivač na 2,4 GHz i spojite uređaj na bežični usmjerivač. Da biste provjerili frekvenciju usmjerivača, obratite se svom pružatelju internetskih usluga ili proizvođaču usmjerivača.
	Udaljenost između uređaja i usmjerivača je prevelika. Ako je udaljenost između uređaja i usmjerivača prevelika, signal može biti slab i veza se možda neće pravilno uspostaviti. Pomaknite usmjerivač tako da bude bliže uređaju.

Služba za korisnike i rezervni dijelovi

Služba za korisnike

Ako se kvar ne može otkloniti gore navedenim mjerama za servis se obratite informacijskom centru za korisnike tvrtke LG.

Kontakt podatke svih zemalja potražite u priloženom jamstvenom listu.

- Uređaj se ne smije koristiti ako je neispravan. Ako se pojavi kvar uređaj treba izolirati iskapčanjem mrežnog utikača ili isključiti uklanjanjem osigurača ili isključivanjem strujnog prekidača u kućnom razvodnom ormariću.
- Uređaj smije popravljati samo posebno osposobljen i kvalificiran električar. Nepropisno izvršeni popravci mogu prouzročiti znatna oštećenja ili tjelesne ozljede.

OPREZ

- Popravke na uređaju mora obavljati samo posebno licencirani serviser. Nepravilno izvršeni popravci mogu prouzročiti velike opasnosti.
 - Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen. U slučaju kvara ili kvara, isključite iz električne mreže. U slučaju kvara, dolazak serviser iz Službe za korisnike ili prodavača možda neće biti pokriveno jamstvom ako je uzrok kvara rezultat neuobičajene upotrebe.
-

Rezervni dijelovi

Ako trebate rezervne dijelove ili serviser, obratite se LG servisu.

- Vaš će se poziv automatski proslijediti Centru za korisničku podršku odgovornom za područje vašeg poštanskog broja.
- Adresu vašeg lokalnog centra za korisničku podršku i ostale informacije za kupce možete pronaći na internetskoj stranici www.lg.com

Provjerite imate li pri ruci sljedeće podatke:

- vaše ime i adresa, uključujući poštanski broj.
- Vaš broj telefona.
- Točne pojedinosti o prirodi problema.
- Model, serija i serijski broj. Ovi podaci nalaze se na pločici s tehničkim podacima koja se nalazi na lijevom unutarnjem rubu vrata pećnice.
- Vaša potvrda o kupnji s datumom. Ne zaboravite da je dokaz o kupnji neophodan za svaki zahtjev u jamstvenom roku. Prije podnošenja jamstvenog zahtjeva, pročitajte odjeljak „RJEŠAVANJE PROBLEMA“. Naplatit će se svaki pregled koji izvrši serviser, a koji pokaže da nema mehaničkih niti električnih kvarova na uređaju.

Tehnički list proizvoda

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 65/2014 i 66/2014, primjenjiva norma EN 60350-1:2016

Zaštitni znak	LG
Identifikator modela	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Indeks energetske učinkovitosti (EEIcavity)	65,6
Razred energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije (uobičajeni način rada)	0,89 kWh/ciklus
Potrošnja energije (konvekcija uporabom ventilatora)	0,57 kWh/ciklus
Broj unutrašnjih prostora	1
Izvor topline	Električni
Zapremina	76 L
Masa	43,0 kg

UREDBA KOMISIJE (EU) 2023/826, primjenjiva norma EN 50564:2011

Potrošnja energije u informacijskom načinu rada	0,8 W
Utrošak energije u stanju umrežene pripravnosti	2,0 W
Vremensko razdoblje nakon kojeg funkcija upravljanja napajanjem ili slična funkcija automatski prebacuje opremu u stanje mirovanja i/ili isključivanja i/ili stanje koje omogućuje umreženo stanje mirovanja	5 minuta

Bilješka

Bilješka

