Skenirajte QR kod
da biste videli uputstvo.

KORISNIČKO UPUTSTVO

# UGRADNA RERNA

Pre početka instaliranja pažljivo pročitajte ova uputstva. To će pojednostaviti instalaciju i obezbediti da se proizvod ispravno i bezbedno instalira. Čuvajte ova uputstva blizu proizvoda nakon instaliranja, radi buduće upotrebe.

**SRPSKI**

WS7D76**** , WSED761**

MFL71927553
Rev.03_102926

www.lg.com

Autorsko pravo © 2026 LG Electronics. Sva prava zadržana

# SADRŽAJ

Ovaj priručnik može sadržati slike ili sadržaje koji se razlikuju od modela koji ste kupili.

Ovo uputstvo podleže reviziji od strane proizvođača.

## VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA


**PRE KORIŠĆENJA PROČITAJTE SVA UPUTSTVA ..... 5**

Bezbednosne poruke ..... 5

**UPOZORENJE ..... 6**

Instalacija ..... 6

Rad ..... 7

Održavanje ..... 9

Rizik od požara i zapaljivi materijali ..... 10

**OPREZ ..... 11**

Rad ..... 11

Održavanje ..... 12

**ČUVANJE ŽIVOTNE SREDINE ..... 14**

Odlaganje ..... 14

Iskorišćeni uređaji ..... 15

Odlaganje starog aparata ..... 16

**UPUTSTVA ZA INSTALACIJU ..... 16**

Bezbednosna uputstva za instalatera ..... 16

Električni spojevi ..... 17


## PREGLED PROIZVODA


**Funkcije proizvoda ..... 18**

Spoljašnjost/unutrašnjost ..... 18

Dodatna oprema ..... 19


## RAD


**Kontrolna tabla za rad ..... 20**

Funkcije kontrolne table ..... 20

Saveti za uštedu energije ..... 22

**Promena podešavanja ..... 22**

Podešavanja (InstaView, sat, jačina zvuka) ..... 22

Podešavanje režima kuvanja ..... 23

Zaključavanje kontrola ..... 23

Lampica u rerni ..... 23

Wi-Fi ..... 23
Pokretanje na daljinu ..... 24
Režim demo ..... 24

**Upravljanje rernom ..... 24**
Pre korišćenja rerne ..... 24
Sklapanje nosača (teleskopskog) rešetke ..... 25
Uklanjanje nosača rešetke ..... 26
Korišćenje teleskopskih vodilica (model WS7D76*2**,WSED7613*) ..... 26
Korišćenje standardnih rešetki u rerni ..... 26
Funkcija InstaView ..... 27
Priručnik za kuvanje ..... 27
Pečenje ..... 32
Preporučene smernice za pečenje ..... 33
Vruć vazduh / ekonomični vrući vazduh ..... 39
Preporučene smernice za ekonomični vrući vazduh ..... 40
Roštiljanje ..... 40
Preporučene smernice za roštiljanje ..... 42
Odmrzavanje ..... 43
Prženje ..... 43
Recepti ..... 45
Prženje na vazduhu ..... 56
Preporučene smernice za prženje na vazduhu ..... 58
Kuvanje u vakuumu na vazduhu ..... 61
Preporučene smernice za kuvanje u vakuumu na vazduhu ..... 62
Režim Sabbath ..... 62
Informacije za ustanove za ispitivanje ..... 63

## PAMETNE FUNKCIJE

**Aplikacija LG ThinQ ..... 65**
Funkcije aplikacije LG ThinQ ..... 65
Instaliranje aplikacije LG ThinQ i povezivanje LG uređaja ..... 65
Specifikacije radio opreme ..... 66
Izjava o usklađenosti ..... 66
Napomena sa informacijama o softveru otvorenog koda ..... 66

**Funkcija Smart Diagnosis ..... 66**
Korišćenje aplikacije LG ThinQ za dijagnostikovanje problema ..... 67
Korišćenje zvučne dijagnostike za dijagnostikovanje problema ..... 67

## ODRŽAVANJE

**Čišćenje ..... 68**
Unutrašnjost ..... 68

Spoljašnjost ..... 68
Funkcija EasyClean ..... 69
Piroliza ..... 72

**Periodično održavanje ..... 74**
Menjanje lampice u rerni ..... 74
Uklanjanje, sklapanje i rasklapanje vrata rerne ..... 75

## REŠAVANJE PROBLEMA

**Često postavljana pitanja ..... 79**
Često postavljana pitanja ..... 79

**Pre pozivanja servisa ..... 80**
Kuvanje ..... 80
Delovi i funkcije ..... 81
Buka ..... 83
Wi-Fi ..... 83
Služba za korisnike i rezervni delovi ..... 84
Informacioni list o proizvodu ..... 85

# VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## PRE KORIŠĆENJA PROČITAJTE SVA UPUTSTVA



### Bezbednosne poruke

**Vaša bezbednost i bezbednost drugih veoma je važna.**

Obezbedili smo mnogo važnih bezbednosnih poruka u ovom priručniku i na vašem uređaju. Uvek čitajte i sledite sve bezbednosne poruke.

Pročitajte i sledite uputstva kada koristite uređaj da biste izbegli rizike od požara, strujni udar, telesne povrede ili oštećenja. Ovaj vodič ne uključuje sve moguće situacije koje mogu da se dogode. Uvek se obratite tehničkom serviseru ili proizvođaču kada se pojavi neki nerazumljiv problem. Ova uputstva vrede samo ako se na uređaju pojavljuje simbol države. Ako se simbol ne pojavljuje na uređaju, neophodno je pogledati tehnička uputstva koja će pružiti neophodna uputstva koja se odnose na modifikaciju uređaja prema uslovima korišćenja u toj državi.

⚠ Ovo je simbol bezbednosnog upozorenja.
Ovaj simbol vas upozorava na potencijalne opasnosti koje mogu da usmrte ili povrede vas ili druge. Sve bezbednosne poruke će se pojaviti nakon simbola bezbednosnog upozorenja ili reči UPOZORENJE ili OPREZ.

Ove reči znače:

⚠ **UPOZORENJE**
Možete smrtno da stradate ili da se ozbiljno povredite ako ne sledite uputstva.

⚠ **OPREZ**
Možete da se povredite ili da izazovete oštećenje proizvoda ako ne sledite uputstva.

Sve bezbednosne poruke će vam reći šta je potencijalna opasnost, reći će vam kako da smanjite mogućnost povrede i reći će vam šta može da se dogodi ako se uputstva ne slede.

# UPOZORENJE

## ⚠ UPOZORENJE

- Kako biste umanjili rizik od nastajanja požara, strujnog udara ili povrede lica prilikom korišćenja proizvoda, potrebno je poštovati osnovne mere predostrožnosti o bezbednosti, uključujući i one koje slede:

### Instalacija

- Nikada nemojte dozvoliti da se neko penje, sedi, stoji ili visi sa vrata rerne. Može doći do povrede zbog dodira sa vrelom hranom ili samom rernom.
- Zidove, rešetke, dno ili bilo koji drugi deo rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom ili bilo kojim drugim materijalom. Tako ćete omesti distribuciju toplote, dovesti do loših rezultata pečenja i prouzrokovati trajnu štetu na unutrašnjosti rerne (aluminijumska folija će se istopiti na unutrašnju površinu rerne).
- Aluminijumsku foliju ili bilo koji drugi materijal nemojte koristiti za oblaganje dna rerne. Neispravno postavljanje obloga rerne može da dovede do rizika od strujnog udara ili požara.
- Postarajte se da vaš uređaj ispravno montira i uzemlji kvalifikovani instalater prema uputstvima za instalaciju. Bilo kakvo podešavanje ili servis treba da obavljaju samo kvalifikovani instalateri ili tehničari za servis.
- Uverite se da je sav materijal za pakovanje uklonjen sa uređaja pre pokretanja. Plastiku, odeću, papir i ostale zapaljive materijale držite daleko od delova uređaja koji mogu da se zagreju.
- Električna energija mora da bude isključena dok se prave električne veze.
- Neispravno povezivanje aluminijumskog kućnog ožičenja sa bakarnim vodovima može da dovede do opasnosti povezanih s električnom strujom ili požara. Koristite samo spojnice namenjene za spajanje bakra na aluminijum i strogo sledite preporučenu proceduru proizvođača.

- Vrata rerne nemojte otvarati i zatvarati nogom ili koristiti prekomernu silu.
- Otvor za ventilaciju nemojte blokirati maramicom.
- Žive životinje ili organizme nemojte stavljati, čuvati ili kuvati u rerni.
  - Rernu nemojte koristiti za pečenje lončarije ili sušenje oslikanih predmeta.
- Uređaj ne sme da se montira iza ukrasnih vrata, radi izbegavanja prekomernog zagrevanja.
- Uređaj nemojte montirati na podu.
- Osigurajte da je uređaj isključen pre zamene lampice radi izbegavanja mogućeg strujnog udara.
- Proverite podešavanja demo režima.
  - Grejači odeljka za kuvanje neće raditi kada je demo režim podešen na uključeno (na ekranu će se pojaviti poruka Demo ili D). Ukoliko je režim podešen na uključeno, mora se onemogućiti pre nego što rerna bude mogla da se koristi za kuvanje.

## Rad

- Rernu nemojte koristiti u komercijalne svrhe. Ova rerna je isključivo namenjena samo za korišćenje u domaćinstvu.
- **NEMOJTE DODIRIVATI GREJNE ELEMENTE ILI UNUTRAŠNJE POVRŠINE RERNE.** Grejni elementi mogu biti vrući čak i ako su tamne boje. Unutrašnje površine rerne se zagreju dovoljno da izazovu opekotine. Tokom i nakon korišćenja nemojte dodirivati ili dopuštati da odeća ili drugi zapaljivi materijali dodiruju grejne elemente ili unutrašnje površine rerne dok nije prošlo dovoljno vremena da se ohlade. Ostale površine, kao što su otvori za ventilaciju rerne i površine u blizini ovih otvora, vrata rerne i prozori na vratima rerne se takođe greju i mogu da izazovu opekotine ako se ne ohlade.
- Budite oprezni kada otvarate vrata. Vreo vazduh i para koji izlaze mogu da izazovu opekotine na rukama, licu i očima. Pustite da vreo vazduh ili para izađu iz rerne pre vađenja ili zamene hrane u rerni.
- Nemojte koristiti plastiku za pokrivanje hrane. Koristite samo foliju ili poklopce koji su pogodni za korišćenje u rerni.

- Nikada nemojte pokušavati da sušite kućnog ljubimca u rerni.
- Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj za zagrevanje prostorije.
- Uvek koristite držače za tepsije ili rukavice kada vadite hranu iz rerne. Posuđe će biti vruće. Koristite samo suve držače za tepsije. Mokri ili vlažni držači za tepsije na vrelim površinama mogu da dovedu do opekotina zbog pare. Nemojte dopustiti da držač za tepsiju dodiruje vrele grejne elemente. Nemojte koristiti peškir ili neku drugu glomaznu krpu za vađenje hrane.
- Nemojte grejati neotvorene posude za hranu. Pritisak u posudama može da dovede do pucanja što može izazvati povredu.
- Nemojte dopuštati da aluminijumska folija ili sonda za merenje temperature dodiruju grejne elemente.
- Nemojte dodirivati rešetke u rerni dok su vruće.
- Ako rešetka mora da se pomeri dok je rerna vruća, nemojte dopustiti da držač za tepsiju dodiruje vruće grejne elemente u rerni.
- Rešetku izvucite iz rerne do položaja za zaustavljanje kada u rernu stavljate ili vadite hranu iz rerne. Ovo pomaže kod sprečavanja opekotina nastalih dodirivanjem vrelih površina na vratima ili zidovima rerne.
- Rernu nemojte da koristite ako se na grejnom elementu stvori sjajna tačka tokom korišćenja ili se vide drugi znaci oštećenja. Sjajna tačka ukazuje na to da grejni element može da padne i izazove potencijalnu opekotinu, požar ili opasnost od strujnog udara. Odmah isključite rernu i neka kvalifikovani serviser zameni grejni element.
- NEMOJTE blokirati otvor za ventilaciju na rerni tokom rada. Ovo može da ošteti električne delove rerne. Vazduh mora slobodno da cirkuliše. Donjeg obruba otvora za ventilaciju treba da bude ispravno sklopljen na prednjem donjem delu rerne pre montiranja vrata rerne.
- Na otvorena vrata rerne nemojte stavljati velike i teške predmete, kao što je cela ćurka.
- Budite pažljivi kada su vrata otvorena da biste izbegli povrede.
- Ako su vrata ili zaptivke na vratima oštećeni, rerna ne sme da se koristi dok je ne popravi stručno kvalifikovano lice.
- Ne dopuštajte deci da ulaze u rernu.

- Ruku nemojte stavljati ispod kontrolera ili između vrata i donjeg obruba otvora za ventilaciju tokom rada. Spoljašnjost rerne može da bude veoma vruća na dodir.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca starosti 8 godina i više, kao i lica sa umanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili upućena u korišćenje uređaja na bezbedan način i razumeju uključene opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne mogu obavljati deca bez nadzora.
- Mala deca moraju biti pod nadzorom radi sigurnosti da se ne igraju sa uređajem.
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbeglo dodirivanje grejnih elemenata u rerni. Mala deca ne treba da budu u blizini.
  - Ove površine mogu biti dovoljno vruće da oprže kožu čak i nakon završetka kuvanja, iako tako možda ne izgledaju, pa izbegavajte da šake i ruke stavljate u rernu.
- Dostupni delovi mogu da se zagreju tokom korišćenja. Mala deca ne treba da budu u blizini.
- Izloženi delovi rerne mogu da se zagreju tokom pečenja. Deca ne treba da budu u blizini.
- U uputstvima je navedeno da pod takvim uslovima površine mogu da budu toplije nego inače i deca ne treba da budu u blizini.

## Održavanje

- Predmete koji bi mogli privući pažnju dece ne treba držati iza ili u ormarićima iznad uređaja za kuvanje. Deca koja se popnu na rernu da dohvate stvari mogu ozbiljno da se povrede.
- Vruće posuđe i pribor ostavite da se ohlade na bezbednom mestu van domašaja male dece.
- Ako su oštećena staklena vrata, površina ili grejna jedinica rerne, prekinite korišćenje uređaja i pozovite servis.
- Pre servisiranja uvek isključite napajanje uređaja.

- Pre zamene lampice u rerni isključite električnu energiju u rerni na glavnom prekidaču ili na tabli sa osiguračima.
- Nikada nemojte sipati hladnu vodu preko vruće rerne u svrhe čišćenja.
- Nemojte čistiti pomoću metalnih sunđera za ribanje. Delići mogu da se otkinu sa sunđera i dodirnu električne delove i dovedu do rizika od strujnog udara.
- Kada se ova rerna ne koristi, nemojte u njoj čuvati nikakve materijale, osim onih dodataka koje je preporučio proizvođač.
- Rešetke ili bilo koji drugi deo rerne nemojte pokrivati metalnom folijom. Ovo će dovesti do pregrevanja rerne.
- Ako je rerna mnogo zaprljana od ulja, pirolizirajte rernu pre ponovnog korišćenja. Ulje može izazvati požar.
- Ako tokom pirolize dođe do požara u rerni, isključite rernu i pričekajte da se vatra ugasi. Nemojte na silu otvarati vrata. Ulazak svežeg vazduha na temperaturama pirolize može dovesti do sukljanja plamena iz rerne. Ukoliko ne sledite ovo uputstvo, može doći do ozbiljnih opekotina.
- Ako se rerna ispusti ili ošteti, kvalifikovani serviser treba temeljno da je pregleda pre korišćenja.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili lica sličnih kvalifikacija da bi se izbegla opasnost. (samo na nekim modelima)
- **NEMOJTE DODIRIVATI GREJNE ELEMENTE ILI UNUTRAŠNJE POVRŠINE KOMORE RERNE**. Tokom i nakon korišćenja ili čišćenja unutrašnjosti, nemojte dodirivati drugim zapaljivim materijalima grejne elemente ili unutrašnje površine komore rerne dok ne prođe dovoljno vremena da se ohlade. Ostale površine, kao što su prozori na vratima rerne i lampica u rerni, takođe se greju i mogu da izazovu opekotine ako se ne ohlade.

## Rizik od požara i zapaljivi materijali

- Zapaljive materijale nemojte skladištiti ili koristiti unutar ili u blizini rerne. Zapaljivi materijali uključuju papir, plastiku, držače za čaše, krpe, zidne obloge, zavese i benzin ili druga zapaljiva isparenja i

tečnosti kao što su mast ili ulje za kuvanje. Ovi materijali mogu da se zapale kada se rerna ne koristi.

- Budite veoma pažljivi kada pomerate ili odlažete vruću mast.
- Nosite odgovarajuću kecelju. Nemojte nositi široku ili opuštenu odeću koja može da se zapali ako dodirne vruće površine i izazove ozbiljne opekotine.
- Rernu nemojte koristiti za sušenje odeće. Rernu koristite isključivo u namenjenu svrhu.
- Ako se direktno iznad rerne nalazi ormarić za skladištenje, koristite ga za skladištenje stvari koje se ne koriste često i mogu bezbedno da se skladište u području izloženom toploti. Temperature mogu biti opasne po isparljive materije poput zapaljivih tečnosti, sredstava za čišćenje ili aerosoli u spreju.
- Nemojte koristiti vodu na požaru nastalom zbog masti. Ako dođe do požara u rerni, vrata ostavite zatvorena i isključite rernu. Ako vatra i dalje gori, na vatru bacite sodu bikarbonu ili koristite aparat za gašenje požara. Na vatru nemojte stavljati vodu ili brašno. Brašno može biti eksplozivno, a voda može da raširi požar nastao zbog masti i dovede do telesne povrede.

## OPREZ

### Rad

- Masnoću uvek sporo zagrevajte i pazite dok se greje.
- Ako pržite na kombinaciji ulja i masti, pomešajte ih pre zagrevanja.
- Koristite termometar za duboko ulje, ako je moguće, da sprečite prekomerno zagrevanje masti preko tačke stvaranja dima.
- Koristite najmanju količinu masti za efikasno prženje na malo ili u dubokom ulju. Ako u pleh naspete previše masnoće, može doći do prosipanja kada se doda hrana.
- Dostupni delovi mogu da se zagreju kada se koristi roštilj.
- Kada u rerni koristite vrećice za kuvanje ili prženje, sledite uputstva proizvođača.
- Vrata ili spoljašnja površina mogu da se zagreju kada uređaj radi.

- Ovu rernu nemojte koristiti u druge svrhe osim za kuvanje.
- Budite pažljivi ako otvarate vrata kada rerna radi. Vrele površine mogu da izazovu ozbiljne opekotine.
- Da bi se izbegla opasnost zbog nemarnog ponovnog postavljanja toplotne sklopke, ovaj uređaj ne sme da ima napajanje preko eksternog uređaja za uključivanje kao što je tajmer ili da bude povezan na strujno kolo koje redovno uključuje ili isključuje komunalna služba.
- Prekomerno prosuta hrana treba da se ukloni pre čišćenja.
- Kada koristite režim za čišćenje, iz rerne uklonite tepsiju, duboki pleh, žičanu rešetku, svo posuđe, aluminijumsku foliju ili bilo koji drugi materijal.

## Održavanje

- Nemojte popravljati ili menjati nijedan deo uređaja osim ako izričito nije preporučeno u priručniku. Svako ostalo servisiranje treba da obavi kvalifikovani tehničar.
- Nemojte da koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu da ogrebu površinu. Ogrebotine mogu dovesti do pucanja stakla.
- Uverite se da su lampice u rerni hladne pre čišćenja.
- Nemojte čistiti zaptivku na vratima. Zaptivka na vratima neophodna je za dobro zaptivanje. Treba paziti da se zaptivka ne trlja, ošteti ili pomera.
- Plehove i rešetke nemojte ispirati pod vodom odmah nakon kuvanja. Ovo može dovesti do pucanja ili oštećenja.
- Potrebno je da se rerna redovno čisti i da se uklanjaju ostaci hrane. Ukoliko se rerna ne održava u čistom stanju, može doći do propadanja površine, što može da skrati radni vek uređaja i može dovesti do opasne situacije.
- Sredstvo za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti u odeljku za kuvanje dok je još topao i nikada nemojte zagrevati rernu ako nije obrisano svo sredstvo za čišćenje rerne.
- Dodatke nemojte čistiti u mašini za pranje sudova.

- Za čišćenje rerne nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne, paročistače, agresivna hemijska sredstva za čišćenje, izbeljivač, sirće, čelične sunđere za ribanje ili abrazivne sunđere ili sredstva za čišćenje jer mogu trajno da oštete površinu rerne.

# ČUVANJE ŽIVOTNE SREDINE

## Odlaganje

### ⚠ OPREZ

- Vaša nova rerna je ispravno spakovana za transport. Uklonite sav materijal za pakovanje pre korišćenja uređaja.
- Nemojte da zaboravite da uklonite folije sa teleskopskih vodilica (model WS7D76*2**,WSED7613*) i sa panela.

Jedan materijal za pakovanje

| Materijal za pakovanje | | Alfabetski | Brojčano |
|---|---|---|---|
| Plastika | Polietilen tereftalat | PET | 1 |
| | Polietilen velike gustoće | HDPE | 2 |
| | Polivinil-hlorid | PVC | 3 |
| | Polietilen male gustoće | LDPE | 4 |
| | Polipropilen | PP | 5 |
| | Polistiren | PS | 6 |
| Papir i karton | Talasasti papir | PAP | 20 |
| | Drugi karton | PAP | 21 |
| | Papir | PAP | 22 |
| Metali | Čelik | FE | 40 |
| | Aluminijum | ALU | 41 |
| Drvo | Drvo | FOR | 50 |
| | Pluta | | 51 |

| Materijal za pakovanje | | Alfabetski | Brojčano |
|---|---|---|---|
| Tekstil | Pamuk | TEX | 60 |
| | Juta | | 61 |
| Staklo | Providno staklo | GL | 70 |
| | Zeleno staklo | | 71 |
| | Smeđe staklo | | 72 |

- Materijal za pakovanje može u potpunosti da se reciklira. Adrese za ekološki prihvatljivo odlaganje možete da dobijete u vašoj opštini.
- Ako želite da privremeno uskladištite rernu, izaberite suvo mesto bez prašine. Prašina i vlaga mogu negativno da utiču na radne delove u rerni.

