



Naskenováním QR kódu
zobrazíte příručku.



PŘÍRUČKA UŽIVATELE

VESTAVNÁ TROUBA



Před začátkem montáže si pečlivě přečtěte tyto pokyny. To montáž usnadní a zajistí, že je výrobek správně a bezpečně nainstalován. Po provedení montáže tyto pokyny ponechejte v blízkosti výrobku pro budoucí nahlédnutí.

ČEŠTINA

WS7D76**** , WSED761**



MFL71927525
Rev.00_021125

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Všechna práva vyhrazena

OBSAH

Tato příručka může zahrnovat vyobrazení nebo obsah, které se liší od vámi zakoupeného typu.

Tato příručka podléhá revizím ze strany výrobce.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY 5

Bezpečnostní hlášení 5

VAROVÁNÍ 6

Instalace 6

Obsluha 7

Údržba 9

Riziko požáru a hořlavých materiálů 10

UPOZORNĚNÍ 11

Obsluha 11

Údržba 12

PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 13

Likvidace 13

Použité spotřebiče 14

Likvidace starého přístroje 15

NÁVOD K INSTALACI 15

Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika 15

Elektrické připojení 16

PŘEHLED PRODUKTU

Vlastnosti produktu 17

Exteriér / interiéru 17

Příslušenství 18

OBSLUHA

Obsluha ovládacího panelu 20

Funkce ovládacího panelu 20

Tipy pro úsporu energie 22

Změna nastavení 22

Nastavení (InstaView, hodiny, hlasitost) 22

Nastavení režimu přípravy pokrmu 23

Zámek ovládání 23

Osvětlení trouby 23

Wi-Fi	23
Dálkové spuštění	24
Předváděcí režim	24

Obsluha trouby..... 24

Před použitím trouby	24
Montáž kolejnicového (teleskopického) roštu	25
Demontáž kolejnicového roštu	26
Použití teleskopických pojezdů (model WS7D76*2**, WSED7613*)	26
Použití standardních roštů v troubě	26
InstaView	27
Ruční příprava pokrmu	27
Pečení	32
Doporučený průvodce pečením	33
Horký vzduch / Ekonomický horký vzduch	39
Doporučený průvodce ekonomickým horkým vzduchem	40
Grilování	40
Doporučený průvodce grilováním	42
Rozmrazování	43
Pečení masa	43
Vaření podle receptu	45
Smažení vzduchem	56
Doporučený průvodce fritováním vzduchem	58
Sous-Vide vzduchem	61
Doporučený průvodce Air Sous-Vide	62
Režim Šábes	62
Informace pro zkušební ústavy	63

CHYTRÉ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ 65

Funkce aplikace LG ThinQ	65
Instalace aplikace LG ThinQ a připojení spotřebiče LG	65
Specifikace RF modulu	66
Prohlášení o shodě	66
Informační upozornění k softwaru s otevřeným zdrojovým kódem	66

Funkce Smart Diagnosis 66

Používání LG ThinQ k diagnostice problémů	67
Používání zvukové diagnostiky k diagnostice problémů	67

ÚDRŽBA

Čištění 68

Vnitřní prostor trouby	68
------------------------------	----

Vnější povrchy.....	68
EasyClean	69
Pyrolýza	71
Pravidelná údržba	74
Výměna osvětlení trouby	74
Demontáž, montáž a rozebrání dvířek trouby	75

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nejčastější dotazy	79
Často kladené otázky	79
Před zavoláním servisu.....	80
Vaření.....	80
Součásti a funkce.....	82
Zvuky.....	83
Wi-Fi	83
Zákaznický servis a náhradní díly.....	84
Produktový list.....	85

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY

Bezpečnostní hlášení

Vaše bezpečnost a bezpečnost ostatních je velmi důležitá.

V tomto návodu a na spotřebiči jsme uvedli mnoho důležitých bezpečnostních pokynů. Vždy si přečtete všechny bezpečnostní pokyny a řiďte se jimi.

Při používání spotřebiče si přečtete pokyny a dodržujte je, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození. Tento návod nezahrnuje všechny možné situace, které mohou nastat. Při výskytu netypického problému se vždy obraťte na technický servis nebo na výrobce. Tento návod je platný pouze v případě, že je na spotřebiči uveden symbol země. Pokud se tento symbol na spotřebiči neobjeví, je nutné nahlédnout do technického návodu, který poskytne potřebné pokyny týkající se úpravy spotřebiče na podmínky pro použití v dané zemi.



Jedná se o bezpečnostní výstražný symbol.

Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, které může zabít nebo zranit vás i ostatní. Všechna bezpečnostní hlášení budou následována bezpečnostním výstražným symbolem a slovem VAROVÁNÍ nebo UPOZORNĚNÍ.

Tato slova znamenají:



VAROVÁNÍ

Pokud nebudete postupovat podle pokynů, můžete být usmrceni nebo vážně zraněni.



UPOZORNĚNÍ

Při nedodržení pokynů může dojít ke zranění, nebo k poškození výrobku.

Ve všech bezpečnostních pokynech se dozvíte, jaké je potenciální nebezpečí, jak snížit riziko zranění a co se může stát, pokud pokyny nebudete dodržovat.

6 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ

- Abyste snížili riziko výbuchu, požáru, smrti, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo opaření osob při používání tohoto výrobku, dodržujte základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

Instalace

- Nikdy nikomu nedovolte, aby na dvířka trouby lezl, seděl na nich, stál nebo visel. Mohlo by dojít ke zranění v důsledku kontaktu s horkým jídlem nebo samotnou troubou.
- Stěny trouby, rošty, dno ani žádnou jinou část trouby nevystýlejte hliníkovou fólií ani jiným materiálem. Tímto způsobem narušíte distribuci tepla, dosáhnete špatných výsledků pečení a trvale poškodíte vnitřek trouby (hliníková fólie se roztaví na vnitřním povrchu trouby).
- Na vyložení dna trouby nepoužívejte alobal ani jiný materiál. Nesprávná instalace vložek do trouby může mít za následek riziko úrazu elektrickým proudem nebo požár.
- Ujistěte se, že je spotřebič správně nainstalován a uzemněn kvalifikovaným instalačním technikem v souladu s pokyny k instalaci. Jakékoli seřizování a servis by měl provádět pouze kvalifikovaný instalační technik nebo servisní technik.
- Před zahájením provozu se ujistěte, že jsou ze spotřebiče odstraněny všechny obalové materiály. Plasty, látky, papír a jiné hořlavé materiály uchovávejte mimo části spotřebiče, které se mohou zahřát.
- Během provádění elektrického připojení musí být vypnuto elektrické napájení.
- Nesprávné připojení hliníkových domovních rozvodů k měděným vodičům může vést k ohrožení elektrickým proudem nebo k požáru. Používejte pouze konektory určené pro spojování mědi s hliníkem a důsledně dodržujte postup doporučený výrobcem.
- Dvířka trouby neotvírejte ani nezavírejte nohou s použitím nadměrné síly.
- Nezakrývejte větrací otvor žádnými předměty.

- Do trouby neumísťujte, neskladujte ani v ní nepečte žádná živá zvířata ani organismy.
 - Troubu nepoužívejte k vypalování keramiky ani k vytvrzování malovaných předmětů.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Spotřebič nestavte na podlahu.
- Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Zkontrolujte nastavení ukázkového režimu.
 - Topná tělesa varného prostoru nebudou v provozu, pokud je zapnutý ukázkový režim (na displeji se zobrazí Demo nebo D). Pokud je režim nastaven na zapnuto, je nutné jej před použitím trouby k přípravě pokrmů vypnout.

Obsluha

- Nepoužívejte tuto troubu pro komerční účely. Tato trouba je určena výhradně pro domácí použití.
- **NEDOTÝKEJTE SE TOPNÝCH TĚLES ANI VNITŘNÍCH POVRCHŮ TROUBY.** Topná tělesa mohou být horká, i když mají tmavou barvu. Vnitřní povrchy trouby se zahřívají natolik, že mohou způsobit popáleniny. Během používání a po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních povrchů trouby, ani nedovolte, aby se jich dotýkaly oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud nebudou mít dostatek času vychladnout. Ostatní povrchy, jako jsou větrací otvory trouby a povrchy v jejich blízkosti, dvířka trouby a okénka dvířek trouby, se také zahřívají a mohou způsobit popáleniny, pokud se nenechají vychladnout.
- Při otevírání dvířek buďte opatrní. Unikající horký vzduch a pára mohou způsobit popáleniny rukou, obličeje a očí. Před vyjmutím pokrmu z trouby nebo změnou polohy pokrmu v troubě nechte horký vzduch nebo páru z trouby uniknout.
- Nepoužívejte plastové obaly na potraviny. Používejte pouze fólii nebo víka vhodná do trouby.

8 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nikdy se nepokoušejte sušit v troubě domácího mazlíčka.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Při vyjímání potravin z trouby vždy používejte chňapky nebo kuchyňské chňapky. Nádobí bude horké. Používejte pouze suché chňapky. Vlhké nebo mokré chňapky na horkém povrchu mohou způsobit popáleniny od páry. Nedovolte, aby se chňapky dotýkaly horkých topných těles. K vyjmutí jídla nepoužívejte utěrku nebo jinou objemnou látku.
- Neotevřené nádoby s potravinami neohřívejte. Tlak v nádobách může způsobit jejich prasknutí, což může vést ke zranění.
- Nedovolte, aby se hliníková fólie nebo teplotní sonda dotýkaly topných těles.
- Nedotýkejte se horkých roštů v troubě.
- Pokud je nutné přesunout rošt, když je trouba horká, nedovolte, aby se madla hrnce dotýkal horkého topného tělesa v troubě.
- Při vkládání a vyjímání pokrmů z trouby vytáhněte rošt trouby do polohy s aretací. Předejdete tak popáleninám způsobeným dotykem horkých povrchů dvířek a stěn trouby.
- Nepoužívejte troubu, pokud se na topném tělese během používání objeví žhavá skvrna nebo vykazuje jiné známky poškození. Žhavá skvrna znamená, že topné těleso může selhat a představovat potenciální nebezpečí popálení, požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Okamžitě troubu vypněte a nechte topné těleso vyměnit kvalifikovaným servisním technikem.
- Během provozu trouby NEBLOKUJTE její ventilační otvor. Mohlo by dojít k poškození elektrických částí trouby. Vzduch musí mít možnost volně cirkulovat. Před instalací dvířek trouby by měla být spodní větrací lišta řádně namontována na přední spodní části trouby.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte velké a těžké předměty, například celé krůty.
- Dávejte pozor, když jsou dvířka otevřená, abyste se nezranili.
- Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba provozována, dokud ji neopraví odborně způsobilá osoba.
- Nedovolte dětem lézt do trouby.

- Během provozu nevkládejte ruce pod ovladač ani mezi dvířka a spodní větrací lištu. Vnější strana trouby může být na dotek velmi horká.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Malé děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Je třeba dbát na to, abyste se nedotýkali topných těles uvnitř trouby. Malé děti by se měly držet stranou.
 - Tyto povrchy mohou být dostatečně horké na to, aby popálily kůži i po skončení pečení, i když se to nezdá, proto se vyvarujte vkládání rukou a paží do trouby.
- Přístupné části se mohou během používání zahřát. Malé děti by se měly držet stranou.
- Odkryté části trouby se mohou během grilování zahřát. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.
- V pokynech musí být uvedeno, že za těchto podmínek mohou být povrchy teplejší než obvykle a že je třeba zabránit přístupu dětí.

Údržba

- Neukládejte předměty, o které mají děti zájem, na zadní zástěnu nebo do skříněk nad varným spotřebičem. Děti, které lezou na troubu, aby dosáhly na předměty, by se mohly vážně zranit.
- Horké nádobí a náčiní nechte vychladnout na bezpečném místě mimo dosah malých dětí.
- Pokud dojde k poškození skla dvířek, povrchu nebo topného tělesa trouby, přestaňte spotřebič používat a zavolejte servis.
- Před údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou osvětlení trouby vypněte elektrické napájení trouby na hlavní pojistce nebo jističi.

10 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nikdy nelijte studenou vodu na horkou troubu za účelem čištění.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Kousky drátěnky se mohou spálit a dotknout se elektrických částí, což může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
- Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné materiály kromě příslušenství doporučeného výrobcem.
- Nezakrývejte rošty ani žádnou jinou část trouby kovovou fólií. Způsobilo by to přehřátí trouby.
- Pokud je trouba silně znečištěna olejem, před dalším použitím troubu pyrolyzujte. Olej by mohl způsobit požár.
- Pokud během pyrolýzy dojde v troubě k požáru, vypněte troubu a počkejte, až oheň uhasne. Dvířka neotvírejte násilím. Přívod čerstvého vzduchu při teplotách pyrolýzy může vést k vyšlehnutí plamene z trouby. Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek vážné popáleniny.
- Pokud vám trouba spadla nebo se poškodila, nechte ji před použitím důkladně zkontrolovat kvalifikovaným servisním technikem.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí (pouze u některých modelů).
- **NEDOTÝKEJTE SE TOPNÝCH TĚLES ANI VNITŘNÍCH POVRCHŮ PROSTORU TROUBY.** Během používání a po čištění vnitřního prostoru se nedotýkejte jiných hořlavých materiálů, které se dotýkají topných těles nebo vnitřních povrchů prostoru trouby, dokud nemají dostatek času na vychladnutí. Ostatní povrchy, jako jsou okénka dvířek trouby, žárovka trouby, se také zahřívají a mohou způsobit popáleniny, pokud se nenechají vychladnout.

Riziko požáru a hořlavých materiálů

- V troubě ani v její blízkosti neskladujte ani nepoužívejte hořlavé materiály. Mezi hořlavé materiály patří papír, plast, chňapky, ložní prádlo, obklady stěn, záclony a benzín nebo jiné hořlavé výpary a kapaliny, jako je tuk nebo kuchyňský olej. Tyto materiály se mohou při používání trouby vznítit.
- Při přenášení nebo likvidaci horkého tuku dbejte zvýšené opatrnosti.

- Noste vhodné oblečení. Nenoste volné nebo visící oděvy, které se mohou při kontaktu s horkým povrchem vznítit a způsobit vážné popáleniny.
- Nepoužívejte troubu k sušení prádla. Troubu používejte pouze k určenému účelu.
- Pokud je přímo nad troubou k dispozici úložná skříňka, použijte ji k uložení předmětů, které se často nepoužívají a mohou být bezpečně uloženy v prostoru vystaveném teplu. Teplota může být nebezpečná pro těkavé předměty, jako jsou hořlavé kapaliny, čisticí prostředky nebo aerosolové spreje.
- Při požáru tuku nepoužívejte vodu. Pokud dojde k požáru trouby, nechte dvířka trouby zavřená a troubu vypněte. Pokud požár pokračuje, hodte na oheň jedlou sodu nebo použijte hasicí přístroj. Na oheň nepřilévejte vodu ani mouku. Mouka může být výbušná a voda může rozšířit požár tuku a způsobit zranění osob.

UPOZORNĚNÍ

Obsluha

- Tuk vždy zahřívajte pomalu a sledujte, jak se zahřívá.
- Pokud smažíte na kombinaci olejů a tuků, před zahřátím je promíchejte.
- Pokud je to možné, použijte teploměr na měření tuku, abyste zabránili jeho přehřátí nad bodem čadivosti.
- Pro efektivní mělké nebo hluboké smažení použijte co nejmenší množství tuku. Naplnění plechu příliš velkým množstvím tuku může způsobit přelévání při přidávání potravin.
- Přístupné části se mohou při používání roštu zahřát.
- Při použití sáčků na vaření nebo pečení v troubě postupujte podle pokynů výrobce.
- Dvířka nebo vnější povrch se mohou při provozu spotřebiče zahřívát.
- Nepoužívejte tuto troubu k jiným účelům než k pečení.
- Při otevírání dvířek během provozu trouby dbejte zvýšené opatrnosti. Horké povrchy mohou způsobit vážné popáleniny.

12 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Aby se předešlo nebezpečí způsobenému neúmyslným resetováním tepelné pojistky, nesmí být tento spotřebič napájen přes externí spínací zařízení, například časový spínač, ani připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán elektrickou sítí.
- Před čištěním je třeba odstranit přebytečné skvrny.
- Při použití režimu čištění vyjměte z trouby pečící plech, hluboký plech, drátěný rošt, veškeré nádoby, allobal nebo jiný materiál.

Údržba

- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Všechny ostatní servisní úkony by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné leptací prostředky, abrazivní čističe ani ostré kovové škrabky, protože by mohly povrch poškrábat. Poškrábání může způsobit rozbití skla.
- Před čištěním se ujistěte, že je osvětlení trouby chladné.
- Těsnění dvířek nečistěte. Těsnění dvířek je nezbytné pro dobré utěsnění. Dbejte na to, abyste těsnění neodřeli, nepoškodili nebo jím nepohnuli.
- Neoplachujte plechy a rošty tím, že je hned po přípravě pokrmu vložíte do vody. Mohlo by dojít k jejich rozbití nebo poškození.
- Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat případné usazeniny potravin. Neudržování trouby v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení povrchu, které by mohlo zkrátit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečným situacím.
- Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na trouby v ještě teplém prostoru a nikdy troubu nezahřívejte, dokud z ní není setřen veškerý čisticí prostředek.
- Příslušenství nemyjte v myčce nádobí.
- K čištění trouby nepoužívejte čisticí prostředky, parní čističe, drsné chemické čisticí prostředky, bělidla, ocet, ocelové drátěnky ani abrazivní podložky nebo čisticí prostředky, protože mohou trvale poškodit povrch trouby.

PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Likvidace

UPOZORNĚNÍ

- Vaše nová trouba byla správně zabalena pro přepravu. Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte veškerý obalový materiál.
- Nezapomeňte odstranit fólie z teleskopických pojezdů (model WS7D76*2**, WSED7613*) a z panelu.

ČEŠTINA

Jednotný materiál obalu

Obalový materiál		Abecedně	Číselně
Plast	Polyethylenter eftalát	PET	1
	Polyethylen s vysokou hustotou	HDPE	2
	Polyvinylchlorid	PVC	3
	Polyethylen s nízkou hustotou	LDPE	4
	Polypropylen	PP	5
	Polystren	PS	6
Papír a lepenka	Vlnitá lepenka	PAP	20
	Jiná lepenka	PAP	21
	Papír	PAP	22
Kovy	Ocel	FE	40
	Hliník	ALU	41

14 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Obalový materiál		Abecedně	Číselně
Dřevo	Dřevo	FOR	50
	Korek		51
Textil	Bavlna	TEX	60
	Juta		61
Sklo	Čiré sklo	GL	70
	Zelené sklo		71
	Hnědé sklo		72

- Obalový materiál lze zcela recyklovat. Adresy pro ekologickou likvidaci získáte na místním městském úřadě.
- Pokud chcete troubu dočasně uskladnit, vyberte suché, bezprašné místo. Prach a vlhkost mohou nepříznivě ovlivnit pracovní části trouby.

Použité spotřebiče

UPOZORNĚNÍ

- Použité spotřebiče musí být před likvidací znehodnoceny, aby již nepředstavovaly riziko. Toho dosáhnete odpojením od elektrické sítě a vytažením napájecího kabelu.

V zájmu ochrany životního prostředí je nutné použité spotřebiče řádně likvidovat.

- Spotřebič se nesmí likvidovat společně s běžným domovním odpadem.
- Místní městský úřad vás bude informovat o časech svozu speciálního odpadu nebo vám určí veřejná zařízení pro jeho likvidaci.

Likvidace starého přístroje



- Tento symbol přeškrtnutého koše značí, že odpad z elektrických a elektronických výrobků (WEEE) je nutné likvidovat odděleně od linky komunálního odpadu.
- Staré elektrické výrobky mohou obsahovat nebezpečné látky, takže správná likvidace starých přístrojů pomůže zabránit potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Staré přístroje mohou obsahovat znovu použitelné díly, které lze použít k opravě dalších výrobků a další cenné materiály, které lze recyklovat a šetřit tak omezené zdroje.
- Spotřebič můžete zanést buď do obchodu, kde jste ho zakoupili nebo se obrátit na místní správu komunálních odpadů, kde získáte podrobné informace o autorizovaném sběrném místě WEEE. Pro poslední aktuální informace z vaší země si prosím prostudujte web www.lg.com/global/recycling

NÁVOD K INSTALACI

Instalaci by měl provádět pouze kvalifikovaný odborný elektrikář.

Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika

Trouba musí být instalována v souladu s pokyny výrobce. Další informace o instalaci naleznete v návodu k instalaci.

- Spotřebič neinstalujte, pokud byl poškozen při přepravě. Obratťe se na zákaznické informační centrum společnosti LG Electronics.
- Při instalaci dbejte na to, aby se žádné osoby nedostaly do kontaktu se součástmi pod napětím.
- Skříň nebo skříňka, ve které je trouba instalována, musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.
- Troubu musí instalovat kvalifikovaný odborný elektrikář v souladu s příslušnými předpisy a normami.
- Trouba je těžký spotřebič a musí být přepravována s velkou opatrností, minimálně dvěma osobami.

16 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím odstraňte všechny vnější i vnitřní obaly spotřebiče.
- Technické vlastnosti trouby se nesmí měnit.
- Odpojte elektrické napájení spotřebiče od hlavní pojistky nebo jističe. V opačném případě může dojít k vážnému zranění osob, smrti nebo úrazu elektrickým proudem.
- Dbejte na to, abyste plech a drátěný rošt zasunuli do správné polohy, protože kolíky teleskopických pojezdů jsou zasunuty do otvorů na obou stranách.

Elektrické připojení

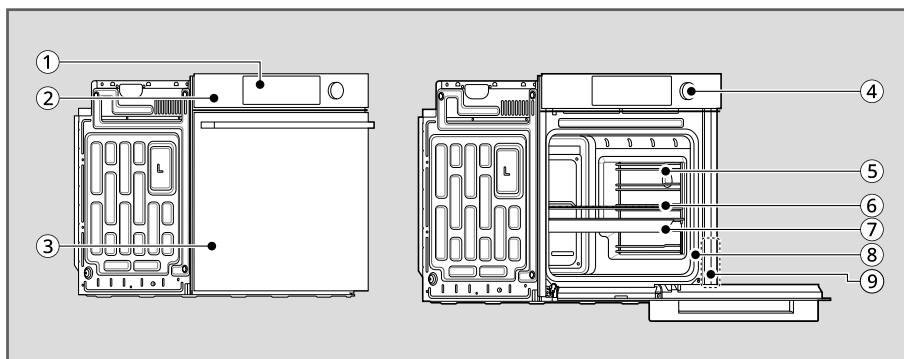
- Pokud není vypínač po instalaci přístupný, musí být pro všechny póly k dispozici další prostředky pro odpojení. Prostředky odpojení musí být začleněny do pevné elektroinstalace v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Tento spotřebič je z funkčních důvodů vybaven uzemňovací přípojkou.

PŘEHLED PRODUKTU

Vlastnosti produktu

Exteriér / interiér

ČEŠTINA



①	Displej	⑥	Drátěný rošt
②	Ovladač trouby	⑦	Plech na pečení
③	Dvířka trouby	⑧	Těsnění
④	Ovládací knoflík trouby	⑨	Výrobní štítek, model a výrobní číslo
⑤	Kolejnicový rošt (2 ks)	-	-

POZNÁMKA

- Model a sériové číslo lze ověřit na výrobním štítku.

18 PŘEHLED PRODUKTU

Příslušenství

⚠ UPOZORNĚNÍ

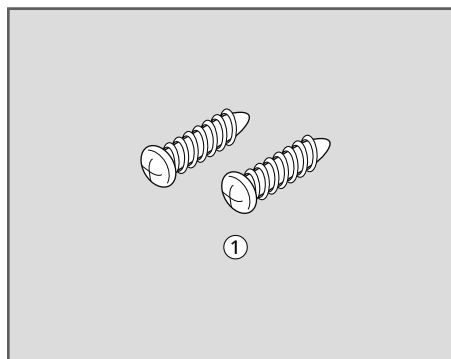
- Po instalaci stáhněte ochrannou fólii z panelu i z teleskopických pojezdů.

POZNÁMKA

- Pokud pro váš konkrétní model chybí nějaké příslušenství, obraťte se na své zákaznické informační centrum společnosti LG Electronics.
 - Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém záručním listu.
- Pro vaši bezpečnost a prodloužení životnosti výrobku používejte pouze autorizované součásti.
- Výrobce neodpovídá za poruchy výrobku nebo nehody způsobené použitím samostatně zakoupených, neautorizovaných součástí nebo dílů.
- Obrázky v této příručce se mohou lišit od skutečných součástí a příslušenství, které může výrobce bez předchozího upozornění změnit za účelem vylepšení produktu.

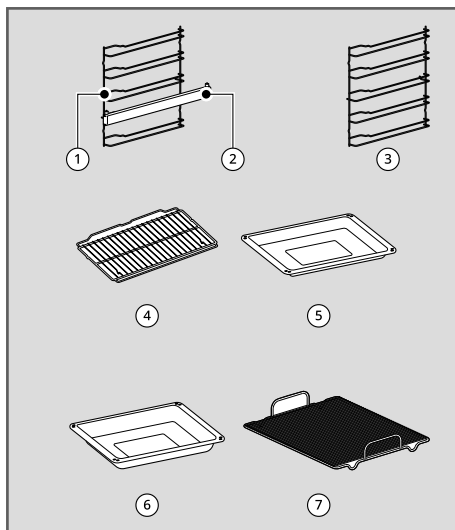
①	Kolejnicový rošt (2 ks) • Pouze model WS7D76*2**, WSED7613*
②	Teleskopický pojezd (2 ks) • Pouze model WS7D76*2**, WSED7613*
③	Kolejnicový rošt (2 ks) • Pouze model WS7D76*1**, WSED7612*
④	Drátěný rošt (1 ks)
⑤	Plech na pečení (1 ks)
⑥	Hluboký plech na pečení (1 ks)
⑦	Univerzální rošt (1 ks) • Pouze model WS7D76*1**, WS7D76*2**

Příslušenství pro instalaci

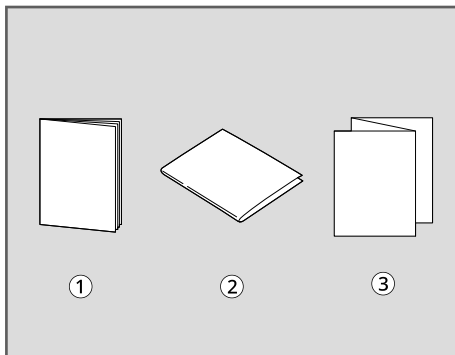


- | | |
|---|-----------------------------------|
| ① | Šrouby do dřeva pro montáž (2 ks) |
|---|-----------------------------------|

Příslušenství pro přípravu pokrmu



Příručky



①	Návod k obsluze
②	Průvodce instalací
③	Průvodce recepty na vaření

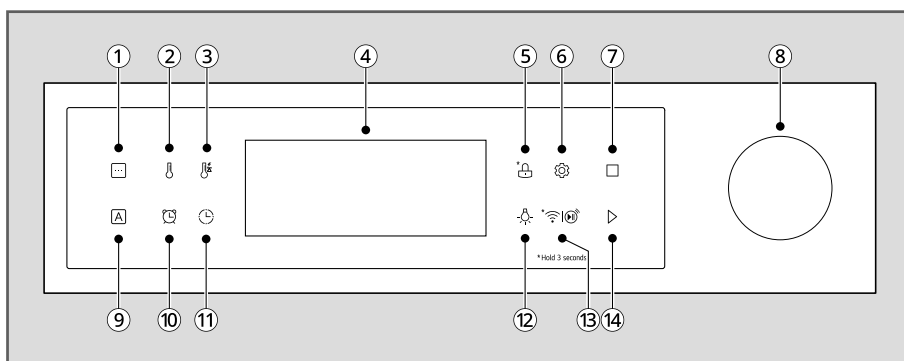
ČEŠTINA

20 OBSLUHA

OBSLUHA

Obsluha ovládacího panelu

Funkce ovládacího panelu



①	Menu Stisknutím tlačítka vyberte požadovaný režim vaření.
②	Teplota Stisknutím tlačítka vyberte teplotu .
③	Rychlý předehřev Stiskněte tlačítko pro použití funkce rychlého předehřevu .
④	Displej Stisknutím libovolného tlačítka na ovládacím panelu aktivujete displej.
⑤	Zámek ovládání Stisknutím a podržením tlačítka po dobu 3 sekund aktivujete nebo deaktivujete funkci Zámek ovládání .
⑥	Nastavení Stisknutím upravte nastavení trouby.
⑦	Zastavit Stisknutím zastavíte všechny funkce trouby.
⑧	Ovládací knoflík Otočením knoflíku zvolte provozní režim trouby. Viz část Obsluha trouby .
⑨	Vaření podle receptu Stisknutím tlačítka použijete funkci Vaření podle receptu . Viz část Obsluha trouby .
⑩	Časovač Stisknutím nastavíte nebo zrušíte časovač trouby.

⑪	Doba vaření a Čas ukončení Stisknutím tlačítka použijete funkci Doba vaření a Čas ukončení .
⑫	Osvětlení Stisknutím tlačítka zapnete a vypnete osvětlení trouby.
⑬	Dálkové spuštění Stisknutím tlačítka vyberte funkci Dálkové spuštění . Wi-Fi Stisknutím a podržením tlačítka po dobu 3 sekund připojíte spotřebič k síti Wi-Fi .
⑭	Spustit Stisknutím spustíte všechny funkce trouby.

Ikony na displeji

Po aktivaci se na displeji zobrazí ikony.

Ikona	Význam	Ikona	Význam
	Ekonomický režim (Ekonomický horký vzduch, Ekonomický horní a spodní ohřev)		Teplota
	Režim Pizza		Rychlý předehřev
	Smažení vzduchem		Časovač
	Sous-Vide vzduchem		Doba přípravy pokrmu
	Teplý pokrm		Čas ukončení
	Rozmrazování		Zámek
	Kynutí		Nastavení zvuku
	Pyrolýza		Předváděcí režim
	EasyClean		Wi-Fi

22 OBSLUHA

Ikona	Význam	Ikona	Význam
	InstaView		Dálkové spuštění
	Nastavení hodin		Vaření podle receptu

Tipy pro úsporu energie

- Vaření na více roštech šetří čas a energii. Pokud je to možné, připravujte potraviny vyžadující stejnou teplotu pečení společně v jedné troubě.
- Pro dosažení optimálního výkonu a úspory energie dodržujte pokyny pro správné umístění roštu a nádoby.
- Snižte spotřebu energie čištěním lehce znečištěné trouby pomocí funkce **EasyClean** namísto **Pyrolýza**.
- Během používání neotvírejte dvířka trouby více, než je nutné. To pomáhá troubě udržovat teplotu, zabraňuje zbytečným tepelným ztrátám a šetří spotřebu energie.

Změna nastavení

Nastavení (InstaView, hodiny, hlasitost)

Chcete-li upravit nastavení po počátečním nastavení, stiskněte tlačítko **Nastavení** na ovládacím panelu a otevřete obrazovku nastavení. Opakovaným stisknutím tlačítka **Nastavení** nebo otáčením ovládacího knoflíku můžete přepínat a měnit nastavení trouby.

Nastavení umožňuje:

- nastavit funkci InstaView
- nastavit hodinový režim na hodinách (12 nebo 24 hodin)
- nastavit hlasitost

Nastavení funkce InstaView

Funkce InstaView umožňuje prohlédnout si obsah trouby bez otevření dvířek poklepáním na skleněný panel.

- 1) Jednou stisknete tlačítko **Nastavení** nebo otočte ovládacím kolečkem a vyberte funkci InstaView. Symbol bliká.

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

- 2) Nastavení změníte stisknutím ovládacího knoflíku.
- 3) Otáčením ovládacího knoflíku zapnete/ vypnete funkci InstaView.
- 4) Stisknutím ovládacího knoflíku změnu přijmete.

Nastavení hodin

Když se trouba nepoužívá, na displeji se zobrazuje čas.

- 1) Jednou stisknete tlačítko **Nastavení** nebo otočte ovládacím kolečkem a vyberte hodiny. Symbol bliká.

	Nastavení hodin
---	-----------------

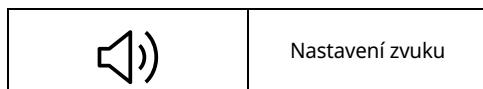
- 2) Nastavení změníte stisknutím ovládacího knoflíku.
- 3) Otočte ovládacím knoflíkem jednou pro výběr 12hodinového režimu hodin nebo dvakrát pro výběr 24hodinového režimu hodin a poté stiskněte tlačítko pro nastavení.
- 4) Otáčením ovládacího knoflíku nastavte hodiny a minuty.

- 5) Stisknutím ovládacího knoflíku změnu přijmete.

Nastavení hlasitosti

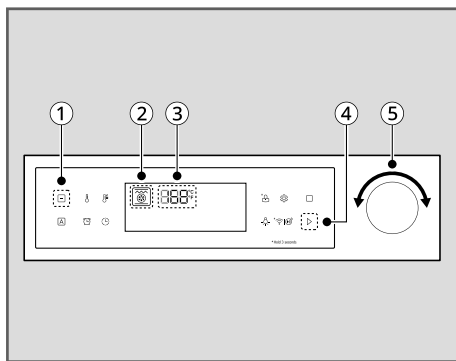
Upravte hlasitost akustického signálu.

- 1) Tříkrát stiskněte tlačítko **Nastavení**  nebo otočte ovládacím kolečkem a vyberte hlasitost. Symbol bliká.



- 2) Nastavení změníte stisknutím ovládacího knoflíku.
- 3) Otáčením ovládacího knoflíku vyberte možnost **VYPNOUT**, **Nízký** nebo **Vysoký**.
- 4) Stisknutím ovládacího knoflíku změnu přijmete.

Nastavení režimu přípravy pokrmu



- 1) Postupným stisknutím tlačítka **Menu** ① nebo otáčením ovládacího knoflíku ⑤ vyberte požadovaný provozní režim ②.
- 2) Stisknutím ovládacího knoflíku ⑤ zvolte požadovaný provozní režim ②.
- 3) Otáčením ovládacího knoflíku ⑤ zvolte požadovanou teplotu vaření ③.
- 4) Stiskněte tlačítko **Spustit** ④ nebo stiskněte ovládací knoflík ⑤ pro spuštění provozu.

Zámek ovládání

Funkce **Zámek ovládání** automaticky zabrání zapnutí většiny ovládacích prvků trouby. Vypíná hodiny, časovač a vnitřní osvětlení trouby. Nezamyká dvířka trouby.

Zamknutí / odemknutí

- 1) Stisknutím tlačítka **Zámek ovládání**  na 3 sekundy na displeji zastavíte činnost všech tlačítek.
- 2) Opětovným stisknutím tlačítka **Zámek ovládání**  na 3 sekundy na displeji uvolníte všechna tlačítka z funkce Control Lock.

POZNÁMKA

- Funkci **Zámek ovládání** nelze nastavit během provozu trouby.

Osvětlení trouby

Vnitřní osvětlení trouby se automaticky rozsvítí při otevření dvířek.

- Stisknutím tlačítka **Osvětlení**  ručně zapnete/ vypnete osvětlení trouby.
- Když trouba dosáhne nastavené teploty, osvětlení předehřevu pětikrát zabliká.
- Dvojitým poklepáním na skleněný panel se zapne nebo vypne vnitřní osvětlení.

Wi-Fi

Připojte spotřebič k domácí síti Wi-Fi, abyste mohli používat funkci Dálkové spuštění a další chytré funkce. Další podrobnosti naleznete v části Chytré funkce.

Nastavení sítě Wi-Fi

- 1) Stiskněte a podržte tlačítko **Dálkové ovládání** po dobu 3 sekund. Ikona **Dálkové ovládání** bliká, když je **Wi-Fi** připravena k použití.
- 2) Při používání funkce Wi-Fi postupujte podle pokynů v aplikaci **LG ThinQ** v chytrém telefonu.

24 OBSLUHA

Dálkové spuštění

Pokud je spotřebič zaregistrován v domácí síti Wi-Fi, lze funkci předehřev trouby spustit nebo zastavit pomocí aplikace pro chytré telefony **LG ThinQ**.

Nastavení dálkového spuštění (aktivace nebo deaktivace připojení k síti)

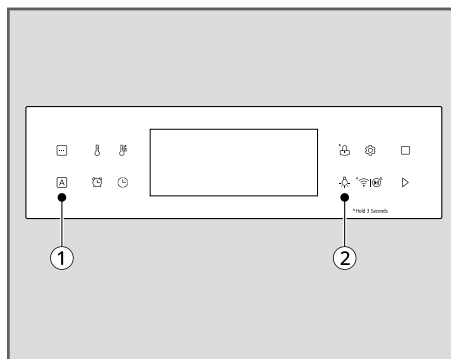
- 1) Otevřete dvířka trouby a ujistěte se, že je trouba prázdná a připravená k předehřátí. Nevkládejte do trouby žádné potraviny.
- 2) Zavřete dvířka trouby. **Dálkové spuštění** lze nastavit pouze při zavřených dvířkách trouby.
- 3) Pro aktivaci stiskněte tlačítko **Dálkové spuštění**. Jakmile bude připraveno k použití, zobrazí se ikona **Dálkové spuštění**.
- 4) Pro deaktivaci stiskněte znovu tlačítko **Dálkové spuštění**, ikona **Dálkové spuštění** zmizí.
- 5) Při používání funkce **Dálkové spuštění** postupujte podle pokynů v aplikaci pro chytré telefony **LG ThinQ**.

POZNÁMKA

- Dálkové spuštění je zakázáno v následujících situacích:
 - Dálkové spuštění nebylo v aplikaci nastaveno.
 - Při provozu funkce Dálkové spuštění se vyskytl problém.
- Ikona Wi-Fi na displeji zobrazuje stav síťového připojení spotřebiče. Pokud ikona Wi-Fi nesvítí, použijte aplikaci pro chytré telefony k výběru sítě Wi-Fi nebo výrobek znovu zaregistrujte.
- Chybné připojení Wi-Fi by mohlo funkci dálkového spuštění zpozdít.

Předváděcí režim

Předváděcí režim je určen pouze pro použití v předváděcích místnostech nebo prodejnách. Při aktivaci předváděcí režim se trouba nezahřívá.



- 1) Stiskněte současně tlačítko **Vaření podle receptu** ① a tlačítko **Osvětlení** ② na dobu 3 sekund.
- 2) Po aktivaci se na displeji zobrazí ikona předváděcího režimu.

	Ikona předváděcího režimu
---	---------------------------

- 3) Chcete-li režim deaktivovat, stiskněte současně tlačítko **Vaření podle receptu** ① a tlačítko **Osvětlení** ② na dobu 3 sekund.

Obsluha trouby

Před použitím trouby

POZNÁMKA

- Protože se teplota v troubě mění, nemusí teploměr umístěný v prostoru trouby ukazovat stejnou teplotu, jaká je nastavena na troubě.
- Pokud jsou dvířka během provozu otevřená, ohřev se vypne. Po zavření dvířek se ohřev opět automaticky zapne.
- Během používání neotvírejte dvířka trouby více, než je nutné. To pomáhá troubě udržovat

teplotu, zabraňuje zbytečným tepelným ztrátám a šetří spotřebu energie.

Začínáme

Po připojení spotřebiče k napájení nebo po přerušení napájení bliká dvojtečka.

Chcete-li vymazat blikající čas, stiskněte libovolné tlačítko a v případě potřeby resetujte hodiny.

Čištění varného prostoru a příslušenství

Před prvním použitím spotřebiče k přípravě pokrmů musíte vyčistit varný prostor a příslušenství.

Příslušenství čistěte ručně, jak je popsáno v kapitole **Údržba**.

- Během zahřívání spotřebiče větrejte kuchyň.
- Ujistěte se, že ve varném prostoru nezůstaly žádné zbytky obalových materiálů, jako jsou polystyrenové pelety, a odstraňte všechny lepicí pásky zevnitř i zvenku spotřebiče.
Postup ovládání trouby naleznete v části **Ruční vaření**.
- Před zahříváním spotřebiče otřete hladký povrch varného prostoru měkkým vlhkým hadříkem.
- Chcete-li se zbavit zápachu nových výrobků, ohřívejte je při zavřených dvířkách trouby, když je varný prostor prázdný.

Větrací otvory trouby

Místa v blízkosti ventilace se mohou během provozu zahřát a způsobit popáleniny. V blízkosti ventilačního otvoru neumísťujte plasty, protože teplo může plast narušit nebo roztavit.

Při vaření potravin s vysokým obsahem vlhkosti je normální, že je viditelná pára.

VAROVÁNÍ

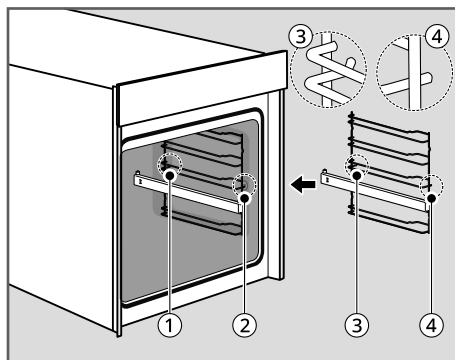
- Neblokujte větrací otvor mezi dvířky trouby a ovladačem.

Montáž kolejnicového (teleskopického) roštu

Před prvním uvedením trouby do provozu sestavte kolejnicové rošty na obou stranách prostoru trouby. Tím udržíte nádobí na svém místě.

VAROVÁNÍ

- Odstraňte ochrannou fólii ze všech teleskopických pojezdů.



①	Zadní otvor
②	Přední otvor
③	Zadní hák kolejnicového roštu (zakřivený)
④	Přední hák kolejnicového roštu (rovný)

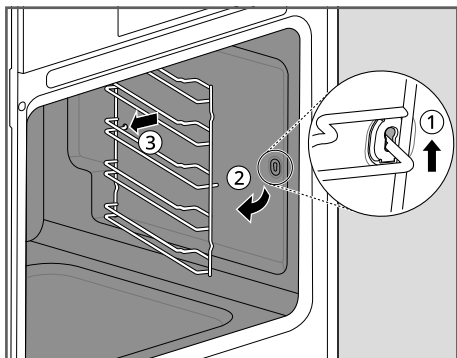
- 1) Vyrovnajte rošt uvnitř prostoru trouby. Tak, aby zakřivení roštu směřovalo ke dvířkům trouby.
 - Model WS7D76*2**, WSED7613*: Kolíky teleskopických pojezdů musí směřovat nahoru.
- 2) Zasuňte zadní hák kolejnicového roštu ③ do otvoru v prostoru trouby ①.
- 3) Zasuňte přední hák kolejnicového roštu ④ do otvoru v prostoru trouby ② a zatlačte jej dolů, aby se zajistil.
- 4) Opakujte kroky 1-3 pro druhou stranu prostoru trouby.

26 OBSLUHA

Demontáž kolejnicového roštu

⚠ VAROVÁNÍ

- Nedotýkejte se horkých roštů v troubě.

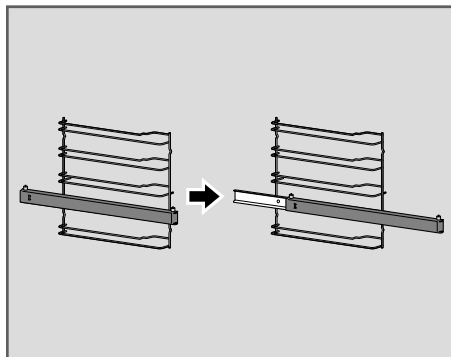


- 1) Rošt mírně nadzvedněte ①.
- 2) Vytáhněte přední část roštu z boční stěny ②.
- 3) Pokračujte v kývání přední části roštu do středu trouby ② a zároveň odtáhněte zadní část roštu od boční stěny, aby se uvolnil jeho hák ③.
- 4) Opakujte kroky 1-3 pro druhou stranu prostoru trouby.

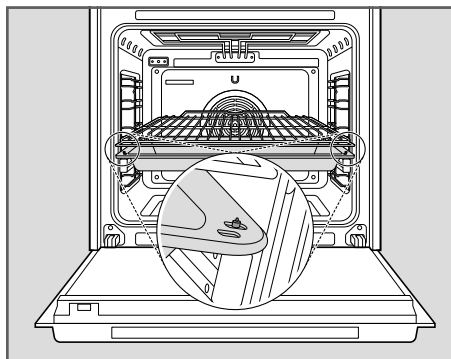
Použití teleskopických pojezdů (model WS7D76*2**, WSED7613*)

Teleskopické pojezdy se zasouvají a vysouvají na rám. Tím se udržuje těžké nádobí ve vodorovné poloze a zabráňuje se jeho sklouznutí dopředu, když je teleskopický pojezd zcela vysunutý.

poloze a zabráňuje se jeho sklouznutí dopředu, když je teleskopický pojezd zcela vysunutý.



- Dbejte na to, abyste plech a drátěný rošt zasunuli do správné polohy, protože kolíky teleskopických pojezdů jsou zasunuty do otvorů na obou stranách.



Použití standardních roštů v troubě

Rošty mají nahoru zahnutý zadní okraj, který zabráňuje jejich vytažení z prostoru trouby.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Před zapnutím trouby vyjměte rošty, abyste zabránili popálení.
- Nezakrývejte rošty alobalem ani žádným jiným materiálem, ani nic nepokládejte na dno trouby. Bude to mít za následek špatné pečení a může dojít k poškození dna trouby.

- Rošty v troubě rozmístíte, když je trouba chladná.

Vyjmutí roštů

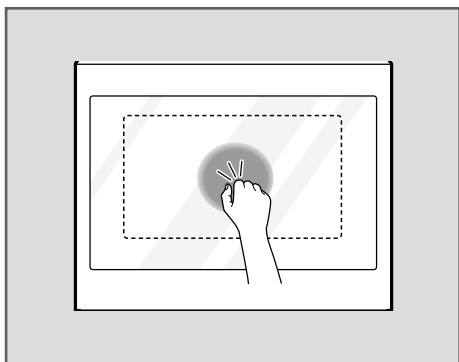
- 1) Vytáhněte rošt rovně, dokud se nezastaví.
- 2) Zvedněte přední část stojanu a vytáhněte jej.

Výměna roštů

- 1) Umístěte konec roštu na podpěru.
- 2) Nakloňte přední část nahoru a zasuňte rošt.

InstaView

Dvakrát zaklepejte na střed skleněného panelu, abyste odhalili obsah trouby, aniž byste museli otevírat dvířka.



⚠ UPOZORNĚNÍ

- Do skleněné výplně dvířek nenarážejte nadměrnou silou. Nedovolte, aby do skleněného panelu dvířek narazily tvrdé předměty, jako je kuchyňské nádobí nebo skleněné láhve. Mohlo by dojít k rozbití skla a následnému nebezpečí zranění osob.

POZNÁMKA

- Dvojným poklepáním na skleněný panel se zapne nebo vypne vnitřní osvětlení.
- Během vaření zůstává osvětlení zapnutá.
- Osvětlení se automaticky vypne po 5 minutách a přepne se do pohotovostního režimu, když je pečení ukončeno nebo trouba není v provozu.

- Funkce InstaView se vypne, když se otevrou dvířka trouby, nebo se použije ovladač trouby a na jednu sekundu po zavření dvířek.
- Funkce InstaView je vypnuta během režimu **Pyrolýza**, **Zámek ovládání**, **Šábes** a při prvním napájení (pouze u některých modelů).
- Klepnutím na okraje skleněného panelu se nemusí aktivovat funkce InstaView.
- Klepnutí na skleněnou desku musí být dostatečně silné, aby bylo slyšitelné.
- Poklepání na ovládací panel nebo hlasité zvuky v blízkosti trouby mohou funkci InstaView aktivovat.

Ruční příprava pokrmu

Nastavení ruční přípravy pokrmu

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Stisknutím tlačítka **Zastavit** během vaření vymažete všechna nastavení.

POZNÁMKA

- Pokud není doba přípravy pokrmu nastavena, příprava pokrmu trvá maximální výchozí dobu přípravy pro zvolený režim přípravy pokrmu.

- 1) Otáčením ovládacího knoflíku nebo postupným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte požadovaný režim vaření a poté stisknutím ovládacího knoflíku proveďte nastavení.
- 2) Otáčením ovládacího knoflíku zvolte požadovanou teplotu.
- 3) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** a použijte funkci rychlého předehřevu. Na displeji se zobrazí ikona rychlého předehřevu
- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Doba vaření** a zvolte požadovanou dobu vaření a dobu ukončení.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo ovládací knoflík.
- 6) Stisknutím tlačítka **Zastavit** můžete vaření kdykoli nebo po jeho dokončení zrušit.

28 OBSLUHA

Nastavení režimu Rychlý předehřev

Tato funkce je určena k rychlému předehřátí varného prostoru.

POZNÁMKA

- Režim **Rychlý předehřev** je k dispozici v režimu přípravy pokrmu **Horký vzduch**, **Horní a spodní ohřev** a **Vzduch s ventilátorem**.
- Při pečení na více než jednom roštu trouby vždy vypněte funkci **Rychlý předehřev**.
- Pro vypnutí funkce stiskněte znovu tlačítko **Rychlý předehřev**.

- 1) Otáčením ovládacího knoflíku nebo postupným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte požadovaný režim vaření a poté stisknutím ovládacího knoflíku proveďte nastavení.
- 2) Otáčením ovládacího knoflíku zvolte požadovanou teplotu.
- 3) Stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** a použijte funkci rychlého předehřevu. Na displeji se zobrazí ikona rychlého předehřevu .
- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Doba vaření** a zvolte požadovanou dobu vaření a dobu ukončení.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo ovládací knoflík.
- 6) Stisknutím tlačítka **Zastavit** můžete vaření kdykoli nebo po jeho dokončení zrušit.

Změna teploty trouby

- 1) Stiskněte tlačítko **Teplota**. Nastavená teplota bliká.
- 2) Nastavte teplotu trouby pomocí ovládacího knoflíku.
- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo ovládací knoflík.

Změna doby přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Doba přípravy pokrmu**. Na displeji bliká příslušný symbol.

	Doba přípravy pokrmu
---	----------------------

- 2) V případě potřeby otočte knoflíkem a zvolte požadovanou hodinu.
- 3) Stisknutím ovládacího knoflíku uložte hodinu a zadejte nastavení minut.
- 4) Otáčením ovládacího knoflíku zvolte požadovanou minutu.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo ovládací knoflík.

Změna doby ukončení

- 1) Dvakrát stiskněte tlačítko **Doba přípravy pokrmu**. Na displeji bliká příslušný symbol.

	Čas ukončení
---	--------------

- 2) Pomocí ovládacího knoflíku upravte čas ukončení.
- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo ovládací knoflík.

POZNÁMKA

- V průběhu přípravy pokrmu můžete dobu přípravy pokrmu a čas ukončení přípravy pokrmu změnit.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Zastavit**.

Průvodce ruční přípravou pokrmu

Režim přípravy pokrmu		Rozsah teploty (Výchozí nastavení) °C	Popis
Horký vzduch ^{*1*2}		30-275 (160)	Režim Horký vzduch využívá pouze topné těleso v zadní stěně a konvekční ventilátor. Doporučená teplota je 160 °C. V režimu Horký vzduch je také možné péct na více než jednom roštu. To znamená, že je vhodný pro přípravu ovocných koláčů a míchaných koláčů nebo kynutého těsta, například chlebové pletýnky.
Ekonomický horký vzduch ^{*1}	 	30-275 (160)	Režim Ekonomický horký vzduch využívá optimalizovaný systém ohřevu k úspoře energie při přípravě pokrmů. Doporučená teplota je 160 °C. V tomto režimu lze k úspoře energie využít zbytkové teplo. Abyste zabránili ztrátám tepla, mějte při přípravě pokrmu vždy zavřená dvířka.
Horní a spodní ohřev ^{*1*2}		30-300 (170)	V režimu Horní a spodní ohřev se používají horní a skrytá spodní topná tělesa. Tento provozní režim je vhodný pro pečení koláčů, krátkodobé pečení a citlivá těsta. Doporučená teplota je 170 °C.
Pečení masa ^{*1}		30-300 (190)	V režimu Pečení masa jsou zapnutá horní topná tělesa a konvekční ventilátor. Doporučená teplota je 190 °C. Tato funkce je vhodná pro velké kusy masa nebo drůbeže, například roládu nebo krůtu.
Režim Pizza ^{*1}	 	30-300 (180)	V režimu Pizza se aktivuje skryté topné těleso ve spodní části prostoru trouby a těleso v zadní stěně a konvekční ventilátor. Doporučená teplota je 180 °C. Při použití režimu Pizza se doba pečení musí lišit v závislosti na typu a tloušťce těsta a horní vrstvy.
Vzduch s ventilátorem ^{*1*2}		30-300 (160)	Kromě režimu topných těles v režimu Horní a spodní ohřev (horní a skrytý dolní ohřev) využívá režim Vzduch s ventilátorem konvekční ventilátor. To znamená, že teplota pečení a zapékání se může snížit o 20-40 °C. Doporučená teplota je 160 °C. Tento režim je vhodný pro koláče a sušenky, protože je možné péct na více roštích současně.

30 OBSLUHA

Režim přípravy pokrmu		Rozsah teploty (Výchozí nastavení) °C	Popis
Velký gril		L3 (vysoká, výchozí) / L2 (střední) / L1 (nízká)	Režim Velký gril využívá celé topné těleso grilu. Nelze nastavit žádnou konkrétní teplotu. Můžete si vybrat ze tří nastavení. Velký gril je vhodný pro přípravu steaků, řízků, ryb nebo přípravu toastů a pro opékání při přípravě větších pokrmů s gratinovaným povrchem. Přednastavený stupeň je vysoký. Grilujte vždy se zavřenými dvířky.
Malý gril		L3 (vysoká, výchozí) / L2 (střední) / L1 (nízká)	Režim Malý gril pracuje stejně jako Velký gril, ale využívá se pouze část topného tělesa grilu. Díky tomu je vhodný pro přípravu menších pokrmů. Přednastavená úroveň je Vysoká. Grilujte vždy se zavřenými dvířky.
Spodní ohřev*1		30 - 250 (170)	V režimu Spodní ohřev se používá pouze skryté topné těleso ve spodní části trouby. Doporučená teplota je 170 °C. Tato funkce je vhodná zejména pro dopečení koláčů nebo pizzy na jedné ze spodních pozic roštu.
Ekonomický horní a spodní ohřev*1	 	30 - 300 (170)	Režim Ekonomický horní a spodní ohřev využívá optimalizovaný systém ohřevu k úspoře energie při přípravě pokrmů. Doporučená teplota je 170 °C. V tomto režimu lze k úspoře energie využít zbytkové teplo. Abyste zabránili ztrátám tepla, mějte při vaření vždy zavřená dvířka.
Smažení vzduchem	 	150 - 275 (200)	Funkce Smažení vzduchem je speciálně navržena pro smažení bez oleje.
Sous-Vide vzduchem	 	30 - 100 (50)	Při vaření v režimu Sous-Vide vzduchem se potraviny vaří „pomalu“ pomocí vzduchu. Použijte jej k přípravě masa, ryb, mořských plodů, drůbeže nebo zeleniny. Potraviny musí být před vařením vakuově zabaleny v sáčcích.
Teplý pokrm	 	40 - 100 (75)	V režimu Teplý pokrm se aktivuje topné těleso v horní části a skryté těleso ve spodní části prostoru trouby. Tuto funkci můžete použít k udržování teplého jídla až do doby, než bude připraveno k servírování. V tomto režimu lze nastavit volitelnou teplotu od 40 °C do 100 °C. Lze také nastavit dobu trvání této funkce.

Režim přípravy pokrmu		Rozsah teploty (Výchozí nastavení) °C	Popis
Rozmrazování		-	V režimu Rozmrazování se používá pouze ventilátor bez ohřevu. Cirkulující vzduch urychluje proces odmrazování. Zmrazené potraviny umístěte do vhodné nádoby, aby se zachytila tekutina vznikající při rozmrazování. V případě potřeby můžete použít drátěný rošt a hluboký plech (nebo pekáč), aby nedošlo k znečištění trouby. Pokud by voda vytekla do trouby, došlo by ke znečištění těsnění dvířek a mohl by vzniknout nepříjemný zápach.
Kynutí		30 - 60 (40)	Režim Kynutí udržuje teplou troubu pro kynutí kynutých výrobků před pečením. Abyste zabránili snížení teploty v troubě a prodloužení doby kynutí, neotvírejte zbytečně dvířka trouby. Abyste zabránili nadměrnému kynutí, zkontrolujte chlebové výrobky včas. Nepoužívejte režim kynutí k ohřívání potravin nebo udržování teploty potravin. Teplota v troubě na kynutí není dostatečně vysoká na to, aby se potraviny udržely při bezpečné teplotě. K udržování teploty potravin použijte funkci Teplý pokrm.

*1 Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a kontrolka pětkrát zabliká.

*2 Tuto funkci lze použít s funkcí Rychlý předehřev.

32 OBSLUHA

Pečení

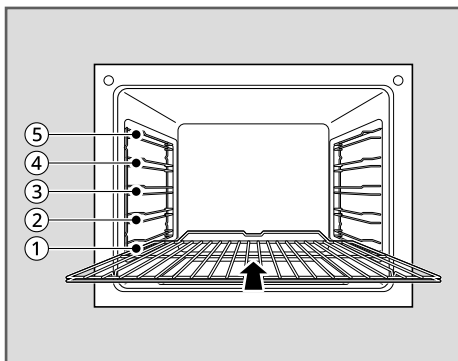
Při pečení používejte režim Horký vzduch nebo Horní a spodní ohřev.

Formy na pečení

- Při pečení v režimu Horní a spodní ohřev používejte formy na pečení s tmavým kovovým nebo potaženým povrchem.
- Při pečení v režimu Horký vzduch můžete také použít formy na pečení s lesklým kovovým povrchem.
- Dortové formy vždy umístěte doprostřed plechu nebo drátěného roštu.
- Při pečení s v režimu Horní a spodní ohřev můžete do trouby umístit dvě pečicí formy vedle sebe. To znamená, že doba pečení je jen o něco delší.

Pozice roštů trouby

Pozice roštů trouby jsou číslovány zdola nahoru. Při použití režimu Horní a spodní ohřev můžete péct pouze na jednom roštu, například na pozici ③. Při použití režimu Horký vzduch můžete péct piškotové základy a sušenky až na dvou pečicích plechách současně, například na pozici ② a ④.



Doporučený průvodce pečením

Průvodce pečením obsahuje nastavení teploty, doby pečení a polohy pečicích roštů pro vybrané typické pokrmy.

- Teploty a doby pečení je třeba považovat pouze za referenční hodnoty. Skutečné hodnoty závisí na typu přípravy, kvalitě surovin a použité pečicí formě.
- Doporučujeme nejprve zvolit nižší teplotu a poté ji v případě potřeby zvýšit, například pokud chcete dosáhnout vyššího stupně propečení nebo je doba pečení příliš dlouhá.
- Pokud nemůžete zjistit nastavení pro konkrétní recept, použijte jednoduše nastavení pro nejpodobnější recept.
- Při pečení koláčů na plechu nebo ve formách na více než jednom roštu se doba pečení může prodloužit o 10-15 minut.
- Potraviny s vysokým obsahem tekutin (např. pizza, ovocné koláče atd.) by se měly péct pouze na jednom roštu.
- U koláčů a pečiva s různými vrstvami těsta může zpočátku docházet k nerovnoměrnému propečení. V takovém případě nastavení teploty neměňte. Stupeň zhnědnutí se v průběhu pečení vyrovná.
- Pro úsporu energie používejte zbytkové teplo po dobu 8 minut před ukončením vaření.
- Multi rack se používá s táčem a zabraňuje kapání tekutin na dno trouby.
- Při vaření mastných jídel se doporučuje používat drátěný rošt nebo multi rack spolu s táčem, aby se zachytily zbytky oleje.

POZNÁMKA

- Pozici roštu počítejte vždy odspodu nahoru.

*1 Předehřejte troubu.

*2 Při pečení na více než jednom roštu trouby vždy vypněte funkci „Rychlý předehřev“.

*3 Použijte hlubokou nádobu (nebo plech).

Pečení na jednom roštu trouby

Koláče v pečicích formách					
Režim vaření	Horký vzduch 		Horní a spodní ohřev 		Doba pečení (minut)
	Kategorie	Pozice roštu	Teplota (°C)	Pozice roštu	
Koláč ve tvaru kruhu	2	150-160	2	160-180	50-70
Sušenky / palačinky	2	140-160	2	150-170	30-60

34 OBSLUHA

Koláče v pečicích formách					
Režim vaření	Horký vzduch		Horní a spodní ohřev		Doba pečení (minut)
					
Kategorie	Pozice roštu	Teplota (°C)	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Piškotové pruhy	2	150-160	2	160-180	25-40
Dortový korpus - křehké těsto	3	170-180	2	190-210 ^{*1}	10-25
Dortový korpus - dortová směs	3	150-170	2	170-190	20-25
Jablečný koláč	3	160-180	1	170-190	65-75
Pikantní koláče a koláčové korpusy (např. quiche lorraine)	2	160-180	2	190-210	30-70
Cheesecake	2	140-160	2	170-190	60-90

Koláče na pečicím plechu					
Režim vaření	Horký vzduch		Horní a spodní ohřev		Doba pečení (minut)
					
Kategorie	Pozice roštu	Teplota (°C)	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Chlebové pletýnky / větší koláče	3	160-170	4	170-190	30-40
Vánoční štola	3	150-170 ^{*1}	4	160-180 ^{*1}	40-60
Chléb (žitný) Je nutná fermentace	2	180-200 ^{*1} 140-160	2	230 ^{*1} 160-180	20 30-60
Koláč / krémový rohlíček	3	160-170 ^{*1}	4	190-210	15-30

Koláče na pečicím plechu					
Režim vaření	Horký vzduch		Horní a spodní ohřev		Doba pečení (minut)
Kategorie	Pozice roštu	Teplota (°C)	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Piškotová roláda	3	150-170 ^{*1}	4	180-200 ^{*1}	10-20
Ovocný koláč s křehkým těstem	3	160-170 ^{*1}	4	170-190 ^{*1}	40-80
Plátky s polevou/ náplní, např. tvaroh, smetana, cukr, mandle	-	-	4	160-180 ^{*1}	40-80
Pizza (silné těsto) ^{*2*3}	1	180-200	1	190-210 ^{*1}	30-60
Pizza (tenké těsto) ^{*2}	1	200-220	1	230 ^{*1}	10-25
Nekynuté chleby	1	200-220	1	230 ^{*1}	08-15
Švýcarský koláč	1	180-200	1	210-230	35-50

Sušenky					
Režim vaření	Horký vzduch		Horní a spodní ohřev		Doba pečení (minut)
Kategorie	Pozice roštu	Teplota (°C)	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Křehké sušenky ^{*2}	3	150-160	4	170-190 ^{*1}	06-20
Sušenky s polevou ^{*2}	3	140-150	4	160-180	10-40
Sušenky na dortovou směs ^{*2}	3	150-160	4	170-190	15-20

36 OBSLUHA

Sušenky					
Režim vaření	Horký vzduch 		Horní a spodní ohřev 		Doba pečení (minut)
Kategorie	Pozice roštu	Teplota (°C)	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Dorty a pečivo s vaječným bílkem, pusinky	3	80-100	4	100-120	120-150
Makronky	3	100-120	4	120-140	30-60
Sušenky z kynutého těsta *2	3	160-170	4	170-190	20-40
Koláče a pečivo z listového těsta	3	160-180 *1	4	190-210 *1	20-30
Chlebové rolky	3	180-200 *1	4	180-220 *1	20-35

Pečení na více než jednom roštu trouby

Koláče a dorty na plechu na pečení			
Kategorie	Horký vzduch 		Doba pečení (minut)
	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Koláč / krémový rohlíček *2	2, 4	160-180 *1	35-60
Suchý piškotový dort s drobenkou *2	2, 4	140-160	30-60
Křehké sušenky *2	2, 4	150-160	15-35
Sušenky s polevou *2	2, 4	140-150	20-60
Sušenky na dortovou směs *2	2, 4	160-170	25-40
Dorty a pečivo s vaječným bílkem, pusinky *2	2, 4	80-100	130-170

Koláče a dorty na plechu na pečení			
Kategorie	Horký vzduch		Doba pečení (minut)
	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Makronky *2	2, 4	100-120	40-80
Sušenky z kynutého těsta *2	2, 4	160-170	30-60
Koláče a pečivo z listového těsta *2	2, 4	170-180 *1	30-50
Chlebové rolky *2	2, 4	180-190 *1	30-55

POZNÁMKA

- U výrobků se dvěma plechy je to volitelné.
- Hlubokou nádobu (nebo pečicí plech) umístěte na pozici ①.

Průvodce pro štrúdl a pečené pokrmy

Kategorie	Horní a spodní ohřev		Doba pečení (minut)
	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Zapečené těstoviny	1	180-200	45-60
Lasagne	1	180-200	30-60
Pečená zelenina	1	200-220 *1	15-30
Pizza bageta	1	200-220 *1	15-30
Soufflé	1	180-200	20-50
Rybí nákyp	1	180-200	30-60
Plněná zelenina	1	180-200	30-60

38 OBSLUHA

Průvodce pro zmrazené hotové pokrmy

Kategorie	Horní a spodní ohřev		Doba pečení (minut)
	Pozice roštu	Teplota (°C)	
Mražená pizza	3	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Bagety	3	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Korpus ovocného dortu	3	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Hranolky	3	200-220	15-25

POZNÁMKA

- Při zahřívání hranolky 2-3krát otočte.
- Při ohřívání zmrazených pokrmů se může plech kvůli velkému rozdílu teplot zmrazeného pokrmu a trouby vychýlit z tvaru. Po vychladnutí se plechy obvykle vrátí do původního tvaru.

Tipy pro pečení

Výsledky pečení	Možná příčina	Řešení
Korpus dortu je příliš světlý	Špatná pozice roštů trouby	Použijte tmavou formu na pečení nebo koláč položte o jednu příčku níže.
Dort se rozpadá (je hrudkovitý, rozmočený)	Příliš vysoká teplota v troubě	Nastavte o něco nižší teplotu.
	Příliš krátká doba pečení	Nastavte delší dobu pečení. Doba pečení nelze zkrátit nastavením vyšší teploty.
	Směs obsahuje příliš mnoho tekutiny	Používejte méně tekutin. Dodržujte pokyny k době míchání těsta, zejména při použití kuchyňských spotřebičů.
Dorty jsou příliš suché	Příliš nízká teplota v troubě	Příště nastavte o něco vyšší teplotu.
	Příliš dlouhá doba pečení	Nastavte o něco kratší dobu pečení.

Výsledky pečení	Možná příčina	Řešení
Koláče jsou nerovnoměrně propečené	Příliš vysoká teplota pečení a příliš krátká doba pečení	Nastavte o něco nižší teplotu a o něco delší dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozdělena	Směs rovnoměrně rozprostřete na plech/pekáč.
Příliš dlouhá doba pečení	Příliš nízká teplota	Příště nastavte o něco vyšší teplotu.

Horký vzduch / Ekonomický horký vzduch

POZNÁMKA

- Pokud není nastavena žádná doba pečení, trouba se po 12 hodinách automaticky vypne.
- Během cyklu **Horký vzduch** běží ventilátor trouby. Ventilátor se zastaví, když jsou dvířka otevřená. V některých případech se může ventilátor během cyklu **Horký vzduch** vypnout.

- Předehřívejte pouze v případech, že je to uvedeno v receptu.
- Abyste maximalizovali energetickou účinnost, neotvírejte dvířka během pečení.
- Používejte tmavé černé smaltované plechy, které dobře absorbují teplo.
- Nepoužívané příslušenství z trouby vyjměte.

Tipy pro režim Horký vzduch

- Použijte režim Horký vzduch pro rychlejší a rovnoměrnější pečení pečiva, keksů, muffinů, sušenek a chleba všeho druhu.
- Keksy a sušenky pečte na plechách bez stěn nebo s velmi nízkými stěnami, aby mohl ohřátý vzduch cirkulovat kolem pokrmu. Potraviny pečené na plechách s tmavým povrchem se upečou rychleji.
- Při použití režimu Horký vzduch s jedním roštem umístěte drátěný rošt do pozice ③. Při pečení na více roštech umístěte drátěný rošt do pozic ② a ④ (pro dva rošty).
- Při pečení na více roštech trouby se může doba pečení některých potravin mírně prodloužit.
- Koláče, sušenky a muffiny mají lepší výsledky při použití více roštů.

Tipy pro režim Ekonomický horký vzduch

- Pokud je to možné, troubu před vložením pokrmu do ní nepředehřívejte.

40 OBSLUHA

Doporučený průvodce ekonomickým horkým vzduchem

Tato tabulka je pouze orientační, chutě a kusy masa se mohou lišit.

Polohu roštu trouby počítejte vždy odspodu nahoru.

Uvedené doby trvání platí pro troubu, která nebyla přehřátá.

- Rošt: poloha roštu

Potraviny		Rošt	Teplota (°C)	Čas (minut)
Ve formě na pečení	Dortový korpus - dortová směs	3	150-170	35-45
	Pikantní koláče a koláčové korpusy (např. quiche lorraine)	2	160-180	30-70
Na pečicím plechu	Pizza (tenké těsto)	1	200-220	15-30
	Sněhová pusinka	3	80	120-150
Sušenky	S polevou	3	140-150	10-40
	Dortová směs	3	150-160	25-35
Maso	Hovězí maso (cca 1 kg)	2	190	60-80
	Drůbeží maso (cca 1 kg)	2	210	50-70
	Drůbeží maso (cca 2 kg)	2	210	60-80

Grilování

Při grilování máte na výběr ze 2 různých provozních režimů.

- Pro větší množství plochých potravin ke grilování, k hornímu pečení na velkých plechách. Zvolte stupně výkonu (L3 High, L2 Medium, L1 Low) podle toho, jak je to vhodné pro grilované potraviny.
- Pro menší množství plochých potravin ke grilování, k hornímu pečení na malých plechách. Zvolte 1 ze 3 stupňů výkonu (L3 High, L2 Medium, L1 Low) podle toho, jak je to vhodné pro grilované potraviny.

VAROVÁNÍ

- Odkryté části trouby se mohou během grilování zahřát. Děti držte v dostatečné vzdálenosti.

POZNÁMKA

- Zavřením dvířek nastavte funkci Gril. Pokud jsou dvířka otevřená, funkci Grill nelze nastavit a na displeji se zobrazí door. Pokud se dvířka během grilování otevřou, topné těleso grilu se vypne. Po zavření dvířek se topné těleso grilu opět automaticky zapne.