## Iskorišćeni uređaji

### ⚠ OPREZ

- Iskorišćeni uređaji moraju se označiti kao neupotrebljivi pre odlaganja tako da više ne predstavljaju rizik. Da biste ovo postigli, isključite iz napajanja i uklonite kabl za napajanje.

Radi zaštite životne sredine, iskorišćeni uređaji moraju da se odlažu na odgovarajući način.

- Uređaj ne sme da se odlaže sa običnim komunalnim otpadom.
- Vaša opština će vas obavestiti o vremenu prikupljanja posebnog otpada ili označiti javna odlagališta.

## Odlaganje starog aparata



- Ovaj simbol precrtana kanta za smeće pokazuje da električni i elektronski otpad (WEEE) treba da se odlaže odvojeno od običnog komunalnog otpada.
- Stari električni aparati mogu da sadrže otrovne supstance, tako da će pravilno odlaganje Vašeg starog aparata pomoći sprečavanju pojave negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Vaš stari aparat može da sadrži delove za višekratnu upotrebu koji se mogu koristiti za zamenu drugih proizvoda i druge vredne materijale koji se mogu reciklirati radi očuvanja ograničenih resursa.
- Vaš aparat možete da odnesete u radnju gde ste ga kupili ili da kontaktirate lokalnu vladinu kancelariju za otpad kako biste dobili informaciju o najbližoj autorizovanoj WEEE stanici za odlaganje ovog otpada. Za najnovije informacije za Vašu zemlju, molimo Vas da pogledate web stranicu www.lg.com/global/recycling.

# UPUTSTVA ZA INSTALACIJU

Instalaciju treba da obavlja samo kvalifikovani stručni električar.

## Bezbednosna uputstva za instalatera

Rerna mora da se montira u skladu sa uputstvima proizvođača. Pogledajte priručnik za montažu za više informacija o montaži.

- Uređaj nemojte montirati ako je došlo do oštećenja prilikom transporta. Obratite se informativnom centru za klijente kompanije LG Electronics.
- Uverite se da tokom montaže niko ne može doći u dodir sa živim delovima.
- Kućište ili ormarić u koji se rerna montira mora biti usklađeno sa propisima o stabilnosti prema standardu DIN 68930.
- Rernu mora da montira kvalifikovani stručni električar u skladu sa odgovarajućim propisima i standardima.

- Rerna je težak uređaj i s velikom pažnjom moraju da je prenose najmanje dve osobe.
- Pre prvog korišćenja uklonite pakovanje i sa spoljašnje strane i iz unutrašnjosti uređaja.
- Nikakve modifikacije ne smeju da se vrše na tehničkim karakteristikama rerne.
- Isključite napajanje uređaja na glavnom prekidaču ili na tabli sa osiguračima. Ukoliko to ne učinite, može doći do ozbiljne telesne povrede, smrti ili strujnog udara.
- Uverite se da su tepsija i žičana rešetka na ispravnom mestu jer su zakačke za teleskopsku vodilicu umetnute kroz otvore na obe strane.

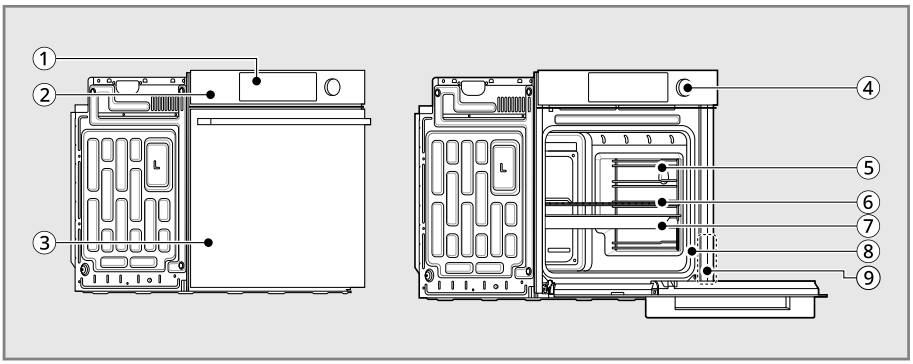
## Električni spojevi

- Ako nakon montaže nije dostupan prekidač, mora se obezbediti dodatni način isključivanja za sve polove. Način isključivanja mora da bude deo fiksnog ožičenja u skladu sa pravilima za ožičenje.
- Ovaj uređaj sadrži spoj uzemljenja zbog funkcionalnih svrha.

# PREGLED PROIZVODA

## Funkcije proizvoda

### Spoljašnjost/unutrašnjost




| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Ekran | ⑥ | Žičana rešetka |
| ② | Kontroler rerne | ⑦ | Tepsija |
| ③ | Vrata rerne | ⑧ | Zaptivka |
| ④ | Točkić kontrolera rerne | ⑨ | Nalepnica sa specifikacijama, pločica sa modelom i serijskim brojem |
| ⑤ | Nosač rešetke (2 ea) | - | - |

**NAPOMENA**

- Model i serijski broj možete da proverite na nalepnici sa specifikacijama.

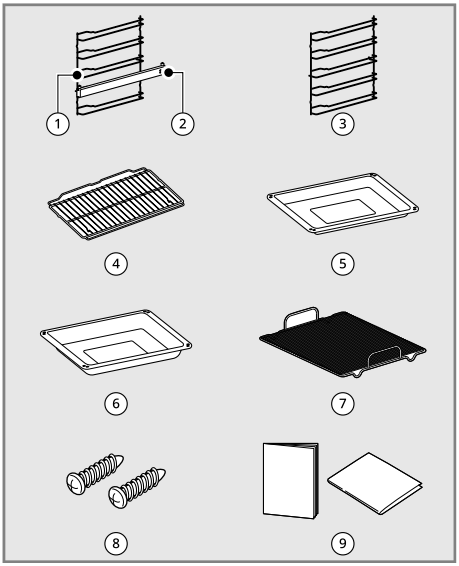
## Dodatna oprema

### ⚠ OPREZ

- Nakon montaže skinite zaštitni film sa panela kao i sa teleskopskih vodilica.

### NAPOMENA

- Obratite se svom informativnom centru za klijente kompanije LG Electronics ako bilo šta od dodataka nedostaje za vaš određeni model.
  - Kontakt podatke za sve zemlje potražite u priloženom garantnom listu.
- Koristite samo odobrene delove radi svoje bezbednosti i dužeg trajanja proizvoda.
- Proizvođač nije odgovoran za neispravan rad proizvoda ili nesreće nastale zbog korišćenja zasebno kupljenih komponenata ili delova koji nisu odobreni.
- Slike u ovom priručniku mogu da se razlikuju od stvarnih komponenata i dodataka koji su podložni promeni od strane proizvođača bez prethodnog obaveštenja u svrhe poboljšanja proizvoda.

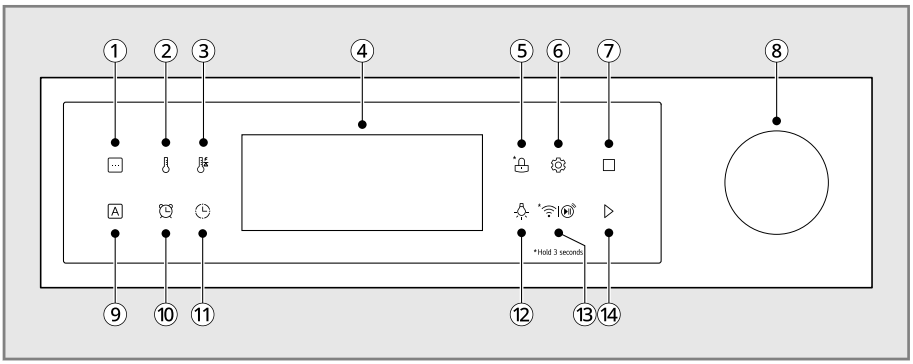



| | |
|---|---|
| ① | Nosač rešetke (2 ea)<br>• Samo model WS7D76*2**,WSED7613* |
| ② | Teleskopska vodilica (2 ea)<br>• Samo model WS7D76*2**,WSED7613* |
| ③ | Nosač rešetke (2 ea)<br>• Samo model WS7D76*1**,WSED7612* |
| ④ | Žičana rešetka (1 ea) |
| ⑤ | Tepsija (1 ea) |
| ⑥ | Duboki pleh (1 ea) |
| ⑦ | Više rešetki (1 ea)<br>• Samo model WS7D76*1**, WS7D76*2** |
| ⑧ | Drveni vijci za montažu (2 ea) |
| ⑨ | Korisničko uputstvo i Vodič za montažu |

# RAD

## Kontrolna tabla za rad

### Funkcije kontrolne table




| | |
|---|---|
| ① | **Meni**<br>Pritisnite da izaberete željeni režim kuvanja. |
| ② | **Temperatura**<br>Pritisnite da izaberete **temperaturu**. |
| ③ | **Brzo zagrevanje**<br>Pritisnite da koristite funkciju **Brzo zagrevanje**. |
| ④ | **Ekran**<br>Pritisnite bilo koje dugme na kontrolnoj tabli da aktivirate ekran. |
| ⑤ | **Zaključavanje kontrola**<br>Pritisnite i držite dugme 3 sekunde da aktivirate ili deaktivirate funkciju **Zaključavanje kontrola**. |
| ⑥ | **Podešavanja**<br>Pritisnite da namestite podešavanja rerne. |
| ⑦ | **Zaustavljanje**<br>Pritisnite da zaustavite sve aktivne radnje u rerni. |
| ⑧ | **Kontrolni točkić**<br>Okrenite točkić da izaberete režim rada rerne. Pogledajte deo **Upravljanje rernom**. |
| ⑨ | **Кување по рецепту (Recepti)**<br>Pritisnite da biste koristili funkciju **Кување по рецепту (Recepti)** Pogledajte deo **Upravljanje rernom**. |
| ⑩ | **Tajmer**<br>Pritisnite da podesite ili otkažete tajmer za rernu. |

| | |
|---|---|
| ⑪ | **Vreme kuvanja i vreme završetka**<br>Pritisnite da biste koristili funkciju **Vreme kuvanja i vreme završetka**. |
| ⑫ | **Svetlo**<br>Pritisnite da svetla u rerni uključite ili isključite. |
| ⑬ | **Pokretanje na daljinu**<br>Pritisnite da izaberete funkciju **Pokretanje na daljinu**.<br>**Wi-Fi**<br>Pritisnite i držite dugme 3 sekunde da biste uređaj povezali na **Wi-Fi** mrežu. |
| ⑭ | **Pokretanje**<br>Pritisnite da pokrenete odabrane funkcije na rerni. |

## Ikone na ekranu

Ikone se na ekranu pojavljuju kada su aktivirane.

| Ikonica | Značenje | Ikonica | Značenje |
|---|---|---|---|
|  | Ekonomični režim (**Економични врућ ваздух (Ekonomični vrući vazduh)**, **Економично горње и доње грејање (Ekonomično grejanje od vrha ka dnu)**) |  | Temperatura |
|  | **Режим за пицу (Režim Pica)** |  | Brzo zagrevanje |
|  | **Фритирање на врућ ваздух (Prženje na vazduhu)** |  | Tajmer |
|  | **Су-вид на врућ ваздух (Kuvanje u vakuumu na vazduhu)** |  | Vreme kuvanja |
|  | **Одржавање топлоте (Toplo)** |  | Vreme završetka |
|  | **Одмрзавање (Odmrzavanje)** |  | Zaključavanje |
|  | **Дизање теста (Nadolaženje testa)** |  | Podešavanje zvuka |
|  | **Пиролиза (Piroliza)** |  | Režim demo |

| Ikonica | Značenje | Ikonica | Značenje |
|---|---|---|---|
|  | **EasyClean** |  | Wi-Fi |
|  | Funkcija InstaView |  | Pokretanje na daljinu |
|  | Podešavanje sata |  | **Кување по рецепту (Recepti)** |

## Saveti za uštedu energije

- Kuvanje na više rešetki štedi vreme i energiju. Kad god je to moguće, zajedno u jednoj rerni kuvajte hranu koja zahteva istu temperaturu kuvanja.
- Sledite smernice za ispravno postavljanje rešetke i pleha za optimalni učinak i uštedu energije.
- Smanjite potrošnju energije tako što ćete blaga zaprljanja u rerni čistiti pomoću funkcije **EasyClean** umesto funkcije **Пиролиза (Piroliza)**.
- Izbegavajte da otvarate vrata rerne više nego što je neophodno tokom korišćenja. Ovo pomaže da rerna održi temperaturu, spreči nepotrebno gubljenje toplote i uštedi energiju.

# Promena podešavanja

## Podešavanja (InstaView, sat, jačina zvuka)

Da namestite podešavanja nakon početnog podešavanja, pritisnite dugme **Podešavanja** na kontrolnoj tabli da otvorite ekran za podešavanja.

Pritisnite dugme **Podešavanja** ⚙ više puta da biste pokrenuli kontrolni točkić za pregled i promenu podešavanja rerne.

Opcija **Podešavanja** omogućava:

- podešavanje funkcije InstaView
- podešavanje režima sati na satu (12 ili 24 sata)
- podešavanje jačine zvuka

### Podešavanje funkcije InstaView

Funkcija InstaView omogućava vam da vidite sadržaj rerne bez otvaranja vrata tako što ćete kucnuti na stakleni panel.

1) Jednom pritisnite dugme **Podešavanja** ⚙ ili okrenite kontrolni točkić da izaberete funkciju InstaView. Simbol treperi.

| | |
|---|---|
|  | Funkcija InstaView |

2) Pritisnite kontrolni točkić da promenite podešavanje.
3) Okrenite kontrolni točkić da uključite/isključite funkciju InstaView.
4) Pritisnite kontrolni točkić da prihvatite promenu.

### Podešavanje sata

Vreme se prikazuje na ekranu kada se rerna ne koristi.

1) Dvaput pritisnite dugme **Podešavanja** ⚙ ili okrenite kontrolni točkić da izaberete sat. Simbol treperi.

| | |
|---|---|
|  | Podešavanje sata |

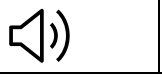
2) Pritisnite kontrolni točkić da promenite podešavanje.
3) Jednom okrenite kontrolni točkić da izaberete 12-časovni sat, a dvaput da izaberete 24-časovni sat, a zatim pritisnite za podešavanje.

4) Okrenite kontrolni točkić da podesite sat i minute.
5) Pritisnite kontrolni točkić da prihvatite promenu.

### Podešavanje jačine zvuka

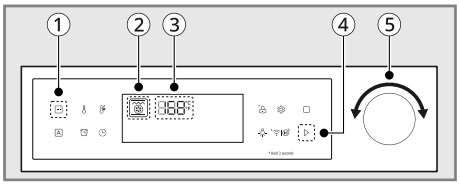
Podesite jačinu zvučnog signala.

1) Triput pritisnite dugme **Podešavanja** ⚙ ili okrenite kontrolni točkić da izaberete jačinu. Simbol treperi.

| | |
|---|---|
|  | Podešavanje zvuka |

2) Pritisnite kontrolni točkić da promenite podešavanje.
3) Okrenite kontrolni točkić da izaberete opcije **ISKLJUČENO**, **Nisko** ili **Visoko**.
4) Pritisnite kontrolni točkić da prihvatite promenu.

## Podešavanje režima kuvanja




1) Pritisnite dugme **Meni** ① uzastopno ili okrenite kontrolni točkić ⑤ da izaberete željeni režim rada ②.
2) Pritisnite kontrolni točkić ⑤ da izaberete željeni režim rada ②.
3) Okrenite kontrolni točkić ⑤ da izaberete željenu temperaturu kuvanja ③.
4) Pritisnite dugme **Pokretanje** ④ ili pritisnite kontrolni točkić ⑤ da pokrenete rad.

## Zaključavanje kontrola

Funkcija **Zaključavanje kontrola** automatski sprečava uključivanje većine kontrola na rerni. Onemogućava sat, tajmer i unutrašnje svetlo u rerni. Ne zaključava vrata rerne.

### Zaključavanje/otključavanje

1) Pritisnite dugme **Zaključavanje kontrola** 🔒 3 sekunde na ekranu da zaustavite rad svih dugmadi.
2) Pritisnite dugme **Zaključavanje kontrola** 🔒 3 sekunde na ekranu da otpustite sva dugmad iz Zaključavanja kontrola.

### NAPOMENA

- Funkcija **Zaključavanje kontrola** se ne može podesiti tokom rada rerne.

## Lampica u rerni

Unutrašnje svetlo u rerni automatski se uključuje kada su vrata otvorena.

- Pritisnite dugme **Svetlo** 💡 da ručno uključite/isključite svetlo u rerni.
- Kada rerna postigne podešenu temperaturu, lampica za zagrevanje zasvetli 5 puta.
- Kucanje dva puta na stakleni panel uključuje ili isključuje svetlo u unutrašnjosti.

## Wi-Fi

Uređaj povežite na kućnu Wi-Fi mrežu da biste koristili funkciju Pokretanje na daljinu i ostale pametne funkcije. Pogledajte deo Pametne funkcije za više detalja.

### Podešavanje Wi-Fi mreže

1) Pritisnite i držite dugme **Upravljanje na daljinu** 3 sekunde, a ikona **Upravljanje na daljinu** treperi kada je funkcija **Wi-Fi** spremna za korišćenje.
2) Sledite uputstva u aplikaciji **LG ThinQ** na pametnom telefonu za korišćenje funkcije Wi-Fi.

## Pokretanje na daljinu

Ako se uređaj registruje na kućnu Wi-Fi mrežu, funkcija zagrevanja rerne može da se pokrene ili zaustavi pomoću aplikacije **LG ThinQ** na pametnom telefonu.

### Podešavanje funkcije Pokretanje na daljinu (aktivacija ili deaktivacija mrežnog ulaza)

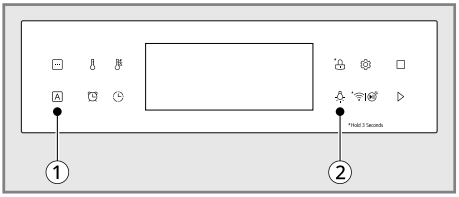
1) Otvorite vrata rerne da se uverite da je rerna prazna i spremna za zagrevanje. Hranu nemojte stavljati u rernu.
2) Zatvorite vrata rerne. Funkcija **Pokretanje na daljinu** može da se podesi samo kada su vrata rerne zatvorena.
3) Za aktivaciju pritisnite dugme **Pokretanje na daljinu**, a ikona **Pokretanje na daljinu** se pojavljuje kada je spremna za korišćenje.
4) Za deaktivaciju ponovo pritisnite dugme **Pokretanje na daljinu**, a ikona **Pokretanje na daljinu** nestaje.
5) Sledite uputstva u aplikaciji **LG ThinQ** za korišćenje funkcije **Pokretanje na daljinu**.

### NAPOMENA

- Funkcija Pokretanje na daljinu se isključuje u sledećim situacijama:
  - Pokretanje na daljinu nikada se ne podešava u aplikaciji pametnog telefona.
  - Postoje problemi sa funkcijom Pokretanje na daljinu.
- Ikona Wi-Fi na ekranu prikazuje status mrežne veze uređaja. Ako ikona za Wi-Fi ne svetli, pomoću aplikacije na pametnom telefonu izaberite Wi-Fi mrežu ili ponovo registrujte proizvod.
- Loša Wi-Fi veza može da odgodi funkciju Pokretanje na daljinu.

## Režim demo

Režim demo je samo za pokazivanje ili korišćenje u prodavnici. Rerna se neće grejati kada je režim demo aktiviran.




1) Istovremeno pritisnite dugme **Recepti** ① i dugme **Svetlo** ② 3 sekunde.
2) Ikona za režim demo pojavljuje se na ekranu kada je aktiviran.

| | |
|---|---|
| D | Ikona za režim demo |

3) Za deaktivaciju, istovremeno pritisnite dugme **Recepti** ① i dugme **Svetlo** ② 3 sekunde.

# Upravljanje rernom

## Pre korišćenja rerne

### NAPOMENA

- Zbog ciklične promene temperature, termometar smešten u komori rerne možda neće pokazivati istu temperaturu podešenu na rerni.
- Grejanje se isključuje ako se vrata otvore tokom rada. Grejanje se ponovo automatski uključuje kada se vrata zatvore.
- Izbegavajte da otvarate vrata rerne više nego što je neophodno tokom korišćenja. Ovo pomaže da rerna održi temperaturu, spreči nepotrebno gubljenje toplote i uštedi energiju.

### Pokretanje

Nakon povezivanja uređaja na napajanje ili nakon nestanka struje, dvotačka na vremenima treperi.

Da uklonite treperenje vremena, pritisnite bilo koje dugme i ponovo podesite sat ako je potrebno.

## Čišćenje odeljka za kuvanje i dodataka

Pre korišćenja uređaja za pripremu hrane prvi put, morate da očistite odeljak za kuvanje i dodatke.

Dodatke očistite ručno kao što je opisano u uputstvima za **Održavanje**.

- Provetrite kuhinju kada se uređaj zagreva.
- Uverite se da nije preostalo materijala za pakovanje, kao što su palete od polistirena, u komori za kuvanje i uklonite lepljivu traku iz unutrašnjosti i sa spoljašnjosti uređaja.

  Pogledajte **Priručnik za kuvanje** za upravljanje rernom.
- Glatku površinu komore za kuvanje obrišite mekom, vlažnom krpom pre zagrevanja uređaja.
- Da se rešite mirisa novog uređaja, zagrejte ga dok su vrata rerne zatvorena kada je komora za kuvanje prazna.

## Otvor za ventilaciju na rerni

Područja u blizini otvora za ventilaciju mogu da se zagreju tokom rada i mogu da izazovu opekotine. Izbegavajte da stavljate plastiku u blizini otvora za ventilaciju jer toplota može da iskrivi ili istopi plastiku.

Normalno je da se vidi para tokom kuvanja hrane s velikim sadržajem vlage.

## ⚠ UPOZORENJE

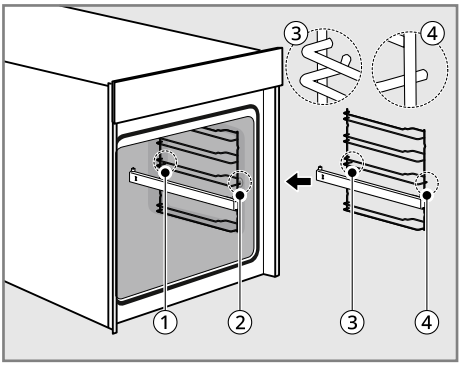
- Nemojte blokirati otvor za ventilaciju između vrata rerne i kontrolera.

## Sklapanje nosača (teleskopskog) rešetke

Sklopite nosače rešetki sa obe strane komore rerne pre upravljanja rernom prvi put. Ovo drži posuđe na mestu.

## ⚠ UPOZORENJE

- Uklonite zaštitni film sa svih teleskopskih vodilica.



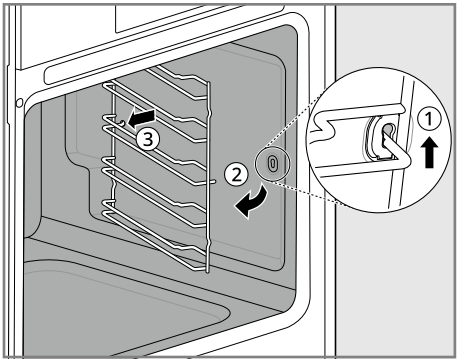

| | |
|---|---|
| ① | Zadnji otvor |
| ② | Prednji otvor |
| ③ | Kukica za zadnji nosač rešetke (zakrivljena) |
| ④ | Kukica za prednji nosač rešetke (ravna) |

1) Nosač poravnajte u komori rerne. Tako da zakrivljeni deo nosača bude usmeren prema vratima rerne.
   - Model WS7D76*2**,WSED7613*: zakačke teleskopskih vodilica moraju biti okrenute nagore.
2) Umetnite kukicu za zadnji nosač rešetke ③ u otvor u komori rerne ①.
3) Umetnite kukicu za prednji nosač rešetke ④ u otvor u komori rerne ② i pritisnite da osigurate spoj.
4) Ponovite korake 1–3 na drugoj strani komore rerne.

## Uklanjanje nosača rešetke

# ⚠ UPOZORENJE

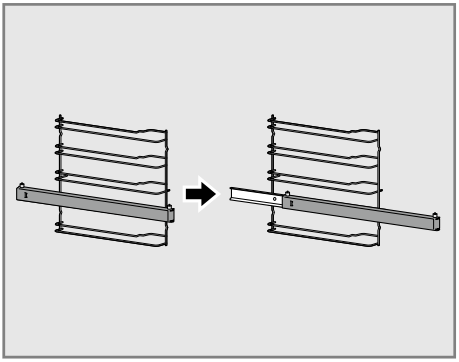
- Nemojte dodirivati rešetke u rerni dok su vruće.



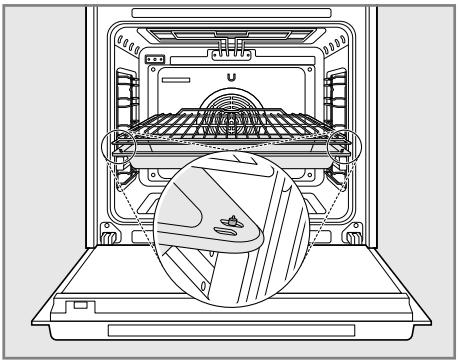

1) Lagano podignite rešetku ①.
2) Povucite prednji deo rešetke od bočnog zida ②.
3) Nastavite sa nameštanjem rešetke prema centru rerne ② dok povlačite zadnji deo rešetke od bočnog zida da biste oslobodili kukicu ③.
4) Ponovite korake 1–3 na drugoj strani komore rerne.

## Korišćenje teleskopskih vodilica (model WS7D76*2**,WSED7613*)

Teleskopske vodilice se uvlače i izvlače po okviru. Ovako se teško posuđe drži u ravni i sprečava da sklizne napred kada se teleskopska vodilica izvuče do kraja.



- Uverite se da su tepsija i žičana rešetka na ispravnom mestu jer su zakačke za teleskopsku vodilicu umetnute kroz otvore na obe strane.



## Korišćenje standardnih rešetki u rerni

Rešetke imaju nagore okrenut zadnji rub koji sprečava da se nenamerno izvuku iz komore rerne.

# ⚠ OPREZ

- Vratite rešetke u rernu pre uključivanja rerne radi sprečavanja opekotina.
- Rešetke nemojte pokrivati aluminijumskom folijom ili bilo kojim drugim materijalom ili nemojte ništa drugo stavljati na dno rerne. Na taj način ćete dovesti do slabog pečenja i možete da oštetite dno rerne.

- Rešetke u rerni postavljajte samo kada je rerna hladna.

**Uklanjanje rešetki**

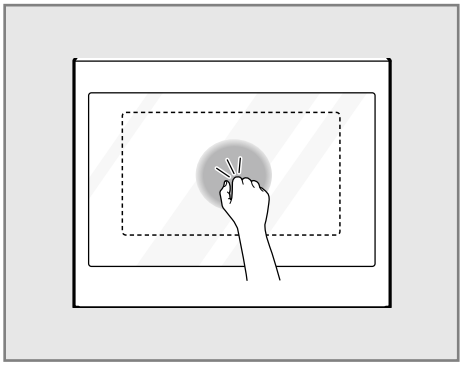
1) Izvucite rešetku ravno napred dok ne stane.
2) Podignite prednji deo rešetke i izvucite je.

**Zamena rešetki**

1) Kraj rešetke stavite na nosač.
2) Nagnite prednji deo nagore i gurnite rešetku.

## Funkcija InstaView

Kucnite dva puta na sredinu staklenog panela da biste otkrili sadržaj rerne bez otvaranja vrata.



## ⚠ OPREZ

- Staklena vrata nemojte udarati prekomernom silom. Nemojte dozvoliti da čvrsti predmeti kao što su posuđe ili staklene boce udaraju u staklo na panelu vrata. Staklo može da se razbije i dovede do telesne povrede.

## NAPOMENA

- Kucanje dva puta na stakleni panel uključuje ili isključuje svetlo u unutrašnjosti.
- Svetlo ostaje UKLJUČENO tokom kuvanja.
- Svetlo se automatski isključuje nakon 5 minuta i prelazi u režim mirovanja kada se kuvanje završi ili kada rerna ne radi.
- Funkcija InstaView je onemogućena kada su vrata rerne ili kontroler rerne otvoreni i jedan sekund nakon zatvaranja vrata.
- Funkcija InstaView je onemogućena tokom režima **Пиролиза (Piroliza)**, **Zaključavanje kontrola**, **Sabbath** i kod ulazne snage (samo na nekim modelima).
- Dodirivanje rubova staklenog panela možda neće aktivirati funkciju InstaView.
- Kucanje na stakleni panel mora biti dovoljno glasno da se čuje.
- Kucanje na kontrolnu tablu ili glasna buka ili vibriranje poda u blizini rerne mogu da aktiviraju funkciju InstaView.

## Priručnik za kuvanje

### Podešavanje kuvanja

## ⚠ OPREZ

- Pritiskom na dugme **Stop** tokom kuvanja poništava sva podešavanja.

## NAPOMENA

- Ako vreme kuvanja nije podešeno, kuva maksimalno podrazumevano vreme za izabrani režim kuvanja.

1) Okrenite kontrolni točkić ili pritisnite dugme **Meni** uzastopno da izaberete željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite kontrolni točkić za podešavanje.
2) Okrenite kontrolni točkić da izaberete željenu temperaturu.
3) Ako je potrebno, pritisnite dugme **Brzo zagrevanje** da koristite funkciju brzog zagrevanja. Ikona za Brzo zagrevanje pojavljuje se na ekranu.
4) Ako je potrebno, pritisnite dugme **Vreme kuvanja** za izbor željenog vremena kuvanja i vremena završetka.
5) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili kontrolni točkić.

6) Pritisnite dugme **Zaustavljanje** da otkažete bilo kada ili kada se kuvanje završi.

## Podešavanje režima Brzo zagrevanje

Ova funkcija je osmišljena za brzo zagrevanje komore za kuvanje.

### NAPOMENA

- Funkcija **Brzo zagrevanje** dostupna je u režimu kuvanja **Vruć vazduh**, **Grejanje od vrha ka dnu** i **Vazduh uz rad ventilatora**.
- Uvek isključite funkciju **Brzo zagrevanje** kada pečete na više od jedne rešetke.
- Za isključivanje funkcije Brzo grejanje ponovo pritisnite dugme **Brzo zagrevanje**.

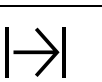
1) Okrenite kontrolni točkić ili pritisnite dugme **Meni** uzastopno da izaberete željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite kontrolni točkić za podešavanje.
2) Okrenite kontrolni točkić da izaberete željenu temperaturu.
3) Pritisnite dugme **Brzo zagrevanje** da koristite funkciju brzog zagrevanja. Ikona za Brzo zagrevanje pojavljuje se na ekranu.
4) Ako je potrebno, pritisnite dugme **Vreme kuvanja** za izbor željenog vremena kuvanja i vremena završetka.
5) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili kontrolni točkić.
6) Pritisnite dugme **Zaustavljanje** da otkažete bilo kada ili kada se kuvanje završi.

## Menjanje temperature u rerni

1) Pritisnite dugme **Temperatura**. Podešena temperatura treperi.
2) Temperaturu rerne podesite pomoću kontrolnog točkića.
3) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili kontrolni točkić.

## Menjanje vremena kuvanja

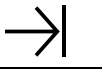
1) Pritisnite dugme **Vreme kuvanja**. Odgovarajući simbol treperi na ekranu.

| | |
|---|---|
|  | Vreme kuvanja |

2) Ako je potrebno, okrenite kontrolni točkić da izaberete željeni sat.
3) Pritisnite kontrolni točkić da sačuvate sat i unesete podešavanje za minute.
4) Okrenite kontrolni točkić da izaberete željene minute.
5) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili kontrolni točkić.

## Menjanje vremena završetka

1) Pritisnite dugme **Vreme kuvanja** 2 puta. Odgovarajući simbol treperi na ekranu.

| | |
|---|---|
|  | Vreme završetka |

2) Vreme završetka podesite pomoću kontrolnog točkića.
3) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili kontrolni točkić.

### NAPOMENA

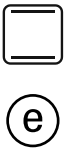
- Kada rerna radi, možete da promenite vreme kuvanja i vreme završetka.

## Za zaustavljanje kuvanja

1) Pritisnite dugme **Zaustavljanje**.

## Smernice za kuvanje

| Režim kuvanja | | Temperaturni raspon (podrazumevano) °C | Opis |
|---|---|---|---|
| **Врућ ваздух (Vruć vazduh)** *1*2 |  | 30–275 (160) | Režim Vruć vazduh koristi samo grejni element na zadnjem zidu i konvekcijski ventilator. Preporučena temperatura iznosi 160 °C. Moguće je i pečenje na više od jedne rešetke u režimu Vruć vazduh. Ovo znači da je pogodan za voćne kolače i patišpanje ili testo sa kvascem, npr. pletenicu. |
| **Економични врућ ваздух (Ekonomični vrući vazduh)**[*1] |  | 30–275 (160) | Režim Ekonomični vrući vazduh koristi optimizovani sistem grejanja radi uštede energije tokom kuvanja hrane. Preporučena temperatura iznosi 160 °C. U ovom režimu, preostala toplota može da se koristi za očuvanje energije. Da biste izbegli gubljenje toplote, vrata uvek držite zatvorena tokom kuvanja. |
| **Горње и доње грејање (Grejanje od vrha ka dnu)**[*1*2] |  | 30–300 (170) | U režimu Grejanje od vrha ka dnu, koriste se gornji i skriveni donji grejni elementi. Ovaj režim rada pogodan je za pečenje kolača, kratkotrajno pečenje i osetljiva testa. Preporučena temperatura iznosi 170 °C. |
| **Печење (Prženje)**[*1] |  | 30–300 (190) | U režimu Prženje, uključeni su gornji grejni element i konvekcijski ventilator. Preporučena temperatura iznosi 190 °C. Ova funkcija pogodna je za velike komade mesa ili živinu, kao što su rolati od mesa ili ćurka. |
| **Режим за пицу (Režim Pica)**[*1] |  | 30–300 (180) | U režimu Pica, aktivni su skriveni grejni element na dnu komore rerne i element u zadnjem zidu i konvekcijski ventilator. Preporučena temperatura iznosi 180 °C. Kada koristite režim Pica, vreme kuvanja mora da se razlikuje u zavisnosti od vrste i debljine testa i dodataka. |
| **Вентилаторски режим (Vazduh uz rad ventilatora)**[*1*2] |  | 30–300 (160) | Pored grejnih elemenata od dna ka vrhu (gornji i skriveni donji), režim Vazduh uz rad ventilatora koristi konvekcijski ventilator. Ovo znači da temperatura za prženje i pečenje može da se smanji za 20–40 °C. Preporučena temperatura iznosi 160 °C. Ovaj režim pogodan je za torte i biskvite jer je moguće pečenje na više od jedne rešetke u isto vreme. |

| Режим кувања | | Температурни распон (подразумевано) °C | Опис |
|---|---|---|---|
| **Велики грил (Veliki roštilj)** |  | L3 (visoka, podrazumevana) / L2 (srednja) / L1 (niska) | Режим Veliki roštilj koristi kompletan grejni element za roštilj. Ne može se podesiti određena temperatura. Možete da birate između tri podešavanja. Veliki roštilj pogodan je za kuvanje odrezaka, kotleta, ribe ili za pripremu tosta i da se zapeku velika jela sa gratiniranim prelivom. Unapred podešeni nivo je visok. Roštilj uvek koristite sa zatvorenim vratima. |
| **Мали грил (Mali roštilj)** |  | L3 (visoka, podrazumevana) / L2 (srednja) / L1 (niska) | Режим Mali roštilj radi na isti način kao i režim Veliki roštilj, međutim, koristi se samo deo grejnog elementa za roštilj. Zato je pogodniji za manja jela. Unapred podešeni nivo je visok. Roštilj uvek koristite sa zatvorenim vratima. |
| **Доње грејање (Grejanje od dna)**[*1] |  | 30 - 250 (170) | У режиму Grejanje od dna koristi se samo skriveni grejni element na dnu rerne. Preporučena temperatura iznosi 170 °C. Ova funkcija posebno je pogodna za dovršavanje torti i pica na jednom od nižih položaja rešetke u rerni. |
| **Економично горње и доње грејање (Ekonomično grejanje od vrha ka dnu)**[*1] |  | 30 - 300 (170) | Режим Ekonomično grejanje od vrha ka dnu koristi optimizovani sistem grejanja radi uštede energije tokom kuvanja hrane. Preporučena temperatura iznosi 170 °C. U ovom režimu, preostala toplota može da se koristi za očuvanje energije. Da biste izbegli gubljenje toplote, vrata uvek držite zatvorena tokom kuvanja. |
| **Фритирање на врућ ваздух (Prženje na vazduhu)** |  | 150 - 275 (200) | Funkcija Prženje na vazduhu posebno je osmišljena za prženje bez korišćenja ulja. |
| **Су-вид на врућ ваздух (Kuvanje u vakuumu na vazduhu)** |  | 30 - 100 (50) | Режим Kuvanje u vakuumu na vazduhu koristi vazduh za kuvanje hrane „lagano i polako“. Koristite ga za kuvanje mesa, ribe, plodova mora, živine ili povrća. Hrana mora biti vakuumirana u vrećicama pre kuvanja |

| Режим кувања | | Температурни распон (подразумевано) °C | Опис |
|---|---|---|---|
| **Одржавање топлоте (Toplo)** |  | 40 - 100 (75) | U режиму Одржавање топлоте активирани су грејни елемент на врху и скривени елемент на дну коморе рерне. Ову функцију можете да користите за одржавање топлоте хране док не буде спремна за послуживање. У овом режиму, можете подесити температуру од 40 °C до 100 °C. Трајање ове функције такође може да се подеси. |
| **Одмрзавање (Odmrzavanje)** |  | - | У режиму Одмрзавање, користи се само вентилатор без грејања. Ваздух који циркулише убрзава процес одмрзавања. Замрзнуту храну ставите у одговарајућу посуду за скупљање течности која настаје током одмрзавања. Где је примењиво, можете да користите жичану решетку и дубоки плех (или тепсију) да не биste запрљали рернu. Ако се вода сliva у рернu, заптивка на вратима ће се испрљати и може доћи до појаве непријатних мириса. |
| **Дизање теста (Nadolaženje testa)** |  | 30 - 60 (40) | Режим Надолаженje testa одржава топлоту рерне ради надолаженja производа са квасцем пре печења. Ради избегавања снижавања температуре и продужавања времена надолаженja, немојте без потребе отварати врата рерне. Пекарске производе проверавајте на време да не надођу превише. Режим за надолаженje немојте користити за грејање хране или одржавање топлоте хране. Температура рерне за надолаженje није довољно висока за држање хране на безбедним температурама. Функцију Одржавање топлоте користите за одржавање топлоте хране. |

*1 Када рерна постигне подешену температуру, огласи се звук и светло затрепери 5 пута.

*2 Ова функција може да се користи са функцијом Брзо загревање.

## Pečenje

Prilikom pečenja koristite režime Vruć vazduh ili Grejanje od vrha ka dnu.

### Plehovi za pečenje

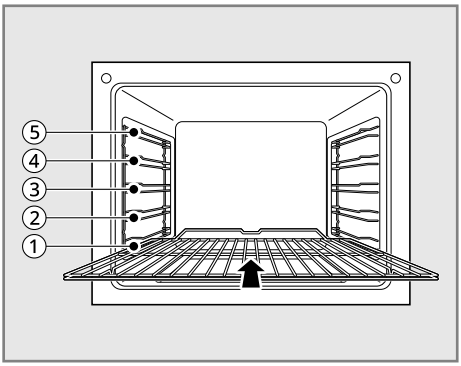
- Kada pečete u režimu Grejanje od vrha ka dnu, koristite plehove za pečenje s površinom od tamnog metala ili s premazom.
- Kada pečete pomoću funkcije Vruć vazduh, možete da koristite plehove za pečenje sa svetlom metalnom površinom.
- Plehove za torte uvek stavljajte na sredinu tepsije ili žičane rešetke.
- Kada pečete pomoću funkcije Grejanje od vrha ka dnu, možete da stavite dva pleha za pečenje jedan pored drugog u rernu. Ovo znači da je vreme kuvanja samo malo duže.

### Položaj rešetke u rerni

Položaji rešetke u rerni numerisani su od dna ka vrhu.

Kada koristite funkciju Grejanje od vrha ka dnu, možete da pečete samo na jednoj rešetki, na primer, u položaju rešetke ③.

Kada koristite funkciju Vruć vazduh, možete da pečete patišpanje i biskvite na do dve tepsije u isto vreme, na primer, u položaju rešetke ② i ④.



## Preporučene smernice za pečenje

Vodič za pečenje sadrži podešavanja temperature, vremena za pečenje i položaje rešetke u rerni za razna tipična jela.

- Temperature i vremena za pečenje treba smatrati isključivo referentnim brojkama. Stvarne vrednosti zavise od vrste smese, kvaliteta sastojaka i pleha za pečenje koji se koristi.
- Preporučujemo da prvo izaberete nižu temperaturu, a zatim da je povećate ukoliko je potrebno, na primer, ako želite da hrana više porumeni ili je vreme pečenja previše dugačko.
- Ako ne možete da odredite podešavanja za određeni recept, koristite podešavanja za najsličniji recept.
- Kada pečete torte u tepsijama ili plehovima na više od jedne rešetke, vreme pečenja može da se produži za 10–15 minuta.
- Hrana koja sadrži dosta tečnosti (npr. pica, voćni kolači itd.) treba da se peče isključivo na jednoj rešetki.
- U početku, torte i pečene smese na različitim rešetkama mogu nejednako da porumene. U ovom slučaju nemojte da menjate podešavanje temperature. Stepen zapečenosti će se izjednačiti tokom procesa pečenja.
- Radi uštede energije koristite preostalu toplotu 8 minuta pre završetka kuvanja.
- Više rešetki se koristi sa plehom i sprečava kapanje tečnosti na dno rerne.
- Prilikom kuvanja masne hrane preporučuje se korišćenje žičane rešetke ili više rešetki zajedno sa plehom radi skupljanja ostataka masnoće.

### NAPOMENA

- Položaj rešetke uvek računajte od dna ka vrhu.

*1 Zagrejte rernu.

*2 Uvek isključite funkciju „Brzo zagrevanje“ kada pečete na više od jedne rešetke.

*3 Koristite duboki pleh (ili tepsiju).