Tipy pro omezení kouře

Vzhledem k intenzivnímu žáru při grilování je normální, že se při přípravě pokrmů objevuje kouř. Tento kouř je přirozeným vedlejším produktem opékání a neměl by vás znepokojovat. Pokud se kouř objevuje ve větší míře, než je vám příjemné, použijte následující tipy, jak množství kouře v troubě snížit.

- Drátěný rošt by měl být na začátku přípravy pokrmů vždy důkladně vyčištěn a mít pokojovou teplotu.

- Během grilování VŽDY zapněte ventilační systém trouby nebo odsavač par.
- Udržujte vnitřek trouby co nejčistší. Zbytky z předchozích jídel se mohou spálit nebo vznítit.
- Vyhněte se tučným marinádám a sladkým glazurám. Obojí zvyšuje množství kouře. Pokud chcete použít glazuru, použijte ji až na samém konci pečení.
- Pokud se vám u některého jídla výrazně kouří, zvažte:
 - Spuštění grilu s nastavením **L1**.
 - Snížení polohy roštu pro přípravu pokrmů dále od topného tělesa grilu.
 - Pomocí nastavení grilu na **L3** dosáhnete požadovaného stupně propečení a poté buď přepnete nastavení grilu na **L1**, nebo přepnete na režim Horní a spodní ohřev.
- Tučnější kusy masa a ryb zpravidla produkují více kouře než libovější kusy.
- Pokud je to možné, dodržujte doporučené nastavení grilu a pokyny pro přípravu pokrmů uvedené v tabulce na následující straně.

42 OBSLUHA

Doporučený průvodce grilováním

Doby grilování jsou pouze orientační. Skutečné časy se mohou lišit v závislosti na kvalitě masa nebo ryby. Grilování je vhodné zejména pro přípravu plochých kusů masa a ryb. Zhruba v polovině doby grilování grilovaný pokrm otočte.

Pozici roštu trouby počítejte vždy odspodu nahoru.

*1 Drátěný rošt nebo hluboká nádoba či plech na pečení.

- Rošt: poloha roštu

Potraviny	Rošt	Velký gril Krok 3 (minut)	
		1. strana	2. strana
Masové kuličky	5	8-10	6-8
Vepřová panenka	5	10-12	8-12
Grilovací klobásy	5	8-10	6-8
Hovězí nebo telecí steaky	4	8-12	5-10
Hovězí plátek (přibližně 1 kg)	4	10-12	10-12
Toast *1	4	2-4	2-4
Toast s polevou	4	6-8	-

POZNÁMKA

- Pro grilování plochých kusů masa použijte pozici ④ nebo ⑤.
- Pod drátěný rošt umístěte hlubokou nádobu nebo plech na pečení, aby se zachytávaly kapky nebo tuk odkapávající z pokrmů.

Rozmrazování

K rozmrazování potravin použijte provozní režim Rozmrazování .

Rozmrazování pokrmů

- Vyjměte pokrm z obalu, položte jej na talíř a ten položte na drátěný rošt.
- Nepřikrývejte pokrm talířem nebo mísou, protože to může výrazně prodloužit dobu rozmrazování.

- Tekutinu vzniklou při rozmrazování nepoužívejte k vaření pokrmu, abyste předešli riziku salmonely. Pokud používáte drátěný rošt, zajistěte, aby tekutina vzniklá při rozmrazování mohla volně stékat z pokrmu na talíř nebo plech.

Pozice roštů trouby

Pro rozmrazování použijte drátěný rošt na pozici ① nebo ② pro větší pokrmy.

Doporučený průvodce rozmrazováním

Potraviny	Hmotnost (kg)	Čas (minut)	Pokyny
Kuře	1,0	100-140	Použijte drátěný rošt s hlubokou pánví (nebo plechem na pečení). Po uplynutí poloviny doby pečení kuře obraťte.
Maso	1,0	100-140	Po polovině doby rozmrazování maso obraťte nebo přikryjte alobalem.
	0,5	90-120	
Pstruh	0,15	25-35	Nezakrývejte.
Jahody	0,3	20-30	Nezakrývejte.

Pečení masa

Při pečení masa používejte režimy Pečení masa a Horní a spodní ohřev

Průvodce pečením masa obsahuje požadované teploty, doby pečení a polohy pečicích roštů pro různé druhy masa. Uvedené údaje jsou pouze přibližné.

- Maso a ryby o hmotnosti nad 1 kg doporučujeme připravovat v troubě.
- Pro libové maso a ryby použijte režim Horní a spodní ohřev. Pro všechny ostatní druhy masa doporučujeme režim Pečení masa.

- Přidejte trochu tekutiny, aby se šťáva z pečení nebo tuk nepřipálily na povrch plechu.
- Asi po polovině nebo dvou třetinách doby pečení pokrm obraťte.

VAROVÁNÍ

- Nechte troubu dostatečně vychladnout, aby nehrozilo nebezpečí popálení.

POZNÁMKA

- Tento průvodce pečením masa je pouze orientační, chutě a kusy masa se mohou lišit.

Doporučený průvodce pečením masa

- Rošt: poloha roštu

44 OBSLUHA

Potraviny	Rošt	Pečení masa		Horní a spodní ohřev	
		Teplota (°C) *1	Čas (v minutách)	Teplota (°C) *1	Čas (v minutách)
Hovězí maso (cca 1 kg)	2	190	50-70	200	70-90
Zvěřina (cca 1 kg)	2	180	75-100	200-230	100-120
Vepřová kýta (cca 1 kg)	2	180-190	80-110	200	100-120
Vepřové roľky (cca 1 kg)	2	180-190	90-120	200-220	110-130
Jehněčí kýta (cca 1 kg)	2	180	110-130	200	150
Drůbeží maso (cca 1 kg)	2	210	50-60	200-220	70-90
Drůbeží maso (cca 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Drůbeží maso (cca 4 kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Celá ryba (cca 1,5 kg)	2	160-180	35-55	200-220	35-55
Pečené kuře	4	190	55-65	-	-

*1 Nastavte teplotu pečení v nádobě o 20 °C vyšší.

Tipy pro pečení masa

- Pro dosažení lepších výsledků pečení několikrát během pečení polévejte kýty a drůbež jejich vlastní šťávou.
- Při pečení používejte žáruvzdorné nádoby (postupujte podle pokynů výrobce).
- Nerezové pečicí nádoby jsou použitelné jen omezeně, protože ve velké míře odrážejí teplo.
- Pokud používáte nádoby s plastovými rukojetmi, ujistěte se, že jsou rukojeti tepelně odolné (postupujte podle pokynů výrobce).
- Velké předměty určené k pečení nebo více předmětů lze umístit přímo na drátěný rošt nad hlubokou nádobu (nebo plech) (např. krocan, husa, 3 ~ 4 kuřata, 3 ~ 4 telecí kolena).
- Libové maso by se mělo péct v pekáči s víkem (např. telecí maso, dušené hovězí maso, hluboce zmrazené maso). Tím se v mase udrží šťáva.
- Pro přípravu křupavé kůrky nebo slaniny by se měla použít zapékací mísa bez pokličky (např. vepřové maso, mleté maso, jehněčí, skopové, kachna, telecí koleno, kuře, drůbeží maso, hovězí pečeně, hovězí svíčková, zvěřina).

- Do hluboké nádoby (nebo pečicího plechu) nalijte dostatečné množství vody, abyste zabránili tvorbě kouře při použití režimu pečení.
- Pokud pečete v otevřeném plechu nebo nádobě, vyčistěte troubu co nejdříve po použití. Když je trouba ještě teplá, je snazší odstranit rozstříknutý tuk.

Vaření podle receptu

Funkce Vaření podle receptu poskytuje návod pro přípravu potravin nebo pokrmů, které mohou být neznámé. Obsahuje přednastavené programy pro vaření mnoha oblíbených potravin s informacemi o doporučeném předehřevu, příslušenství a pozici roštu pro dosažení optimálních výsledků.

Nastavení režimu Vaření podle receptu

- 1) Stiskněte tlačítko **Vaření podle receptu** na ovládacím panelu.

- 2) Opětovným stisknutím tlačítka **Vaření podle receptu** nebo otáčením ovládacího knoflíku vyberte požadovaný recept a poté stisknutím ovládacího knoflíku nastavte.

- Další podrobnosti naleznete v Průvodci režimem Vaření podle receptu

- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo stiskněte ovládací knoflík pro spuštění vaření.
- 4) Stisknutím tlačítka **Zastavit** na ovládacím panelu můžete vaření kdykoli nebo po jeho dokončení zrušit.

Průvodce recepty na vaření

- Rošt: poloha roštu

Drůbež				
Ne	Menu	Hmotnost ní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
1	Kuřecí maso, stehna *1*2	1,2 kg	Chlazené	Kuřecí stehna potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Kuřecí stehna položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 3 minuty odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			3	
2	Kuře, celé *1*2	1,4 kg	Chlazené	Kuře potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Tenkou část stehen zabalte do alobalu a kuře položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 3 minuty odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	

46 OBSLUHA

Drůbež				
Ne	Menu	Hmotnost ní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
3	Kachna, celá *1*2	2,1 kg	Chlazené	Kachnu potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a okořeňte podle potřeby. Tenkou část stehen zabalte do alobalu, kachnu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit odkapávající kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo pekáče) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	
4	Krocan, celý *1*2	4,2 kg	Chlazené	Krůtu potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Tenkou část stehen zabalte do alobalu a krůtu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			1	

Hovězí maso				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
5	Hovězí pečeně *1*2	1,5 kg	Chlazené	Hovězí maso potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 10 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	

Hovězí maso				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
6	Telecí pečeně *1*2	1,5 kg	Chlazené	Telecí maso (hřbet) potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 10 minut odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	
7	Hovězí svíčková *1*2	0,8 kg	Chlazené	Hovězí svíčkovou potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			4	
8	Hovězí po burgundsku *3*4*8	1 porce	Pokožová tepl.	Přísady 1 kg hovězího masa, 150 g uzené slaniny, 50 g oleje, 750 ml červeného vína, 200-300 ml vývaru, 5 cibulí, 5 stroužků česneku, 200 g žampionů, 100 g rajčatového protlaku, 1 lžička sladké papriky, 5 bobkových listů, sůl, pepř Příprava Hovězí maso nakrájejte na kostky o průměru 1 cm. Slaninu nakrájejte na malé kostičky. Do pekáče dejte olej, přidejte maso a slaninu a opečte je na plně. Opečené maso podlijte červeným vínem a vývarem. Oloupejte cibuli a česnek a nakrájejte je na kostičky. Očistěte houby a nakrájejte je na plátky. Přidáme ingredience, okořeníme a promícháme, přikryjeme pokličkou. Pekáč položíme na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 10 minut odpočívat přikryté alobalem.
			2	

48 OBSLUHA

Hovězí maso				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
9	Guláš *3*4*8	1 porce	Pokožová tepl.	Přísady 500 g vepřového masa, 500 g hovězího masa, 50 g oleje, 1 kg cibule, 2 lžíce rajčatového protlaku, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička soli, 500-750 ml vody Příprava Vepřové a hovězí maso nakrájejte na 2 cm velké kostky. Do pekáče dejte olej a přidejte maso. Opečte ho na plotně. Oloupejte a nakrájejte cibuli na kostičky. Přidejte cibuli a protlak a opečte je také. Přidáme a promícháme, přikryjeme pokličkou. Pekač položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 10 minut odpočívat přikryté alobalem.
			2	

Vepřové maso				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
10	Vepřová pečeně *2	1,5 kg	Chlazené	Vepřové maso potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Po upečení nechte pokrm 10 minut odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	
11	Vepřová žebra *1*2	1,0 kg	Chlazené	Vepřová žebra potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Žebra položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapírá, pokrm otočte. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			4	

Vepřové maso				
Ne	Menu	Hmotno stní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
12	Vepřové koleno *3*4*8	1,4 kg	Chlazené	Přísady 1,4 kg vepřového zadního kolena, 1 cibule, 2 mrkve, pórek, celer, drcená bazalka, sůl, pepř, 300 ml vody Příprava Vepřovou kůži kolem dokola nakrájejte ostrým nožem na čtverečky. Okořeňte ji rozdrčenou bazalkou, osolte a opepřete, oloupejte a nakrájejte celer, cibuli, mrkev a pórek. Zeleninu vložíme do pekáče, položíme na ni koleno a podlijeme vodou. Pekáč položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 10 minut odpočívat přikryté alobalem.
			2	
13	Tažené vepřové maso *3*4*8	2,0 kg	Chlazené	Přísady 2 kg vepřové krkovice bez kosti, 2 lžičky soli, 1 lžička sladké papriky, 2 lžičky uzené papriky, 3 lžičky hnědého cukru, 1 lžička mletého kmínu, ½ lžičky chilli, 1 lžička mletého koriandru, 1 lžička mletého černého pepře, 3 lžičky javorového sirupu, 100 ml pomerančové šťávy, 100 ml kečupu Příprava Smíchejte koření a tekutiny a směsí potřete maso. Okořeněné maso vložte do pekáče a nechte ho 12 hodin marinovat v chladničce. Pekáč položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	
14	Vepřová pečeně v krustě *3*4*8	1,0 kg	Chlazené	Přísady 1 kg vepřové panenky, 6 lžic strouhaného sýra (gouda), 4 lžice strouhanky, 3 lžice pálivé hořčice, 10 g nasekané petrželky, 1 lžice sušeného rozmarýnu, 100 ml smetany, sůl, pepř, mletá paprika, kari koření, česnekový prášek Příprava Maso osolte a opepřete. Smíchejte ingredience na krustu a ochutíte ji kořením. Maso obalte směsí koření. Okořeněné maso vložte do pekáče. Pekáč položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	

50 OBSLUHA

Jehněčí				
Ne	Menu	Hmotno stní limit	Teplota potravín	Pokyny
			Rošt	
15	Jehněčí kýta *1*2	1,5 kg	Chlazené	Jehněčí kýtu potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 10 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			2	
16	Jehněčí kotlety *1*2	0,8 kg	Chlazené	Jehněčí kotlety potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Kotlety položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			4	

Ryby				
Ne	Menu	Hmotno stní limit	Teplota potravín	Pokyny
			Rošt	
17	Losos *1*2	0,8 kg	Chlazené	Vyberte steaky z lososa o hmotnosti 200 g a tloušťce 2,5 cm. Lososa potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			4	
18	Pstruh *1*2	0,8 kg	Chlazené	Vyberte pstruhy o hmotnosti každé ryby 200 g. Pstruhy potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Ryby položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			4	

Ryby				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
19	Tuňák *1*2	0,8 kg	Chlazené	Vyberte steaky z tuňáka o hmotnosti 200 g a tloušťce 2,5 cm. Tuňáka potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 3 minuty odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			4	
20	Krevety *1*2	0,6 kg	Chlazené	Krevety potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Krevety vložte do hluboké nádoby. Vložte do trouby. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			4	
21	Hřebenatky *2	0,6 kg	Chlazené	K hřebenatkám přidejte sherry. Hřebenatky vložte do hluboké nádoby. Hřebenatky potřete rozpuštěným máslem. Pokryjte je strouhankou. Na strouhanku přidejte rozpuštěné máslo. Vložte do trouby. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
			3	

Zelenina				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
22	Grilovaná zelenina *1*2	0,8 kg	Chlazené	Přísady lilek, nakrájený na 1-2 cm silné plátky cuketa, nakrájený na 1-2 cm silné plátky cibule nakrájená na klínky sladké papriky rozkrojené podélně napůl a zbavené semínek, celá cherry rajčata, žampiony rozkrojené napůl, máslo (nebo olej) Příprava Zeleninu potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby. Přísady vložte do hluboké nádoby. Vložte do trouby. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
			4	

52 OBSLUHA

Brambory				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
23	Pečené brambory *1*3*5*8	1,0 kg	Pokožová tepl.	Vyberte si malé brambory (150-200 g). Brambory oloupejte, omyjte, osušte a nakrájejte na půlky. Brambory smíchejte se solí, pepřem a olejem nebo rozpuštěným máslem. Brambory položte na žáruvzdorný plech. Vložte do trouby. Když trouba zapípá, pokrm otočte.
			2	
24	Gratinované brambory *3*8	1,0 kg	Pokožová tepl.	Předvažené gratinované brambory nakrájejte na plátky. Brambory vložte na žáruvzdorný plech a zasypte je strouhaným sýrem (30 g na 500 g gratinovaných brambor). Vložte do trouby.
			2	

Chléb/pečivo				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
25	Sušenky *6	1 porce	Chlazené	Přísady (2 porce) 250 g másla, 250 g cukru, 500 g mouky, 3 vejce, 2 g soli, 1 balíček vanilkového cukru (cca 8 g), 1 žloutek a mléko Příprava Smíchejte máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl. Postupně přidejte vejce. Přidejte mouku a smíchejte ji s máslovou směsí. Těsto přikryjte a dejte přes noc do chladničky. Z těsta vyválíme porce silné asi 5 mm. Vyválené těsto vykrajujeme různými vykrajovátky a klademe na vymaštěný plech. Smíchejte žloutek s trochou mléka a potřete jím povrch sušenek. Vložte do trouby.
			2	

Chléb/pečivo				
Ne	Menu	Hmotnost ní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
26	Muffiny *3*7*8	1 porce	Pokožová tepl.	Přísady 150 g mouky, 1 ½ lžičky prášku do pečiva, 60 g krystalového cukru, 1 rozšlehané vejce, 130 ml mléka, 70 ml rostlinného oleje, ½ lžičky vanilkového extraktu, 50 g polosladkých čokoládových lupínků, 50 g nasekaných vlašských ořechů, prosátý moučkový cukr Příprava V míse smíchejte mouku a cukr; uprostřed směsi udělejte důlek. Smíchejte zbývající přísady kromě moučkového cukru; přidejte je k suchým přísadám a míchejte jen do navlhčení. Lžící naplňte vymazanou a moukou vysypanou formu na muffiny a naplňte ji asi do dvou třetin. Vložte do trouby. Vyjměte z formy a posypte moučkovým cukrem.
			2	
27	Biskupské chlebičky *3*6*8	1 porce	Pokožová tepl.	Přísady 400 g mouky, 200 ml teplého mléka, 70 g cukru, 30 g droždí, 50 g másla, 15 g vanilkového cukru, 2 g soli, 120 g rozinek (nepovinné) Příprava Mouku nasypete do mísy a udělejte do ní důlek. Do mléka přídáme droždí a 20 g cukru a promícháme. Tekutinu nalijeme do důlku a zasypeme trochou mouky. Necháme kynout na teplém místě, dokud se na povrchu neobjeví praskliny. Přídáme zbylý cukr, změkklé máslo, vanilkový cukr, sůl a vypracujeme hladké kynuté těsto. Těsto necháme na teplém místě kynout, dokud nezdvíjnásobí svůj objem. Do těsta vložíme rozinky. Těsto rozdělíme na 12 dílů a vytváříme z nich kolečka. Položte je na plech vyložený pergamenovým papírem. Necháme znovu vykynout a potřeme mlékem. Vložte do trouby.
			3	

54 OBSLUHA

Chléb/pečivo				
Ne	Menu	Hmotnost ní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
28	Brownies *3*5*8	1 porce	Pokožová tepl.	Přísady 225 g rozpuštěného másla, 400 g bílého cukru, 100 g kakaového prášku, 1 lžička vanilkového extraktu, 2 vejce, 130 g hladké mouky, ½ lžičky prášku do pečiva, ½ lžičky soli, 70 g půlek vlašských ořechů Příprava Smíchejte rozpuštěné maslo, cukr a kakaový prášek a dobře promíchejte. Přidejte vanilku, vejce, mouku, prášek do pečiva a sůl. Těsto rozetřeme do žáruvzdorné formy vyložené pečicím papírem. V případě potřeby ozdobte půlkami vlašských ořechů. Vložte do trouby.
			2	
29	Jablečný koláč *3*8	1 porce	Chlazené	Přísady 150 g bílého cukru, 2 lžice hladké mouky, ½ lžičky mleté skořice, ¼ lžičky mletého muškátového oříšku, ½ lžičky citronové kůry, 1,2 kg jablek nakrájených na tenké plátky, 2 lžice citronové šťávy, 1 lžice másla, 1 recept na těsto na 9palcový koláč s dvojitou krustou, 4 lžice mléka (nepovinné) Příprava Smíchejte cukr, mouku, skořici, muškátový oříšek a citronovou kůru. Jednu krustu položte do 9palcové koláčové formy. Na koláčovou krustu navrstvěte 1/3 jablek. Posypte směsí cukru a opakujte až do konce. Potřete citronovou šťávou a potřete máslem. Na náplň položte druhou koláčovou krustu a okraje koláče přimáčkněte k okraji formy. V horní části koláče vyřízněte otvory a v případě potřeby je potřete mlékem, aby vypadaly jako glazované. Vložte do trouby.
			3	

Pizza				
Ne	Menu	Hmotnost ní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
30	Mražená pizza (tenké těsto)*3	0,3 kg	Mražené	Mraženou pizzu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Vždy vkládejte pouze jednu mraženou pizzu.
			2	

Pizza				
Ne	Menu	Hmotnostní limit	Teplota potravin	Pokyny
			Rošt	
31	Mražená pizza (silné těsto)* ³	0,5 kg	Mražené	Mraženou pizzu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Vždy vkládejte pouze jednu mraženou pizzu.
			2	
32	Domácí pizza * ³ * ⁸	1 porce	Pokojová tepl.	Přísady 20 g droždí, 200 ml teplé vody, 5 g soli, 350 g mouky, 10 g cukru, 10 g rostlinného oleje, 1 malá sklenice rajčatové omáčky, 250 g strouhaného sýra, 200 g sýra mozzarella, 1 malá plechovka žampionů nakrájených na plátky, 150 g vařené šunky, oregano, sůl, pepř Příprava Droždí rozpustte v teplé vodě. Vmíchejte sůl a cukr. Za stálého hnětení pomalu přidávejte mouku. Přidejte olej a pokračujte v hnětení. Pokud se těsto lepí, přidejte ještě trochu mouky. Těsto přikryjeme a necháme ½ hodiny kynout. Potřenýma rukama uhnětte těsto a konečky prstů ho rozetřete na vymaštěný plech. Těsto potřeme rajčatovou omáčkou a po vrstvách přidáme náplň. Těsto posypeme sýrem. Vložte do trouby.
			2	

*1 Po zaznění zvukového signálu pokrm otočte.

*2 Použijte drátěný rošt nad hlubokou nádobou (či pečicím plechem).

*3 Použijte drátěný rošt.

*4 Použijte pekáč.

*5 Použijte žáruvzdorný plech.

*6 Použijte pečicí plech.

*7 Použijte formu na muffiny.

*8 Používejte vlastní nádoby na vaření.

56 OBSLUHA

Smažení vzduchem

Tato funkce automaticky zvýší zadanou teplotu o 25 °C pro optimální výkon při použití funkce Smažení vzduchem.

Funkce Smažení vzduchem je speciálně navržena pro smažení bez oleje.

POZNÁMKA

- Při použití režimu Smažení vzduchem není nutný předehřev.
- Pokud připravujete více dávek, může příprava pozdějších dávek trvat kratší dobu.
- Vlhké těsto a nátěry při použití režimu Smažení vzduchem nezkřehnou ani neztrhnou.

Tipy pro oužívání režimu Smažení vzduchem

- Pro dosažení nejlepších výsledků připravujte jídlo na jednom roštu umístěném v pozicích navržených v tabulce v tomto návodu.
- Potraviny rovnoměrně rozložte do jedné vrstvy.
- Použijte buď plech na fritování, nebo tmavý plech bez bočních stran nebo s krátkými stranami, který nezakrývá celý rošt. To umožňuje lepší cirkulaci vzduchu.
- V případě potřeby postříkejte pečicí plech nebo plech na smažení olejem ve spreji. Použijte olej, který lze před vznikem kouře zahřát na vysokou teplotu, například avokádový, hroznový, arašídový nebo slunečnicový olej.
- Na rošt v pozici 1 položte plech vyložený fólií, aby se zachytil olej odkapávající z pokrmu. U potravin s vysokým obsahem tuku, jako jsou kuřecí křídla, přidejte několik listů pečicího papíru, který absorbuje tuk.
- Potraviny často kontrolujte a protřepávejte nebo otáčejte, aby byly křupavější.
- Připravené zmrazené potraviny se mohou v režimu Smažení vzduchem připravovat rychleji, než je uvedeno na obalu. Zkrátte dobu přípravy přibližně o 20 %, zkontrolujte potraviny včas a podle potřeby upravte dobu přípravy.
- Pomocí potravinářského teploměru se ujistěte, že jídlo dosáhlo bezpečné teploty pro konzumaci. Konzumace nedostatečně tepelně

upraveného masa může zvýšit riziko onemocnění z potravin.

- Nejkrupavějšího výsledku dosáhnete, když čerstvá kuřecí křídla nebo stehna obalíte v ochucené mouce. Na 0.9 kg kuřete použijte 1/3 šálku mouky.

Doporučení při smažení potravin s vysokým obsahem tuku na vzduchu

Potraviny s vysokým obsahem tuku budou při použití režimu Smažení vzduchem kouřit. Pro dosažení nejlepších výsledků se při smažení potravin s vysokým obsahem tuku, jako jsou kuřecí křídla, slanina, klobásy, párky v rohlíku, krutí stehna, jehněčí kotlety, žebra, vepřová panenka, kachni prsa nebo některé rostlinné bílkoviny, řiďte těmito doporučeními.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nikdy nezakrývejte štěrby, otvory nebo průchody ve dně trouby ani nezakrývejte celé rošty materiály, jako je hliníková fólie. Zablokujete tím proudění vzduchu v troubě a může dojít k otravě oxidem uhelnatým. Hliníková fólie může také zadržovat teplo, což může způsobit nebezpečí požáru nebo špatný výkon trouby.
- Pravidelně čistěte tukové filtry na odsavači par.
- Než začnete smažit na vzduchu, zapněte odsavač par na vysoký stupeň ventilátoru a nechte ho zapnutý 15 minut po skončení smažení.
- Pokud je to možné, otevřete okno nebo posuvné skleněné dveře, abyste zajistili dobré větrání kuchyně.
- Udržujte troubu bez usazeného tuku. Před a po smažení na vzduchu (po vychladnutí trouby) vnitřek trouby otřete.
- Pravidelně provádějte cykly čištění trouby (EasyClean nebo Pyrolýza) v závislosti na tom, jak často a jaké druhy potravin na vzduchu smažíte.
- Neotvírejte dvířka trouby více, než je nutné, abyste pomohli udržet teplotu v troubě, zabránili tepelným ztrátám a ušetřili energii.
- Smažení čerstvých kuřecích kousků, jako jsou křídla nebo paličky, na vzduchu s ponechanou kůží může vést ke vzniku kouře, protože tuk se při vysokých teplotách rozkládá. Pokud je kouř

nadměrný, použijte místo režimu Smažení
vzduchem režim Pečení masa.

ČEŠTINA

58 OBSLUHA

Doporučený průvodce fritováním vzduchem

Pečení na pečicím plechu

- Potraviny rovnoměrně rozložte do jedné vrstvy.
- Pečicí plech umístěte na pozici ③.
- Během vaření jídlo obraťte, aby se nepřipálilo.
- Rošt: poloha roštu

Mražené brambory				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Mražené hranolky (rovné)	0,4	200	3	15-25
Mražené hranolky (Vlnitý řez, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Mražené hranolky ze sladkých brambor	0,6	200	3	17-27
Mražené brambůrky	1,0	220	3	17-27
Mražené bramboráčky	1,0	220	3	15-25

Brambory-čerstvé/domácí				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Domácí americké brambory	1,3	230	3	25-35

Kuřecí maso-mražené				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Mražené kuřecí nugetky, křupavé	0,6	200	3	15-25
Mražené kuřecí stripsy	0,8	210	3	20-30

Kuře-čerstvé, s kůží				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Čerstvá kuřecí křidélka	1,2	230	3	27-37
Čerstvé kuřecí paličky	2,0	230	3	35-45

Kuře-čerstvé, s kůží				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Stehna	1,2	230	3	27-37
Prsa	1,2	230	3	27-37

OSTATNÍ				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Mražené cibulové kroužky, obalované	0,5	200	3	15-25
Mražené jarní závitky (po 20 g)	1,2	210	3	20-30
Tenký párek (70 g každý, průměr 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Mražené kokosové krevety	0,7	200	3	20-30
Čerstvé hřebenatky na půlce mušle	1,0	210	3	15-25
Čerstvé krevety	1,0	200	3	20-30
Směs zeleniny	1,0	220	3	17-27

Pečení na plechu se vzduchovou fritézou

- Potraviny rovnoměrně rozložte do jedné vrstvy.
- Na rošt položte alobalem vyložený plech do pozice ②, aby se zachytily kapky. V případě potřeby přidejte pečicí papír, aby absorboval olej a snížil kouřivost.
- Během vaření jídlo obraťte, aby se nepřipálilo.
- Rošt: poloha roštu

Mražené brambory				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Mražené hranolky (rovné)	0,4	200	3	15-25
Mražené hranolky (Vlnitý řez, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Mražené hranolky ze sladkých brambor	0,6	200	3	17-27
Mražené brambůrky	1,0	220	3	17-27

60 OBSLUHA

Mražené brambory				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Mražené bramboráčky	1,0	220	3	15-25

Brambory-čerstvé/domácí				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Domácí hranolky (10x10 mm)	0,6	220	3	20-30
Domácí americké brambory	1,3	230	3	25-35

Kuřecí maso-mražené				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Mražené kuřecí nugetky, křupavé	0,6	200	3	15-25
Mražené kuřecí stripsy	0,8	210	3	20-30
Mražená horká křídla, s kostí	1,2	200	3	30-40

Kuře-čerstvé, s kůží				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Čerstvá kuřecí křídélka	1,2	230	3	27-37
Čerstvé kuřecí paličky	2,0	230	3	35-45
Stehna	1,2	230	3	27-37
Prsa	1,2	230	3	27-37

OSTATNÍ				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Mražené cibulové kroužky, obalované	0,5	200	3	15-25
Mražené jarní závitky (po 20 g)	1,2	210	3	20-30
Tenký párek (70 g každý, průměr 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Mražené kokosové krevety	0,7	200	3	20-30

OSTATNÍ				
Menu	Množství (kg)	Teplota (°C)	Rošt	Čas (minut)
Čerstvé hřebenatky na půlce mušle	1,0	210	3	15-25

ČEŠTINA

Sous-Vide vzduchem

Tato funkce je k dispozici pouze u některých modelů.

Při vaření v režimu Sous-Vide vzduchem se potraviny vaří „pomalu“ pomocí vzduchu. Použijte jej k přípravě masa, ryb, mořských plodů, drůbeže nebo zeleniny. Potraviny musí být vakuově zabaleny v sáčcích.

Při použití Sous-Vide vzduchem není nutné troubu předehřívat.

Doporučené nastavení funkce Sous-Vide vzduchem najdete v průvodci vařením.

Výhody Sous-Vide vzduchem

Nižší teploty a dlouhá doba vaření při vaření Sous-Vide vzduchem přináší řadu výhod.

- **Zdravější**

V porovnání s ostatními způsoby vaření se při přípravě Sous-Vide vzduchem v potravinách zachovává většina původních živin.

- **Bezpečné a pohodlné**

Dlouhá doba vaření při vaření Sous-Vide vzduchem umožňuje pasterizaci potravin. Protože se potraviny před vařením vakuově zabalí, lze neotevřené sáčky rychle zchladit a po vaření snadno skladovat.

- **Křupavé a vlhké pokrmy**

Jemná regulace teploty při vaření Sous-Vide vzduchem je vynikajícím způsobem, jak dosáhnout dokonalé struktury při přípravě masa a drůbeže. Díky nízkým teplotám se v potravinách udrží více vlhkosti než při běžných metodách vaření. Po uvaření se maso dokonale opeče na pánvi a dodá mu křupavý povrch.

62 OBSLUHA

Doporučený průvodce Air Sous-Vide

Provozní dobu ovlivňuje velikost, hmotnost, tloušťka, výchozí teplota a vaše osobní preference. Tento průvodce slouží pouze pro orientaci. Doba vaření upravte podle svých preferencí.

- Rošt: poloha roštu

Potraviny	Množství (každé potraviny)	Rošt	Teplota (°C)	Doba (min.)		
				Min	Cíl	Max
Hovězí steak	2,5 cm silný 0,3~0,5 kg	2	58	-	150	180
Kuřecí prsa	0,1~0,2 kg	2	67	-	120	180
Losos	2,5 cm silný 0,1~0,2 kg	2	60	-	120	150
Chřest	15~20 g	2	85	20	30	45

- Vařte 30 minut nebo o hodinu déle, pokud připravujete maso silnější než 2,5 cm.
- Pokud používáte větší kusy masa, nakrájejte je na doporučenou hmotnost. Dávejte pozor, abyste nedali kusy masa příliš blízko k sobě.

Režim Šábes

Režim Šábes se obvykle používá o židovském šábesu. Po aktivaci režimu Šábes se trouba nevypne, dokud není režim Šábes deaktivován. V režimu Šábes jsou všechna funkční tlačítka trouby neaktivní. Na displeji se zobrazí 5b.

Režim **Šábes** obvykle umožňuje zákazníkovi pouze udržovat jídlo teplé, protože je během svátku **Šábes** zakázáno pracovat a také připravovat pokrmy.

V režimu **Šábes** lze teplotu trouby nastavit v rozmezí od 30 °C do 250 °C.

Je-li povolen režim **Šábes**, lze spotřebiči používat, aniž by musel být zapnutý nebo vypnutý, což je během nastavené doby zakázáno.

Když je trouba v režimu Šábes, jsou následující funkce deaktivovány:

Nastavení teploty, doba vaření, displej, zapnutí/vypnutí osvětlení trouby, funkce alarmu a Wi-Fi.

Nastavení režimu Šábes

- 1) Otočením a stisknutím knoflíku režimu trouby zvolte **Spodní ohřev**.
- 2) Nastavte požadovanou teplotu.

- 3) Stiskněte knoflík režimu trouby.
- 4) V případě potřeby nastavte dobu vaření.
- 5) Stiskněte a podržte tlačítko **Nastavení** po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí 5b, když je aktivován režim Šábes.
- 6) Chcete-li režim Šábes zastavit, stiskněte a podržte tlačítko **Nastavení** po dobu 3 sekund.

POZNÁMKA

- Režim Šábes je k dispozici pouze tehdy, když je trouba v režimu **Spodní ohřev**.
- Pokud je nastavena doba pečení, trouba se na konci doby pečení automaticky vypne bez zvukového sognálu. Trouba zůstane v režimu Šábes, ale topné těleso se vypne.
- Pokud není nastavena žádná doba pečení, trouba se automaticky nevypne.
- Po výpadku proudu se displej v režimu Šábes znovu zapne, ale trouba bude vypnutá.

Informace pro zkušební ústavy

Tato tabulka je určena pouze pro zkušební ústavy. Obsahuje nejlepší nastavení zkušebních receptů z normy IEC 60350-1.

Přísl.: Příslušenství

Rošt: poloha roštu

ČEŠTINA

Pokrm	Režim ohřevu	Teplota (°C)	Přísl.	Rošt	Předehřev	Čas (minut)	Ovládání
Malý dort	Horní a spodní ohřev	170	Plech na pečení	3	Ano	20-30	-
	Horký vzduch	150	Plech na pečení	3	Ano	20-30	-
	Horký vzduch	150	Plech na pečení / Hluboká nádoba	4 / 2	Ano	25-35	Plech na pečení na 4, hluboká nádoba na 2 odspodu
Piškotový dort	Horní a spodní ohřev	170	Drátěný rošt	2	Ano	20-30	-
	Horký vzduch	160	Drátěný rošt	3	Ano	30-40	-
Jablečný koláč	Horní a spodní ohřev	180	Drátěný rošt	1	Ne	65-75	Jeden plech v levé zadní části a druhý v pravé přední části
	Horký vzduch	170	Drátěný rošt	2	Ne	65-75	
Pruhy těsta	Horní a spodní ohřev	170	Plech na pečení	3	Ano	20-30	-
	Horký vzduch	140	Plech na pečení	3	Ano	20-30	-
	Horký vzduch	140	Plech na pečení / Hluboká nádoba	4 / 2	Ano	20-30	Plech na pečení na 4, hluboká nádoba na 2 odspodu
Toast	Velký gril	L1	Drátěný rošt	4	Ano (5 min.)	2-4	-

64 OBSLUHA

Pokrm	Režim ohřevu	Teplota (°C)	Přísl.	Rošt	Předeheř v	Čas (minut)	Ovládání
Hovězí steak	Velký gril	L3	Drátěný rošt	4 / 1	Ano (5 min.)	10-15 na každé straně	Otočit po polovině doby
Sněhová pusinka	Horký vzduch	80	Plech na pečení	3	Ne	120-150	-
Pečené kuře	Pečení masa	190	Drátěný rošt / Hluboká nádoba	2	Ano	55-65	Otočit po polovině doby

CHYTRÉ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s Wi-Fi.

Aplikace **LG ThinQ** umožňuje komunikovat se spotřebičem pomocí chytrého telefonu.

Funkce aplikace LG ThinQ

Komunikujte se spotřebičem z chytrého telefonu pomocí praktických chytrých funkcí.

- **Nastavení**
 - Umožňuje nastavit různé možnosti na troubě a v aplikaci.
- **Smart Diagnosis**
 - Tato funkce poskytuje užitečné informace pro diagnostiku a řešení problémů se spotřebičem na základě způsobu používání.
- **Monitorování**
 - Tato funkce vám pomůže zkontrolovat aktuální stav, zbývajcí čas, nastavení vaření a čas ukončení na jednom místě.
- **Upozornění produktu**
 - Zapnutím funkce Push Alerts můžete dostávat oznámení o stavu spotřebiče. Oznámení se spustí, i když není otevřena aplikace **LG ThinQ**.
- **Časovač**
 - Časovač můžete nastavit z aplikace.
- **Aktualizace firmwaru**
 - Udržujte spotřebič aktualizovaný.

POZNÁMKA

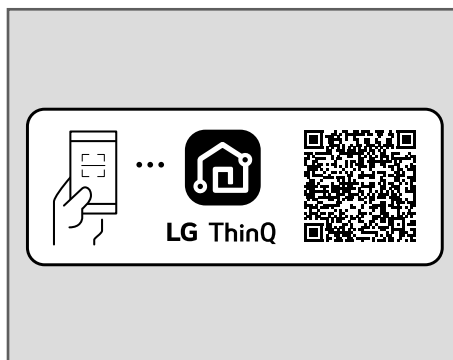
- V následujících případech musíte aktualizovat informace o síti pro každý spotřebič v aplikaci **LG ThinQ** na **Karty zařízení** → **Nastavení** → **Změnit síť**:
 - bezdrátový směrovač je změněn
 - heslo bezdrátového směrovače je změněno
 - poskytovatel internetových služeb je změněn
- Chcete-li spotřebič odpojit od sítě **Wi-Fi**, odstraňte jej ze seznamu připojených produktů v aplikaci **LG ThinQ**.

- Aplikace může být změněna pro účely vylepšení spotřebiče bez předchozího upozornění uživateli.
- Funkce se mohou u jednotlivých modelů lišit.

ČEŠTINA

Instalace aplikace LG ThinQ a připojení spotřebiče LG

Naskenujte QR kód přiložený k výrobku pomocí fotoaparátu nebo aplikace pro čtení QR kódů v chytrém telefonu.



POZNÁMKA

- Chcete-li ověřit připojení Wi-Fi, zkontrolujte, zda svítí ikona na ovládacím panelu.
- Zařízení podporuje pouze síť Wi-Fi 2,4 GHz. Chcete-li zjistit frekvenci sítě, obraťte se na poskytovatele internetových služeb nebo se podívejte do návodu k bezdrátovému směrovači.
- Aplikace **LG ThinQ** neodpovídá za žádné problémy se síťovým připojením ani za žádné závady, poruchy nebo chyby způsobené síťovým připojením.
- Okolní bezdrátové prostředí může způsobit pomalý chod služby bezdrátové sítě.
- Pokud má spotřebič potíže s připojením k síti Wi-Fi, může být příliš daleko od směrovače. Zakupte opakovač Wi-Fi (prodlužovač dosahu), abyste zlepšili sílu signálu Wi-Fi.

66 CHYTRÉ FUNKCE

POZNÁMKA

- Sítové připojení nemusí fungovat správně v závislosti na poskytovateli internetových služeb.
- Wi-Fi se nemusí připojit nebo může být připojení přerušeno kvůli prostředí domácí sítě.
- Pokud se spotřebič nemůže připojit kvůli problémům s bezdrátovým přenosem signálu, odpojte spotřebič ze zásuvky a počkejte asi minutu, než to zkusíte znovu.
- Pokud je brána firewall na bezdrátovém směrovači povolena, zakažte ji nebo k ní přidejte výjimku.
- Název bezdrátové sítě (SSID) by měl být kombinací anglických písmen a číslic. (Nepoužívejte speciální znaky.)
- Uživatelské rozhraní chytrého telefonu se může lišit v závislosti na mobilním operačním systému (OS) a výrobci.
- Pokud je bezpečnostní protokol směrovače nastaven na **WEP**, může dojít k selhání nastavení sítě. Změňte bezpečnostní protokol (doporučuje se **WPA2**) a znovu produkt připojte.
- Chcete-li spotřebič znovu připojit nebo přidat dalšího uživatele, stiskněte a podržte tlačítko **Wi-Fi** po dobu 3 sekund, čímž jej dočasně vypnete. Spustěte aplikaci **LG ThinQ** a podle pokynů v aplikaci spotřebič zaregistrujte.

Specifikace RF modulu

Typ	Frekvenční rozsah	Výstupní výkon (max.)
Wi-Fi	2 412 - 2 472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2 402 - 2 480 MHz	7,03 dBm

Verze softwaru bezdrátové funkce: V 1.0

S ohledem na uživatele by měl být tento přístroj instalován a provozován v minimální vzdálenosti 20 cm mezi přístrojem a tělem.

Prohlášení o shodě



Společnost LG Electronics tímto prohlašuje, že rádiové zařízení typu „vestavná elektrická trouba“ je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na následující internetové adrese:

<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Informační upozornění k softwaru s otevřeným zdrojovým kódem

Chcete-li získat zdrojový kód pod licencemi GPL, LGPL, MPL a dalšími open source licencemi, pro které platí povinnost zveřejňovat zdrojový kód, který je součástí tohoto produktu, a získat přístup ke všem uvedeným licenčním podmínkám, oznámením o autorských právech a dalším příslušným dokumentům, navštivte stránky <https://opensource.lge.com>.

Společnost LG Electronics vám také poskytne otevřený zdrojový kód na disku CD-ROM za poplatek pokrývající náklady na distribuci (např. cenu média, poplatky za dopravu a manipulaci), a to na základě žádosti zaslané e-mailem na adresu opensource@lge.com.

Tato nabídka platí pro kohokoli, kdo obdrží tyto informace, a to po dobu tří let od naší poslední dodávky tohoto produktu.

Funkce Smart Diagnosis

Tato funkce vám pomůže diagnostikovat a řešit problémy se spotřebičem.

POZNÁMKA

- Z důvodů, které nelze přičítat nedbalosti společnosti LGE, nemusí služba fungovat z důvodu vnějších faktorů, jako je mimo jiné nedostupnost Wi-Fi, odpojení Wi-Fi, zásady místního obchodu s aplikacemi nebo nedostupnost aplikací.

- Tato funkce se může změnit bez předchozího upozornění a může mít jinou podobu v závislosti na tom, kde se nacházíte.

Používání LG ThinQ k diagnostice problémů

Pokud se vyskytne problém se spotřebičem vybaveným Wi-Fi, může přenášet údaje o řešení problémů do chytrého telefonu pomocí aplikace **LG ThinQ**.

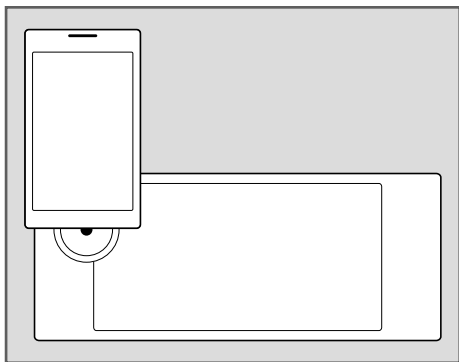
- Spustíte aplikaci **LG ThinQ** a v nabídce vyberte funkci **Smart Diagnosis**. Postupujte podle pokynů uvedených v aplikaci **LG ThinQ**.

Používání zvukové diagnostiky k diagnostice problémů

Při použití metody zvukové diagnostiky postupujte podle níže uvedených pokynů.

- Spustíte aplikaci **LG ThinQ** a v nabídce vyberte funkci **Smart Diagnosis**. Postupujte podle pokynů pro zvukovou diagnostiku uvedených v aplikaci **LG ThinQ**.

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit** na 3 sekundy.
 - Pokud byl displej uzamčen, musíte zámek deaktivovat a poté znovu aktivovat.
- 2) Umístěte mikrofon telefonu do levého horního rohu obrazovky.



- 3) Podržte telefon na místě, dokud přenos tónu neskončí. Na displeji se bude odpočítávat čas. Po skončení odpočítávání a ukončení tónů se v aplikaci zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, během vysílání tónů telefonem nehýbejte.

68 ÚDRŽBA

ÚDRŽBA

Čištění

Vnitřní prostor trouby

VAROVÁNÍ

- Nikdy neotírejte teplý nebo horký porcelánový povrch vlhkou houbou, mohlo by dojít k odštípnutí nebo popraskání (drobné vlasové prasklinky).

UPOZORNĚNÍ

- K čištění trouby nepoužívejte čisticí prostředky, parní čističe, drsné chemické čisticí prostředky, bělidla, ocet, ocelové drátěnky ani abrazivní podložky nebo čisticí prostředky, protože mohou trvale poškodit povrch trouby.
- Těsnění nečistěte.
- Vnitřní prostor trouby nečistěte při rozsvíceném světle.
- Abyste předešli popáleninám, počkejte, až trouba vychladne, a teprve potom se dotkněte některé z jejích částí.

K čištění prostoru trouby nepoužívejte čisticí prostředky. K čištění lehkého znečištění pravidelně používejte funkci **EasyClean**. V případě odolného znečištění použijte funkci **Pyrolýza** nebo čistěte ručně pomocí následujících tipů.

- Před čištěním trouby a po něm můžete jako škrabku použít plastovou špachtli, kterou seškrábnete všechny kousky nebo nečistoty.
- Použití drsné strany drátěnky, která nezpůsobuje škrábance, může pomoci odstranit připálené skvrny lépe než měkká houba nebo ručník.
- K lepšímu čištění mohou přispět i některé drhnuocí houbičky, například z melaminové pěny, které jsou k dostání v místních obchodech.
- Rozlité potraviny je třeba vyčistit, když trouba vychladne ihned po skončení pečení. Ponechání rozlitých nebo rozstříknutých tekutin bez dozoru může způsobit naleptání nebo změnu barvy povrchu.

- Při vysoké teplotě reagují potraviny s porcelánem a může dojít k trvalému zmatnění. Při čištění skvrny používejte pouze neabrazivní čisticí nebo drhnuocí prostředky.
- Při čištění skvrny používejte pouze neabrazivní čisticí nebo drhnuocí prostředky.

Vnější povrchy

Malované a ozdobné obložení

Pro běžné čištění použijte hadřík s horkou mýdlovou vodou. V případě silnějšího znečištění a nahromaděné mastnoty použijte tekutý čisticí prostředek přímo na znečištění. Nechte jej působit 30 až 60 minut. Opláchněte vlhkým hadříkem a osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Povrchy z nerezové oceli

VAROVÁNÍ

- Abyste zabránili poškrábání, nepoužívejte drátěnky.

POZNÁMKA

- K čištění povrchu z nerezové oceli použijte teplou mýdlovou vodu nebo čisticí či leštící prostředek na nerezovou ocel.
- Vždy otírejte ve směru povrchové úpravy kovu.
- Čistič nebo leštidlo na nerezové spotřebiče lze zakoupit online nebo u většiny prodejců spotřebičů či domácích potřeb.

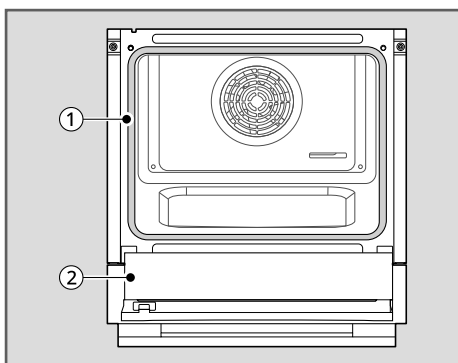
- 1) Na vlhký hadřík nebo papírovou utěrku naneste malé množství čističe nebo leštidla na nerezové spotřebiče.
- 2) Vyčistěte malou plochu a případně ji otřete ve směru vláken nerezové oceli.
- 3) Osušte a vyleštěte čistou, suchou papírovou utěrkou nebo měkkým hadříkem.
- 4) Podle potřeby opakujte.

Dvířka trouby

▲ UPOZORNĚNÍ

- Na vnější stranu dvířek trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani drsné abrazivní čisticí materiály. Může to způsobit poškození.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné, abrazivní čističe ani ostré kovové škrabky, protože by mohly povrch poškrábat, což může mít z následků rozbití skla.
- Na vnější stranu dvířek trouby nepoužívejte čisticí prostředky, čisticí prášky ani drsné abrazivní čisticí materiály.

- Dvířka trouby důkladně vyčistěte mýdlovou vodou. Dobře je opláchněte. Dvířka neponořujte do vody.
- Na vnější sklo dvířek trouby můžete použít čisticí prostředek na sklo. Nestříkejte vodu ani čistič skla na větrací otvory dvířek.
- Těsnění dvířek trouby nečistěte. Těsnění dvířek trouby je vyrobeno z materiálu ze skelných vláken, který je nezbytný pro dobré těsnění. Dbejte na to, abyste toto těsnění neodřeli, nepoškodili nebo neodstranili.



①	Těsnění dvířek trouby nečistěte ručně.
②	Dvířka čistěte ručně.

- Demontáž dvířek trouby je popsána v části „Sejmutí, montáž a demontáž dvířek trouby“.

Rošty do trouby

Před čištěním vyjměte rošty z trouby.

- 1) Čistěte jemným abrazivním čisticím prostředkem.
 - Potraviny vysypané do kolejnic by mohly způsobit jejich zaseknutí.
- 2) Opláchněte je čistou vodou a osušte.

Příslušenství

- Drátěný rošt, pečicí plech a další příslušenství čistěte měkkým hadříkem a horkou mýdlovou vodou.
- Příslušenství nemyjte v myčce nádobí.

Kryt žárovky

Před čištěním demontujte kryt žárovky.

- Demontáž krytu žárovky je popsána v části „Výměna osvětlení trouby“.
- Kryt žárovky čistěte měkkým hadříkem a horkou mýdlovou vodou.

EasyClean

Funkce **EasyClean** využívá výhod nového smaltu LG, který pomáhá odstraňovat nečistoty bez použití drsných chemikálií, a pracuje pouze s použitím VODY po dobu pouhých 10 minut při nízkých teplotách, takže pomáhá uvolnit LEHKÉ nečistoty před ručním čištěním.

Trouba LG vám poskytuje možnost čistit s MENŠÍM OHŘEVEM, KRATŠÍM ČASEM a prakticky BEZ KOUŘE NEBO KOUŘOVÝCH PLYNŮ. Spotřebu energie můžete snížit čištěním lehkých nečistot v troubě pomocí funkce **EasyClean** namísto funkce Pyrolysis.

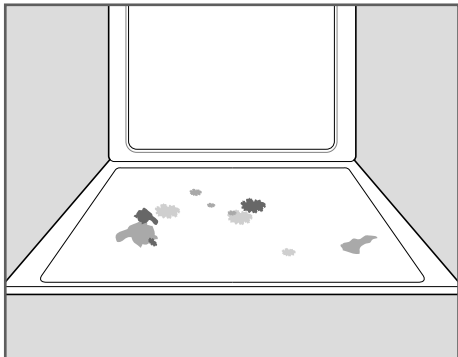
Výhody funkce EasyClean

- Pomáhá uvolnit lehké nečistoty před ručním čištěním.
- Funkce **EasyClean** používá pouze vodu, žádné chemické čisticí prostředky.
- Zlepšuje účinek funkce **Pyrolýza**.
 - Zpožďuje potřebu zapnutí cyklu **Pyrolýza**.
 - Minimalizuje kouř a zápach.
 - Může umožnit kratší dobu cyklu **Pyrolýza**.

70 ÚDRŽBA

Kdy použít EasyClean

- Příklad znečištění trouby



Případ 1

- Vzor znečištění: Malé kapky nebo skvrny
- Typy nečistot: Sýr nebo jiné přísady
- Běžné potraviny, které mohou znečistit troubu: Pizza

Případ 2

- Vzor znečištění: Lehké stříkance
- Typy nečistot: Tuk/masťnota
- Běžné potraviny, které mohou znečistit troubu: Steaky, grilované / Ryby, grilované / Maso pečené při nízkých teplotách

Návod k použití funkce EasyClean

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Trouba by měla být vyrovnaná, aby byl na začátku cyklu **EasyClean** spodní povrch prostoru trouby zcela pokrytý vodou.
- Během cyklu **EasyClean** neotvírejte dvířka trouby. Voda nebude dostatečně horká, pokud budou dvířka během cyklu otevřená.
- Vyjměte z trouby pečicí plech, hluboký plech, drátěný rošt, veškeré nádoby, alobal nebo jiný materiál.

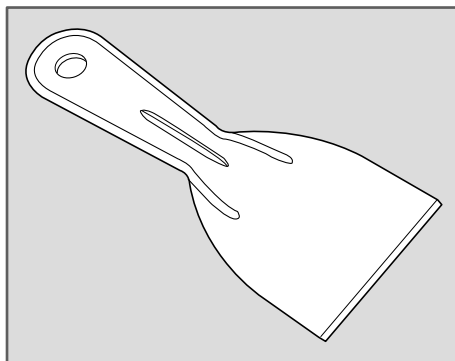
POZNÁMKA

- Před použitím cyklu **EasyClean** nechte troubu vychladnout na pokojovou teplotu. Pokud je

teplota dutiny trouby vyšší než 65 °C, cyklus **EasyClean** se neaktivuje, dokud prostor trouby nevychladne.

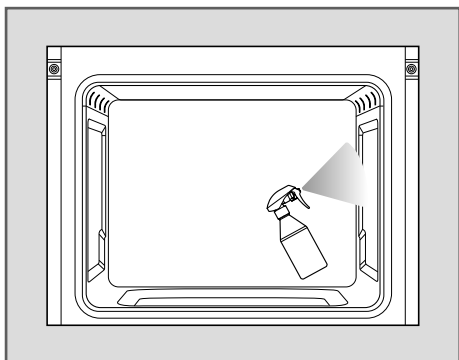
- Nejlepších výsledků dosáhnete použitím destilované nebo filtrované vody. Voda z vodovodu může na dně trouby zanechat minerální usazeniny.
- Nečistoty zapečené během několika cyklů pečení bude obtížnější pomocí cyklu **EasyClean** odstranit.
- Pokud čistíte více pečicích plechů, použijte na vyčištění každého plechu celou láhev vody. Nestříkejte vodu přímo na dvířka. V takovém případě bude voda odkapávat na podlahu.
- Je normální, že ventilátor během cyklu **EasyClean** pracuje.
- K čištění trouby se nedoporučuje používat komerční čisticí prostředky nebo bělidla. Místo toho používejte jemné tekuté čisticí prostředky s hodnotou pH nižší než 12,7, aby nedošlo ke změně barvy smaltu

- 1) Z trouby vyjměte rošty a příslušenství.
- 2) Pomocí plastové škrabky seškrábněte a odstraňte připálené zbytky.

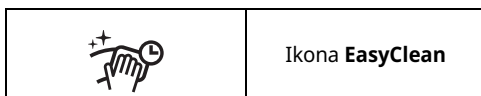


- Doporučené plastové škrabky:
 - Tvrdá plastová špachtle
 - Plastová škrabka na pánev
 - Plastová škrabka na barvu
 - Stará kreditní karta
- 3) Naplňte rozprašovač 500 ml vody a důkladně jím postříkejte vnitřní plochy trouby.

- 4) Použijte alespoň 50 ml vody z lahve, abyste zcela navlhčili nečistoty na stěnách i v rozích trouby.



- 5) Do středu dna trouby nastříkejte nebo nalijte 450 ml vody. Prohlubeň na dně trouby by měla být zcela pokrytá, aby byly ponořeny všechny nečistoty. V případě potřeby přidejte vodu.
- 6) Otočením a stisknutím ovládacího knoflíku vyberte cyklus **EasyClean**.
- Ikony se zobrazí, když je cyklus **EasyClean** připraven k použití.



- 7) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo stiskněte ovládací knoflík. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Některé povrchy mohou být po cyklu **EasyClean** horké. Při čištění používejte gumové rukavice, abyste předešli popáleninám.
- Během cyklu **EasyClean** se trouba zahřívá natolik, že může způsobit popáleniny. Před otřením vnitřního povrchu trouby počkejte, dokud cyklus neskončí. Pokud tak neučiníte, může dojít k popálení.
- Při čištění prostoru trouby se neopírejte o sklo dvířek ani o dvířka samotná.
- Nepoužívejte žádné ocelové drátěnky, abrazivní podložky nebo čisticí prostředky, protože tyto materiály mohou trvale poškodit povrch trouby.

- 8) Na konci 10minutového cyklu zazní tón a na displeji se zobrazí End.
- 9) Po skončení čisticího cyklu a při ručním čištění by na dně trouby mělo zůstat tolik vody, aby byly všechny nečistoty zcela ponořeny. V případě potřeby vodu doplňte. Před troubu položte na podlahu ručník, aby se zachytila voda, která se může při ručním čištění vylít.
- 10) Prostor trouby vyčistěte ihned po skončení cyklu **EasyClean** vydrhnutím mokrou houbičkou, která nezanechává škrábance. (Drhnoucí strana nepoškrábá povrchovou úpravu.) Při čištění se může do spodních větracích otvorů vylít trochu vody, která se však zachytí v misce pod prostorem trouby a nepoškodí hořák.
- 11) Po vyčištění prostoru trouby otřete přebytečnou vodu čistou suchou utěrkou. Vyměňte rošty a veškeré další příslušenství.
- 12) Pokud zůstávají lehké nečistoty, opakujte výše uvedené kroky a dbejte na důkladné namočení znečištěných míst.
- Pokud i po několika cyklech **EasyClean** zůstávají odolné nečistoty, spusťte cyklus **Pyrolýza**. Před spuštěním cyklu **Pyrolýza** se ujistěte, že jsou z prostoru trouby vyjmuty rošty a další příslušenství a že je povrch prostoru trouby suchý. Další podrobnosti naleznete v části **Pyrolýza** v návodu k obsluze.

POZNÁMKA

- Po dokončení cyklu **EasyClean** může být těsnění prostoru trouby mokré. To je normální. Těsnění nečistěte.
- Pokud po čištění zůstanou na dně trouby minerální usazeniny, odstraňte je hadříkem nebo houbou namočenou v octu.

Pyrolýza

Cyklus **Pyrolýza** používá k čištění dutiny trouby extrémně vysoké teploty. Během cyklu **Pyrolýza** můžete zaznamenat kouř nebo zápach. To je normální, zejména pokud je trouba silně znečištěná. Během cyklu **Pyrolýza** by měla být kuchyně dobře větraná, aby se minimalizovaly pachy z čištění.

72 ÚDRŽBA

Před zahájením pyrolýzy

- Kuchyně by měla být dobře větraná, aby se minimalizovaly pachy vznikající při čištění. Před spuštěním cyklu **Pyrolýza** otevírejte okno nebo zapněte ventilátor či digestoř.
- Před čištěním je třeba odstranit přebytečné skvrny.
- Otržete všechny silné skvrny na dně trouby.
- Zkontrolujte, zda je kryt osvětlení trouby na svém místě a zda je osvětlení trouby vypnuté.
- Vyčistěte rám trouby a dvířka horkou mýdlovou vodou. Důkladně je opláchněte.

VAROVÁNÍ

- Pokud je trouba silně znečištěna olejem, před dalším použitím troubu vyčistěte pomocí cyklu **Pyrolýza**. Zanechaný olej by mohl způsobit požár.
- Pokud během cyklu **Pyrolýza** dojde v troubě k požáru, vypněte troubu a počkejte, až oheň uhasne. Dvířka neotvírejte násilím. Přívod čerstvého vzduchu při teplotách cyklu **Pyrolýza** může vést k vyšlehnutí plamene z trouby. Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek vážné popáleniny.

UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby. V žádné části trouby ani v jejím okolí by se neměly používat komerční čisticí prostředky na trouby ani ochranné vrstvy jakéhokoli druhu.
- Vyjměte z trouby pečicí plech, hluboký plech, drátěný rošt, veškeré nádobí, alobal nebo jiný materiál.
- Pokud dojde k poruše v režimu **Pyrolýza**, zobrazí se na displeji trouby chybový kód F a během procesu čištění cyklem **Pyrolýza** zazní tři dlouhá pípnutí. Vypněte elektrické napájení na hlavní pojistce nebo jističi a nechte troubu opravit kvalifikovaným technikem.
- Pokud dojde k poruše režimu **Pyrolýza**, vypněte troubu stisknutím tlačítka **Zastavit** a odpojte napájení. Nechte ji opravit kvalifikovaným technikem.
- Je normální, že se části trouby během cyklu **Pyrolýza** zahřívají. Během cyklu **Pyrolýza**

netlačte na dvířka, okno nebo větrací prostor trouby.

- Nenechávejte malé děti v blízkosti spotřebiče bez dozoru. Během cyklu **Pyrolýza** může být vnější strana trouby na dotek velmi horká.
- Pokud máte domácí ptáky, přemístěte je do jiné dobře větrané místnosti. Zdraví některých ptáků je velmi citlivé na výpary, které se uvolňují během cyklu **Pyrolýza** v troubě.
- Dvířka neotvírejte násilím. Mohlo by dojít k poškození automatického zamykání dvířek. Při otevírání dvířek trouby po cyklu **Pyrolýza** buďte opatrní. Při otevírání dvířek se postavte stranou od trouby, aby mohl unikat horký vzduch nebo pára. Trouba může být stále VELMI HORKÁ.

POZNÁMKA

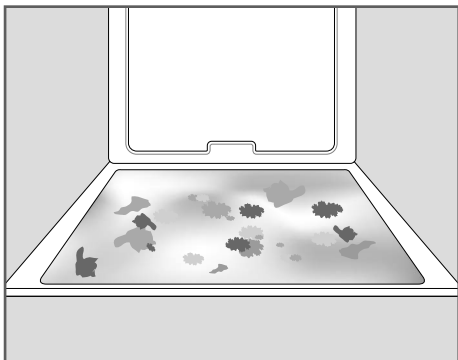
- Během cyklu **Pyrolýza** nelze zapnout osvětlení trouby. Osvětlení trouby nelze zapnout, dokud teplota trouby po dokončení cyklu **Pyrolýza** neklesne pod 250 °C.
- Vyčistěte rám trouby a dvířka horkou mýdlovou vodou. Důkladně je opláchněte.
- Těsnění nečistěte. Sklolaminátový materiál těsnění dvířek trouby neodolá oděru. Je nezbytné, aby těsnění zůstalo neporušené. Pokud zjistíte, že se opotřebovává nebo třepí, zajistěte výměnu servisním technikem.
- Je normální, že ventilátor během cyklu **Pyrolýza** pracuje.
- Při zahřívání trouby můžete slyšet zvuky rozpínání a smršťování kovových částí. To je normální a troubu to nepoškodí.
- V troubě může zůstat bílý popel. Po vychladnutí trouby jej otřete vlhkým hadříkem nebo mýdlem napuštěnou drátěnkou. Pokud není trouba po jednom cyklu **Pyrolýza** čistá, cyklus opakujte.
- Po cyklu **Pyrolýza** se na porcelánu mohou objevit jemné linky, protože prošel zahříváním a ochlazováním. To je normální a nemá to vliv na výkon.
- Cyklus **Pyrolýza** nelze spustit, pokud je aktivní funkce **Zámek ovládání**.
- Po nastavení cyklu **Pyrolýza** se dvířka trouby automaticky uzamknou. Dvířka trouby nebudou možné otevřít, dokud trouba nevychladne. Zámek se automaticky odblokuje.

- Po zamknutí dveří přestane kontrolka zámku  blikat a zůstane svítit. Vyčkejte přibližně 15 sekund, než se aktivuje zámek dvířek trouby.

ke zhoršení kvality povrchu. Funkce **Pyrolýza** tomuto jevu nezabrání.

Kdy použít cyklus Pyrolýza

- Příklad znečištění trouby



Příklad 1

- Vzor znečištění: Středně silné až silné stříkance
- Typy nečistot: Tuk/mastnota
- Běžné potraviny, které mohou znečistit troubu: Maso pečené při vysokých teplotách

Příklad 2

- Vzor znečištění: Kapky nebo skvrny
- Typy nečistot: Výplně nebo cukernaté nečistoty
- Běžné potraviny, které mohou znečistit troubu: Koláče

Příklad 3

- Vzor znečištění: Kapky nebo skvrny
- Typy nečistot: Smetanová nebo rajčatová omáčka
- Běžné potraviny, které mohou znečistit troubu: Dušené maso se zeleninou

POZNÁMKA

- Na znečištění, které se v průběhu času nahromadilo, lze použít cyklus **Pyrolýza** (pyrolýza). Pokud však po každém cyklu přípravy pokrmů zůstanou silně znečištěné skvrny z připravovaných pokrmů neočištěné, může dojít

Nastavení cyklu Pyrolýza

- 1) Z trouby vyjměte veškeré rošty a příslušenství.
- 2) Otáčením ovládacího knoflíku nebo stisknutím tlačítka **Menu** vyberte možnost **Pyrolýza**.
 - Když je vybrána možnost **Pyrolýza**, ikona **Pyrolýza** bliká.

	Ikona Pyrolýza
---	-----------------------

- 3) Stisknutím ovládacího knoflíku provedte nastavení.
 - Ikona **Pyrolýza** přestane blikat.
- 4) Otáčením ovládacího knoflíku zvolte cyklus **Pyrolýza** v závislosti na úrovni znečištění (viz tabulka níže).

Úroveň znečištění	Nastavení cyklu
Lehce znečištěný prostor trouby	1 h 15 min
Středně znečištěný prostor trouby	1 h 30 min
Silně znečištěný prostor trouby	2 h

- Ikona **Doba vaření** bliká.

	Ikona Doba vaření
---	--------------------------

- 5) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Doba vaření a Čas ukončení**, abyste použili čas ukončení vaření.
 - Pomocí ovládacího knoflíku nastavte čas ukončení.
 - Ikona **Čas ukončení** bliká.

	Ikona Čas ukončení
---	---------------------------

- 6) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo ovládací knoflík.

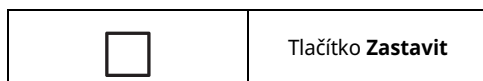
74 ÚDRŽBA



- 7) Po nastavení cyklu **Pyrolýza** se dvířka trouby automaticky zamknou a zobrazí se ikona zámku .
- Dvířka trouby můžete otevřít až po jejím vychladnutí. Po vychladnutí trouby se zámek automaticky odblokuje.

UPOZORNĚNÍ

- Když se zobrazí ikona zámku, neotvírejte dvířka trouby násilím. Dvířka trouby zůstanou zamčená, dokud se teplota trouby nezchladí. Násilné otevření dvířek způsobí jejich poškození.
- Může být nutné zrušit nebo přerušit cyklus **Pyrolýza** z důvodu nadměrného kouře nebo požáru v troubě. Chcete-li zrušit funkci **Pyrolýza**, stisknete tlačítko **Zastavit** na displeji.



Pravidelná údržba

Výměna osvětlení trouby

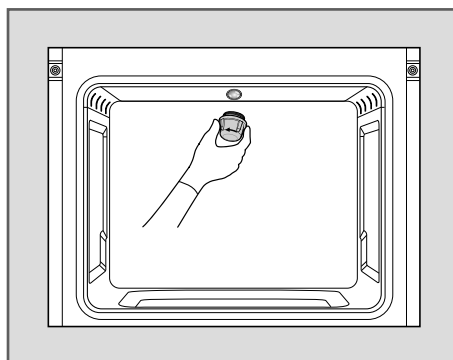
Osvětlení trouby je standardní 25W nebo 40W halogenová žárovka pro spotřebiče.

VAROVÁNÍ

- Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Ujistěte se, že jsou trouba a žárovka chladné.
- Odpojte elektrické napájení spotřebiče od hlavní pojistky nebo jističe. V opačném případě může dojít k vážnému zranění osob, smrti nebo úrazu elektrickým proudem.
- Při výměně osvětlení trouby používejte rukavice. Střepy z rozbitých žárovek mohou způsobit nebezpečí zranění.

- Při použití síly může sklo nebo trouba prasknout nebo se poškodit.

- Odpojte troubu ze zásuvky nebo odpojte napájení.
- Otočte skleněný kryt lampy proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Vyjměte halogenovou žárovku z patice a zlikvidujte ji způsobem šetrným k životnímu prostředí.
- Vložte novou halogenovou žárovku.
- Nasaďte skleněný kryt lampy a otočte jím ve směru hodinových ručiček.
- Zapojte troubu nebo znovu připojte napájení.



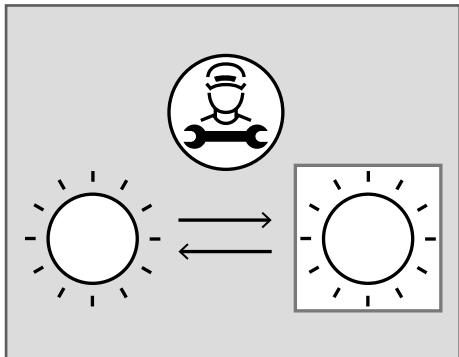
Informace o světelném zdroji

Tento spotřebič obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

- Světlo se automaticky zapne a vypne v některém z následujících případů:
 - při otevírání/zavírání dvířek.
 - při stisknutí tlačítka **Osvětlení**.

- při použití funkce InstaView.

- Pro výměnu světelné zásuvky se obraťte na servisního technika.



Informace o světelném zdroji	
Nastavení referenčních kontrol a pokyny k jejich případnému provedení.	Nevztahuje se na žádné nastavení referenční kontroly.
Pokyny, jak odstranit ovládací části osvětlení a/nebo případné nesvítící části nebo jak je vypnout či minimalizovat jejich spotřebu energie.	K vypnutí světla je třeba odpojit konektor zdroje napájení.
Pokud je světelný zdroj stmívatelný: seznam stmívačů, se kterými je kompatibilní, a normy kompatibility světelného zdroje se stmívači, pokud existují.	Není stmívatelné.
Pokud světelný zdroj obsahuje rtuť: pokyny, jak odstranit zbytky v případě náhodného rozbití.	Žádná rtuť.
Doporučení, jak likvidovat světelný zdroj po skončení jeho životnosti.	Viz www.lg.com/global/recycling

Demontáž, montáž a rozebrání dvířek trouby

Pro dosažení lepšího výsledku čištění může být nutné sejmout a demontovat dvířka trouby. Dvířka trouby obsahují sklo, které se může rozbít. Při demontáži, montáži a demontáži dvířek trouby je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Abyste předešli popáleninám, počkejte, až trouba vychladne, a teprve potom se dotkněte některé z jejích částí.
- Dvířka jsou velmi těžká. Při jejich snímání, zvedání a nasazování buďte opatrní.

- Nezvedejte dvířka za rukojeť. Rukojeť není navržena tak, aby unesla váhu dvířek, což může vést k vážnému poškození dvířek spotřebiče.
- Nenarážejte do skla hrnci, pánvemi ani jinými předměty.
- Poškrábání, údery, nárazy nebo namáhání skla mohou oslabit jeho strukturu a později způsobit zvýšené riziko rozbití.
- Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí všech roštů.

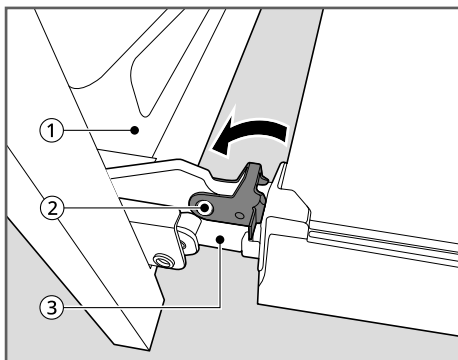
76 ÚDRŽBA

Sejmutí dvířek trouby

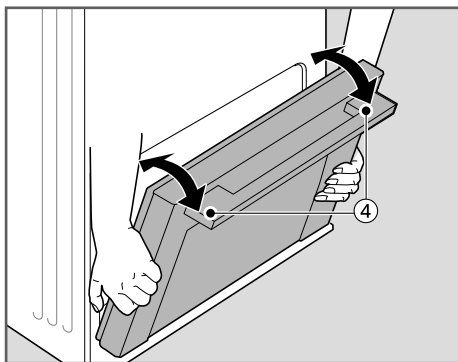
▲ UPOZORNĚNÍ

- Svorku zcela zaklapněte, aby nedošlo k poškození prostoru trouby.

- 1) Dvířka zcela otevřete.
- 2) Zvedněte svorku dvířek ② a zcela ji otočte směrem k troubě ①.



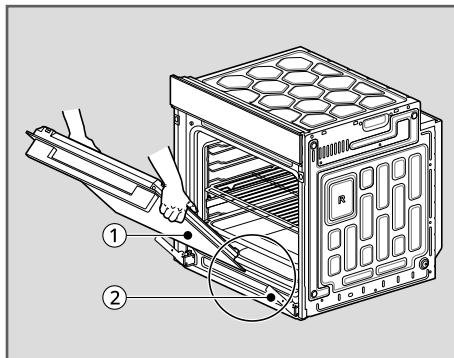
- 3) Pevně uchopte obě strany dvířek v horní části.
- 4) Částečně dvířka zavřete na přibližně 70 stupňů ④. Pokud je poloha správná, panty ③ se budou volně pohybovat.



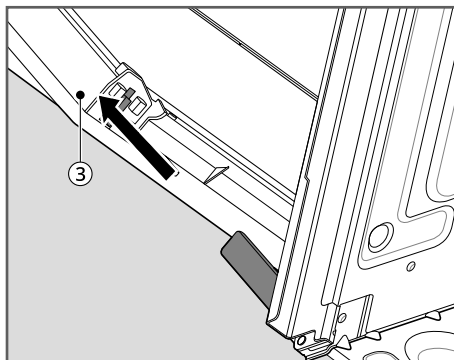
- 5) Zvedněte dvířka a táhněte je k sobě, dokud se západky pantů zcela neuvolní.

Montáž dvířek trouby

- 1) Pevně uchopte obě strany dvířek ① v blízkosti horní části.

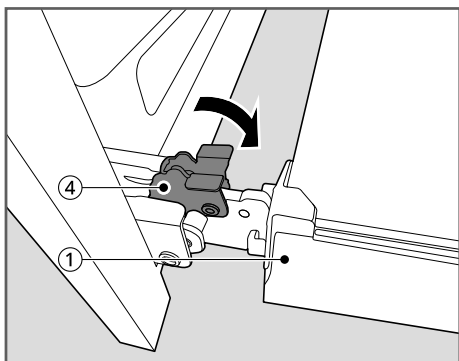


- 2) Zcela zasuňte panty ② do drážek ③.



- 3) Pomalu dvířka zcela otevřete. Ujistěte se, že jsou panty ② správně zasunuty do drážek ③.

- 4) Zvedněte svorku dvířek ④ a otočte ji směrem ke dvířkům trouby ①, dokud nezapadne do správné polohy.

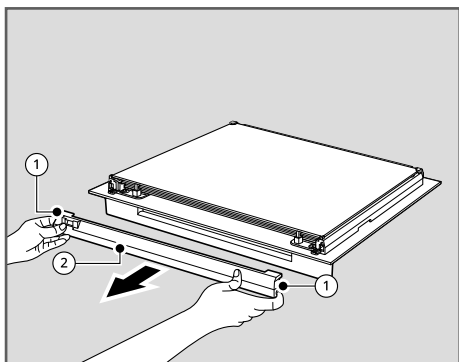


- 5) Zavřete dvířka.

Demontáž dvířek trouby

Dvířka trouby obsahují tři vrstvy skleněných panelů. Před demontáží dvířek trouby je sejměte z trouby.

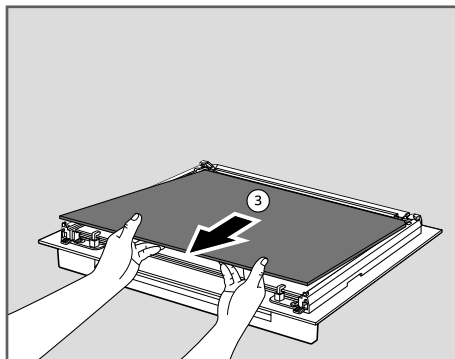
- 1) Sejměte dvířka trouby z trouby a položte je na měkký rovný povrch, aby se nerozbila a nepoškrábala, a to rukojetí dvířek směrem k podlaze.
- 2) Zatlačte na zámky ① na obou stranách horního krytu dvířek ② a zatáhněte dopředu.



- 3) Oběma rukama uchopte a mírně nadzvedněte skleněný panel ③ a tahem dopředu jej vyjměte z dvířek trouby.

Těsnění (4 ks) vložené do skla odložte stranou.

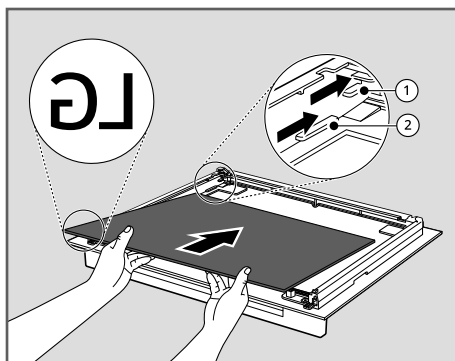
Zopakujte odstranění všech tří vrstev skleněných panelů.



Montáž skleněného panelu

Skleněné panely sestavte v opačném pořadí, než byly demontovány.

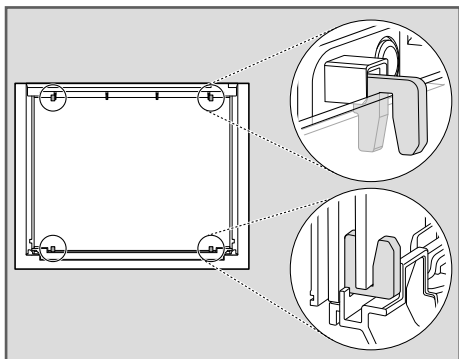
- 1) Zasuňte spodní skleněný panel do pozice ② a druhý skleněný panel do pozice ① dvířek trouby.
 - Skleněný panel umístěte potištěnou stranou LG směrem k rukojeti dvířek trouby.



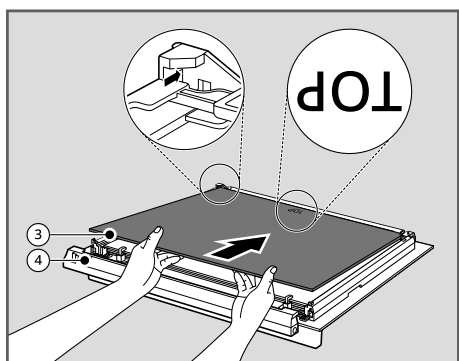
- 2) Sestavte 4 těsnění na druhém skleněném panelu takto.

78 ÚDRŽBA

- Těsnění drží sklo na místě a snižuje hluk a vibrace ve dvířkách.



- 3) Zasuňte horní skleněný panel do pozice ③ na druhý skleněný panel do dvířek trouby.
 - Při správném umístění se na spodní straně skleněného panelu zobrazí **TOP**, což označuje správnou orientaci povrchu.



- 4) Sestavte horní kryt dvířek ④.
 - Zkontrolujte, zda je pevně usazen (musí zacvaknout!).

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nejčastější dotazy

Často kladené otázky

ČEŠTINA

OTÁZKA: Je normální, že při používání trouby slyším ze zadní strany cvakání?

ZK:

ODP OVĚ
Vaš nový spotřebič je navržen tak, aby udržoval přísnější kontrolu nad teplotou trouby. U nové trouby můžete častěji slyšet cvakání a vypínání topných těles. To je NORMÁLNÍ.

OTÁZKA: Proč bliká dvojtečka v zobrazení času?

ZK:

ODP OVĚ
To znamená, že výrobek byl právě zapojen do sítě nebo že došlo k přerušení napájení. Chcete-li vymazat blikající čas, stiskněte libovolné tlačítko a v případě potřeby resetujte hodiny.

OTÁZKA: Při konvekční přípravě pokrmu se ventilátor zastaví, když otevřu dvířka. Je to normální?

ZK:

ODP OVĚ
Ano, to je normální. Po otevření dvířek se konvekční ventilátor zastaví, dokud se dvířka nezavřou.

OTÁZKA: Mohu použít alobal k zachycení odkapávajícího tuku v prostoru trouby?

ZK:

ODP OVĚ
Nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii na vyložení dna nebo stěn trouby. Alobal se roztaví a přilne ke spodnímu povrchu trouby a nelze jej odstranit. Místo toho použijte alobalem vyložený plech umístěný na spodní rošt trouby, na kterém se zachytí kapající voda. (Pokud se již fólie na dně trouby roztavila, nebude výkon trouby narušovat.)

OTÁZKA: Mohu použít alobal na rošty?

ZK:

ODP OVĚ
Rošty nezakrývejte alobalem. Zakrytí celých roštů fólií omezuje proudění vzduchu, což vede ke špatným výsledkům pečení. Pod ovocné koláče nebo jiné kyselé či sladké potraviny použijte plech vyložený fólií, abyste zabránili poškození povrchu trouby rozlitými potravinami.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- K zabalení pokrmu v troubě lze použít fólii, která však nesmí přijít do styku s odkrytými topnými / grilovacími tělesy v troubě. Fólie by se mohla roztavit nebo vznítit a způsobit kouř, požár nebo zranění.

OTÁZKA: Mohu při cyklu pyrolýzy nechat v troubě rošty?

ZK:

80 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ODP Ne. Před spuštěním cyklu **Pyrolýza** vyjměte všechny předměty z trouby.
OVĚ
Ď:

OTÁ Co mám dělat, když se mi rošty lepí a těžko se zasouvají a vysouvají?
ZKA:

ODP Časem se může stát, že se rošty budou špatně zasouvat a vysouvat. Strany roštů potřete malým
OVĚ množstvím olivového oleje. Působí jako mazivo, které usnadňuje klouzání.
Ď:

OTÁ Mám grilovat s otevřenými nebo zavřenými dvířky?
ZKA:

ODP Vaše elektrická trouba není určena pro grilování s otevřenými dvířky. Pokud budete grilovat s
OVĚ otevřenými dvířky trouby, může dojít k poškození knoflíků nebo displeje.
Ď:

OTÁ Proč nefungují funkční tlačítka?
ZKA:

ODP Zkontrolujte, zda je aktivována funkce **Zámek ovládání**. Pokud je aktivována funkce **Zámek**
OVĚ **ovládání**, zobrazí se na displeji ikona zámku . Chcete-li funkci **Zámek ovládání** deaktivovat,
Ď: přečtěte si část **Nastavení funkce Zámek ovládání** v kapitole **Obsluha**.

OTÁ Jak mohu pomoci zajistit bezpečnost dětí v blízkosti spotřebiče?
ZKA:

ODP Děti by měly být v blízkosti spotřebiče pod dohledem vždy, když je používán, a po použití, dokud
OVĚ povrchy trouby nevychladnou. Abyste zabránili dětem v náhodném zapnutí trouby, můžete také
Ď: použít funkci **Zámek ovládání**. Funkce **Zámek ovládání** deaktivuje většinu tlačítek na ovládací
panelu. Přečtěte si část **Nastavení funkce Zámek ovládání** v kapitole **Obsluha**.

Před zavoláním servisu

Vaření

Příznaky	Možná příčina a řešení
Trouba nefunguje	Zástrčka spotřebiče není zcela zasunuta do elektrické zásuvky. Zkontrolujte, zda je elektrická zástrčka zapojena do řádně uzemněné zásuvky pod napětím.
	V domě může být přepálená pojistka nebo vypnutý jistič. Vyměňte pojistku nebo resetujte jistič.
	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
	Příliš horká trouba. Nechte troubu vychladnout na teplotu nižší, než je teplota uzamčení.

Příznaky	Možná příčina a řešení
Pára je odváděna ventilačním otvorem trouby.	Při vaření potravin s vysokou vlhkostí vzniká pára. To je normální.
Spotřebič nefunguje.	Kabel není správně zapojen. Zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen do zásuvky. Zkontrolujte jističe.
	Servisní rozvody nejsou kompletní. Obratť se na svého elektrikáře.
	Výpadek proudu. Pro jistotu zkontrolujte osvětlení domu. Zavolejte místní elektrárenskou společnost a požádejte o servis.
Trouba při grilování nadměrně kouří.	Ovládání není správně nastaveno. Postupujte podle pokynů v části Nastavení ovládacích prvků trouby.
	Maso příliš blízko topnému tělesu. Přemístěte rošt tak, abyste zajistili správnou vzdálenost mezi masem a topným tělesem. Předehřejte grilovací těleso k opékání.
	Maso není správně připraveno. Odstraňte z masa přebytečný tuk. Zbylé tukové okraje odřízněte, aby se nezkroutily.
	Na povrchu trouby se nahromadil tuk. Starý tuk nebo stříkance jídla způsobují nadměrné zakouření. Při častém grilování je nutné pravidelné čištění.
Jídlo se správně nepeče nebo neškvaří	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
	Pozice roštu je nesprávná nebo rošt není v rovině. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
	Používá se nesprávné nádobí nebo nádobí nevhodné velikosti. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
Vlhkost se shromažďuje na okně trouby nebo pára vychází z ventilačního otvoru trouby.	K tomu dochází při vaření potravin s vysokým obsahem vlhkosti. To je normální.
	Při čištění okna byla použita nadměrná vlhkost. Při čištění oken nepoužívejte nadměrnou vlhkost.
Odvod teplého vzduchu do kuchyně po vypnutí trouby.	Odvod teplého vzduchu je nutný k udržení a snížení teploty v troubě. Po ochlazení na bezpečnou teplotu se automaticky vypne. To je normální.

82 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Součásti a funkce

Příznaky	Možná příčina a řešení
Když chcete připravit pokrm, na displeji svítí 	Dvířka trouby jsou zablokována, protože teplota uvnitř trouby neklesla pod teplotu uzamčení. Stiskněte tlačítko STOP. Nechte troubu vychladnout.
	Zámek ovládání je aktivován. Stisknutím tlačítka Control Lock na 3 sekundy obnovíte funkci.
Osvětlení trouby nefunguje.	Je čas vyměnit žárovku nebo je žárovka uvolněná. Vyměňte nebo utáhněte žárovku. Viz část „Výměna osvětlení trouby“ v tomto návodu k obsluze.
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.	Ventilátor se automaticky vypne, jakmile se elektronické součásti dostatečně ochladí. To je normální.
Trouba nespustí pyrolýzu.	Teplota pece je příliš vysoká na to, aby bylo možné nastavit režim Pyrolýza. Nechte spotřebič vychladnout a resetujte ovládací prvky.
	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz oddíl Pyrolýza.
	Cyklus pyrolýzy nelze spustit, pokud jsou dvířka trouby otevřená. Zavřete dvířka trouby.
Dvířka trouby se po cyklu pyrolýzy neotevřou.	Trouba je příliš horká. Nechte troubu vychladnout na teplotu nižší, než je teplota uzamčení.
	Ovládání a dveře mohou být uzamčeny. Po dokončení cyklu pyrolýzy nechte troubu asi hodinu vychladnout. Dvířka lze otevřít, když se během cyklu Pyrolýza přestane zobrazovat zámek .
	Zámek ovládání je aktivován. Stisknutím tlačítka Control Lock na 3 sekundy obnovíte funkci.
Po cyklu pyrolýzy není trouba čistá.	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz oddíl Pyrolýza.
	Trouba byla silně znečištěná. Před spuštěním čistícího cyklu vyčistěte silně rozlité tekutiny. Silně znečištěné trouby mohou potřebovat opakovanou nebo delší dobu trvající pyrolýzu.
Konvekční ventilátor se zastaví.	Konvekční ventilátor se během cyklu konvekčního pečení zastaví. Děje se tak proto, aby byl ohřev během cyklu rovnoměrnější. Nejedná se o závadu trouby a mělo by se to považovat za normální provoz.

Příznaky	Možná příčina a řešení
Rošty trouby se špatně zasouvají (WS7D76*2**, WSED7613*).	Lesklé, stříbrně zbarvené rošty byly vyčištěny. Na papírovou utěrku naneste malé množství rostlinného oleje a otřete jí okraje roštů trouby.
Varný prostor se neohřívá a na displeji se zobrazuje ikona „Demo“ nebo „D“.	Spotřebič je v ukázkovém režimu. Podívejte se do části „Ukázkový režim“ v uživatelské příručce a deaktivujte tento režim.

Zvuky

Příznaky	Možná příčina a řešení
Zvuk „praskání“ nebo „pukání“	Jedná se o zvuk zahřívání a ochlazování kovu při vaření i při funkci Pyrolýza. To je normální.
Hluk ventilátoru	Konvekční ventilátor se může automaticky zapínat a vypínat. To je normální.

Wi-Fi

Příznaky	Možná příčina a řešení
Domácí spotřebič a smartphone nejsou připojeny k síti Wi-Fi.	Heslo k síti Wi-Fi, ke které se snažíte připojit, je nesprávné. Vyhledejte síť Wi-Fi připojenou k vašemu smartphonu a odstraňte ji, poté zaregistrujte spotřebič v aplikaci LG ThinQ.
	Mobilní data pro váš smartphone jsou zapnutá. Vypněte mobilní data smartphonu a zaregistrujte spotřebič pomocí sítě Wi-Fi.
	Název bezdrátové sítě (SSID) je nastaven nesprávně. Název bezdrátové sítě (SSID) by měl být kombinací anglických písmen a číslí. (Nepoužívejte speciální znaky.)
	Frekvence routeru není 2,4 GHz. Podporována je pouze frekvence routeru 2,4 GHz. Nastavte bezdrátový směrovač na frekvenci 2,4 GHz a připojte spotřebič k bezdrátovému směrovači. Frekvenci směrovače zjistíte u poskytovatele internetových služeb nebo u výrobce směrovače.

84 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Příznaky	Možná příčina a řešení
Domácí spotřebiči a smartphone nejsou připojeni k síti Wi-Fi.	Vzdálenost mezi spotřebičem a směrovačem je příliš velká. Pokud je vzdálenost mezi spotřebičem a směrovačem příliš velká, může být signál slabý a připojení nemusí být správně nakonfigurováno. Přesuňte umístění směrovače tak, aby byl blíže ke spotřebiči.

Zákaznický servis a náhradní díly

Zákaznický servis

Pokud se závadu nepodaří odstranit výše uvedenými opatřeními, obraťte se na servis LG. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém záručním listu.

- V případě závady se spotřebič nesmí používat. Pokud dojde k poruše, je nutné spotřebič odpojit vytažením síťové zástrčky nebo vypnout vyjmutím pojistky nebo vypnutím jističe v domovní pojistkové skříni.
- Opravy spotřebiče smí provádět pouze speciálně vyškolený a kvalifikovaný odborník v oblasti elektrotechniky. Neodborně provedené opravy mohou vést ke značným škodám.

▲ UPOZORNĚNÍ

- Opravy spotřebiče smí provádět pouze technik s příslušným oprávněním. Při nesprávné opravě může dojít ke značnému nebezpečí.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. V případě závady nebo poruchy vypněte spotřebič z elektrické sítě. V případě poruchy se na návštěvu techniků zákaznického servisu nebo prodejců nemusí vztahovat záruka, pokud je příčinou poruchy abnormální používání spotřebiče zákazníkem.

Náhradní díly

Pokud potřebujete náhradní díly nebo technika, obraťte se na servis LG.

- Váš hovor bude automaticky předán středisku služeb zákazníkům, které je příslušné pro vaši poštovní oblast.

- Adresu místního střediska služeb zákazníkům a další informace pro zákazníky najdete na internetu na adrese www.lg.com.

Ujistěte se, že máte k dispozici následující údaje:

- Vaše jméno a adresu včetně poštovního směrovacího čísla.
- Vaše telefonní číslo.
- Přesné údaje o povaze problému.
- Model, série a sériové číslo. Tyto údaje najdete na výrobním štítku umístěném na levém vnitřním okraji dvírek trouby.
- Váš doklad o koupi opatřený datem. Vezměte prosím na vědomí, že pro případnou reklamaci je nutné předložit doklad o koupi. Před uplatněním záruční reklamace se ujistěte, že jste si přečetli část „ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ“. Pokud se ukáže, že spotřebič nemá žádnou mechanickou nebo elektrickou závadu, bude za případnou kontrolu provedenou technikem účtován poplatek.

Produktový list

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) č. 65/2014 a 66/2014, platná norma EN 60350-1:2016

Ochranná známka	LG
Identifikátor modelu	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Index energetické účinnosti (EEI _{cavity})	65,6
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie (konvenční režim)	0,89 kWh/cyklus
Spotřeba energie (režim nucené konvekce s ventilátorem)	0,57 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrický
Objem	76 l
Hmotnost	43,0 kg

ČEŠTINA

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/826, platná norma EN 50564:2011

Spotřeba energie v informačním režimu	0,8 W
Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu	2,0 W
Doba, po které funkce řízení spotřeby nebo podobná funkce automaticky přepne zařízení do pohotovostního režimu a/nebo do režimu vypnutí a/nebo do stavu, který zajišťuje síťový pohotovostní režim	5 minut

Poznámky



Ak si chcete pozrieť príručku,
naskenujte QR kód.



NÁVOD NA POUŽÍVANIE

VSTAVANÁ RÚRA



Pred inštaláciou si pozorne prečítajte tieto pokyny. Inštalácia tak bude jednoduchšia a bude zaručené, že produkt je nainštalovaný správne a bezpečne. Ušchovajte si tieto pokyny v blízkosti produktu na budúce použitie.

SLOVENČINA

WS7D76**** , WSED761**

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Všetky práva vyhradené

OBSAH

Tento návod na používanie môže obsahovať obrazový materiál a obsah, ktoré sa líšia od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Tento návod podlieha revízií vykonanej výrobcom.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY 5

Bezpečnostné správy 5

VAROVANIE 6

Inštalácia 6

Prevádzka 7

Údržba 9

Riziko vzniku požiaru a horľavé materiály 11

UPOZORNENIE 11

Prevádzka 11

Údržba 12

STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 14

Likvidácia 14

Vyradené spotrebiče 15

Zneškodnenie starého spotrebiča 16

POKYNY NA INŠTALÁCIU 16

Bezpečnostné pokyny pre inštaláčného technika 16

Elektrické pripojenie 17

PREHĽAD VÝROBKU

Funkcie výrobku 18

Vonkajšia/vnútná časť 18

Príslušenstvo 19

PREVÁDZKA

Obsluha ovládacieho panela 21

Funkcie ovládacieho panela 21

Tipy na úsporu energie 23

Zmena nastavení 23

Nastavenia (InstaView, Hodiny, Hlasitosť) 23

Nastavenie režimu prípravy pokrmov 24

Zámok ovládania 24

Osvetlenie rúry 24

Wi-Fi	24
Spustenie na diaľku	25
Demo režim	25
Obsluha rúry	25
Pred použitím rúry	25
Montáž (teleskopických) roštov s koľajničkami	26
Vyberanie roštov s koľajničkami	27
Používanie teleskopických výsuvných koľajničiek (Model WS7D76*2** WSED7613*)	27
Používanie štandardných roštov rúry	27
InstaView	28
Manuálna príprava pokrmov	28
Pečenie	33
Odporúčaný návod na pečenie	34
Horúci vzduch/Úsporný horúci vzduch	40
Odporúčaný návod na Úsporný horúci vzduch	41
Grilovanie	41
Odporúčaný návod na grilovanie	43
Rozmrazovanie	44
Pečenie mäsa	44
Príprava pokrmov podľa receptu	46
Teplovzdušné fritovanie	57
Odporúčaný návod na teplovzdušné fritovanie	59
Sous-Vide vzduchom	62
Odporúčaný návod na Sous-Vide vzduchom	63
Režim Sabbath	63
Informácie pre skúšobné ústavy	64

INTELIGENTNÉ FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ	66
Funkcie aplikácie LG ThinQ	66
Inštalácia aplikácie LG ThinQ a pripojenie spotrebiča LG	66
Špecifikácie RF modulu	67
Vyhlásenie o zhode	67
Informácie o softvéri typu Open Source	67
Funkcia Smart Diagnosis	67
Použitie LG ThinQ na diagnostiku problémov	68
Použitie zvukovej diagnostiky k diagnostike problémov	68

ÚDRŽBA

Čistenie	69
-----------------------	-----------

Vnútorný povrch.....	69
Vonkajší povrch	69
EasyClean	70
Pyrolýza	73
Pravidelná údržba	75
Výmena osvetlenia rúry.....	75
Zloženie, nasadenie a rozobratie dvierok rúry	76

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky	80
Najčastejšie otázky.....	80
Kým zavoláte servis	81
Príprava pokrmov.....	81
Diely a funkcie	82
Zvuky.....	84
Wi-Fi	84
Zákaznícky servis a náhradné diely.....	84
Údajový list výrobku.....	86

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY

Bezpečnostné správy

Vaša bezpečnosť a bezpečnosť iných osôb je veľmi dôležitá.

V tomto návode a na vašom spotrebiči sme uviedli veľa dôležitých bezpečnostných správ. Vždy si prečítajte a dodržiavajte všetky bezpečnostné správy.

Pri používaní spotrebiča si prečítajte a dodržiavajte pokyny, aby ste predišli riziku vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom, zraneniam alebo škodám. Tento návod nezahŕňa všetky možné situácie, ktoré by mohli nastať. Vždy, keď sa vyskytne nejaký nepochopiteľný problém, sa obráťte na zástupcu technického servisu alebo výrobcu. Tieto pokyny platia len vtedy, ak sa na spotrebiči zobrazí symbol krajiny. Ak sa symbol na spotrebiči nezobrazí, je nevyhnutné, aby ste si pozreli technické pokyny, kde sú uvedené potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča podľa podmienok používania v danej krajine.



Toto je symbol bezpečnostného upozornenia. Tento symbol vás upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť smrť alebo zranenie vás a iných osôb. Všetky bezpečnostné správy budú nasledovať za symbolom bezpečnostného upozornenia a slovom VAROVANIE alebo UPOZORNENIE.

Tieto slová znamenajú:



VAROVANIE

Pri nedodržaní pokynov môže dôjsť k vášmu usmrteniu alebo vážnemu zraneniu.



UPOZORNENIE

Pri nedodržaní pokynov môže dôjsť k vášmu zraneniu alebo poškodeniu výrobku.

Všetky bezpečnostné správy vás informujú o tom, aké je potenciálne nebezpečenstvo, ako znížiť riziko zranenia a tiež čo sa môže stať, ak sa pokyny nedodržia.

6 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAROVANIE

VAROVANIE

- Aby ste pri používaní tohto výrobku znížili riziko výbuchu, vzniku požiaru, usmrtenia, zásahu elektrickým prúdom, poranenia alebo obarenia osôb, dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia vrátane opatrení, ktoré sa uvádzajú nižšie:

Inštalácia

- Nikdy nedovoľte nikomu ležať, sedieť, stáť alebo visieť na dvierkach rúry. K poraneniu môže dôjsť v dôsledku kontaktu s horúcim pokrmom alebo samotnou rúrou.
- Steny rúry, rošty, dno ani inú časť rúry nevykladajte alobalom ani iným materiálom. Ak tak urobíte, naruší sa rozvod tepla, dôjde k zlým výsledkom pri pečení a dôjde k trvalému poškodeniu vnútorného priestoru rúry (alobal sa roztaví na vnútorný povrch rúry).
- Na obloženie dna rúry nepoužívajte alobal ani iný materiál. Nesprávna inštalácia vložiek rúry môže viesť k riziku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Zaistite, aby bol váš spotrebič je správne nainštalovaný a uzemnený kvalifikovaným inštalačným technikom podľa pokynov na inštaláciu. Akékoľvek úpravy a servis by mali vykonávať iba kvalifikovaní inštalační alebo servisní technici.
- Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že sú zo spotrebiča odstránené všetky obalové materiály. Plasty, oblečenie, papier a iné horľavé materiály držte mimo dosahu častí spotrebiča, ktoré sa môžu rozhorčiť.
- Počas vykonávania elektrických pripojení musí byť elektrické napájanie vypnuté.
- Nesprávne pripojenie hliníkovej domovej elektroinštalácie k medeným vodičom môže viesť k riziku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Používajte iba konektory určené na pripájanie medi k hliníku a dôsledne dodržiavajte postup odporúčaný výrobcom.
- Dvierka rúry neotvárajte ani nezatvárajte nohou nadmernou silou.
- Vetrací otvor nezakrývajte tkaninou.

- Do rúry nevkladajte, neuchovávajte ani nevarte žiadne živé zvieratá alebo organizmy.
 - Rúru nepoužívajte na vypaľovanie keramiky alebo vytvrdzovanie maľovaných predmetov.
- Spotrebič sa nesmie nainštalovať za dekoratívne dvierka, aby sa predišlo prehrievaniu.
- Spotrebič neinštalujte na podlahu.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Skontrolujte nastavenia Demo režimu.
 - Ohrievače priestoru na pečenie nebudú fungovať, keď je Demo režim nastavený ako zapnutý (na displeji sa zobrazí Demo alebo D). Ak je režim nastavený ako zapnutý, musíte ho pred použitím rúry na pečenie deaktivovať.

Prevádzka

- Túto rúru nepoužívajte na komerčné účely. Táto rúra je určená výhradne na použitie v domácnosti.
- **NEDOTÝKAJTE SA OHRIEVACÍCH TELIES ANI POVRCHOV VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY.** Ohrievacie telesá môžu byť horúce, aj keď majú tmavú farbu. Vnútorne povrchy rúry sa rozhorúčia tak, že môžu spôsobiť popáleniny. Počas a po použití sa nedotýkajte ohrievacích telies ani vnútorných povrchov rúry a dbajte na to, aby sa s nimi nedostal do kontaktu ani váš odev alebo iné horľavé materiály, kým nebudú mať dostatok času na vychladnutie. Ostatné povrchy, ako sú vetracie otvory rúry a povrchy v blízkosti týchto otvorov, dvierka rúry a okienka dvierok rúry, sa tiež rozhorúčia a môžu spôsobiť popáleniny, ak sa nenechajú vychladnúť.
- Pri otváraní dvierok buďte opatrní. Horúci vzduch a para, ktoré uniknú, môžu spôsobiť popáleniny rúk, tváre a očí. Pred vybratím alebo vložením pokrmu do rúry nechajte z rúry uniknúť horúci vzduch alebo paru.
- Na zakrytie pokrmov nepoužívajte plast. Používajte iba alobal alebo pokrievky vhodné do rúry.

8 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- V rúre sa nikdy nepokúšajte vysušiť domáce zvieratko.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Pri vyberaní pokrmu z rúry vždy používajte kuchynské chňapky alebo rukavice. Kuchynský riad bude horúci. Používajte iba suché kuchynské chňapky. Mokrú alebo vlhkú kuchynskú chňapku na horúcich povrchoch môžu spôsobiť popálenie parou. Dávajte pozor, aby sa kuchynská chňapka nedotkla horúcich ohrievacích telies. Na vyberanie pokrmu nepoužívajte utierku ani inú objemnú tkaninu.
- Neohrievajte neotvorené nádoby na pokrmy. Tlak v nádobách môže spôsobiť ich roztrhnutie, čo môže viesť k zraneniu.
- Dbajte na to, aby sa alobal ani teplotná sonda nedostali do kontaktu s ohrievacími telesami.
- Nedotýkajte sa roštov rúry, kým sú horúce.
- Ak je potrebné posunúť rošt, kým je rúra horúca, dbajte na to, aby sa kuchynská chňapka nedotkla horúceho ohrievacieho telesa v rúre.
- Pri vkladaní a vyberaní pokrmu z rúry potiahnite rošt až na doraz. Pomáha to predchádzať popáleninám spôsobeným dotykom horúcich povrchov dvierok a stien rúry.
- Rúru nepoužívajte, ak sa na ohrievacom telese počas používania rozžeraví určité miesto alebo ak prejavuje iné známky poškodenia. Rozžeravené miesto znamená, že ohrievacie teleso môže zlyhať a predstavuje potenciálne nebezpečenstvo popálenia, požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Okamžite vypnite rúru a nechajte ohrievacie teleso vymeniť kvalifikovaným servisným technikom.
- Počas prevádzky NEBLOKUJTE vetrací otvor rúry. Môžu sa tým poškodiť elektrické časti rúry. Vzduch musí mať možnosť voľne cirkulovať. Pred inštaláciou dvierok rúry by ste mali správne namontovať obrubu spodného vetracieho otvoru vpredu na spodnej časti rúry.
- Na otvorené dvierka rúry nekladte veľké, ťažké predmety, napríklad celé morky.
- Keď sú dvierka otvorené, dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

- Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kompetentná kvalifikovaná osoba.
- Deťom nedovoľte liezť do rúry.
- Počas prevádzky nedávajte ruku pod ovládač ani medzi dvierka a obrubu spodného vetracieho otvoru. Vonkajší povrch rúry môže byť na dotyk veľmi horúci.
- Toto zariadenie smú deti vo veku aspoň 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatkom skúseností a znalostí používať pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a za predpokladu, že prípadným rizikám porozumeli. Deťom nedovoľte hrať sa so spotrebičom. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho používateľskú údržbu.
- Malé deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Počas používania sa spotrebič rozhorúči. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies vnútri rúry. Malé deti by sa mali držať ďalej od spotrebiča.
 - Tieto povrchy môžu byť dostatočne horúce na to, aby popálili pokožku aj po dokončení prípravy pokrmu, aj keď tak nemusia pôsobiť, preto do rúry nedávajte ruky.
- Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by sa mali držať ďalej od spotrebiča.
- Odkryté časti rúry môžu byť počas grilovania horúce. Deti udržiajte v dostatočnej vzdialenosti.
- V pokynoch musí byť uvedené, že za takýchto podmienok sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne a deti by sa mali držať ďalej od spotrebiča.

Údržba

- Neukladajte predmety, ktoré sú zaujímavé pre deti, na zadný kryt alebo do skriniek nad varným spotrebičom. Deti, ktoré lezú na rúru, aby dosiahli na predmety, by sa mohli vážne zraniť.

10 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Horúci riad a kuchynské náčinie nechajte vychladnúť na bezpečnom mieste, mimo dosahu malých detí.
- Ak sa poškodí sklo dvierok, povrch alebo ohrievacie teleso rúry, prestaňte spotrebič používať a zavolajte servis.
- Pred servisom vždy odpojte napájanie od spotrebiča.
- Pred výmenou osvetlenia rúry vypnite elektrické napájanie rúry na paneli s hlavnou poistkou alebo ističom.
- Nikdy nelejte studenú vodu na horúcu rúru, aby ste ju vyčistili.
- Nečistite kovovými drôtenkami. Kusy sa môžu spálením oddeliť od drôtenky a dotknúť sa elektrických častí a spôsobiť tak riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Keď rúru nepoužívate, neuchovávajte v nej žiadne iné materiály ako príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Nezakrývajte rošty ani žiadnu inú časť rúry kovovou fóliou. Spôsobí to prehrievanie rúry.
- Ak je rúra silne znečistená olejom, pred opätovným použitím rúru pyrolyzujte. Olej by mohol spôsobiť požiar.
- Ak počas pyrolýzy vznikne v rúre oheň, rúru vypnite a počkajte, kým oheň nezhasne. Dvierka nasilu neotvárajte. Prívod čerstvého vzduchu pri teplotách pyrolýzy môže viesť k vyšľahnutiu plameňa z rúry. Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok vážne popáleniny.
- Ak vám rúra spadne alebo sa poškodí, nechajte ju pred použitím dôkladne skontrolovať kvalifikovaným servisným technikom.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrozeniu (iba na niektorých modeloch).
- **NEDOTÝKAJTE SA OHRIEVACÍCH TELIES ANI POVRCHOV VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY.** Počas a po použití alebo čistení vnútorného priestoru sa nedotýkajte ohrievacích telies ani vnútorných povrchov rúry a dbajte na to, aby sa s nimi nedostali do kontaktu ani iné horľavé materiály, kým nebudú mať dostatok času na vychladnutie. Ostatné povrchy, ako sú okienka dvierok rúry, žiarovka rúry, sa tiež rozhorúčia a môžu spôsobiť popáleniny, ak sa nenechajú vychladnúť.

Riziko vzniku požiaru a horľavé materiály

- V rúre ani v jej blízkosti neskladujte ani nepoužívajte horľavý materiál. Medzi horľavé materiály patrí papier, plasty, kuchynské chňapky, bielizeň, obklady stien, závesy a benzín alebo iné horľavé výpary a kvapaliny, napríklad tuk alebo kuchynský olej. Tieto materiály sa môžu počas používania rúry vznietiť.
- Pri premiestňovaní alebo likvidácii horúceho tuku buďte mimoriadne opatrní.
- Vhodne sa oblečte. Neoblečte si voľné alebo visiace odevy, ktoré sa môžu pri kontakte s horúcimi povrchmi vznietiť a spôsobiť vážne popáleniny.
- Rúru nepoužívajte na sušenie oblečenia. Rúru používajte len na účel, na ktorý je určená.
- Ak je k dispozícii úložný priestor v skrinke priamo nad rúrou, použite ho na uloženie predmetov, ktoré sa často nepoužívajú a môžu sa bezpečne skladovať na mieste vystavenom teplu. Teploty môžu byť nebezpečné pre prchavé látky, napríklad horľavé kvapaliny, čistiace prostriedky alebo aerosólové spreje.
- Na požiare mastnoty nepoužívajte vodu. Ak dôjde k požiaru v rúre, nechajte dvierka rúry zatvorené a rúru vypnite. Ak oheň naďalej horí, hodte do ohňa sódu bikarbónu alebo použite hasiaci prístroj. Oheň nehaste vodou ani múkou. Múka môže byť výbušná a voda môže rozšíriť požiar mastnoty a spôsobiť zranenie osôb.

UPOZORNENIE

Prevádzka

- Tuk zohrievajte vždy pomaly a sledujte, ako sa zohrieva.
- Ak na smaženie používate kombinácie olejov a tukov, pred zohrievaním ich spolu premiešajte.
- Ak je to možné, používajte hĺbkový teplomer na tuk, aby ste zabránili prehriatiu tuku za bod dymenia.

12 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Na efektívne smaženie alebo vyprážanie použite čo najmenšie množstvo tuku. Ak je panvica naplnená príliš veľkým množstvom tuku, pri pridávaní pokrmu môže dôjsť k vyliatiu.
- Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti zohriať na vysokú teplotu.
- Keď v rúre používate vrecká na varenie alebo pečenie, postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zohriať na vysokú teplotu.
- Túto rúru nepoužívajte na iné účely ako prípravu pokrmov.
- Pri otváraní dvierok počas prevádzky rúry buďte opatrní. Horúce povrchy môžu spôsobiť vážne popáleniny.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného resetovania tepelnej vypínacej poistky, nesmie sa tento spotrebič napájať cez externé vypínacie zariadenia, ako napríklad časovač, a nesmie byť pripojený k obvodu, ktorý toto zariadenie pravidelne zapína a vypína.
- Vyliaty pokrm je potrebné pred čistením odstrániť.
- Keď používate režim čistenia, z rúry vyberte plech na pečenie, hlboký plech na pečenie, drôtenú mriežku, všetok riad, alobal alebo akýkoľvek iný materiál.

Údržba

- Neopravujte ani nevymieňajte žiadny diel spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v návode. Všetky ostatné servisné práce by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné leptadlá, abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch. Škrabance môžu spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením skontrolujte, či je osvetlenie rúry studené.
- Tesnenie dvierok nečistite. Tesnenie dvierok je nevyhnutné pre dobré utesnenie. Dbajte na to, aby ste tesnenie neodreli, nepoškodili alebo neposunuli.
- Plechy a rošty neoplachujte tak, že ich hneď po príprave pokrmov vložíte do vody. Mohli by sa rozbiť alebo poškodiť.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 13**SLOVENČINA**

- Rúra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa z nej odstraňovať všetky usadeniny z pokrmov. Pokiaľ sa nebude rúra uchovávať v čistote, mohlo by to viesť k zhoršeniu kvality povrchu, čo by mohlo skrátiť životnosť spotrebiča a prípadne by mohla nastať nebezpečná situácia.
- Nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry v priestore na prípravu pokrmov, keď je ešte teplý, a nikdy nezahrievajte rúru, ak nebol zotretý všetok čistiaci prostriedok na rúry.
- Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, parné čističe, drsné chemické čistiace prostriedky, bielidlá, ocot, ocelové drôtenky, ani abrazívne vankúšiky alebo čistiace prostriedky, pretože môžu trvalo poškodiť povrch rúry.

14 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Likvidácia

! UPOZORNENIE

- Vaša nová rúra bola správne zabalená na prepravu. Skôr ako začnete spotrebič používať, odstráňte všetok obalový materiál.
- Nezabudnite odstrániť fólie z teleskopických výsuvných koľajničiek (model WS7D76*2**, WSED7613*) a z panela.

Jednotlivé materiály obalu

Obalový materiál		Abecedne	Číselne
Plast	Polyetylénteref talát	PET	1
	Vysokohustotný polyetylén	HDPE	2
	Polyvinylchlorid	PVC	3
	Nízkohustotný polyetylén	LDPE	4
	Polypropylén	PP	5
	Polystyrén	PS	6
Papier a lepenka	Vlnitá lepenka	PAP	20
	Iná lepenka	PAP	21
	Papier	PAP	22
Kovy	Oceľ	FE	40
	Hliník	ALU	41

Obalový materiál		Abecedne	Číselne
Drevo	Drevo	FOR	50
	Korok		51
Textília	Bavlna	TEX	60
	Juta		61
Sklo	Číre sklo	GL	70
	Zelené sklo		71
	Hnedé sklo		72

SLOVENČINA

- Obalový materiál sa dá úplne recyklovať. Adresy na ekologickú likvidáciu môžete získať od miestneho zastupiteľstva.
- Ak chcete rúru dočasne uskladniť, vyberte si suché a bezprašné miesto. Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť pracovné časti v rúre.

Vyradené spotrebiče

UPOZORNENIE

- Vyradené spotrebiče sa musia pred likvidáciou znefunkčniť, aby už nepredstavovali riziko. Dosiahnete to tak, že spotrebič odpojíte od elektrickej siete a odstránite napájací kábel.

Z dôvodu ochrany životného prostredia sa musia vyradené spotrebiče zlikvidovať správnym spôsobom.

- Tento spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s bežným domovým odpadom.
- Vaše miestne zastupiteľstvo vás bude informovať o časoch zberu špeciálneho odpadu alebo vám určí verejné zariadenia na likvidáciu odpadu.

16 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Zneškodnenie starého spotrebiča



- Tento symbol prečiarknutého odpadkového koša na kolieskach znamená, že odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) musí byť zneškodnený samostatne od komunálneho odpadu.
- Staré elektrické produkty môžu obsahovať nebezpečné látky, preto správne zneškodnenie vášho starého spotrebiča pomôže zabrániť potenciálnym negatívnym dopadom na prostredie a ľudské zdravie. Váš starý spotrebič môže obsahovať diely, ktoré možno opätovne použiť na opravu iných produktov, a iné cenné materiály, ktoré možno recyklovať s cieľom chrániť obmedzené zdroje.
- Svoj spotrebič môžete zaniest' do predajne, kde ste produkt zakúpili, alebo sa môžete obrátiť na oddelenie odpadov miestnej samosprávy a požiadať o informácie o najbližšom zbernom mieste odpadu z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Najnovšie informácie platné pre vašu krajinu nájdete na stránke www.lg.com/global/recycling

POKYNY NA INŠTALÁCIU

Inštaláciu by mal vykonávať iba kvalifikovaný profesionálny elektrikár.

Bezpečnostné pokyny pre inštaláciu technika

Rúra sa musí nainštalovať v súlade s pokynmi výrobcu. Ďalšie informácie o inštalácii nájdete v návode na inštaláciu.

- Spotrebič neinštalujte, ak došlo k poškodeniu pri preprave. Obráťte sa na zákaznícke informačné centrum spoločnosti LG Electronics.
- Zabezpečte, aby sa počas inštalácie žiadne osoby nedostali do kontaktu s komponentmi pod napätím.
- Kryt alebo skrinka, v ktorej je rúra inštalovaná, musí spĺňať požiadavky na stabilitu podľa normy DIN 68930.

- Rúru musí nainštalovať kvalifikovaný profesionálny elektrikár v súlade s príslušnými predpismi a normami.
- Rúra je ťažký spotrebič a musia ju prepravovať s veľkou opatrnosťou aspoň dve osoby.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, vonkajšie aj z vnútra spotrebiča.
- Technické charakteristiky rúry sa nesmú žiadnym spôsobom upravovať.
- Odpojte elektrické napájanie spotrebiča na paneli s hlavnou poistkou alebo ističom. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k vážnemu alebo smrteľnému zraneniu osôb, alebo k úrazu elektrickým prúdom.
- Dbajte na to, aby ste plech a drôtenú mriežku zasunuli do správnej polohy, pretože kolíky teleskopických výsuvných koľajničiek sa zasunú do otvorov na oboch stranách.

Elektrické pripojenie

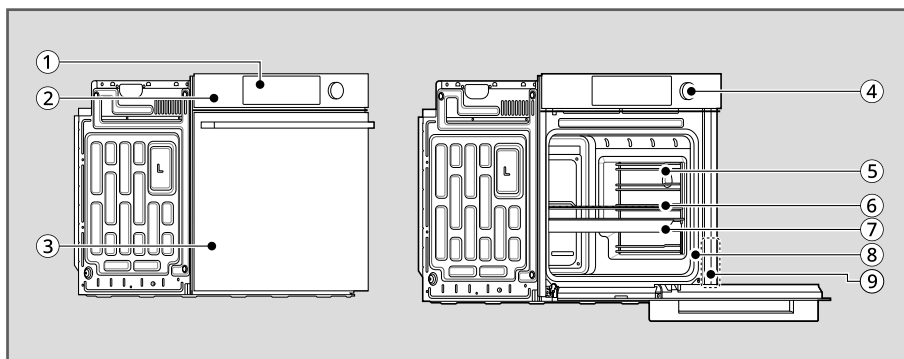
- Ak spínač nie je po inštalácii prístupný, musia byť pre všetky póly k dispozícii dodatočné odpojovacie prostriedky. Odpojovacie prostriedky musia byť súčasťou pevného vedenia v súlade s pravidlami elektroinštalácie.
- Tento spotrebič zahŕňa uzemnenie na funkčné účely.

18 PREHLÁD VÝROBKU

PREHLÁD VÝROBKU

Funkcie výrobku

Vonkajšia/vnútrotná časť



①	Displej	⑥	Drôtená mriežka
②	Ovládač rúry	⑦	Plech na pečenie
③	Dvierka rúry	⑧	Tesnenie
④	Ovládací gombík rúry	⑨	Štítok s údajmi, štítok s modelom a sériovým číslom
⑤	Rošt s koľajničkami (2 ks)	-	-

POZNÁMKA

- Model a sériové číslo si môžete skontrolovať na štítku s údajmi.

Príslušenstvo

⚠ UPOZORNENIE

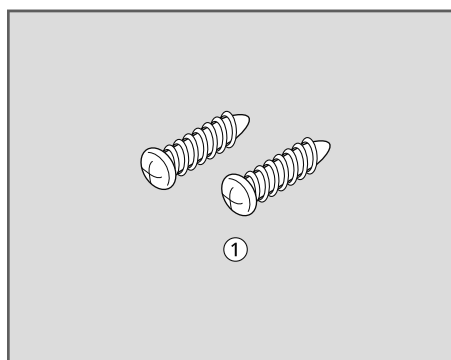
- Po inštalácii stiahnite ochrannú fóliu z panela, ako aj z teleskopických výsuvných koľajničiek.

POZNÁMKA

- Ak nejaké príslušenstvo k vášmu konkrétnemu modelu chýba, kontaktujte vaše zákaznícke informačné centrum spoločnosti LG Electronics.
 - V priloženom záručnom liste nájdete kontaktné údaje všetkých krajín.
- Pre vašu bezpečnosť a predĺženie životnosti výrobku používajte iba autorizované komponenty.
- Výrobca nezodpovedá za nesprávnu činnosť výrobku alebo nehody spôsobené použitím samostatne zakúpených, neautorizovaných komponentov alebo dielov.
- Obrázky v tomto návode sa môžu líšiť od konkrétnych komponentov a príslušenstva, ktoré môže výrobca zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia z dôvodu vylepšenia výrobku.

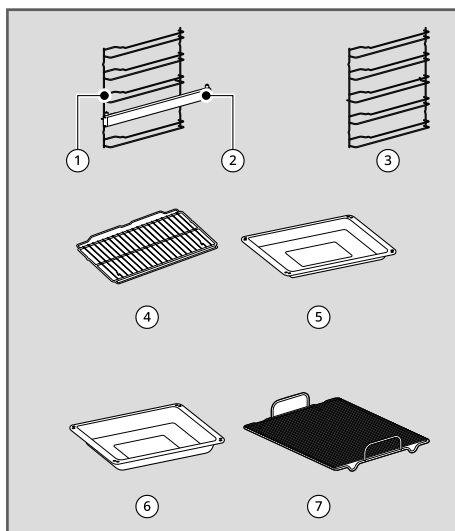
①	Rošt s koľajničkami (2 ks) • Len model WS7D76*2**, WSED7613*
②	Teleskopická výsuvná koľajnička (2 ks) • Len model WS7D76*2**, WSED7613*
③	Rošt s koľajničkami (2 ks) • Len model WS7D76*1**, WSED7612*
④	Drôtená mriežka (1 ks)
⑤	Plech na pečenie (1 ks)
⑥	Hlboký plech na pečenie (1 ks)
⑦	Viacero roštov (1 ks) • Len model WS7D76*1**, WS7D76*2**

Príslušenstvo na inštaláciu



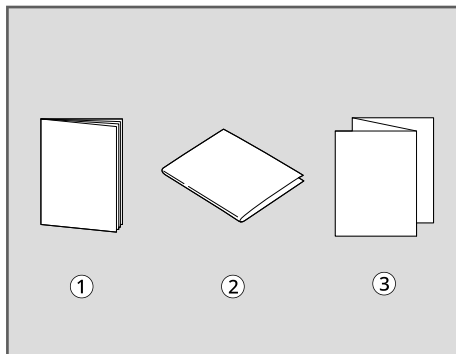
①	Drevené skrutky na montáž (2 ks)
---	----------------------------------

Príslušenstvo na prípravu pokrmov



20 PREHL'AD VÝROBKU

Návody



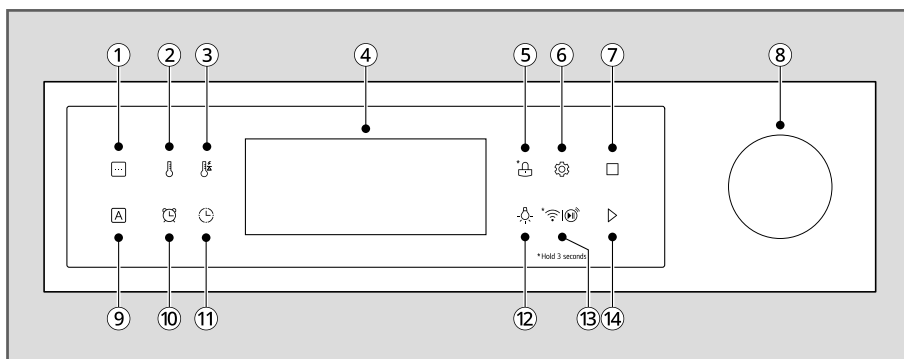
①	Návod na použitie
②	Návod na inštaláciu
③	Návod na prípravu pokrmov podľa receptu

PREVÁDZKA

Obsluha ovládacieho panela

Funkcie ovládacieho panela

SLOVENČINA



①	Ponuka Stlačením vyberiete požadovaný režim prípravy pokrmov.
②	Teplota Stlačením zvolíte Teplotu .
③	Rýchly predohrev Stlačením použijete funkciu Rýchly predohrev .
④	Displej Displej aktivujete stlačením ľubovoľného tlačidla na ovládacom paneli.
⑤	Zámok ovládania Stlačením a podržaním tlačidla na 3 sekundy aktivujete alebo deaktivujete Zámok ovládania .
⑥	Nastavenia Stlačením upravíte nastavenia rúry.
⑦	Stop Stlačením zastavíte všetky funkcie rúry.
⑧	Ovládací gombík Otočením gombíka vyberiete prevádzkový režim rúry. Pozrite si časť Obsluha rúry .
⑨	Príprava pokrmov podľa receptu Stlačením použijete funkciu Príprava pokrmov podľa receptu . Pozrite si časť Obsluha rúry .
⑩	Časovač Stlačením nastavíte alebo zrušíte časovač rúry.

22 PREVÁDZKA

⑪	Čas prípravy pokrmu a čas ukončenia Stlačením použijete funkciu Čas prípravy pokrmu a čas ukončenia .
⑫	Osvetlenie Stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.
⑬	Spustenie na diaľku Stlačením vyberiete funkciu Spustenie na diaľku . Wi-Fi Stlačením a podržaním tlačidla na 3 sekundy pripojíte spotrebič k sieti Wi-Fi .
⑭	Štart Stlačením spúšťate všetky funkcie rúry.

Ikony na displeji

Pri aktivácii sa na displeji zobrazia ikony.

Ikona	Význam	Ikona	Význam
	Úsporný režim (Úsporný horúci vzduch, Úsporný horný spodný ohrev)		Teplota
	Režim Pizza		Rýchly predohrev
	Teplovzdušné fritovanie		Časovač
	Sous-Vide vzduchom		Čas prípravy pokrmov
	Teplý		Čas ukončenia
	Rozmrazovanie		Zámok
	Kysnutie		Nastavenie zvuku
	Pyrolýza		Demo režim
	EasyClean		Wi-Fi

Ikona	Význam	Ikona	Význam
	InstaView		Spustenie na diaľku
	Nastavenie hodín		Príprava pokrmov podľa receptu

Tipy na úsporu energie

- Prípravou pokrmov na viacerých roštoch sa šetrí čas a energia. Vždy keď je to možné, pripravujte pokrmy, ktoré vyžadujú pri príprave rovnakú teplotu, spolu v jednej rúre.
- Aby ste dosiahli optimálny výkon a úsporu energie, postupujte podľa návodov na správne umiestnenie roštu a panvice.
- Znížte spotrebu energie čistením ľahkého znečistenia rúry pomocou funkcie **EasyClean** namiesto **Pyrolýza**.
- Počas používania neotvárajte dvierka rúry viac, ako je potrebné. Pomôžete tým udržiavať teplotu rúry, zabránite zbytočným tepelným stratám a šetríte spotrebu energie.

Zmena nastavení

Nastavenia (InstaView, Hodiny, Hlasitosť)

Ak chcete upraviť nastavenia po úvodnom nastavení, stlačením tlačidla **Nastavenia** na ovládacom paneli otvorte obrazovku nastavení.

Opakovaným stlačením tlačidla **Nastavenia** alebo otočením ovládacieho gombíka prepínate a meníte nastavenia rúry.

Tlačidlo **Nastavenia** vám umožňuje:

- nastaviť funkciu InstaView
- nastaviť režim hodín na hodinách (12 alebo 24 hodín)
- upraviť hlasitosť

Nastavenie InstaView

Funkcia InstaView umožňuje vidieť obsah rúry bez otvárania dvierok, a to poklepaním na sklenený panel.

- 1) Jedným stlačením tlačidla **Nastavenia** alebo otočením ovládacieho gombíka vyberte funkciu InstaView. Symbol bliká.

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

- 2) Stlačením ovládacieho gombíka zmeníte nastavenie.
- 3) Otočením ovládacieho gombíka InstaView zapnete/vypnete.
- 4) Stlačením ovládacieho gombíka prijmete zmenu.

Nastavenie hodín

Keď sa rúra nepoužíva, na displeji sa zobrazuje čas.

- 1) Dvoma stlačeniami tlačidla **Nastavenia** alebo otočením ovládacieho gombíka vyberte hodiny. Symbol bliká.

	Nastavenie hodín
---	------------------

- 2) Stlačením ovládacieho gombíka zmeníte nastavenie.
- 3) Jedným otočením ovládacieho gombíka vyberiete 12-hodinový čas, alebo dvoma otočeniami vyberiete 24-hodinový čas, a potom stlačením nastavíte.
- 4) Otočením ovládacieho gombíka nastavíte hodiny a minúty.

24 PREVÁDZKA

- 1) Stlačením ovládacieho gombíka prijmete zmenu.

Upravenie hlasitosti

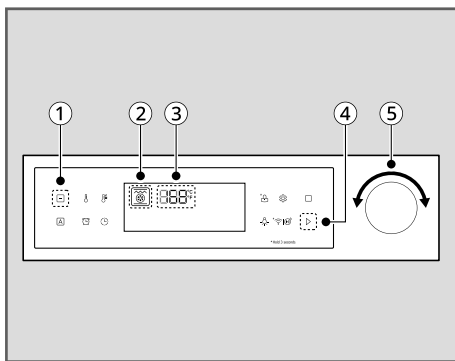
Upravte hlasitosť zvukového signálu.

- 1) Troma stlačeniami tlačidla **Nastavenia**  alebo otočením ovládacieho gombíka vyberte hlasitosť. Symbol bliká.



- 2) Stlačením ovládacieho gombíka zmeníte nastavenie.
- 3) Otočením ovládacieho gombíka vyberte **VYP**, **Níz** alebo **Vys**.
- 4) Stlačením ovládacieho gombíka prijmete zmenu.

Nastavenie režimu prípravy pokrmov



- 1) Postupným stláčaním tlačidla **Ponuka** ① alebo otočením ovládacieho gombíka ⑤ vyberte požadovaný prevádzkový režim ②.
- 2) Stlačením ovládacieho gombíka ⑤ vyberte požadovaný prevádzkový režim ②.
- 3) Otočením ovládacieho gombíka ⑤ vyberte požadovanú teplotu prípravy pokrmu ③.
- 4) Stlačením tlačidla **Štart** ④ alebo stlačením ovládacieho gombíka ⑤ spustíte prevádzku.

Zámok ovládania

Funkcia **Zámok ovládania** automaticky zabráňuje zapnutiu väčšiny ovládacích prvkov rúry. Deaktivuje hodiny, časovač a osvetlenie vnútorného priestoru rúry. Neuzamyká dvierka rúry.

Zámok/odmoknutie

- 1) Keď na displeji stlačíte na 3 sekundy tlačidlo **Zámok ovládania** , zastavíte činnosť všetkých tlačidiel.
- 2) Keď na displeji znova stlačíte na 3 sekundy tlačidlo **Zámok ovládania** , uvoľníte všetky tlačidlá zo Zámku ovládania.

POZNÁMKA

- **Zámok ovládania** sa nedá nastaviť počas prevádzky rúry.

Osvetlenie rúry

Keď sa otvoria dvierka, osvetlenie vnútorného priestoru rúry sa automaticky rozsvieti.

- Stlačením tlačidla **Osvetlenie**  osvetlenie rúry manuálne zapnete/vypnete.
- Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, kontrolka predhrievania 5-krát zabliká.
- Dvojitým klepnutím na sklenený panel sa zapína a vypína osvetlenie vnútorného priestoru rúry.

Wi-Fi

Spotrebič pripojte k domácej sieti Wi-Fi, aby ste mohli používať Spustenie na diaľku a ďalšie inteligentné funkcie. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti Inteligentné funkcie.

Nastavenie Wi-Fi

- 1) Podržte stlačené tlačidlo **Diaľkové ovládanie** na 3 sekundy, keď je **Wi-Fi** pripravené na používanie, ikona **Diaľkové ovládanie** bliká.
- 2) Postupujte podľa pokynov v aplikácii **LG ThinQ** na smartfóne pre používanie funkcie Wi-Fi.

Spustenie na diaľku

Ak je spotrebič zaregistrovaný v domácej sieti Wi-Fi, funkcia predhrievania rúry sa môže spustiť alebo zastaviť pomocou smartfónovej aplikácie **LG ThinQ**.

Nastavenie Spustenia na diaľku (aktivácia alebo deaktivácia pripojenia k sieti)

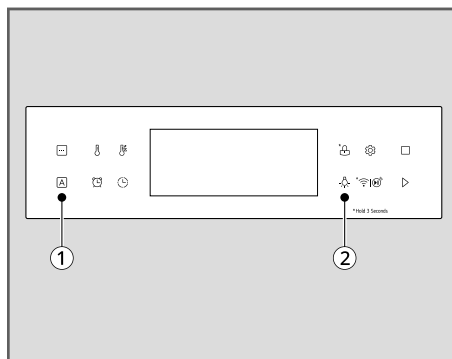
- 1) Otvorte dvierka rúry, aby ste sa uistili, že je rúra prázdna a pripravená na predhriatie. Do rúry nekladajte pokrm.
- 2) Zatvorte dvierka rúry. Funkcia **Spustenie na diaľku** sa dá nastaviť, len keď sú dvierka rúry zavreté.
- 3) Pre aktiváciu stlačte tlačidlo **Spustenie na diaľku**. Hneď ako bude pripravené na použitie, zobrazí sa ikona **Spustenie na diaľku**.
- 4) Pre deaktiváciu stlačte znovu tlačidlo **Spustenie na diaľku**. ikona **Spustenie na diaľku** zmizne.
- 5) Postupujte podľa pokynov v smartfónovej aplikácii **LG ThinQ** pre používanie funkcie **Spustenie na diaľku**.

POZNÁMKA

- Spustenie na diaľku je odpojené v nasledujúcich situáciách:
 - Spustenie na diaľku nebolo nikdy nastavené v smartfónovej aplikácii.
 - Spustenie na diaľku má počas prevádzky problém.
- Ikona Wi-Fi na displeji zobrazuje stav sieťového pripojenia spotrebiča. Ak ikona Wi-Fi nesvieti, pomocou smartfónovej aplikácie vyberte sieť Wi-Fi alebo výrobok znova zaregistrujte.
- Chybné Wi-Fi pripojenie by mohlo oneskoriť funkciu Spustenie na diaľku.

Demo režim

Demo režim je určený len na použitie v predváždacej miestnosti alebo predajni. Keď je aktivovaný Demo režim, rúra sa nezohrieva.



- 1) Súčasne stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Príprava pokrmov podľa receptu** ① a tlačidlo **Osvetlenie** ②.
- 2) Po aktivácii sa na displeji zobrazí ikona Demo režimu.

	Ikona Demo režimu
--	-------------------

- 3) Na deaktiváciu súčasne stlačte na 3 sekundy tlačidlo **Príprava pokrmov podľa receptu** ① a tlačidlo **Osvetlenie** ②.

Obsluha rúry

Pred použitím rúry

POZNÁMKA

- Keďže teplota rúry sa cyklicky mení, teplomer rúry umiestnený vo vnútornom priestore rúry nemusí ukazovať rovnakú teplotu, aká je nastavená na rúre.
- Pri otvorení dvierok počas prevádzky sa ohrev vypne. Po zatvorení dvierok sa ohrev automaticky znova zapne.

26 PREVÁDZKA

POZNÁMKA

- Počas používania neotvárajte dverka rúry viac, ako je potrebné. Pomôžete tým udržiavať teplotu rúry, zabránite zbytočným tepelným stratám a šetríte spotrebu energie.

Začíname

Po pripojení spotrebiča k napájaniu alebo po výpadku prúdu dvojbodka v časoch bliká.

Ak chcete, aby čas prestal blikať, stlačte ľubovoľné tlačidlo a podľa potreby nastavte hodiny.

Čistenie priestoru na prípravu pokrmov a príslušenstva

Pred prvým použitím spotrebiča na prípravu pokrmu musíte vyčistiť priestor na prípravu pokrmov a príslušenstvo.

Príslušenstvo vyčistite ručne podľa popisu v kapitole **Údržba**.

- Počas zahrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
- Uistite sa, že v priestore na prípravu pokrmov nie sú žiadne zvyšky obalového materiálu, napríklad polystyrénové pelety, a odstráňte lepiacu pásku z vnútra alebo zvonka spotrebiča.

Informácie o obsluhu rúry nájdete v časti **Manuálna príprava pokrmov**.

- Pred zahrievaním spotrebiča utrite hladký povrch priestoru na prípravu pokrmov mäkkou, vlhkou handričkou.
- Aby ste sa zbavili zápachu nových výrobkov, zohrievajte ich so zatvorenými dverkami rúry, keď je priestor na prípravu pokrmov prázdny.

Vetrací otvor rúry

Oblasti v blízkosti vetracieho otvoru sa môžu počas prevádzky zahriať na vysokú teplotu a môžu spôsobiť popáleniny. Do blízkosti vetracieho otvoru neumiestňujte plasty, pretože teplo môže plast deformovať alebo roztaviť.

Je normálne, že pri príprave pokrmov s vysokým obsahom vlhkosti vidno paru.

VAROVANIE

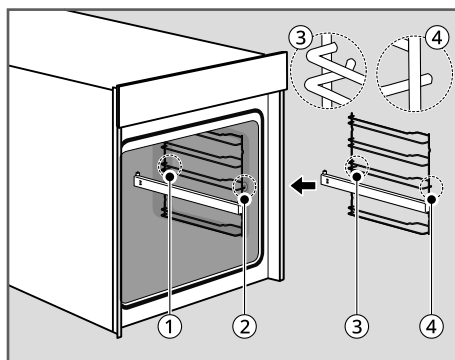
- Neblokujte vetrací otvor medzi dverkami rúry a ovládačom.

Montáž (teleskopických) roštov s koľajničkami

Pred prvým spustením rúry namontujte rošty s koľajničkami na oboch stranách vnútorného priestoru rúry. Tým sa udrží riad na mieste.

VAROVANIE

- Odstráňte ochrannú fóliu zo všetkých teleskopických výsuvných koľajničiek.

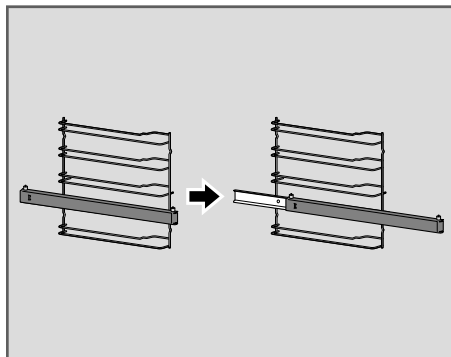


①	Zadný otvor
②	Predný otvor
③	Zadný háčik roštu s koľajničkami (zakrivený)
④	Predný háčik roštu s koľajničkami (rovný)

- 1) Zarovnajte rošt vo vnútornom priestore rúry. Tak, aby zakrivenie roštu smerovalo k dverkam rúry.
 - Model WS7D76*2**, WSED7613*: Koľíky teleskopických výsuvných koľajničiek musia smerovať nahor.
- 2) Vložte zadný háčik roštu s koľajničkami ③ do otvoru vo vnútornom priestore rúry ①.

- 3) Vložte predný háčik roštu s koľajničkami ④ do otvoru vo vnútornom priestore rúry ② a zatlačte nadol, aby sa bezpečne osadil.
- 4) Zopakujte kroky 1 – 3 na druhej strane vnútorného priestoru rúry.

dopredu pri úplnom vysunutí teleskopickej výsuvnej koľajničky.

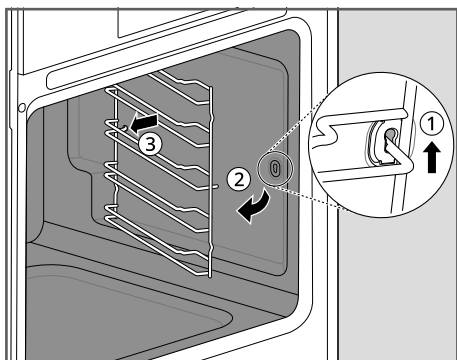


SLOVENČINA

Vyberanie roštov s koľajničkami

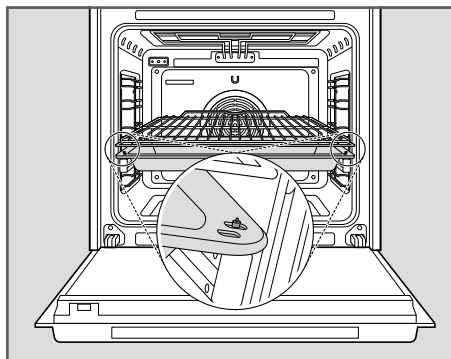
⚠ VAROVANIE

- Nedotýkajte sa roštov rúry, kým sú horúce.