## Pečenje na jednoj rešetki u rerni

| **Torte u plehovima za pečenje** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Režim kuvanja** | **Vruć vazduh** | | **Grejanje od vrha ka dnu** | | **Vreme pečenja (minut)** |
| **Kategorija** | **Položaj rešetke** | **Temp. (°C)** | **Položaj rešetke** | **Temp. (°C)** | |
| Kuglof | 2 | 150–160 | 2 | 160–180 | 50–70 |
| Biskviti/ palačinke | 2 | 140–160 | 2 | 150–170 | 30–60 |
| Piškote | 2 | 150–160 | 2 | 160–180 | 25–40 |

| **Torte u plehovima za pečenje** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Režim kuvanja** | **Vruć vazduh** | | **Grejanje od vrha ka dnu** | | **Vreme pečenja (minut)** |
| **Kategorija** | **Položaj rešetke** | **Temp. (°C)** | **Položaj rešetke** | **Temp. (°C)** | |
| Osnovna kora – prhko testo | 3 | 170–180 | 2 | 190–210 *1 | 10–25 |
| Osnovna kora – smesa za tortu | 3 | 150–170 | 2 | 170–190 | 20–25 |
| Pita od jabuka | 3 | 160–180 | 1 | 170–190 | 65–75 |
| Začinjene torte i osnovna kora (npr. kiš) | 2 | 160–180 | 2 | 190–210 | 30–70 |
| Torta od sira | 2 | 140–160 | 2 | 170–190 | 60–90 |

| **Torte u tepsijama** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Režim kuvanja** | **Vruć vazduh** | | **Grejanje od vrha ka dnu** | | **Vreme pečenja (minut)** |
| **Kategorija** | **Položaj rešetke** | **Temp. (°C)** | **Položaj rešetke** | **Temp. (°C)** | |
| Pletenice/veće torte | 3 | 160–170 | 4 | 170–190 | 30–40 |
| Božićni hleb | 3 | 150–170 *1 | 4 | 160–180 *1 | 40–60 |
| Hleb (raženi hleb) Fermentacija je obavezna | 2 | 180–200 *1<br>140–160 | 2 | 230 *1<br>160–180 | 20<br>30–60 |
| Pita/ekler | 3 | 160–170 *1 | 4 | 190–210 | 15–30 |
| Rolat | 3 | 150–170 *1 | 4 | 180–200 *1 | 10–20 |
| Voćni kolač s prhkim testom | 3 | 160–170 *1 | 4 | 170–190 *1 | 40–80 |

| Torte u tepsijama | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Režim kuvanja | Vruć vazduh | | Grejanje od vrha ka dnu | | Vreme pečenja (minut) |
| Kategorija | Položaj rešetke | Temp. (°C) | Položaj rešetke | Temp. (°C) | |
| Kriške sa prelivom/ punjenjem, npr. sveži sir, pavlaka, šećer, bademi | - | - | 4 | 160–180 *1 | 40–80 |
| Pica (debelo testo) *2*3 | 1 | 180–200 | 1 | 190–210 *1 | 30–60 |
| Pica (tanko testo) *2 | 1 | 200–220 | 1 | 230 *1 | 10–25 |
| Beskvasni hleb | 1 | 200–220 | 1 | 230 *1 | 08–15 |
| Švajcarska pita | 1 | 180–200 | 1 | 210–230 | 35–50 |

| Biskviti | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Režim kuvanja | Vruć vazduh | | Grejanje od vrha ka dnu | | Vreme pečenja (minut) |
| Kategorija | Položaj rešetke | Temp. (°C) | Položaj rešetke | Temp. (°C) | |
| Biskviti od prhkog testa *2 | 3 | 150–160 | 4 | 170–190 *1 | 06–20 |
| Biskviti sa glazurom *2 | 3 | 140–150 | 4 | 160–180 | 10–40 |
| Biskviti od smese za torte *2 | 3 | 150–160 | 4 | 170–190 | 15–20 |
| Torte i peciva s belancima, puslice | 3 | 80–100 | 4 | 100–120 | 120–150 |
| Makaroni | 3 | 100–120 | 4 | 120–140 | 30–60 |

| Biskviti | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Režim kuvanja | Vruć vazduh | | Grejanje od vrha ka dnu | | Vreme pečenja (minut) |
| Kategorija | Položaj rešetke | Temp. (°C) | Položaj rešetke | Temp. (°C) | |
| Biskviti sa kvasnim testom *2 | 3 | 160–170 | 4 | 170–190 | 20–40 |
| Kolači od lisnatog testa i peciva | 3 | 160–180 *1 | 4 | 190–210 *1 | 20–30 |
| Zemičke | 3 | 180–200 *1 | 4 | 180–220 *1 | 20–35 |

## Pečenje na više od jedne rešetke

| Kolači / kolači i peciva na limu za pečenje | | | |
|---|---|---|---|
| Kategorija | Vruć vazduh | | Vreme pečenja (minut) |
| | Položaj rešetke | Temp. (°C) | |
| Pita/ekler *2 | 2, 4 | 160–180 *1 | 35–60 |
| Suvi patišpanj s posipom *2 | 2, 4 | 140–160 | 30–60 |
| Biskviti od prhkog testa *2 | 2, 4 | 150–160 | 15–35 |
| Biskviti sa glazurom *2 | 2, 4 | 140–150 | 20–60 |
| Biskviti od smese za torte *2 | 2, 4 | 160–170 | 25–40 |
| Torte i peciva s belancima, puslice *2 | 2, 4 | 80–100 | 130–170 |
| Makaroni *2 | 2, 4 | 100–120 | 40–80 |
| Biskviti sa kvasnim testom *2 | 2, 4 | 160–170 | 30–60 |

| Kolači / kolači i peciva na limu za pečenje | | | |
|---|---|---|---|
| Kategorija | Vruć vazduh | | Vreme pečenja (minut) |
| | Položaj rešetke | Temp. (°C) | |
| Kolači od lisnatog testa i peciva *2 | 2, 4 | 170–180 *1 | 30–50 |
| Zemičke *2 | 2, 4 | 180–190 *1 | 30–55 |

## NAPOMENA

- Ovo je opcionalno za proizvoda sa dve tepsije.
- Duboki pleh (ili tepsiju) postavite na položaj rešetke ①.

## Vodič za štrudle i pekarske proizvode

| Kategorija | Grejanje od vrha ka dnu | | Vreme pečenja (minut) |
|---|---|---|---|
| | Položaj rešetke | Temp. (°C) | |
| Zapečena testenina | 1 | 180–200 | 45–60 |
| Lazanje | 1 | 180–200 | 30–60 |
| Zapečeno povrće | 1 | 200–220 *1 | 15–30 |
| Pica baget | 1 | 200–220 *1 | 15–30 |
| Sufle | 1 | 180–200 | 20–50 |
| Pita od ribe | 1 | 180–200 | 30–60 |
| Punjeno povrće | 1 | 180–200 | 30–60 |

## Vodič za gotova zamrznuta jela

| Kategorija | Grejanje od vrha ka dnu | | Vreme pečenja (minut) |
|---|---|---|---|
| | Položaj rešetke | Temp. (°C) | |
| Zamrznuta pica | 3 | Sledite uputstva na pakovanju. | Sledite uputstva na pakovanju. |
| Hlebovi baget | 3 | Sledite uputstva na pakovanju. | Sledite uputstva na pakovanju. |
| Testo za voćni kolač | 3 | Sledite uputstva na pakovanju. | Sledite uputstva na pakovanju. |
| Čips | 3 | 200–220 | 15–25 |

## NAPOMENA

- Čips okrenite 2 ili 3 puta tokom zagrevanja.
- Kada grejete zamrznuta jela, tepsija može da se izobliči zbog velike razlike u temperaturi zamrznute hrane i rerne. Tepsije se obično vrate u prvobitni oblik kada se ohlade.

## Saveti za pečenje

| Rezultati pečenja | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|---|
| Smesa za tortu je previše lagana | Pogrešan položaj rešetke u rerni | Koristite taman pleh za pečenje ili tortu stavite na niži položaj. |
| Kolač se sleže (ima grudvice, vlažan) | Temperatura rerne je suviše visoka | Temperaturu podesite na nešto nižu. |
| | Vreme pečenja je suviše kratko | Podesite duže vreme pečenja. Vreme pečenja se ne može smanjiti podešavanjem veće temperature. |
| | Smesa sadrži previše tečnosti | Koristite manje tečnosti. Sledite uputstva za vremena za smese od testa, a posebno kada koristite kuhinjske uređaje. |
| Torte su suviše suve | Temperatura rerne je suviše niska | Sledeći put podesite nešto veću temperaturu. |
| | Vreme pečenja je suviše dugo | Podesite nešto kraće vreme pečenja. |

| Rezultati pečenja | Mogući uzrok | Rešenje |
|---|---|---|
| Torte nisu jednako zapečene | Temperatura pečenja je suviše visoka ili je vreme pečenja suviše kratko | Podesite nešto nižu temperaturu pečenja i nešto duže vreme pečenja. |
| | Smesa je nejednako raspoređena | Smesu ravnomerno rasporedite po tepsiji/plehu. |
| Vreme pečenja je suviše dugo | Temperatura je suviše niska | Sledeći put podesite nešto veću temperaturu. |

## Vruć vazduh / ekonomični vrući vazduh

### NAPOMENA

- Ako nije podešeno vreme kuvanja, rerna se automatski isključuje nakon 12 sati.
- Ventilator rerne radi tokom ciklusa **vrućeg vazduha**. Ventilator se zaustavlja kada se vrata otvore. U nekim slučajevima ventilator može da se isključi tokom ciklusa **vrućeg vazduha**.

### Saveti za vruć vazduh

- Vruć vazduh koristite za brže i ujednačenije kuvanje na više rešetki za testo, kolače, mafine, biskvite ili hleb svih vrsta.
- Kolače i biskvite pecite na plehovima bez stranica ili sa veoma plitkim stranicama da biste omogućili cirkulaciju zagrejanog vazduha oko hrane. Hrana pečena na plehovima s tamnim premazom će se brže peći.
- Kada koristite vrući vazduh na jednoj rešetki, žičanu rešetku postavite u položaj ③. Ako kuvate na više rešetki, žičanu rešetku postavite u položaje ② i ④ (za dve rešetke).
- Kuvanje na više rešetki može malo da produži vreme kuvanja neke hrane.
- Postižu se bolji rezultati sa tortama, kolačima i mafinima kada se koristi kuvanje na više rešetki.

### Saveti za ekonomični vrući vazduh

- Kada je to moguće, rernu nemojte zagrevati pre stavljanja hrane.
- Zagrevajte samo ako je tako navedeno u receptu.
- Da biste energetsku efikasnost doveli do maksimuma, nemojte otvarati vrata tokom kuvanja.
- Koristite plehove sa tamnim emajlom koji posebno dobro apsorbuje toplotu.
- Dodatke koje ne koristite uklonite iz rerne.

## Preporučene smernice za ekonomični vrući vazduh

Ova tabela namenjena je samo kao vodič, a individualni ukus i veličina mesa će se razlikovati.
Položaj rešetke u rerni uvek računajte od dna ka vrhu.
Data vremena trajanja odnose se na rernu koja nije zagrejana.

- Rešetka: položaj rešetke u rerni

| Hrana | | Polica | Temp. (°C) | Vreme (minut) |
|---|---|---|---|---|
| U plehu za pečenje | Osnovna kora – smesa za tortu | 3 | 150–170 | 35–45 |
| | Začinjene torte i osnovna kora (npr. kiš) | 2 | 160–180 | 30–70 |
| U tepsiji | Pica (tanko testo) | 1 | 200–220 | 15–30 |
| | Puslice | 3 | 80 | 120–150 |
| Biskviti | Zaleđeno | 3 | 140–150 | 10–40 |
| | Smesa za torte | 3 | 150–160 | 25–35 |
| Meso | Govedina (oko 1 kg) | 2 | 190 | 60–80 |
| | Živina (oko 1 kg) | 2 | 210 | 50–70 |
| | Živina (oko 2 kg) | 2 | 210 | 60–80 |

## Roštiljanje

Imate 2 različita radna režima za roštiljanje.

- Za veće količine ravne hrane za roštiljanje, da zapečete hranu u velikim tepsijama. Izaberite nivoe jačine (L3 visoka, L2 srednja, L1 niska) prema hrani koju roštiljate.
- Za manje količine ravne hrane za roštiljanje, da zapečete hranu u malim tepsijama. Izaberite 1 od 3 nivoa jačine (L3 visoka, L2 srednja, L1 niska) prema hrani koju roštiljate.

### ⚠ UPOZORENJE

- Izloženi delovi rerne mogu da se zagreju tokom pečenja. Deca ne treba da budu u blizini.

### NAPOMENA

- Zatvorite vrata i podesite funkciju Roštilj. Ako su vrata otvorena, funkcija Roštilj ne može se podesiti, a poruka door pojavljuje se na ekranu. Ako se vrata otvore tokom roštiljanja, grejač roštilja se isključuje. Kada se vrata zatvore, grejač roštilja se automatski ponovo uključuje.

### Saveti za stvaranje manje dima

Zbog velike temperature povezane sa roštiljanjem, normalno je da ima dima tokom procesa kuvanja. Ovaj dim je prirodan nusproizvod prženja i ne treba da vas zabrinjava. Ako ima više dima nego što smatrate adekvatnim, sledite navedene savete da smanjite količinu dima u rerni.

- Žičana rešetka uvek treba da bude temeljno očišćena i na sobnoj temperaturi na početku kuvanja.
- UVEK uključite sistem za ventilaciju na ploči za kuvanje ili aspirator tokom roštiljanja da bi se dim uklonio iz prostorije.

- Unutrašnjost rerne uvek držite što je moguće čistije. Preostali ostaci od prethodnih obroka mogu da zagore ili se zapale.
- Izbegavajte masne marinade ili šećerne glazure. Obe će povećati količinu dima. Ako želite da koristite glazuru, nanesite je na samom kraju kuvanja.
- Ako ima previše dima uz bilo koju vrstu hrane, razmislite o sledećem:
  - Roštilj smanjite na podešavanje **L1**.
  - Spustite položaj rešetke tako da se hrana kuva dalje od grejača roštilja.
  - Koristite podešavanje roštilja **L3** da postignete željeni nivo prženja, a zatim prebacite na podešavanje roštilja **L1** ili na režim Grejanje od vrha ka dnu.
- U pravilu, masniji komadi mesa i ribe stvaraju više dima od krtijeg mesa.
- Pridržavajte se preporučenih podešavanja za roštilj i smernica za kuvanje u tabeli na narednoj stranici kad god je to moguće.

## Preporučene smernice za roštiljanje

Vremena pečenja namenjena su samo kao približne vrednosti. Stvarna vremena mogu da zavise od kvaliteta mesa ili ribe. Pečenje je naročito pogodno za kuvanje ravnih komada mesa i ribe. Hranu koja se peče okrenite otprilike na polovini vremena kuvanja.

Položaj rešetke u rerni uvek računajte od dna ka vrhu.

*1 Žičana rešetka ili duboki pleh ili tepsija.

- Rešetka: položaj rešetke u rerni

| Hrana | Polica | 3. stepen za veliki roštilj (minut) | |
|---|---|---|---|
| | | 1. strana | 2. strana |
| Rizole | 5 | 8–10 | 6–8 |
| Svinjski file | 5 | 10–12 | 8–12 |
| Kobasice na roštilju | 5 | 8–10 | 6–8 |
| Goveđi ili teleći odresci | 4 | 8–12 | 5–10 |
| Goveđi file (otprilike 1 kg) | 4 | 10–12 | 10–12 |
| Tost *1 | 4 | 2–4 | 2–4 |
| Tost s prelivom | 4 | 6–8 | - |

### NAPOMENA

- Koristite položaj rešetke ④ ili ⑤ za roštiljanje ravnih komada mesa.
- Duboki pleh ili tepsiju stavite ispod žičane rešetke za skupljanje sokova ili masti koji kaplju iz hrane.

## Odmrzavanje

Koristite režim Odmrzavanje za odmrzavanje hrane.

### Odmrzavanje gotovih jela

- Jelo izvadite iz pakovanja, stavite ga na tanjir, a tanjir stavite na žičanu rešetku.
- Jelo nemojte pokrivati tanjirom ili činijom jer ovo može značajno da produži vreme odmrzavanja.
- Tečnost koja nastane tokom odmrzavanja nemojte koristiti za kuvanje jela da biste izbegli rizik od salmonele. Osigurajte da tečnost nastala tokom odmrzavanja slobodno otiče na tanjir ili pleh za pečenje ako koristite žičanu rešetku.

### Položaj rešetke u rerni

Za odmrzavanje koristite žičanu rešetku u položaju ① ili ② za veća jela.

### Preporučene smernice za odmrzavanje

| Hrana | Težina (kg) | Vreme (minut) | Uputstva |
|---|---|---|---|
| Piletina | 1,0 | 100–140 | Žičanu rešetku koristite sa dubokim plehom (ili tepsijom). Piletinu okrenite nakon isteka polovine vremena. |
| Meso | 1,0 | 100–140 | Meso okrenite nakon polovine vremena ili ga pokrijte tankom folijom. |
| | 0,5 | 90–120 | |
| Pastrmka | 0,15 | 25–35 | Nemojte pokrivati. |
| Jagode | 0,3 | 20–30 | Nemojte pokrivati. |

## Prženje

Prilikom prženja koristite režime Prženje i Grejanje od vrha ka dnu.

Vodič za prženje sadrži potrebne temperature, vremena prženja i položaje rešetke u rerni za razne vrste mesa. Prikazane brojke su samo približne.

- Preporučujemo da u rerni kuvate meso i ribu težine preko 1 kg.
- Za krto meso i ribu koristite režim Grejanje od vrha ka dnu. Za sve druge vrste mesa preporučujemo režim Prženje.
- Dodajte malo tečnosti da sprečite da sokovi od prženja ili masnoća zagore na površini pleha.

### Preporučene smernice za prženje

- Rešetka: položaj rešetke u rerni
- Hranu okrenite otprilike na polovini ili nakon dve trećine vremena kuvanja.

**⚠ UPOZORENJE**

- Ostavite dovoljno vremena da se rerna ohladi da ne bi bilo rizika od opekotina.

**NAPOMENA**

- Ovaj vodič za prženje namenjen je samo kao vodič, a individualni ukus i veličina mesa će se razlikovati.

| Hrana | Polica | Prženje | | Grejanje od vrha ka dnu | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Temp. (°C) *1 | Vreme (minut) | Temp. (°C) *1 | Vreme (minut) |
| Govedina (oko 1 kg) | 2 | 190 | 50–70 | 200 | 70–90 |
| Venison (approx. 1 kg) | 2 | 180 | 75–100 | 200–230 | 100–120 |
| Svinjski but (oko 1 kg) | 2 | 180–190 | 80–110 | 200 | 100–120 |
| Rolovana svinjetina (oko 1 kg) | 2 | 180–190 | 90–120 | 200–220 | 110–130 |
| Jagnjeći but (oko 1 kg) | 2 | 180 | 110–130 | 200 | 150 |
| Živina (oko 1 kg) | 2 | 210 | 50–60 | 200–220 | 70–90 |
| Živina (oko 2 kg) | 2 | 200 | 60–80 | 200–220 | 110–120 |
| Živina (oko 4 kg) | 2 | 180–190 | 120–140 | 190–210 | 130–150 |
| Cela riba (oko 1,5 kg) | 2 | 160–180 | 35–55 | 200–220 | 35–55 |
| Pečena piletina | 4 | 190 | 55–65 | - | - |

*1 Temperaturu za pečenje podesite za 20 °C više.

## Saveti za prženje

- Za bolje rezultate prženja, butove i piletinu zalivajte njihovim sokovima više puta tokom procesa prženja.
- Kada pržite, koristite vatrostalne posude (sledite uputstva proizvođača).
- Plehovi za prženje od nerđajućeg čelika imaju ograničenu upotrebu jer u velikoj meri reflektuju toplotu.
- Kada koristite posuđe sa plastičnim drškama, uverite se da su drške otporne na toplotu (sledite uputstva proizvođača).
- Velike komade za pečenje ili više komada možete da stavite direktno na žičanu rešetku iznad dubokog pleha (ili tepsije) (npr. ćurka, guska, 3~4 pileta, 3~4 teleće kolenice).
- Krto meso treba pržiti na plehu s poklopcem (npr. teletinu, pirjanu govedinu, dubinski zamrznuto meso). Ovako se čuvaju sokovi u mesu.
- Za kuvanje hrskave korice ili slanine, treba koristiti vatrostalnu posudu bez poklopca (npr. svinjetina, mleveno meso, jagnjetina, ovčetina, pačetina, teleća kolenica, piletina, živina, pečena govedina, goveđi file, pernata divljač).
- U duboki pleh naspite dovoljno vode (ili tepsiju) da sprečite stvaranje dima kada koristite režim za prženje.
- Rernu očistite što pre nakon korišćenja ako pržite u posudi bez poklopca. Fleke od masti se lakše uklanjaju ako je rerna još topla.

## Recepti

Funkcija Recepti pruža smernice za kuvanje hrane ili jela koje možda ne znate. Sadrži unapred podešene programe za kuvanje mnogih popularnih vrsta hrane sa informacijama o preporučenom zagrevanju, dodacima i položaju rešetke za optimalne rezultate.

### Podešavanje režima Recepti

1) Pritisnite dugme **Recepti** na kontrolnoj tabli.
2) Ponovo pritisnite dugme **Recepti** ili okrenite kontrolni točkić da izaberete željeni recept, a zatim pritisnite kontrolni točkić za podešavanje.
   - Pogledajte smernice za recepte za više detalja.
3) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili kontrolni točkić da pokrenete kuvanje.
4) Pritisnite dugme **Zaustavljanje** na kontrolnoj tabli bilo kada da otkažete ili kada se kuvanje završi.

### Smernice za recepte

- Rešetka: položaj rešetke u rerni

| **Živina** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograniče nje težine** | **Temperatura hrane** | **Uputstva** |
| | | | **Polica** | |
| 1 | Piletina, bataci *1*2 | 1,2 kg | Ohlađeno<br>3 | Pileće batake premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Pileće batake stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da stanu prekriveni folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 2 | Pile, celo *1*2 | 1,4 kg | Ohlađeno<br>2 | Piletinu premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Tanki deo bataka omotajte folijom i piletinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) u koji ste nasuli veliku šolju vode za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da stanu prekriveni folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| Živina | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane**<br>**Polica** | **Uputstva** |
| 3 | Patka, cela *1*2 | 2,1 kg | Ohlađeno<br>2 | Pačetinu premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Tanki deo bataka omotajte folijom i pačetinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) u koji ste nasuli veliku šolju vode za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da stanu prekriveni folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 4 | Ćurka, cela *1*2 | 4,2 kg | Ohlađeno<br>1 | Ćuretinu premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Tanki deo bataka omotajte folijom i ćuretinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) u koji ste nasuli veliku šolju vode za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da stanu prekriveni folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| Govedina | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane**<br>**Polica** | **Uputstva** |
| 5 | Pečena govedina *1*2 | 1,5 kg | Ohlađeno<br>2 | Govedinu premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Govedinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) u koji ste nasuli veliku šolju vode za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 10 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| Govedina | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane**<br>**Polica** | **Uputstva** |
| 6 | Pečena teletina *1*2 | 1,5 kg | Ohlađeno<br>2 | Teletinu (poleđinu teletine) premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Teletinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) u koji ste nasuli veliku šolju vode za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 10 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 7 | Goveđi file *1*2 | 0,8 kg | Ohlađeno<br>4 | Goveđi file premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Govedinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 5 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 8 | Govedina na burgundski način *3*4*8 | 1 porcija | Sobna<br>2 | **Sastojci**<br>1 kg govedine, 150 g dimljene slanine, 50 g ulja, 750 ml crvenog vina, 200–300 ml bujona, 5 glavica crnog luka, 5 češnjeva belog luka, 200 g pečurki, 100 g pirea od paradajza, 1 kašičica slatke paprike, 5 listova lovora, so, biber<br>**Način pripreme**<br>Govedinu nasecite na kocke veličine 1 cm. Slaninu nasecite na sitne kocke. Ulje stavite u šerpu za prženje, dodajte meso i slaninu i pržite na ringli. Deglazirajte prženo meso crvenim vinom i bujonom. Ogulite i naseckajte crni i beli luk. Očistite pečurke i naseckajte ih. Dodajte sastojke, začinite i promešajte i pokrijte poklopcem. Šerpu za prženje stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 10 minuta. |

| **Govedina** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane**<br>**Polica** | **Uputstva** |
| 9 | Gulaš *3*4*8 | 1 porcija | Sobna<br>2 | **Sastojci**<br>500 g svinjetine, 500 g govedine, 50 g ulja, 1 kg crnog luka, 2 kašike pirea od paradajza, 1 kašičica slatke paprike, 1 kašičica soli, 500–750 ml vode<br>**Način pripreme**<br>Svinjetinu i govedinu nasecite na kocke veličine 2 cm. Ulje stavite u šerpu za prženje i dodajte meso. Pržite na ringli. Crni luk ogulite i naseckajte. Dodajte crni luk i pire i propržite. Dodajte i promešajte, pokrijte poklopcem. Šerpu za prženje stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 10 minuta. |

| **Svinjetina** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane**<br>**Polica** | **Uputstva** |
| 10 | Pečena svinjetina *2 | 1,5 kg | Ohlađeno<br>2 | Svinjetinu premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Svinjetinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) u koji ste nasuli veliku šolju vode za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 10 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 11 | Svinjska rebra *1*2 | 1,0 kg | Ohlađeno<br>4 | Svinjska rebra premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Svinjska rebra stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 5 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| Svinjetina | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 12 | Svinjska kolenica *3*4*8 | 1,4 kg | Ohlađeno / 2 | **Sastojci**<br>1,4 kg zadnje svinjske kolenice, 1 crni luk, 2 šargarepe, struk prase, celer, naseckani bosiljak, so, biber, 300 ml vode<br>**Način pripreme**<br>Zarežite kožu na svinjetini oštrim nožem na kvadratiće. Začinite naseckanim bosiljkom, solju i biberom, ogulite i na kriške naseckajte celer, luk, šargarepu i struk prase. Povrće stavite u šerpu za prženje, na njega stavite kolenicu i dodajte vodu. Šerpu za prženje stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji pokriveno folijom 10 minuta. |
| 13 | Kidana svinjetina *3*4*8 | 2,0 kg | Ohlađeno / 2 | **Sastojci**<br>2 kg svinjskog vrata bez kosti, 2 kašičice soli, 1 kašičica slatke paprike, 2 kašičice dimljene paprike, 3 kašičice smeđeg šećera, 1 kašičica mlevenog kima, ½ kašičice ljute paprike, 1 kašičica mlevenog korijandera, 1 kašičica mlevenog crnog bibera, 3 kašičice javorovog sirupa, 100 ml soka od narandže, 100 ml kečapa<br>**Način pripreme**<br>Začine i tečnost pomešajte i mešavinu natrljajte na meso. Začinjeno meso stavite u šerpu za prženje i ostavite da se marinira 12 sati u frižideru Šerpu za prženje stavite na žičanu rešetku Stavite u rernu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji pokriveno folijom 5 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| **Svinjetina** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 14 | Svinjsko pečenje s koricom *3*4*8 | 1,0 kg | Ohlađeno / 2 | **Sastojci**<br>1 kg svinjskog karea, 6 kašičica sira (gauda), 4 kašike hlebnih mrvica, 3 kašike ljutog senfa, 10 g seckanog peršuna, 1 kašika suvog ruzmarina, 100 ml pavlake, so, biber, mlevena paprika, kari u prahu, beli luk u prahu<br>**Način pripreme**<br>Meso začinite solju i biberom. Pomešajte sastojke za kožicu i začinite začinima. Meso pospite mešavinom začina. Začinjeno meso stavite u šerpu za prženje. Šerpu za prženje stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji pokriveno folijom 5 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| **Jagnjetina** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 15 | Jagnjeći but *1*2 | 1,5 kg | Ohlađeno / 2 | Jagnjeći but premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Jagnjetinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) u koji ste nasuli veliku šolju vode za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 10 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 16 | Jagnjeći kotleti *1*2 | 0,8 kg | Ohlađeno / 4 | Jagnjeće kotlete premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Jagnjeće kotlete stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| Riba | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 17 | Losos *1*2 | 0,8 kg | Ohlađeno / 4 | Izaberite odreske lososa težine 200 g i debljine 2,5 cm. Losos premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Lososa stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 18 | Pastrmka *1*2 | 0,8 kg | Ohlađeno / 4 | Izaberite pastrmke težine 200 g. Pastrmku premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Pastrmku stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 19 | Tunjevina *1*2 | 0,8 kg | Ohlađeno / 4 | Izaberite odreske tunjevine težine 200 g i debljine 2,5 cm. Tunjevinu premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Tunjevinu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Ispod žičane rešetke postavite duboki pleh (ili tepsiju) za skupljanje sokova ili masti iz hrane. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 3 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 20 | Kozice *1*2 | 0,6 kg | Ohlađeno / 4 | Kozice premažite uljem ili rastopljenim maslacem i začinite po želji. Kozice stavite u duboki pleh. Stavite u rernu. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 5 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |
| 21 | Školjke *2 | 0,6 kg | Ohlađeno / 3 | Stavite šeri sa školjkama. Školjke stavite u duboki pleh. Rastopljenim maslacem premažite školjke. Pospite hlebnim mrvicama. Preko hlebnih mrvica prelijte rastopljeni maslac. Stavite u rernu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 5 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| **Povrće** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 22 | Grilovano povrće *1*2 | 0,8 kg | Ohlađeno / 4 | **Sastojci**<br>Patlidžan nasecite na debljinu od 1–2 cm<br>tikvice nasecite na debljinu od 1–2 cm<br>crni luk nasecite na kriške<br>papriku presecite napola po dužini i izvadite semenke, celi čeri paradajz, pečurke nasecite napola, maslac (ili ulje)<br>**Način pripreme**<br>Povrće premažite rastopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Povrće stavite u duboki pleh. Stavite u rernu. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji prekriveno folijom 5 minuta. Dobijene sokove koristite za umak ili sos. |

| **Krompir** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 23 | Pečeni krompir *1*3*5*8 | 1,0 kg | Sobna / 2 | Izaberite sitni krompir (150–200 g po komadu). Oljuštite, operite i presecite napola. Krompir pomešajte sa solju, biberom i uljem ili rastopljenim maslacem. Krompir stavite u vatrostalni pleh. Stavite u rernu. Kada rerna zapišti, okrenite hranu. |
| 24 | Gratinirani krompir *3*8 | 1,0 kg | Sobna / 2 | Kuvani gratinirani krompir nasecite na kriške. Krompir stavite u vatrostalni pleh, pokrijte narendanim sirom (30 g na 500 g gratiniranog krompira). Stavite u rernu. |

| Hleb/peciva | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograniče nje težine** | **Temperatura hrane**<br>**Polica** | **Uputstva** |
| 25 | Kolači *6 | 1 porcija | Ohlađeno<br>2 | **Sastojci (2 porcije)**<br>250 g maslaca, 250 g šećera, 500 g brašna, 3 jaja, 2 g soli, 1 pakovanje vanilin šećera (oko 8 g), 1 žumance i mleko<br>**Način pripreme**<br>Pomešajte maslac, šećer, vanilin šećer i so. Postepeno dodajte jaja. Dodajte brašno i pomešajte sa maslacem. Pokrijte i testo ostavite preko noći u frižideru. Testo razvaljajte na debljinu oko 5 mm. Isecite razvaljano testo raznim kalupima i stavite na podmazan lim za pečenje. Pomešajte žumance sa malo mleka, premažite kolačiće. Stavite u rernu. |
| 26 | Mafini *3*7*8 | 1 porcija | Sobna<br>2 | **Sastojci**<br>150 g brašna, 1 ½ kašičica praška za pecivo, 60 g kristal šećera, 1 izmućeno jaje, 130 ml mleka, 70 ml biljnog ulja, ½ kašičice ekstrakta od vanile, 50 g poluslatke čokolade, 50 g seckanih oraha, prosejani šećer u prahu<br>**Način pripreme**<br>Brašno i šećer pomešajte u činiji, u sredini mešavine napravite udubljenje. Pomešajte ostale sastojke, osim šećera u prahu, dodajte ih suvim sastojcima, mešajte dok se ne sjedini. Kašikom nanesite na podmazan i pobrašnjen kalup za mafine do dve trećine. Stavite u rernu. Izvadite iz kalupa i pospite šećerom u prahu. |

| **Hleb/peciva** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograniče nje težine** | **Temperatura hrane**<br>**Polica** | **Uputstva** |
| 27 | Zemičke<br>*3*6*8 | 1 porcija | Sobna<br>3 | **Sastojci**<br>400 g brašna, 200 ml toplog mleka, 70 g šećera, 30 g kvasca, 50 g maslaca, 15 g vanilin šećera, 2 g soli, 120 g grožđica (opcionalno)<br>**Način pripreme**<br>Brašno stavite u činiju i napravite udubljenje. Dodajte kvasac i 20 g šećera u mleko i promešajte. Tečnost naspite u udubljenje i pospite brašnom. Ostavite da nadolazi na toplom mestu dok se na površini ne pojave pukotine. Dodajte preostali šećer, rastopljeni maslac, vanilin šećer, so i zamesite glatko testo. Ostavite testo da nadolazi na toplom mestu dok se ne udvostruči. Smesu pospite grožđicama. Testo podelite na 12 komada i oblikujte loptice. Stavite na pleh za pečenje obložen papirom za pečenje i na žičanu rešetku. Ostavite da ponovo naraste i premažite mlekom. Stavite u rernu. |
| 28 | Brauni<br>*3*5*8 | 1 porcija | Sobna<br>2 | **Sastojci**<br>225 g rastopljenog maslaca, 400 g belog šećera, 100 g kakao praha, 1 kašičica ekstrakta od vanile, 2 jaja, 130 g višenamenskog brašna, ½ kašičice praška za pecivo, ½ kašičice soli, 70 g polovina oraha<br>**Način pripreme**<br>Pomešajte rastopljeni maslac, šećer, kakao prah i dobro promešajte. Dodajte vanilu, jaja, brašno, prašak za pecivo i so. Smesu prespite u vatrostalni pleh postavljen papirom za pečenje. Dekorišite polovinama oraha po želji. Stavite u rernu. |

| Hleb/peciva | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 29 | Pita od jabuka *3*8 | 1 porcija | Ohlađeno / 3 | **Sastojci**<br>150 g belog šećera, 2 kašike višenamenskog brašna, ½ kašičice mlevenog cimeta, ¼ kašičice mlevenog muskatnog oraščića, ½ kašičice korice limuna, 1,2 kg tanko nasečenih jabuka, 2 kašičice limunovog soka, 1 kašika maslaca, 1 pakovanje testa za pitu za tepsiju od 9 inči, 4 kašike mleka (opcionalno)<br>**Način pripreme**<br>Pomešajte šećer, brašno, cimet, muskatni oraščić i koricu limuna. Stavite jednu koru u tepsiju za pitu veličine 9 inči. 1/3 jabuka složite na koru. Pospite mešavinom šećera i ponavljajte dok ne potrošite sastojke. Pospite limunovim sokom i namažite maslacem. Drugu koru stavite preko punjenja i zavijte rubove. Isecite otvore na gornjoj kori i premažite mlekom za glazirani izgled po želji. Stavite u rernu. |

| Pica | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 30 | Zamrznuta pica (tanko testo)*3 | 0,3 kg | Zamrznuto / 2 | Zamrznutu picu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Koristite samo jednu zamrznutu picu odjednom. |
| 31 | Zamrznuta pica (debelo testo)*3 | 0,5 kg | Zamrznuto / 2 | Zamrznutu picu stavite na žičanu rešetku. Stavite u rernu. Koristite samo jednu zamrznutu picu odjednom. |

| Pica | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Br.** | **Meni** | **Ograničenje težine** | **Temperatura hrane** / **Polica** | **Uputstva** |
| 32 | Domaća pica *3*8 | 1 porcija | Sobna / 2 | **Sastojci**<br>20 g kvasca, 200 ml tople vode, 5 g soli, 350 g brašna, 10 g šećera, 10 g biljnog ulja, 1 mala tegla sosa od paradajza, 250 g narendanog sira, 200 g mocarela sira, 1 mala konzerva naseckanih pečurki, 150 g kuvane šunke, origano, so, biber<br>**Način pripreme**<br>Kvasac rastopite u mlakoj vodi. Umešajte so i šećer. Polako dodajte brašno uz stalno mešanje. Dodajte ulje i nastavite da mesite. Ako je testo lepljivo, dodajte još malo brašna. Pokrijte testo i ostavite da naraste ½ sata. Pobrašnite ruke, zamesite testo i prstima razvaljajte na podmazan lim za pečenje. Po testu nanesite sos od paradajza, prelive dodajte u slojevima. Po testu pospite sir. Stavite u rernu. |

*1 Nakon ZVUČNOG SIGNALA, okrenite hranu.

*2 Žičanu rešetku stavite preko dubokog pleha (ili tepsije).

*3 Koristite žičanu rešetku.

*4 Koristite svoju šerpu za prženje.

*5 Koristite svoj vatrostalni pleh.

*6 Koristite svoj lim za pečenje.

*7 Koristite svoj kalup za mafine.

*8 Koristite svoje posude za kuvanje.

## Prženje na vazduhu

Ova funkcija automatski povećava unetu temperaturu za 25 °C radi optimalnih performansi kada koristite funkciju Prženje na vazduhu.

Funkcija Prženje na vazduhu posebno je osmišljena za prženje bez korišćenja ulja.

## NAPOMENA

- Nije potrebno zagrevanje kada koristite režim Prženje na vazduhu.
- Ako kuvate u više serija, kasnijim serijama može biti potrebno manje vremena za kuvanje.
- Smese sa dosta tečnosti i prelivi neće dobiti koricu ili se stisnuti kad koristite režim Prženje na vazduhu.

## Saveti za funkciju Prženje na vazduhu

- Za najbolje rezultate, hranu kuvajte na jednoj rešetki postavljenoj na položaj preporučen u tabeli u ovom priručniku.
- Hranu rasporedite ravnomerno u jedan sloj.
- Koristite ili pleh za prženje na vazduhu ili tamnu tepsiju bez stranica ili sa plitkim stranicama koja ne prekriva celu rešetku. Ovo omogućava bolju cirkulaciju vazduha.
- Po želji, naprskajte tepsiju ili pleh za prženje na vazduhu sprejem za tiganje. Koristite ulje koje može da se zagreje do visoke temperature pre stvaranja dima, kao što su ulje avokada, semenki grožđa, kikirikija ili suncokreta.
- Tepsiju obloženu folijom postavite u položaj 1 da u nju kapa ulje sa hrane. Za hranu koja ima veliki sadržaj masti, poput pilećih krilaca, dodajte par listova papira za pečenje da upije mast.
- Često proveravajte hranu i protresajte je ili okrećite radi hrskavijih rezultata.
- Gotova zamrznuta hrana može da se skuva brže u režimu Prženje na vazduhu nego što je navedeno na pakovanju. Vreme kuvanja smanjite za 20 procenata, na vreme proveravajte hranu i vreme kuvanja podesite po potrebi.
- Koristite termometar za hranu da se uverite da je hrana dostigla temperaturu bezbednu za konzumiranje. Nedovoljno kuvano meso može da poveća rizik od bolesti uzrokovanih hranom.
- Za hrskavije rezultate, sveža pileća krilca ili meko meso pospite začinjenim brašnom. Koristite 1/3 šolje brašna na 0,9 kg piletine.

## Preporuke za prženje na vazduhu hrane sa velikim sadržajem masti

Hrana sa velikim sadržajem masti će stvarati dim u režimu Prženje na vazduhu. Za najbolje rezultate sledite ove preporuke kada pržite na vazduhu hranu sa velikim sadržajem masti kao što su pileća krilca, slanina, kobasice, hot dog, ćureći bataci, jagnjeći kotleti, rebarca, svinjski kare, pačija prsa ili neki biljni proteini.

## ⚠ OPREZ

- Proreze, otvore ili prolaze na dnu rerne ili cele rešetke nikada nemojte pokrivati materijalima kao što je aluminijumska folija. Tako blokirate protok vazduha kroz rernu i može doći do trovanja ugljen-monoksidom. Aluminijumska folija može da zadrži toplotu, dovede do opasnosti od požara ili lošeg rada rerne.
- Redovno čistite filtere za masnoću na aspiratoru.

- Uključite aspirator na podešavanju za veliku brzinu ventilatora pre nego što pokrenete funkciju Prženje na vazduhu i ostavite ga da radi još 15 minuta nakon završetka.
- Otvorite prozor ili klizna staklena vrata, ako je moguće, da osigurate dobro provetravanje kuhinje.
- Rernu čistite od nakupina masti. Unutrašnjost rerne brišite pre i nakon prženja na vazduhu (kada se rerna ohladi).
- Redovno koristite cikluse za čišćenje rerne (Lako čišćenje i Piroliza) u zavisnosti od toga koliko često i koju vrstu hrane pržite na vazduhu.
- Izbegavajte da otvarate vrata rerne više nego što je neophodno da biste pomogli kod održavanja temperature u rerni, sprečili gubitak toplote i uštedeli energiju.
- Prženje na vazduhu komada piletine poput krilaca ili bataka s kožom može da dovede do nastanka dima jer se masnoća topi na visokim temperaturama. Ako dima ima previše, koristite režim Prženje umesto režima Prženje na vazduhu.

## Preporučene smernice za prženje na vazduhu

### Kuvanje u tepsiji

- Hranu poređajte ravnomerno u jedan sloj.
- Tepsiju postavite na položaj rešetke ③.
- Hranu okrećite tokom kuvanja da biste sprečili da zagori.
- Rešetka: položaj rešetke u rerni

| KROMPIR – zamrznuti | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Zamrznuti pomfrit (štapići) | 0,4 | 200 | 3 | 15–25 |
| Zamrznuti pomfrit (rebrasto sečen, 10 x 10 mm) | 0,8 | 200 | 3 | 20–30 |
| Zamrznuti pomfrit od batata | 0,6 | 200 | 3 | 17–27 |
| Zamrznuti gratinirani krompir | 1,0 | 220 | 3 | 17–27 |
| Zamrznuti rendani krompir | 1,0 | 220 | 3 | 15–25 |

| KROMPIR – sveži/domaći | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Domaći pekarski krompir | 1,3 | 230 | 3 | 25–35 |

| PILETINA – zamrznuta | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Zamrznuti pileći medaljoni, hrskavi | 0,6 | 200 | 3 | 15–25 |
| Zamrznuti pileći štapići | 0,8 | 210 | 3 | 20–30 |

| PILETINA – sveža, s kožom | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Sveža pileća krilca | 1,2 | 230 | 3 | 27–37 |
| Sveži pileći bataci | 2,0 | 230 | 3 | 35–45 |
| Karabataci | 1,2 | 230 | 3 | 27–37 |

| PILETINA – sveža, s kožom | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Prsa | 1,2 | 230 | 3 | 27–37 |

| DRUGO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Zamrznuti kolutovi crnog luka, pohovani | 0,5 | 200 | 3 | 15–25 |
| Zamrznute prolećne rolnice (20 g po komadu) | 1,2 | 210 | 3 | 20–30 |
| Tanka kobasica (svaka 70 g, prečnika 2 cm) | 2,0 | 220 | 3 | 15–25 |
| Zamrznute kozice s kokosom | 0,7 | 200 | 3 | 20–30 |
| Sveže školjke u polovini ljušture | 1,0 | 210 | 3 | 15–25 |
| Sveže kozice | 1,0 | 200 | 3 | 20–30 |
| Mešano povrće | 1,0 | 220 | 3 | 17–27 |

## Kuvanje na plehu za prženje na vazduhu

- Hranu poređajte ravnomerno u jedan sloj.
- Pleh za pečenje obložen folijom stavite na rešetku u položaju ② za skupljanje tečnosti koja kaplje. Ako je potrebno, dodajte papir za pečenje da upija ulje i smanji stvaranje dima.
- Hranu okrećite tokom kuvanja da biste sprečili da zagori.
- Rešetka: položaj rešetke u rerni

| KROMPIR – zamrznuti | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Zamrznuti pomfrit (štapići) | 0,4 | 200 | 3 | 15–25 |
| Zamrznuti pomfrit (rebrasto sečen, 10 x 10 mm) | 0,8 | 200 | 3 | 20–30 |
| Zamrznuti pomfrit od batata | 0,6 | 200 | 3 | 17–27 |
| Zamrznuti gratinirani krompir | 1,0 | 220 | 3 | 17–27 |
| Zamrznuti rendani krompir | 1,0 | 220 | 3 | 15–25 |

| **KROMPIR – sveži/domaći** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Domaći pomfrit (10 x 10 mm) | 0,6 | 220 | 3 | 20–30 |
| Domaći pekarski krompir | 1,3 | 230 | 3 | 25–35 |

| **PILETINA – zamrznuta** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Zamrznuti pileći medaljoni, hrskavi | 0,6 | 200 | 3 | 15–25 |
| Zamrznuti pileći štapići | 0,8 | 210 | 3 | 20–30 |
| Zamrznuta ljuta krilca, s kostima | 1,2 | 200 | 3 | 30–40 |

| **PILETINA – sveža, s kožom** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Sveža pileća krilca | 1,2 | 230 | 3 | 27–37 |
| Sveži pileći bataci | 2,0 | 230 | 3 | 35–45 |
| Karabataci | 1,2 | 230 | 3 | 27–37 |
| Prsa | 1,2 | 230 | 3 | 27–37 |

| **DRUGO** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Meni** | **Količina (kg)** | **Temp. (°C)** | **Polica** | **Vreme (minut)** |
| Zamrznuti kolutovi crnog luka, pohovani | 0,5 | 200 | 3 | 15–25 |
| Zamrznute prolećne rolnice (20 g po komadu) | 1,2 | 210 | 3 | 20–30 |
| Tanka kobasica (svaka 70 g, prečnika 2 cm) | 2,0 | 220 | 3 | 15–25 |
| Zamrznute kozice s kokosom | 0,7 | 200 | 3 | 20–30 |
| Sveže školjke u polovini ljušture | 1,0 | 210 | 3 | 15–25 |

## Kuvanje u vakuumu na vazduhu

Ova funkcija dostupna je samo na nekim modelima.

Kuvanje u vakuumu na vazduhu koristi vazduh za kuvanje hrane „lagano i polako“. Koristite ga za kuvanje mesa, ribe, plodova mora, živine ili povrća. Hrana mora biti vakuumirana u vrećicama.

Rernu nije potrebno zagrevati kada koristite funkciju Kuvanje u vakuumu na vazduhu.