- 1) Rošt mierne nadvihnite ①.
- 2) Potiahnite prednú časť roštu smerom od bočnej steny ②.
- 3) Pokračujte v otáčaní prednej časti roštu do stredu rúry ② a zároveň ťahajte zadnú časť roštu smerom od bočnej steny, aby ste uvoľnili háčik ③.
- 4) Zopakujte kroky 1 – 3 na druhej strane vnútorného priestoru rúry.

- Dbajte na to, aby ste plech a drôtenú mriežku zasunuli do správnej polohy, pretože kolíky teleskopických výsuvných koľajničiek sa zasunú do otvorov na oboch stranách.



Používanie teleskopických výsuvných koľajničiek (Model WS7D76*2**, WSED7613*)

Teleskopické výsuvné koľajničky sa zasúvajú a vysúvajú na ráme. Tým sa udržiava ťažký riad vo vodorovnej polohe a zabraňuje sa jeho posúvaniu

Používanie štandardných roštov rúry

Rošty majú zadný okraj ohnutý nahor, čím sa zabraňuje ich vytiahnutiu z vnútorného priestoru rúry.

⚠ UPOZORNENIE

- Rošty rúry vráťte na miesto pred zapnutím rúry, aby ste predišli popáleniu.
- Rošty nezakrývajte alobalom ani iným materiálom, ani nič nekladte na dno rúry. Ak tak urobíte, spôsobí to zlé pečenie a môže dôjsť k poškodeniu dna rúry.

28 PREVÁDZKA

⚠ UPOZORNENIE

- Rošty rúry umiestňujte len vtedy, keď je rúra studená.

Vybratie roštov

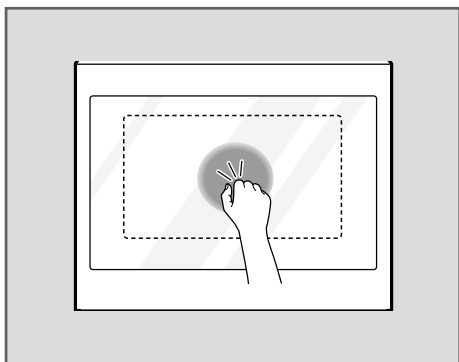
- 1) Rošt ťahajte priamo von, kým sa nezastaví.
- 2) Zdvihnite prednú časť roštu a vytiahnite ho von.

Vrátenie roštov na miesto

- 1) Koniec roštu položte na podporu.
- 2) Nakloňte predný koniec nahor a rošt zatlačte dovnútra.

InstaView

Dvakrát klepnite na stred skleneného panelu, aby ste zistili obsah rúry bez otvárania dvierok.



⚠ UPOZORNENIE

- Na sklenený panel dvierok neudrite nadmernou silou. Dbajte na to, aby tvrdé predmety, ako riad alebo sklenené fľaše, nenarazili na sklenený panel dvierok. Sklo by sa mohlo rozbiť, čo by viedlo k riziku zranenia osôb.

POZNÁMKA

- Dvojitým klepnutím na sklenený panel sa zapína a vypína osvetlenie vnútorného priestoru rúry.
- Počas prípravy pokrmov zostáva osvetlenie zapnuté.

- Keď sa príprava pokrmu dokončí alebo rúra nie je v prevádzke, osvetlenie sa po 5 minútach automaticky vypne a prepne sa do pohotovostného režimu.
- Funkcia InstaView je deaktivovaná, keď sú otvorené dvierka rúry alebo ovládač rúry, a jednu sekundu po zatvorení dvierok.
- Funkcia InstaView je deaktivovaná počas režimu **Pyrolýza**, **Zámok ovládania**, **Sabat** a pri počiatočnom vstupe napájania (len na niektorých modeloch).
- Ťuknutím na okraje skleneného panela sa funkcia InstaView nemusí aktivovať.
- Ťuknutia na sklenený panel musia byť dosť silné na to, aby ich bolo počuť.
- Ťuknutia na ovládací panel alebo hlasné zvuky v blízkosti rúry môžu aktivovať funkciu InstaView.

Manuálna príprava pokrmov

Nastavenie manuálnej prípravy pokrmov

⚠ UPOZORNENIE

- Stlačením tlačidla **Stop** počas prípravy pokrmu vymažete všetky nastavenia.

POZNÁMKA

- Ak nie je nastavený čas prípravy pokrmov, pokrm sa pripravuje maximálny predvolený čas prípravy pokrmov pre zvolený režim prípravy pokrmov.
- 1) Otočením ovládacieho gombíka alebo postupným stláčaním tlačidla **Ponuka** vyberte požadovaný režim prípravy pokrmov a potom ho nastavte stlačením ovládacieho gombíka.
 - 2) Otočením ovládacieho gombíka vyberte požadovanú teplotu.
 - 3) Ak chcete, stlačte tlačidlo **Rýchly predohrev** na použitie funkcie rýchleho predohrevu. Na displeji sa zobrazí ikona rýchleho predohrevu .

- 4) Ak chcete, stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov** na výber požadovaného času prípravy pokrmu a času ukončenia.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo ovládací gombík.
- 6) Stlačte tlačidlo **Stop** na zrušenie kedykoľvek alebo po dokončení prípravy pokrmu.

Nastavenie režimu Rýchly predohrev

Táto funkcia je určená na rýchle predhriatie priestoru na prípravu pokrmov.

POZNÁMKA

- **Rýchly predohrev** je dostupný v režime prípravy pokrmov **Horúci vzduch**, **Horný spodný ohrev** a **Vzduch s podporou ventilátora**.
- Funkciu **Rýchly predohrev** vypnite vždy, keď pečiete na viac ako jednom rošte rúry.
- Funkciu vypnete opätovným stlačením tlačidla **Rýchly predohrev**.

- 1) Otočením ovládacieho gombíka alebo postupným stláčaním tlačidla **Ponuka** vyberte požadovaný režim prípravy pokrmov a potom ho nastavte stlačením ovládacieho gombíka.
- 2) Otočením ovládacieho gombíka vyberte požadovanú teplotu.
- 3) Stlačte tlačidlo **Rýchly predohrev** na použitie funkcie rýchleho predohrevu. Na displeji sa zobrazí ikona rýchleho predohrevu .
- 4) Ak chcete, stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov** na výber požadovaného času prípravy pokrmu a času ukončenia.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo ovládací gombík.
- 6) Stlačte tlačidlo **Stop** na zrušenie kedykoľvek alebo po dokončení prípravy pokrmu.

Zmena teploty rúry

- 1) Stlačte tlačidlo **Teplota**. Upravovaná teplota bliká.
- 2) Upravte teplotu rúry pomocou ovládacieho gombíka.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo ovládací gombík.

Zmena času prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov**. Na displeji bliká príslušný symbol.

	Čas prípravy pokrmov
---	----------------------

- 2) Ak chcete, otočením gombíka vyberte požadovanú hodinu.
- 3) Stlačením gombíka uložte hodinu a zadajte nastavenie minút.
- 4) Otočením gombíka vyberte požadovanú minútu.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo ovládací gombík.

Zmena času ukončenia

- 1) 2-krát stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov**. Na displeji bliká príslušný symbol.

	Čas ukončenia
---	---------------

- 2) Pomocou ovládacieho gombíka upravte čas ukončenia.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo ovládací gombík.

POZNÁMKA

- Keď je rúra v prevádzke, môžete zmeniť čas prípravy pokrmov a čas ukončenia.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Stop**.

30 PREVÁDZKA

Návod na manuálnu prípravu pokrmov

Režim prípravy pokrmov		Tepl. rozsah (Predvolený) °C	Popis
Horúci vzduch *1*2		30 – 275 (160)	Režim Horúci vzduch využíva iba ohrievacie teleso v zadnej stene a konvekčný ventilátor. Odporúčaná teplota je 160 °C. V režime Horúci vzduch je tiež možné piecť na viacerých roštoch. To znamená, že je vhodný na ovocné koláče a miešaný koláč alebo kysnuté cesto, napríklad na chlebový vrkoč.
Úsporný horúci vzduch*1		30 – 275 (160)	Režim Úsporný horúci vzduch využíva optimalizovaný systém ohrevu na úsporu energie pri príprave pokrmov. Odporúčaná teplota je 160 °C. V tomto režime možno zvyškové teplo využiť na úsporu energie. Aby ste predišli strate tepla, majte pri príprave pokrmov vždy zatvorené dvierka.
Horný spodný ohrev*1*2		30 – 300 (170)	V režime Horný spodný ohrev sa využíva horné a skryté dolné ohrievacie teleso. Tento prevádzkový režim je vhodný na pečenie koláčov, krátke pečenie a citlivé cestá. Odporúčaná teplota je 170 °C.
Pečenie mäsa*1		30 – 300 (190)	V režime Pečenie mäsa je zapnuté horné ohrievacie teleso a konvekčný ventilátor. Odporúčaná teplota je 190 °C. Táto funkcia je vhodná pre veľké kusy mäsa alebo hydiny, ako je mäsová roláda alebo morka.
Režim Pizza*1		30 – 300 (180)	V režime Pizza sa aktivuje skryté ohrievacie teleso v spodnej časti vnútorného priestoru rúry, teleso v zadnej stene a konvekčný ventilátor. Odporúčaná teplota je 180 °C. Pri použití režimu Pizza sa musí čas prípravy pokrmov líšiť v závislosti od typu a hrúbky cesta a obloženia.
Vzduch s podporou ventilátora*1*2		30 – 300 (160)	Okrem horných dolných (horných a skrytých dolných) ohrievacích telies využíva režim Vzduch s podporou ventilátora aj konvekčný ventilátor. To znamená, že teplota pečenia a pečenia mäsa sa môže znížiť o 20 – 40 °C. Odporúčaná teplota je 160 °C. Tento režim je vhodný na koláče a sušienky, pretože je možné piecť na viacerých roštoch súčasne.

Režim prípravy pokrmov		Tepl. rozsah (Predvolený) °C	Popis
Veľký gril		L3 (Vysoký, Predvolený) / L2 (Stredný) / L1 (Nízky)	Režim Veľký gril využíva celé ohrievacie teleso grilu. Nedá sa nastaviť žiadna konkrétna teplota. Môžete si vybrať z troch nastavení. Veľký gril je vhodný na prípravu steakov, kotliet, rýb alebo toastov, a na zhnednutie pri príprave väčších jedál s gratinovanou krustou. Prednastavený stupeň je vysoký. Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami.
Malý gril		L3 (Vysoký, Predvolený) / L2 (Stredný) / L1 (Nízky)	Režim Malý gril funguje rovnako ako Veľký gril, používa sa však iba časť ohrievacieho telesa grilu. Vďaka tomu je vhodný na menšie jedlá. Prednastavený stupeň je Vysoký. Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami.
Spodný ohrev* ¹		30 - 250 (170)	V režime Spodný ohrev sa používa iba skryté ohrievacie teleso v dne rúry. Odporúčaná teplota je 170 °C. Táto funkcia je vhodná najmä na dokončovanie koláčov alebo pizze na jednej z dolných pozícií roštu v rúre.
Úsporný horný spodný ohrev* ¹		30 - 300 (170)	Režim Úsporný horný spodný ohrev využíva optimalizovaný systém ohrevu na úsporu energie pri príprave pokrmov. Odporúčaná teplota je 170 °C. V tomto režime možno zvyškové teplo využiť na úsporu energie. Aby ste predišli strate tepla, majte pri príprave pokrmov vždy zatvorené dvierka.
Teplovzdušné fritovanie		150 - 275 (200)	Funkcia Teplovzdušné fritovanie je špeciálne navrhnutá na fritovanie bez oleja.
Sous-Vide vzduchom		30 - 100 (50)	Režim Sous-Vide vzduchom používa vzduch na prípravu pokrmov „nízko a pomaly“. Použite ho na prípravu mäsa, rýb, morských plodov, hydiny alebo zeleniny. Pokrm musí byť pred prípravou vakuovo zabalený vo vreckách.
Teplý		40 - 100 (75)	V režime Teplý sa aktivuje ohrievacie teleso v hornej časti a skryté teleso v spodnej časti vnútorného priestoru rúry. Túto funkciu môžete použiť na udržanie teplého pokrmu až do servírovania. V tomto režime sa dá nastaviť teplota od 40 °C do 100 °C. Dá sa nastaviť aj trvanie tejto funkcie.

32 PREVÁDZKA

Režim prípravy pokrmov		Tepl. rozsah (Predvolený) °C	Popis
Rozmrazovani e		-	V režime Rozmrazovanie sa používa iba ventilátor bez ohrevu. Cirkulujúci vzduch urýchľuje proces rozmrazovania. Zmrazený pokrm vložte do vhodnej nádoby na zachytenie tekutiny, ktorá sa uvoľní pri rozmrazovaní. Ak je to vhodné, môžete použiť drôtenú mriežku a hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie), aby ste predišli znečisteniu rúry. Ak sa voda nechá vytečť do rúry, tesnenie dvierok sa znečistí a výsledkom môže byť nepríjemný zápach.
Kysnutie		30 - 60 (40)	Režim Kysnutie udržiava teplú rúru na kysnutie kysnutých výrobkov pred pečením. Aby ste predišli zníženiu teploty rúry a predĺženiu času kysnutia, neotvárajte zbytočne dvierka rúry. Pečivo včas skontrolujte, aby ste predišli prekysnutiu. Režim kysnutia nepoužívajte na ohrievanie alebo udržiavanie pokrmu v horúcom stave. Teplota rúry pri kysnutí nie je dostatočne vysoká na to, aby sa pokrmy uchovali pri bezpečných teplotách. Na udržiavanie teplého pokrmu použite funkciu Teplý.

*1 Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie tón a svetlo 5-krát zabliká.

*2 Táto funkcia sa môže použiť s Rýchlým predohrevom.

Pečenie

Pri pečení používajte režimy Horúci vzduch alebo Horný spodný ohrev.

Formy na pečenie

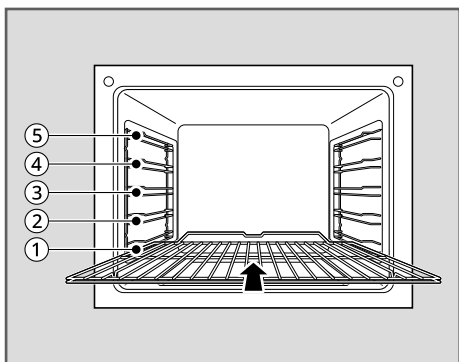
- Pri pečení v režimoch Horný spodný ohrev používajte formy na pečenie s tmavým kovovým alebo potiahnutým povrchom.
- Pri pečení v režime Horúci vzduch môžete použiť aj formy na pečenie s jasným kovovým povrchom.
- Tortové formy umiestnite vždy do stredu plechu alebo drôtovej mriežky.
- Pri pečení v režime Horný spodný ohrev môžete do rúry umiestniť dve formy na pečenie vedľa seba. To znamená, že čas pečenia sa len o niečo predĺži.

Poloha roštu v rúre

Polohy roštu v rúre sú očíslované zdola nahor.

Pri použití režimu Horný spodný ohrev môžete piecť len na jednom rošte, napríklad v polohe roštu ③.

Pri použití režimu Horúci vzduch môžete piecť piškótové korpusy a sušienky súčasne až na dvoch plechoch na pečenie, napríklad v polohe roštu ② a ④.



34 PREVÁDZKA

Odporúčaný návod na pečenie

Návod na pečenie obsahuje nastavenia teploty, časy pečenia a polohy roštu rúry pre výber typických jedál.

- Teploty a časy pečenia by sa mali považovať len za orientačné hodnoty. Skutočné hodnoty závisia od typu prípravy, kvality prísad a použitej formy na pečenie.
- Odporúčame najskôr zvoliť nižšiu teplotu a potom ju podľa potreby zvýšiť, napríklad ak chcete vyšší stupeň zhnednutia alebo ak je doba pečenia príliš dlhá.
- Ak nevíete zistiť nastavenia pre konkrétny recept, jednoducho použite nastavenia pre recept, ktorý sa mu najviac podobá.
- Pri pečení koláčov na plechoch alebo vo formách na viac ako jednom rošte sa môže čas pečenia predĺžiť o 10 – 15 minút.
- Pokrm s vysokým obsahom vlhkosti (napr. pizza, ovocné koláče atď.) by sa mali piecť iba na jednom rošte.
- Pri koláčoch a pečených pokrmoch s rôznymi roštami na cesto môže spočiatku dochádzať k nerovnomernému zhnednutiu. V tomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Stupeň zhnednutia sa počas pečenia sám vyrovná.
- Pre úsporu energie používajte 8 minút pred dokončením prípravy pokrmu zvyškové teplo.
- Viacúčelová polica sa používa s táckou a zabráňuje kvapkaniu tekutín na dno rúry.
- Pri varení mastných jedál sa odporúča použiť drôtenú mriežku alebo viacúčelovú policu spolu s táckou na zbieranie zvyškov oleja.

POZNÁMKA

- Polohu roštu počítajte vždy zdola nahor.

*1 Rúru predhrejte.

*2 Pri pečení na viac ako jednom rošte rúry vždy vypnite „Rýchly predohrev“.

*3 Použite hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).

Pečenie na jednom rošte rúry

Koláče vo formách na pečenie					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch		Horný spodný ohrev		Čas pečenia (minúty)
					
Kategória	Poloha roštu	Tepl. (°C)	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Bábovka v tvare prsteňa	2	150 – 160	2	160 – 180	50 – 70
Sušienky/ palacinky	2	140 – 160	2	150 – 170	30 – 60
Piškóty	2	150 – 160	2	160 – 180	25 – 40

Koláče vo formách na pečenie					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch		Horný spodný ohrev		Čas pečenia (minúty)
					
Kategória	Poloha roštu	Tepl. (°C)	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Tortový korpus – krehké cesto	3	170 – 180	2	190 – 210 *1	10 – 25
Tortový korpus – koláčová zmes	3	150 – 170	2	170 – 190	20 – 25
Jablkový koláč	3	160 – 180	1	170 – 190	65 – 75
Pikantné koláče s tortovým korpusom (napr. quiche lorraine)	2	160 – 180	2	190 – 210	30 – 70
Cheesecake	2	140 – 160	2	170 – 190	60 – 90

Koláče na plechu na pečenie					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch		Horný spodný ohrev		Čas pečenia (minúty)
					
Kategória	Poloha roštu	Tepl. (°C)	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Chlebové vrkoče/väčšie koláče	3	160 – 170	4	170 – 190	30 – 40
Vianočná štóla	3	150 – 170 ^{*1}	4	160 – 180 ^{*1}	40 – 60
Chlieb (ražný chlieb) Vyžaduje sa fermentácia	2	180 – 200 ^{*1} 140 – 160	2	230 ^{*1} 160 – 180	20 30 – 60
Koláč/éclair	3	160 – 170 ^{*1}	4	190 – 210	15 – 30
Švajčiarska roláda	3	150 – 170 ^{*1}	4	180 – 200 ^{*1}	10 – 20

36 PREVÁDZKA

Koláče na plechu na pečenie					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch 		Horný spodný ohrev 		Čas pečenia (minúty)
Kategória	Poloha roštu	Tepl. (°C)	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Ovocný koláč s krehkým cestom	3	160 – 170 ^{*1}	4	170 – 190 ^{*1}	40 – 80
Plátky s obložením/ plnkou, napr. tvaroh, smotana, cukor, mandle	–	–	4	160 – 180 ^{*1}	40 – 80
Pizza (hrubý základ) ^{*2*3}	1	180 – 200	1	190 – 210 ^{*1}	30 – 60
Pizza (tenký základ) ^{*2}	1	200 – 220	1	230 ^{*1}	10 – 25
Nekysnutý chlieb	1	200 – 220	1	230 ^{*1}	08 – 15
Švajčiarsky flan	1	180 – 200	1	210 – 230	35 – 50

Sušienky					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch 		Horný spodný ohrev 		Čas pečenia (minúty)
Kategória	Poloha roštu	Tepl. (°C)	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Krehké sušienky ^{*2}	3	150 – 160	4	170 – 190 ^{*1}	06 – 20
Sušienky s polevou ^{*2}	3	140 – 150	4	160 – 180	10 – 40
Sušienky z koláčovej zmesi ^{*2}	3	150 – 160	4	170 – 190	15 – 20

Sušienky					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch 		Horný spodný ohrev 		Čas pečenia (minúty)
Kategória	Poloha roštu	Tepl. (°C)	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Koláče a pečivo s bielkom, pusinky	3	80 – 100	4	100 – 120	120 – 150
Makróny	3	100 – 120	4	120 – 140	30 – 60
Sušienky z kysnutého cesta *2	3	160 – 170	4	170 – 190	20 – 40
Koláče a zákusky z lístkového cesta	3	160 – 180 *1	4	190 – 210 *1	20 – 30
Rožky	3	180 – 200 *1	4	180 – 220 *1	20 – 35

Pečenie na viac ako jednom rošte rúry

Torty/koláče a pečivo na plechu na pečenie			
Kategória	Horúci vzduch 		Čas pečenia (minúty)
	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Koláč/éclair *2	2, 4	160 – 180 *1	35 – 60
Suché piškótové cesto s mrveničkou *2	2, 4	140 – 160	30 – 60
Krehké sušienky *2	2, 4	150 – 160	15 – 35
Sušienky s polevou *2	2, 4	140 – 150	20 – 60
Sušienky z koláčovej zmesi *2	2, 4	160 – 170	25 – 40
Koláče a pečivo s bielkom, pusinky *2	2, 4	80 – 100	130 – 170

38 PREVÁDZKA

Torty/koláče a pečivo na plechu na pečenie			
Kategória	Horúci vzduch		Čas pečenia (minúty)
	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Makrónky ^{*2}	2, 4	100 – 120	40 – 80
Sušienky z kysnutého cesta ^{*2}	2, 4	160 – 170	30 – 60
Koláče a zákusky z lístkového cesta ^{*2}	2, 4	170 – 180 ^{*1}	30 – 50
Rožky ^{*2}	2, 4	180 – 190 ^{*1}	30 – 55

POZNÁMKA

- Toto je voliteľné pre výrobky s dvoma plechmi.
- Umiestnite hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie) na polohu roštu ①.

Návod na štrúdle a zapekané jedlá

Kategória	Horný spodný ohrev		Čas pečenia (minúty)
	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Zapečené cestoviny	1	180 – 200	45 – 60
Lasagne	1	180 – 200	30 – 60
Zapečená zelenina	1	200 – 220 ^{*1}	15 – 30
Pizza bageta	1	200 – 220 ^{*1}	15 – 30
Soufflé	1	180 – 200	20 – 50
Rybací koláč	1	180 – 200	30 – 60
Plnená zelenina	1	180 – 200	30 – 60

Návod na mrazené hotové jedlá

Kategória	Horný spodný ohrev		Čas pečenia (minúty)
	Poloha roštu	Tepl. (°C)	
Mrazená pizza	3	Postupujte podľa pokynov na obale.	Postupujte podľa pokynov na obale.
Bagety	3	Postupujte podľa pokynov na obale.	Postupujte podľa pokynov na obale.
Korpus na ovocný koláč	3	Postupujte podľa pokynov na obale.	Postupujte podľa pokynov na obale.
Hranolčky	3	200 – 220	15 – 25

POZNÁMKA

- Počas ohrevu hranolčky 2- alebo 3-krát otočte.
- Pri ohrievaní mrazených jedál sa môže plech na pečenie ohnúť kvôli veľkému rozdielu teplôt mrazeného pokrmu a rúry. Plechy sa po vychladnutí normálne vrátia do pôvodného tvaru.

Tipy na pečenie

Výsledky pečenia	Možná příčina	Riešenie
Tortový korpus je príliš svetlý	Nesprávna poloha roštu rúry	Použite tmavú formu na pečenie alebo tortu umiestnite o jeden rošt nižšie.
Koláč sa zrúti (je hrudkovitý, rozmočený)	Teplota rúry je príliš vysoká	Nastavte o niečo nižšiu teplotu.
	Čas pečenia je príliš krátky	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty.
	Zmes obsahuje príliš veľa tekutín	Použite menej tekutiny. Dodržiavajte pokyny pre časy miešania cesta, najmä pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláče sú príliš suché	Teplota rúry je príliš nízka	Nabudúce nastavte o niečo vyššiu teplotu.
	Čas pečenia je príliš dlhý	Nastavte o niečo kratší čas pečenia.

40 PREVÁDZKA

Výsledky pečenia	Možná příčina	Riešenie
Koláče sú nerovnomerne zhnednuté	Teplota pečenia je príliš vysoká a čas pečenia príliš krátky	Nastavte o niečo nižšiu teplotu pečenia a o niečo dlhší čas pečenia.
	Zmes je nerovnomerne rozložená	Zmes rovnomerne rozložte na plechu/vo forme na pečenie.
Čas pečenia je príliš dlhý	Teplota je príliš nízka	Nabudúce nastavte o niečo vyššiu teplotu.

Horúci vzduch/Úsporný horúci vzduch

POZNÁMKA

- Ak nie je nastavený žiadny čas prípravy pokrmov, po 12 hodinách sa rúra automaticky vypne.
- Počas cyklu **Horúci vzduch** beží ventilátor rúry. Keď sa dverka otvoria, ventilátor sa zastaví. V niektorých prípadoch sa ventilátor môže vypnúť počas cyklu **Horúci vzduch**.

Typy pre Úsporný horúci vzduch

- Ak je to možné, rúru pred vložením pokrmu nepredhrievajte.
- Predhrejte ju, len ak je to uvedené v recepte.
- Aby ste maximalizovali energetickú účinnosť, dverka počas prípravy pokrmov neotvárajte.
- Používajte tmavé čierne smaltované formy, ktoré obzvlášť dobre absorbujú teplo.
- Nepoužívané príslušenstvo vyberte z rúry.

Typy pre Horúci vzduch

- Horúci vzduch používajte na rýchlejšiu a rovnomernejšiu prípravu pečiva, cookies a iných sušienok, muffinov a chlebov všetkých druhov na viacerých roštoch.
- Cookies a iné sušienky pečte na panviciach bez strán alebo s veľmi nízkymi stranami, aby okolo pokrmu mohol cirkulovať zohriaty vzduch. Pokrm pečený na panviciach s tmavým povrchom sa pripraví rýchlejšie.
- Ak Horúci vzduch používate s jedným roštom, umiestnite drôtenú mriežku do polohy ③. Ak pokrm pripravujete na viacerých roštoch, umiestnite drôtenú mriežku do polohy ② a ④ (pri dvoch roštoch).
- Príprava na viacerých roštoch rúry môže pri niektorých pokrmoch mierne predĺžiť časy prípravy.
- Pri pečení koláčov, sušienok cookies a muffinov sa dosahujú lepšie výsledky pri používaní viacerých roštov.

Odporúčaný návod na Úsporný horúci vzduch

Táto tabuľka slúži len ako pomôcka, jednotlivé chute a kusy mäsa sa budú líšiť.

Polohu roštu v rúre počítajte vždy zdola nahor.

Uvedené doby trvania platia pre rúru, ktorá nebola predhriata.

- Rošt: Poloha roštu

Pokrm		Polica	Tepl. (°C)	Čas (minúty)
Vo forme na pečenie	Tortový korpus – koláčová zmes	3	150 – 170	35 – 45
	Pikantné koláče s tortovým korpusom (napr. quiche lorraine)	2	160 – 180	30 – 70
Na plechu na pečenie	Pizza (tenký základ)	1	200 – 220	15 – 30
	Pusinky	3	80	120 – 150
Sušienky	S polevou	3	140 – 150	10 – 40
	Koláčová zmes	3	150 – 160	25 – 35
Mäso	Hovädzie mäso (približne 1 kg)	2	190	60 – 80
	Hydina (približne 1 kg)	2	210	50 – 70
	Hydina (približne 2 kg)	2	210	60 – 80

Grilovanie

Pri grilovaní máte na výber z 2 rôznych prevádzkových režimov.

- Na väčšie množstvá plochých pokrmov na grilovanie, na horné pečenie vo veľkých formách. Zvoľte stupne výkonu (L3 Vysoký, L2 Stredný, L1 Nízky), ako sú vhodné pre grilovaný pokrm.
- Na menšie množstvá plochých pokrmov na grilovanie, na horné pečenie v malých formách. Zvoľte 1 z 3 stupňov výkonu (L3 Vysoký, L2 Stredný, L1 Nízky), ako sú vhodné pre grilovaný pokrm.

VAROVANIE

- Odkryté časti rúry môžu byť počas grilovania horúce. Deti udržujte v dostatočnej vzdialenosti.

POZNÁMKA

- Zatvorte dvierka, aby ste mohli nastaviť funkciu grilu. Ak sú dvierka otvorené, funkciu grilu nie je možné nastaviť a na displeji sa zobrazí . Ak sa počas grilovania otvoria dvierka, ohrievač grilu sa vypne. Po zatvorení dvierok sa ohrievač grilu opäť automaticky zapne.

Tipy na zníženie dymenia

Vzhľadom na intenzívne teplo spojené s grilovaním je normálne, že sa počas procesu prípravy pokrmu objaví dym. Tento dym je prirodzeným vedľajším produktom prudkého opekania a nemali by ste sa preň znepokojovať. Ak vzniká viac dymu, ako je vám príjemné, použite nasledujúce tipy na zníženie množstva dymu v rúre.

- Na začiatku prípravy pokrmov by mala byť drôtená mriežka vždy dôkladne vyčistená a mala by mať izbovú teplotu.

42 PREVÁDZKA

- Počas grilovania VŽDY spustite ventilačný systém varnej dosky alebo odvetrávací digestor.
- Vnútro rúry udržiavajte čo najčistejšie. Nečistoty, ktoré zostali z predchádzajúcich pokrmov, sa môžu spáliť alebo vznietiť.
- Vyhnite sa masťným marinádami a sladkým polevám. Obidve zvýšia množstvo vytváraného dymu. Ak by ste chceli použiť polevu, naneste ju na samom konci prípravy pokrmu.
- Ak pri každom pokrme vzniká značné množstvo dymu, zvážte tieto možnosti:
 - Zníženie nastavenia grilu na **L1**.
 - Zníženie polohy roštu, aby sa pokrm pripravoval ďalej od ohrievača grilu.
 - Použitie nastavenia grilu **L3** na dosiahnutie požadovanej úrovne opečenia, a potom prepnutie buď na nastavenie grilu **L1**, alebo do režimu Horného spodného ohrevu.
- Tučnejšie kusy mäsa a rýb budú spravidla vytvárať viac dymu ako chudšie kusy.
- Vždy, keď je to možné, dodržujte odporúčané nastavenia grilu a pokyny na prípravu pokrmov uvedené v tabuľke na nasledujúcej strane.

Odporúčaný návod na grilovanie

Časy grilovania sú len približné hodnoty. Skutočné časy sa môžu líšiť v závislosti od kvality konkrétneho mäsa alebo rýb. Grilovanie je vhodné najmä na prípravu plochých kusov mäsa a rýb. Približne v polovici doby prípravy grilovaný pokrm otočte.

Polohu roštu rúry počítajte vždy zdola nahor.

*1 Drôtená mriežka alebo hlboký plech na pečenie alebo plech na pečenie.

- Rošt: Poloha roštu

Pokrm	Polica	Veľký gril Krok 3 (minúty)	
		1. strana	2. strana
Fašírky	5	8 – 10	6 – 8
Bravčový fileť	5	10 – 12	8 – 12
Klobásy na grilovanie	5	8 – 10	6 – 8
Hovädzie alebo teľacie steaky	4	8 – 12	5 – 10
Hovädzí fileť (Približne 1 kg)	4	10 – 12	10 – 12
Toast *1	4	2 – 4	2 – 4
Obložený toast	4	6 – 8	–

POZNÁMKA

- Použite polohu roštu ④ alebo ⑤ na grilovanie plochých kusov mäsa.
- Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie alebo plech na pečenie.

44 PREVÁDZKA

Rozmrazovanie

Prevádzkový režim Rozmrazovanie  používajte na rozmrazovanie pokrmov.

Rozmrazovanie jedál

- Jedlo vyberte z obalu, položte ho na tanier a tanier položte na drôtenú mriežku.
- Jedlo nezakrývajte tanierom alebo miskou, pretože sa tým môže značne predĺžiť čas rozmrazovania.

- Tekutinu, ktorá sa uvoľňuje pri rozmrazovaní, nepoužívajte na prípravu jedla, aby ste predišli riziku salmonelózy. Zaistite, aby tekutina vznikajúca pri rozmrazovaní mohla voľne stekať z pokrmu na tanier alebo pekáč, ak používate drôtenú mriežku.

Poloha roštu v rúre

Pri rozmrazovaní používajte drôtenú mriežku na polohe roštu ① alebo ② pri väčších jedlách.

Odporúčaný návod na rozmrazovanie

Pokrm	Hmotnosť (kg)	Čas (minúty)	Pokyny
Kura	1,0	100 – 140	Použite drôtenú mriežku s hlbokým plechom na pečenie (alebo plechom na pečenie). Po polovici času kura otočte.
Mäso	1,0	100 – 140	Po polovici času mäso otočte alebo prikryte alobalom.
	0,5	90 – 120	
Pstruh	0,15	25 – 35	Nezakrývajte.
Jahody	0,3	20 – 30	Nezakrývajte.

Pečenie mäsa

Pri pečení mäsa používajte režim Pečenie mäsa a Horný spodný ohrev.

Návod na pečenie mäsa obsahuje požadované teploty, časy pečenia a polohy roštu rúry pre rôzne druhy mäsa. Uvedené hodnoty sú len približné.

- V rúre odporúčame pripravovať mäso a ryby s hmotnosťou nad 1 kg.
- Na chudé mäso a ryby používajte Horný spodný ohrev. Na všetky ostatné druhy mäsa odporúčame režim Pečenie mäsa.
- Pridajte trochu tekutiny, aby ste zabránili pripáleniu šťavy z pečenia alebo tuku na povrch panvice.

- Približne po polovici alebo dvoch tretinách času prípravy pokrmov pokrm obráťte.

VAROVANIE

- Rúru nechajte dostatočne vychladnúť, aby ste si boli istí, že sa nepopálite.

POZNÁMKA

- Tento návod na pečenie mäsa slúži len ako pomôcka, jednotlivé chute a kusy mäsa sa budú líšiť.

Odporúčaný návod na pečenie mäsa

- Rošt: Poloha roštu

Pokrm	Polica	Pečenie mäsa		Horný spodný ohrev	
		Tepl. (°C) *1	Čas (minúty)	Tepl. (°C) *1	Čas (minúty)
Hovädzie mäso (približne 1 kg)	2	190	50 – 70	200	70 – 90
Zverina (približne 1 kg)	2	180	75 – 100	200 – 230	100 – 120
Bravčové stehno (približne 1 kg)	2	180 – 190	80 – 110	200	100 – 120
Bravčové rolované mäso (približne 1 kg)	2	180 – 190	90 – 120	200 – 220	110 – 130
Jahňacie stehno (približne 1 kg)	2	180	110 – 130	200	150
Hydina (približne 1 kg)	2	210	50 – 60	200 – 220	70 – 90
Hydina (približne 2 kg)	2	200	60 – 80	200 – 220	110 – 120
Hydina (približne 4 kg)	2	180 – 190	120 – 140	190 – 210	130 – 150
Celá ryba (približne 1,5 kg)	2	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55
Pečené kura	4	190	55 – 65	–	–

*1 Teplotu pečenia v nádobe nastavte o 20 °C vyššiu.

Tipy na pečenie mäsa

- Pre lepšie výsledky pečenia kusy mäsa a hydinu počas procesu pečenia niekoľkokrát polejte ich vlastnou šťavou.
- Pri pečení používajte žiaruvzdorné nádoby (dodržiujte pokyny výrobcu).
- Panvice na pečenie z nehrdzavejúcej ocele majú len obmedzené využitie, pretože vo veľmi veľkej miere odrážajú teplo.
- Pri používaní nádob s plastovými rukovätami sa uistite, že sú rukoväte odolné voči teplu (dodržiujte pokyny výrobcu).
- Veľké kusy na pečenie alebo viac kusov je možné umiestniť priamo na drôtenú mriežku nad hlbokým plechom na pečenie (alebo plechom na pečenie) (napr. morku, hus, 3–4 kurčatá, 3–4 teľacie kolená).
- Chudé mäso by sa malo piecť na pekáči s pokrievkou (napríklad teľacie mäso, dusené

hovädzie mäso, hlboko zmrazené mäso). Vďaka tomu zostane šťava v mäse.

- Na prípravu chrumkavých krúst alebo slaniny by sa mala používať zapekacia misa bez pokrievky (napr. bravčové mäso, mleté mäso, jahňacie, baranie, kačica, teľacie koleno, kura, hydínové mäso, pečené hovädzie mäso, hovädzí filet, lovné vtáctvo).
- Do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) nalejte dostatočné množstvo vody, aby ste zabránili tvorbe dymu pri použití režimu pečenia mäsa.
- Ak pečiete v nezakrytej forme alebo nádobe, rúru vyčistite čo najskôr po použití. Tukové striekance sa ľahšie odstraňujú, keď je rúra ešte teplá.

46 PREVÁDZKA

Príprava pokrmov podľa receptu

Funkcia Príprava pokrmov podľa receptu poskytuje návod na prípravu pokrmov alebo jedál, ktoré možno nepoznáte. Obsahuje prednastavené programy na prípravu mnohých obľúbených pokrmov, s informáciami o odporúčanom predhriatí, príslušenstve a polohe roštu pre dosiahnutie optimálnych výsledkov.

Nastavenie režimu Príprava pokrmov podľa receptu

- 1) Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo **Príprava pokrmov podľa receptu**.

- 2) Opätovným stlačením tlačidla **Príprava pokrmov podľa receptu** alebo otočením ovládacieho gombíka vyberte požadovaný recept, a potom ho stlačením ovládacieho gombíka nastavte.
 - Ďalšie podrobnosti nájdete v Návode na prípravu pokrmov podľa receptu.
- 3) Stlačením **Štart** alebo ovládacieho gombíka spustíte prípravu pokrmu.
- 4) Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo **Stop** na zrušenie kedykoľvek alebo po dokončení prípravy pokrmu.

Návod na prípravu pokrmov podľa receptu

- Rošt: Poloha roštu

Hydina				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
1	Kura, stehná *1*2	1,2 kg	Chladené	Kuracie stehná potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Kuracie stehná položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			3	
2	Kura, celé *1*2	1,4 kg	Chladené	Kura potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Tenkú časť stehien zabaľte do alobalu, kura položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	

Hydina				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
3	Kačica, celá *1*2	2,1 kg	Chladené	Kačicu potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Tenkú časť stehien zabaľte do alobalu, kačicu položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	
4	Morka, celá *1*2	4,2 kg	Chladené	Morku potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Tenkú časť stehien zabaľte do alobalu, morku položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			1	

Hovädzie mäso				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
5	Pečené hovädzie mäso *1*2	1,5 kg	Chladené	Hovädzie mäso potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Hovädzie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	

48 PREVÁDZKA

Hovädzie mäso				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
6	Pečené telacie mäso *1*2	1,5 kg	Chladené	Telacie mäso (telacie zadné) potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutte podľa svojej chuti. Telacie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	
7	Filet z hovädzieho mäsa *1*2	0,8 kg	Chladené	Filet z hovädzieho mäsa potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutte podľa svojej chuti. Hovädzie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			4	
8	Hovädzí bourguignon *3*4*8	1 porcia	Izbová	Prísady 1 kg hovädzieho mäsa, 150 g údenej slaniny, 50 g oleja, 750 ml červeného vína, 200 – 300 ml vývaru, 5 cibúl, 5 strúčikov cesnaku, 200 g húb, 100 g paradajkového pretlaku, 1 čaj. lyž. sladkej papriky, 5 bobkových listov, soľ korenie Postup prípravy Hovädzie mäso nakrájajte na 1 cm kocky. Slaninu nakrájajte na malé kocky. Do hrnca na pečenie dajte olej, pridajte mäso a slaninku a opečte na sporáku. Opečené mäso podlejte červeným vínom a vývarom. Ošúpte a nakrájajte na kocky cibuľu a cesnak. Huby očistite a nakrájajte na plátky. Pridajte prísady, ochutte a premiešajte, zakryte pokrievkou. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút.
			2	

Hovädzie mäso				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
9	Guláš *3*4*8	1 porcia	Izbová	Prísady 500 g bravčového mäsa, 500 g hovädzieho mäsa, 50 g oleja, 1 kg cibule, 2 pol. lyž. paradajkového pretlaku, 1 čaj. lyž. sladkej papriky, 1 čaj. lyž. soli, 500 – 750 ml vody Postup prípravy Bravčové a hovädzie mäso nakrájajte na 2 cm kocky. Do hrnca na pečenie dajte olej a pridajte mäso. Opečte na sporáku. Cibulu ošúpte a nakrájajte na kocky. Pridajte cibuľu a pretlak a tiež opečte. Pridajte prísady a premiešajte, zakryte pokrievkou. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút.
			2	

Bravčové mäso				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
10	Pečené bravčové mäso *2	1,5 kg	Chladené	Bravčové mäso potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutťte podľa svojej chuti. Bravčové mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	
11	Bravčové rebierka *1*2	1,0 kg	Chladené	Bravčové rebierka potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutťte podľa svojej chuti. Bravčové rebierka položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			4	

50 PREVÁDZKA

Bravčové mäso				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
12	Bravčové koleno *3*4*8	1,4 kg	Chladené	Prísady 1,4 kg bravčového zadného kolena, 1 cibuľa, 2 mrkvy, pór, zeler, natrhaná bazalka, soľ, korenie, 300 ml vody Postup prípravy Bravčovú kožu okolo narežte ostrým nožom na štvorce. Ochutte natrhanou bazalkou, soľou a korením. Ošúpte a nakrájajte na plátky zeler, cibuľu, mrkvu a pór. Zeleninu dajte do hrnca na pečenie, položte na ňu koleno a pridajte vodu. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút.
			2	
13	Ťahané bravčové mäso *3*4*8	2,0 kg	Chladené	Prísady 2 kg bravčovej krkovičky bez kostí, 2 čaj. lyž. soli, 1 čaj. lyž. sladkej papriky, 2 čaj. lyž. údenej papriky, 3 čaj. lyž. hnedého cukru, 1 čaj. lyž. mletej rasce, ½ čaj. lyž. čili, 1 čaj. lyž. mletého koriandru, 1 čaj. lyž. mletého čierneho korenia, 3 čaj. lyž. javorového sirupu, 100 ml pomarančového džúsu, 100 ml kečupu Postup prípravy Korenie a tekutiny spolu zmiešajte a zmesou potrite mäso. Ochutené mäso vložte do hrnca na pečenie a nechajte 12 hodín marinovať v chladničke. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	

Bravčové mäso				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
14	Pečené bravčové s krustou *3*4*8	1,0 kg	Chladené	Prísady 1 kg bravčového karé, 6 čaj. lyž. strúhaného syra (Gouda), 4 pol. lyž. strúhanky, 3 pol. lyž. štiplavej horčice, 10 g nasekanej petržlenovej vňate, 1 pol. lyž. sušeného rozmarínu, 100 ml smotany, soľ, čierne korenie, mletá paprika, kari, cesnakový prášok Postup prípravy Mäso ochutíte soľou a čiernym korením. Prísady na krustu zmiešajte a ochutíte korením. Mäso natrite zmesou na ochutenie. Ochutené mäso vložte do hrnca na pečenie. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	

Jahňacie mäso				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
15	Jahňacie stehno *1*2	1,5 kg	Chladené	Jahňacie stehno potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Jahňacie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			2	
16	Jahňacie kotlety *1*2	0,8 kg	Chladené	Jahňacie kotlety potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Jahňacie kotlety položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			4	

52 PREVÁDZKA

Ryba				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
17	Losos *1*2	0,8 kg	Chladené	Vyberte si steak z lososa s hmotnosťou po 200 g a hrúbkou 2,5 cm. Lososa potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Lososa položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			4	
18	Pstruh *1*2	0,8 kg	Chladené	Vyberte si pstruhov s hmotnosťou po 200 g. Pstruha potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Pstruha položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			4	
19	Tuniak *1*2	0,8 kg	Chladené	Vyberte si steak z tuniaka s hmotnosťou po 200 g a hrúbkou 2,5 cm. Tuniaka potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Tuniaka položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			4	
20	Krevety *1*2	0,6 kg	Chladené	Krevety potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Krevety vložte do hlbokého plechu na pečenie. Vložte do rúry. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			4	
21	Hrebenatky *2	0,6 kg	Chladené	K hrebenatkám pridajte sherry. Hrebenatky vložte do hlbokého plechu na pečenie. Hrebenatky potrite rozpusteným maslom. Zakryte strúhankou. Na strúhanku pridajte rozpustené maslo. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
			3	

Zelenina				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
22	Grilovaná zelenina *1*2	0,8 kg	Chladené	Prísady baklažány, nakrájané na hrúbku 1 – 2 cm cukety, nakrájané na hrúbku 1 – 2 cm cibule, nakrájané na mesiačky sladké papriky, pozdĺžne prekrojené na polovicu a s odstránenými semenkami, celé cherry paradajky, hríby prekrojené na polovicu, maslo (alebo olej) Postup prípravy Zeleninu potrite rozpusteným maslom alebo olejom a ochutíte podľa svojej chuti. Pokrm vložte do hlbokého plechu na pečenie. Vložte do rúry. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite na šťavu z mäsa alebo omáčku.
			4	

Zemiaky				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
23	Pečené zemiaky *1*3*5*8	1,0 kg	Izbová	Vyberte malé zemiaky (po 150 – 200 g). Zemiaky ošúpte, umyte, osušte a nakrájajte na polovice. Zemiaky zmiešajte so soľou, korením a olejom alebo rozpusteným maslom. Zemiaky vložte do žiaruvzdornej panvice. Vložte do rúry. Keď rúra zapípa, pokrm otočte.
			2	
24	Gratinované zemiaky *3*8	1,0 kg	Izbová	Predvarené gratinované zemiaky nakrájajte na plátky. Zemiaky vložte do žiaruvzdornej panvice, zakryte strúhaným syrom (30 g na 500 g gratinovaných zemiakov). Vložte do rúry.
			2	

54 PREVÁDZKA

Chlieb/pečivo				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosť i	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
25	Sušienky cookies *6	1 porcia	Chladené	Prísady (2 porcie) 250 g masla, 250 g cukru, 500 g múky, 3 vajcia, 2 g soli, 1 balíček vanilkového cukru (cca 8 g), 1 žltok a mlieko Postup prípravy Maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ vymiešajte dohľadka. Postupne pridávajte vajcia. Pridajte múku a zmiešajte ju s maslovou zmesou. Cesto zakryte a vložte na noc do chladničky. Časti cesta vyvaľkajte na hrúbku asi 5 mm. Vyvaľkané cesto vykrajujte rôznymi vykrajovačkami a ukladajte na vymastený plech. Vaječný žltok zmiešajte s trochou mlieka a potrite ním povrch sušienok. Vložte do rúry.
			2	
26	Muffiny *3*7*8	1 porcia	Izbová	Prísady 150 g múky, 1 ½ čaj. lyž. prášku do pečiva, 60 g kryštálového cukru, 1 rozšľahané vajce, 130 ml mlieka, 70 ml rastlinného oleja, ½ čaj. lyž. vanilkového extraktu, 50 g polosladkých čokoládových kúskov, 50 g nasekaných vlašských orechov, preosiaty práškový cukor Postup prípravy Múku a cukor zmiešajte v miske; v strede zmesi urobte jamku. Zmiešajte zvyšné prísady okrem práškového cukru; pridajte k suchým prísadám, miešajte len do navlhčenia. Lyžicou dávajte do vymastenej a múkou vysypanej formy na muffiny, naplňte asi do dvoch tretín. Vložte do rúry. Vyberte z foriem a posypte práškovým cukrom.
			2	

Chlieb/pečivo				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
27	Žemle *3*6*8	1 porcia	Izbová	Prísady 400 g múky, 200 ml teplého mlieka, 70 g cukru, 30 g droždia, 50 g masla, 15 g vanilkového cukru, 2 g soli, 120 g hrozienu (voliteľné) Postup prípravy Do misky dajte múku a urobte jamku. Do mlieka pridajte droždie a 20 g cukru a premiešajte. Tekutinu nalejte do jamky a zakryte trochu múky. Nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa na povrchu neobjavia praskliny. Pridajte zvyšný cukor, zmäknuté maslo, vanilkový cukor, soľ a vymiešajte hladké kysnuté cesto. Cesto nechajte na teplom mieste vykysnúť, kým nezdvynásobí svoj objem. Do cesta dajte hrozienu. Cesto rozdeľte na 12 kusov a vytvarujte kolieska. Poukladajte na plech vystlaný pergamenovým papierom. Nechajte opäť kysnúť a potrite mliekom. Vložte do rúry.
			3	
28	Koláč brownies *3*5*8	1 porcia	Izbová	Prísady 225 g rozpusteného masla, 400 g bieleho cukru, 100 g kakaového prášku, 1 čaj. lyž. vanilkového extraktu, 2 vajcia, 130 g viacúčelovej múky, ½ čaj. lyž. prášku do pečiva, ½ čaj. lyž. soli, 70 g polovic vlašských orechov Postup prípravy Zmiešajte rozpustené maslo, cukor, kakaový prášok a dobre premiešajte. Pridajte vanilku, vajcia, múku, prášok do pečiva a soľ. Cesto rozotrite do žiaruvzdornej formy vystlanej papierom na pečenie. Prípadne ozdobte polovicami vlašských orechov. Vložte do rúry.
			2	

56 PREVÁDZKA

Chlieb/pečivo				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
29	Jablkový koláč *3*8	1 porcia	Chladené	Prísady 150 g bieleho cukru, 2 pol. lyž. viacúčelovej múky, ½ čaj. lyž. mletej škorice, ¼ čaj. lyž. mletého muškátového orieška, ½ čaj. lyž. citrónovej kôry, 1,2 kg jablák nakrájaných na tenké plátky, 2 čaj. lyž. citrónovej šťavy, 1 pol. lyž. masla, 1 balenie obsahujúce dve cestá na 23 cm koláč s dvojitou kôrkou, 4 pol. lyž. mlieka (voliteľné) Postup prípravy Zmiešajte cukor, múku, škoricu, muškátový oriešok a citrónovú kôru. Vložte jedným cestom 23-centimetrovú hlbokú formu na koláč. Na cesto navrstvite 1/3 jablák. Posypte cukrovou zmesou a opakujte, kým všetko nespotrebuje. Pokvapkajte citrónovou šťavou a naukladajte kúsky masla. Na vrch plnky položte druhé cesto na koláč a okraje postláčajte. V hornom ceste vyrežte otvory na vetranie a prípadne potrite mliekom, aby ste získali glazúrovaný vzhľad. Vložte do rúry.
			3	

Pizza				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
30	Mrazená pizza (tenký základ)*3	0,3 kg	Mrazené	Mrazenú pizzu položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Naraz pripravujte iba jednu mrazenú pizzu.
			2	
31	Mrazená pizza (hrubý základ)*3	0,5 kg	Mrazené	Mrazenú pizzu položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Naraz pripravujte iba jednu mrazenú pizzu.
			2	

Pizza				
Nie	Ponuka	Limit hmotnosti	Tepl. pokrmu	Pokyny
			Polica	
32	Domáca pizza *3*8	1 porcia	Izbová	Prísady 20 g droždia, 200 ml teplej vody, 5 g soli, 350 g múky, 10 g cukru, 10 g rastlinného oleja, 1 malý pohár paradajkovej omáčky, 250 g strúhaného syra, 200 g syra Mozzarella, 1 malá konzerva šampiňónov na plátky, 150 g varenej šunky, oregano, soľ, korenie Postup prípravy Droždie rozpustíte v teplej vode. Vmiešajte soľ a cukor. Pomaly, za stáleho miesenia, pridávajte múku. Pridajte olej a pokračujte v miesení. Ak sa cesto lepí, pridajte ešte trochu múky. Cesto prikryte a nechajte kysnúť ½ hodiny. Pomúčenými rukami vymieste cesto a končekmi prstov ho rozotrite na vymastený plech. Cesto potrite paradajkovou omáčkou, po vrstvách pridávajte obloženie. Cesto posypte syrom. Vložte do rúry.
			2	

*1 Po PÍPNUTÍ pokrm otočte.

*2 Použite drôtenú mriežku nad hlbokým plechom na pečenie (alebo plechom na pečenie).

*3 Použite drôtenú mriežku.

*4 Použite hrniec na pečenie.

*5 Použite žiaruvzdornú panvicu.

*6 Použite plech na pečenie.

*7 Použite formu na muffiny.

*8 Použite svoje vlastné nádoby na varenie.

Teplovzdušné fritovanie

Táto funkcia automaticky zvýši zadanú teplotu o 25 °C pre optimálny výkon pri používaní funkcie

Teplovzdušné fritovanie.

Funkcia Teplovzdušné fritovanie je špeciálne navrhnutá na fritovanie bez oleja.

58 PREVÁDZKA

POZNÁMKA

- Pri použití režimu Teplovzdušné fritovanie nie je potrebné predhrievanie.
- Pri príprave viacerých dávok môže príprava ďalších dávok trvať kratšie.
- Mokré cestá a polevy pri použití režimu Teplovzdušné fritovanie neschrumkavejú ani nestuhnú.

Tipy pre Teplovzdušné fritovanie

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak pokrm pripravíte na jednom rošte umiestnenom v polohách navrhnutých v tabuľke v tomto návode.
- Pokrm rovnomerne rozložte v jednej vrstve.
- Použite buď plech na teplovzdušné fritovanie alebo tmavý plech na pečenie bez strán alebo s nízkymi stranami, ktorý nezakrýva celý rošt. Umožňuje to lepšiu cirkuláciu vzduchu.
- Ak chcete, postriekajte plech na pečenie alebo plech na teplovzdušné fritovanie sprejom na panvice. Použite olej, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu skôr ako začne dymiť, napríklad avokádový, hrozňový, arašidový alebo slnečnicový olej.
- Položte plech na pečenie vystlaný alobalom na rošt v polohe 1 na zachytenie oleja kvapkajúceho z pokrmu. Pri pokrmoch s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídelká, pridajte niekoľko hárkov pergamenového papiera na absorbovanie tuku.
- Pokrm často kontrolujte a pretrepte alebo otočte, aby bol chrumkavejší.
- Hotové mrazené pokrmy sa môžu v režime Teplovzdušné fritovanie pripraviť rýchlejšie, ako je uvedené na obale. Skráťte čas prípravy pokrmu asi o 20 percent, pokrm včas skontrolujte a podľa potreby upravte čas prípravy pokrmu.
- Pomocou potravinového teplomera sa uistite, že pokrm dosiahol bezpečnú teplotu na konzumáciu. Konzumácia nedostatočne tepelne upraveného mäsa môže zvýšiť riziko chorôb prenášaných potravinami.
- Aby bol pokrm čo najchrumkavejší, obalte čerstvé kuracie krídelká alebo prsty ochutenou múkou. Na 0,9 kg kuraťa použite 1/3 šálky múky.

Odporúčania pri teplovzdušnom fritovaní pokrmov s vysokým obsahom tuku

Pokrmy s vysokým obsahom tuku budú pri použití režimu teplovzdušného fritovania dymiť. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak sa budete pri teplovzdušnom fritovaní pokrmov s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídelká, slanina, klobása, párky v rožku, morčacie stehná, jahňacie kotlety, rebierka, bravčové karé, kačacie prsia alebo niektoré rastlinné bielkoviny, riadiť týmito odporúčaniami.

⚠ UPOZORNENIE

- Nikdy nezakrývajte štrbiny, otvory alebo priechody na dne rúry ani nezakrývajte celé rošty materiálmi, napríklad alobalom. Ak tak urobíte, zablokujete prúdenie vzduchu rúrou a môže dôjsť k otrave oxidom uhoľnatým. Alobal môže tiež zachytávať teplo, čo spôsobuje nebezpečenstvo požiaru alebo slabý výkon rúry.
- Pravidelne čistite tukové filtre v digestore.
- Pred spustením funkcie Teplovzdušné fritovanie zapnite digestor s vysokým nastavením ventilátora a po dokončení ho nechajte zapnutý 15 minút.
- Ak je to možné, otvorte okno alebo posuvné sklenené dvere, aby ste zaistili dobré vetranie kuchyne.
- Rúru udržiajte bez nánosov mastnoty. Pred a po teplovzdušnom fritovaní (po vychladnutí rúry) utrite vnútro rúry.
- Pravidelne spúšťajte cykly čistenia rúry (EasyClean alebo Pyrolýzu) podľa toho, ako často a aké typy pokrmov teplovzdušne fritujete.
- Dvierka rúry neotvárajte viac ako je potrebné, aby ste udržali teplotu rúry, zabránili tepelným stratám a šetrili energiu.
- Pri teplovzdušnom fritovaní čerstvých kúskov kuraťa, ako sú krídelká alebo dolné stehná s ponechanou kožou, môže vznikať dym, pretože tuk sa pri vysokých teplotách škvarí. Ak je dymu priveľa, použite namiesto teplovzdušného fritovania režim pečenia mäsa.

Odporúčaný návod na teplovzdušné fritovanie

Príprava pokrmov na plechu na pečenie

- Pokrm rovnomerne rozložte v jednej vrstve.
- Plech na pečenie umiestnite na polohu roštu ③.
- Počas prípravy pokrm prevrátte, aby sa nespálil.
- Rošt: Poloha roštu

ZEMIAKY – mrazené				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené hranolčeky (šnúrký)	0,4	200	3	15 – 25
Mrazené hranolčeky (Zvlnené, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20 – 30
Mrazené hranolčeky zo sladkých zemiakov	0,6	200	3	17 – 27
Mrazené zemiakové krokety	1,0	220	3	17 – 27
Mrazené hash browns	1,0	220	3	15 – 25

ZEMIAKY – čerstvé/domáce				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Domáce americké zemiaky	1,3	230	3	25 – 35

KURA – mrazené				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené kuracie nugetky, chrumkavé	0,6	200	3	15 – 25
Mrazené kuracie prúžky	0,8	210	3	20 – 30

KURA – čerstvé, s kožou				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Čerstvé kuracie krídelká	1,2	230	3	27 – 37
Čerstvé kuracie dolné stehná	2,0	230	3	35 – 45

60 PREVÁDZKA

KURA – čerstvé, s kožou				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Horné stehná	1,2	230	3	27 – 37
Prsia	1,2	230	3	27 – 37

INÉ				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené cibuľové krúžky, obalené v strúhanke	0,5	200	3	15 – 25
Mrazené jarné rolky (po 20 g)	1,2	210	3	20 – 30
Tenká klobása (po 70 g, priemer 2 cm)	2,0	220	3	15 – 25
Mrazené kokosové krevety	0,7	200	3	20 – 30
Čerstvé hrebenatky na polškrupinke	1,0	210	3	15 – 25
Čerstvé krevety	1,0	200	3	20 – 30
Miešaná zelenina	1,0	220	3	17 – 27

Príprava pokrmov na plechu na teplovzdušné fritovanie

- Pokrm rovnomerne rozložte v jednej vrstve.
- Formu na pečenie vystlanú alobalom položte na rošt v polohe ② na zachytenie kvapiek z pokrmu. Podľa potreby pridajte pergamenový papier na absorpciu oleja a zníženie dymenia.
- Počas prípravy pokrm prevráťte, aby sa nespálil.
- Rošt: Poloha roštu

ZEMIAKY – mrazené				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené hranolčeky (šnúrký)	0,4	200	3	15 – 25
Mrazené hranolčeky (Zvlnené, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20 – 30
Mrazené hranolčeky zo sladkých zemiakov	0,6	200	3	17 – 27
Mrazené zemiakové krokety	1,0	220	3	17 – 27

ZEMIAKY – mrazené

Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené hash browns	1,0	220	3	15 – 25

ZEMIAKY – čerstvé/domáce

Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Domáce hranolčky (10 x 10 mm)	0,6	220	3	20 – 30
Domáce americké zemiaky	1,3	230	3	25 – 35

KURA – mrazené

Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené kuracie nugetky, chrumkavé	0,6	200	3	15 – 25
Mrazené kuracie prúžky	0,8	210	3	20 – 30
Mrazené pikantné krídelká, nevýkostené	1,2	200	3	30 – 40

KURA – čerstvé, s kožou

Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Čerstvé kuracie krídelká	1,2	230	3	27 – 37
Čerstvé kuracie dolné stehná	2,0	230	3	35 – 45
Horné stehná	1,2	230	3	27 – 37
Prsia	1,2	230	3	27 – 37

INÉ

Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené cibuľové krúžky, obalené v strúhanke	0,5	200	3	15 – 25
Mrazené jarné rolky (po 20 g)	1,2	210	3	20 – 30
Tenká klobása (po 70 g, priemer 2 cm)	2,0	220	3	15 – 25

62 PREVÁDZKA

INÉ				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené kokosové krevety	0,7	200	3	20 – 30
Čerstvé hrebenatky na polškrupinke	1,0	210	3	15 – 25

Sous-Vide vzduchom

Táto funkcia je dostupná len v niektorých modeloch.

Príprava pokrmov Sous-Vide vzduchom používa vzduch na prípravu pokrmov „nízko a pomaly“. Použite ju na prípravu mäsa, rýb, morských plodov, hydiny alebo zeleniny. Pokrm musí byť vákuovo zabalený vo vreckách.

Pri použití Sous-Vide vzduchom nie je potrebné predhrievať rúru.

Odporúčané nastavenia Sous-Vide vzduchom nájdete v návode na prípravu pokrmov.

Výhody Sous-Vide vzduchom

Nižšie teploty a dlhé časy prípravy pokrmov používané pri príprave pokrmov Sous-Vide vzduchom poskytujú mnoho výhod.

- **Zdravšie**

V porovnaní s inými spôsobmi prípravy pokrmov zachováva Sous-Vide vzduchom v pokrme väčšinu pôvodných živín.

- **Bezpečné a praktické**

Dlhé časy prípravy pokrmov používané pri príprave pokrmov Sous-Vide vzduchom umožňujú pasterizáciu pokrmu. Keďže pokrm je pred prípravou vákuovo balený, neotvorené vrecká sa dajú po uvarení rýchlo schladiť a potom jednoducho uskladniť.

- **Chrumkavé a šťavnaté**

Jemná regulácia teploty pri príprave pokrmov Sous-Vide vzduchom je vynikajúci spôsob, ako dosiahnuť dokonalú textúru pri príprave mäsa a hydiny. Pri používaných nízkych teplotách sa v pokrme zachová viac vlhkosti ako pri bežných spôsoboch prípravy pokrmov. Po uvarení dodá posledné opečenie na panvici dokonale chrumkavý povrch.

Odporúčaný návod na Sous-Vide vzduchom

Veľkosť, hmotnosť, hrúbka, počiatočná teplota a vaše osobné preferencie ovplyvnia prevádzkové časy. Tento návod je len orientačný. Čas prípravy pokrmov upravte podľa svojich preferencií.

- Rošt: Poloha roštu

Pokrm	Množstvo (každý)	Polica	Tepl. (°C)	Čas (min.)		
				Min	Cieľ	Max
Hovädzí steak	2,5 cm hrubý 0,3~0,5 kg	2	58	–	150	180
Kuracie prsia	0,1~0,2 kg	2	67	–	120	180
Losos	2,5 cm hrubý 0,1~0,2 kg	2	60	–	120	150
Špargľa	15~20 g	2	85	20	30	45

- Pripravujte o 30 minút alebo o 1 hodinu viac, ak pripravujete mäsa hrubšie ako 2,5 cm.
- Ak používate väčšie kusy mäsa, nakrájajte ich na odporúčanú hmotnosť. Dávajte pozor, aby ste kusy mäsa nedávali príliš blízko k sebe.

Režim Sabbath

Režim Sabbath sa zvyčajne používa počas židovského sabatu. Keď je aktivovaný režim Sabbath, rúra sa nevypne, kým sa režim Sabbath nedeaktivuje. V režime Sabbath sú všetky funkčné tlačidlá rúry neaktívne. Na displeji sa zobrazí 5b.

Režim **Sabat** normálne umožňuje zákazníkovi iba udržiavať pokrm teplý, pretože cez **Sabat** je zakázané pracovať a tiež pripravovať jedlá.

V režime **Sabat** sa môže teplota rúry nastaviť od 30 °C do 250 °C.

Keď je aktivovaný režim **Sabat**, spotrebič sa môže používať bez toho, aby ho bolo nutné zapínať alebo vypínať, čo je v tomto čase zakázané.

Keď je rúra v režime Sabbath, nasledujúce funkcie sú vypnuté:

nastavenia teploty, čas prípravy pokrmov, displej, zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry, funkcie alarmu a Wi-Fi.

Nastavenie režimu Sabbath

- 1) Otočením a stlačením gombíka režimu rúry vyberte **Spodný ohrev**.
- 2) Nastavte požadovanú teplotu.
- 3) Stlačte gombík režimu rúry.

- 4) Podľa okolností nastavte čas prípravy pokrmov.
- 5) Na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **Nastavenia**. Keď je aktivovaný režim Sabbath, na displeji sa zobrazí 5b.
- 6) Ak chcete režim Sabbath zastaviť, na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **Nastavenia**.

POZNÁMKA

- Režim Sabbath je dostupný len keď je rúra v režime **Spodný ohrev**.
- Ak je nastavený čas prípravy pokrmov, rúra sa na konci času prípravy pokrmov automaticky vypne, bez zazvonenia. Rúra zostáva v režime Sabbath, ale ohrievač je vypnutý.
- Ak nie je nastavený čas prípravy pokrmov, rúra sa automaticky nevypne.
- Po výpadku prúdu sa displej znova zapne v režime Sabbath, ale rúra bude vypnutá.

64 PREVÁDZKA

Informácie pre skúšobné ústavy

Táto tabuľka je určená len pre skúšobné ústavy. Obsahuje najlepšie nastavenia pre testovacie recepty z normy IEC 60350-1.

Prísl: Príslušenstvo

Rošt: Poloha roštu

Pokrm	Režim ohrevu	Tepl. (°C)	Prísl	Polica	Predhrievanie	Čas (minúty)	Zaobchádzanie
Koláčik	Horný spodný ohrev	170	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	150	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	150	Plech na pečenie / Hlboký plech na pečenie	4 / 2	Áno	25 – 35	Plech na pečenie na 4, hlboký plech na pečenie na 2 zospodu
Piškótový koláč	Horný spodný ohrev	170	Drôtená mriežka	2	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	160	Drôtená mriežka	3	Áno	30 – 40	–
Jablkový koláč	Horný spodný ohrev	180	Drôtená mriežka	1	Nie	65 – 75	Jedna forma vľavo vzadu a druhá vpravo vpredu
	Horúci vzduch	170	Drôtená mriežka	2	Nie	65 – 75	
Pruhy pečiva	Horný spodný ohrev	170	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	140	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	140	Plech na pečenie / Hlboký plech na pečenie	4 / 2	Áno	20 – 30	Plech na pečenie na 4, hlboký plech na pečenie na 2 zospodu

PREVÁDZKA 65

Pokrm	Režim ohrevu	Tepl. (°C)	Prísl	Polica	Predhrievanie	Čas (minúty)	Zaobchádzanie
Toast	Veľký gril	L1	Drôtená mriežka	4	Áno (5 min.)	2 – 4	–
Hovädzí steak	Veľký gril	L3	Drôtená mriežka	4 / 1	Áno (5 min.)	10 – 15 každá strana	Po polovici času otočte
Pusinky	Horúci vzduch	80	Plech na pečenie	3	Nie	120 – 150	–
Pečené kura	Pečenie mäsa	190	Drôtená mriežka / Hlboký plech na pečenie	2	Áno	55 – 65	Po polovici času otočte

SLOVENČINA

66 INTELIGENTNÉ FUNKCIE

INTELIGENTNÉ FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ

Táto funkcia je dostupná len v modeloch s Wi-Fi.

Aplikácia **LG ThinQ** umožňuje komunikovať so zariadením pomocou smartfónu.

- Aplikácia môže byť kvôli vylepšeniu spotrebiča menená aj bez oznámenia používateľovi.
- Vlastnosti spotrebiča sa môžu u rôznych modelov líšiť.

Funkcie aplikácie LG ThinQ

So zariadením komunikujte pomocou smartfónu, použitím príslušných funkcií.

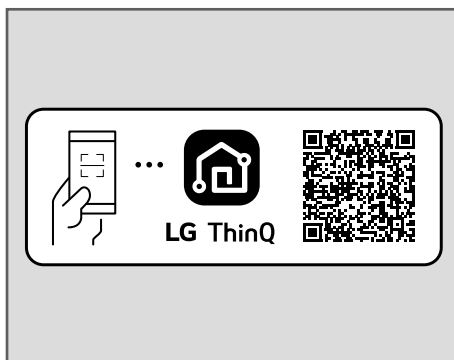
- **Nastavenia**
 - Umožňuje nastaviť rôzne možnosti na rúre a v aplikácii.
- **Smart Diagnosis**
 - Táto funkcia poskytuje užitočné informácie na diagnostiku a riešenie problémov so spotrebičom na základe spôsobu používania.
- **Sledovanie**
 - Táto funkcia vám pomôže na jednom mieste skontrolovať aktuálny stav, zostávajúci čas, nastavenia prípravy pokrmov a čas ukončenia.
- **Upozornenia o výrobku**
 - Ak chcete dostávať upozornenia o stave spotrebiča, zapnite si push upozornenia. Upozornenia sa spúšťajú aj vtedy, keď nie je otvorená aplikácia **LG ThinQ**.
- **Časovač**
 - Časovač môžete nastaviť z aplikácie.
- **Aktualizácia firmvéru**
 - Spotrebič udržiavajte v aktualizovanom stave.

POZNÁMKA

- V nasledujúcich prípadoch musíte aktualizovať sieťové informácie pre každý spotrebič v aplikácii **LG ThinQ** pod **Karty zariadení** → **Nastavenia** → **Zmeniť sieť**:
 - zmení sa bezdrôtový smerovač
 - zmení sa heslo bezdrôtového smerovača
 - zmení sa poskytovateľ internetových služieb
- Ak chcete spotrebič odpojiť od siete **Wi-Fi**, odstráňte spotrebič zo zoznamu pripojených výrobkov v aplikácii **LG ThinQ**.