Pogledajte vodič za kuvanje za preporučena podešavanja funkcije Kuvanje u vakuumu na vazduhu.

### Pogodnosti kuvanja u vakuumu na vazduhu

Niža temperatura i duže vreme kuvanja koje se koristi prilikom kuvanja u vakuumu na vazduhu pruža brojne pogodnosti.

- **Zdravije**

  U poređenju sa ostalim metodima kuvanja, kuvanje u vakuumu na vazduhu zadržava najviše originalnih hranjivih materija u hrani.

- **Bezbedno i pogodno**

  Duže vreme kuvanja koje se koristi prilikom kuvanja u vakuumu na vazduhu omogućava pasterizaciju hrane. Pošto je hrana vakuumski upakovana pre kuvanja, neotvorene vrećice mogu brzo da se ohlade i skladište nakon kuvanja.

- **Hrskavi i sočni rezultati**

  Fina kontrola temperature prilikom kuvanja u vakuumu na vazduhu predstavlja odličan način da se postigne savršena tekstura kada kuvate meso ili živinu. Niske temperature koje se koriste zadržavaju više vlage u hrani nego konvencijalni metodi kuvanja. Nakon kuvanja, finalno prženje u tiganju daje savršeni hrskavi finiš.

## Preporučene smernice za kuvanje u vakuumu na vazduhu

Na vreme rada će uticati veličina, težina, debljina, početna temperatura i vaš lični ukus. Ove smernice predstavljaju samo referencu. Vreme kuvanja prilagodite prema svojim željama.

- Rešetka: položaj rešetke u rerni

| Hrana | Količina (po komadu) | Polica | Temp. (°C) | Vreme (min.) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Minimalno | Cilj | Maksimalno |
| Goveđi odrezak | debljine 2,5 cm 0,3~0,5 kg | 2 | 58 | - | 150 | 180 |
| Pileća prsa | 0,1~0,2 kg | 2 | 67 | - | 120 | 180 |
| Losos | debljine 2,5 cm 0,1~0,2 kg | 2 | 60 | - | 120 | 150 |
| Šparoge | 15~20 g | 2 | 85 | 20 | 30 | 45 |

- Kuvajte 30 minuta ili 1 sat duže ako kuvate meso debljine veće od 2,5 cm.
- Ako koristite veće komade mesa, isecite ih tako da odgovaraju preporučenoj težini. Pazite da komade mesa ne stavljate previše blizu jedan drugom.

## Režim Sabbath

Režim Sabbath se obično koristi na jevrejski praznik Šabat. Kada je aktivan režim Sabbath, rerna se ne isključuje dok god je režim Sabbath uključen. U režimu Sabbath, dugmad svih funkcija rerne su neaktivna. Na ekranu će se pojaviti Sb.

Režim **Sabbath** obično omogućava korisniku da održava toplotu hrane jer je zabranjeno raditi na praznik **Sabbath**, kao i pripremanje obroka.

U režimu **Sabbath** temperatura rerne može da se podesi od 30 °C do 250 °C.

Kada je režim **Sabbath** omogućen, uređaj može da se koristi tako da ne mora da se uključuje ili isključuje što je zabranjeno tokom podešenog vremena.

Dok je rerna u režimu Sabbath, onemogućene su sledeće funkcije:

podešavanje temperature, vreme kuvanja, displej, uključivanje/isključivanje svetla u rerni, funkcije alarma i Wi-Fi.

### Podešavanje režima Sabbath

1) Okrenite i pritisnite kontrolni točkić za izbor režima na rerni i izaberite **Grejanje od dna**.
2) Podesite željenu temperaturu.
3) Pritisnite kontrolni točkić za izbor režima na rerni.
4) Podesite vreme kuvanja ako je potrebno.
5) Pritisnite i držite dugme **Podešavanja** 3 sekunde. Na ekranu se pojavljuje Sb kada je režim Sabbath aktiviran.
6) Da zaustavite režim Sabbath, pritisnite i držite dugme **Podešavanja** 3 sekunde.

### NAPOMENA

- Režim Sabbath dostupan je samo u režimu **Grejanje od dna**.
- Ako je podešeno vreme kuvanja, rerna se automatski isključuje po isteku vremena kuvanja bez zvučnog signala. Rerna ostaje u režimu Sabbath, ali je grejač isključen.
- Ako nije podešeno vreme trajanja kuvanja, rerna se neće automatski isključiti.
- Nakon nestanka struje, ekran će se uključiti u režimu Sabbath, ali će rerna biti isključena.

## Informacije za ustanove za ispitivanje

Tabela je namenjena samo ustanovama za ispitivanje. Uključuje najbolja podešavanja za testne recepte prema standardu IEC 60350-1.

Dod.opr.: dodatna oprema

Rešetka: položaj rešetke u rerni

| Jelo | Režim grejanja | Temp. (°C) | Dod. opr. | Polica | Zagrevanje | Vreme (minut) | Postavljanje |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mala torta | Grejanje od vrha ka dnu | 170 | Tepsija | 3 | Da | 20–30 | - |
| | Vruć vazduh | 150 | Tepsija | 3 | Da | 20–30 | - |
| | Vruć vazduh | 150 | Tepsija / Duboki pleh | 4 / 2 | Da | 25–35 | Tepsija na 4, duboki pleh na 2. od dna |
| Patišpanj | Grejanje od vrha ka dnu | 170 | Žičana rešetka | 2 | Da | 20–30 | - |
| | Vruć vazduh | 160 | Žičana rešetka | 3 | Da | 30–40 | - |
| Pita od jabuka | Grejanje od vrha ka dnu | 180 | Žičana rešetka | 1 | Ne | 65–75 | Jedan pleh levo pozadi, a drugi desno napred |
| | Vruć vazduh | 170 | Žičana rešetka | 2 | Ne | 65–75 | |
| Štapići od peciva | Grejanje od vrha ka dnu | 170 | Tepsija | 3 | Da | 20–30 | - |
| | Vruć vazduh | 140 | Tepsija | 3 | Da | 20–30 | - |
| | Vruć vazduh | 140 | Tepsija / Duboki pleh | 4 / 2 | Da | 20–30 | Tepsija na 4, duboki pleh na 2. od dna |
| Tost | Veliki roštilj | L1 | Žičana rešetka | 4 | Da (5 min.) | 2–4 | - |
| Goveđi odrezak | Veliki roštilj | L3 | Žičana rešetka | 4 / 1 | Da (5 min.) | 10–15 svaka strana | Okrenuti na pola vremena |

| Jelo | Režim grejanja | Temp. (°C) | Dod. opr. | Polica | Zagrevanje | Vreme (minut) | Postavljanje |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puslice | Vruć vazduh | 80 | Tepsija | 3 | Ne | 120–150 | - |
| Pečena piletina | Prženje | 190 | Žičana rešetka / Duboki pleh | 2 | Da | 55–65 | Okrenuti na pola vremena |

# PAMETNE FUNKCIJE

## Aplikacija LG ThinQ

Ova funkcija dostupna je samo na modelima sa Wi-Fi mrežom.

Aplikacija **LG ThinQ** omogućava vam da komunicirate sa uređajem koristeći pametni telefon.

### Funkcije aplikacije LG ThinQ

Mogućnost komunikacije sa uređajem putem pametnog telefona primenom odgovarajućih pametnih funkcija.

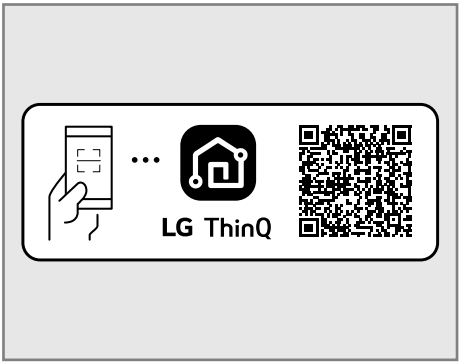
- **Podešavanja**
  - Omogućava vam da podesite razne opcije na rerni i u aplikaciji.
- **Smart Diagnosis**
  - Ova funkcija pruža korisne informacije za dijagnostiku i rešavanje problema sa uređajem na osnovu obrazaca korišćenja.
- **Nadzor**
  - Ova funkcija vam pomaže da proverite trenutni status, preostalo vreme, podešavanja kuvanja i vreme završetka na jednom mestu.
- **Obaveštenja o proizvodu**
  - Uključite push upozorenja da biste dobijali obaveštenja o statusu uređaja. Obaveštenja se aktiviraju čak i ako aplikacija **LG ThinQ** nije otvorena.
- **Tajmer**
  - Tajmer možete da podesite iz aplikacije.
- **Ažuriranje firmvera**
  - Ažurirajte uređaj.

**NAPOMENA**

- U sledećim slučajevima morate da ažurirate podatke o mreži za svaki uređaj u aplikaciji **LG ThinQ** pod delom **Картице уређаја ⟶ Поставке ⟶ Промени мрежу**.
  - bežični ruter je promenjen
  - lozinka za bežični ruter je promenjena
  - pružalac usluga interneta je promenjen
- Da biste isključili uređaj sa **Wi-Fi** mreže, izbrišite uređaj sa liste povezanih proizvoda u aplikaciji **LG ThinQ**.
- Aplikacija je podložna promenama radi unapređenja rada uređaja i to bez prethodnog obaveštenja korisnika.
- Funkcije mogu varirati u zavisnosti od modela.

### Instaliranje aplikacije LG ThinQ i povezivanje LG uređaja

Skenirajte QR kod priložen uz proizvod pomoću kamere ili aplikacije za čitanje QR kodova na pametnom telefonu.




**NAPOMENA**

- Da biste potvrdili Wi-Fi mrežu, proverite da li ikona ᯤ na kontrolnoj tabli svetli.
- Uređaj podržava samo Wi-Fi mreže od 2,4 GHz. Da proverite frekvenciju svoje mreže, obratite se pružaocu internet usluga ili pogledajte priručnik za bežični ruter.
- Aplikacija **LG ThinQ** nije odgovorna za bilo kakve probleme s mrežnom vezom ili bilo kakve kvarove, nepravilnosti ili greške nastale zbog mrežne veze.
- Bežična mreža može biti spora zbog okolne bežične sredine.

## NAPOMENA

- Ako se uređaj teško povezuje na Wi-Fi mrežu, možda je predaleko od rutera. Kupite Wi-Fi repetitor (uređaj za povećanje raspona) radi poboljšanja jačine Wi-Fi signala.
- Mrežna veza možda neće raditi ispravno u zavisnosti od pružaoca internet usluga.
- Wi-Fi mreža se možda neće povezati ili može biti prekinuta zbog mrežnog okruženja u kući.
- Ako se uređaj ne može povezati zbog problema s prenosom bežičnog signala, isključite uređaj i pričekajte oko minut pre nego što ponovo pokušate.
- Naziv bežične mreže (SSID) treba da predstavlja kombinaciju slova engleskog alfabeta (A–Z) i brojeva (0–9). Nemojte koristiti specijalne znakove.
- Korisnički interfejs (UI) na pametnom telefonu može da se razlikuje u zavisnosti od operativnog sistema (OS) na pametnom telefonu i proizvođača.
- Ako je bezbednosni protokol na ruteru podešen na **WEP**, uspostavljanje mreže možda ne uspe. Promenite bezbednosni protokol (preporučuje se **WPA2**) i ponovo povežite proizvod.
- Da ponovo povežete uređaj ili dodate drugog korisnika, pritisnite i držite dugme **Wi-Fi** 3 sekunde da ga privremeno isključite. Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali uređaj.

## Specifikacije radio opreme

| Tip | Opseg radne frekvencije | Izlazna snaga (maks.) |
|---|---|---|
| Bežični LAN | 2 400 MHz - 2 483,5 MHz | < 100 mW |
| Bluetooth*1 | | |

*1 Ova funkcija dostupna je samo na nekim modelima.

Za korisnika: ovaj uređaj treba montirati i koristiti s najmanje udaljenosti od 20 cm između uređaja i tela.

## Izjava o usklađenosti

CE

Ovim putem kompanija LG Electronics izjavljuje da je tip radio opreme ugradne električne rerne u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Celokupan tekst EU izjave o usklađenosti dostupan je na sledećoj internet adresi:

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

## Napomena sa informacijama o softveru otvorenog koda

Da biste dobili izvorni kôd za GPL, LGPL, MPL i ostale licence otvorenog koda koje imaju obavezu da prikažu izvorni kôd, a koje ovaj proizvod sadrži i da biste pristupili svim navedenim licencnim uslovima i obaveštenjima o autorskim pravima, posetite stranicu https://opensource.lge.com.

Kompanija LG Electronics takođe pruža mogućnost slanja izvornog koda uz pokriće troškova takve distribucije, za šta je neophodno da pošaljete zahtev na e-adresu: opensource@lge.com.

Ova poruka važi za sve koji su upoznati sa ovom informacijom tri godine od naše poslednje isporuke ovog proizvoda.

# Funkcija Smart Diagnosis

Ovu funkciju koristite za pomoć u dijagnostikovanju i rešavanju problema s uređajem.

## NAPOMENA

- Zbog razloga koji se ne mogu pripisati nemaru kompanije LGE, usluga možda neće biti u funkciji zbog spoljašnjih faktora, kao što su, bez ograničenja, nedostupnost funkcije Wi-Fi, prekid povezivanja sa funkcijom Wi-Fi, politika lokalne prodavnice aplikacija ili nedostupnost aplikacije.

- Funkcija može da podleže promenama bez prethodnog upozorenja i može da se javlja u različitim oblicima u zavisnosti od toga gde se nalazite.

## Korišćenje aplikacije LG ThinQ za dijagnostikovanje problema

Ako budete imali problema sa svojim uređajem opremljenim Wi-Fi funkcijom, podatke o rešavanju problema može da prenese na pametni telefon pomoću aplikacije **LG ThinQ**.

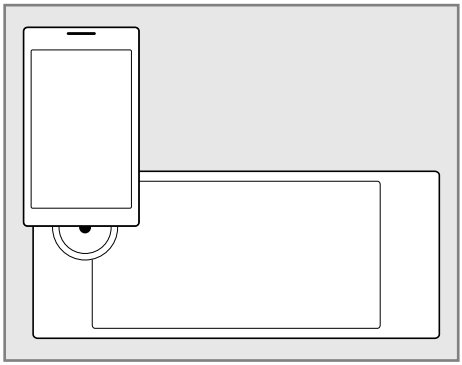
- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i izaberite funkciju **Smart Diagnosis** u meniju. Sledite uputstva priložena u aplikaciji **LG ThinQ**.

## Korišćenje zvučne dijagnostike za dijagnostikovanje problema

Sledite uputstva niže da biste koristili zvučni metod dijagnoze.

- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i izaberite funkciju **Smart Diagnosis** u meniju. Sledite uputstva za zvučnu dijagnozu priložena u aplikaciji **LG ThinQ**.

1) Pritisnite dugme **Pokretanje** 3 sekunde.
   - Ako je ekran zaključan, morate da deaktivirate zaključavanje, a zatim da ga ponovo aktivirate.
2) Mikrofon pametnog telefona prinesite gornjem levom uglu ekrana.



3) Držite telefon u odgovarajućem položaju dok se ne završi prenos zvuka. Na ekranu se odbrojava vreme. Kada se odbrojavanje završi i zvučni signali se isključe, dijagnostika se prikazuje u aplikaciji.

### NAPOMENA

- Za najbolje rezultate nemojte da pomerate telefon dok se zvukovi prenose.

# ODRŽAVANJE

## Čišćenje

### Unutrašnjost

## ⚠ UPOZORENJE

- Tople ili vruće porculanske površine nikada nemojte brisati vlažnim sunđerom jer tako može doći do okrznuća ili pucanja (tankih pukotina nalik dlačicama).

## ⚠ OPREZ

- Za čišćenje rerne nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne, paročistače, agresivna hemijska sredstva za čišćenje, izbeljivač, sirće, čelične sunđere za ribanje ili abrazivne sunđere ili sredstva za čišćenje jer mogu trajno da oštete površinu rerne.
- Zaptivku nemojte čistiti.
- Unutrašnjost nemojte čistiti kada je uključeno svetlo u rerni.
- Pričekajte da se rerna ohladi pre dodirivanja bilo kog dela radi sprečavanja opekotina.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne za čišćenje komore rerne. Redovno koristite funkciju **EasyClean** za čišćenje blagih zaprljanja. Za tvrdokorne mrlje koristite funkciju **Пиролиза (Piroliza)** ili ručno čistite sledeći savete u nastavku.

- Možete da koristite plastičnu spatulu da sastružete komadiće ili ostatke pre i posle čišćenja rerne.
- Korišćenje grube strane sunđera za ribanje može da pomogne da se uklone zagorele mrlje bolje nego korišćenje mekanog sunđera ili krpe.
- Određeni sunđeri za ribanje koji ne stvaraju ogrebotine, kao što su oni od melaminske pene dostupni u lokalnim prodavnicama, mogu da pomognu kod čišćenja.
- Prosutu hranu treba očistiti odmah po završetku kuvanja. Prosuta ili isprskana hrana koja se ne obriše može dovesti do ogrebotina ili promene boje površine.
- Može doći do trajnih fleka na visokim temperaturama kada hrana reaguje sa porculanom. Kada čistite fleku, koristite isključivo neabrazivna sredstva za čišćenje ili četke za ribanje.
- Kada čistite fleku, koristite isključivo neabrazivna sredstva za čišćenje ili četke za ribanje.

### Spoljašnjost

#### Ofarbani i dekorativni obrub

Za generalno čišćenje koristite krpu sa toplom vodom i sapunicom. Za teža zaprljanja i nakupljenu masnoću nanesite tečni deterdžent direktno na fleku. Ostavite da odstoji od 30 do 60 minuta. Isperite vlažnom krpom i posušite. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

#### Površine od nerđajućeg čelika

## ⚠ UPOZORENJE

- Nemojte koristiti sunđere od čelične vune da ne bi nastale ogrebotine.

## NAPOMENA

- Za čišćenje površina od nerđajućeg čelika koristite toplu vodu sa sapunicom ili sredstva za čišćenje ili poliranje nerđajućeg čelika.
- Uvek brišite u smeru finiša na metalnoj površini.
- Sredstvo za čišćenje ili poliranje uređaja od nerđajućeg čelika može da se kupi preko interneta ili od većine preprodavaca uređaja ili kućanskih potrepština.

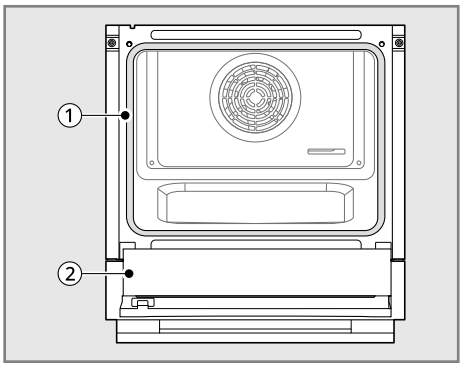
1) Malu količinu sredstva za čišćenje ili poliranje uređaja od nerđajućeg čelika stavite na vlažnu krpu ili papirni ubrus.
2) Očistite mali deo tako što ćete trljati uz šaru na nerđajućem čeliku ako je primenjivo.
3) Posušite i ispolirajte čistim i suvim papirnim ubrusom ili mekom krpom.
4) Ponovite po potrebi.

## Vrata rerne

### ⚠ OPREZ

- Nemojte da koristite jaka sredstva za čišćenje ili abrazivne materijale za čišćenje na spoljašnjosti vrata rerne. Tako možete izazvati oštećenja.
- Nemojte da koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Nemojte da koristite sredstva za čišćenje rerne, praškove za čišćenje ili abrazivne materijale za čišćenje na spoljašnjosti vrata rerne.

- Koristite vodu sa sapunicom za temeljno čišćenje vrata rerne. Dobro isperite. Vrata nemojte uranjati u vodu.
- Možete da koristite sredstvo za čišćenje stakla za spoljašnje staklo na vratima rerne. Vodu ili sredstvo za čišćenje stakla nemojte prskati na otvore za ventilaciju na vratima.
- Nemojte čistiti zaptivku na vratima rerne. Zaptivka na vratima rerne napravljena je od fiberglasa koji je neophodan za dobro zaptivanje. Treba paziti da se zaptivka ne trlja, ošteti ili uklanja.




| | |
|---|---|
| ① | Zaptivku na vratima rerne nemojte čistiti ručno |
| ② | Vrata čistite ručno |

- Pogledajte deo „Uklanjanje, sklapanje i rasklapanje vrata rerne“ za rasklapanje vrata.

## Rešetke u rerni

Uklonite rešetke u rerni pre čišćenja.

1) Čistite ih blagim abrazivnim sredstvom za čišćenje.
   - Hrana prosuta po vodilicama može da dovede do zapinjanja rešetki.
2) Isperite čistom vodom i posušite.

## Dodatna oprema

- Žičanu rešetku, tepsiju i ostale dodatke čistite mekom krpom i toplom vodom sa sapunicom.
- Dodatke nemojte čistiti u mašini za pranje sudova.

## Poklopac lampice

Rasklopite poklopac lampice pre čišćenja.

- Pogledajte deo „**Menjanje lampice u rerni**“ za rasklapanje poklopca lampice.
- Poklopac lampice očistite mekom krpom i toplom vodom sa sapunicom.

# Funkcija EasyClean

Funkcija **EasyClean** koristi prednosti novog emajla iz kompanije LG da vam pomogne da uklonite fleke bez jakih hemikalija, a funkcioniše koristeći SAMO VODU u trajanju od samo 10 minuta na niskim temperaturama da vam pomogne da uklonite BLAGA zaprljanja pre ručnog čišćenja.

Vaša LG rerna nudi vam opciju čišćenja sa MANJE TOPLOTE, MANJE VREMENA i skoro BEZ DIMA ILI ISPARENJA. Možete da smanjite potrošnju energije tako što ćete blaga zaprljanja u rerni čistiti pomoću funkcije **EasyClean** umesto funkcije Piroliza.