Inštalácia aplikácie LG ThinQ a pripojenie spotrebiča LG

Naskenujte QR kód priložený k výrobku pomocou fotoaparátu alebo aplikácie na čítanie QR kódov v smartfóne.



POZNÁMKA

- Aby ste overili pripojenie Wi-Fi, skontrolujte, či svieti ikona  na ovládacom paneli.
- Spotrebič podporuje iba 2,4 GHz siete Wi-Fi. Ak chcete skontrolovať frekvenciu siete, obráťte sa na svojho poskytovateľa internetových služieb alebo si pozrite príručku k bezdrôtovému smerovaču.
- **LG ThinQ** nezodpovedá za žiadne problémy so sieťovým pripojením ani žiadne poruchy, nesprávne činnosti alebo chyby spôsobené sieťovým pripojením.
- Okolité bezdrôtové prostredie môže spôsobiť pomalé fungovanie služby bezdrôtovej siete.
- Ak má spotrebič problémy s pripojením k siete Wi-Fi, môže byť príliš ďaleko od smerovača. Zakúpte si opakovač Wi-Fi (predlžovač dosahu), aby ste zlepšili silu signálu Wi-Fi.

- V závislosti od poskytovateľa internetových služieb nemusí pripojenie k sieti fungovať správne.
- Wi-Fi sa nemusí pripojiť alebo sa pripojenie môže prerušiť kvôli prostrediu domácej siete.
- Ak sa spotrebič nedá pripojiť kvôli problémom s bezdrôtovým prenosom signálu, odpojte spotrebič a počkajte asi minútu, a potom to skúste znova.
- Ak máte na bezdrôtovom smerovači povolenú bránu firewall, vypnite ju alebo do nej pridajte výnimku.
- Názov bezdrôtovej siete (SSID) by mal byť kombináciou anglických písmen a čísiel. (Nepoužívajte špeciálne znaky.)
- Používateľské rozhranie (UI) smartfónu sa môže líšiť v závislosti od mobilného operačného systému (OS) a výrobcu.
- Ak je bezpečnostný protokol smerovača nastavený na **WEP**, nastavenie siete môže zlyhať. Zmeňte bezpečnostný protokol (odporúča sa **WPA2**) a znova pripojte výrobok.
- Ak chcete spotrebič znova pripojiť alebo pridať iného používateľa, 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **Wi-Fi**, čím ho dočasne vypnete. Spustíte aplikáciu **LG ThinQ** a podľa pokynov v aplikácii zaregistrujete spotrebič.

Špecifikácie RF modulu

Typ	Frekvenčný rozsah	Výstupný výkon (max.)
Wi-Fi	2 412 – 2 472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2 402 – 2 480 MHz	7,03 dBm

Softvérová verzia bezdrôtovej funkcie: V 1.0
S ohľadom na používateľa by sa toto zariadenie malo nainštalovať a používať s minimálnou vzdialenosťou 20 cm medzi zariadením a telom.

Vyhlásenie o zhode



Spoločnosť LG Electronics týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie typu vstavaná elektrická rúra je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je dostupné na tejto internetovej adrese:

<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Informácie o softvéri typu Open Source

Ak chcete získať zdrojový kód, ktorý sa poskytuje na základe licencie GPL, LGPL, MPL a ďalších licencií typu Open Source (s otvoreným zdrojovým kódom), ktoré majú povinnosť zverejniť zdrojový kód, a ktorý je obsiahnutý v tomto produkte, a ak chcete získať prístup ku všetkým uvedeným licenčným podmienkam, oznámeniam o autorských právach a ďalším relevantným dokumentom, navštívte webovú lokalitu <https://opensource.lge.com>.

Spoločnosť LG Electronics vám tiež poskytne kód otvoreného zdroja na disku CD-ROM za poplatok, ktorý bude pokrývať náklady na takúto distribúciu (ako sú náklady na médiá, doručenie a manipuláciu), a to na základe e-mailovej žiadosti odoslanej na opensource@lge.com.

Táto ponuka platí pre každého, komu bola táto informácia doručená, po dobu troch rokov od posledného odoslania tohto produktu.

Funkcia Smart Diagnosis

Túto funkciu používajte na uľahčenie diagnostiky a riešenia problémov s vaším spotrebičom.

POZNÁMKA

- Z dôvodov, ktoré sa nedajú pripísať nedbanlivosti spoločnosti LGE, služba nemusí fungovať z dôvodu vonkajších faktorov, ako je napríklad, ale nie výhradne, nedostupnosť Wi-Fi, odpojenie Wi-Fi, zásady miestneho obchodu s aplikáciami alebo nedostupnosť aplikácie.

68 INTELIGENTNÉ FUNKCIE

- Funkcia môže byť zmenená bez predchádzajúceho upozornenia a môže mať inú podobu v závislosti na tom, kde sa nachádzate.

Použitie LG ThinQ na diagnostiku problémov

Ak sa vyskytne problém s vaším spotrebičom vybaveným Wi-Fi, môže preniesť údaje o riešení problémov do smartfónu pomocou aplikácie **LG ThinQ**.

- Spustíte aplikáciu **LG ThinQ** a v ponuke vyberte funkciu **Smart Diagnosis**. Postupujte podľa pokynov uvedených v aplikácii **LG ThinQ**.

POZNÁMKA

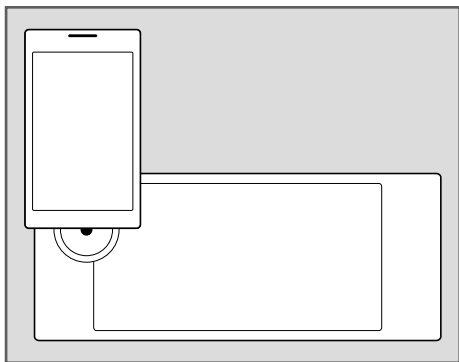
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak počas prenosu tónov nebudete s telefónom hýbať.

Použitie zvukovej diagnostiky k diagnostike problémov

Ak chcete použiť metódu zvukovej diagnostiky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

- Spustíte aplikáciu **LG ThinQ** a v ponuke vyberte funkciu **Smart Diagnosis**. Postupujte podľa pokynov pre zvukovú diagnostiku uvedených v aplikácii **LG ThinQ**.

- Na 3 sekundy stlačte tlačidlo **Štart**.
 - Ak bol displej uzamknutý, musíte zámok deaktivovať a potom ho znova aktivovať.
- Mikrofón telefónu umiestnite blízko ľavého horného rohu obrazovky.



- Podržte telefón na mieste, kým sa neskončí prenos tónov. Na displeji sa bude odpočítavať čas. Po ukončení odpočítavania a zastavení tónov sa v aplikácii zobrazí diagnóza.

ÚDRŽBA

Čistenie

Vnútný povrch

⚠ VAROVANIE

- Teplý alebo horúci porcelánový povrch nikdy neutierajte vlhkou špongiou; môže spôsobiť odštiepenie alebo popraskanie (drobné vlasové trhlinky).

⚠ UPOZORNENIE

- Na čistenie rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, parné čističe, drsné chemické čistiace prostriedky, bieliná, ocot, ocelové drôtenky, ani abrazívne vankúšiky alebo čistiace prostriedky, pretože môžu trvalo poškodiť povrch rúry.
- Tesnenie nečistite.
- Vnútro rúry nečistite so zapnutým osvetlením rúry.
- Aby ste predišli popáleniu, počkajte, kým rúra nevychladne, až potom sa dotýkajte jej častí.

Na čistenie vnútorného priestoru rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Na čistenie ľahkého znečistenia pravidelne používajte funkciu **EasyClean** výrobku. Na odolné nečistoty použite funkciu **Pyrolýza** alebo ich vyčistite ručne pomocou nasledujúcich tipov.

- Plastovú špachtľu môžete použiť ako škrabku na zoškrabanie všetkých kúskov alebo nečistôt pred a po čistení rúry.
- Pomocou drsnej strany drsnej handričky, ktorá nepoškriabe povrch, môžete odstrániť pripálené škvvrny lepšie ako mäkkou špongiou alebo utierkou.
- Niektoré čistiace špongie, ktoré nepoškriabu povrch, napríklad špongie vyrobené z melamínovej peny, dostupné v miestnych obchodoch, môžu tiež pomôcť zlepšiť čistenie.
- Vyliaty pokrm by ste mali vyčistiť, keď rúra vychladne, hneď po ukončení prípravy pokrmu. Keď vyliaty alebo rozstrekutý pokrm

neodstránite, môže dôjsť k poleptaniu alebo zmene farby povrchu.

- Pri vysokej teplote pokrmy reagujú s porcelánom a výsledkom môže byť trvalo matná škvrna. Pri čistení škvvrny používajte iba neabrazívne čistiace prostriedky alebo prostriedky na vydrhnutie.
- Pri čistení škvvrny používajte iba neabrazívne čistiace prostriedky alebo prostriedky na vydrhnutie.

Vonkajší povrch

Maľované a dekoratívne ozdobné prvky

Na bežné čistenie použite handričku namočenú v horúcej mydlovej vode. Na odolnejšie znečistenie a nahromadenú masť naneste tekutý čistiaci prostriedok priamo na znečistenie. Nechajte pôsobiť 30 až 60 minút. Opláchnite vlhkou handričkou a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Povrchy z nehrdzavejúcej ocele

⚠ VAROVANIE

- Aby ste predišli poškrabaniu, nepoužívajte podložky z ocelevej vlny.

POZNÁMKA

- Na čistenie povrchu z nehrdzavejúcej ocele použite teplú mydlovú vodu alebo čistiaci prostriedok či leštidlo na nehrdzavejúcu oceľ.
- Vždy utierajte v smere povrchovej úpravy kovu.
- Čistiaci prostriedok alebo leštidlo na spotrebiče z nehrdzavejúcej ocele si môžete zakúpiť online alebo u väčšiny predajcov spotrebičov alebo domácich potrieb.

- 1) Na vlhkú handričku alebo papierovú utierku naneste malé množstvo čistiaceho prostriedku alebo leštidla na spotrebiče z nehrdzavejúcej ocele.

70 ÚDRŽBA

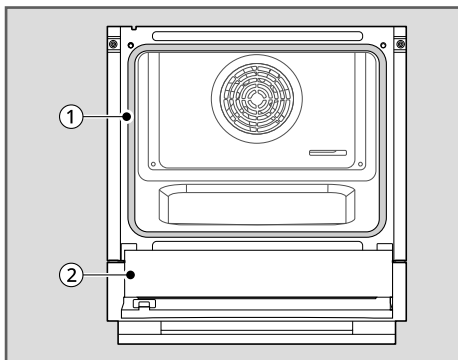
- 2) Vyčistite malú plochu, prípadne ju vydrhnite v smere zrna nehrdzavejúcej ocele.
- 3) Osušte a vyleštite čistou, suchou papierovou utierkou alebo mäkkou handričkou.
- 4) Podľa potreby zopakujte.

Dvierka rúry

⚠ UPOZORNENIE

- Na vonkajšiu stranu dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drsné abrazívne čistiace materiály. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla.
- Na vonkajšiu stranu dvierok rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, čistiace prášky ani drsné abrazívne čistiace materiály.

- Na dôkladné čistenie dvierok rúry použite mydlovú vodu. Dobré opláchnite. Dvierka neponárajte do vody.
- Na vonkajšie sklo dvierok rúry môžete použiť čistiaci prostriedok na sklo. Na vetracie otvory dvierok nestriekajte vodu ani čistiaci prostriedok na sklo.
- Tesnenie dvierok rúry nečistite. Tesnenie dvierok rúry je vyrobené zo sklolaminátu, ktorý je nevyhnutný na dobré utesnenie. Dávajte pozor, aby ste toto tesnenie nešúchali, nepoškodili alebo neodstránili.



- ① Tesnenie dvierok rúry nečistite ručne

② Dvierka čistite ručne

- Informácie o demontáži dvierok nájdete v časti „Zloženie, nasadenie a rozobratie dvierok rúry“.

Rošty rúry

Rošty rúry pred čistením vyberte.

- 1) Čistite ich jemným abrazívnym čistiacim prostriedkom.
 - Pokrm, ktorý vnikne do drážok, by mohol spôsobiť zaseknutie roštov.
- 2) Opláchnite čistou vodou a osušte.

Príslušenstvo

- Drôtenú mriežku, plech na pečenie a ostatné príslušenstvo čistite mäkkou handričkou a horúcou mydlovou vodou.
- Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.

Kryt žiarovky

Pred čistením demontujte kryt žiarovky.

- Informácie o demontáži krytu žiarovky nájdete v časti „Výmena osvetlenia rúry“.
- Kryt žiarovky očistite mäkkou handričkou a horúcou mydlovou vodou.

EasyClean

Funkcia **EasyClean** využíva výhodu nového smaltu spoločnosti LG, ktorý pomáha odstrániť nečistoty bez agresívnych chemikálií, a beží IBA S VODOU len 10 minút pri nízkych teplotách, aby pomohla uvoľniť ľahké znečistenie pred ručným čistením.

Vaša rúra LG vám umožňuje čistenie s MENŠÍM MNOŽSTVOM TEPLA, ZA KRATŠÍ ČAS, a prakticky BEZ DYMU ALEBO VÝPAROV. Čistením ľahkého znečistenia rúry pomocou funkcie **EasyClean** namiesto pyrolýzy môžete znížiť spotrebu energie.

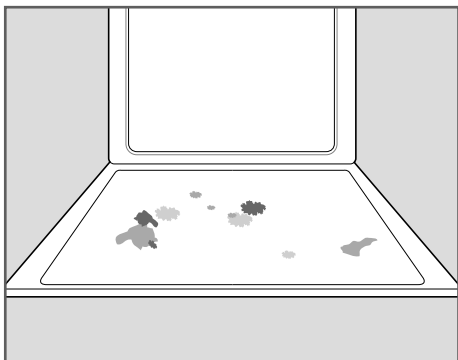
Výhody funkcie EasyClean

- Pomáha uvoľniť ľahké znečistenie pred ručným čistením.
- **EasyClean** používa iba vodu; žiadne chemické čistiace prostriedky.
- Prispieva k lepšej skúsenosti s **Pyrolýza**.

- Oddaľuje potrebu cyklu **Pyrolýza**
- Minimalizuje dym a zápach
- Môže umožniť kratší čas **Pyrolýza**

Kedy sa má použiť EasyClean

- Príklad znečistenia rúry



Prípád 1

- Vzor znečistenia: malé kvapky alebo škvrny
- Typy znečistenia: syr alebo iné prísady
- Bežné pokrmy, ktoré môžu znečistiť rúru: pizza

Prípád 2

- Vzor znečistenia: ľahký striekanec
- Typy znečistenia: tuk/masnota
- Bežné pokrmy, ktoré môžu znečistiť rúru: steaky, grilované / ryby, grilované / mäso pečené pri nízkych teplotách

Návod na použitie EasyClean

⚠ UPOZORNENIE

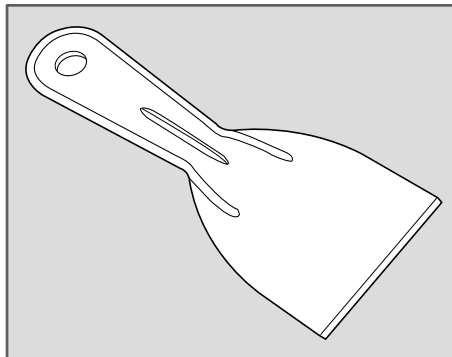
- Rúra by mala byť vo vodorovnej polohe, aby sa zabezpečilo, že povrch dna vnútorného priestoru rúry bude na začiatku cyklu **EasyClean** úplne pokrytý vodou.
- Počas cyklu **EasyClean** neotvárajte dvierka rúry. Ak sa počas cyklu otvoria dvierka, voda sa nezohreje na dostatočne vysokú teplotu.

- Z rúry vyberte plech na pečenie, hlboký plech na pečenie, drôtenú mriežku, všetok riad,lobalal alebo akýkoľvek iný materiál.

POZNÁMKA

- Pred použitím cyklu **EasyClean** nechajte rúru vychladnúť na izbovú teplotu. Ak má vnútorný priestor rúry teplotu nad 65 °C, cyklus **EasyClean** sa neaktivuje, kým vnútorný priestor rúry nevychladne.
- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím destilovanej alebo filtrovanej vody. Voda z vodovodu môže na dne rúry zanechať minerálne usadeniny.
- Pomocou cyklu **EasyClean** sa ťažšie odstraňuje nečistota pripečená počas niekoľkých cyklov prípravy pokrmov.
- Ak čistíte viacero plechov na pečenie, na čistenie každého plechu použite celú fľašu vody. Vodu nestriekajte priamo na dvierka. Ak tak urobíte, voda bude kvapkať na podlahu.
- Je normálne, aby počas cyklu **EasyClean** bežal ventilátor.
- Na čistenie rúry sa neodporúča používať komerčné čistiace prostriedky na rúry alebo bielidlá. Namiesto toho použite jemný tekutý čistiaci prostriedok s hodnotou pH pod 12,7, aby ste predišli odfarbeniu smaltu.

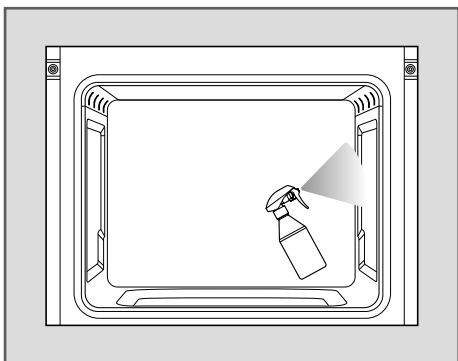
- 1) Z rúry vyberte rošty a príslušenstvo.
- 2) Všetky pripálené nečistoty zoškrabte a odstráňte plastovou škrabkou.



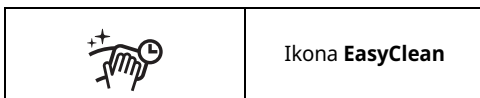
- Navrhované plastové škrabky:

72 ÚDRŽBA

- Tvrdá plastová špachtľa
 - Plastová škrabka na panvice
 - Plastová škrabka na farby
 - Stará kreditná karta
- 3) Naplňte rozprašovací fľašu 500 ml vody a pomocou rozprašovacej fľaše dôkladne postriekajte vnútorné povrchy rúry.
 - 4) Pomocou aspoň 50 ml vody vo fľaši úplne nasýťte znečistenie na stenách aj v rohoch rúry.



- 5) Nastriekajte alebo nalejte 450 ml vody na stred dna vnútorného priestoru rúry. Priehlbina na dne rúry by mala byť úplne zakrytá, aby boli ponorené všetky nečistoty. Podľa potreby pridajte vodu.
- 6) Otočením a stlačením ovládacieho gombíka vyberte **EasyClean**.
 - Keď je funkcia **EasyClean** pripravená na použitie, zobrazia sa ikony.



- 7) Stlačte **Start** alebo stlačte ovládací gombík. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

⚠ UPOZORNENIE

- Po cykle **EasyClean** môžu byť niektoré povrchy horúce. Pri čistení používajte gumené rukavice, aby ste predišli popáleniu.
- Počas cyklu **EasyClean** sa rúra zahreje natoľko, že môže spôsobiť popáleniny. Pred utieraním vnútorného povrchu rúry počkajte, kým sa

cyklus neskončí. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k popáleniu.

- Pri čistení vnútorného priestoru rúry sa neopierajte o sklo dvierok rúry ani si naň nič nekladte.
 - Nepoužívajte žiadne oceľové drôtenky, abrazívne vankúšiky ani čistiace prostriedky, pretože tieto materiály môžu trvalo poškodiť povrch rúry.
- 8) Na konci 10-minútového cyklu zaznie tón a na displeji sa zobrazí **End**.
 - 9) Po cykle čistenia a počas ručného čistenia by na dne rúry malo zostať dosť vody na to, aby boli všetky nečistoty úplne ponorené. Podľa potreby pridajte vodu. Na podlahu pred rúrou položte utierku, aby ste zachytili všetku vodu, ktorá môže uniknúť pri ručnom čistení.
 - 10) Vnútorný priestor rúry hneď po cykle **EasyClean** vyčistite vydrhnutím mokrou špongiou, ktorá nepoškriabe povrch, alebo drsnou handričkou. (Čistiaca strana nepoškriabe povrch.) Pri čistení môže do spodných vetracích otvorov vniknúť trochu vody, ale zachytiť sa v panvici pod vnútorným priestorom rúry a nepoškodí horák.
 - 11) Po vyčistení vnútorného priestoru rúry utrite prebytočnú vodu čistou suchou utierkou. Vráťte späť rošty a akékoľvek iné príslušenstvo.
 - 12) Ak ešte pretrváva nejaké ľahké znečistenie, zopakujte vyššie uvedené kroky a dbajte na to, aby ste znečistené miesta dôkladne namočili.
 - Ak aj po viacerých cykloch **EasyClean** pretrvávajú odolné nečistoty, spustíte cyklus **Pyrolýza**. Pred spustením cyklu **Pyrolýza** sa uistite, že vo vnútornom priestore rúry nie sú rošty ani iné príslušenstvo a že je povrch vnútra rúry suchý. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti **Pyrolýza** v návode na použitie.

POZNÁMKA

- Po dokončení cyklu **EasyClean** môže byť tesnenie vnútorného priestoru rúry mokré. Je to normálne. Tesnenie nečistite.

- Ak po čistení zostanú na dne rúry minerálne usadeniny, odstráňte ich handričkou alebo špongiou namočenou v octe.

Pyrolýza

Cykľus **Pyrolýza** využíva extrémne vysoké teploty na čistenie vnútorného priestoru rúry. Počas spusteného cyklu **Pyrolýza** si môžete všimnúť dymenie alebo zápach. Je to normálny jav, najmä ak je rúra silne znečistená. Počas režimu **Pyrolýza** by sa mala kuchyňa dobre vetrať, aby sa minimalizoval zápach z čistenia.

Pred spustením pyrolýzy

- Kuchyňa by sa mala dobre vetrať, aby sa minimalizoval zápach z čistenia. Pred režimom **Pyrolýza** otvorte okno alebo zapnite ventilátor.
- Vyliaty pokrm je potrebné pred čistením odstrániť.
- Utrite všetko silné znečistenie z vylateho pokrmu na dne rúry.
- Skontrolujte, či je kryt osvetlenia rúry na svojom mieste a či je osvetlenie rúry vypnuté.
- Rám rúry a dvierka očistite horúcou mydlovou vodou. Dobře opláchnite.

VAROVANIE

- Ak je rúra silne znečistená olejom, pred opätovným použitím rúry ju vyčistite pomocou funkcie **Pyrolýza**. Ak by ste tam olej ponechali, mohol by spôsobiť požiar.
- Ak počas režimu **Pyrolýza** vznikne v rúre oheň, rúru vypnite a počkajte, kým oheň nezhasne. Dvierka nasilu neotvárajte. Prívod čerstvého vzduchu pri teplotách **Pyrolýza** môže viesť k vyšľahnutiu plameňa z rúry. Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k ťažkým popáleninám.

UPOZORNENIE

- Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúru. V žiadnej časti rúry ani okolo nej by sa nemal používať žiadny komerčný čistiaci prostriedok na rúru ani ochranný náter na obloženie rúry.

- Z rúry vyberte plech na pečenie, hlboký plech na pečenie, drôtenú mriežku, všetok riad, allobal alebo akýkoľvek iný materiál.

- Ak dôjde v režime **Pyrolýza** k nesprávnej činnosti, počas procesu čistenia s funkciou **Pyrolýza** rúra zobrazí chybový kód F a zaznejú tri dlhé pípnutia. Vypnite elektrické napájanie hlavnej poistky alebo ističa a nechajte rúru opraviť kvalifikovaným technikom.

- Ak dôjde v režime **Pyrolýza** k nesprávnej činnosti, vypnite rúru stlačením tlačidla **Stop** a odpojte napájanie. Nechajte ju opraviť kvalifikovaným technikom.

- Je normálne, že sa časti rúry počas cyklu **Pyrolýza** zohrejú na vysokú teplotu. Počas cyklu **Pyrolýza** netlačte na dvierka, okienko ani oblasť vetrania rúry.

- Malé deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti spotrebiča. Počas cyklu **Pyrolýza** môže byť vonkajší povrch rúry veľmi horúci na dotyk.

- Ak chováte vtáčky, premiestnite ich do inej dobre vetranej miestnosti. Zdravie niektorých vtákov je mimoriadne citlivé na výpary, ktoré sa uvoľňujú počas cyklu **Pyrolýza** rúry.

- Dvierka nasilu neotvárajte. Môže sa tým poškodiť systém automatického uzamykania dvierok. Buďte opatrní pri otváraní dvierok rúry po cykle **Pyrolýza**. Pri otváraní dvierok sa postavte nabok rúry, aby mohol uniknúť horúci vzduch alebo para. Rúra môže byť stále VELMI HORÚCA.

POZNÁMKA

- Počas cyklu **Pyrolýza** sa nedá zapnúť osvetlenie rúry. Osvetlenie rúry sa nedá zapnúť, kým po dokončení cyklu **Pyrolýza** teplota rúry neklesne pod 250 °C.
- Rám rúry a dvierka očistite horúcou mydlovou vodou. Dobře opláchnite.
- Tesnenie nečistite. Sklolaminátový materiál tesnenia dvierok rúry neodolá oderu. Je nevyhnutné, aby tesnenie zostalo neporušené. Ak spozorujete, že začína byť opotrebované alebo rozstrapkané, nechajte si ho vymeniť servisným technikom.
- Je normálne, aby počas cyklu **Pyrolýza** bežal ventilátor.

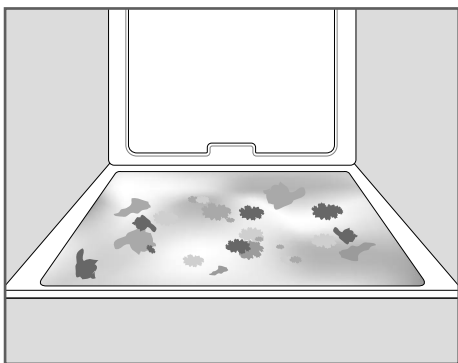
74 ÚDRŽBA

POZNÁMKA

- Keď sa rúra zahrieva, môžete počuť zvuky roztáhovania a zmršťovania kovových častí. Je to normálne a rúru to nepoškodí.
- V rúre si môžete všimnúť biely popol. Po vychladnutí rúry ho utrite vlhkou handričkou alebo mydlovou podložkou z ocelevej vlny. Ak po jednom cykle **Pyrolýza** rúra nie je čistá, cyklus zopakujte.
- Po cykle **Pyrolýza** sa na porceláne môžu objaviť jemné čiary, pretože prešiel zahriatím a schladením. Je to normálne a neovplyvní to výkon.
- Cyklus **Pyrolýza** sa nedá spustiť, ak je aktívna funkcia **Zámok ovládania**.
- Po nastavení cyklu **Pyrolýza** sa automaticky uzamknú dvierka rúry. Dvierka rúry nebudete môcť otvoriť, kým rúra nevychladne. Zámok sa uvoľní automaticky.
- Po zamknutí dvierok indikátor zámku  prestane blikáť a zostane svietiť. Počkajte asi 15 sekúnd, kým sa aktivuje zámok dvierok rúry.

Kedy sa má použiť pyrolýza

- Príklad znečistenia rúry



Prípad 1

- Vzor znečistenia: stredný až silný striekanec
- Typy znečistenia: tuk/masťnota
- Bežné pokrmy, ktoré môžu znečistiť rúru: mäso pečené pri vysokých teplotách

Prípad 2

- Vzor znečistenia: kvapky alebo škvrny
- Typy znečistenia: znečistenie na báze plnky alebo cukru
- Bežné pokrmy, ktoré môžu znečistiť rúru: koláče

Prípad 3

- Vzor znečistenia: kvapky alebo škvrny
- Typy znečistenia: smotana alebo paradajková omáčka
- Bežné pokrmy, ktoré môžu znečistiť rúru: pokrmy varené v hrnci

POZNÁMKA

- Cyklus **Pyrolýza** sa môže použiť na znečistenie, ktoré sa nahromadilo v priebehu času. Povrchová úprava sa však môže aj tak zhoršiť, ak sa po každom cykle prípravy pokrmov ponechá silné znečistenie pochádzajúce z pripravovaných pokrmov nevyčistené. Funkcia **Pyrolýza** tomu nezabráni.

Nastavenie pyrolýzy

- 1) Z rúry vyberte všetky rošty a príslušenstvo.
- 2) Otočením ovládacieho gombíka alebo stlačením tlačidla **Ponuka** vyberte **Pyrolýza**.
 - Keď je vybratá **Pyrolýza**, ikona **Pyrolýza** bliká.

	Ikona Pyrolýza
---	-----------------------

- 3) Nastavte stlačením ovládacieho gombíka.
 - Ikona **Pyrolýza** prestane blikáť.
- 4) Otočením ovládacieho gombíka vyberte cyklus **Pyrolýza** v závislosti od úrovne znečistenia (pozrite tabuľku nižšie).

Úroveň znečistenia	Nastavenie cyklu
Lahko znečistený vnútorný priestor rúry	1 h 15 min
Stredne znečistený vnútorný priestor rúry	1 h 30 min

Úroveň znečistenia	Nastavenie cyklu
Silne znečistený vnútorný priestor rúry	2 h

- Bliká ikona **Čas prípravy pokrmu**.

	Ikona Čas prípravy pokrmu
---	----------------------------------

- 5) Ak chcete použiť čas ukončenia prípravy pokrmu, môžete stlačiť tlačidlo **Čas prípravy pokrmu a čas ukončenia**.
- Pomocou ovládacieho gombíka nastavte čas ukončenia.
 - Bliká ikona **Čas ukončenia**.

	Ikona Čas ukončenia
---	----------------------------

- 6) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo ovládací gombík.

	Tlačidlo Štart
---	-----------------------

- 7) Po nastavení cyklu **Pyrolýza** sa automaticky uzamknú dvierka rúry a zobrazí sa ikona zámku.
- Dvierka rúry nebudete môcť otvoriť, kým rúra nevychladne. Po vychladnutí rúry sa zámok automaticky uvoľní.

⚠ UPOZORNENIE

- Keď je zobrazená ikona zámku, dvierka nasilu neotvárajte. Dvierka rúry zostanú uzamknuté, kým sa teplota rúry nezniží. Násilným otváraním dvierok sa dvierka poškodia.
- Kvôli nadmernému množstvu dymu alebo ohňu v rúre môže byť potrebné cyklus **Pyrolýza** zrušiť alebo prerušiť. Ak chcete funkciu **Pyrolýza** zrušiť, stlačte na displeji tlačidlo **Stop**.

	Tlačidlo Stop
---	----------------------

Pravidelná údržba

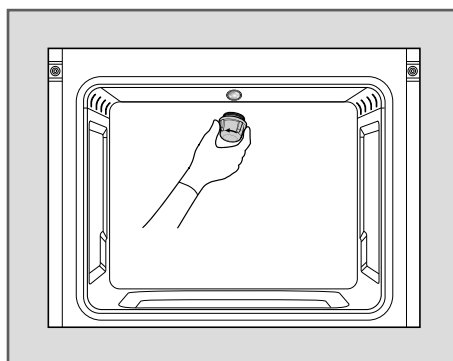
Výmena osvetlenia rúry

Osvetlenie rúry je štandardné halogénové svetlo spotrebiča s výkonom 25 alebo 40 W.

⚠ VAROVANIE

- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Uistite sa, že rúra a žiarovka sú studené.
- Odpojte elektrické napájanie spotrebiča na paneli s hlavnou poistkou alebo ističom. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k vážnemu alebo smrteľnému zraneniu osôb, alebo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pri výmene osvetlenia rúry používajte rukavice. Črepiny skla z rozbitých žiaroviek môžu spôsobiť zranenie.
- Pri použití sily môže sklo alebo rúra prasknúť alebo sa poškodiť.

- 1) Odpojte rúru zo zásuvky alebo odpojte napájanie.
- 2) Otočte sklenený kryt žiarovky proti smeru hodinových ručičiek a odstráňte ho.
- 3) Halogénovú žiarovku vyberte z objímky a ekologicky ju zlikvidujte.
- 4) Vložte novú halogénovú žiarovku.
- 5) Vložte sklenený kryt žiarovky a otočte ho v smere hodinových ručičiek.
- 6) Rúru zapojte do zásuvky alebo znova pripojte napájanie.



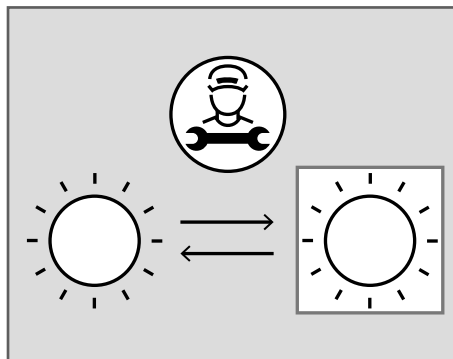
76 ÚDRŽBA

Informácie o svetelnom zdroji

Tento spotrebič obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

- Osvetlenie sa automaticky zapne a vypne v ktoromkoľvek z nasledujúcich prípadov:
 - pri otvorení/zatvorení dvierok,
 - pri stlačení tlačidla **Osvetlenie**,

- pri použití funkcie InstaView.



- Ak chcete vymeniť objímku svetla, obráťte sa na servisného technika.

Informácie týkajúca sa svetelného zdroja	
Orientačné nastavenia ovládania a pokyny na ich implementáciu, podľa okolností.	Neaplikovateľné, keď neexistuje orientačné nastavenie ovládania.
Návod, ako demontovať diely na ovládanie osvetlenia a/alebo iné diely ako na osvetlenie, ak sú prítomné, alebo ako ich vypnúť či minimalizovať ich spotrebu energie.	Na vypnutie osvetlenia by sa mal odpojiť konektor zdroja napájania.
Ak je svetelný zdroj stmievateľný: zoznam stmievačov, s ktorými je kompatibilný, a štandardy kompatibility svetelného zdroja so stmievačmi, s ktorými je v súlade, ak existujú;	Bez stmievania.
Ak svetelný zdroj obsahuje ortuť: pokyny, ako vyčistiť úlomky v prípade náhodného rozbitia.	Bez ortuti.
Odporúčania, ako zlikvidovať svetelný zdroj po skončení jeho životnosti.	Pozrite si stránku www.lg.com/global/recycling

Zloženie, nasadenie a rozobratie dvierok rúry

Aby sa dala rúra lepšie vyčistiť, môže byť potrebné zložiť a rozobrať dvierka rúry. Dvierka rúry obsahujú sklo, ktoré sa môže rozbiť. Pri skladaní, nasadzovaní a rozoberaní dvierok rúry buďte opatrní.

▲ UPOZORNENIE

- Aby ste predišli popáleniu, počkajte, kým rúra nevychladne, až potom sa dotýkajte jej častí.

- Dvierka sú veľmi ťažké. Pri skladaní, dvíhaní a nasadzovaní dvierok späť na miesto buďte opatrní.
- Dvierka nedvíhajte za ich rukoväť. Rukoväť nie je navrhnutá tak, aby udržala hmotnosť dvierok, môže to viesť k vážnemu poškodeniu dvierok spotrebiča.
- Neudierajte do skla hrncami, panvicami ani žiadnymi inými predmetmi.
- Poškriabanie, nárazy, otrasy alebo namáhanie skla môžu oslabiť jeho štruktúru a spôsobiť tak zvýšené riziko rozbitia v budúcnosti.

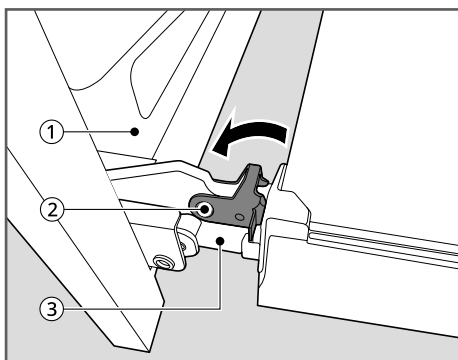
- Dvierka rúry nezatvárajte, kým nie sú všetky rošty úplne na svojom mieste.

Zloženie dvierok rúry

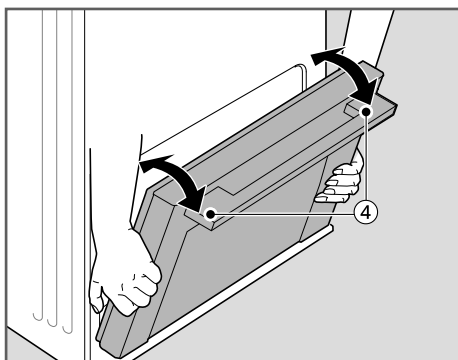
▲ UPOZORNENIE

- Svorku úplne zacvaknite, aby ste zabránili poškodeniu vnútorného priestoru rúry.

- 1) Úplne otvorte dvierka.
- 2) Nadvihnite svorku dvierok ② a úplne ju preklopte smerom k rúre ①.



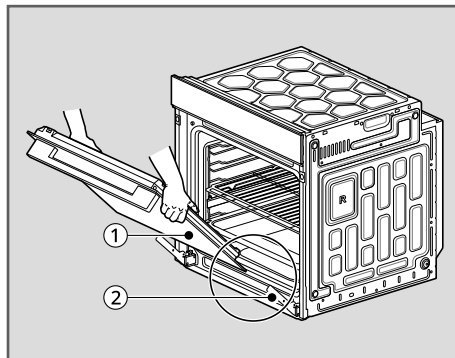
- 3) Pevne uchopte obe strany dvierok navrchu.
- 4) Čiastočne zatvorte dvierka na približne 70 stupňov ④. Ak je táto poloha správna, závesy ③ sa budú voľne pohybovať.



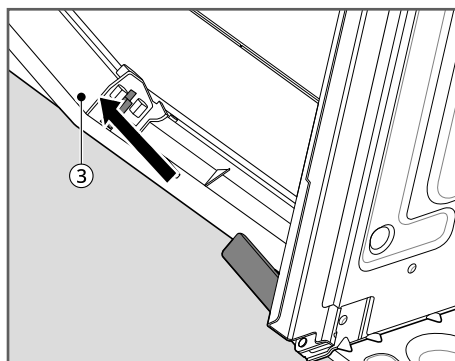
- 5) Dvierka nadvihnite a potiahnite smerom k sebe, kým sa západky závesov úplne neuvoľnia.

Nasadenie dvierok rúry

- 1) Pevne uchopte obe strany dvierok ① blízko hornej strany.



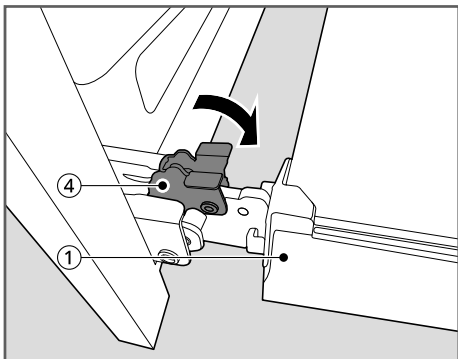
- 2) Závesy ② úplne zasuňte do štrbín ③.



- 3) Pomaly úplne otvorte dvierka. Uistite sa, že závesy ② správne zapadli do štrbín ③.

78 ÚDRŽBA

- 4) Nadvihnite svorku dvierok ④ a preklopte ju smerom k dvierkam rúry ①, aby zapadla na svoje miesto.

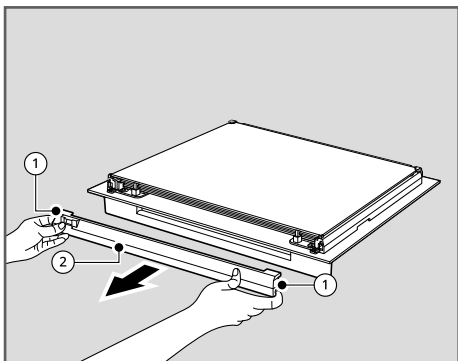


- 5) Zatvorte dvierka.

Rozobratie dvierok rúry

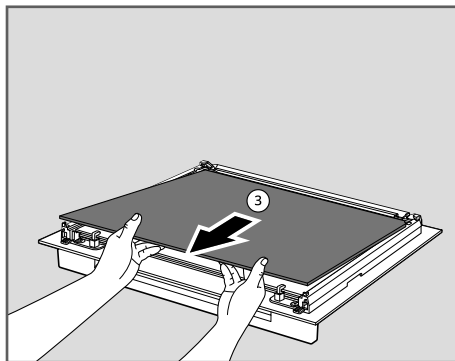
Dvierka rúry obsahujú tri vrstvy sklenených panelov. Pred rozobratím dvierok rúry zložte dvierka z rúry.

- 1) Dvierka rúry zložte z rúry a položte ich na mäkký, rovný povrch, aby ste zabránili rozbitiu a poškrábaniu, s rukoväťou dvierok smerom k podlahe.
- 2) Stlačte zámkový ① na oboch stranách horného krytu dvierok ② a potiahnite dopredu.



- 3) Oboma rukami uchopte a mierne nadvihnite sklenený panel ③ a potiahnutím dopredu ho vyberte z dvierok rúry. Odložte tesnenie (4 ks) vložené do skla.

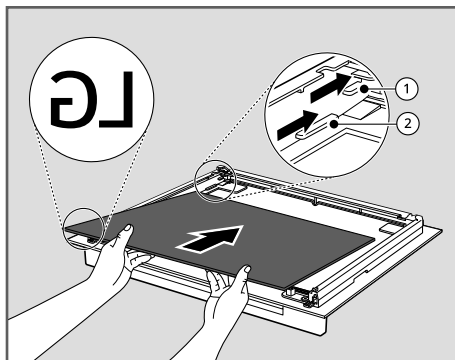
Zopakovaním tohto postupu vyberte všetky tri vrstvy sklenených panelov.



Zostavenie skleneného panela

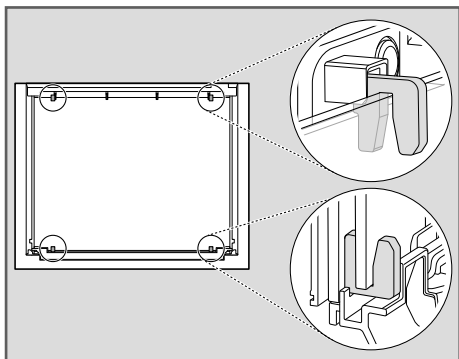
Sklenené panely zostavte v opačnom poradí ako pri ich vyberaní.

- 1) Spodný sklenený panel zasuňte do ② a druhý sklenený panel do ① dvierok rúry.
 - Sklenený panel umiestnite stranou s potlačou **LG** smerom k rukoväti dvierok rúry.

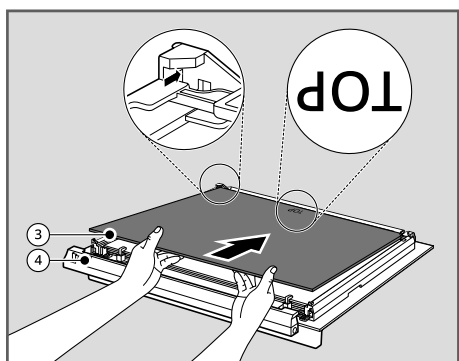


- 2) Nasadte 4 tesnenia na druhý sklenený panel nasledovne.

- Tesnenia držia sklo na mieste, čím znižujú hluk a vibrácie v dvierkach.



- 3) Zasuňte horný sklenený panel ③ na vrch druhého skleneného panela do dvierok rúry.
 - Ak je správne umiestnený, na spodnej časti skleneného panela uvidíte nápis **TOP**, ktorý označuje správnu orientáciu povrchu.



- 4) Nasadíte horný kryt dvierok ④.
 - Uistite sa, že je upevnený (cvaknutie!).

80 RIEŠENIE PROBLÉMOV

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky

Najčastejšie otázky

Ot.: Je normálne počuť cvakanie vychádzajúce zo zadnej časti rúry, keď ju používam?

Odp. Váš nový spotrebič je navrhnutý tak, aby dôslednejšie ovládal teplotu rúry. Na vašej novej rúre môžete častejšie počuť zapínanie a vypínanie ohrievacích telies rúry. Je to NORMÁLNE.

Ot.: Prečo dvojbodka v čase bliká?

Odp. Znamená to, že výrobok bol práve zapojený do elektrickej siete alebo došlo k výpadku napájania. Ak chcete, aby čas prestal blikáť, stlačte ľubovoľné tlačidlo a podľa potreby nastavte hodiny.

Ot.: Keď počas konvekčného varenia otvorím dvierka, ventilátor sa zastaví. Je to normálne?

Odp. Áno, je to normálne. Po otvorení dvierok sa konvekčný ventilátor zastaví, kým sa dvierka nezatvoria.

Ot.: Môžem používať alobal na zachytenie kvapiek z pokrmu vo vnútornom priestore rúry?

Odp. Nikdy nepoužívajte alobal na obloženie dna alebo bokov rúry. Alobal sa roztaví a prilepí na spodný povrch rúry a nebude sa dať odstrániť. Namiesto toho použite na zachytenie kvapiek z pokrmu plech vystlaný alobalom umiestnený na spodnom rošte rúry. (Ak sa už alobal roztavil na dne rúry, nebude narušovať výkon rúry.)

Ot.: Môžem používať alobal na roštoch?

Odp. Rošty nezakrývajte alobalom. Zakrytie celých roštov alobalom obmedzuje prúdenie vzduchu, čo vedie k zlým výsledkom prípravy pokrmov. Pod ovocné koláče alebo iné kyslé alebo sladké jedlá umiestnite plech vystlaný alobalom, aby ste zabránili poškodeniu povrchovej úpravy rúry vyliatym pokrmom.

⚠ UPOZORNENIE

- Alobal sa môže použiť na zabalenie pokrmu v rúre, ale dbajte na to, aby sa alobal nedostal do kontaktu s odkrytými ohrievacími/grilovacími telesami v rúre. Alobal by sa mohol roztaviť alebo vznietiť a spôsobiť dym, požiar alebo zranenie.

Ot.: Môžem počas spusteného cyklu Pyrolýza nechať rošty v rúre?

Odp. Nie. Pred spustením cyklu **Pyrolýza** vyberte z rúry všetky predmety.

Ot.: Čo mám robiť, ak mám rošty lepkavé a ťažko sa zasúvajú a vysúvajú?

Odp. Rošty sa časom môžu ťažšie zasúvať a vysúvať. Na boky roštov naneste malé množstvo olivového oleja. Bude fungovať ako lubrikant pre ľahšie kĺzanie.

Ot.: Mám mať pri grilovaní dvierka otvorené alebo zatvorené?

Odp. Vaša elektrická rúra nie je určená na grilovanie s otvorenými dvierkami. Ak grilujete s otvorenými dvierkami rúry, môžu sa poškodiť gombíky rúry alebo displej.

Ot.: Prečo nefungujú funkčné tlačidlá?

Odp. Skontrolujte, či nie je aktivovaný **Zámok ovládania**. Ak je aktivovaný **Zámok ovládania**, na displeji sa zobrazí ikona zámku . Ak chcete **Zámok ovládania** deaktivovať, v kapitole **Prevádzka** si pozrite časť **Nastavenie zámku ovládania**.

Ot.: Ako môžem pomôcť zaistiť bezpečnosť detí v blízkosti spotrebiča?

Odp. Deti by mali byť v blízkosti spotrebiča pod dohľadom vždy, keď sa používa, a po použití, až kým povrchy rúry nevychladnú. Môžete tiež použiť **Zámok ovládania**, aby ste deťom zabránili rúru náhodne zapnúť. **Zámok ovládania** deaktivuje väčšinu tlačidiel ovládacieho panela. V kapitole **Prevádzka** si pozrite časť **Nastavenie zámku ovládania**.

Kým zavoláte servis

Príprava pokrmov

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Rúra nefunguje	Zástrčka spotrebiča nie je úplne zasunutá do elektrickej zásuvky. Skontrolujte, či je elektrická zástrčka zapojená do živej, správne uzemnenej zásuvky.
	Poistka vo vašej domácnosti môže byť vypálená alebo môže byť vypnutý istič. Vymeňte poistku alebo resetujte istič.
	Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Rúra je príliš horúca. Rúru nechajte vychladnúť pod uzamykacíu teplotu.
Cez vetrací otvor rúry vychádza para.	Pri príprave pokrmov s vysokým obsahom vlhkosti vzniká para. Je to normálny jav.
Spotrebič nefunguje.	Kábel nie je správne zapojený. Skontrolujte, či je kábel správne zapojený do zásuvky. Skontrolujte ističe.
	Servisná elektroinštalácia nie je dokončená. Požiadajte o pomoc elektrikára.
	Výpadok prúdu. Pre istotu skontrolujte svetlá v domácnosti. Zavolajte do miestnej elektrotechnickej spoločnosti a požiadajte o servis.

82 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Počas grilovania rúra nadmerne dymí.	Ovládací prvok nie je správne nastavený. Postupujte podľa pokynov v časti Nastavenie ovládacích prvkov rúry.
	Mäso je príliš blízko telesa. Zmeňte polohu roštu tak, aby bola medzi mäsom a telesom dostatočná vzdialenosť. Grilovacie teleso predhrejte na prudké opečenie.
	Mäso nie je správne pripravené. Z mäsa odstráňte prebytočný tuk. Zvyšné masné okraje prerežte, aby ste zabránili skrúteniu.
	Na povrchoch rúry sa nahromadila mastnota. Stará mastnota alebo rozstreky pokrmov spôsobujú nadmerné dymenie. Pri častom grilovaní je potrebné pravidelné čistenie.
Pokrm sa nepečie správne	Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Rošt nie je v správnej polohe alebo nie je vodorovne. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Používate nesprávny riad alebo riad nesprávnej veľkosti. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
Na okienku rúry sa hromadí vlhkosť alebo z vetracieho otvoru rúry vychádza para	K tomuto dochádza pri príprave pokrmov s vysokým obsahom vlhkosti. Je to normálny jav.
	Okienko ste čistili príliš navlhko. Okienko nečistite príliš navlhko.
Po vypnutí rúry sa teplý vzduch odvetráva do kuchyne.	Odvod teplého vzduchu je potrebný na udržanie a zníženie teploty rúry. Po ochladení na bezpečnú teplotu sa automaticky vypne. Je to normálny jav.

Diely a funkcie

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Keď chcete pripraviť pokrm, na displeji sa zobrazuje 	Dvierka rúry sú uzamknuté, pretože teplota vo vnútri rúry neklesla pod uzamykaciu teplotu. Stlačte tlačidlo STOP. Nechajte rúru vychladnúť.
	Aktivovaný je Zámok ovládania. Túto funkciu zresetujete stlačením tlačidla Zámok ovládania na 3 sekundy.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Nastal čas vymeniť žiarovku alebo je žiarovka uvoľnená. Vymeňte alebo dotiahnite žiarovku. Pozrite si časť „Výmena osvetlenia rúry“ v tomto návode na použitie.

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Chladiaci ventilátor beží aj po vypnutí rúry.	Po dostatočnom ochladení elektronických komponentov sa ventilátor automaticky vypne. Je to normálny jav.
Rúra nespustí Pyrolýzu.	Na nastavenie režimu Pyrolýza je teplota rúry príliš vysoká. - Spotrebič nechajte vychladnúť a zresetujte ovládacie prvky. Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. - Pozrite si časť Pyrolýza. Cyklus Pyrolýza sa nedá spustiť, ak sú dvierka rúry otvorené. - Zatvorte dvierka rúry.
Po cykle Pyrolýza sa dvierka rúry neotvoria.	Rúra je príliš horúca. - Rúru nechajte vychladnúť pod uzamykaciu teplotu. Ovládací prvok a dvierka môžu byť uzamknuté. - Po dokončení cyklu Pyrolýza nechajte rúru približne jednu hodinu vychladnúť. Dvierka sa dajú otvoriť, keď sa zámok  počas cyklu Pyrolýza už nezobrazuje. Aktivovaný je Zámok ovládania. - Túto funkciu zresetujete stlačením tlačidla Zámok ovládania na 3 sekundy.
Po cykle Pyrolýza rúra nie je čistá.	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené. - Pozrite si časť Pyrolýza. Rúra bola silne znečistená. - Pred spustením čistiaceho cyklu vyčistite silné znečistenie vyliatym pokrmom. Pri silne znečistených rúrach môže byť potrebné vykonať pyrolýzu opakovane alebo ju vykonávať dlhší čas.
Konvekčný ventilátor sa zastaví.	Konvekčný ventilátor sa zastaví počas cyklu konvekčného pečenia. Deje sa to, aby sa umožnilo rovnomernejšie zohrievanie počas cyklu. Nejde o zlyhanie rúry a malo by sa to považovať za normálnu prevádzku.
Rošty rúry sa ťažko posúvajú (WS7D76*2**, WSED7613*).	Lesklé, strieborné rošty boli vyčistené. Na papierovú utierku naneste malé množstvo rastlinného oleja a utrite ňou okraje roštov rúry.
Priestor na pečenie sa nezohrieva a na displeji sa zobrazí ikona „Demo alebo D“.	Spotrebič je v Demo režime. Pozrite si časť „Demo režim“ v používateľskej príručke a deaktivujte tento režim.

84 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Zvuky

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Zvuk „praskania“ alebo „strielania“.	Ide o zvuk zahrievania a ochladzovania kovu počas prípravy pokrmov aj funkcií Pyrolýza. Je to normálny jav.
Zvuk ventilátora	Konvekčný ventilátor sa môže automaticky zapínať a vypínať. Je to normálny jav.

Wi-Fi

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Váš domáci spotrebič a smartfón nie sú pripojené k sieti Wi-Fi.	Heslo pre sieť Wi-Fi, ku ktorej sa pokúšate pripojiť, je nesprávne. Nájdite sieť Wi-Fi pripojenú k smartfónu a odstráňte ju, potom zaregistrujte svoj spotrebič na LG ThinQ.
	V smartfóne máte zapnuté mobilné dáta. Vypnite Mobilné dáta smartfónu a zaregistrujte spotrebič pomocou siete Wi-Fi.
	Názov bezdrôtovej siete (SSID) je nastavený nesprávne. Názov bezdrôtovej siete (SSID) by mal byť kombináciou anglických písmen a čísiel. (Nepoužívajte špeciálne znaky.)
	Frekvencia smerovača nie je 2,4 GHz. Podporovaná je iba frekvencia smerovača 2,4 GHz. Nastavte bezdrôtový smerovač na 2,4 GHz a spotrebič pripojte k bezdrôtovému smerovaču. Ak chcete skontrolovať frekvenciu smerovača, obráťte sa na svojho poskytovateľa internetových služieb alebo výrobcu smerovača.
	Medzi spotrebičom a smerovačom je príliš veľká vzdialenosť. Ak je medzi spotrebičom a smerovačom príliš veľká vzdialenosť, signál môže byť slabý a pripojenie nemusí byť správne nakonfigurované. Smerovač premiestnite tak, aby bol bližšie k spotrebiču.

Zákaznícky servis a náhradné diely

Zákaznícky servis

Ak sa porucha nedá odstrániť vyššie uvedenými opatreniami, obráťte sa na servis spoločnosti LG. V priloženom záručnom liste nájdete kontaktné údaje všetkých krajín.

- Ak má spotrebič poruchu, nesmie sa používať. Ak dôjde k poruche, spotrebič sa musí izolovať vytiahnutím elektrickej zástrčky alebo vypnutím odstránením poistky alebo vypnutím ističa v domovej poistkovej skrini.
- Spotrebič smie opravovať iba špeciálne vyškolený a kvalifikovaný elektrikár. Nesprávne vykonané opravy môžu spôsobiť značné škody.

⚠ UPOZORNENIE

- Opravy spotrebiča smie vykonávať iba technik so špeciálnou licenciou. Nesprávne opravy môžu predstavovať značné nebezpečenstvo.
- Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. V prípade poruchy alebo zlyhania ho vypnite na sieťovom napájacom zdroji. V prípade poruchy sa na návštevy technikov zo zákazníckeho servisu alebo predajcov nemusí vzťahovať záruka, ak je príčina zlyhania výsledkom abnormálneho používania zákazníkom.

Náhradné diely

Ak potrebujete náhradné diely alebo technika, obráťte sa na servis spoločnosti LG.

- Váš hovor bude automaticky presmerovaný do centra služieb zákazníkom zodpovedného za oblasť vášho PSČ.
- Adresu vášho miestneho centra služieb zákazníkom a ďalšie informácie pre zákazníkov nájdete na internete na adrese www.lg.com

Dbajte na to, aby ste mali poruke nasledujúce údaje:

- Vaše meno a adresa vrátane PSČ.
- Vaše telefónne číslo.
- Presné podrobnosti o povahe problému.
- Model, rad a sériové číslo. Tieto údaje nájdete na štítku s údajmi, ktorý sa nachádza na ľavom vnútornom okraji dvierok rúry.
- Vaše potvrdenie o kúpe s uvedeným dátumom. Upozorňujeme, že pre akúkoľvek reklamáciu v záručnej dobe je potrebný doklad o kúpe. Pred uplatnením reklamácie v záručnej dobe si nezabudnite prečítať časť „RIEŠENIE PROBLÉMOV“. Ak sa ukáže, že na spotrebiči nie je mechanická alebo elektrická porucha, účtuje sa poplatok za akúkoľvek kontrolu vykonanú technikom.

86 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Údajový list výrobku

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 65/2014 a 66/2014, platná norma EN 60350-1:2016

Ochranná známka	LG
Identifikátor modelu	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Index energetickej účinnosti (EEI _{cavity})	65,6
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie (konvenčný režim)	0,89 kWh/cyklus
Spotreba energie (režim ventilátorovej nútenej konvekcie)	0,57 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Tepelný zdroj	Elektrický
Objem	76 l
Hmotnosť	43,0 kg

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2023/826, platná norma EN 50564:2011

Spotreba energie v informačnom režime	0,8 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime siete	2,0 W
Časový úsek, po ktorom funkcia správy napájania alebo podobná funkcia automaticky prepne zariadenie do pohotovostného režimu a/alebo do režimu vypnutia a/alebo do stavu zabezpečujúceho sieťový pohotovostný režim	5 minút



A kézikönyv megtekintéséhez
olvassa be a QR-kódot.



KÉZIKÖNYV

BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ



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

MAGYAR

WS7D76**** , WSED761**

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Minden jog fenntartva.

TARTALOMJEGYZÉK

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

A kézikönyvet a gyártó bármikor átdolgozhatja.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST	5
Biztonsági üzenetek.....	5
FIGYELMEZTETÉS.....	6
Telepítés	6
Üzemeltetés	7
Karbantartás	10
Tűz és gyúlékony anyagok veszélye	11
VIGYÁZAT	12
Üzemeltetés	12
Karbantartás	12
KÖRNYEZETVÉDELEM.....	14
Ártalmatlanítás	14
Használt készülékek.....	15
A régi készülék ártalmatlanítása	16
BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK	16
Biztonsági előírások a telepítő számára.....	16
Elektromos csatlakozás	17

A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Termék jellemzői	18
Belső / Külső	18
Tartozékok.....	19

ÜZEMELTETÉS

Az ellenőrző panel kezelése	21
A vezérlőpanel jellemzői.....	21
Energiatakarékossági tippek	23
Beállítások módosítása	23
Beállítások (InstaView, óra, hangerő).....	23
A a mód beállítása	24
Vezérlőzár	24
Sütővilágítás.....	24

Wi-Fi	24
Távoli indítás	25
Demó mód	25

A sütő kezelése 25

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

INTELLIGENS FUNKCIÓK

LG ThinQ Applikáció 67

LG ThinQ Applikáció jellemzői	67
Az LG ThinQ Applikáció telepítése és az LG készülék csatlakoztatása	67
Az RF modul specifikációi	68
Megfelelőségi tanúsítvány	68
Információk a nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatban	68

Smart Diagnosis funkció 69

A LG ThinQ használata a problémák diagnosztizálására	69
A hangos diagnosztika használata a problémák diagnosztizálására	69

KARBANTARTÁS

Tisztítás..... 70

Belső tér	70
-----------------	----

Külső rész	70
EasyClean	71
Pirolízis	74
Rendszeres karbantartás	76
A sütővilágítás cseréje	76
A sütőajtó eltávolítása, valamint össze- és szétszerelése	77

HIBAELHÁRÍTÁS

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

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST

Biztonsági üzenetek

Az Ön és mások biztonsága kulcsfontosságú.

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

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



Ez a biztonsági figyelmeztető szimbólum.

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

A szavak jelentése a következő:



FIGYELMEZTETÉS

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



VIGYÁZAT

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

6 FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

FIGYELMEZTETÉS

FIGYELMEZTETÉS

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

Telepítés

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

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

Üzemeltetés

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

8 FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

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

10 FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

Karbantartás

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

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

Tűz és gyúlékony anyagok veszélye

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

12 FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

VIGYÁZAT

Üzemeltetés

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

Karbantartás

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

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

14 FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

KÖRNYEZETVÉDELEM

Ártalmatlanítás

VIGYÁZAT

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

Az egyes csomagolóanyagok

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

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

MAGYAR

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

Használt készülékek

VIGYÁZAT

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

A környezet védelme érdekében a használt készülékeket megfelelően kell ártalmatlanítani.

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

16 FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A régi készülék ártalmatlanítása



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

BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK

A beszerelést csak szakképzett villanyszerelő végezheti.

Biztonsági előírások a telepítő számára

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

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

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

Elektromos csatlakozás

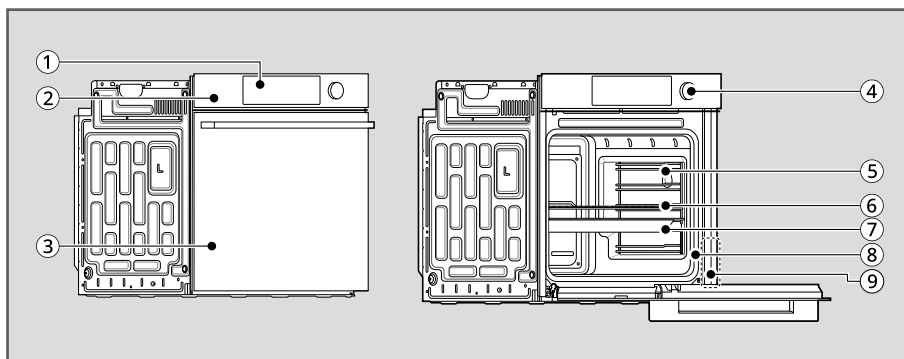
- Ha a kapcsoló a telepítés után nem hozzáférhető, akkor minden póluson további leválasztási lehetőséget kell biztosítani. A leválasztó eszközt a vezetékek bekötési szabályainak megfelelően a rögzített vezetékezésbe kell beépíteni.
- A készülékben funkcionális célokból földcsatlakozás található.

18 A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Termék jellemzői

Belső / Külső



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

MEGJEGYZÉS

- A modell és a sorozatszám a tanúsító címkén ellenőrizhető.

Tartozékok

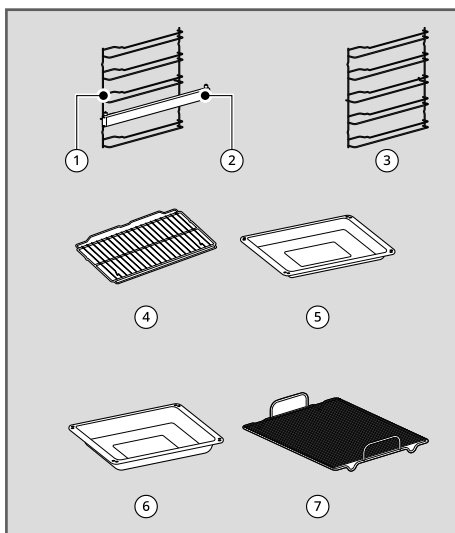
⚠ VIGYÁZAT

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

MEGJEGYZÉS

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

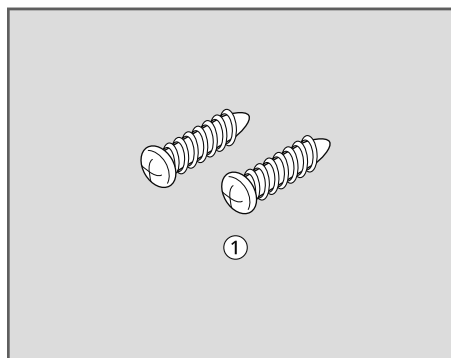
Tartozékok sütéshez



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

MAGYAR

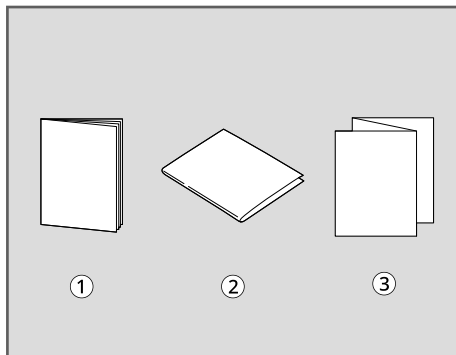
Tartozékok a telepítéshez



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

20 A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

Kézikönyvek



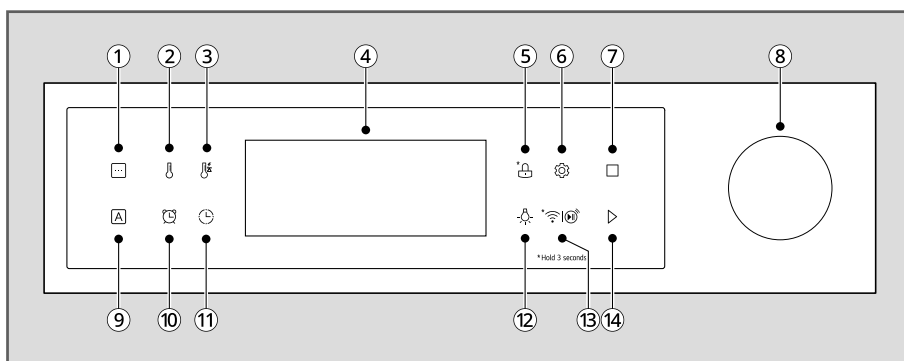
①	Kézikönyv
②	Telepítési útmutató
③	Receptsütés kézikönyv

ÜZEMELTETÉS

Az ellenőrző panel kezelése

A vezérlőpanel jellemzői

MAGYAR



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

22 ÜZEMELTETÉS

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

Kijelző ikonok

Az ikonok aktiváláskor jelennek meg a kijelzőn.

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

Ikon	Jelentés	Ikon	Jelentés
	Órabeállítások		Receptsütés

Energiatakarékosági tippek

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

Beállítások módosítása

Beállítások (InstaView, óra, hangerő)

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

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

A **Beállítások** lehetővé teszik:

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

Az InstaView beállítása

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

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

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

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

Az óra beállítása

Használaton kívül az idő jelenik meg a sütő kijelzőjén.

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

	Órabeállítások
---	----------------

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

24 ÜZEMELTETÉS

A hangerő beállítása

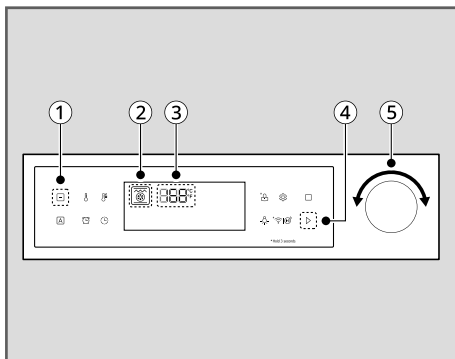
Állítsa be a hangjelzés hangerejét.

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

	Hangbeállítás
---	---------------

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

A a mód beállítása



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

Vezérlőzár

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

Zárolás / Feloldás

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

MEGJEGYZÉS

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

Sütővilágítás

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

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

Wi-Fi

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

A Wi-Fi beállítása

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

Távoli indítás

Ha a készülék regisztrálva van egy otthoni Wi-Fi hálózaton, a sütő előmelegítési funkciója az **LG ThinQ** okostelefon-alkalmazás segítségével indítható vagy állítható le.

A Remote Start beállítása (hálózati port aktiválása vagy deaktiválása)

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

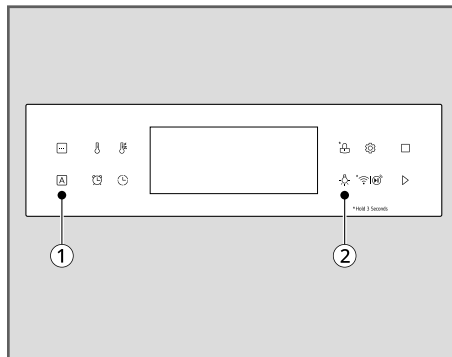
MEGJEGYZÉS

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

Demó mód

A Bemutató üzemmód csak bemutatóteremben vagy üzletben történő használatra szolgál. A sütő

nem melegszik fel, amikor a Bemutató üzemmód be van kapcsolva.



MAGYAR

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

	Bemutató üzemmód
--	------------------

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

A sütő kezelése

A sütő használata előtt

MEGJEGYZÉS

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

26 ÜZEMELTETÉS

Első lépések

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

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

A sütőtér és a tartozékok tisztítása

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

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

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

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

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

A sütő szellőzése

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

Normális, hogy magas nedvességtartalmú ételek sütésekor gőz látható.

FIGYELMEZTETÉS

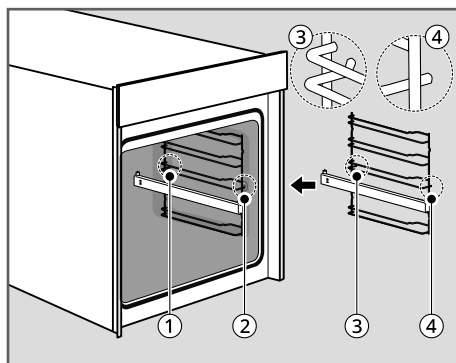
- Ne zárja el a sütőajtó és a vezérlő közötti szellőzőnyílást.

A (teleszkópos) sántartó összeszerelése

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

FIGYELMEZTETÉS

- Távolítsa el a védőfóliát az összes teleszkópos mozgatóról.



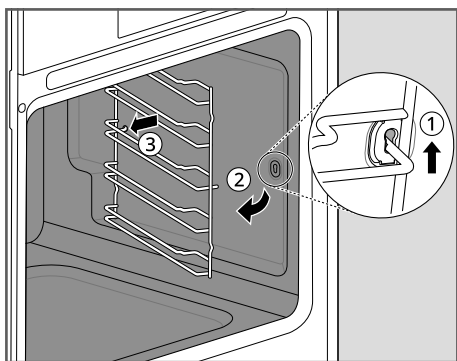
①	Hátsó furat
②	Elülső furat
③	Hátsó sín horga (ívelt)
④	Elülső sín horga (egyenes)

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

A sántartó eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- Ne érintse meg a sütőállványokat, amíg azok forróak.

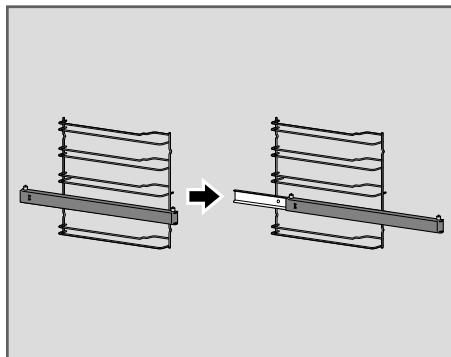


- 1) Emelje fel kissé az állványokat ①.
- 2) Húzza el az állvány elejét az oldalfaltól ②.
- 3) Majd fordítsa az állvány elejét a sütő közepére ②, és közben húzza el az állvány hátsó részét az oldalfaltól, hogy kiakassza a horgát ③.
- 4) Ismételje meg az 1-3. lépést a sütőtér másik oldalán.

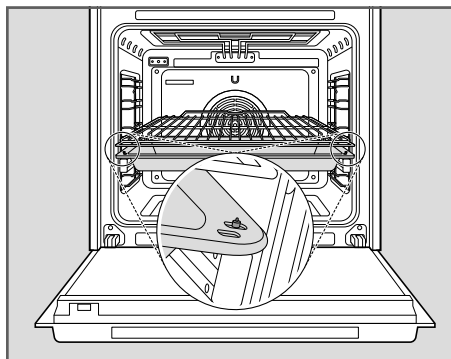
A teleszkópos mozgatók használata (WS7D76*2**, WSED7613* modell)

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

megakadályozza, hogy a teleszkópos futó teljesen kihúzott állapotban előrecsússzanak.



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



A standard sütőrácsok használata

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

⚠ VIGYÁZAT

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

28 ÜZEMELTETÉS

⚠ VIGYÁZAT

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

Sütőállványok eltávolítása

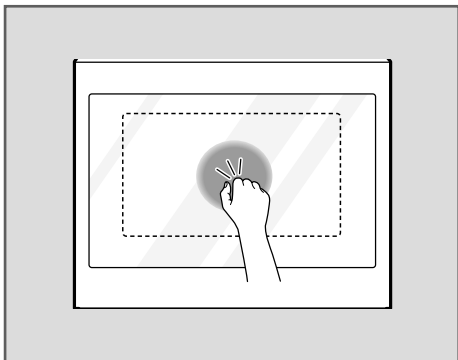
- 1) Húzza ki a ütközésig a sütőállványt.
- 2) Emelje meg az állvány elejét és húzza ki.

Állványok visszahelyezése

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

InstaView

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



⚠ VIGYÁZAT

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

MEGJEGYZÉS

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

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

Manuális sütés

A Manuális sütés beállítása

⚠ VIGYÁZAT

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

MEGJEGYZÉS

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

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

A Gyors előmelegítés beállítása

Ez a funkció a főzőkamra gyors előmelegítésére szolgál.

MEGJEGYZÉS

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

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

A sütő hőmérsékletének módosítása

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

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

A sütési idő módosítása

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

	Sütési idő
---	------------

- Szükség esetén forgassa el a gombot a kívánt óraérték kiválasztásához.
- Nyomja meg a gombot az óra elmentéséhez és a perc-beállítás megadásához.
- Nyomja meg a vezérlőgombot a kívánt perccérték kiválasztásához.
- Nyomja meg a **Start** gombot vagy a vezérlőgombot.

A befejezési idő módosítása

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

	Befejezési idő
--	----------------

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

MEGJEGYZÉS

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

A sütés leállítása

- Nyomja meg a **Stop** gombot.

30 ÜZEMELTETÉS

Manuális sütés útmutató

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

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

32 ÜZEMELTETÉS

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

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

*2 Ez a funkció a Gyors előmelegítés üzemmóddal használható.

Sütés

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

Sütőformák

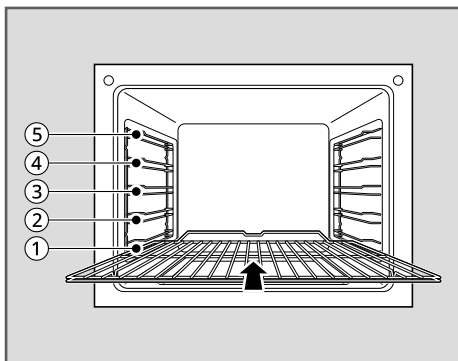
- Ha a sütés Felső-alsó melegítés üzemmódban történik, használjon sötét fém vagy bevonatos felületű sütőformákat.
- Forrólevegős sütés során fényes fémfelülettel rendelkező sütőformákat is használhat.
- A tortaformákat mindig a tálca vagy a drótrács közepére helyezze.
- Felső-alsó melegítés módban történő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

A sütő állványpozíciói

A sütőállványok pozíciói alulról felfelé haladva vannak számozva.

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

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



34 ÜZEMELTETÉS

Javaolt sütési útmutató

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

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

MEGJEGYZÉS

- Az állványpozíciókat mindig alulról felfelé haladva számolja.

*1 Melegítse elő a sütőt.

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

*3 Használjon mély serpenyőt (vagy tepsit).

Sütés egyetlen sütőrácsra

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

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

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

36 ÜZEMELTETÉS

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

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

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

Sütés több sütőrácsos

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

38 ÜZEMELTETÉS

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

MEGJEGYZÉS

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

Útmutató a réteshez és a sült ételekhez

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

Útmutató a fagyasztott készételekhez

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

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

MEGJEGYZÉS

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

Tippek a sütéshez

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

40 ÜZEMELTETÉS

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

Forró levegő / Gazdaságos forró levegő

MEGJEGYZÉS

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

Tippek a forró levegőhöz

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

Tippek a Gazdaságos forró levegőhöz

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

Javasolt Gazdasági forró levegő útmutató

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

A sütő állványpozícióit mindig alulról felfelé haladva számolja.

A megadott időtartamok nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

- Állvány: Állványpozíció

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

Grillezés

A grillezéshez 2 különböző üzemmód közül választhat.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

MEGJEGYZÉS

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

Tippek a füst csökkentéséhez

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

42 ÜZEMELTETÉS

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

Javasolt grillezési útmutató

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

A sütő állványpozíciót mindig alulról felfelé haladva számolja.

*1 Drótrács, mély serpenyő vagy sütőtálca

- Állvány: Állványpozíció

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

MEGJEGYZÉS

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

44 ÜZEMELTETÉS

Kiolvasztás

Az ételek kiolvasztásához használja a Kiolvasztás  üzemmódot.

Ételek kiolvasztása

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

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

A sütő állványpozíciói

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

Javasolt kiolvasztási útmutató

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

Pirítás

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

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

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

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

FIGYELMEZTETÉS

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

MEGJEGYZÉS

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

Javasolt pirítási útmutató

- Állvány: Állványpozíció

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

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

Pirítási tippek

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

csirke, baromfihús, marhasült, marhafilé, vadszárnyas).

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

46 ÜZEMELTETÉS

Receptsütés

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

A Receptsütés mód beállítása

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

Receptsütés kézikönyv

- Állvány: Állványpozíció

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

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

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

48 ÜZEMELTETÉS

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

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

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

50 ÜZEMELTETÉS

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

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

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

52 ÜZEMELTETÉS

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

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

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

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

54 ÜZEMELTETÉS

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

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

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

56 ÜZEMELTETÉS

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

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

Pizza				
Ne m	Menü	Súlykorl át	Étel Hőm.	Utasítások
			Rács	
32	Házi pizza *3*8	1 adag	Szobahő mérséklet	Hozzávalók 20 g élesztő, 200 ml langyos víz, 5 g só, 350 g liszt, 10 g cukor, 10 g növényi olaj, 1 kis üveg paradicsomszós, 250 g reszelt sajt, 200 g mozzarella sajt, 1 kis doboz szeletelt gomba, 150 g főtt sonka, oregánó, só, bors.
			2	

MAGYAR

*1 A HANGJELZÉS után fordítsuk meg az ételt.

*2 Használjunk drótrácsot a mély serpenyő (vagy sütőlemez) felett.

*3 Használjuk a drótrácsot.

*4 Használjunk saját sütőtálat.

*5 Használjunk saját hőálló serpenyőt.

*6 Használjunk saját sütőlapot.

*7 Használjunk saját muffintepsit.

*8 Használja a saját főzőtartályait.

Légsütés

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

A Légsütés funkciót kifejezetten az olajmentes sütéshez tervezték.

58 ÜZEMELTETÉS

MEGJEGYZÉS

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

A légsütéssel kapcsolatos tippek

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

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

Javaslatok a magas zsírtartalmú ételek légsütéséhez

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

⚠ VIGYÁZAT

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

túlzottan erős, a légsütés helyett használja a
Sütés üzemmódot.

MAGYAR

60 ÜZEMELTETÉS

Javasolt légsütési útmutató

Sütőtálcában való sütés

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

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

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

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

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

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

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

Sütés légsütő tálcán

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

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

62 ÜZEMELTETÉS

BURGONYA - Fagyasztott

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

BURGONYA - friss/házi

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

CSIRKE - Fagyasztott

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

CSIRKE - Friss, bőrös

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

EGYÉB

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

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

MAGYAR

Air Sous-Vide

Ez a funkció csak bizonyos modelleknél áll rendelkezésre.

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

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

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

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

Az Air Sous-Vide előnyei

Az Air Sous-Vide sūtés során alkalmazott alacsonyabb hőmérséklet és hosszú sūtési idő számos előnnyel jár.

- Egészségesebb**

Más sūtési módszerekkel összehasonlítva az Air Sous-Vide a legtöbb eredeti tápanyagot megőrzi az ételben.

- Biztonságos és kényelmes**

Az Air Sous-Vide sūtés során alkalmazott hosszú sūtési idő lehetővé teszi az élelmiszerek pasztőrözését. Mivel az ételeket a sūtés előtt vákuumcsomagolják, a felbontatlan tasakok gyorsan lehűthetők, majd a sūtés után könnyen tárolhatók.

- Ropogós és nedves eredmények**

Az Air Sous-Vide sūtés finom hőmérséklet-szabályozása kiváló módja a tökéletes textúra elérésének a hús és a baromfi sūtésekor. Az alkalmazott alacsony hőmérsékletnek

64 ÜZEMELTETÉS

Javasolt Air Sous-Vide útmutató

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

- Állvány: Állványpozíció

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

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

Sabbath mód

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

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

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

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

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

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

Sabbath mód beállítása

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

MEGJEGYZÉS

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

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

Tájékoztató a vizsgálóintézetek számára.

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

Tart.: Tartozékok

Állvány: Állványpozíció

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

66 ÜZEMELTETÉS

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

INTELLIGENS FUNKCIÓK

LG ThinQ Applikáció

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

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

LG ThinQ Applikáció jellemzői

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

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

MEGJEGYZÉS

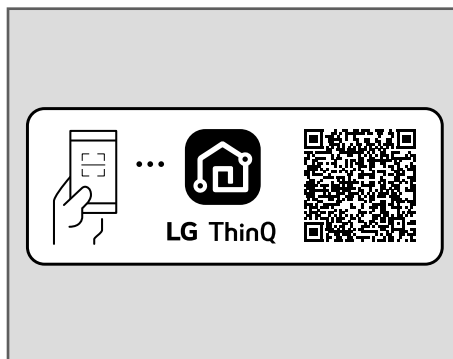
- A következő esetekben minden készülék hálózati információit frissítenie kell az **LG ThinQ** alkalmazás **Eszközkártyák → Beállítások → Hálózattváltás** menüpontjában.
 - a vezeték nélküli router megváltozott
 - a vezeték nélküli router jelszava megváltozott
 - az internetszolgáltató megváltozott

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

MAGYAR

Az LG ThinQ Applikáció telepítése és az LG készülék csatlakoztatása

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



MEGJEGYZÉS

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

68 INTELLIGENS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS

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

Az RF modul specifikációi

Típus	Frekvencia-tartomány	Kimenő teljesítmény (Max.)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	7,03 dBm

Vezeték nélküli funkció szoftver verzió: V 1.0

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

Megfelelőségi tanúsítvány



Ezennel az LG Electronics kijelenti, hogy a beépített elektromos sűtő rádióberendezése megfelel az 2014/53/EU irányelve előírásainak. Az EU megfelelési nyilatkozat teljes szövege elérhető a következő internetes címen:

<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Információk a nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatban

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

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

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

Smart Diagnosis funkció

E funkció segít a készülékkel kapcsolatos problémák diagnosztizálásában és megoldásában.

MEGJEGYZÉS

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

A LG ThinQ használata a problémák diagnosztizálására

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

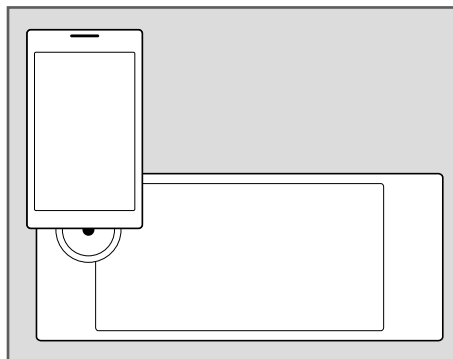
- Indítsa el az **LG ThinQ** alkalmazást, és válassza a **Smart Diagnosis** funkciót a menüből. Kövesse az **LG ThinQ** alkalmazásban megjelenő útmutatásokat.

A hangos diagnosztika használata a problémák diagnosztizálására

A hangos diagnosztikai módszer használatához kövesse az alábbi utasításokat.

- Indítsa el az **LG ThinQ** alkalmazást, és válassza a **Smart Diagnosis** funkciót a menüből. Kövesse a hangos diagnosztikával kapcsolatos utasításokat az **LG ThinQ** alkalmazásban.
- Tartsa nyomva az **Indítás** gombot 3 másodpercen át.
 - Ha a kijelzőt zárolták, a zárolást ki kell kapcsolnia, majd újra aktiválnia kell.

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



MAGYAR

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

MEGJEGYZÉS

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

70 KARBANTARTÁS

KARBANTARTÁS

Tisztítás

Belső tér

▲ FIGYELMEZTETÉS

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

▲ VIGYÁZAT

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

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

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

hagyása a felület maródását vagy elszíneződését okozhatja.

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

Külső rész

Festett és dekoratív szegélyek

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

Rozsdamentes acél felületek

▲ FIGYELMEZTETÉS

- A karcolások elkerülése érdekében ne használjon acélgyapjából készült szivacsokat.

MEGJEGYZÉS

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

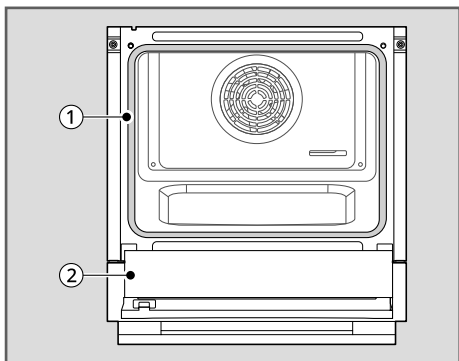
- 1) Tegyen egy kis mennyiségű rozsdamentes acélhoz készüléktisztítót vagy polírozószer egy nedves ruhára vagy papírtörölkőre.

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

Sütőajtó

⚠ VIGYÁZAT

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



- ① Ne tisztítsa kézzel a sütőajtó tömítését

- ② Ne tisztítsa kézzel az ajtót

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

Sütőrácsok

Tisztítás előtt távolítsa el a sütőrácsokat.

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

Tartozékok

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

Lámpafedél

Tisztítás előtt szerelje le a lámpaburkolatot.

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

EasyClean

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

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

Az EasyClean előnyei

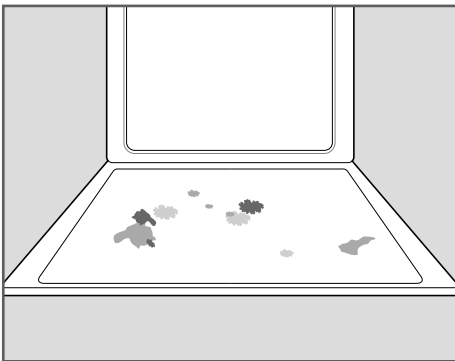
- Segít fellazítani a könnyű szennyeződéseket kézi tisztítás előtt.

72 KARBANTARTÁS

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

Mikor használjuk az EasyClean funkciót

- Példa a sütő szennyeződésére



1. eset:

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

2. eset:

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

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

MEGJEGYZÉS

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

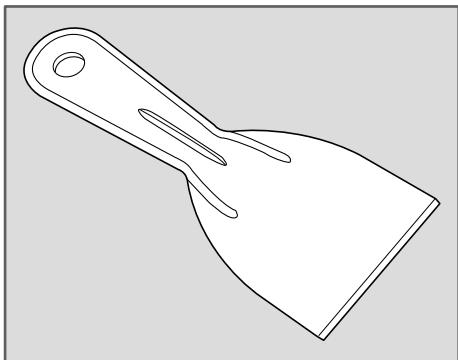
- 1) Távolítsa el a nem használt tartozékokat a sütőből.

EasyClean Használati útmutató

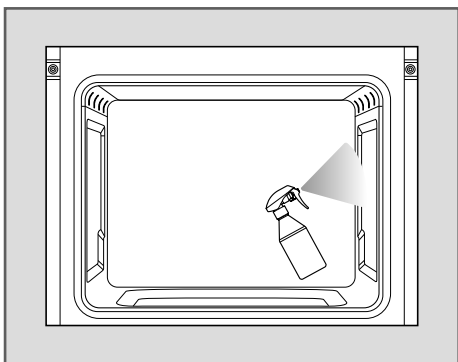
⚠ VIGYÁZAT

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

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



- Javasolt műanyag kaparók:
 - Kemény műanyag spatula
 - Műanyag serpenyőkaparó
 - Műanyag festékkaparó
 - Régi bankkártya
- 3) Töltsön meg egy szórófejes flakont 500 ml vízzel, és a szórófejes flakon segítségével alaposan permetezze be a sütő belső felületeit.
- 4) A palackban lévő vízből legalább 50 ml-t arra használjon, hogy teljesen átitassa a földet a sütő falain és a sarkokban.



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

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



EasyClean ikon

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

⚠ VIGYÁZAT

- Egyes felületek az **EasyClean** ciklus után forróak lehetnek. Az égési sérülések elkerülése érdekében tisztítás közben viseljen gumikesztyűt.
- Az **EasyClean** ciklus során a sütő kellő mértékben felforrósodhat ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzon. Várja meg a ciklus végét, mielőtt megtörölné a sütő belső felületét. Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.
- A sütőtér tisztítása közben ne dőljön vagy ne támaszkodjon a sütőajtó üvegére.
- Ne használjon acél súrolószivacsot, dörzsszivacsot vagy tisztítószerket, mivel ezek az anyagok tartósan károsíthatják a sütő felületét.

- 8) A 10 perces ciklus végén hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik az End kijelzés.
- 9) A tisztítási ciklus után és a kézi tisztítás során annyi víznek kell a sütő alján maradnia, hogy minden szennyeződés teljesen elmerüljön. Szükség esetén adjon hozzá vizet. Helyezzen egy törülközőt a padlóra a sütő elé, hogy felfogja a kézi tisztítás során esetleg kifolyó vizet.
- 10) Az **EasyClean** ciklus végét követően azonnal tisztítsa meg a sütőtér nedves, nem karcoló súrolószivaccsal vagy -betétek történő súrolással. (A súroló oldal nem karcolja meg a felületet.) Tisztítás közben némi víz kifolyhat az alsó szellőzőnyílásokba, de az a sütőtér alatti edényben felfogódik, és nem árt az égőknek.
- 11) Miután megtisztította a sütőtér, törölje le a felesleges vizet egy tiszta, száraz törülközővel. Helyezze vissza a rácsokat és az egyéb tartozékokat.

74 KARBANTARTÁS

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

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

MEGEGYZÉS

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

Pirolízis

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

A pirolízis indítása előtt

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

FIGYELMEZTETÉS

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

VIGYÁZAT

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

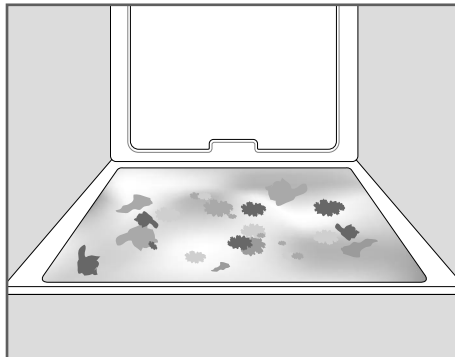
hogy a forró levegő vagy gőz távozni tudjon. A sütő még mindig NAGYON FORRÓ lehet.

MEGJEGYZÉS

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

Mikor kell használni a pirolízist

- Példa a sütő szennyeződésére



MAGYAR

1. eset:

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

2. eset:

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

3. eset:

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

MEGJEGYZÉS

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

76 KARBANTARTÁS

A pirolízis beállítása

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

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

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

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

- A **Sütési idő** ikon villog.

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

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

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

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

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

- 7) A **Pirolízis** ciklus beállítása után a sütő ajtaja automatikusan bezáródik, és a zár ikon  megjelenik a kijelzőn.

- A sütő ajtaját nem tudja kinyitni, amíg a sütő ki nem hűlt. A zár automatikusan kioldódik, ha a sütő kihűlt.

⚠ VIGYÁZAT

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

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

Rendszeres karbantartás

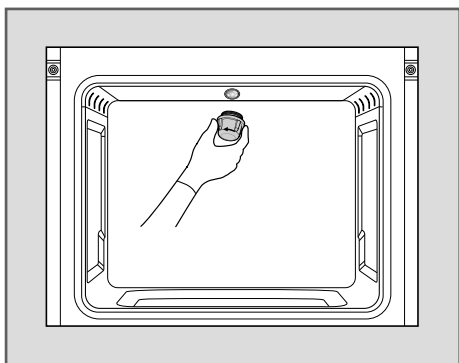
A sütővilágítás cseréje

A sütővilágítás egy szabványos 25 vagy 40 wattos halogén készüléklámpa.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

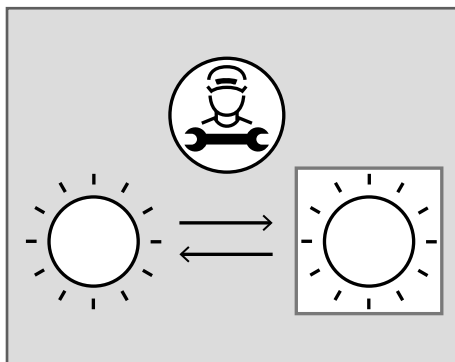
- 1) Húzza ki a sütőt a konnektorból, vagy kapcsolja ki az áramot.
- 2) Fordítsa el az üveg lámpaburát az óramutató járásával ellentétes irányban a levételhez.
- 3) Vegye ki a halogénlámpát a foglalatból, és környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
- 4) Helyezze be az új halogénlámpát.
- 5) Helyezze fel az üveg lámpaburát, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
- 6) Csatlakoztassa a készüléket vagy állítsa vissza az áramellátást.



A fényforrással kapcsolatos információk

A készülékben G energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrás található.

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



- A lámpafoglalat cseréjéhez forduljon szerviztechnikushoz.

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

A sütőajtó eltávolítása, valamint össze- és szétszerelése

A jobb tisztítási teljesítmény eléréséhez szükség lehet a sütőajtó eltávolítására és szétszerelésére. A sütőajtó olyan üveget tartalmaz, amely eltörhet. A

78 KARBANTARTÁS

sütőajtó eltávolításakor, összeszereléskor és szétszereléskor óvatosan kell eljárni.

⚠ VIGYÁZAT

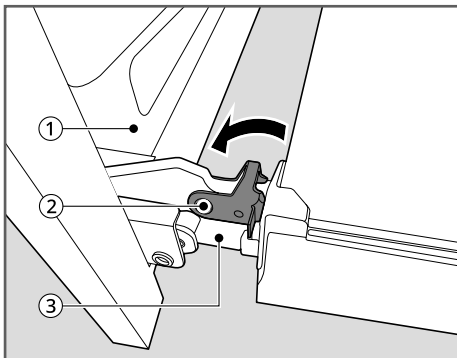
- Az égési sérülések elkerülése érdekében várjon, amíg a sütő kihűl, mielőtt hozzárna bármelyik részéhez.
- Az ajtó nagyon nehéz. Legyen óvatos az ajtó eltávolításakor, felemeléskor és visszahelyezésekor.
- Ne emelje az ajtót a fogantyúnál fogva. A fogantyú nem arra van tervezve, hogy az ajtó súlyát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

A sütőajtó eltávolítása

⚠ VIGYÁZAT

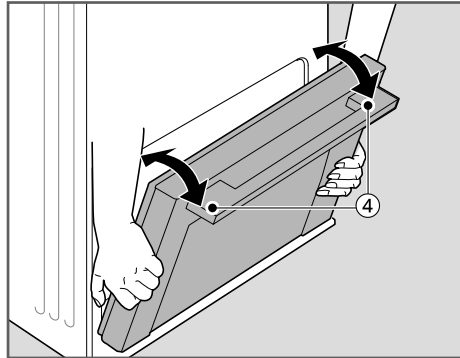
- A sütőtér sérülésének elkerülése érdekében a bilincset teljesen csíptesse be.

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



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

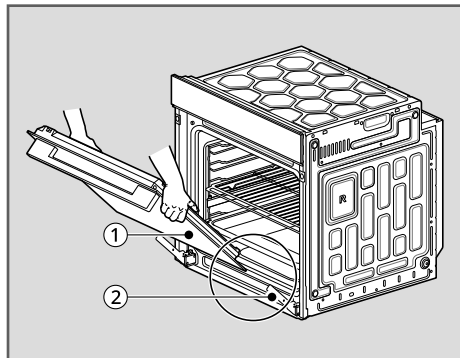
- 4) Csukja be részben az ajtót körülbelül 70 fokban ④. Ha a helyzet megfelelő, a zsanérok ③ szabadon mozognak.



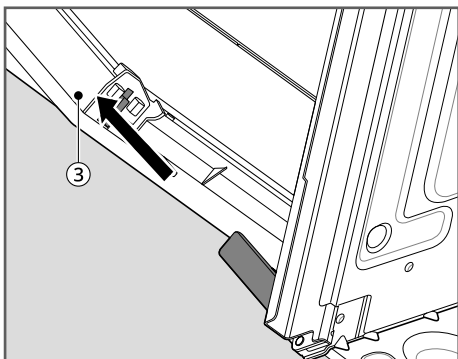
- 5) Emelje fel és húzza maga felé az ajtót, amíg a zsanérok reteszek teljesen ki nem lazulnak.

A sütőajtó összeszerelése

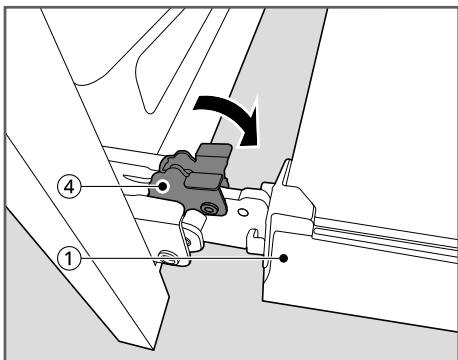
- 1) Határozottan fogja meg az ajtó ① mindkét oldalát a tetején.



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



- 3) Lassan nyissa ki teljesen az ajtót. Győződjön meg arról, hogy a zsanérok ② megfelelően illeszkednek a nyílásokba ③.
- 4) Emelje fel az ajtóbilincset ④, és fordítsa a sütőajtó ① felé, amíg a helyére nem kattan.



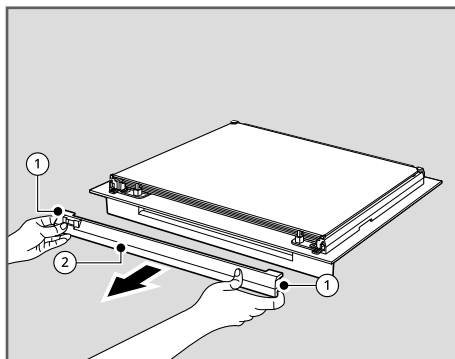
- 5) Csukja be az ajtót.

A sütőajtó szétszerelése

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

- 1) Vegye le a sütőajtót a sütőről, és a törés és karcolás elkerülése érdekében helyezze azt egy puha, sima felületre úgy, hogy az ajtó fogantyúja a padló felé nézzen.

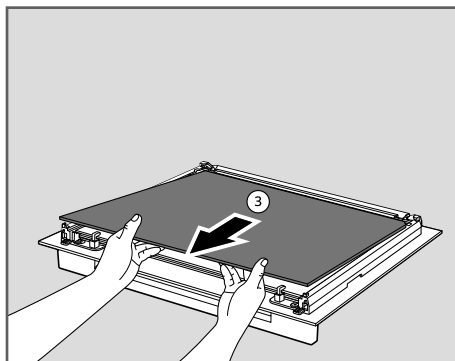
- 2) Nyomja meg a zárat ① az ajtó felső fedelének mindkét oldalán ②, és húzza előre.



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

Tegye félre az üvegbe helyezett tömítést (4 db).

Ismételje meg a műveletet az mindhárom üveglap-réteg eltávolításához.



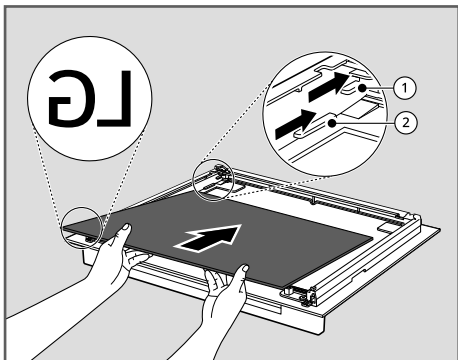
Az üvegpánél összeszerelése

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

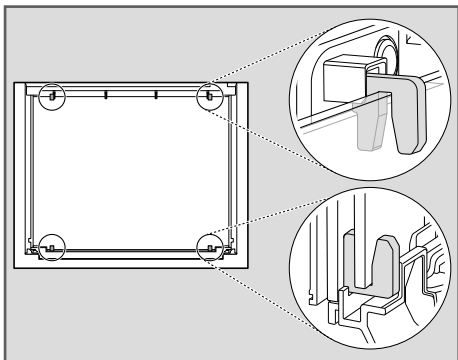
- 1) Csúsztassa az alsó üveglapot a sütőajtó ②, a második üveglapot pedig a sütőajtó ① pozíciójába.

80 KARBANTARTÁS

- Helyezze az üveglapot az **LG** feliratos oldalával a sütő ajtó fogantyúja felé.

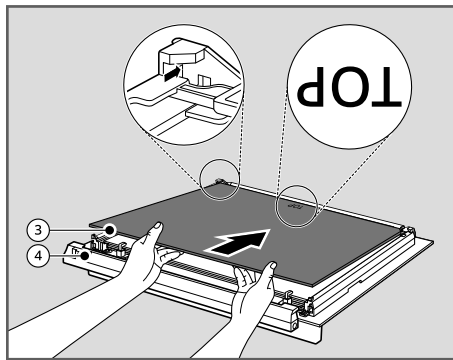


- 2) Szerelje vissza a 4 tömítést a második üvegtáblán az alábbiak szerint.
- A tömítések a helyén tartják az üveget, csökkentve az ajtó zaját és rezgését.



- 3) Csúsztassa a felső üveglapot ③ a második üveglap tetején a sütőajtóba.

- Helyes elhelyezés esetén az üvegtábla alján lévő **TOP** felirat jelzi a helyes felületi tájolást.



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

HIBAE LHÁRÍTÁS

GYIK

Gyakran ismételt kérdések

MAGYAR

- K: Normális, hogy a sütőm hátuljából kattogó hangot hallok, amikor használom?**
- V:** Az új készüléket úgy tervezték, hogy szigorúbban szabályozza a sütő hőmérsékletét. Előfordulhat, hogy az új sütőnél gyakrabban hallja a sütő fűtőelemeinek kattogását és kikapcsolását. Ez NORMÁLIS.
- K: Miért villog a kettőspont az időkijelzés közepén?**
- V:** Ez azt jelenti, hogy a terméket épp most csatlakoztatták, vagy áramszünet volt. A villogó idő törléséhez nyomja meg bármelyik gombot, és szükség esetén állítsa be az időt.
- K: A konvekciós sütés során a ventilátor leáll, amikor kinyitom az ajtót. Ez normális?**
- V:** Igen, ez normális. Az ajtó kinyitásakor a konvekciós ventilátor leáll, amíg az ajtót be nem csukja.
- K: Használhatok-e alufóliát, hogy felfogjam a sütőtérben lecsöpögő zsiradékot?**
- V:** Soha ne használjon alumíniumfóliát a sütő aljának vagy oldalának kibélelésére. A fólia megolvad és a sütő alsó felületéhez tapad, és nem lesz eltávolítható. Használjon helyette egy alsó sütőrácsra helyezett, fóliával bélelt tepsit, hogy felfogja a lecsöpögő zsiradékot. (Ha a fólia már ráolvadt a sütő aljára, akkor nem fogja zavarni a sütő működését.)
- K: Használhatok alufóliát az állványokon?**
- V:** Ne fedje le az állványokat alufóliával. A teljes rácsok fóliával való lefedése korlátozza a levegő áramlását, ami rossz sütési eredményhez vezet. Használjon fóliával bélelt tepsit a gyümölcsös piték vagy egyéb savas vagy cukros ételek alatt, hogy megakadályozza, hogy a kiömlő folyadékok károsítsák a sütő felületét.

⚠ VIGYÁZAT

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

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

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

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

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

K: Nyitott vagy csukott ajtóval grillezzek?

82 HIBAEELHÁRÍTÁS

- V:** Az elektromos sütőt nem nyitott ajtós grillezésre tervezték. Ha nyitott sütőajtóval grillez, az károsíthatja a sütő gombjait vagy a kijelzőt.
- K: Miért nem működnek a funkciógombok?**
- V:** Ellenőrizze, hogy a **Vezérlőzár** aktiválva van-e. A zár ikon  megjelenik a kijelzőn, ha a **Vezérlőzár** aktiválva van. A **Vezérlőzár** kikapcsolásával kapcsolatban lásd a **Vezérlőzár beállítása** részt a **Kezelés** fejezetben.
- K: Hogyan segíthetek abban, hogy a gyerekek biztonságban legyenek a készülék körül?**
- V:** A gyermekeket mindig felügyelet alatt kell tartani a készülék közelében, amikor a készüléket használják, és használat után is, amíg a sütő felületei ki nem hűlnék. Használhatja a **Vezérlőzár** funkciót is, hogy megakadályozza, hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a sütőt. A **Vezérlőzár** a vezérlőpanel legtöbb letiltja. Lásd a **Vezérlőzár beállítása** részt a **Kezelés** fejezetben.

Szervizközpont értesítése előtti teendők

Sütés

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

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

Alkatrészek és funkciók

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

84 HIBAEELHÁRÍTÁS

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

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

Zajok

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

Wi-Fi

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

86 HIBAEELHÁRÍTÁS

Ügyfélszolgálat és pótalkatrészek

Ügyfélszolgálat

Ha a hiba a fenti intézkedésekkel nem orvosolható, forduljon az LG szervizéhez.

Az országok elérhetőségei a mellékelt jótállási jegyen találhatók.

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

VIGYÁZAT

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

Pótalkatrészek

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

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

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

- Az Ön neve és címe, beleértve az irányítószámot is.
- Az Ön telefonszáma.

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

Termék adatlap

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

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

MAGYAR

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

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

Megjegyzés



Zeskanuj kod QR,
aby zobaczyć instrukcję.



PODRĘCZNIK OBSŁUGI

PIEKARNIK DO

ZABUDOWY



Przed rozpoczęciem montażu należy uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję. Uprości to montaż i zapewni jego prawidłowość i bezpieczeństwo. Po zakończeniu montażu instrukcję należy przechowywać w pobliżu urządzenia, aby móc skorzystać z niej w przyszłości.

POLSKI

WS7D76****, WSED761**

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Wszelkie prawa zastrzeżone.

SPIS TREŚCI

Zamieszczone w instrukcji ilustracje lub treści mogą różnić się w zależności od modelu posiadanego przez użytkownika.

Niniejszy podręcznik może podlegać zmianom wprowadzanym przez producenta.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE..... 5

Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa 5

OSTRZEŻENIE 6

Montaż 6

Obsługa 7

Konserwacja 10

Ryzyko pożaru i materiały łatwopalne 11

PRZESTROGA..... 12

Obsługa 12

Konserwacja 13

ZASADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA 15

Usuwanie odpadów 15

Zużyte urządzenia 16

Utylizacja starego urządzenia 17

INSTRUKCJA MONTAŻU 17

Instrukcje bezpieczeństwa dla monterów 17

Połączenie elektryczne 18

INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

Funkcje produktu 19

Zewnętrzna / wewnętrzna część 19

Akcesoria 20

OBSŁUGA

Obsługa panelu sterowania 22

Funkcje panelu sterowania 22

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 24

Zmiana ustawień 24

Ustawienia (InstaView, zegar, głośność) 24

Ustawianie trybu gotowania 25

Control Lock (Blokada sterowania) 25

Światło piekarnika 25

Wi-Fi	26
Remote Start (Uruchomienie zdalne)	26
Tryb Demo (Demonstracyjny).....	26
Obsługa piekarnika.....	27
Przed użyciem piekarnika	27
Montowanie szyn (teleskopowych) na półkę	27
Usuwanie szyn z półki.....	28
Używanie prowadnic teleskopowych (Model WS7D76*2**, WSED7613*).....	28
Używanie standardowych półek piekarnika	29
InstaView.....	29
Gotowanie ręczne	30
Pieczenie ciast.....	35
Zalecenia dotyczące pieczenia ciast.....	36
Tryb Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze).....	42
Zalecenia dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze).....	44
Grillowanie	44
Zalecenia dotyczące grillowania.....	46
Rozmrażanie	47
Tryb Roasting (Pieczenie)	47
Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)	49
Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem).....	61
Zalecenia dotyczące trybu Air Frying (Smażenie powietrzem)	64
Tryb Air Sous-Vide	67
Zalecenia dotyczące funkcji Air Sous-Vide	68
Tryb Sabbath (Szabat).....	68
Informacje dla instytutów badawczych.....	69

INTELIĞENTNE FUNKCJE

Aplikacja LG ThinQ	71
Funkcje aplikacji LG ThinQ	71
Instalacja aplikacji LG ThinQ i łączenie z urządzeniem firmy LG.....	71
Specyfikacje modułu radiowego	72
Deklaracja zgodności.....	72
Informacja dotycząca oprogramowania open source	72
Funkcja Smart Diagnosis.....	73
Używanie LG ThinQ do diagnozowania problemów.....	73
Używanie diagnostyki dźwiękowej do diagnozowania problemów	73

KONSERWACJA

Czyszczenie.....	74
Wnętrze	74
Część zewnętrzna	74
EasyClean	76
Funkcja Pyrolysis (Piroliza)	78
Konserwacja okresowa	81
Wymiana lampy piekarnika.....	81
Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika	82

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Najczęściej zadawane pytania	86
Często zadawane pytania.....	86
Przed skontaktowaniem się z serwisem	87
Gotowanie	87
Części i funkcje.....	89
Hałasy	90
Wi-Fi	90
Obsługa klienta i części zamienne	91
Karta produktu	93

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

POLSKI

Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkownika i innych osób jest bardzo ważne.

W niniejszej instrukcji i na samym urządzeniu znajduje się wiele ważnych komunikatów dotyczących bezpieczeństwa. Należy się z nimi zapoznać i zawsze ich przestrzegać.

Należy zapoznać się z instrukcją i przestrzegać jej podczas użytkowania urządzenia, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia elektrycznego, urazów ciała lub uszkodzeń. Niniejszy poradnik nie uwzględnia wszystkich możliwych sytuacji. W przypadku pojawienia się niezrozumiałego problemu należy zawsze skontaktować się z przedstawicielem serwisu technicznego lub producentem. Niniejsza instrukcja ma zastosowanie jedynie wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się symbol danego kraju. Jeśli na urządzeniu nie ma takiego symbolu, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, zawierającą niezbędne wytyczne dotyczące modyfikowania urządzenia, aby dostosować je do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.



To jest symbol ostrzegawczy.

Symbol ten ostrzega o potencjalnych zagrożeniach, które mogą doprowadzić do śmierci lub urazów ciała u użytkownika lub innych osób. Przy każdym komunikacie dotyczącym bezpieczeństwa znajdował się będzie symbol ostrzegawczy oraz słowo OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA.

Te słowo oznaczają:



OSTRZEŻENIE

Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do śmierci lub poważnych urazów ciała.



PRZESTROGA

Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do urazów ciała lub uszkodzenia produktu.

6 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa wskazują potencjalne zagrożenia, sposób ograniczenia ryzyka urazu ciała, a także konsekwencje nieprzestrzegania tych instrukcji.

OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIE

- Aby ograniczyć ryzyko wybuchu, pożaru, śmierci, porażenia elektrycznego, uraz lub poparzenia podczas użytkowania tego produktu, należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

Montaż

- Nie wolno pozwalać nikomu wspinać się na drzwi piekarnika, stawać na nich lub zwieszać się z nich. Kontakt z ciepłą żywnością lub z samym piekarnikiem może spowodować urazy ciała.
- Nie wolno wykładać ścian piekarnika, półek, dna ani żadnej innej części piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem. Zrobienie tego zakłóci dystrybucję ciepła, obniży wydajność pieczenia i spowoduje permanentne szkody we wnętrzu piekarnika (folia aluminiowa wtopi się w powierzchnię wewnętrzną piekarnika).
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem. Nieprawidłowy montaż wyłożeń piekarnika wiąże się z ryzykiem porażenia elektrycznego lub pożaru.
- Urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego monterę zgodnie z instrukcją montażu. Wszelkie regulacje i prace serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanych monterów lub serwisantów.
- Należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia przed uruchomieniem go. Należy trzymać tworzywa sztuczne, ubrania, papier i inne łatwopalne materiały z daleko od części urządzenia, które mogą się nagrzewać.
- Podczas wykonywania połączeń elektrycznych zasilanie elektryczne musi być wyłączone.

- Nieprawidłowe podłączenie kabli obudowy aluminiowej do przewodów miedzianych wiąże się z ryzykiem porażenia elektrycznego lub pożaru. Należy korzystać wyłącznie ze złącz przeznaczonych do łączenia miedzi z aluminium i ściśle przestrzegać procedury zalecanej przez producenta.
- Nie należy otwierać ani zamykać drzwi piekarnika stopą z użyciem nadmiernej siły.
- Nie wolno zasłaniać otworu wentylacyjnego chusteczką.
- Nie wolno umieszczać, przechowywać ani gotować żywych zwierząt lub organizmów w piekarniku.
 - Nie wolno używać piekarnika do wypalania ceramiki lub suszenia pomalowanych przedmiotów.
- Nie wolno montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania.
- Nie wolno montować urządzenia na podłodze.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
- Sprawdzić ustawienia trybu Demo.
 - Grzałki komory pieczenia nie będą działać, gdy tryb Demo jest włączony (na wyświetlaczu pojawi się Demo lub D). Jeśli tryb jest włączony, należy go wyłączyć przed rozpoczęciem gotowania.

Obsługa

- Ten piekarnik nie jest przystosowany do zastosowań komercyjnych. Przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- **NIE WOLNO DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEWCYCH ANI POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH PIEKARNIKA.** Elementy grzewcze mogą być gorące nawet wtedy, gdy są ciemne. Powierzchnie wewnętrzne piekarnika nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować poparzenia. Podczas użytkowania i po jego zakończeniu nie wolno dotykać elementów grzewczych lub powierzchni wewnętrznych piekarnika ani dopuszczać do ich kontaktu z ubraniami lub innymi łatwopalnymi materiałami, zanim piekarnik odpowiednio ostygnie. Inne powierzchnie, takie jak otwory

8 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

wentylacyjne piekarnika i powierzchnie znajdujące się blisko tych otworów, drzwi piekarnika, a także okien drzwi piekarnika, również się nagrzewają i mogą spowodować poparzenia, zanim ostygną.

- Podczas otwierania drzwi należy zachowywać ostrożność. Gorące powietrze i para wydobywające się z urządzenia mogą poparzyć dłonie, twarz i oczy. Należy pozwolić gorącemu powietrzu lub parze wydostać się z piekarnika przed wyjęciem lub wymianą żywności w piekarniku.
- Nie wolno zakrywać żywności tworzywami sztucznymi. Należy używać wyłącznie folii lub pokrywek, które mogą być bezpiecznie używane w piekarnikach.
- Bezwzględnie nie wolno osuszać zwierząt w piekarniku.
- Nie wolno używać urządzenia do ocieplania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Podczas wyjmowania żywności z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych lub żaroodpornych. Naczynia kuchenne będą gorące. Należy używać wyłącznie suchych rękawic kuchennych. Dotknięcie gorących powierzchni wilgotnymi lub mokrymi rękawicami kuchennymi może spowodować oparzenia w wyniku działania pary. Rękawice kuchenne nie mogą dotykać elementów grzewczych. Nie wolno używać ręczników ani żadnych innych grubych tkanin do wyjmowania żywności.
- Nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników na żywność. Ciśnienie w takich pojemnikach może doprowadzić do ich wybuchu, który z kolei może spowodować urazy ciała.
- Należy uniemożliwiać kontakt folii aluminiowej lub sondy temperatury z elementami grzewczymi.
- Nie wolno dotykać półek piekarnika, gdy są gorące.
- Jeśli konieczne jest wyjęcie półki, gdy piekarnik jest gorący, należy uważać, aby nie dotknąć rękawicą kuchenną gorącego elementu grzewczego w piekarniku.
- Należy wyciągnąć półkę piekarnika do pozycji zablokowania przez włożeniem żywności do piekarnika lub wyjęciem jej z niego. To pomoże ograniczyć ryzyko poparzenia w wyniku dotknięcia gorących powierzchni drzwi lub ścian piekarnika.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 9

POLSKI

- Nie wolno używać piekarnika, gdy na elemencie grzewczym widoczny jest świecący punkt po użyciu lub gdy obecne są nami inne ślady uszkodzenia. Świecący punkt wskazuje, że element grzewczy może być uszkodzony i może stwarzać ryzyko poparzenia, pożaru lub porażenia elektrycznego. Należy bezzwłocznie wyłączyć piekarnik i zlecić wymianę elementu grzewczego wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.
- NIE wolno blokować otworu wentylacyjnego piekarnika w trakcie jego pracy. To może uszkodzić części elektryczne piekarnika. Należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza. Otwór wentylacyjny powinien zostać prawidłowo zamontowany na przedniej dolnej stronie piekarnika, zanim zainstalowane zostaną drzwi piekarnika.
- Nie wolno stawiać dużych, ciężkich obiektów, takich jak całe indyki, na otwartych drzwiach piekarnika.
- Należy zachowywać ostrożność, gdy drzwi są otwarte, aby uniknąć urazów.
- Jeśli drzwi lub ich uszczelki są uszkodzone, piekarnik nie może być używany do momentu naprawienia go przez kompetentną i wykwalifikowaną osobę.
- Nie wolno pozwalać dzieciom wchodzić do piekarnika.
- Nie wolno wkładać rąk w miejsce pod sterownikiem lub pomiędzy drzwiami i dolnym wycięciem wentylacyjnym podczas pracy urządzenia. Zewnętrzna strona piekarnika może się bardzo nagrzewać.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychologicznych lub osoby niemające odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy jedynie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i informacji o potencjalnych zagrożeniach. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Nie wolno pozwalać dzieciom czyścić urządzenia ani wykonywać na nim czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
- Należy nadzorować młodsze dzieci, aby uniemożliwić im zabawę urządzeniem.

10 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzewczych, znajdujących się wewnątrz piekarnika. Młodsze dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Te powierzchnie mogą nagrzać się do takiego stopnia, że mogą spowodować poparzenie skóry nawet po zakończeniu gotowania, mimo że może się wydawać, że dotknięcie ich jest bezpieczne, dlatego należy unikać wkładania dłoni i rąk do piekarnika.
- Części, do których można uzyskać dostęp, mogą się ogrzewać w trakcie użytkowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Odśłonięte części piekarnika mogą się nagrzewać w trakcie grillowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Niniejsza instrukcja wskazuje warunki, przy jakich powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle i przy których nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Konserwacja

- Nie wolno zostawiać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, na tylnej osłonie lub na szafkach nad urządzeniem do gotowania. Dzieci, próbując wspiąć się na piekarnik, aby dosięgnąć takich przedmiotów, mogą doznać poważnych urazów.
- Należy odłożyć naczynia i sprzęty kuchenne do ostygnięcia w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- W razie uszkodzenia szkła lub powierzchni drzwi lub zespołu grzewczego piekarnika należy przerwać użytkowanie urządzenia i wezwać serwis.
- Przed rozpoczęciem prac serwisowych należy zawsze odłączyć zasilanie.
- Przed wymianą lampy piekarnika należy wyłączyć zasilanie elektryczne piekarnika na głównym panelu bezpieczników lub wyłącznika.
- Nie wolno oblewać gorącego piekarnika zimną wodą w celu wyczyszczenia go.

- Nie wolno czyścić urządzenia za pomocą metalowego druciaka. Kawałki druciaka mogą odpaść w wyniku wysokiej temperatury i spaść na części elektryczne, tym samym powodując ryzyko porażenia elektrycznego.
- Nie wolno przechowywać żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta w piekarniku, gdy nie jest on używany.
- Nie wolno zakrywać półek ani innych części piekarnika folią metalową. To spowoduje przegrzanie się piekarnika.
- Gdy piekarnik jest mocno zabrudzony olejem, przed kolejnym użyciem należy go poddać pirolizie. Olej może wywołać pożar.
- Jeśli w trakcie pirolizy w piekarniku pojawi się ogień, należy wyłączyć piekarnik i poczekać aż zgaśnie. Nie wolno na siłę otwierać drzwi. Wprowadzenie świeżego powietrza przy temperaturach pirolizy może spowodować podmuch ognia z piekarnika. Niewykonanie tych instrukcji może spowodować poważne oparzenia.
- Jeśli piekarnik zostanie upuszczony lub uszkodzony, musi zostać sprawdzony przez wykwalifikowanego technika serwisowego.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa (tylko w niektórych modelach).
- **NIE WOLNO DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEWCYCH ANI POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH PIEKARNIKA.** Po użyciu lub wyczyszczeniu wnętrza nie wolno dotykać innych łatwopalnych materiałów, stykających się z elementami grzewczymi, lub powierzchni wewnętrznych wnęki piekarnika, jeśli nie miały odpowiednio dużo czasu na ostygnięcie. Inne powierzchnie, takie jak okna drzwi piekarnika czy lampa piekarnika, również mogą się nagrzewać i powodować poparzenia, zanim ostygną.

Ryzyko pożaru i materiały łatwopalne

- Nie wolno przechowywać ani używać łatwopalnych materiałów w piekarniku lub w jego pobliżu. Materiałami łatwopalnymi są: papier, tworzywa sztuczne, rękawice kuchenne, pościel, ścienne materiały wykończeniowe, zasłony i benzyna lub inne łatwopalne opary i ciecze,

12 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

takie jak tłuszcz lub olej spożywczy. Te materiały mogą się zapalić podczas pracy piekarnika.

- Należy zachowywać szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub usuwania gorącego tłuszczu.
- Należy nosić odpowiednią odzież. Nie wolno nosić luźno dopasowanych ani wiszących części garderoby, które mogą zapalić się w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami, a w konsekwencji spowodować poważne oparzenia.
- Nie wolno używać piekarnika do osuszania odzieży. Piekarnik należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Jeśli bezpośrednio nad piekarnikiem znajduje się szafka, należy w niej przechowywać rzeczy, które nie są często używane i mogą być bezpieczne przechowywane w obszarze, na które oddziałuje gorąco. Temperatuty mogą być niebezpieczne dla lotnych materiałów, takich jak łatwopalne ciecze, środki czyszczące czy aerozole.
- Nie wolno gasić palącego się tłuszczu wodą. Jeśli dojdzie do pożaru piekarnika, należy pozostawić drzwi piekarnika zamknięte i wyłączyć piekarnik. Jeśli pożar będzie się utrzymywał, należy obsypać ogień sodą oczyszczoną lub użyć gaśnicy. Nie wolno polewać ognia wodą ani obsypywać go mąką. Mąka może spowodować wybuch, a woda może rozprzestrzenić pożar i spowodować urazy ciała.

PRZESTROGA

Obsługa

- Tłuszcz zawsze należy podgrzewać powoli i obserwować go w trakcie podgrzewania.
- W przypadku smażenia olejów i tłuszczów razem należy je mieszać przed podgrzaniem.
- Jeśli to możliwe, należy używać termometru do tłuszczu, aby uniknąć przegrzania tłuszczu ponad temperaturę dymienia.
- Należy używać najmniejszej możliwej ilości tłuszczu do skutecznego płytkiego lub głębokiego smażenia. Napełnienie blachy zbyt dużą ilością tłuszczu może spowodować rozpryski po dodaniu żywności.
- Dostępne części mogą nagrzewać się w trakcie używania grilla.

- Podczas używania woreczków do gotowania lub pieczenia w piekarniku należy postępować zgodnie z wytycznymi producenta.
- Drzwi lub powierzchnia zewnętrzna mogą się nagrzewać w trakcie pracy urządzenia.
- Nie wolno używać tego piekarnika do celów innych niż gotowanie.
- Należy zachować ostrożność otwierając drzwi, gdy piekarnik pracuje. Gorące powierzchnie mogą spowodować poważne poparzenia.
- Aby uniknąć ryzyka związanego z nieumyślnym zresetowaniem odcięcia termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. przez czasomierz, ani nie może być podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Duże plamy należy usunąć przed czyszczeniem.
- Podczas korzystania z trybu czyszczenia należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.

Konserwacja

- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że niniejsza instrukcja wyraźnie to zaleca. Wszelkie inne prace serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie wolno używać agresywnych, wytrawiających środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, ponieważ porysują one jego powierzchnię. Zadrapania mogą doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Należy upewnić się, że światła piekarnika są chłodne przed ich wyczyszczeniem.
- Nie wolno czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka drzwi jest niezbędnym elementem uszczelniającym. Nie wolno pocierać, uszkadzać ani przesuwać uszczelki.

14 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno splukiwać tacek ani półek poprzez umieszczenie ich w wodzie zaraz po zakończeniu gotowania. To może doprowadzić do ich pęknięcia lub uszkodzenia.
- Należy regularnie czyścić piekarnik i usuwać wszelkie pozostałości żywności. Niedbanie o czystość piekarnika może doprowadzić do pogorszenia jakości powierzchni, co może skrócić żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarników w komorze do gotowania, gdy jest ona wciąż ciepła, i nie wolno podgrzewać piekarnika, zanim środek do czyszczenia piekarników zostanie całkowicie wytarty.
- Nie wolno czyścić akcesoriów w zmywarce.
- Nie wolno czyścić piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, odkurzaczy parowych, agresywnych chemicznych środków czyszczących, wybielaczy, octu, metalowych druciaków ani abrazyjnych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ może to permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.

ZASADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Usuwanie odpadów

UWAGA

- Piekarnik został prawidłowo zapakowany przed transportem. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć cały materiał opakowaniowy.
- Należy pamiętać o usunięciu folii z przewodnic teleskopowych (model WS7D76*2**, WSED7613*) i z panelu.

Jeden materiał opakowaniowy

Materiał opakowaniowy		Alfabetycznie	Numerycznie
Plastik	Poli(tereftalan etylenu)	PET	1
	Polietylen o dużej gęstości	HDPE	2
	Poli(chlorek winylu)	PVC	3
	Polietylen o małej gęstości	LDPE	4
	Polipropylen	PP	5
	Polistyren	PS	6
Papier i karton	Tektura falista	PAP	20
	Inna tektura	PAP	21
	Papier	PAP	22
Metale	Stal	FE	40
	Aluminium	ALU	41

16 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Materiał opakowaniowy		Alfabetycznie	Numerycznie
Drewno	Drewno	FOR	50
	Korek		51
Tkanina	Bawełna	TEX	60
	Juta		61
Szkło	Przezroczyste szkło	GL	70
	Zielone szkło		71
	Brązowe szkło		72

- Materiał opakowaniowy jest w pełni zdalny do recyklingu. Adresy zakładów zajmujących się utylizacją w sposób przyjazny dla środowiska można uzyskać od lokalnej rady miasta.
- Jeśli piekarnik ma być tymczasowo przechowywany, należy wybrać suche, wolne od pyłu miejsce. Pył i wilgoć mogą negatywnie wpływać na części robocze w piekarniku.

Zużyte urządzenia

UWAGA

- Należy uniemożliwić dalsze użytkowanie zużytych urządzeń przed ich wyrzuceniem, tak aby nie stwarzały ryzyka. Aby to zrobić, należy je odłączyć od zasilania sieciowego i odłączyć kabel zasilania.

Aby chronić środowisko, zużyte urządzenia muszą być odpowiednio usuwane.

- Urządzenia nie można wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi.
- Lokalna rada miasta podaje terminy odbioru specjalnych odpadów lub może wskazać publiczne zakłady utylizacji odpadów.

Utylizacja starego urządzenia



- Symbol przekreślonego pojemnika na odpady na kółkach oznacza, że produkty elektryczne lub elektroniczne (WEEE) należy zutylizować poza obiegiem odpadów komunalnych.
- Stare produkty elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje. Właściwa utylizacja starego urządzenia pozwoli uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia. Stare urządzenie może zawierać części wielokrotnego użytku, które mogą zostać wykorzystane do naprawy innych produktów lub inne wartościowe materiały, które można przetworzyć, aby oszczędzać zasoby naturalne.
- Urządzenie można oddać do sklepu, w którym zostało kupione lub skontaktować się z lokalnym urzędem gospodarki odpadami, aby uzyskać informacje o najbliższym punkcie zbiórki WEEE. Aby uzyskać aktualne informacje z zakresu gospodarki odpadami obowiązujące w danym kraju, należy odwiedzić stronę <http://www.lg.com/global/sustainability/environment/take-back-recycling/global-network-europe> (plik PDF : "For more information about how to recycle LG products in your country").

POLSKI

INSTRUKCJA MONTAŻU

Montaż przeprowadzać może wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Instrukcje bezpieczeństwa dla monterów

Piekarnik musi zostać zamontowany zgodnie z instrukcjami producenta. Dodatkowe informacje o montażu znajdują się w instrukcji montażu.

- Nie wolno montować urządzenia, jeśli uległo uszkodzeniu w trakcie transportu. Należy w takiej sytuacji skontaktować się z centrum informacji dla klienta firmy LG Electronics.

18 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W trakcie montażu należy dbać o to, aby żadne osoby nie miały kontaktu z elementami pod napięciem.
- Obudowa lub szafka, w której piekarnik ma zostać zamontowany, musi spełniać wymagania dotyczące stabilności określone w normie DIN 68930.
- Piekarnik musi zostać zamontowany przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z właściwymi przepisami i normami.
- Piekarnik jest ciężkim urządzeniem, dlatego musi być transportowany z dużą ostrożnością przez co najmniej dwie osoby.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć cały materiał opakowaniowy – zarówno z zewnątrz, jak i z wewnątrz urządzenia.
- Nie wolno modyfikować charakterystyk technicznych piekarnika.
- Należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia za pomocą głównego bezpiecznika lub na panelu wyłączników. Niezrobienie tego może doprowadzić do poważnych urazów ciała, śmierci lub porażenia elektrycznego.
- Należy wsuwać blachę i ruszt grillowy w odpowiedniej pozycji, ponieważ kołki prowadnic teleskopowych są przełożone przez otwory po obu stronach.

Połączenie elektryczne

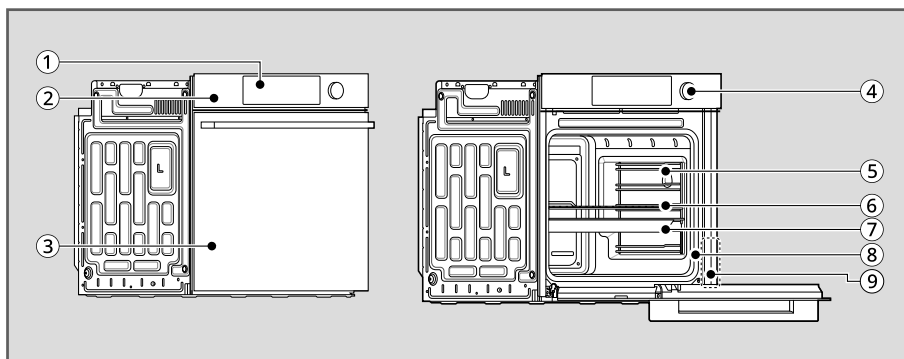
- Jeśli przełącznik jest niedostępny po montażu, należy zapewnić dodatkowe środki do odłączania dla wszystkich biegunów. Środki rozłączania muszą zostać wbudowane w stałe okablowanie zgodnie z zasadami podłączania okablowania.
- To urządzenie zawiera połączenie uziemiające dla celów funkcjonalnych.

INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

Funkcje produktu

Zewnętrzna / wewnętrzna część

POLSKI



①	Wyświetlacz	⑥	Ruszt grillowy
②	Sterownik piekarnika	⑦	Blacha do pieczenia
③	Drzwi piekarnika	⑧	Uszczelka
④	Pokrętko sterujące piekarnika	⑨	Tabliczka znamionowa, tabliczka z modelem i numerem seryjnym
⑤	Szyny na półkę (2 szt.)	-	-

UWAGA

- Model i numer seryjny można sprawdzić na tabliczce znamionowej.

20 INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

Akcesoria

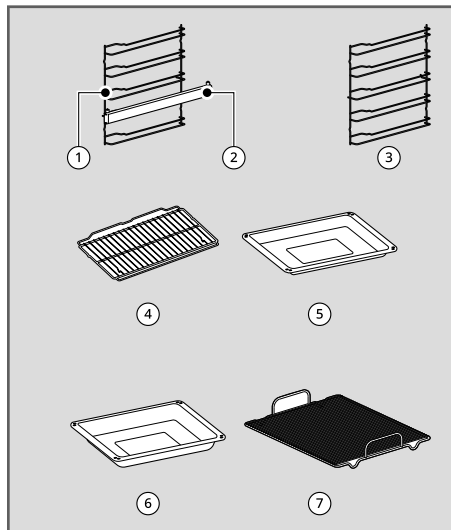
⚠ UWAGA

- Po zakończeniu montażu należy ściągnąć folię ochronną z panelu sterowania oraz z prowadnic teleskopowych.

UWAGA

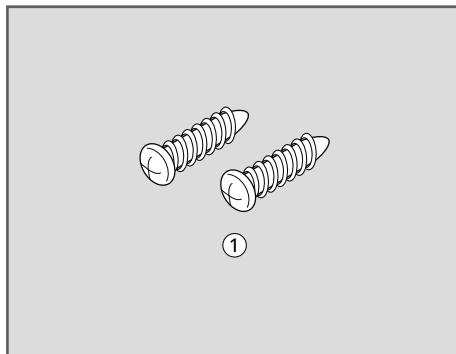
- W razie braku jakichś akcesoriów dla konkretnego modelu należy skontaktować się z centrum informacji dla klienta firmy LG Electronics.
 - Dane kontaktowe dla wszystkich krajów znajdują się na załączonej karcie gwarancyjnej.
- Dla własnego bezpieczeństwa i aby wydłużyć okres eksploatacji produktu, należy używać wyłącznie autoryzowanych elementów.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie produktu ani wypadki spowodowane przez używanie zakupionych oddzielnie, nieautoryzowanych komponentów lub części.
- Obrazki przedstawione w niniejszym poradniku mogą różnić się rzeczywistych komponentów i akcesoriów, które mogą być modyfikowane przez producenta w celu ich doskonalenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Akcesoria do gotowania



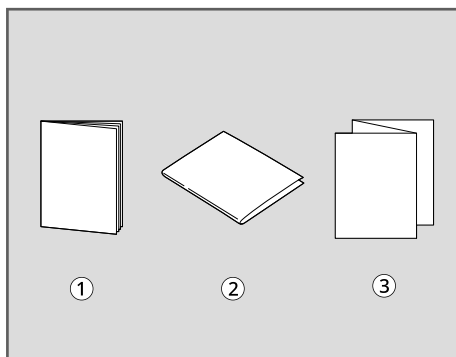
①	Szyny na półkę (2 szt.) • Tylko model WS7D76*2**, WSED7613*
②	Prowadnica teleskopowa (2 szt.) • Tylko model WS7D76*2**, WSED7613*
③	Szyny na półkę (2 szt.) • Tylko model WS7D76*1**, WSED7612*
④	Ruszt grillowy (1 szt.)
⑤	Blacha do pieczenia (1 szt.)
⑥	Głęboka blacha do pieczenia (1 szt.)
⑦	Zestaw wielu półek (1 szt.) • Tylko model WS7D76*1**, WS7D76*2**

Akcesoria do montażu



- | | |
|---|-------------------------------------|
| ① | Śruby drewniane do montażu (2 szt.) |
|---|-------------------------------------|

Instrukcje



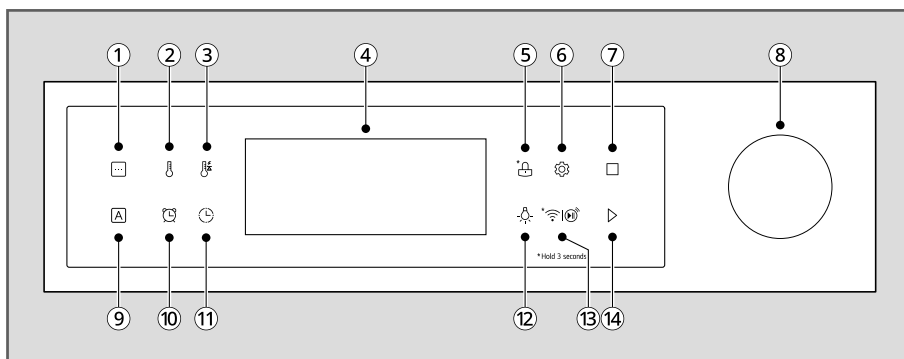
- | | |
|---|--|
| ① | Instrukcja właściciela |
| ② | Instrukcja montażu |
| ③ | Poradnik dotyczący gotowania z przepisem |

22 OBSŁUGA

OBSŁUGA

Obsługa panelu sterowania

Funkcje panelu sterowania



①	Menu Wciśnięcie umożliwia wybranie żadanego trybu gotowania.
②	Temperature (Temperatura) Wciśnięcie umożliwia wybranie temperatury .
③	Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) Wciśnięcie umożliwia użycie funkcji Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) .
④	Wyświetlacz Wcisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania, aby aktywować wyświetlacz.
⑤	Control Lock (Blokada sterowania) Należy wcisnąć i przytrzymać ten przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć Control Lock (Blokadę sterowania) .
⑥	Settings (Ustawienia) Umożliwiają dostosowanie ustawień piekarnika.
⑦	Stop Wciśnięcie zatrzymuje wszystkie funkcje piekarnika.
⑧	Pokrętło sterujące Obrócić pokrętło, aby wybrać tryb pracy piekarnika. Patrz Obsługa piekarnika .
⑨	Recipe Cook (Gotowanie z przepisem) Wcisnąć, aby użyć funkcji Recipe Cook (Gotowanie z przepisem) . Patrz Obsługa piekarnika .

⑩	Timer (Zegar) Wcisnąć, aby ustawić lub anulować zegar piekarnika.
⑪	Cook Time & End Time (Czas gotowania i czas zakończenia) Wcisnąć, aby użyć funkcji Cook Time & End Time (Czas gotowania i czas zakończenia) .
⑫	Light (Światło) Wcisnąć, aby włączyć lub wyłączyć światło w piekarniku.
⑬	Remote Start (Uruchomienie zdalne) Wciśnięcie umożliwia wybranie funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne) . Wi-Fi Należy wcisnąć i przytrzymać ten przycisk przez 3 sekundy, aby podłączyć urządzenie do sieci Wi-Fi .
⑭	Start Wciśnięcie uruchamia wszystkie funkcje piekarnika.

Ikony wyświetlacza

Ikony pojawiają się na wyświetlaczu po aktywacji.

Ikona	Znaczenie	Ikona	Znaczenie
	Tryb ekonomiczny (Economic Hot Air, Economic Top Bottom Heat)		Temperatura
	Tryb Pizza		Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)
	Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)		Timer (Zegar)
	Tryb Air Sous-Vide		Czas gotowania
	Tryb Warm (Utrzymywanie ciepła)		Czas zakończenia
	Tryb Defrost (Rozmrażanie)		Blokada
	Tryb Proof (Szczelny)		Ustawienia dźwięku
	Funkcja Pyrolysis (Piroliza)		Tryb Demo (Demonstracyjny)

24 OBSŁUGA

Ikona	Znaczenie	Ikona	Znaczenie
	EasyClean		Wi-Fi
	InstaView		Remote Start (Uruchomienie zdalne)
	Ustawienia zegara		Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Gotowanie na wielu półkach oszczędza czas i energię. Gdy jest to możliwe, należy zawsze gotować potrawy wymagające takiej samej temperatury gotowania razem w piekarniku.
- Aby zoptymalizować wydajność i oszczędność energii, należy postępować zgodnie z wytycznymi dotyczącymi prawidłowego rozmieszczenia półek i blach.
- Należy ograniczać zużycie energii poprzez czyszczenie lekkich zabrudzeń za pomocą funkcji **EasyClean**, zamiast **Pyroliza**.
- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne w trakcie użytkowania. To pomoże piekarnikowi utrzymać temperaturę, zapobiegnie niepotrzebnym stratom ciepła i pozwoli ograniczyć zużycie energii.

Zmiana ustawień

Ustawienia (InstaView, zegar, głośność)

Aby skonfigurować ustawienia po konfiguracji wstępnej, wciśnięcie przycisku należy wcisnąć przycisk **Settings** (Ustawienia) na panelu sterowania, aby otworzyć ekran ustawień.

Wcisnąć przycisk **Settings** kilkakrotnie lub obrócić pokrętkę sterującą, aby przełączać pomiędzy ustawieniami piekarnika i zmieniać je.

Menu **Settings** umożliwia:

- ustawienie funkcji InstaView
- ustawienie trybu wyświetlania czasu zegara (12- lub 24-godzinny)
- ustawienie głośności

Ustawianie funkcji InstaView

Funkcja InstaView umożliwia zobaczenie zawartości piekarnika bez otwierania drzwi poprzez stuknięcie w panel szklany.