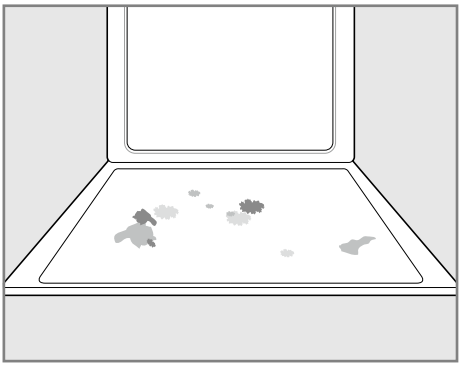
## Prednosti funkcije EasyClean

- Pomaže u uklanjanju blagih zaprljanja pre ručnog čišćenja.
- Funkcija **EasyClean** koristi samo vodu bez hemijskih sredstava za čišćenje.
- Dovodi do boljeg iskustva sa funkcijom **Пиролиза (Piroliza)**.
  - Odlaže potrebu za ciklusom **Пиролиза (Piroliza)**
  - Smanjuje stvaranje dima i neprijatnih mirisa

- Može da omogući kraće vreme trajanja funkcije **Пиролиза (Piroliza)**

## Kada koristiti funkciju EasyClean

• Primer zaprljanja rerne



**1. slučaj**

- Obrazac zaprljanja: male kapi i fleke
- Vrsta zaprljanja: sir i ostali sastojci
- Uobičajena hrana koja može da zaprlja rernu: pica

**2. slučaj**

- Obrazac zaprljanja: blago prskanje
- Vrsta zaprljanja: mast/masnoća
- Uobičajena hrana koja može da zaprlja rernu: odresci, grilovano / riba, grilovano / meso prženo na niskim temperaturama

## Uputstvo za korišćenje funkcije EasyClean

## ⚠ OPREZ

• Rerna treba da bude u ravnom položaju da biste bili sigurni da će donja površina komore rerne biti potpuno prekrivena vodom na početku ciklusa **EasyClean**.

• Nemojte otvarati vrata rerne tokom ciklusa **EasyClean**. Voda se neće dovoljno zagrejati ako se vrata otvore tokom ciklusa.

• Iz rerne uklonite tepsiju, duboki pleh, žičanu rešetku, svo posuđe, aluminijumsku foliju ili bilo koji drugi materijal.

## NAPOMENA

• Pustite da se rerna ohladi na sobnu temperaturu pre korišćenja ciklusa **EasyClean**. Ako je temperatura u komori rerne preko 65 °C, ciklus **EasyClean** se neće pokrenuti dok se komora rerne ne ohladi.

• Za najbolje rezultate koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Voda iz slavine može ostaviti naslage minerala na dnu rerne.

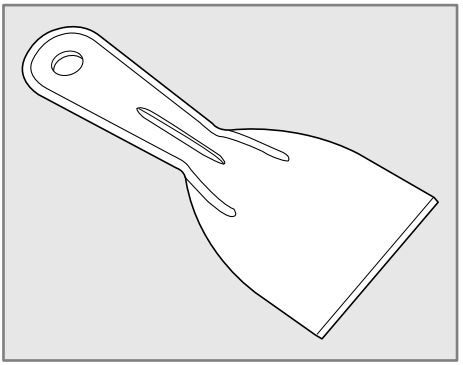
• Prljavštinu koja se zapekla tokom nekoliko ciklusa kuvanja biće teže ukloniti pomoću ciklusa **EasyClean**.

• Ako čistite više tepsija, za čišćenje svake tepsija koristite celu flašu vode. Vodu nemojte prskati direktno na vrata. Tako voda može da kaplje na pod.

• Normalno je da ventilator radi tokom ciklusa **EasyClean**.

• Ne preporučuje se korišćenje komercijalnih sredstava za čišćenje rerne ili izbeljivača. Umesto toga, koristite blaga tečna sredstva za čišćenje čija je pH vrednost ispod 12,7 da izbegnete promenu boje na emajlu.

1) Rešetke u rerni i dodatke uklonite iz rerne.
2) Sastružite i uklonite zapečene ostatke pomoću plastičnog strugača.

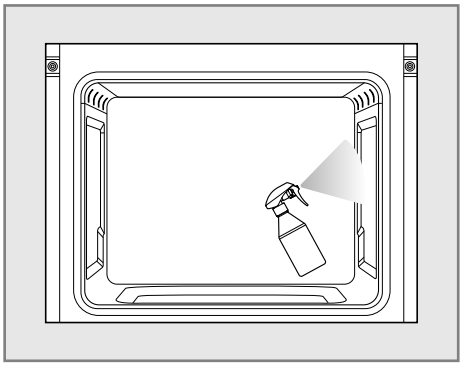


• Preporučeni plastični strugači:
  - čvrsta plastična spatula

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

3) Flašicu sa raspršivačem napunite sa 500 ml vode i njome temeljno naprskajte unutrašnje površine u rerni.

4) Najmanje 50 ml vode iz flaše potrošite da potpuno natopite zaprljanja na zidovima i u uglovima rerne.



5) Naprskajte ili naspite 450 ml vode na srednji deo dna komore rerne. Udubljenje na dnu rerne treba potpuno da bude pokriveno radi prekrivanja svih zaprljanja. Dodajte vode ako je potrebno.

6) Okrenite i pritisnite kontrolni točkić da izaberete funkciju **EasyClean**.

   • Kada je funkcija **EasyClean** spremna za korišćenje, pojavljuju se ikone.

| | |
|---|---|
|  | Ikona za funkciju **EasyClean** |

7) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili pritisnite kontrolni točkić. Preostalo vreme prikazano je na ekranu.

## ⚠ OPREZ

- Neke površine mogu biti vruće nakon ciklusa **EasyClean**. Tokom čišćenja nosite gumene rukavice da biste sprečili opekotine.
- Tokom ciklusa **EasyClean**, rerna se zagreje dovoljno da izazove opekotine. Pričekajte da se ciklus završi pre brisanja unutrašnje površine rerne. Ukoliko to ne uradite, mogu nastati opekotine.
- Izbegavajte da se naslanjate ili naginjete na vrata rerne dok čistite komoru rerne.
- Nemojte koristiti čelične sunđere za ribanje, abrazivne sunđere ili sredstva za čišćenje jer ovi materijali mogu trajno da oštete površinu rerne.

8) Zvuk će se oglasiti na kraju 10-minutnog ciklusa, a na ekranu će se pojaviti poruka End.

9) Nakon ciklusa čišćenja i tokom ručnog čišćenja na dnu rerne treba da bude dovoljno vode da potpuno natopi svu prljavštinu. Ako je potrebno, dodajte vodu. Na pod ispred rerne stavite peškir da upije vodu koja može da se prospe tokom ručnog čišćenja.

10) Komoru rerne očistite odmah nakon ciklusa **EasyClean** tako što ćete je oribati sunđerom za ribanje koji ne stvara ogrebotine ili sunđerom. (Strana za ribanje neće izgrebati finiš.) Voda može da se prospe u donje otvore za ventilaciju tokom čišćenja, ali će se zadržati u plehu ispod komore rerne i neće oštetiti gorionik.

11) Kada se očisti komora rerne, obrišite suvišnu vodu čistom, suvom krpom. Vratite rešetke i sve ostale dodatke.

12) Ako ostane blagih zaprljanja, ponovite gorenavedene korake tako što ćete se uveriti da su zaprljani delovi dobro natopljeni.

   • Ako se tvrdokorne fleke zadrže nakon više ciklusa **EasyClean**, pokrenite ciklus **Пиролиза (Piroliza)**. Uverite se da u komori rerne nema rešetki i drugih dodataka i da je površina komore rerne suva pre pokretanja ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**. Pogledajte odeljak **Пиролиза (Piroliza)** u korisničkom uputstvu za više detalja.

## NAPOMENA

- Zaptivka na komori može biti vlažna kada se završi ciklus **EasyClean**. Ovo je normalno. Zaptivku nemojte čistiti.
- Ako na dnu rerne nakon čišćenja ostane naslaga minerala, koristite krpu ili sunđer namočene u sirće da ih uklonite.

## Piroliza

Tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)** koriste se veoma visoke temperature za čišćenje komore rerne. Dok traje ciklus **Пиролиза (Piroliza)**, možete primetiti pojavu dima ili mirisa. Ovo je normalno, a naročito ako je rerna mnogo prljava. Tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**, kuhinja treba da bude dobro provetrena da bi se smanjili mirisi čišćenja.

### Pre pokretanja pirolize

- Kuhinja treba da bude dobro provetrena da bi se smanjili mirisi čišćenja. Otvorite prozor ili uključite ventilator ili aspirator pre ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**.
- Prekomerno prosuta hrana treba da se ukloni pre čišćenja.
- Obrišite prosutu hranu sa dna rerne.
- Uverite se da je poklopac svetla za rernu na mestu i da je svetlo u rerni isključeno.
- Očistite okvir rerne i vrata toplom vodom sa sapunicom. Dobro isperite.

## ⚠ UPOZORENJE

- Ako je rerna mnogo zaprljana od ulja, koristite funkciju **Пиролиза (Piroliza)** da očistite rernu pre ponovnog korišćenja. Ulje može izazvati požar ako ga preostane.
- Ako tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)** dođe do požara u rerni, isključite rernu i pričekajte da se vatra ugasi. Nemojte na silu otvarati vrata. Ulazak svežeg vazduha na temperaturama ciklusa **Пиролиза (Piroliza)** može dovesti do sukljanja plamena iz rerne. Ukoliko ne sledite ovo uputstvo, može doći do ozbiljnih opekotina.

## ⚠ OPREZ

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne. Komercijala sredstva za čišćenje rerne ili zaštitni premaz za rernu bilo koje vrste ne sme se koristiti u i oko bilo kojeg dela rerne.
- Iz rerne uklonite tepsiju, duboki pleh, žičanu rešetku, svo posuđe, aluminijumsku foliju ili bilo koji drugi materijal.
- Na rerni se prikazuje kod greške F i čuju se tri dugačka zvučna signala tokom procesa čišćenja **Пиролиза (Piroliza)** ako se pokvari u režimu **Пиролиза (Piroliza)**. Isključite napajanje na glavnom prekidaču ili osiguraču i neka rernu popravi kvalifikovani tehničar.
- Ako režim **Пиролиза (Piroliza)** neispravno radi, isključite rernu tako što ćete pritisnuti dugme **Zaustavljanje** i isključite napajanje. Neka ga popravi kvalifikovani tehničar.
- Normalno je da se delovi rerne zagreju tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**. Izbegavajte pritiskanje vrata, prozora ili otvora za ventilaciju na rerni tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**.
- Malu decu nemojte da ostavljate u blizini uređaja bez nadzora. Tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**, spoljašnjost rerne može da bude veoma vruća na dodir.
- Ako kao kućne ljubimce imate ptice, odnesite ih u drugu, dobro provetrenu prostoriju. Zdravlje nekih ptica veoma je osetljivo na isparenja koja nastaju tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)** u rerni.
- Nemojte na silu otvarati vrata. Ovo može oštetiti automatski sistem za zaključavanje vrata. Budite oprezni kada otvarate vrata rerne nakon ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**. Stanite sa strane rerne kada otvarate vrata da omogućite da vreo vazduh ili para izađu. Rerna još uvek može biti VEOMA VRUĆA.
- Površina može postati toplija nego inače i decu ne treba da budu u blizini tokom pirolitičkog samočišćenja.

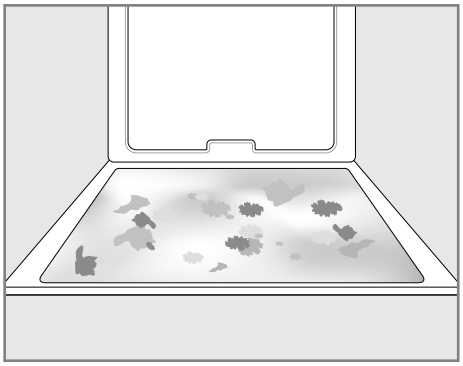
## NAPOMENA

- Svetlo u rerni ne može se uključiti tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**. Svetlo u rerni ne može se uključiti dok se temperatura u rerni ne spusti ispod 250 °C nakon završetka ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**.
- Očistite okvir rerne i vrata toplom vodom sa sapunicom. Dobro isperite.
- Zaptivku nemojte čistiti. Fiberglas od koga je napravljena zaptivka ne podnosi habanje. Zaptivka obavezno mora ostati neoštećena. Ako primetite da je pohabana ili izlizana, neka je zameni tehničar za servis.
- Normalno je da ventilator radi tokom ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**.

- Kako se rerna zagreva, možete čuti zvuke metalnih delova koji se šire i skupljaju. Ovo je normalno i neće oštetiti rernu.
- Možda primetite beli pepeo u rerni. Obrišite ga vlažnom krpom nakon što se rerna ohladi. Ako rerna nije čista nakon jednog ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**, ponovite ciklus.
- Nakon ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**, mogu se pojaviti fine linije na porculanu jer je prošao proces grejanja i hlađenja. Ovo je normalno i neće uticati na performanse.
- Ciklus **Пиролиза (Piroliza)** ne može se pokrenuti ako je aktivna funkcija **Zaključavanje kontrola**.
- Kada se podesi ciklus **Пиролиза (Piroliza)**, vrata rerne se automatski zaključavaju. Vrata rerne nećete moći otvoriti dok se rerna ne ohladi. Brava se automatski otpušta.
- Kada se vrata zaključaju, lampica indikatora zaključavanja 🔒 prestaje da treperi i ostaje uključena. Sačekajte oko 15 sekundi da se zaključavanje vrata aktivira.

## Kada koristiti pirolizu

- Primer zaprljanja rerne



**1. slučaj**

- Obrazac zaprljanja: srednje do intenzivno prskanje
- Vrsta zaprljanja: mast/masnoća
- Uobičajena hrana koja može da zaprlja rernu: meso prženo na visokim temperaturama

**2. slučaj**

- Obrazac zaprljanja: kapi ili fleke
- Vrsta zaprljanja: filovi ili fleke od šećera
- Uobičajena hrana koja može da zaprlja rernu: pite

**3. slučaj**

- Obrazac zaprljanja: kapi ili fleke
- Vrsta zaprljanja: preliv ili sos od paradajza
- Uobičajena hrana koja može da zaprlja rernu: zapečena jela

### NAPOMENA

- Ciklus **Пиролиза (Piroliza)** može da se koristi za zaprljanja koja su se nakupila tokom vremena. Finiš na površini ipak može da se ošteti ako se tvrdokorna zaprljanja od prosute hrane ne čiste nakon svakog ciklusa kuvanja. Funkcija **Пиролиза (Piroliza)** neće sprečiti ovu pojavu.

## Podešavanje pirolize

1) Sve rešetke i dodatke uklonite iz rerne.
2) Okrenite kontrolni točkić ili pritisnite dugme **Meni** da izaberete funkciju **Пиролиза (Piroliza)**.
   - Ikona za funkciju **Пиролиза (Piroliza)** treperi kada se izabere funkcija **Пиролиза (Piroliza)**.

| | |
|---|---|
| | Ikona za funkciju **Пиролиза (Piroliza)** |

3) Pritisnite kontrolni točkić za podešavanje.
   - Ikona za funkcija **Пиролиза (Piroliza)** prestaje da treperi.
4) Okrenite kontrolni točkić da izaberete ciklus **Пиролиза (Piroliza)** u zavisnosti od nivoa zaprljanja (pogledajte tabelu niže).

| Nivo zaprljanja | Podešavanje ciklusa |
|---|---|
| Blago zaprljana komora rerne | 1 sat i 15 minuta |

| Nivo zaprljanja | Podešavanje ciklusa |
|---|---|
| Umereno zaprljana komora rerne | 1 sat i 30 minuta |
| Mnogo zaprljana komora rerne | 2 sata |

- Ikona za funkciju **Vreme kuvanja** treperi.

| | |
|---|---|
|  | Ikona za funkciju **Vreme kuvanja** |

5) Ako je potrebno, pritisnite dugme **Vreme kuvanja i vreme završetka** za korišćenje funkcije za vreme završetka kuvanja.
   - Vreme završetka podesite pomoću kontrolnog točkića.
   - Ikona za funkciju **Vreme završetka** treperi.

| | |
|---|---|
|  | Ikona za funkciju **Vreme završetka** |

6) Pritisnite dugme **Pokretanje** ili kontrolni točkić.

| | |
|---|---|
|  | Dugme **Pokretanje** |

7) Kada se podesi ciklus **Пиролиза (Piroliza)**, vrata rerne se automatski zaključavaju i prikazuje se ikona za zaključavanje .
   - Nećete moći da otvorite vrata rerne dok se rerna ne ohladi. Brava se automatski otpušta kada se rerna ohladi.

## ⚠ OPREZ

- Nemojte na silu otvarati vrata kada se prikazuje ikona za zaključavanje. Vrata rerne ostaju zaključana dok se temperatura u rerni ne spusti. Otvaranje vrata na silu će oštetiti vrata.
- Možda će biti potrebno otkazati ili prekinuti ciklus **Пиролиза (Piroliza)** zbog previše dima ili požara u rerni. Da otkažete funkciju **Пиролиза (Piroliza)**, pritisnite dugme **Zaustavljanje** na ekranu.

| | |
|---|---|
|  | Dugme **Zaustavljanje** |

# Periodično održavanje

## Menjanje lampice u rerni

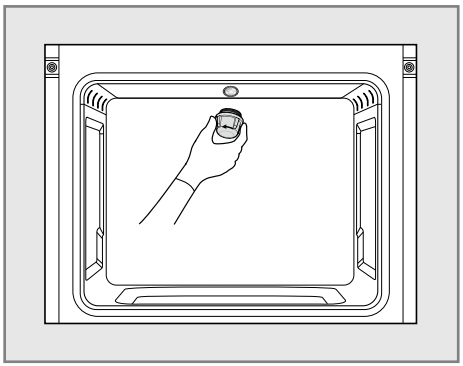
Lampica u rerni je standardna halogena lampica od 25 W ili 40 W.

## ⚠ UPOZORENJE

- Osigurajte da je uređaj isključen pre zamene lampice radi izbegavanja mogućeg strujnog udara.
- Uverite se da su rerna i sijalica hladne.
- Isključite napajanje uređaja na glavnom prekidaču ili na tabli sa osiguračima. Ukoliko to ne učinite, može doći do ozbiljne telesne povrede, smrti ili strujnog udara.
- Nosite rukavice kada menjate lampicu u rerni. Delovi stakla od slomljenih sijalica mogu da dovedu do rizika od povrede.
- Ako primenite silu, staklo ili rerna mogu da puknu ili da se oštete.

1) Isključite utikač rerne ili isključite napajanje.
2) Stakleni poklopac lampice okrenite u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu da ga uklonite.
3) Uklonite halogenu lampicu iz grla i odložite na ekološki prihvatljiv način.
4) Umetnite novu halogenu lampicu. Lampicu nemojte dodirivati prstima prilikom umetanja jer može doći do kvara lampice.
5) Postavite stakleni poklopac lampice i okrenite ga u smeru kretanja kazaljki na satu.

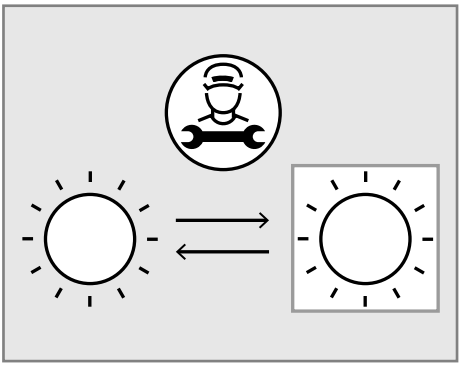
6) Uključite utikač ili ponovo uključite napajanje.



## Informacije o izvoru svetlosti

Ovaj uređaj poseduje izvor svetlosti energetske efikasnosti klase G.

- Lampica se automatski uključuje i isključuje u sledećim slučajevima:
  - Kada otvarate/zatvarate vrata.
  - Kada pritiskate dugme **Svetlo**.
  - Kada koristite funkciju InstaView.



- Za promenu utičnice za svetlo, obratite se tehničaru za servis.

| Informacije o izvoru svetlosti | |
|---|---|
| Referentna podešavanja kontrola i uputstva o njihovoj primeni gde je primenjivo. | Nije primenjivo za izostanak referentnih podešavanja kontrola. |
| Uputstva o uklanjanju kontrolnih delova svetla i/ili delova koji nisu povezani sa svetlom, ako postoje, ili kako se isključuju ili kako se umanjuje njihova potrošnja energije. | Spojnica za izvor energije treba da bude odvojena radi isključivanja svetla. |
| Ako izvor svetlosti može da se priguši: lista kompatibilnih prigušivača i izvor svetlosti – standard(i) za kompatibilnost prigušivača sa kojima je usklađen ako postoji; | Bez prigušivanja. |
| Ako izvor svetlosti sadrži živu: uputstva o čišćenju naslaga u slučaju slučajnog kvara. | Bez žive. |
| Preporuke za odlaganje izvora svetlosti na kraju veka trajanja. | Pogledajte stranicu www.lg.com/global/recycling |

## Uklanjanje, sklapanje i rasklapanje vrata rerne

Uklanjanje i rasklapanje vrata rerne može biti potrebno da se postignu bolji rezultati čišćenja. Vrata rerne imaju staklo koje može da pukne. Treba paziti prilikom uklanjanja, sklapanja i rasklapanja vrata rerne.

### ⚠ OPREZ

- Pričekajte da se rerna ohladi pre dodirivanja bilo kog dela radi sprečavanja opekotina.
- Vrata su veoma teška. Budite pažljivi kada uklanjate, podižete i menjate vrata.

## ⚠ OPREZ

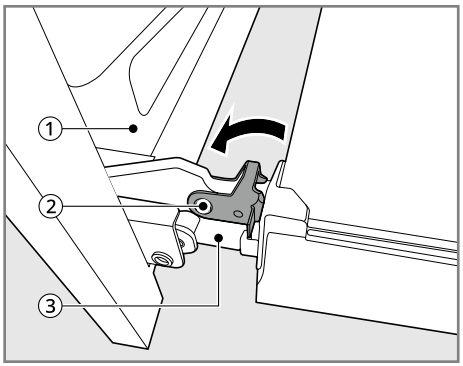
- Vrata nemojte podizati za dršku. Drška nije napravljena da podnese težinu vrata kada su uklonjena sa rerne.
- Vrata nemojte udarati šerpama, tiganjima ili drugim predmetima.
- Grebanje, udaranje, protresanje ili pritiskanje stakla može da oslabi njegovu strukturu i prouzrokuje povećani rizik od lomljenja u kasnijem periodu.
- Vrata rerne nemojte zatvarati dok sve rešetke u rerni ne budu na svom mestu.