- 1) Wcisnąć przycisk **Settings** raz lub obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać funkcję InstaView. Symbol będzie migał.

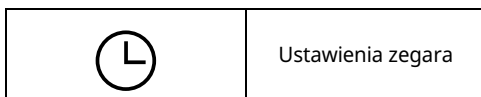
	InstaView
--	-----------

- 2) Wcisnąć pokrętkę sterującą, aby zmienić ustawienia.
- 3) Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć/ wyłączyć funkcję InstaView.
- 4) Wcisnąć pokrętkę sterującą, aby zaakceptować zmianę.

Ustawianie zegara

Wyświetlacz pokazuje godzinę, gdy piekarnik nie jest używany.

- 1) Wcisnąć przycisk **Settings** dwukrotnie lub obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać zegar. Symbol będzie migał.

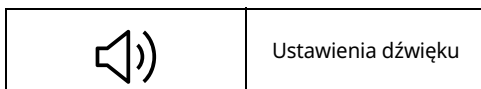


- 2) Wcisnąć pokrętkę sterującą, aby zmienić ustawienia.
- 3) Obrócić pokrętkę sterującą raz, aby wybrać zegar 12-godzinny, lub dwa razy, aby wybrać zegar 24-godzinny, a następnie wcisnąć pokrętkę, aby ustawić.
- 4) Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić godzinę i minuty.
- 5) Wcisnąć pokrętkę sterującą, aby zaakceptować zmianę.

Regulacja głośności

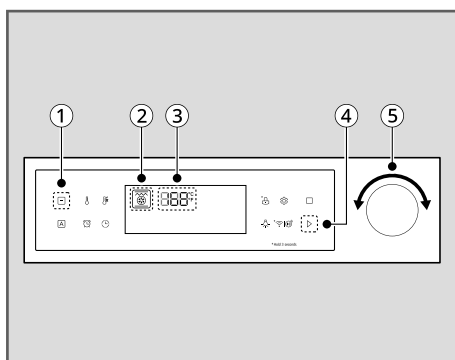
Reguluje głośność sygnału akustycznego.

- 1) Wcisnąć przycisk **Settings** 3 razy  lub obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać głośność. Symbol będzie migał.



- 2) Wcisnąć pokrętkę sterującą, aby zmienić ustawienia.
- 3) Obrócić pokrętkę, aby wybrać **OFF (Wyl.)**, **Lo (Cichy)** lub **Hi (Głośny)**.
- 4) Wcisnąć pokrętkę sterującą, aby zaakceptować zmianę.

Ustawianie trybu gotowania



- 1) Wcisnąć przycisk **Menu** sekwencyjnie ① lub obracać pokrętkę sterującą ⑤, aby wybrać żądany tryb pracy ②.
- 2) Wcisnąć pokrętkę sterującą ⑤, aby wybrać żądany tryb pracy ②.
- 3) Obracać pokrętkę sterującą ⑤, aby wybrać żadaną temperaturę gotowania ③.
- 4) Wcisnąć przycisk **Start** ④ lub wcisnąć pokrętkę sterującą ⑤, aby rozpocząć pracę.

Control Lock (Blokada sterowania)

Funkcja **Control Lock (Blokada sterowania)** automatycznie uniemożliwia włączenie elementów sterujących piekarnika. Wyłącza wyświetlanie godziny, zegar oraz światło w środku piekarnika. Nie blokuje jednak drzwi piekarnika.

Lock/Unlock (Blokada/Odblokowanie)

- 1) Wcisnąć przycisk **Control Lock (Blokada sterowania)**  na wyświetlaczu i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby wyłączyć wszystkie przyciski.
- 2) Ponownie wcisnąć przycisk **Control Lock (Blokada sterowania)**  na wyświetlaczu i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zwolnić blokadę wszystkich przycisków.

UWAGA

- Funkcji **Control Lock (Blokada sterowania)** nie można włączyć podczas pracy piekarnika.

Światło piekarnika

Wewnętrzne światło piekarnika automatycznie zapala się po otwarciu drzwi.

- Wcisnąć przycisk **Light (Światło)** , aby ręcznie włączyć/wyłączyć światło piekarnika.
- Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, lampka nagrzewania mignie 5 razy.

26 OBSŁUGA

- Dwukrotne stuknięcie w szklany panel zapali lub zgasi światło.

Wi-Fi

Należy połączyć urządzenie z domową siecią Wi-Fi, aby używać Remote Start (Uruchomienie zdalne) i innych inteligentnych funkcji. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale Inteligentne funkcje.

Konfiguracja sieci Wi-Fi

- 1) Należy wcisnąć i przytrzymać przycisk **Remote Control (Sterowanie zdalne)** przez 3 sekundy; ikona **Remote Control (Sterowanie zdalne)** będzie migała, gdy sieć **Wi-Fi** będzie gotowa do użycia.
- 2) Należy postępować zgodnie z instrukcją użytkowania funkcji Wi-Fi, znajdującymi się w aplikacji **LG ThinQ** na smartfonie.

Remote Start (Uruchomienie zdalne)

Jeśli urządzenie jest zarejestrowane w domowej sieci Wi-Fi, funkcję nagrzewania piekarnika można uruchomić lub wyłączyć za pomocą aplikacji **LG ThinQ** na smartfony.

Konfigurowanie funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne) (aktywacja lub dezaktywacja portu sieciowego)

- 1) Należy otworzyć drzwi piekarnika, aby upewnić się, że jest pusty i gotowy do nagrzewania. Nie wstawiać jedzenia do piekarnika.
- 2) Zamknąć drzwi piekarnika. Funkcję **Remote Start (Uruchomienie zdalne)** można ustawić jedynie wtedy, gdy drzwi piekarnika są zamknięte.
- 3) W celu aktywacji naciśnij przycisk **Remote Start (Uruchomienie zdalne)**. Ikona **Remote Start (Uruchomienie zdalne)** pojawi się, kiedy tryb będzie gotowy do użycia.

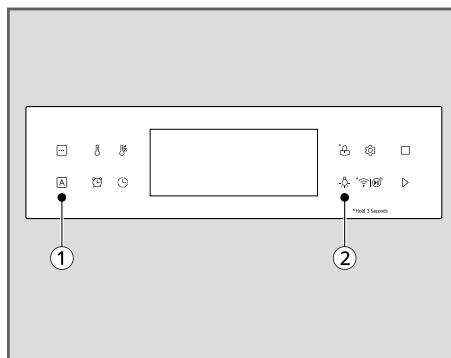
- 4) W celu dezaktywacji naciśnij przycisk **Remote Start (Uruchomienie zdalne)**. Ikona **Remote Start (Uruchomienie zdalne)** zniknie.
- 5) Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi używania funkcji **Remote Start (Uruchomienie zdalne)**, podanymi w aplikacji **LG ThinQ** dla smartfonów.

UWAGA

- Funkcja Remote Start (Uruchomienie zdalne) jest odłączana w następujących sytuacjach:
 - Nie ustawiono funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne) w aplikacji smartfona.
 - Wystąpił błąd podczas pracy funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne).
- Ikona Wi-Fi na wyświetlaczu pokazuje stan połączenia sieciowego urządzenia. Jeśli ikona Wi-Fi nie jest zapalona, należy użyć aplikacji na smartfonie, aby wybrać sieć Wi-Fi lub ponownie zarejestrować produkt.
- Wadliwe połączenie Wi-Fi może opóźnić funkcję Remote Start (Uruchomienie zdalne).

Tryb Demo (Demonstracyjny)

Tryb Demo (Demonstracyjny) przeznaczony jest wyłącznie do używania w salonie wystawowym lub sklepie. Piekarnik nie będzie się nagrzewał, gdy funkcja Demo będzie aktywna.



- 1) Należy wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** ① oraz przycisk **Light (Światło)** ② jednocześnie i przytrzymać je przez 3 sekundy.

- 2) Po aktywacji na wyświetlaczu pojawi się ikona trybu Demo (Demonstracyjny).

	Ikona trybu Demo (Demonstracyjny)
---	-----------------------------------

- 3) Aby wyłączyć, należy wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** ① oraz przycisk **Light (Światło)** ② jednocześnie i przytrzymać je przez 3 sekundy.

- Gdy urządzenie się nagrzewa, należy zapewnić odpowiednią wentylację w kuchni.

- Upewnić się, że w komorze gotowania nie ma żadnych materiałów opakowaniowych, takich jak kulki polistyrenowe, i usunąć całą taśmę klejącą ze środka i zewnętrznej części urządzenia.

Instrukcja obsługi piekarnika znajduje się w rozdziale **Gotowanie ręczne**.

- Przed nagraniem urządzenia przetrzeć gładką powierzchnię komory gotowania miękką, wilgotną ścierką.
- Aby pozbyć się smrodu nowych produktów, należy podgrzać je przy zamkniętych drzwiach piekarnika, gdy komora gotowania jest pusta.

Obsługa piekarnika

Przed użyciem piekarnika

UWAGA

- Ponieważ temperatura piekarnika zmienia się cyklicznie, termometr znajdujący się we wnętrzu piekarnika może nie pokazywać temperatury ustawionej w piekarniku.
- Ogrzewanie wyłączy się po otwarciu drzwi w trakcie pracy. Ogrzewanie automatycznie ponownie się włączy po zamknięciu drzwi.
- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne w trakcie użytkowania. To pomoże piekarnikowi utrzymać temperaturę, zapobiegnie niepotrzebnym stratom ciepła i pozwoli ograniczyć zużycie energii.

Otwór wentylacyjny piekarnika

Obszary w pobliżu otworu wentylacyjnego mogą być gorące podczas pracy i powodować oparzenia. Należy unikać umieszczania tworzyw sztucznych w jego pobliżu, ponieważ gorąco może zniekształcić lub stopić tworzywo sztuczne.

Jest rzeczą normalną, że podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości wilgoci widoczna jest para.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie wolno zasłaniać otworu wentylacyjnego, znajdującego się pomiędzy drzwiami piekarnika i sterownikiem.

Pierwsze kroki

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub po odcięciu zasilania, dwukropek w godzinie będzie migał.

Aby wyczyścić migający czas, należy wcisnąć dowolny przycisk i zresetować czas, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Czyszczenie komory gotowania i akcesoriów

Przed użyciem urządzenia do przygotowania żywności po raz pierwszy należy wyczyścić komorę gotowania i akcesoria.

Należy wyczyścić akcesoria ręcznie, tak jak opisano w rozdziale **Konserwacja**.

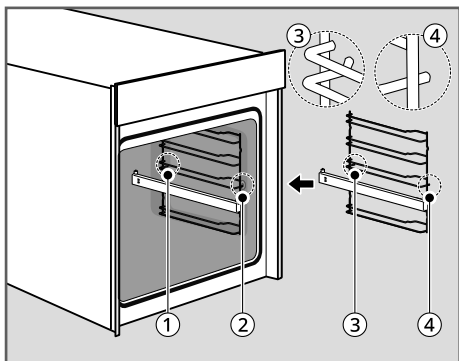
Montowanie szyn (teleskopowych) na półkę

Zamontować szyny na półkę po obu stronach wnętrza piekarnika przed pierwszym uruchomieniem piekarnika. To utrzyma naczynia kuchenne na miejscu.

28 OBSŁUGA

⚠ OSTRZEŻENIE

- Zdjąć folię ochronną ze wszystkich przewodnic teleskopowych.



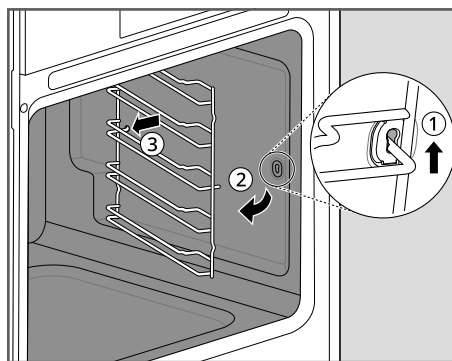
①	Tylny otwór
②	Przedni otwór
③	Hak tylnej szyny na półkę (zakrzywiony)
④	Hak przedniej szyny na półkę (prosty)

- 1) Wyrównać hak we wnęce piekarnika tak, aby zakrzywienie półki skierowane było w stronę drzwi piekarnika.
 - Model WS7D76*2**, WSED7613*: kołki przewodnic teleskopowych muszą być skierowane w górę.
- 2) Włożyć hak tylnej szyny na półkę ③ do otworu wnęki piekarnika ①.
- 3) Włożyć hak przedniej szyny na półkę ④ do otworu wnęki piekarnika ② i docisnąć go, aby go solidnie zamocować.
- 4) Powtórzyć kroki 1–3 po drugiej stronie wnęki piekarnika.

Usuwanie szyn z półki

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie wolno dotykać półek piekarnika, gdy są gorące.

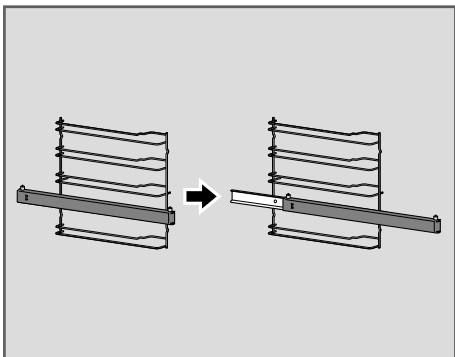


- 1) Podnieść lekko półkę ①.
- 2) Odciągnąć przednią część półki od ściany bocznej ②.
- 3) Kontynuować przesuwanie przedniej części półki do środka piekarnika ③, jednocześnie odciągając tylną część półki od ściany bocznej, aby zwolnić zaczep ③.
- 4) Powtórzyć kroki 1–3 po drugiej stronie wnęki piekarnika.

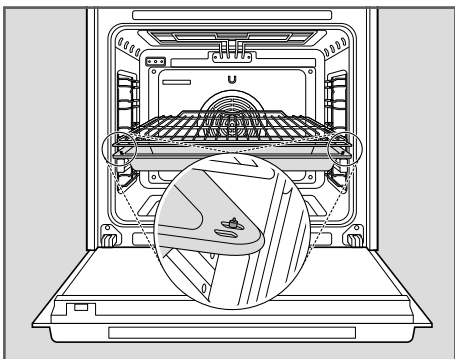
Używanie przewodnic teleskopowych (Model WS7D76*2**, WSED7613*)

Prowadnice teleskopowe wysuwają się z ramy i wsuwają do niej. Utrzymują ciężkie naczynia kuchenne w pozycji wypoziomowanej i zapobiegają

ześlizgnięciu się ich do przodu po całkowitym wysunięciu prowadnicy teleskopowej.



- Należy wsuwać blachę i ruszt grillowy w odpowiedniej pozycji, ponieważ kołki prowadnic teleskopowych są przełożone przez otwory po obu stronach.



Używanie standardowych półek piekarnika

Półki mają zagiętą w górę tylną krawędź, która uniemożliwia wyciągnięcie ich z wnętrza piekarnika.

⚠ UWAGA

- Półki piekarnika należy wymieniać przed włączeniem piekarnika, aby zapobiec oparzeniom.
- Nie wykładać półek folią aluminiową ani żadnym innym materiałem, ani też nie umieszczać niczego na dnie piekarnika. To obniży skuteczność pieczenia i może uszkodzić dno piekarnika.

- Półki piekarnika należy wkładać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Wymowanie półek

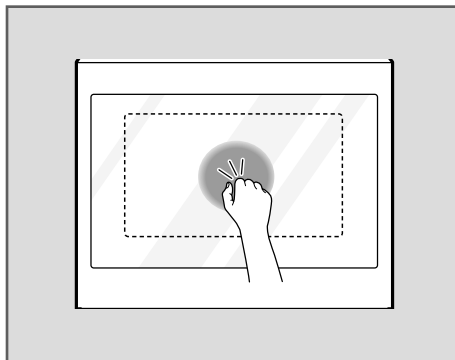
- Wyciągnąć półkę prosto na zewnątrz do oporu.
- Podnieść przednią część półki i wyciągnąć ją.

Wymiana półek

- Umieścić koniec półki na wsporniku.
- Przechylić przednią stronę w górę i pchnąć półkę do środka.

InstaView

Należy dwukrotnie stuknąć środek szklanego panelu, aby podświetlić zawartość piekarnika bez konieczności otwierania drzwi.



⚠ UWAGA

- Nie wolno uderzać szklanego panelu zbyt mocno. Należy uważać, aby nie uderzać twardymi obiektami, takimi jak przybory kuchenne czy szklane butelki, w szklany panel drzwi. Szkło może pęknąć i spowodować obrażenia ciała.

UWAGA

- Dwukrotne stuknięcie w szklany panel zapali lub zgasi światło.
- Światło pozostaje zapalone w trakcie gotowania.

30 OBSŁUGA

UWAGA

- Światło zgaśnie automatycznie po 5 minutach i przejdzie w tryb czuwania po zakończeniu gotowania lub gdy piekarnik nie pracuje.
- Funkcja InstaView jest wyłączona, gdy drzwi piekarnika lub sterownik piekarnika jest otwarty i przez jedną sekundę po zamknięciu drzwi.
- Funkcja InstaView jest wyłączona podczas trybów **Pyroliza**, **Control Lock (Blokada sterowania)**, **Szabat** i zaraz po włączeniu zasilania (tylko w niektórych modelach).
- Stuknięcie krawędzi panelu szklanego może nie aktywować funkcji InstaView.
- Stuknięcie w szklany panel musi być wystarczająco silne, aby było słyszalne.
- Stuknięcia w panel sterowania lub głośne dźwięki w pobliżu piekarnika mogą aktywować funkcję InstaView.

Gotowanie ręczne

Ustawianie trybu Manual Cook (Gotowanie ręczne)

UWAGA

- Wciśnięcie przycisku **Stop** podczas gotowania czyści wszystkie ustawienia.

UWAGA

- Jeśli czas gotowania nie jest ustawiony, piekarnik będzie gotował przez maksymalny domyślny czas gotowania dla wybranego trybu gotowania.

- 1) Obrócić pokrętko sterujące lub wcisnąć przycisk **Menu**, aby wybrać żądany tryb gotowania, a następnie wcisnąć pokrętko sterujące, aby go ustawić.
- 2) Obracać pokrętko sterujące, aby wybrać żądaną temperaturę.
- 3) Można wcisnąć przycisk **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)**, aby skorzystać z funkcji szybkiego nagrzewania. Na

wyświetlaczu pojawi się ikona funkcji Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) .

- 4) Można wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)**, aby wybrać żądany czas gotowania i czas zakończenia gotowania.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętko sterujące.
- 6) Wcisnąć przycisk **Stop**, aby anulować w dowolnym czasie lub po zakończeniu gotowania.

Ustawianie trybu Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)

Ta funkcja przeznaczona jest do szybkiego nagrzewania komory gotującej.

UWAGA

- Funkcja **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)** dostępna jest w trybach gotowania **Hot Air (Gorące powietrze)**, **Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)** i **Fan Assisted Air (Wspomaganie wentylatorem)**.
- Należy zawsze wyłączyć funkcję **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)** podczas pieczenia na więcej niż jednej półce piekarnika.
- Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie wcisnąć przycisk **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)**.

- 1) Obrócić pokrętko sterujące lub wcisnąć przycisk **Menu**, aby wybrać żądany tryb gotowania, a następnie wcisnąć pokrętko sterujące, aby go ustawić.
- 2) Obracać pokrętko sterujące, aby wybrać żądaną temperaturę.
- 3) Wcisnąć przycisk **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)**, aby skorzystać z funkcji szybkiego nagrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się ikona funkcji Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) .
- 4) Można wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)**, aby wybrać żądany czas gotowania i czas zakończenia gotowania.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętko sterujące.
- 6) Wcisnąć przycisk **Stop**, aby anulować w dowolnym czasie lub po zakończeniu gotowania.

Zmiana temperatury piekarnika

- 1) Wcisnąć przycisk **Temperature (Temperatura)**. Ustawiona temperatura będzie migać.
- 2) Dostosować temperaturę piekarnika za pomocą pokrętła sterującego.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.

Zmiana czasu gotowania

- 1) Wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)**. Na wyświetlaczu będzie migał odpowiedni symbol.

	Czas gotowania
---	----------------

- 2) Żądany czas można wybrać za pomocą pokrętła sterującego.
- 3) Należy wcisnąć pokrętło, aby zapisać godzinę i wprowadzić minuty.
- 4) Obrócić pokrętło, aby ustawić żadaną liczbę minut.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.

Zmiana czasu zakończenia

- 1) Wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)** 2 razy. Na wyświetlaczu będzie migał odpowiedni symbol.

	Czas zakończenia
---	------------------

- 2) Ustawić czas zakończenia za pomocą pokrętła sterującego.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.

UWAGA

- Można zmienić czas gotowania i czas zakończenia, gdy piekarnik pracuje.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Stop**.

32 OBSŁUGA

Poradnik dotyczący gotowania ręcznie

Tryb gotowania		Zakres temp. (Domyślny) °C	Opis
Tryb Hot Air (Gorące powietrze) *1*2		30–275 (160)	Tryb Hot Air korzysta jedynie z elementu grzewczego na tylnej ścianie i wentylatora konwekcyjnego. Zalecana temperatura wynosi 160°C. Tryb ten umożliwia również pieczenie na więcej niż jednej półce. To oznacza, że może być używany do pieczenia ciast owocowych i mieszanego ciasta lub ciasta drożdżowego, na przykład chałki.
Tryb Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)*1	 	30–275 (160)	Tryb Economic Hot Air korzysta ze zoptymalizowanego systemu ogrzewania, aby oszczędzać energię podczas gotowania żywności. Zalecana temperatura wynosi 160°C. W tym trybie resztkowe gorąco może być używane do oszczędzania zużycia energii. Aby uniknąć utraty gorąca, podczas gotowania drzwi powinny być cały czas zamknięte.
Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)*1*2		30–300 (170)	W trybie Top Bottom Heat używane są górne i ukryte, dolne elementy grzewcze. Ten tryb pracy nadaje się do pieczenia ciast, krótkiego pieczenia i do pieczenia delikatnych ciast. Zalecana temperatura wynosi 170°C.
Tryb Roasting (Pieczenie)*1		30–300 (190)	W trybie Roasting włączone są górne elementy grzewcze i wentylator konwekcyjny. Zalecana temperatura wynosi 190°C. Ta funkcja nadaje się do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu, np. rolad lub indyka.
Tryb Pizza*1	 	30–300 (180)	Tryb Pizza korzysta z ukrytego elementu grzewczego, znajdującego się w dolnej części wnęki piekarnika, oraz elementu na tylnej stronie i wentylatora konwekcyjnego. Zalecana temperatura wynosi 180°C. Podczas używania trybu Pizza czas gotowania może się różnić w zależności od typu i grubości ciasta lub dodatków.
Tryb Fan Assisted Air (Wspomagane wentylatorem) *1*2		30–300 (160)	Podobnie, jak tryb Top Bottom, tryb Fan Assisted Air korzysta z górnego i ukrytego dolnego elementu grzewczego, ale dodatkowo używa wentylatora konwekcyjnego. To oznacza, że temperatura pieczenia i pieczenia ciast może zostać obniżona o 20–40°C. Zalecana temperatura wynosi 160°C. Ten tryb nadaje się do pieczenia ciast i biszkoptów, ponieważ pozwala piec na więcej niż jednej półce jednocześnie.

Tryb gotowania		Zakres temp. (Domyślny) °C	Opis
Tryb Large Grill (Duży ruszt)		L3 (wysoki, domyślny) / L2 (średni) / L1 (niski)	Tryb Large Grill korzysta z całego grillowego elementu grzewczego. Nie pozwala na ustawienie konkretnej temperatury. Umożliwia wybór pomiędzy trzema ustawieniami. Funkcja Large Grill przeznaczona jest do przygotowywania steków, kotletów, ryby lub tostów, a także do podsmażania podczas gotowania większych dań z ryby i sera. Wstępnie ustawiony jest poziom wysoki. W trakcie grillowania drzwi muszą być zawsze zamknięte.
Tryb Small Grill (Mały ruszt)		L3 (wysoki, domyślny) / L2 (średni) / L1 (niski)	Tryb Small Grill pracuje w taki sam sposób, co tryb Large Grill, ale korzysta tylko z części grillowego elementu grzewczego. Dzięki temu nadaje się do przygotowywania mniejszych potraw. Wstępnie ustawiony jest poziom wysoki. W trakcie grillowania drzwi muszą być zawsze zamknięte.
Tryb Bottom Heat (Ogrzewanie od dołu)* ¹		30 – 250 (170)	W trybie Bottom Heat używany jest jedynie element grzewczy ukryty w podłodze piekarnika. Zalecana temperatura to 170°C. Ta funkcja jest szczególnie przydatna do wykańczania ciast i pizzy na jednym z niższych poziomów półek piekarnika.
Tryb Economic Top Bottom Heat (Ekonomiczne ogrzewanie od góry i od dołu)* ¹	 	30 – 300 (170)	Tryb Economic Top Bottom Heat korzysta ze zoptymalizowanego systemu ogrzewania, aby oszczędzać energię podczas gotowania żywności. Zalecana temperatura wynosi 170°C. W tym trybie resztkowe gorąco może być używane do oszczędzania energii. Aby uniknąć utraty gorąca, podczas gotowania drzwi powinny być cały czas zamknięte.
Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)	 	150 – 275 (200)	Funkcja Air Fry przeznaczona jest do smażenia bez oleju.
Tryb Air Sous-Vide	 	30 – 100 (50)	Tryb Air Sous-Vide wykorzystuje powietrze do gotowania potraw „z niską temperaturą i powoli”. Należy go używać do gotowania mięs, ryb, owoców morza, drobiu i warzyw. Żywność musi być zapakowana próżniowo w woreczkach.

34 OBSŁUGA

Tryb gotowania		Zakres temp. (Domyślny) °C	Opis
Tryb Warm (Utrzymywanie ciepła)		40 – 100 (75)	W trybie Warm aktywne są element grzewczy na górze oraz ukryty element na spodzie wnęki piekarnika. Funkcji tej można używać do utrzymywania temperatury żywności do momentu jej podania. W tym trybie można ustawić temperaturę od 40 do 100°C. Można również ustawić czas trwania tej funkcji.
Tryb Defrost (Rozmrażanie)		-	W trybie Defrost używany jest jedynie wentylator bez nagrzewania. Cyrkulujące powietrze przyspiesza proces rozmrażania. Należy umieścić zamrożoną żywność w odpowiednim pojemniku, aby gromadzić ciecz wytwarzaną podczas rozmrażania. W stosownych przypadkach można używać rusztu grillowego i głębokiej blachy (lub formy do pieczenia), aby uniknąć zabrudzenia piekarnika. Pozwolenie, aby woda spływała do piekarnika, może doprowadzić do zanieczyszczenia uszczelek drzwi i powstania nieprzyjemnego zapachu.
Tryb Proof (Szczelny)		30 – 60 (40)	Tryb Proof utrzymuje ciepło w piekarniku w celu umożliwienia urośnięcia produktom zawierającym drożdże przed ich pieczeniem. Aby uniknąć obniżenia temperatury w piekarniku i wydłużyć czas garowania, nie wolno niepotrzebnie otwierać drzwi piekarnika. Należy wcześniej sprawdzić pieczywo, aby uniknąć nadmiernego garowania. Nie wolno używać trybu garowania do podgrzewania żywności lub utrzymywania jej temperatury. Temperatura garowania piekarnika nie jest wystarczająco wysoka, aby utrzymać temperaturę dania na bezpiecznym poziomie. Należy używać funkcji Warm do utrzymywania temperatury żywności.

*1 Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy i lampka zamiga 5 razy.

*2 Ta funkcja może być używana wraz z trybem Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie).

Pieczenie ciast

Podczas pieczenia ciast należy używać trybów Hot Air (Gorące powietrze) i Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu).

Blachy do pieczenia

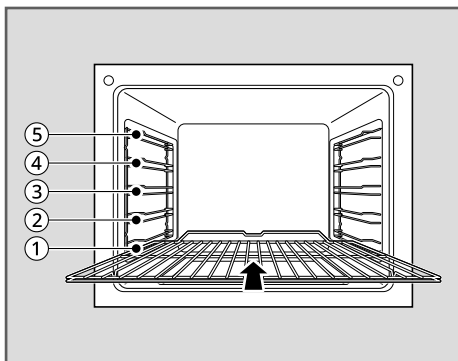
- Do pieczenia ciast w trybach Top Bottom Heat należy używać brytfann z ciemnego metalu lub o ciemnej powlekanej powierzchni.
- Podczas pieczenia za pomocą funkcji Hot Air można również używać brytfann do pieczenia o jasnej metalowej powierzchni.
- Tortownice należy zawsze ustawiać na środku blachy lub rusztu grillowego.
- Podczas pieczenia za pomocą funkcji Top Bottom Heat można umieścić dwie brytfanny obok siebie w piekarniku. To nieco wydłuży czas pieczenia.

Pozycja półki piekarnika

Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

Podczas używania funkcji Top Bottom Heat można piec na tylko jednej półce, na przykład na pozycji półki ③.

Podczas używania funkcji Hot Air można piec ciasta puszyste i biszkopty na maksymalnie dwóch blachach do pieczenia jednocześnie, na przykład na pozycjach półek ② i ④.



36 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące pieczenia ciast

Podatnik dotyczący pieczenia ciast omawia ustawienia temperatury, czasy pieczenia oraz pozycje półek piekarnika dla wybranych typowych dań.

- Temperatury i czasy pieczenia powinny być traktowane jako przybliżone wartości. Rzeczywiste wartości zależą od rodzaju przyrządzenia, jakości składników i używanych brytfann.
- Zalecamy, aby najpierw wybrać niższą temperaturę, a następnie zwiększyć ją w razie potrzeby, na przykład, aby bardziej przyrumienić ciasto lub gdy czas pieczenia jest zbyt długi.
- W razie niemożliwości dobrania ustawień dla konkretnego przepisu należy po prostu użyć ustawień dla najbardziej podobnego przepisu.
- Podczas pieczenia ciast na blachach do pieczenia lub w brytfannach na więcej niż jednej półce czas pieczenia może wydłużyć się o 10–15 minut.
- Żywność o wysokiej zawartości wilgoci (np. pizza, ciasta owocowe itp.) powinny być pieczone tylko na jednej półce.
- Podczas pieczenia ciast i innych wypieków na różnych półkach początkowo mogą one rumienić się w sposób nierównomierny. W takim przypadku nie należy zmieniać ustawień temperatury. Stopień zarumienienia wyrówna się w trakcie procesu pieczenia.
- Aby oszczędzać energię, należy używać gorąca resztkowego przez 8 minut przed zakończeniem gotowania.
- Wielofunkcyjna półka jest używana z tacą i zapobiega kapaniu cieczy na dno piekarnika.
- Podczas gotowania tłustych potraw zaleca się użycie siatkowego rusztu lub wielofunkcyjnej półki razem z tacą, aby zbierać resztki oleju.

UWAGA

- Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

*1 Należy nagrzać piekarnik.

*2 Należy zawsze wyłączyć funkcję „Rapid Preheat” (Szybkie nagrzewanie) podczas pieczenia na więcej niż jednej półce piekarnika.

*3 Użyć głębokiej blachy (lub formy do pieczenia).

Pieczenie na jednej półce piekarnika

Ciasta w brytfannach					
Tryb gotowania	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)		Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
					
Kategoria	Pozycja półki	Temp. (°C)	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Ciast z kilku składników w kształcie pierścienia	2	150–160	2	160–180	50–70
Biszkopty/ naleśniki	2	140–160	2	150–170	30–60
Biszkopt podłużny	2	150–160	2	160–180	25–40
Baza do ciasta – kruche ciasto	3	170–180	2	190–210 ^{*1}	10–25
Baza do ciasta – mieszanka do ciast	3	150–170	2	170–190	20–25
Szarlotka	3	160–180	1	170–190	65–75
Pikantne ciasta i baza do ciasta (np. placek lotaryński)	2	160–180	2	190–210	30–70
Sernik	2	140–160	2	170–190	60–90

Ciastka na blasze do pieczenia					
Tryb gotowania	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)		Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
					
Kategoria	Pozycja półki	Temp. (°C)	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Chałki / większe ciasta	3	160–170	4	170–190	30–40
Kerststol	3	150–170 ^{*1}	4	160–180 ^{*1}	40–60

38 OBSŁUGA

Ciastka na blasze do pieczenia					
Tryb gotowania	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)		Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
					
Kategoria	Pozycja półki	Temp. (°C)	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Chleb (chleb ryżowy) Wymagana jest fermentacja	2	180–200 ^{*1} 140–160	2	230 ^{*1} 160–180	20 30–60
Placek/eklerka	3	160–170 ^{*1}	4	190–210	15–30
Rożek z dżemem	3	150–170 ^{*1}	4	180–200 ^{*1}	10–20
Ciast owocowe z kruchego ciasta	3	160–170 ^{*1}	4	170–190 ^{*1}	40–80
Kawałki z dodatkami/ wypełnieniem, np. serem białym, kremem, cukrem, migdałami	-	-	4	160–180 ^{*1}	40–80
Pizza (gruba baza) ^{*2*3}	1	180–200	1	190–210 ^{*1}	30–60
Pizza (cienka baza) ^{*2}	1	200–220	1	230 ^{*1}	10–25
Chleb bez zakwasu	1	200–220	1	230 ^{*1}	08–15
Babeczka szwajcarska	1	180–200	1	210–230	35–50

Biszkopy					
Tryb gotowania	Tryb Hot Air (Gorące powietrze) 		Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu) 		Czas pieczenia (minuty)
	Kategoria	Pozycja półki	Temp. (°C)	Pozycja półki	
Kruche biszkopy ^{*2}	3	150-160	4	170-190 ^{*1}	06-20
Biszkopy z polewą ^{*2}	3	140-150	4	160-180	10-40
Biszkopy z mieszanki do ciast ^{*2}	3	150-160	4	170-190	15-20
Ciasta i ciastka z białkiem jajka, bezy	3	80-100	4	100-120	120-150
Makaroniki	3	100-120	4	120-140	30-60
Biszkopy z ciasta drożdżowego ^{*2}	3	160-170	4	170-190	20-40
Ciasta i ciastka z ciasta francuskiego	3	160-180 ^{*1}	4	190-210 ^{*1}	20-30
Bułki	3	180-200 ^{*1}	4	180-220 ^{*1}	20-35

Pieczenie ciast na więcej niż jednej półce piekarnika.

Ciasta / ciasta i ciastka na blasze do pieczenia			
Kategoria	Tryb Hot Air (Gorące powietrze) 		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Placek/eklerka *2	2, 4	160–180 *1	35–60
Ciasto biszkoptowe z kruszonką *2	2, 4	140–160	30–60

40 OBSŁUGA

Ciasta / ciasta i ciastka na blasze do pieczenia			
Kategoria	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Kruche biszkopty ^{*2}	2, 4	150–160	15–35
Biszkopty z polewą ^{*2}	2, 4	140–150	20–60
Biszkopty z mieszanki do ciast ^{*2}	2, 4	160–170	25–40
Ciasta i ciastka z białkiem jajka, bezy ^{*2}	2, 4	80–100	130–170
Makaroniki ^{*2}	2, 4	100–120	40–80
Biszkopty z ciasta drożdżowego ^{*2}	2, 4	160–170	30–60
Ciasta i ciastka z ciasta francuskiego ^{*2}	2, 4	170–180 ^{*1}	30–50
Bułki ^{*2}	2, 4	180–190 ^{*1}	30–55

UWAGA

- Jest to opcjonalne w przypadku produktów na dwóch blachach.
- Umieścić głęboką blachę do pieczenia (lub formę do pieczenia) na pozycji półki ①.

Poradnik przygotowywania strudli i pieczonych dań

Kategoria	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Makaron zapiekany	1	180–200	45–60
Lasagne	1	180–200	30–60
Pieczone warzywa	1	200–220 ^{*1}	15–30
Pizza-bagietka	1	200–220 ^{*1}	15–30

Kategoria	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Suflet	1	180–200	20–50
Zapiekanka rybna	1	180–200	30–60
Faszerowane warzywa	1	180–200	30–60

Poradnik dotyczący gotowych dań mrożonych

Kategoria	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Mrożona pizza	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Bagietki	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Baza ciasta owocowego	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Frytki	3	200–220	15–25

UWAGA

- Frytki należy obrócić 2–3 razy podczas podgrzewania.
- Podczas podgrzewania mrożonych dań blacha do pieczenia może się odgiąć z powodu dużej różnicy temperatury pomiędzy mrożoną żywnością i piekarnikiem. Blachy zazwyczaj wracają do pierwotnego kształtu po ostygnięciu.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Rezultaty pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Baza ciasta jest zbyt jasna	Nieprawidłowa pozycja półki piekarnika	Należy użyć ciemnej brytfanny lub umieścić ciasta o jedną pozycję półki piekarnika niżej.

42 OBSŁUGA

Rezultaty pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto zapada się (staje się grudkowate, rozmoczone)	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka	Należy nieco obniżyć temperaturę.
	Czas pieczenia jest zbyt krótki	Należy ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Mieszanka zawiera za dużo cieczy	Użyć mniej cieczy. Przestrzegać czasu mieszania ciasta podanego w instrukcji, w szczególności, gdy używane są do tego przyrządy kuchenne.
Ciasta są zbyt suche	Temperatura piekarnika jest zbyt niska	Następnym razem należy ustawić nieco wyższą temperaturę.
	Czas pieczenia jest zbyt długi	Ustawić nieco krótszy czas pieczenia.
Ciasta są nierównomiernie zarumienione	Temperatura pieczenia jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki	Należy ustawić nieco niższą temperaturę pieczenia i nieco dłuższy czas pieczenia.
	Mieszanka jest nierównomiernie rozprowadzona	Należy rozprowadzić mieszankę równomiernie na blasze do pieczenia / w brytfannie.
Czas pieczenia jest zbyt długi	Temperatura jest zbyt niska	Następnym razem należy ustawić nieco wyższą temperaturę.

Tryb Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze)

UWAGA

- Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, piekarnik wyłączy się automatycznie po 12 godzinach.
- Wentylator piekarnika pracuje podczas cyklu trybu **Hot Air**. Wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi. W niektórych przypadkach wentylator może się wyłączyć podczas cyklu trybu **Hot Air**.

Wskazówki dotyczące trybu Hot Air (Gorące powietrze)

- Tryb Hot Air pozwala piec ciasta, ciastka, muffiny, biszkopty i pieczywo szybciej i na jeszcze większej ilości półek.
- Ciastka i biszkopty należy piec na blachach bez boków lub z bardzo niskimi bokami, aby umożliwić cyrkulację podgrzanego powietrza wokół żywności. Żywność pieczona na blachach z ciemnym wykończeniem będzie piekła się szybciej.
- Podczas używania trybu Hot Air na jednej półce należy umieścić ruszt grillowy w pozycji ③. W przypadku gotowania na wielu półkach należy

umieścić ruszt grillowy na pozycjach ② i ④ (gdy używane są dwie półki).

- Pieczenie na wielu półkach piekarnika może nieco wydłużyć czas pieczenia w przypadku niektórych potraw.
- Używanie wielu półek w przypadku ciast, ciastek i muffinów daje lepsze rezultaty.

Wskazówki dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)

- Gdy jest to możliwe, nie należy nagrzewać piekarnika przed włożeniem do niego żywności.
- Nagrzewać należy jedynie wtedy, gdy jest to wskazane w przepisie.
- Aby zmaksymalizować efektywność energetyczną, nie należy otwierać drzwi podczas gotowania.
- Należy używać blach pokrytych ciemną, czarną emalią, które skutecznie absorbują ciepło.
- Należy wyjmować nieużywane akcesoria z piekarnika.

44 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)

Ta tabela zawiera wyłącznie wytyczne – indywidualne gusta i wielkości mięs mogą się różnić.

Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

Podane czasy trwania dotyczą piekarnika, który nie został nagrzwany.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność		Ruszt	Temp. (°C)	Czas (minuty)
W formie do pieczenia	Baza do ciasta – mieszanka do ciast	3	150–170	35–45
	Pikantne ciasta i baza do ciasta (np. placek lotaryński)	2	160–180	30–70
Na blasze do pieczenia	Pizza (cienka baza)	1	200–220	15–30
	Beza	3	80	120–150
Biszkopty	Z polewą	3	140–150	10–40
	Mieszanka do ciast	3	150–160	25–35
Mięso	Wołowina (ok. 1 kg)	2	190	60–80
	Drób (ok. 1 kg)	2	210	50–70
	Drób (ok. 2 kg)	2	210	60–80

Grillowanie

Do grillowania przeznaczone są 2 różne tryby pracy.

- Do większych liczb płaskich kawałków żywności do grillowania, do podgrzewania od góry w dużych blachach. Należy wybierać poziomy mocy (L3 – wysoki, L2 – średni, L1 – niski) odpowiednie dla grillowanej żywności.
- Do mniejszych liczb płaskich kawałków żywności do grillowania, do podgrzewania od góry w małych blachach. Należy wybierać poziomy mocy od 1 do 3 (L3 – wysoki, L2 – średni, L1 – niski) odpowiednie dla grillowanej żywności.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Odsłonięte części piekarnika mogą się nagrzewać w trakcie grillowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

UWAGA

- Aby ustawić funkcję grillowania, należy zamknąć drzwi. Gdy drzwi będą otwarte, ustawienie funkcji grillowania będzie niemożliwe i na wyświetlaczu pokaże się **door**. Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas grillowania, podgrzewacz grillowy wyłączy się. Po zamknięciu drzwi podgrzewacz grillowy automatycznie włączy się ponownie.

Wskazówki pomagające zmniejszyć ilość dymu

Ze względu na wysoki poziom gorąca podczas grillowania normalną rzeczą jest obecność dymu w trakcie procesu gotowania. Taki dym jest naturalnym produktem ubocznym pieczenia i nie powinien wzbudzać obaw. Jeśli ilość dymu powoduje wątpliwości, należy skorzystać z poniższych wskazówek dotyczących ograniczania ilości dymu w piekarniku.

- Ruszt grillowy należy zawsze dokładnie wyczyścić; przed rozpoczęciem gotowania patelnia grillowa powinna mieć temperaturę pokojową.
- W trakcie grillowania należy ZAWSZE włączyć system wentylacyjny płyty kuchennej lub okap.
- Należy w największym możliwym stopniu dbać o czystość wnętrza piekarnika. Pozostałości po wcześniejszych posiłkach mogą się przypalić lub zapalić.
- Należy unikać tłustych marynat i cukrowych polew. Jedne i drugie zwiększa ilość dymu. Polewy należy nakładać na samym końcu gotowania.
- W przypadku znacznych ilości dymu w trakcie gotowania należy rozważyć następujące kwestie:
 - Obniżenie urządzenia grillującego do ustawienia **L1**.
 - Obniżenie pozycji półki, aby gotować żywność w dalszej odległości od urządzenia podgrzewacza grillującego.
 - Użyć ustawienia grilla **L3**, aby osiągnąć żądany poziom obsmażania, a następnie przełączyć na ustawienie grillowania **L1** lub na tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu).
- Co do zasady, bardziej tłuste kawałki mięsa i ryby będą wytwarzały większą ilość dymu niż cieńsze artykuły.
- Należy w miarę możliwości przestrzegać zalecanych ustawień grillowania i wytycznych dotyczących gotowania podanych na wykresie na następnej stronie.

46 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące grillowania

Podane czasy grillowania mają charakter wyłącznie informacyjny. Rzeczywiste czasy mogą różnić się w zależności od jakości mięsa lub ryby. Grillowanie jest szczególnie skuteczne w przypadku płaskich kawałków mięsa lub ryby. Należy obrócić grillowaną żywność po upływie około połowy czasu gotowania. Pozycję półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

*1 Ruszt grillowy, głęboka blacha lub forma do pieczenia.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ruszt	Duży grill, krok 3 (minuta)	
		1. strona	2. strona
Kotlety siekane	5	8–10	6–8
Polędwica wieprzowa	5	10–12	8–12
Kiełbaski do grillowania	5	8–10	6–8
Steki wołowe lub cielęce	4	8–12	5–10
Stek wołowy (ok. 1 kg)	4	10–12	10–12
Tost *1	4	2–4	2–4
Tost z dodatkami	4	6–8	-

UWAGA

- Należy użyć pozycji półki ④ lub ⑤ do grillowania płaskich kawałków mięsa.
- Należy umieścić głęboką blachę lub formę do pieczenia poniżej rusztu grillowego, aby gromadzić tłuszcz ściekający z jedzenia.

Rozmrażanie

W celu rozmrażania żywności należy używać trybu pracy Defrost  (Rozmrażanie).

Rozmrażanie dań

- Należy wyjąć danie z opakowania, umieścić je na talerzu, a następnie ustawić talerz na ruszcie grillowym.
- Nie należy zakrywać dania żadnym talerzem ani miską, ponieważ to znacznie wydłuży czas rozmrażania.

- Nie wolno używać cieczy powstałej w wyniku rozmrażania do gotowania potraw, aby uniknąć ryzyka zakażenia salmonellą. Należy zadbać o to, aby ciecz powstająca podczas rozmrażania mogła spływać z żywności na talerz lub blachę do pieczenia, gdy używany jest ruszt grillowy.

Pozycja półki piekarnika

W celu rozmrażania należy umieścić ruszt grillowy na pozycji ① lub ② w przypadku większych dań.

Zalecany poradnik dotyczący rozmrażania

Żywność	Waga (kg)	Czas (minuty)	Instrukcje
Kurczak	1,0	100–140	Użyć rusztu grillowego z głęboką blachą (lub formą do pieczenia). Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu.
Mięso	1,0	100–140	Należy obrócić mięso po upływie połowy czasu lub zakryć je folią aluminiową.
	0,5	90–120	
Pstrąg	0,15	25–35	Nie wolno zakrywać.
Truskawki	0,3	20–30	Nie wolno zakrywać.

Tryb Roasting (Pieczenie)

W trakcie pieczenia należy używać trybów Roasting (Pieczenie) i Top Bottom Heat (Podgrzewanie od góry i od dołu).

Poradnik dotyczący pieczenia wskazuje wymagane temperatury, czasy pieczenia oraz pozycje półek piekarnika dla różnych typów mięsa. Podane wartości są jedynie przybliżonymi wartościami.

- Zalecamy gotowanie w piekarniku mięsa i ryb o wadze większej niż 1 kg.
- Chude mięso i ryby należy piec za pomocą trybu Top Bottom Heat. W przypadku wszystkich innych rodzajów mięsa zalecamy używanie trybu Roasting.
- Należy dodać nieco cieczy, aby zapobiec przypalaniu soków powstałych w trakcie pieczenia lub tłuszczu na powierzchni blachy.

- Należy obrócić żywność po upływie około połowy lub dwóch trzecich czasu gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Należy odczekać odpowiedni czas, aż piekarnik ostygnie, aby wyeliminować ryzyko poparzenia.

UWAGA

- Ten poradnik dotyczący pieczenia zawiera wyłącznie wytyczne – indywidualne gusta i wielkości mięs mogą się różnić.

48 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące pieczenia

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ruszt	Tryb Roasting (Pieczenie)		Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	
		Temp. (°C) *1	Czas (minuty)	Temp. (°C) *1	Czas (minuty)
Wołowina (ok. 1 kg)	2	190	50–70	200	70–90
Sarnina (ok. 1 kg)	2	180	75–100	200–230	100–120
Noga wieprzowa (ok. 1 kg)	2	180–190	80–110	200	100–120
Rolada wieprzowa (ok. 1 kg)	2	180–190	90–120	200–220	110–130
Noga jagnięca (ok. 1 kg)	2	180	110–130	200	150
Drób (ok. 1 kg)	2	210	50–60	200–220	70–90
Drób (ok. 2 kg)	2	200	60–80	200–220	110–120
Drób (ok. 4 kg)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Cała ryba (ok. 1,5 kg)	2	160–180	35–55	200–220	35–55
Pieczony kurczak	4	190	55–65	-	-

*1 Zwiększyć temperaturę duszenia o 20°C.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Aby osiągnąć lepsze rezultaty pieczenia, należy podlewać udźce i drób sokiem własnym wielokrotnie podczas procesu pieczenia.
- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (zgodnie z instrukcjami producenta).
- Przydatność blach ze stali nierdzewnej jest ograniczona, ponieważ w wysokim stopniu odbijają gorąco.
- Przed użyciem naczyń z plastikowymi uchwytami należy upewnić się, że są one żaroodporne (zgodnie z instrukcjami producenta).
- Duże artykuły do pieczenia lub większą liczbę artykułów należy umieścić bezpośrednio na kratce grillowej nad głęboką blachą (lub formą do pieczenia) (np. indyk, gęś, 3–4 kurczaki, 3–4 golonki).
- Chude mięso należy piec na blasze do pieczenia z pokrywką (np. cielęcina, duszona wołowina, zamrożone mięso). Dzięki temu soki pozostaną w mięsie.
- Aby osiągnąć chrupiącą skórkę lub ugotować boczek, należy użyć naczynia żaroodpornego bez pokrywki (np. wieprzowina, mięso mielone, jagnięcina, baranina, kaczka, golonka cielęca, kurczak, mięso drobiowe, pieczeń wołowa, stek wołowy, ptaki łowne).
- Wlać wystarczającą ilość wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia), aby zapobiec wytwarzaniu się pary podczas używania trybu pieczenia.
- Piekarnik należy wyczyścić tak szybko, jak to możliwe po pieczeniu na blachach lub w naczyniach bez pokrywki. Łatwiej jest usunąć duże plamy tłuszczu, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

Funkcja Recipe Cook dostarcza wytyczne dotyczące gotowania żywności lub dań, które mogą być nieznane użytkownikowi. Zawiera wstępnie ustawione programy do gotowania wielu popularnych artykułów spożywczych oraz informacje dotyczące zalecanego nagrzewania, akcesoriów i pozycji półki, które pozwolą uzyskać optymalne rezultaty.

Ustawianie trybu Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

- 1) Wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** na panelu sterowania.

- 2) Wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** ponownie lub obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać żądany przepis, a następnie wcisnąć pokrętkę sterującą, aby go ustawić.

- Dodatkowe informacje znajdują się w Poradniku dotyczącym gotowania z przepisem.

- 3) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętkę sterującą, aby rozpocząć gotowanie.
- 4) Wcisnąć przycisk **Stop** na panelu sterowania, aby anulować w dowolnym czasie lub po zakończeniu gotowania.

Poradnik dotyczący gotowania z przepisem

- Ruszt: pozycja rusztu

Drób				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
1	Kurczak, nogi *1*2	1,2 kg	Schłodzone	Nasmarować nogi kurczaka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić nogi kurczaka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			3	

50 OBSŁUGA

Drób				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
2	Kurczak, cały *1*2	1,4 kg	Schłodzone	Nasmarować kurczaka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić kurczaka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			2	
3	Kaczka, cała *1*2	2,1 kg	Schłodzone	Nasmarować kaczkę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić kaczkę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			2	
4	Indyk, cały *1*2	4,2 kg	Schłodzone	Nasmarować indyka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić indyka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			1	

Wołowina				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
5	Pieczona wołowina *1*2	1,5 kg	Schłodzone	Nasmarować wołowinę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić wołowinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			2	
6	Pieczona cielęcina *1*2	1,5 kg	Schłodzone	Nasmarować cielęcinę (tylną stronę cielęciny) olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić cielęcinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			2	
7	Stek wołowy *1*2	0,8 kg	Schłodzone	Nasmarować stek wołowy olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić stek wołowy na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 5 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	

52 OBSŁUGA

Wołowina				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
8	Wołowina w sosie burgundzkim *3*4*8	1 porcja	Pokojowa	Składniki 1 kg wołowiny, 150 g wędzonego boczku, 50 g oleju, 750 ml czerwonego wina, 200–300 ml bulionu, 5 cebul, 5 ząbków czosnku, 200 g grzybów, 100 g przecieru pomidorowego, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 5 liści laurowych, sól, pieprz Sposób przygotowania Pokroić wołowinę w kostkę o wielkości 1 cm. Pokroić boczek w małą kostkę. Wlać olej do garnka do pieczenia, dodać mięso i boczek i upiec na płycie grzewczej. Połać upieczone mięso czerwonym winem i bulionem. Obrąć cytrynę i czosnek i pokroić w kostkę. Wyczyścić grzyby i pokroić je. Dodać składniki, przyprawić i zmieszać, zakryć pokrywką. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Wstawić ruszt do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.
			2	
9	Gulasz *3*4*8	1 porcja	Pokojowa	Składniki 500 g wieprzowiny, 500 g wołowiny, 50 g oleju, 1 kg cebuli, 2 łyżka stołowa przecieru pomidorowego, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 1 łyżeczka soli, 500–750 ml wody Sposób przygotowania Pokroić wieprzowinę i wołowinę w kostkę o wielkości 2 cm. Wlać olej do garnka do pieczenia i włożyć do niego mięso. Upiec na płycie grzewczej. Obrąć i pokroić cebulę w kostkę. Dodać cebulę i przecier i również je upiec. Dodać i zmieszać, przykryć pokrywką. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.
			2	

Wieprzowina				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
10	Pieczona wieprzowina *2	1,5 kg	Schłodzone	Nasmarować wieprzowinę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić wieprzowinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			2	
11	Żeberka wieprzowe *1*2	1,0 kg	Schłodzone	Nasmarować żeberka wieprzowe olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić żeberka wieprzowe na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 5 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	
12	Golonka *3*4*8	1,4 kg	Schłodzone	Składniki 1,4 kg golonki tylnej, 1 cebula, 2 marchewki, por, seler, siekana bazylia, sól, pieprz, 300 ml wody Sposób przygotowania Wyciąć dookoła skóry wieprzowej kwadraty ostrym nożem. Przyprawić siekaną bazylią, solą i pieprzem. Obrąć i pokroić selera, cebulę, marchew i pora. Wrzucić warzywa do garnka do pieczenia i położyć na nich golonkę, po czym dodać wodę. Umieścić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.
			2	

54 OBSŁUGA

Wieprzowina				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
13	Szarpana wieprzowina *3*4*8	2,0 kg	Schłodzone	Składniki 2 kg szty wieprzowej bez kości, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 2 łyżeczki wędzonej papryki, 3 łyżeczki brązowego cukru, 1 łyżeczka mielonego kminu, ½ łyżeczki chili, 1 łyżeczka mielonej kolendry, 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu, 3 łyżeczki syropu klonowego, 100 ml soku pomarańczowego, 100 ml ketchupu Sposób przygotowania Zmieszać ze sobą przyprawy i płyny i wetrzeć taką mieszaninę w mięso. Włożyć przyprawione mięso do garnka do pieczenia i marynować przez 12 godzin w lodówce. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.
			2	
14	Chrupiąca pieczeń wieprzowa *3*4*8	1,0 kg	Schłodzone	Składniki 1 kg schabu wieprzowego, 6 łyżeczek sera tartego (Gouda), 4 łyżki stołowe bułki tartej, 3 łyżki stołowe pikantnej musztardy, 10 g siekanej pietruszki, 1 łyżka stołowa suszonego rozmarynu, 100 ml śmietany, sól, pieprz, mielona papryka, curry w proszku, czosnek granulowany Sposób przygotowania Przyprawić mięso solą, pieprzem. Zmieszać składniki na panierkę i przyprawić je. Pokryć mięso mieszaną przypraw. Włożyć przyprawione mięso do garnka do pieczenia. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.
			2	

Jagnięcina				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
15	Noga jagnięca *1*2	1,5 kg	Schłodzone	Nasmarować udziec jagnięcy olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić jagnięcinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklanę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			2	
16	Kotlety jagnięce *1*2	0,8 kg	Schłodzone	Nasmarować kotlety jagnięce olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić kotlety jagnięce na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	

Ryby				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
17	Łosoś *1*2	0,8 kg	Schłodzone	Należy wybrać steki z łososia o wadze 200 g i grubości 2,5 cm każdy. Nasmarować łososia olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić łososia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	

56 OBSŁUGA

Ryby				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
18	Pstrąg *1*2	0,8 kg	Schłodzone	Należy wybrać kawałki pstrąga o wadze 200 g każdy. Nasmarować pstrąga olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić pstrąga na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	
19	Tuńczyk *1*2	0,8 kg	Schłodzone	Należy wybrać steki z tuńczyka o wadze 200 g i grubości 2,5 cm każdy. Nasmarować tuńczyka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić tuńczyka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	
20	Krewetki *1*2	0,6 kg	Schłodzone	Nasmarować krewetki olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Włożyć krewetki do głębokiej blachy. Włożyć do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Powstałe soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	
21	Kotlety (bez kości) *2	0,6 kg	Schłodzone	Oblać kotlety sherry. Włożyć kotlety do głębokiej blachy. Nasmarować kotlety roztopionym masłem. Posypać bułką tartą. Nałożyć roztopione masło na bułkę tartą. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.
			3	

Warzywa				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
22	Grillowane warzywa *1*2	0,8 kg	Schłodzone	Składniki bakłażany, pokroić na kawałki o grubości 1–2 cm cukinia, pokroić na kawałki o grubości 1–2 cm cebule, pokroić w paski słodka papryka, przecięta na pół wzdłuż z usuniętymi nasionami, całe pomidorki koktajlowe, grzyby przecięte na pół, masło (lub olej) Sposób przygotowania Nasmarować warzywa roztopionym masłem lub olejem i przyprawić wedle uznania. Włożyć je do głębokiej blachy. Wstawić do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Powstałe soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
			4	

Ziemniaki				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywność i	Instrukcje
			Ruszt	
23	Pieczone ziemniaki *1*3*5*8	1,0 kg	Pokojowa	Wybrać małe ziemniaki (150–200 g każdy). Obrać, umyć, wysuszyć i przeciąć ziemniaki na pół. Zmieszać ziemniaki z solą, pieprzem i olejem lub roztopionym masłem. Włożyć ziemniaki do naczynia żaroodpornego. Wstawić do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność.
			2	
24	Ziemniaki zapiekane *3*8	1,0 kg	Pokojowa	Pociąć ugotowane ziemniaki na plasterki. Włożyć je do naczynia żaroodpornego, zakryć tartym serem (30 g na 500 g ziemniaków). Wstawić do piekarnika.
			2	

58 OBSŁUGA

Chleb/ciasta				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
25	Ciastka ^{*6}	1 porcja	Schłodzone	Składniki (2 porcje) 250 g masła, 250 g cukru, 500 g mąki, 3 jajka, 2 g soli, 1 opakowanie cukru waniliowego (ok. 8 g), 1 żółtko i mleko Sposób przygotowania Zmieszać śmietanę z masłem, cukrem, cukrem waniliowym i solą. Stopniowo dodawać jajka. Dodać mąkę i zmieszać ją z mieszaniną masła. Zakryć i wstawić ciasto do lodówki na noc. Rozwałkować kawałki ciasta na grubość około 5 mm. Pociąć zwałkowane ciasto różnymi akcesoriami tnącymi i umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia. Zmieszać żółtko z małą ilością mleka i nasmarować nim powierzchnię ciastek. Wstawić do piekarnika.
			2	
26	Muffiny ^{*3*7*8}	1 porcja	Pokojowa	Składniki 150 g mąki, 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 60 g cukru białego, 1 ubite jajko, 130 ml mleka, 70 ml oleju roślinnego, ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego, 50 g wiórków półsłodkiej czekolady, 50 g siekanych orzechów włoskich, przesiany cukier puder Sposób przygotowania Połączyć mąkę i cukier w misce do mieszania; stworzyć otwór na środku mieszaniny. Połączyć pozostałe składniki z wyjątkiem cukru pudru; dodać do suchych składników, mieszać do momentu osiągnięcia wilgotnej masy. Nałożyć za pomocą łyżki na natłuszczoną i posypaną mąką formę do pieczenia muffinów, napełniając foremki do około dwóch trzecich pojemności. Wstawić do piekarnika. Wyjąć z formy do pieczenia muffinów i posypać cukrem pudrem.
			2	

Chleb/ciasta				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
27	Bułki *3*6*8	1 porcja	Pokojowa	Składniki 400 g mąki, 200 ml ciepłego mleka, 70 g cukru, 30 g drożdży, 50 g masła, 15 g cukru waniliowego, 2 g soli, 120 g rodzynek (opcjonalnie) Sposób przygotowania Wsypać mąkę do miski i zrobić otwór. Dodać drożdże i 20 g cukru do mleka i zmieszać. Wlać płyn do otworu w mące i zakryć go mąką. Pozostawić do urośnięcia w ciepłym miejscu do momentu pojawienia się pęknięć na powierzchni. Dodać pozostały cukier, zmiękzone masło, cukier waniliowy, sól i wyrabiać do momentu osiągnięcia gładkiego ciasta drożdżowego. Pozwolić ciastu urosnąć (podwoić swój rozmiar) w ciepłym miejscu. Umieścić rodzyнки w rzadkim cieście. Podzielić ciasto na 12 części i uformować w kulki. Umieścić je na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia i ustawić blachę na ruszcie grillowym. Ponownie pozwolić ciastu urosnąć i nasmarować mlekiem. Wstawić do piekarnika.
			3	
28	Brownie *3*5*8	1 porcja	Pokojowa	Składniki 225 g roztopionego masła, 400 g cukru białego, 100 g kakao w proszku, 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego, 2 jajka, 130 g czystej mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki soli, 70 g połówek orzechów włoskich Sposób przygotowania Połączyć roztopione masło, cukier, kakao w proszku i dobrze wymieszać. Dodać wanilię, jajka, mąkę, proszek do pieczenia i sól. Rozprowadzić rzadkie ciasto na blasze żaroodpornej wyłożonej papierem do pieczenia. Wedle uznania udekorować połówkami orzechów włoskich. Wstawić do piekarnika.
			2	

60 OBSŁUGA

Chleb/ciasta				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
29	Szarlotka *3*8	1 porcja	Schłodzone	Składniki 150 g cukru białego, 2 łyżeczki mąki czystej, ½ łyżeczki mielonego cynamonu, ¼ łyżeczki mielonej gałki muskatołowej, ½ łyżeczki skórki cytrynowej, 1,2 kg cienkich plasterków jabłka, 2 łyżki stołowe soku cytrynowego, 1 łyżka stołowa masła, 1 przepis na ciasto dla 9-calowego ciasta z podwójnym kruchym spodem, 4 łyżki stołowe mleka (opcjonalnie) Sposób przygotowania Zmieszać cukier, mąkę, cynamon, gałkę muskatołową i skórkę cytrynową. Wyłożyć jedną warstwę kruszonki na blasze do pieczenia o głębokości 9 cali. Wyłożyć warstwę z 1/3 plasterków jabłka na spodzie z kruchego ciasta. Posypać mieszaniną cukrową i powtarzać do momentu wykorzystania całej mieszaniny. Połączyć sokiem cytrynowym i punktowo nałożyć masło. Umieścić drugie kruche ciasto na górze wypełnienia i stworzyć żłobienia na krawędziach. Wyciąć otwory w górnym cieście i wedle uznania nasmarować je mlekiem, aby stworzyć błyszczące wykończenie. Wstawić do piekarnika.
			3	

Pizza				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
30	Mrożona pizza (cienka baza)*3	0,3 kg	Zamrożone	Umieścić zamrożoną pizzę na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Piec tylko jedną zamrożoną pizzę jednocześnie.
			2	
31	Mrożona pizza (gruba baza)*3	0,5 kg	Zamrożone	Umieścić zamrożoną pizzę na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Piec tylko jedną zamrożoną pizzę jednocześnie.
			2	

Pizza				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności	Instrukcje
			Ruszt	
32	Pizza domowej roboty *3*8	1 porcja	Pokojowa	Składniki 20 g drożdży, 200 ml ciepłej wody, 5 g soli, 350 g mąki, 10 g cukru, 10 g oleju roślinnego, 1 mały słoik sosu pomidorowego, 250 g sera tartego, 200 g sera Mozzarella, 1 mała puszką krojonych grzybów, 150 g szynki gotowanej, oregano, sól, pieprz Sposób przygotowania Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie. Wymieszać z solą i cukrem. Powoli dodawać mąkę, stale ugniatając. Dodać olej i kontynuować ugniatanie. Jeśli ciasto się klei, dodać nieco więcej mąki. Zakryć ciasto i pozwolić mu rosnąć przez ½ godziny. Mając ręce pokryte mąką, ugnieść ciasto i rozprowadzić je na natłuszczonej blasze do pieczenia końcówkami palców. Nałożyć sos pomidorowy na ciasto, nałożyć składniki warstwowo. Posypać całą powierzchnię serem. Wstawić do piekarnika.
			2	

*1 Po sygnale dźwiękowym należy obrócić żywność.

*2 Użyć rusztu grillowego nad głęboką blachą (lub formą do pieczenia).

*3 Użyć rusztu grillowego.

*4 Użyć własnego garnka do pieczenia.

*5 Użyć własnej blachy żaroodpornej.

*6 Użyć własnej blachy do pieczenia.

*7 Użyć własnej formy do muffin.

*8 Użyć własnych pojemników do gotowania.

Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)

Ta funkcja automatycznie zwiększa wprowadzoną temperaturę o 25°C, aby optymalizować pracę podczas używania funkcji Air Fry.

62 OBSŁUGA

Funkcja Air Fry umożliwia smażenie bez użycia oleju.

UWAGA

- Tryb Air Fry nie wymaga nagrzewania.
- W przypadku gotowania wielu partii produktów kolejne partie mogą wymagać krótszego czasu gotowania.
- Mokre panierki ani polewki nie staną się chrupiące ani nie utwardzą się podczas używania trybu Air Fry.

Wskazówki dotyczące trybu Air Fry (Smażenie powietrzem)

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy gotować żywność na jednej półce, umieszczonej na pozycjach sugerowanych na wykresie zawartym w niniejszej instrukcji.
- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Należy używać blachy do smażenia bez oleju lub ciemnej blachy do pieczenia bez boków lub z niskimi bokami, które nie będą zakrywać całej półki. To zapewni lepszą cyrkulację powietrza.
- Wedle uznania można opryskać blachę do pieczenia lub blachę do smażenia bez tłuszczu olejem w aerozolu. Należy używać oleju, który można podgrzać do wysokiej temperatury bez dymienia, np. oleju z awokado, pestek winogron, orzecha włoskiego lub słonecznikowego.
- Należy umieścić wyłożoną folią blachę do pieczenia na pozycji półki 1, aby gromadzić olej spadający z żywności. W przypadku żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, np. skrzydełek kurczaka, należy ułożyć jeszcze kilka arkuszy papieru do pieczenia, który będzie pochłaniał tłuszcz.
- Należy często sprawdzać żywność i potrząsać lub obracać ją, aby była bardziej chrupiąca.
- Czas gotowania gotowych zamrożonych dań, gdy używany jest tryb Air Fry, może być krótszy niż ten wskazany na opakowaniu. Należy skrócić czas gotowania o około 20 procent, sprawdzić danie wcześniej i dostosować czas gotowania zależnie od potrzeb.
- Należy użyć termometru do żywności, aby upewnić się, że temperatura żywności umożliwia

jej bezpieczne spożycie. Jedzenie niedogotowanych dań może zwiększyć ryzyko zatrucia pokarmowego.

- Aby żywność była bardziej chrupiąca, należy otoczyć surowe skrzydełka lub kruche mięso w panierce. Należy użyć 1/3 szklanki mąki na 0,9 kg kurczaka.

Zalecenia dotyczące smażenia powietrzem żywności o wysokiej zawartości tłuszczu

Żywność o wysokiej zawartości tłuszczu w trakcie używania trybu Air Fry będzie dymić. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami podczas smażenia żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, takiej jak skrzydełka kurczaka, boczek, kiełbasa, hot-dogi, nogi indyjskie, kotlety jagnięce, żeberka, schab wieprzowy, piersi kaczki czy białka roślinne.

⚠ UWAGA

- Nie wolno zakrywać gniazd, otworów ani przejść na spodzie piekarnika ani pokrywać całych półek materiałami takimi jak folia aluminiowa. To spowoduje zablokowanie przepływu powietrza przez piekarnik i może doprowadzić do zatrucia tlenkiem węgla. Folia aluminiowa może również zatrzymywać gorąco, stwarzając ryzyko pożaru lub obniżając wydajność piekarnika.
- Należy regularnie czyścić filtry tłuszczu na okapie wyciągowym.
- Przed uruchomieniem trybu Air Fry należy włączyć wentylator okapu wyciągowego z wysoką prędkością i pozwolić mu pracować jeszcze przez 15 minut po zakończeniu smażenia.
- Należy otworzyć okno lub przesuwane drzwi szklane, jeśli to możliwe, aby zapewnić odpowiednią wentylację w kuchni.
- Należy dbać o to, aby w piekarniku nie gromadził się tłuszcz. Należy przecierać wnętrze piekarnika przed smażeniem powietrzem i po nim (gdy piekarnik ostygnie).
- Należy regularnie uruchamiać cykle czyszczenia piekarnika (tryby EasyClean lub Pyrolysis) w zależności od tego, jak często i jakie rodzaje żywności smażone są z użyciem trybu Air Fry.

- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne, aby utrzymywać temperaturę piekarnika, zapobiegać utratom ciepła i oszczędzać energię.
- W trakcie smażenia powietrzem kawałków surowego kurczaka ze skórą, takich jak skrzydełka czy nóżki, może pojawić się dym w wyniku wytapiania się tłuszczu przy wysokiej temperaturze. Jeśli dymu będzie za dużo, zamiast trybu Air Fry należy używać trybu Roast (Pieczenie).

64 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące trybu Air Frying (Smażenie powietrzem)

Gotowanie na blasze do pieczenia

- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Umieścić blachę do pieczenia na pozycji półki ③.
- W trakcie gotowania należy obracać żywność, aby jej nie przypalić.
- Ruszt: pozycja rusztu

ZIEMIANKI – mrożone				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone frytki (proste i cienkie)	0,4	200	3	15–25
Mrożone frytki (karbowane, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków	0,6	200	3	17–27
Mrożone kuleczki ziemniaczane	1,0	220	3	17–27
Mrożone placki ziemniaczane	1,0	220	3	15–25

ZIEMIANKI – surowe / domowej roboty				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Domowej roboty ćwiartki ziemniaków	1,3	230	3	25–35

KURCZAK – mrożony				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone kawałki kurczaka w panierce, chrupiące	0,6	200	3	15–25
Mrożone paluszki z kurczaka	0,8	210	3	20–30

KURCZAK – surowy, ze skórą				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Surowe skrzydełka z kurczaka	1,2	230	3	27–37
Surowe nogi kurczaka	2,0	230	3	35–45

KURCZAK – surowy, ze skórą				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Udka	1,2	230	3	27–37
Piersi	1,2	230	3	27–37

INNE				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone krążki cebulowe, obtoczone w bułce	0,5	200	3	15–25
Mrożone sajgonki (20 g każda)	1,2	210	3	20–30
Cienka kielbasa (70 g każda, średnica 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Mrożone krewetki w panierce kokosowej	0,7	200	3	20–30
Surowe kotleciki w muszelkach	1,0	210	3	15–25
Mrożone krewetki	1,0	200	3	20–30
Mieszanka warzyw	1,0	220	3	17–27

Gotowanie na blasze do smażenia powietrzem

- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Należy umieścić wyłożoną folią blachę do pieczenia na pozycji półki ②, aby gromadzić skapujący tłuszcz. W razie konieczności należy dodać papier do pieczenia, aby wchłaniać olej i ograniczać dymienie.
- W trakcie gotowania należy obracać żywność, aby jej nie przypalić.
- Ruszt: pozycja rusztu

ZIEMNIAKI – mrożone				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone frytki (proste i cienkie)	0,4	200	3	15–25
Mrożone frytki (karbowane, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków	0,6	200	3	17–27

66 OBSŁUGA

ZIEMNIAKI – mrożone

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone kuleczki ziemniaczane	1,0	220	3	17–27
Mrożone placki ziemniaczane	1,0	220	3	15–25

ZIEMNIAKI – surowe / domowej roboty

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Frytki domowej roboty (10x10 mm)	0,6	220	3	20–30
Domowej roboty ćwiartki ziemniaków	1,3	230	3	25–35

KURCZAK – mrożony

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone kawałki kurczaka w panierce, chrupiące	0,6	200	3	15–25
Mrożone paluszki z kurczaka	0,8	210	3	20–30
Mrożone skrzydełka kurczaka na ostro, z kością	1,2	200	3	30–40

KURCZAK – surowy, ze skórą

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Surowe skrzydełka z kurczaka	1,2	230	3	27–37
Surowe nogi kurczaka	2,0	230	3	35–45
Udka	1,2	230	3	27–37
Piersi	1,2	230	3	27–37

INNE

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone krążki cebulowe, obtoczone w bułce	0,5	200	3	15–25

INNE				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone sajgonki (20 g każda)	1,2	210	3	20–30
Cienka kielbasa (70 g każda, średnica 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Mrożone krewetki w panierce kokosowej	0,7	200	3	20–30
Surowe kotleciki w muszelkach	1,0	210	3	15–25

POLSKI

Tryb Air Sous-Vide

Ta funkcja dostępna jest jedynie w niektórych modelach.

Funkcja Air Sous-Vide wykorzystuje powietrze do gotowania potraw „z niską temperaturą i powoli”. Należy używać jej do gotowania mięs, ryb, owoców morza, drobiu i warzyw. Żywność musi być zapakowana próżniowo w woreczkach.

Nie trzeba nagrzewać piekarnika przed użyciem funkcji Air Sous-Vide.

Zalecane ustawienia dla funkcji Air Sous-Vide znajdują się w poradniku gotowania.

gotowania. Po ugotowaniu podsmażenie na patelni zapewni idealną chrupkość.

Zalety funkcji Air Sous-Vide

Niższe temperatury i długi czas gotowania funkcji Air Sous-Vide zapewniają wiele korzyści.

• Zdrowiej

W porównaniu z innymi metodami gotowania funkcja Air Sous-Vide pozwala zachować oryginalne składniki odżywcze w pożywieniu.

• Bezpiecznie i wygodnie

Długie czasy gotowania funkcji Air Sous-Vide umożliwiają pasteryzację żywności. Ponieważ żywność jest pakowana próżniowo przed gotowaniem, nieotwarte worki można szybko schłodzić i łatwo przechowywać po ugotowaniu.

• Chrupiące i wilgotne rezultaty

Precyzyjna kontrola temperatury funkcji Air Sous-Vide jest doskonałym sposobem na osiągnięcie idealnej konsystencji podczas gotowania mięsa i drobiu. Stosowanie niskich temperatur pozwala utrzymać wilgoć w żywności w większym stopniu niż konwencjonalne metody

68 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące funkcji Air Sous-Vide

Rozmiar, waga, grubość, temperatura początkowa i osobiste preferencje wpłyną na czas pracy. Ten poradnik ma charakter wyłącznie informacyjny. Należy dostosować czas gotowania do własnych preferencji.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ilość (każdy)	Ruszt	Temp. (°C)	Czas (min)		
				Min	Cel	Maks.
Stek wołowy	Grubość 2,5 cm 0,3~0,5 kg	2	58	-	150	180
Pierś z kurczaka	0,1~0,2 kg	2	67	-	120	180
Łosoś	Grubość 2,5 cm 0,1~0,2 kg	2	60	-	120	150
Szparagi	15~20 g	2	85	20	30	45

- Mięsa grubsze niż 2,5 cm należy gotować przez co najmniej 30 minut lub godzinę.
- Większe kawałki mięsa należy pociąć, aby osiągnąć zalecaną wagę. Należy uważać, aby nie ułożyć kawałków mięsa zbyt blisko siebie.

Tryb Sabbath (Szabat)

Tryb Sabbath (Szabat) jest zazwyczaj używany w trakcie szabat. Po aktywacji trybu Sabbath (Szabat) piekarnik nie wyłączy się do momentu wyłączenia trybu Sabbath (Szabat). W trybie Sabbath (Szabat) żadna z funkcji piekarnika nie jest aktywna. Na wyświetlaczu pojawi się 5b.

Tryb **Szabat** zazwyczaj umożliwia klientowi jedynie utrzymywanie temperatury żywności, ponieważ praca w trakcie **Szabat** i przygotowywanie posiłków są zabronione.

Tryb **Szabat** umożliwia ustawienie temperatury w zakresie od 30°C do 250°C.

Gdy tryb **Szabat** jest włączony, urządzenie może być używane bez konieczności włączania lub wyłączania go, co jest zabronione w trakcie ustawień.

Gdy piekarnik jest w trybie Sabbath (Szabat), następujące funkcje są wyłączone:

Regulacje temperatury, czas gotowania, wyświetlacz, włączenie/wyłączenie światła piekarnika, funkcje alarmowe i Wi-Fi.

Ustawianie trybu Sabbath (Szabat)

- 1) Obrócić i wcisnąć pokrętkę sterującą piekarnika, aby wybrać funkcję **Bottom Heat (Ogrzewanie od dołu)**.
- 2) Ustawić żądaną temperaturę.
- 3) Wcisnąć pokrętkę wyboru trybu piekarnika.
- 4) Opcjonalnie ustawić czas gotowania.
- 5) Wcisnąć przycisk **Settings (Ustawienia)** i przytrzymać go przez 3 sekundy. Po aktywacji trybu Sabbath (Szabat) na wyświetlaczu pojawi się 5b.
- 6) Aby wyłączyć tryb Sabbath (Szabat), wcisnąć i przytrzymać przycisk **Settings** przez 3 sekundy.

UWAGA

- Tryb Sabbath (Szabat) dostępny jest jedynie w trybie piekarnika **Bottom Heat**.
- Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik automatycznie wyłączy się po zakończeniu czasu gotowania bez dzwonienia. Piekarnik pozostanie w trybie Sabbath (Szabat), ale grzejnik będzie wyłączony.

- Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, piekarnik nie wyłączy się automatycznie.
- Po awarii zasilania wyświetlacz powróci do trybu Sabbath (Szabat), ale piekarnik nie wyłączy się.

Informacje dla instytutów badawczych

Ta tabela przeznaczona jest wyłącznie dla instytutów badawczych. Zawiera najlepsze ustawienia dla przepisów testowych zgodnie z normą IEC 60350-1.

Acc: Akcesoria

Ruszt: pozycja rusztu

POLSKI

Danie	Tryb ogrzewania	Temp. (°C)	Acc	Ruszt	Nagrzewanie	Czas (minuty)	Naczynia
Małe ciasto	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	170	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	150	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	150	Blacha do pieczenia / Głęboka blacha	4 / 2	Tak	25–35	Blacha do pieczenia na 4., głęboka blacha na 2. od dołu
Ciasto biszkoptowe	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	170	Ruszt grillowy	2	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	160	Ruszt grillowy	3	Tak	30–40	-

70 OBSŁUGA

Danie	Tryb ogrzewania	Temp. (°C)	Acc	Ruszt	Nagrzewanie	Czas (minuty)	Naczynia
Szarlotka	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	180	Ruszt grillowy	1	Nie	65–75	Jedna blacha z tyłu po lewej stronie i druga z przodu po prawej stronie
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	170	Ruszt grillowy	2	Nie	65–75	
Paski ciasta	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	170	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	140	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	140	Blacha do pieczenia / Głęboka blacha	4 / 2	Tak	20–30	Blacha do pieczenia na 4., głęboka blacha na 2. od dołu
Tost	Tryb Large Grill (Duży ruszt)	L1	Ruszt grillowy	4	Tak (5 min)	2–4	-
Stek wołowy	Tryb Large Grill (Duży ruszt)	L3	Ruszt grillowy	4 / 1	Tak (5 min)	10–15 każda strona	Obrócić po połowie czasu
Beza	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	80	Blacha do pieczenia	3	Nie	120–150	-
Pieczony kurczak	Tryb Roasting (Pieczenie)	190	Ruszt grillowy / Głęboka blacha	2	Tak	55–65	Obrócić po połowie czasu

INTELIGENTNE FUNKCJE

Aplikacja LG ThinQ

Ta funkcja dostępna jest jedynie w niektórych modelach z Wi-Fi.

Aplikacja **LG ThinQ** umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona.

Funkcje aplikacji LG ThinQ

Umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona za pomocą wygodnych inteligentnych funkcji.

- **Settings (Ustawienia)**
 - Umożliwia ustawienie różnych opcji w piekarniku i aplikacji.
- **Smart Diagnosis**
 - Ta funkcja przekazuje informacje przydatne do diagnostyki i rozwiązywania problemów z urządzeniem w zależności od sposobu użytkowania.
- **Monitoring**
 - Ta funkcja pozwala sprawdzać bieżący stan, pozostały czas, ustawienia gotowania i czas zakończenia w jednym miejscu.
- **Product Notifications (Powiadomienia produktu)**
 - Należy włączyć powiadomienia push, aby otrzymywać informacje o stanie urządzenia. Powiadomienia są wysyłane nawet wtedy, gdy aplikacja **LG ThinQ** nie jest otwarta.
- **Timer (Zegar)**
 - Umożliwia ustawienie zegara z poziomu aplikacji.
- **Firmware Update (Aktualizacja oprogramowania układowego)**
 - Należy regularnie instalować aktualizacje urządzenia.

UWAGA

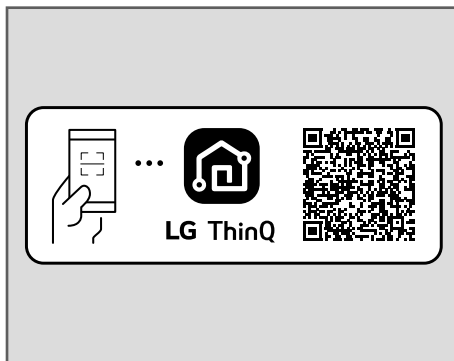
- W następujących przypadkach należy zaktualizować informacje o sieci dla każdego urządzenia w aplikacji **LG ThinQ** w sekcji **Karty urządzeń** → **Ustawienia** → **Zmień sieć**.
 - zmieniono router bezprzewodowy

- zmieniono hasło routera bezprzewodowego
- Zmieniono dostawcę usług internetowych
- Aby odłączyć urządzenie od sieci **Wi-Fi**, należy usunąć je z listy podłączonych produktów w aplikacji **LG ThinQ**.
- W aplikacji wprowadzane są zmiany w celu poprawy działania urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia użytkownika.
- Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

POLSKI

Instalacja aplikacji LG ThinQ i łączenie z urządzeniem firmy LG

Należy zeskanować kod QR znajdujący się na produkcie za pomocą aparatu lub aplikacji do odczytywania kodów QR w smartfonie.



UWAGA

- Aby zweryfikować połączenie z siecią Wi-Fi, należy sprawdzić, czy ikona  na panelu sterowania świeci się.
- Urządzenie obsługuje wyłącznie sieci Wi-Fi 2,4 GHz. Aby sprawdzić częstotliwość swojej sieci, należy skontaktować się z dostawcą Internetu lub sprawdzić ją w instrukcji routera bezprzewodowego.
- **LG ThinQ** nie ponosi odpowiedzialności za żadne problemy z połączeniem sieciowym lub awarie, usterki bądź błędy spowodowane przez połączenie sieciowe.

72 INTELIGENTNE FUNKCJE

UWAGA

- Środowisko bezprzewodowe może sprawiać, że sieć bezprzewodowa będzie działała wolno.
- Jeśli urządzenie ma problem z połączeniem się z siecią Wi-Fi, może to oznaczać, że znajduje się zbyt daleko od routera. Należy kupić wzmacniacz sygnału sieci Wi-Fi, aby wzmocnić siłę jej sygnału.
- Połączenie sieciowe może nie pracować prawidłowo w zależności od dostawcy Internetu.
- Połączenie z siecią Wi-Fi może być niemożliwe lub może zostać zerwane z powodu środowiska sieci domowej.
- Jeśli połączenie urządzenia jest niemożliwe z powodu problemów z transmisją sygnału bezprzewodowego, należy odłączyć urządzenie od prądu, odczekać około minuty i spróbować ponownie.
- Jeśli w routerze bezprzewodowym włączona jest zaporą sieciowa, należy ją wyłączyć lub dodać wyjątek.
- Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) powinna składać się z angielskich liter i cyfr (nie wolno używać znaków specjalnych).
- Interfejs użytkownika smartfona (UI) może różnić się w zależności od mobilnego systemu operacyjnego (OS) i producenta.
- Jeśli ustawionym protokołem bezpieczeństwa routera jest **WEP**, konfiguracja sieci może zakończyć się niepowodzeniem. Należy zmienić protokół bezpieczeństwa (zaleca się **WPA2**) i podłączyć produkt ponownie.
- Aby ponownie połączyć urządzenie lub dodać kolejnego użytkownika, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk **Wi-Fi** przez 3 sekundy, aby tymczasowo je wyłączyć. Należy uruchomić aplikację **LG ThinQ** i postępować zgodnie z instrukcjami w niej podanymi, aby zarejestrować urządzenie.

Specyfikacje modułu radiowego

Typ	Zakres częstotliwości	Moc wyjściowa (maks.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	7,03 dBm

Wersja oprogramowania funkcji bezprzewodowej: V 1.0

Aby chronić użytkownika, w trakcie montażu i obsługi urządzenia odległość pomiędzy urządzeniem i ciałem powinna wynosić co najmniej 20 cm.

Deklaracja zgodności



Firma LG Electronics niniejszym oświadcza, że ten sprzęt radiowy, tj. piekarnik elektryczny do zabudowy, jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE. Pełną treść deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym:
<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Informacja dotycząca oprogramowania open source

Aby uzyskać zawarty w tym produkcie kod źródłowy podlegający licencjom GPL, LGPL, MPL i innym licencjom open source, które mają obowiązek ujawniać kod źródłowy oraz aby uzyskać dostęp do wszystkich warunków wymienionych licencji, informacji o prawach autorskich oraz innych istotnych dokumentów, należy odwiedzić stronę <https://opensource.lge.com>.

Firma LG Electronics oferuje także dostarczenie kodu źródłowego typu otwartego na CD-ROM za kwotę pokrywającą koszty takiej dystrybucji (jak koszty nośnika, transportu i przechowania) po przesłaniu prośby na adres opensource@lge.com.

Oferta ta jest ważna dla każdego, kto otrzyma tę informację przez okres trzech lat od ostatniej wysyłki tego produktu.

Funkcja Smart Diagnosis

Ta funkcja pomaga diagnozować i rozwiązywać problemy z urządzeniem.

UWAGA

- Ze względów będących poza kontrolą firmy LGE usługa ta może nie działać z powodu czynników zewnętrznych takich jak m.in. niedostępność sieci Wi-Fi, rozłączenie z siecią Wi-Fi, lokalna polityka sklepu z aplikacjami lub niedostępność aplikacji.
- Ta funkcja może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia i może mieć inną formę w zależności od lokalizacji.

Używanie LG ThinQ do diagnozowania problemów

W razie problemów z urządzeniem wyposażonym w adapter sieci Wi-Fi urządzenie takie może wysłać dane potrzebne do rozwiązania problemu na smartfon za pomocą aplikacji **LG ThinQ**.

- Należy włączyć aplikację **LG ThinQ** i wybrać funkcję **Smart Diagnosis** w menu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji **LG ThinQ**.

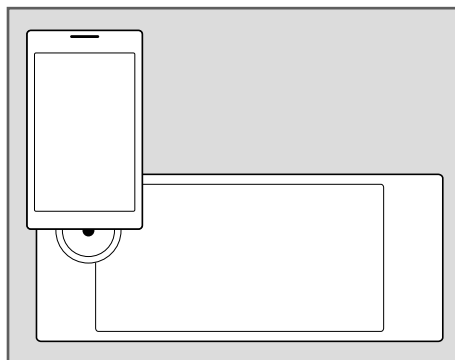
Używanie diagnostyki dźwiękowej do diagnozowania problemów

Należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją, aby skorzystać z metody diagnostyki dźwiękowej.

- Należy włączyć aplikację **LG ThinQ** i wybrać funkcję **Smart Diagnosis** w menu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi diagnostyki dźwiękowej podanymi w aplikacji **LG ThinQ**.
- 1) Wcisnąć przycisk **Start** i przytrzymać go przez 3 sekundy.

- Jeśli wyświetlacz jest zablokowany, należy wyłączyć blokadę, a następnie ponownie ją aktywować.

- 2) Umieścić ustnik telefonu obok lewego górnego rogu ekranu.



- 3) Trzymać telefon w tym miejscu do momentu zakończenia transmisji dźwiękowej. Na wyświetlaczu będzie odliczany czas. Po zakończeniu odliczania i wyłączeniu się dźwięku diagnoza zostanie wyświetlona w aplikacji.

UWAGA

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, nie wolno poruszać telefonem w trakcie transmisji dźwięków.

74 KONSERWACJA

KONSERWACJA

Czyszczenie

Wnętrze

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie wolno wycierać ciepłej lub gorącej powierzchni porcelany wilgotną gąbką; może to spowodować odpryski lub spękania (drobne pęknięcia przypominające pojedyncze włosy).

⚠ UWAGA

- Nie wolno czyścić piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, odkurzaczy parowych, agresywnych chemicznych środków czyszczących, wybielaczy, octu, metalowych druciaków ani abrazyjnych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ może to permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- Nie wolno czyścić uszczelki.
- Nie wolno czyścić wnętrza, gdy światło piekarnika jest włączone.
- Aby zapobiec oparzeniom, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie przed dotknięciem którejkolwiek z jego części.

Nie wolno czyścić wnętrza piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników. Należy regularnie używać funkcji **EasyClean** produktu do czyszczenia lekkich zabrudzeń. W przypadku uporczywych zabrudzeń należy używać funkcji **Pyroliza** lub usuwać je ręcznie za pomocą poniższych wskazówek.

- Można użyć plastikowej szpatułki jako skrobaka, aby usunąć wszelkie kawałki lub zabrudzenia przed i po czyszczeniu.
- Szorstka strona niepowodującego zadrapań skrobaka może skuteczniej usunąć wypalone plamy niż miękka gąbka lub ręcznik.
- Skuteczne mogą się okazać niepowodujące zadrapań gąbki do szorowania, np. wykonane z pianki melaminowej, dostępne w lokalnych sklepach.

- Plamy żywności należy usuwać natychmiast, gdy piekarnik ostygnie po gotowaniu. Pozostawienie takich plam może doprowadzić do wytrawiania lub odbarwień powierzchni.
- Przy wysokich temperaturach żywność wchodzi w reakcję z porcelaną, co może doprowadzić do powstania permanentnej, wypłowiałej plamy. Czyszcząc takie zabrudzenia, należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących lub płuczek.
- Czyszcząc takie zabrudzenia, należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących lub płuczek.

Część zewnętrzna

Malowane i ozdobne wykończenie

Do ogólnego czyszczenia należy używać szmatki namoczonej w wodzie z mydłem. W przypadku trudniejszych zabrudzeń i nagromadzeń tłuszczu należy nałożyć płynny detergent bezpośrednio na zabrudzenie. Zostawić na 30 do 60 minut. Spłukać wilgotną ścierką i osuszyć. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

⚠ OSTRZEŻENIE

- Aby uniknąć zadrapań, nie wolno używać stalowych podkładek z wełny stalowej.

UWAGA

- Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej należy używać ciepłej wody mydlanej lub środka czyszczącego lub polerującego do stali nierdzewnej.
- Przecierając należy zawsze w kierunku wykończenia powierzchni metalowej.
- Środki czyszczące lub polerujące do urządzeń ze stali nierdzewnej można zakupić w Internecie lub w większości sklepów detalicznych z urządzeniami lub artykułami domowymi.

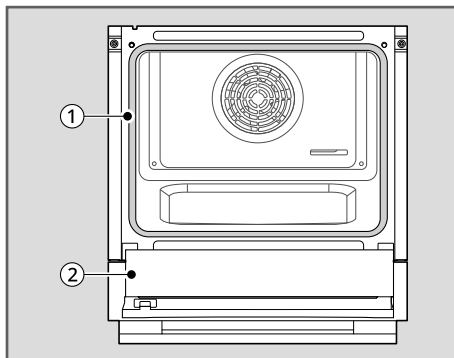
- 1) Nałożyć małą ilość środka czyszczącego lub polerującego do stali nierdzewnej na wilgotną szmatkę lub ręcznik papierowy.
- 2) Wyczyścić mały obszar, w razie konieczności pocierając zgodnie z kierunkiem szlifowania stali nierdzewnej.
- 3) Osuszyć i wypolerować czystym, suchym ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką.
- 4) W razie konieczności powtórzyć tę czynność.

Drzwi piekarnika

⚠ UWAGA

- Nie wolno używać agresywnych środków czyszczących ani wysoce ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia zewnętrznej strony drzwi piekarnika. To może spowodować uszkodzenia.
- Nie wolno używać agresywnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, ponieważ porysują one jego powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Nie wolno czyścić zewnętrznej strony drzwi piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, proszków czyszczących ani agresywnych, ściernych materiałów czyszczących.
- Drzwi piekarnika należy dokładnie wyczyścić wodą z mydłem. Dobrze spłukać. Nie wolno zanurzać drzwi w wodzie.
- Zewnętrzną stronę szyby drzwi piekarnika można wyczyścić za pomocą płynu do czyszczenia szyb. Nie wolno opryskiwać odpowietrzników drzwi wodą ani płynem do czyszczenia szyb.
- Nie wolno czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka drzwi piekarnika wykonana jest z włókna szklanego, które zapewnia niezbędną

szczelność. Nie wolno szorować, uszkadzać ani demontować tej uszczelki.



POLSKI

①	Nie czyścić uszczelki drzwi piekarnika ręcznie
②	Drzwi można czyścić ręcznie

- Informacje na temat demontażu drzwi znajdują się w rozdziale „Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika”.

Półki piekarnika

Półki piekarnika należy wyjąć przed ich wyczyszczeniem.

- 1) Czyścić łagodnym, ściernym środkiem czyszczącym.
 - Kawałki jedzenia na szynach mogą sprawdzić, że półki zablokują się.
- 2) Spłukać czystą wodą i osuszyć.

Akcesoria

- Ruszt grillowy, blachę do pieczenia i inne akcesoria należy czyścić miękką ścierką i gorącą wodą z mydłem.
- Nie wolno czyścić akcesoriów w zmywarce.

Ośłona lampy

Przed wyczyszczeniem osłonę lampy należy ją zdemonstować.

- Informacje dotyczące demontażu osłony lampy znajdują się w rozdziale „Wymiana lampy piekarnika”.

76 KONSERWACJA

- Ostonę lampy należy wyczyścić miękką szmatką, namoczoną w gorącej wodzie z mydłem.

EasyClean

Funkcja **EasyClean** wykorzystuje nową emalię firmy LG, aby pomagać w usuwaniu zabrudzeń bez używania agresywnych środków chemicznych; korzysta WYŁĄCZNIE Z WODY przez jedynie 10 minut przy niskich temperaturach, aby oderwać LEKKIE zabrudzenia przed ich ręcznym usunięciem.

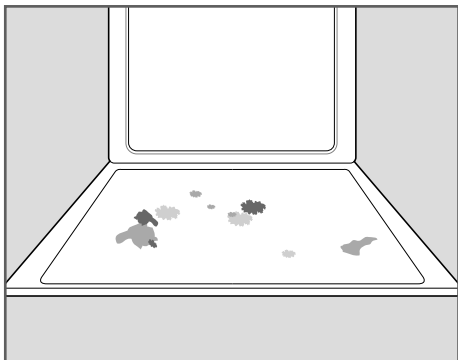
Piekarnik firmy LG daje opcję czyszczenia z użyciem MNIJSZEJ ILOŚCI GORĄCA, SZYBSZEGO i bez ŻADNEGO DYMU CZY OPARÓW. Można zredukować zużycie energii poprzez czyszczenie lekkich zabrudzeń w piekarniku za pomocą funkcji **EasyClean**, zamiast pirolizy.

Zalety funkcji EasyClean

- Pomaga odrywać lekkie zabrudzenia przed czyszczeniem ręcznym.
- **EasyClean** korzysta tylko z wody; bez chemicznych środków czyszczących.
- Usprawnia cykl **Pyroliza**.
 - Opóźnia konieczność przeprowadzenia cyklu **Pyroliza**
 - Minimalizuje dym i nieprzyjemne zapachy
 - Może skrócić czas **Pyroliza**

Kiedy używać funkcji EasyClean

- Przykładowe zabrudzenia piekarnika



Przypadek 1

- Kształt zabrudzenia: małe krople lub plamki

- Rodzaj zabrudzenia: ser lub inne składniki
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: pizza

Przypadek 2

- Kształt zabrudzenia: mały rozprysk
- Rodzaj zabrudzenia: tłuszcz
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: steki, grillowana ryba, grillowane/pieczone w niskich temperaturach mięso

Instrukcja funkcji EasyClean

⚠ UWAGA

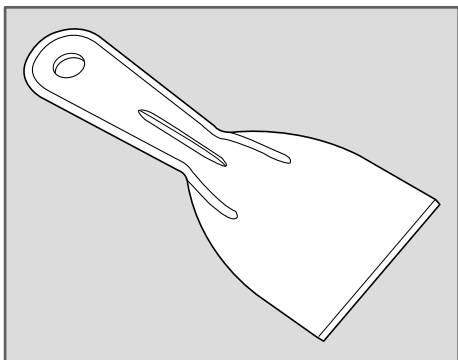
- Piekarnik powinien być wypoziomowany, aby zapewnić, że dolna powierzchnia wnętrza piekarnika jest całkowicie zakryta wodą na początku cyklu **EasyClean**.
- Nie wolno otwierać drzwi piekarnika podczas cyklu **EasyClean**. Woda nie nagrzeje się wystarczająco, jeśli drzwi zostaną otwarte w trakcie cyklu.
- Należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.

UWAGA

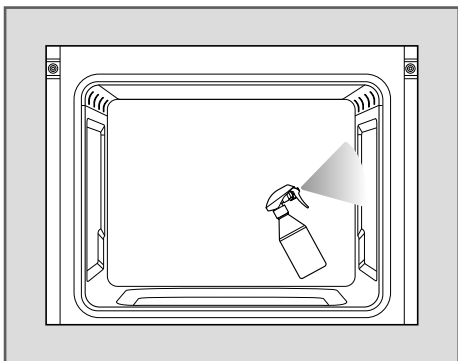
- Przed użyciem cyklu **EasyClean** należy poczekać, aż piekarnik ostygnie do temperatury pokojowej. Jeśli temperatura we wnętrzu piekarnika jest wyższa niż 65°C, cykl **EasyClean** nie uruchomi się do momentu ostygnięcia wnętrza piekarnika.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać wody destylowanej lub filtrowanej. Woda z kranu może zostawiać osad na dnie piekarnika.
- Zabrudzenia zapieczone w trakcie wielu cykli gotowania będą trudniejsze do usunięcia za pomocą funkcji **EasyClean**.
- W przypadku czyszczenia wielu blach do pieczenia należy użyć całej butelki wody na każdą z nich. Nie wolno lać wody bezpośrednio na drzwi. Wówczas woda może ściekać na podłogę.
- Normalną rzeczą jest, że wentylator pracuje w trakcie cyklu **EasyClean**.

- Nie zaleca się używania dostępnych na rynku środków do czyszczenia piekarników ani wybielaczy. Zamiast tego należy użyć łagodnego środka czyszczącego w płynie o wartości pH poniżej 12,7, aby nie odbarwić emalii.

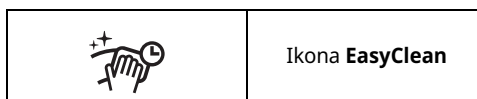
- 1) Należy wyjąć półki i akcesoria z piekarnika.
- 2) Zeskrobać i usunąć wszelkie przypalone zabrudzenia plastikową skrobaczką.



- Sugerowane plastikowe skrobaczki:
 - Twarda plastikowa szpatułka
 - Plastikowa skrobaczka do patelni
 - Plastikowa skrobaczka do farby
 - Stara karta kredytowa
- 3) Wlać 500 ml wody do spryskiwacza i użyć go, aby dokładnie opryskać powierzchnie wewnętrzne piekarnika.
 - 4) Użyć co najmniej 50 ml wody z butelki, aby całkowicie namoczyć zabrudzenia na obu ścianach i w rogach piekarnika.



- 5) Opryskać lub wylać 450 ml wody na środek dna wnęki piekarnika. Wgłębienie na dnie piekarnika powinno być w pełni zakryte, aby wszystkie zabrudzenia były zanurzone. W razie konieczności użyć większej ilości wody.
- 6) Obrócić i wcisnąć pokrętkę sterującą, aby wybrać **EasyClean**.
 - Gdy funkcja **EasyClean** będzie gotowa do użycia, pojawią się ikony.



- 7) Wcisnąć przycisk **Start** lub wcisnąć pokrętkę sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

⚠ UWAGA

- Niektóre powierzchnie po zakończeniu cyklu **EasyClean** mogą być gorące. Podczas czyszczenia należy używać gumowych rękawic, aby chronić się przed poparzeniem.
 - W trakcie cyklu **EasyClean** piekarnik nagrzewa się do tego stopnia, że może spowodować poparzenia. Powierzchnię wewnętrzną piekarnika należy wytrzeć dopiero po zakończeniu cyklu. W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.
 - Nie wolno opierać się o szybę drzwi piekarnika podczas czyszczenia wnęki piekarnika.
 - Nie wolno używać stalowych druciaków, ściernych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ materiały te mogą permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- 8) Po zakończeniu 10-minutowego cyklu wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się **End**.
 - 9) Po zakończeniu cyklu czyszczenia i podczas czyszczenia ręcznego na dnie piekarnika powinna znajdować się wystarczająca ilość wody, aby całkowicie zakrywała zabrudzenia. W razie konieczności należy dolać wody. Na podłogę przed piekarnikiem należy położyć ręcznik, aby zbierać wodę, która może rozlać się w trakcie czyszczenia ręcznego.
 - 10) Należy natychmiast wyczyścić wnękę piekarnika po cyklu **EasyClean** poprzez

78 KONSERWACJA

szorowanie niepowodującą zarysować gąbką lub podkładką. (Strona do skrobania nie porysuje wykończenia). Pewna ilość wody może wlać się do dolnych odpowietrzników podczas czyszczenia, ale zostanie ona przechwycona przez blachę pod wnęką kuchenną i nie uszkodzi palnika.

- 11) Po wyczyszczeniu wnęki piekarnika należy zetrzeć nadmiar wody czystym, suchym ręcznikiem. Ponownie zamocować półki i wszelkie inne akcesoria.
- 12) Jeśli widoczne są jeszcze jakieś lekkie zabrudzenia, należy powtórzyć powyższe kroki, dbając o to, aby odpowiednio namoczyć zabrudzone obszary.
 - Jeśli po wykonaniu kilku cykli **EasyClean** wciąż obecne są uporczywe zabrudzenia, należy wykonać cykl **Pyroliza**. Przed uruchomieniem cyklu **Pyroliza** należy upewnić się, że we wnęce piekarnika nie znajdują się żadne półki ani inne akcesoria oraz że powierzchnia wnęki piekarnika jest sucha. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale **Pyroliza** instrukcji właściciela.

UWAGA

- Uszczelka wnęki może być mokra po zakończeniu cyklu **EasyClean**. Jest to normalne. Nie należy czyścić uszczelki.
- Jeżeli na dnie piekarnika po czyszczeniu obecne są osady, należy użyć szmatki lub gąbki namoczonej w occie, aby je usunąć.

Funkcja Pyrolysis (Piroliza)

Cykl **Pyroliza** wykorzystuje skrajnie wysokie temperatury do czyszczenia wnęki piekarnika. Podczas cyklu **Pyroliza** zauważalny może być dym lub wyczuwalny może być odór. Jest to sytuacja normalna – w szczególności wtedy, gdy piekarnik jest mocno zabrudzony. W trakcie **Pyroliza** kuchnia powinna być dobrze wentylowana, aby minimalizować odór związany z czyszczeniem.

Przed rozpoczęciem pirolizy

- Kuchnia musi być dobrze wentylowana, aby minimalizować odory związane z czyszczeniem.

Należy otworzyć okno lub uruchomić wentylator lub okap przed użyciem funkcji **Pyroliza**.

- Duże plamy należy usunąć przed czyszczeniem.
- Należy usunąć ewentualne duże plamy z dnia piekarnika.
- Upewnić się, że osłona lampy piekarnika jest założona, a lampa zgaszona.
- Wyczyścić ramę piekarnika oraz jego drzwi gorącą wodą z mydłem. Dobrze spłukać.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Gdy piekarnik jest mocno zabrudzony olejem, należy użyć funkcji **Pyroliza**, aby go wyczyścić przed jego ponownym użyciem. Jeśli zostanie pozostawiony, olej może wywołać pożar.
- Jeśli w trakcie funkcji **Pyroliza** w piekarniku pojawi się ogień, należy wyłączyć piekarnik i poczekać aż zgaśnie. Nie wolno na siłę otwierać drzwi. Wprowadzenie świeżego powietrza przy temperaturach funkcji **Pyroliza** może spowodować podmuch ognia z piekarnika. Niewykonanie tych instrukcji może spowodować poważne oparzenia.

⚠ UWAGA

- Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarników. Nie należy używać dostępnych na rynków środków do czyszczenia piekarników ani żadnego typu powłok ochronnych wyłożen piekarnika w środku piekarnika ani na dowolnej części wokół piekarnika.
- Należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.
- Piekarnik wyświetli kod błędu F i wygeneruje trzy długie sygnały dźwiękowe podczas procesu czyszczenia **Pyroliza**, jeśli w trakcie używania trybu **Pyroliza** wystąpią jakieś awarie. Należy wyłączyć zasilanie elektryczne głównego bezpiecznika lub wyłącznika i zlecić wykwalifikowanemu technikowi przeprowadzenie prac serwisowych na piekarniku.
- W razie awarii trybu **Pyroliza** należy wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku **Stop** i odłączyć

zasilanie. Należy zlecić naprawę wykwalifikowanemu technikowi.

- Rzeczą normalną jest, że części piekarnika nagrzewają się w trakcie cyklu **Pyroliza**. Należy unikać wywierania nacisku na drzwi, okno lub obszar odpowietrznika piekarnika w trakcie cyklu **Pyroliza**.
- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez nadzoru. W trakcie cyklu **Pyroliza** zewnętrzna część piekarnika może stać się bardzo gorąca.
- Jeśli ktoś hoduje ptaki w domu, należy je przenieść do innego, dobrze wentylowanego pomieszczenia. Niektóre ptaki są bardzo podatne na opary wytwarzane podczas cyklu **Pyroliza** piekarnika.
- Nie wolno otwierać drzwi na siłę. To może uszkodzić automatyczny system blokowania drzwi. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika po cyklu **Pyroliza**. Podczas otwierania drzwi należy stać z boku piekarnika, aby uwolnić gorące powietrze lub parę. Piekarnik wciąż może być **BARDZO GORĄCY**.

UWAGA

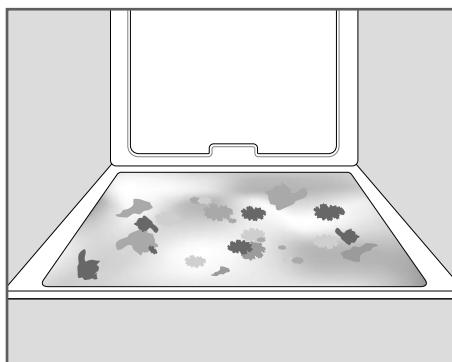
- Włączenie światła piekarnika jest niemożliwe w trakcie cyklu **Pyroliza**. Włączenie światła piekarnika jest niemożliwe do momentu spadku temperatury piekarnika poniżej 250°C po zakończeniu cyklu **Pyroliza**.
- Wyczyścić ramę piekarnika oraz jego drzwi gorącą wodą z mydłem. Dobrze spłukać.
- Nie wolno czyścić uszczelki. Włókno szklane, z którego zrobiona jest uszczelka drzwi piekarnika, ulegnie uszkodzeniu w wyniku pocierania. Ważne jest, aby uszczelka pozostała w stanie nienaruszonym. Jeśli widoczne będą na niej ślady zużycia lub postrzępienia, musi zostać wymieniona przez technika serwisowego.
- Normalną rzeczą jest, że wentylator pracuje w trakcie cyklu **Pyroliza**.
- W miarę nagrzewania się piekarnika słyszalne mogą być dźwięki rozszerzania się i kurczenia metalowych części. Jest to normalne i nie spowoduje uszkodzenia piekarnika.
- W piekarniku obecny może być biały popiół. Należy go usunąć wilgotną szmatką lub

namoczoną w mydle podkładką z wełny stalowej, gdy piekarnik ostygnie. Jeśli piekarnik nie będzie czysty po jednym cyklu **Pyroliza**, należy powtórzyć cykl.

- Po cyklu **Pyroliza** na porcelanie mogą pojawić się drobne linie, ponieważ przeszła przez proces podgrzewania i schładzania. Jest to normalne i nie wpływa na wydajność urządzenia.
- Nie można rozpocząć cyklu **Pyroliza**, gdy funkcja **Control Lock (Blokada sterowania)** jest aktywna.
- Po ustawieniu cyklu **Pyroliza** drzwi piekarnika automatycznie się zablokują. Otwarcie drzwi piekarnika nie będzie możliwe do momentu ostygnięcia piekarnika. Blokada zwalnia się automatycznie.
- Po zablokowaniu drzwi lampka blokady  przestanie migać i zapali się na stałe. Odczekać około 15 sekund na aktywację blokady drzwi piekarnika.

Kiedy używać funkcji Pyrolysis (Piroliza)

- Przykładowe zabrudzenia piekarnika



Przypadek 1

- Kształt zabrudzenia: średni lub duży rozprysk
- Rodzaj zabrudzenia: tłuszcz
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: mięso pieczone przy wysokich temperaturach

Przypadek 2

- Kształt zabrudzenia: krople lub plamki

80 KONSERWACJA

- Rodzaj zabrudzenia: farsz lub cukier
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: placek

Przypadek 3

- Kształt zabrudzenia: krople lub plamki
- Rodzaj zabrudzenia: śmietana lub sos pomidorowy
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: zapiekanki

UWAGA

- Cyklu **Pyroliza** można używać do usuwania zabrudzeń, które gromadziły się przez jakiś czas. Wykończenie powierzchni może jednak ulec pogorszeniu, jeśli po każdym cyklu gotowania nie zostaną usunięte silnie zanieczyszczone wycieki z gotowanej żywności. Funkcja **Pyroliza** wycieki z gotowanej żywności. Funkcja **Pyroliza** nie zapobiegne temu zjawisku.

Ustawianie funkcji Pyrolysis (Piroliza)

- 1) Należy wyjąć wszystkie półki i akcesoria z piekarnika.
- 2) Obrócić pokrętkę sterującą lub wcisnąć przycisk **Menu**, aby wybrać **Pyroliza**.
 - Ikona **Pyroliza** miga po wybraniu **Pyroliza**.

	Ikona Pyroliza
---	-----------------------

- 3) Wcisnąć pokrętkę sterującą, aby ustawić.
 - Ikona **Pyroliza** przestanie migać.
- 4) Obracać pokrętkę sterującą, aby wybrać cykl **Pyroliza** w zależności od poziomu zabrudzenia (patrz tabela poniżej).

Poziom zabrudzenia	Ustawianie cyklu
Lekko zabrudzona wnęka piekarnika	1 godz. 15 min
Umiarkowanie zabrudzona wnęka piekarnika	1 godz. 30 min

Poziom zabrudzenia	Ustawianie cyklu
Mocno zabrudzona wnęka piekarnika	2 godz.

- Ikona **Cook Time (Czas gotowania)** miga.

	Ikona Cook Time (Czas gotowania)
---	---

- 5) Wedle uznania można wcisnąć przycisk **Cook Time & End Time (Czas gotowania i czas zakończenia)**, aby użyć czasu zakończenia gotowania.

- Ustawić czas zakończenia za pomocą pokrętła sterującego.
- Ikona **End Time (Czas zakończenia)** miga.

	Ikona End Time (Czas zakończenia)
---	--

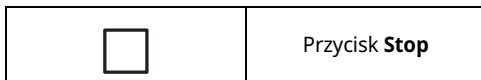
- 6) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętkę sterującą.

	Przycisk Start
---	-----------------------

- 7) Po ustawieniu cyklu **Pyroliza** drzwi piekarnika automatycznie się zablokują, a na wyświetlaczu pojawi się ikona blokady .
 - Otwarcie drzwi piekarnika nie będzie możliwe do momentu ostygnięcia piekarnika. Blokada zwalnia się automatycznie po ostygnięciu piekarnika.

⚠ UWAGA

- Nie wolno próbować na siłę otworzyć drzwi piekarnika, gdy wyświetlana jest ikona blokady. Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane do momentu obniżenia się temperatury w piekarniku. Otwieranie drzwi na siłę uszkodzi je.
- Może dojść do konieczności anulowania lub przerwania cyklu **Pyroliza** z powodu nadmiernej ilości dymu lub ognia w piekarniku. Aby anulować funkcję **Pyroliza**, należy wcisnąć przycisk **Stop** na panelu sterowania.



Konserwacja okresowa

Wymiana lampy piekarnika

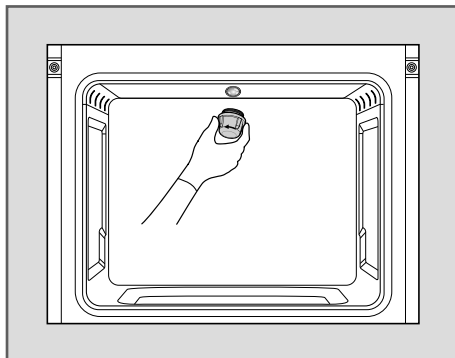
Lampa piekarnika to standardowa 25-watowa lub 40-watowa lampa halogenowa.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
- Upewnić się, że piekarnik i żarówka są chłodne.
- Należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia za pomocą głównego bezpiecznika lub na panelu wyłączników. Niezrobienie tego może doprowadzić do poważnych urazów ciała, śmierci lub porażenia elektrycznego.
- Podczas wymiany lampy piekarnika należy nosić rękawice. Fragmenty szkła z pękniętych żarówek mogą powodować urazy.
- Użycie siły może spowodować pęknięcie szkła lub uszkodzenie piekarnika.

- 1) Odłączyć piekarnik od zasilania lub odłączyć zasilanie.
- 2) Aby zdemontować szklaną osłonę lampy, należy obracać ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 3) Należy wyjąć lampę halogenową z gniazda i usunąć ją w sposób przyjazny dla środowiska.
- 4) Włożyć nową lampę halogenową.
- 5) Zamontować szklaną osłonę lampy i obrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- 6) Podłączyć do zasilania lub ponownie włączyć zasilanie.

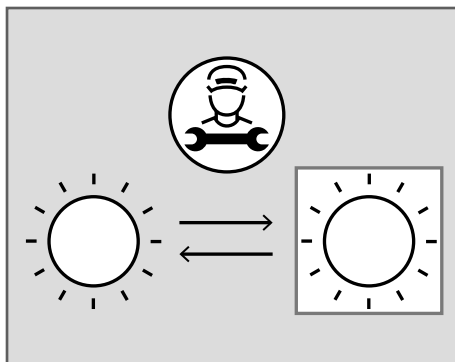


POLSKI

Informacje dotyczące źródła światła

Urządzenie wyposażone jest w źródło światła o wydajności energetycznej klasy G.

- Lampa automatycznie zapala się i gaśnie w następujących przypadkach:
 - po otwarciu/zamknięciu drzwi;
 - po wciśnięciu przycisku **Light (Światło)**.
 - podczas używania funkcji InstaView.



- Aby wymienić gniazdo lampy, należy skontaktować się z technikiem serwisowym.

Informacje o źródle światła

Referencyjne ustawienia sterowania oraz instrukcja dotycząca ich używania w stosownych przypadkach.

„Nie dot.” oznacza brak referencyjnych ustawień sterowania.

82 KONSERWACJA

Informacje o źródle światła	
Instrukcje dotyczące odłączania elementów kontrolujących światło lub części niezwiązanych z oświetleniem, jeśli takie są obecne, oraz to, w jaki sposób je wyłączać, aby minimalizować zużycie energii.	Należy odłączyć złącze zasilania, aby zgasić światło.
Gdy źródło światła jest przyciemniane: lista kompatybilnych ściemniaczy światła i źródła światła – norma/normy kompatybilności ściemniaczy, z którymi jest kompatybilne, jeśli takie istnieją;	Bez opcji przyciemniania.
Źródło światła zawiera rtęć: instrukcje dotyczące czyszczenia zanieczyszczeń w razie przypadkowego pęknięcia.	Bez rtęci.
Zalecenia dotyczące usuwania źródła światła po zakończeniu jego żywotności.	Patrz www.lg.com/global/recycling

Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika

Demontaż drzwi piekarnika może być konieczne w celu zwiększenia skuteczności czyszczenia. Drzwi piekarnika zawierają szkło, które może pęknąć. Należy zachować ostrożność podczas odłączania, montażu i demontażu drzwi piekarnika.

⚠ UWAGA

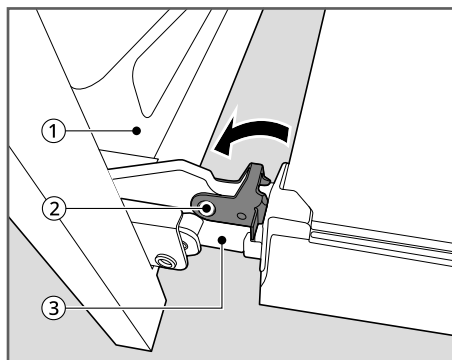
- Aby zapobiec oparzeniom, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie przed dotknięciem którejkolwiek z jego części.
- Drzwi są bardzo ciężkie. Należy zachować ostrożność podczas odłączania, podnoszenia i wymiany drzwi.
- Nie unosić drzwi za uchwyt. Uchwyt nie został zaprojektowany do utrzymania wagi drzwi, w związku z czym może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia drzwi urządzenia.
- Nie wolno uderzać w szybę garnkami, patelniami ani żadnymi innymi przedmiotami.
- Rysowanie, uderzanie, szarpanie lub wywieranie nacisku na szybę może osłabić jej strukturę, zwiększając tym samym ryzyko pęknięcia po jakimś czasie.
- Nie wolno zamykać drzwi piekarnika do momentu włożenia wszystkich półek piekarnika na miejsce.

Odłączanie drzwi piekarnika

⚠ UWAGA

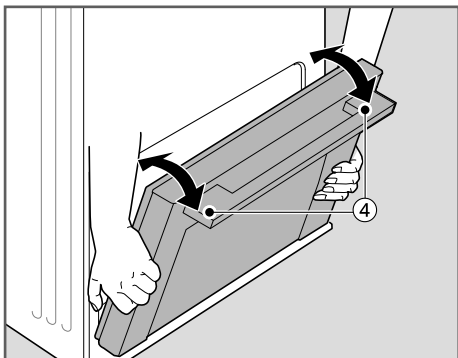
- Całkowicie zacisnąć zacisk, aby nie uszkodzić wnętrza piekarnika.

- 1) Całkowicie otworzyć drzwi.
- 2) Podnieść zacisk drzwi ② i obrócić go całkowicie w stronę piekarnika ①.



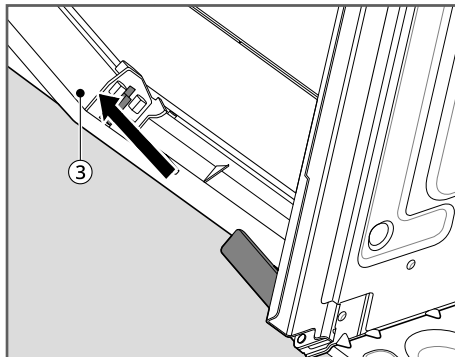
- 3) Mocno złapać górną część drzwi po obu stronach.

- 4) Częściowo zamknąć drzwi do około 70 stopni ④. Gdy pozycja jest prawidłowa, zawiasy ③ będą poruszały się swobodnie.



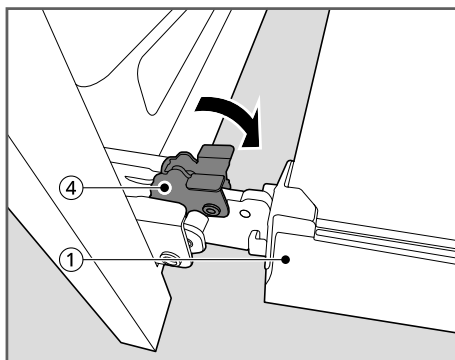
- 5) Podnieść i pociągnąć drzwi do siebie, tak aby zatrzaski zawiasów całkowicie się odłączyły.

- 2) W pełni wprowadzić zawiasy ② do gniazd ③.



- 3) Powoli w pełni otworzyć drzwi. Upewnić się, że zawiasy ② są prawidłowo wprowadzone do gniazd ③.

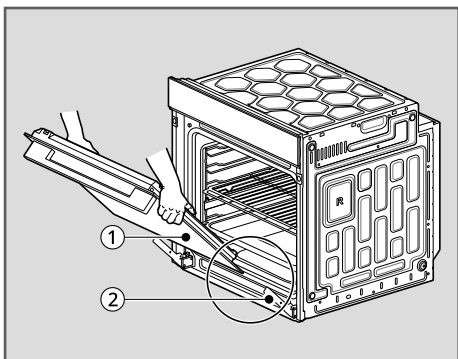
- 4) Podnieść zacisk drzwi ④ i obrócić go w stronę drzwi piekarnika ①, tak aby wskoczył na miejsce ze słyszalnym kliknięciem.



- 5) Zamknąć drzwi.

Montaż drzwi piekarnika

- 1) Mocno złączyć drzwi ① po obu stronach w pobliżu ich górnej części.



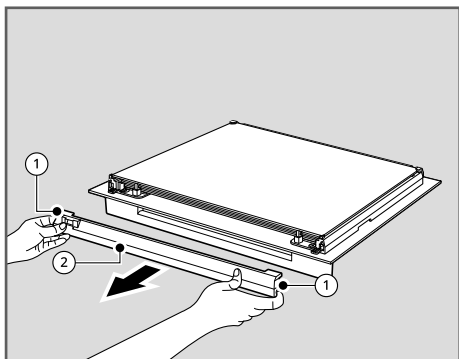
Demontaż drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika zawierają trzy warstwy paneli szklanych. Należy odłączyć drzwi piekarnika od piekarnika przed ich zdemontowaniem.

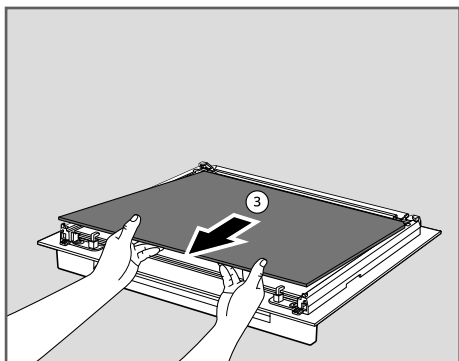
- 1) Odłączyć drzwi piekarnika od piekarnika i położyć je na miękkiej, płaskiej powierzchni, aby uniknąć ich pęknięcia i porysowania; uchwyt drzwi powinien być skierowany w stronę podłogi.

84 KONSERWACJA

- 2) Pchnąć blokady ① po obu stronach górnej osłony drzwi ② i pociągnąć do przodu.



- 3) Obiema rękami złapać i nieco podnieść panel szklany ③, a następnie pociągnąć go do przodu, aby wyjąć go z drzwi piekarnika. Odłożyć uszczelkę (4 szt.), włożoną w szybę. Powtórzyć te czynności, aby odłączyć wszystkie trzy warstwy paneli szklanych.

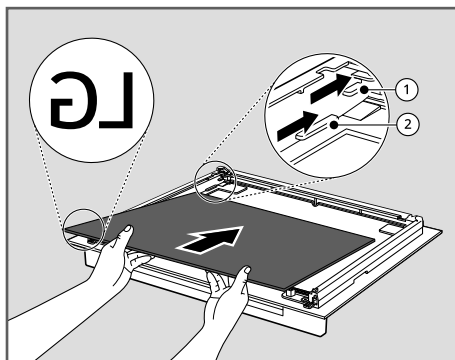


Montaż panelu szklanego

Panele szklane należy zamontować, wykonując procedurę demontażu w odwrotnej kolejności.

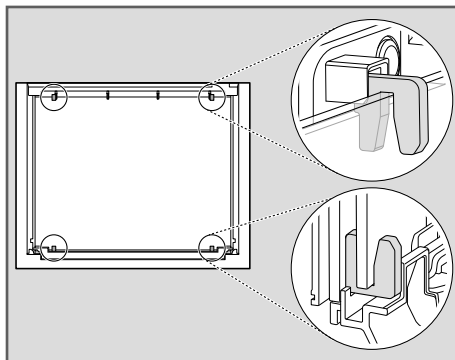
- 1) Wsunąć dolny panel szklany do ②, a drugi panel szklany do ① drzwi piekarnika.

- Umieścić panel szklany tak, aby nadruk **LG** był skierowany w stronę uchwyty drzwi piekarnika.



- 2) Zamontować 4 uszczelki na drugim panelu szklanym w poniższy sposób.

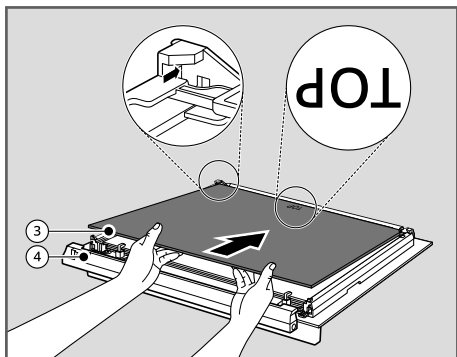
- Uszczelki powinny utrzymywać szybę w miejscu oraz redukować hałas i drgania drzwi.



- 3) Wsunąć górny panel szklany ③ do drzwi piekarnika w miejsce przed drugim panelem szklanym.

- Jeśli zostaną wsunięte prawidłowo, na spodzie panelu szklanego widoczny będzie nadruk **GÓRA**, który wskazuje, że

powierzchnia skierowana jest w
prawidłowym kierunku.



- 4) Zamontować górną osłonę drzwi ④.
- Zadbać o prawidłowe mocowanie (musi być słyszalne kliknięcie!).

86 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Najczęściej zadawane pytania

Często zadawane pytania

- P: Czy odgłos klikania, dochodzący z tylnej części piekarnika podczas jego pracy, jest rzeczą normalną?**
- O: Nowe urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby bardziej rygorystycznie kontrolowało temperaturę piekarnika. Klikanie elementów grzewczych piekarnika może być częstsze w porównaniu ze starym piekarnikiem. Jest to NORMALNE.
- P: Dlaczego dwukropek w godzinie miga?**
- O: To oznacza, że produkt został dopiero podłączony do zasilania lub doszło do przerwania zasilania. Aby wyczyścić migający czas, należy wcisnąć dowolny przycisk i zresetować czas, jeśli zajdzie taka potrzeba.
- P: Podczas gotowania konwekcyjnego wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi. Czy to jest normalne?**
- O: Tak, jest to normalne. Po otwarciu drzwi wentylator konwekcyjny zatrzyma się do momentu ich ponownego zamknięcia.
- P: Czy mogę używać folii aluminiowej, aby gromadzić ociekający tłuszcz we wnętrzu piekarnika?**
- O: Nie wolno wyłożyć dna ani boków piekarnika folią aluminiową. Folia aluminiowa stopi się i przyklei do dolnej powierzchni piekarnika i jej usunięcie będzie niemożliwe. Należy umieścić blachę wyłożoną folią w dolnej pozycji półki piekarnika, aby gromadzić ściekający tłuszcz. (Wtopienie się folii w dno piekarnika nie będzie zakłócało pracy piekarnika).
- P: Czy mogę pokrywać półki folią aluminiową?**
- O: Nie wolno pokrywać półek folią aluminiową. Pokrycie całych półek folią ograniczy przepływ powietrza, obniżając tym samym wydajność gotowania. Należy umieścić blachę wyłożoną folią pod plackami owocowymi lub innymi kwasowymi lub słodkimi potrawami, aby chronić wykończenie piekarnika przed ściekającym tłuszczem i innymi sokami.

UWAGA

- Folii można używać do owijania żywności w piekarniku, ale nie można dopuszczać do kontaktu folii z odsłoniętymi elementami grzewczymi/grillującymi w piekarniku. Folia może się roztopić lub zapalić, powodując dym, pożar lub urazy ciała.

P: Czy mogę zostawić półki w piekarniku na czas cykli pirolizy?

O: Nie. Przed rozpoczęciem cyklu **Pyroliza** należy wyjąć wszystkie przedmioty z piekarnika.

- P:** Co zrobić, gdy półki kleją się lub ich wsuwanie i wysuwanie stało się utrudnione?
- O:** Z czasem wsuwanie i wysuwanie półek może stać się utrudnione. Należy nałożyć małą ilość oliwy z oliwek na boki półek. Oliwa zadziała jak smar i ułatwi ich ślizganie się.
- P:** W trakcie grillowania drzwi powinny być otwarte czy zamknięte?
- O:** Piekarnik elektryczny nie został zaprojektowany do grillowania przy otwartych drzwiach. Grillowanie przy otwartych drzwiach piekarnika może uszkodzić pokrętła piekarnika lub wyświetlacz.
- P:** Dlaczego przyciski funkcyjne nie działają?
- O:** Sprawdzić, czy aktywowano funkcję **Control Lock (Blokada sterowania)**. Na wyświetlaczu wyświetlana będzie ikona blokady  po włączeniu funkcji **Control Lock (Blokada sterowania)**. Aby wyłączyć funkcję **Control Lock (Blokada sterowania)**, należy postępować zgodnie z punktem **Ustawianie blokady sterowania** w rozdziale **Obsługa**.
- P:** Jak zapewnić bezpieczeństwo dzieciom w pobliżu urządzenia?
- O:** Należy pilnować dzieci, gdy znajdują się w pobliżu urządzenia podczas jego pracy, a także po jego użyciu, gdy jego powierzchnie są jeszcze gorące. Można również użyć funkcji **Control Lock (Blokada sterowania)**, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu piekarnika przez dziecko. Funkcja **Control Lock (Blokada sterowania)** wyłącza elementy panelu sterowania. Należy zapoznać się z punktem **Ustawianie blokady sterowania** w rozdziale **Obsługa**.

Przed skontaktowaniem się z serwisem

Gotowanie

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Piekarnik nie pracuje	Wtyczka urządzenia nie jest w pełni podłączona do gniazdka elektrycznego. Upewnić się, że wtyczka elektryczna jest podłączona do odpowiedniego uziemionego gniazdka pod napięciem.
	Bezpiecznik w domu może być przepalony lub wyłącznik obwodu mógł zadziałać. Wymienić bezpiecznik lub zresetować wyłącznik obwodu.
	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. Odczekać, aż piekarnik ostygnie poniżej temperatury blokowania.

88 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Przed odpowietrznik piekarnika wydostaje się para.	Gotowanie żywności o wysokiej zawartości wilgoci wiąże się z powstawaniem pary. To jest normalne.
Urządzenie nie pracuje.	Przewód nie jest prawidłowo podłączony. Upewnić się, że przewód jest prawidłowo podłączony do gniazdka. Sprawdzić wyłączniki.
	Okablowanie serwisowe jest niepełne. Skontaktować się z elektrykiem.
	Zanik zasilania. Sprawdzić światło w domu, aby się upewnić. Skontaktować się z lokalnym przedsiębiorstwem energetycznym.
Piekarnik wytwarza zbyt dużo dymu podczas grillowania.	Sterowanie nie zostało prawidłowo ustawione. Postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie Ustawianie elementów sterujących piekarnika.
	Mięso znajduje się zbyt blisko elementu grzewczego. Zmienić pozycję półki w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią odległość pomiędzy mięsem i elementem. Wstępnie nagrzać element grillujący przed opaleniem.
	Mięso nie jest odpowiednio przygotowane. Należy usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Odciąć pozostałe tłuste krawędzie, aby zapobiec zawijaniu.
	Na powierzchniach piekarnika nagromadził się tłuszcz. Stary tłuszcz lub płamy z jedzenia powodują nadmierną ilość dymu. W przypadku częstego grillowania należy regularnie czyścić piekarnik.
Jedzenie nie jest prawidłowo wypieczone	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Nieprawidłowa pozycja półki lub półka nie jest wypoziomowana. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Nieprawidłowe naczynia kuchenne lub nieprawidłowy rozmiar używanych naczyń kuchennych. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
Na oknie piekarnika gromadzi się wilgoć lub z odpowietrznika piekarnika wydobywa się dym	To ma miejsce podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości wilgoci. To jest normalne.
	Użyto zbyt dużo płynu podczas czyszczenia okna. Nie wolno używać zbyt dużej ilości płynu do czyszczenia okna.

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Po wyłączeniu piekarnika do kuchni wiewane jest ciepłe powietrze.	Wylot ciepłego powietrza jest potrzebny, aby utrzymywać temperaturę piekarnika i studzić go. Wyłącza się automatycznie po schłodzeniu piekarnika do bezpiecznej temperatury. To jest normalne.

Części i funkcje

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje  przy próbie gotowania	Drzwi piekarnika są zablokowane, ponieważ temperatura w jego wnętrzu nie spadła poniżej temperatury blokowania. Wcisnąć przycisk STOP. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
	Funkcja Control Lock (Blokada sterowania) jest aktywna. Wcisnąć przycisk Control Lock (Blokada sterowania) i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zresetować funkcję.
Światło piekarnika nie działa.	Należy wymienić żarówkę lub żarówka jest niedokręcona. Wymienić lub dokręcić żarówkę. Patrz rozdział „Wymiana lampy piekarnika” w Instrukcji właściciela.
Wentylator chłodzący dalej pracuje po wyłączeniu piekarnika.	Wentylator wyłączy się automatycznie po odpowiednim schłodzeniu elementów elektronicznych. To jest normalne.
Piekarnik nie rozpoczyna pirolizy.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, aby ustawić funkcję pirolizy. Odczekać, aż urządzenie ostygnie, i zresetować elementy sterujące.
	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. Patrz rozdział Tryb Pyrolysis (Piroliza).
	Nie można rozpocząć cyklu pirolizy, gdy drzwi piekarnika są otwarte. Zamknąć drzwi piekarnika.
Drzwi piekarnika nie otwierają się po cyklu pirolizy.	Piekarnik jest zbyt gorący. Odczekać, aż piekarnik ostygnie poniżej temperatury blokowania.
	Elementy sterujące i drzwi mogą być zablokowane. Odczekać około godzinę, aby piekarnik ostygł po cyklu pirolizy. Drzwi można otworzyć, gdy blokada  nie jest już wyświetlana w trakcie cyklu pirolizy.
	Funkcja Control Lock (Blokada sterowania) jest aktywna. Wcisnąć przycisk Control Lock (Blokada sterowania) i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zresetować funkcję.

90 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Piekarnik nie jest czysty po cyklu pirolizy.	Elementy sterujące piekarnika są ustawione nieprawidłowo. - Patrz rozdział Tryb Pyrolysis (Piroliza). Piekarnik był mocno zabrudzony. - Należy usunąć duże zabrudzenia przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia. Mocno zabrudzone piekarniki mogą wymagać ponownego przeprowadzenia funkcji pirolizy lub dłuższego czasu działania tej funkcji.
Wentylator konwekcyjny zatrzymuje się.	Wentylator konwekcyjny zatrzymuje się podczas cyklu pieczenia konwekcyjnego. Dzieje się tak, aby umożliwić jeszcze więcej ogrzewania podczas cyklu. Nie jest to błąd zakresu i należy to uznawać za normalną pracę.
Wsuwanie półek piekarnika jest utrudnione (WS7D76*2**, WSED7613*).	Błyszczące, srebrne półki zostały wyczyszczone. Należy nałożyć małą ilość oleju roślinnego na ręcznik papierowy i przetrzeć nim krawędzie półek piekarnika.
Komora gotowania nie nagrzewa się i ikona „Demo lub D” jest wyświetlona na wyświetlaczu.	Urządzenie jest w trybie Demo. Aby wyłączyć ten tryb, zapoznać się z sekcją „Tryb Demo” w instrukcji obsługi.

Hałasy

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Dźwięk „trzaskania” lub „pęknięcia”	Jest to dźwięk grzejącego i chłodzącego się metalu podczas pieczenia i funkcji Pyroliza. To jest normalne.
Hałas wentylatora	Wentylator konwekcyjny może się automatycznie włączać i wyłączać. To jest normalne.

Wi-Fi

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Urządzenie domowe ani smartfon nie są podłączone do sieci Wi-Fi.	Hasło sieci Wi-Fi, z którą nawiązane ma zostać połączenie, jest nieprawidłowe. Należy znaleźć sieć Wi-Fi połączoną ze smartfonem i usunąć ją, a następnie zarejestrować urządzenie w LG ThinQ.

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Urządzenie domowe ani smartfon nie są połączone do sieci Wi-Fi.	Dane mobilne dla smartfona są wyłączone. Należy wyłączyć dane mobilne smartfona i zarejestrować urządzenie za pomocą sieci Wi-Fi.
	Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) została ustawiona nieprawidłowo. Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) powinna składać się z angielskich liter i cyfr (nie wolno używać znaków specjalnych).
	Częstotliwość routera jest inna niż 2,4 GHz. Obsługiwana jest wyłącznie częstotliwość 2,4 GHz routera. Należy ustawić router bezprzewodowy na częstotliwości 2,4 GHz i połączyć z nim urządzenie. Aby sprawdzić częstotliwość routera, należy skonsultować się z dostawcą Internetu lub producentem routera.
	Odległość między urządzeniem i routerem jest zbyt duża. Jeśli odległość pomiędzy routerem i urządzeniem jest zbyt duża, sygnał może być słaby i połączenie może nie być prawidłowo skonfigurowane. Należy przenieść router bliżej urządzenia.

Obsługa klienta i części zamienne

Obsługa klienta

Jeśli usunięcie awarii za pomocą powyższych środków jest niemożliwe, należy skontaktować się z działem serwisowym firmy LG.

Dane kontaktowe dla wszystkich krajów znajdują się na załączonej karcie gwarancyjnej.

- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go używać. Jeśli dojdzie do awarii, urządzenie należy odłączyć od zasilania poprzez odłączenie wtyczki zasilającej lub wyłączyć poprzez wyjęcie bezpiecznika lub za pomocą wyłącznika, znajdującego się w domowej skrzynce bezpieczników.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez specjalnie wyszkolonego i wykwalifikowanego elektryka. Nieprawidłowe przeprowadzenie napraw może spowodować znaczne uszkodzenia.

UWAGA

- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez licencjonowanych techników. Nieprawidłowe przeprowadzenie napraw może spowodować znaczne uszkodzenia.

- Nie wolno używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone. W przypadku błędu lub awarii należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. W razie awarii gwarancja może nie obejmować kosztu wizyty techników z działu obsługi klienta lub techników sprzedawcy, jeśli wynika ona z nieprawidłowego użytkowania.

Części zamienne

Jeśli potrzebne są części zamienne lub usługi technika, należy skontaktować się z działem serwisowym firmy LG.

- Połączenie telefoniczne zostanie automatycznie przekierowane do centrum obsługi klienta odpowiedzialnego za obszar odpowiadający kodowi pocztowemu.
- Adres lokalnego centrum obsługi klienta oraz inne informacje dla klientów można znaleźć na stronie www.lg.com

Przed rozmową telefoniczną należy przygotować następujące informacje:

- Nazwisko i adres, w tym kod pocztowy.
- Swój numer telefonu.
- Dokładne informacje dotyczące natury problemu.

92 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Model, seria i numer seryjny. Te informacje podane są na tabliczce znamionowej, znajdującej się na lewej wewnętrznej krawędzi drzwi piekarnika.
- Paragon z datą zakupu. Należy mieć na uwadze, że dowód zakupu jest niezbędny do zgłoszenia każdego roszczenia gwarancyjnego. Przed zgłoszeniem roszczenia gwarancyjnego należy zapoznać się z rozdziałem „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW”. Jeśli w wyniku przeglądu przeprowadzonego przez technika okaże się, że w urządzeniu nie ma żadnych awarii mechanicznych ani elektrycznych, za każdy taki przegląd naliczana będzie opłata.

Karta produktu

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) Nr 65/2014 i 66/2014, właściwa norma: EN 60350-1:2016

Znak handlowy	LG
Identyfikator modelu	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Indeks wydajności energetycznej (EEI _{cavity})	65,6
Klasa wydajności energetycznej	A+
Zużycie energii (tryb konwencjonalny)	0,89 kWh/cykl
Zużycie energii (tryb konwekcji wymuszany przez wentylator)	0,57 kWh/cykl
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Pojemność	76 l
Waga	43,0 kg

POLSKI

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) Nr 2023/826, właściwa norma: EN 50564:2011

Zużycie energii trybu informacyjnego	0,8 W
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	2,0 W
Czas, po którym funkcja zarządzania energią lub podobna przełącza automatycznie sprzęt w tryb czuwania lub tryb wyłączenia, lub w stan trybu gotowości z podłączeniem do sieci	5 minut

Notatka

Notatka