### Uklanjanje vrata rerne

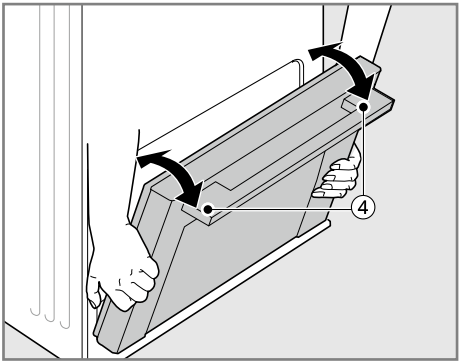
## ⚠ OPREZ

- Prikopčajte spojnicu do kraja da biste sprečili oštećenje komore rerne.

1) Vrata otvorite do kraja.
2) Podignite spojnicu vrata ② i do kraja je okrenite prema rerni ①.



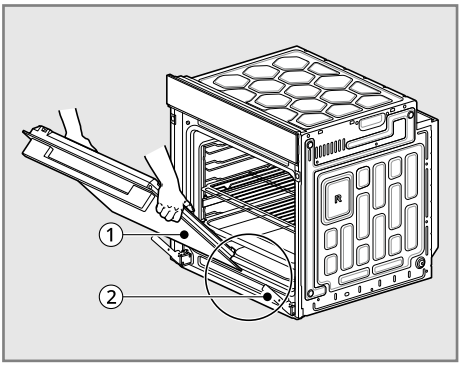

3) Čvrsto uhvatite obe strane vrata na vrhu.
4) Delimično zatvorite vrata na oko 70 stepeni ④. Ako je položaj dobar, šarke ③ će slobodno da se kreću.



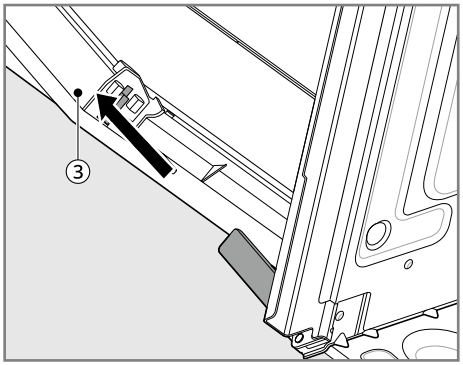

5) Vrata podignite i povucite prema sebi dok reze na šarkama ne budu potpuno labave.

### Sklapanje vrata rerne

1) Čvrsto uhvatite obe strane vrata ① pri vrhu.

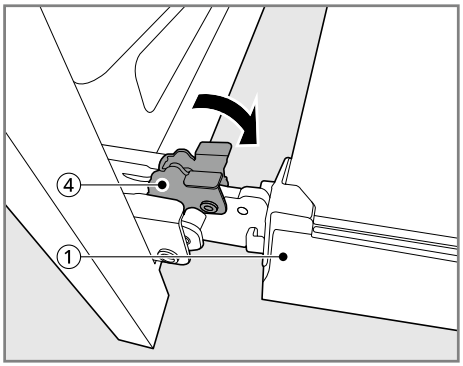


2) Šarke ② umetnite do kraja u otvore ③.




3) Vrata polako otvorite do kraja. Uverite se da su šarke ② dobro nalegle u otvore ③.

4) Podignite spojnicu vrata ④ i do kraja je okrenite prema vratima rerne ① dok ne klikne na mesto.



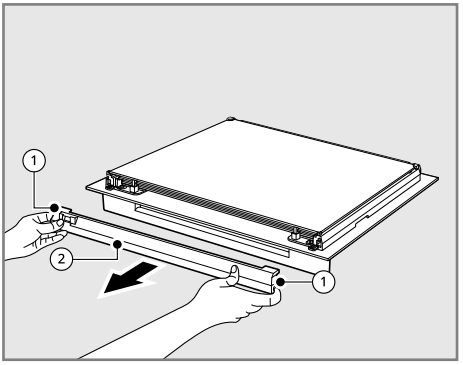

5) Zatvorite vrata.

## Rasklapanje vrata rerne

Vrata rerne imaju tri sloja staklenih panela. Vrata rerne uklonite sa rerne pre rasklapanja vrata rerne.

1) Vrata rerne uklonite sa rerne i stavite ih na meku i ravnu površinu da sprečite lomljenje i grebanje tako da drška bude okrenuta prema podu.

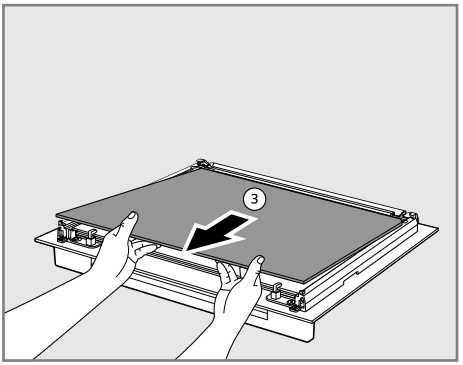
2) Gurnite bravice ① sa obe strane gornjeg poklopca vrata ② i povucite napred.




3) Stakleni panel uhvatite obema rukama i blago povucite nagore ③ i povucite napred da ga skinete sa vrata rerne.

Zaptivku umetnutu u staklo (4 ea) ostavite sa strane.

Ponovite da uklonite sva tri sloja staklenih panela.

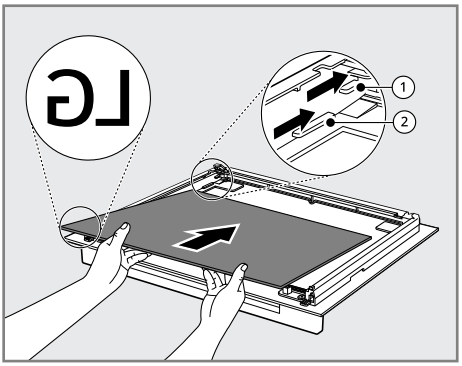



## Sklapanje staklenog panela

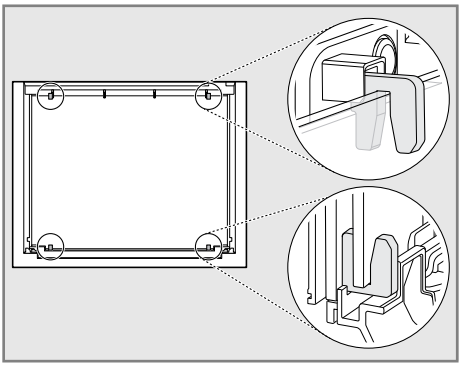
Sklopite staklene panele obrnutim redosledom od rasklapanja.

1) Uvucite donji stakleni panel u ②, a drugi stakleni panel u ① na vratima rerne.

- Stakleni panel postavite tako da je štampana strana **LG** okrenuta prema drški vrata rerne.

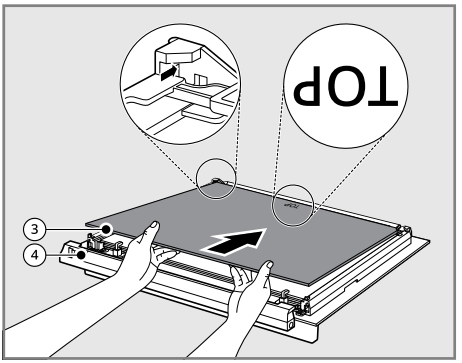



2) Sklopite 4 brtve na drugom staklenom panelu kao što je prikazano.
   - Brtve drže staklo na mestu i smanjuju buku i vibracije vrata.



3) Uvucite gornji stakleni panel u ③ na vrhu drugog staklenog panela u vratima rerne.

- Ako je ispravno postavljen, videćete poruku **TOP** na dnu staklenog panela koja ukazuje na odgovarajuću orijentaciju površine.




4) Sklopite gornji poklopac vrata ④.
   - Uverite se da je fiksiran (klik!).

# REŠAVANJE PROBLEMA

## Često postavljana pitanja

### Često postavljana pitanja

**P: Da li je normalno da se čuje zvuk pucketanja iz pozadine rerne kada je koristim?**

O: Vaš novi uređaj osmišljen je za održavanje veće kontrole nad temperaturom rerne. Možete češće da čujete pucketanje grejnih elemenata vaše nove rerne. Ovo je NORMALNO.

**P: Zašto treperi dvotačka na vremenu?**

O: Ovo znači da je proizvod tek uključen u napajanje ili da je bilo prekida u napajanju strujom. Da uklonite treperenje vremena, pritisnite bilo koje dugme i ponovo podesite sat ako je potrebno.

**P: Tokom konvekcijskog kuvanja ventilator se zaustavlja kada otvorim vrata. Da li je to normalno?**

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

**P: Mogu li da koristim aluminijumsku foliju za skupljanje sokova iz hrane u komori rerne?**

O: Nikada nemojte da koristite aluminijumsku foliju da oblažete dno ili stranice rerne. Folija će se istopiti i zalepiti za donju površinu rerne i neće se moći ukloniti. Koristite pleh obložen folijom na donjoj rešetki u rerni za skupljanje sokova iz hrane. Nikada nemojte da postavljate rešetku, tepsiju ili pleh na osnovu rerne. (Ako se folija već istopila a dno rerne, neće uticati na performanse rerne.)

**P: Mogu li da koristim aluminijumsku foliju na rešetkama?**

O: Rešetke nemojte pokrivati aluminijumskom folijom. Pokrivanje cele rešetke aluminijumskom folijom će ograničiti protok vazduha i dovesti do loših rezultata kuvanja. Koristite pleh obložen folijom ispod voćnih pita ili druge kisele ili slatke hrane da sprečite da prosuta hrana ošteti finiš na rerni.

## ⚠ OPREZ

- Folija može da se koristi za umotavanje hrane u rerni, ali nemojte dozvoliti da folija dođe u dodir sa izloženim grejnim elementima / elementima za roštiljanje u rerni. Folija može da se istopi ili zapali i dovede do dima, požara ili povrede.

**P: Mogu li da ostavim rešetke u rerni tokom ciklusa pirolize?**

O: Ne. Izvadite sve predmete iz rerne pre pokretanja ciklusa **Пиролиза (Piroliza)**.

**P: Šta treba da radim ako su rešetke lepljive i teško se uvlače i izvlače?**

O: S vremenom, rešetke mogu teško da se uvlače i izvlače. Nanesite malu količinu maslinovog ulja sa strana rešetki. Ovo će funkcionisati kao mazivo za lakše klizanje.

**P: Da li treba da koristim roštilj sa otvorenim ili zatvorenim vratima?**

O: Vaša električna rerna nije osmišljena za roštiljanje sa otvorenim vratima. Ako roštiljate sa otvorenim vratima rerne, možete da oštetite točkić na rerni ili ekran.

**P: Zašto dugmad za funkcije ne rade?**

O: Proverite da li je aktivirana funkcija **Zaključavanje kontrola**. Ikona za zaključavanje 🔒 će se prikazati na ekranu ako je aktivirana funkcija **Zaključavanje kontrola**. Da deaktivirate funkciju **Zaključavanje kontrola**, pogledajte deo **Podešavanje funkcije Zaključavanje kontrola** u poglavlju **Rad**.

**P: Kako mogu da pomognem kod bezbednosti dece oko uređaja?**

O: Deca treba da budu pod nadzorom oko uređaja kad god se koristi i nakon korišćenja dok se površine na rerni ne ohlade. Možete da koristite i funkciju **Zaključavanje kontrola** da sprečite da deca slučajno uključe rernu. Funkcija **Zaključavanje kontrola** onemogućava većinu dugmadi na kontrolnoj tabli. Pogledajte deo **Podešavanje funkcije Zaključavanje kontrola** u odeljku **Rad**.

# Pre pozivanja servisa

## Kuvanje

| Simptomi | Mogući uzrok i rešenje |
|---|---|
| **Rerna neće raditi.** | **Utikač na uređaju nije do kraja umetnut u utičnicu.**<br>• Uverite se da je utikač uključen u ispravno uzemljenu utičnicu pod naponom. |
| | **Možda je u vašoj kući pregoreo prekidač ili je osigurač iskočio.**<br>• Zamenite prekidač ili vratite osigurač. |
| | **Kontrole rerne su nepravilno podešene.**<br>• Pogledajte odeljak „Upravljanje rernom“ u poglavlju Rad. |
| | **Rerna je previše vruća.**<br>• Pustite da se rerna ohladi na temperaturu ispod nivoa za zaključavanje. |
| **Para izlazi iz otvora za ventilaciju na rerni.** | **Kuvanje hrane sa dosta vlage stvara paru.**<br>• Ovo je normalno. |
| **Uređaj ne radi.** | **Kabl nije ispravno uključen.**<br>• Uverite se da je kabl ispravno uključen u utičnicu. Proverite osigurače. |
| | **Servisno ožičenje nije završeno.**<br>• Obratite se električaru za pomoć. |

| Simptomi | Mogući uzrok i rešenje |
|---|---|
| **Uređaj ne radi.** | **Nestanak struje.**<br>• Pregledajte svetla u kući da se uverite. Pozovite kompaniju za isporuku električne energije za servis. |
| **Rerna stvara previše dima tokom roštiljanja.** | **Kontrola nije ispravno podešena.**<br>• Sledite uputstva u delu Podešavanje kontrola rerne. |
| | **Meso je previše blizu elementu.**<br>• Promenite položaj rešetke da biste napravili dovoljno prostora između mesa i elementa. Zagrejte element roštilja za prženje. |
| | **Meso nije ispravno pripremljeno.**<br>• Sa mesa skinite suvišnu masnoću. Odsecite preostale masne rubove da sprečite gubljenje oblika. |
| | **Masnoća se nakupila na površinama u rerni. Stara masnoća ili ostaci prskanja hrane izazivaju prekomernu pojavu dima.**<br>• Redovno čišćenje je neophodno kada često roštiljate. |
| **Hrana se ispravno ne peče ili prži.** | **Kontrole rerne su nepravilno podešene.**<br>• Pogledajte odeljak „Upravljanje rernom“ u poglavlju Rad. |
| | **Položaj rešetke je nepravilan ili rešetka nije poravnata.**<br>• Pogledajte odeljak „Upravljanje rernom“ u poglavlju Rad. |
| | **Koristi se neodgovarajuće posuđe ili posuđe neodgovarajuće veličine.**<br>• Pogledajte odeljak „Upravljanje rernom“ u poglavlju Rad. |
| **Vlaga se skuplja na prozoru rerne ili para izlazi iz otvora za ventilaciju na rerni.** | **Ovo se dešava kada kuvate hranu s velikom količinom vlage.**<br>• Ovo je normalno. |
| | **Koristili ste previše vlage kada ste čistili prozor.**<br>• Nemojte koristiti previše vlage kada čistite prozor. |
| **Topao vazduh ulazi u kuhinju nakon isključivanja rerne.** | **Ispuštanje toplog vazduha je neophodno za održavanje i spuštanje temperature rerne. Automatski se isključuje kada se toplota spusti na bezbednu temperaturu.**<br>• Ovo je normalno. |

## Delovi i funkcije

| Simptomi | Mogući uzrok i rešenje |
|---|---|
| **Znak 🔒 je na ekranu kada želite da kuvate.** | **Vrata rerne su zaključana jer se temperatura u rerni nije spustila ispod temperature zaključavanja.**<br>• Pritisnite dugme ZAUSTAVLJANJE. Pustite da se rerna ohladi. |

| Simptomi | Mogući uzrok i rešenje |
|---|---|
| **Znak 🔒 je na ekranu kada želite da kuvate.** | **Funkcija Zaključavanje kontrola je aktivna.**<br>• Pritisnite dugme Zaključavanje kontrola 3 sekunde da ponovo podesite funkciju. |
| **Lampica u rerni ne radi.** | **Vreme je da se zameni sijalica ili je sijalica labava.**<br>• Zamenite ili pritegnite sijalicu. Pogledajte deo „Menjanje lampice u rerni“ u ovom korisničkom uputstvu. |
| **Ventilator za hlađenje nastavlja da radi nakon isključivanja rerne.** | **Ventilator se automatski isključuje kada se elektronske komponente dovoljno ohlade.**<br>• Ovo je normalno. |
| **Rerna neće pokrenuti funkciju Piroliza.** | **Temperatura u rerni je previše visoka za podešavanje operacije pirolize.**<br>• Pustite da se uređaj ohladi i ponovo podesite kontrole. |
| | **Kontrole rerne su nepravilno podešene.**<br>• Pogledajte odeljak Piroliza. |
| | **Ciklus pirolize ne može početi ako su vrata rerne otvorena.**<br>• Zatvorite vrata rerne. |
| **Vrata rerne se ne otvaraju nakon ciklusa pirolize.** | **Rerna je previše vruća.**<br>• Pustite da se rerna ohladi na temperaturu ispod nivoa za zaključavanje. |
| | **Kontrola i vrata su možda zaključani.**<br>• Pustite da se rerna hladi oko jedan sat nakon završetka ciklusa pirolize. Vrata mogu da se otvore kada se više ne prikazuje brava 🔒 tokom ciklusa pirolize. |
| | **Funkcija Zaključavanje kontrola je aktivna.**<br>• Pritisnite dugme Zaključavanje kontrola 3 sekunde da ponovo podesite funkciju. |
| **Rerna nije čista nakon ciklusa pirolize.** | **Kontrole rerne su nepravilno podešene.**<br>• Pogledajte odeljak Piroliza. |
| | **Rerna je bila mnogo zaprljana.**<br>• Očistite velika zaprljanja pre pokretanja ciklusa čišćenja. Možda treba ponoviti ciklus pirolize ili ga pustiti duže da radi za veoma zaprljane rerne. |
| **Konvekcijski ventilator staje.** | **Konvekcijski ventilator staje tokom ciklusa konvekcijskog pečenja. Ovo se dešava da se omogući ravnomernije grejanje tokom ciklusa.**<br>• Ovo nije kvar i treba se smatrati normalnim radom. |
| **Rešetke u rerni teško klize (WS7D76*2**,WSED7613*).** | **Sjajne rešetke srebrne boje su očišćene.**<br>• Nanesite malu količinu biljnog ulja na papirni ubrus i obrišite rubove rešetki papirnim ubrusom. |

| Simptomi | Mogući uzrok i rešenje |
|---|---|
| **Odeljak za kuvanje ne greje, a ikonica „Demo ili D“ prikazana je na ekranu.** | **Uređaj je u demo režimu.**<br>• Pogledajte odeljak „Demo režim“ u korisničkom uputstvu i deaktivirajte režim. |

## Buka

| Simptomi | Mogući uzrok i rešenje |
|---|---|
| **Zvuk škripanja ili pucketanja** | **Ovo je zvuk metala koji se zagreva i hladi tokom funkcija kuvanja i Пиролиза (Piroliza).**<br>• Ovo je normalno. |
| **Buka ventilatora** | **Konvekcijski ventilator može automatski da se uključi i isključi.**<br>• Ovo je normalno. |

## Wi-Fi

| Simptomi | Mogući uzrok i rešenje |
|---|---|
| **Vaš kućni aparat i pametni telefon nisu povezani na Wi-Fi mrežu.** | **Lozinka za Wi-Fi mrežu na koju pokušavate da se povežete je netačna.**<br>• Pronađite Wi-Fi mrežu na koju je povezan vaš pametni telefon i uklonite je, a zatim uređaj registrujte na aplikaciji **LG ThinQ**. |
| | **Mobilni podaci za vaš pametni telefon su uključeni.**<br>• Isključite **mobilne podatke** na pametnom telefonu i uređaj registrujte pomoću Wi-Fi mreže. |
| | **Naziv bežične mreže (SSID) je nepravilno podešen.**<br>• Naziv bežične mreže (SSID) treba da predstavlja kombinaciju slova engleskog alfabeta (A–Z) i brojeva (0–9). Nemojte koristiti specijalne znakove. |
| | **Frekvencija rutera nije 2,4 GHz.**<br>• Podržana je isključivo frekvencija rutera 2,4 GHz. Bežični ruter podesite na 2,4 GHz i povežite uređaj na bežični ruter. Da biste proverili frekvenciju rutera, pitajte pružaoca internet usluga ili proizvođača rutera. |
| | **Udaljenost između uređaja i rutera je previše velika.**<br>• Ako je udaljenost između uređaja i rutera previše velika, signal može biti slab i veza možda neće biti ispravno konfigurisana. Premestite ruter tako da je bliže uređaju. |

## Služba za korisnike i rezervni delovi

### Služba za korisnike

Ako kvar ne može da se popravi preduzimanjem gorenavedenih mera, obratite se informativnom centru za klijente kompanije LG radi servisa.

Kontakt podatke za sve zemlje potražite u priloženom garantnom listu.

- Uređaj ne sme da se koristi ako je pokvaren. Ako dođe do kvara, uređaj mora da se izoluje tako što ćete ukloniti utikač ili tako što ćete ga isključiti uklanjanjem prekidača ili isključivanjem osigurača na razvodnoj kutiji.
- Uređaj sme da popravlja samo posebno osposobljen i kvalifikovan električar. Nepravilno obavljene popravke mogu da izazovu ozbiljnu štetu ili povredu.

## ⚠ OPREZ

- Samo tehničar sa posebnom licencom može da popravlja uređaj. Može doći do ozbiljne opasnosti zbog nepravilno obavljenih popravki.
- Uređaj nemojte da koristite ako je oštećen. U slučaju zatajenja ili kvara, isključite napajanje. U slučaju zatajenja, dolazak tehničara iz službe za korisnike ili dobavljača možda neće biti pokriven garancijom ako je uzrok kvara rezultat nepravilne upotrebe korisnika.

### Rezervni delovi

Ako su vam potrebni rezervni delovi ili tehničar, obratite se LG servisu.

- Vaš poziv će automatski da se prosledi Službi za korisnike odgovornoj za vaše područje.
- Adresu lokalne Službe za korisnike i ostale informacije za klijente možete da pronađete na internet adresi www.lg.com

Postarajte se da pri ruci imate sledeće detalje:

- Vaše ime i adresu, uključujući poštanski broj.
- Vaš broj telefona.
- Tačne detalje o prirodi problema.
- Model, seriju i serijski broj. Ovi detalji se nalaze na nazivnoj pločici koja se nalazi na levom unutrašnjem rubu vrata rerne.
- Račun o kupovini sa datumom. Imajte na umu da je potreban dokaz o kupovini za sve garancijske zahteve. Pre garancijskog zahteva, obavezno pročitajte deo „REŠAVANJE PROBLEMA“. Svaki pregled koji obavi tehničar biće naplaćen ako se ustanovi da nema mehaničkog ili električnog kvara na uređaju.

## Informacioni list o proizvodu

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

| | |
|---|---|
| Robna marka | LG |
| Identifikator modela | WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B |
| Indeks energetske efikasnosti (EEI komore) | 65,6 |
| Klasa energetske efikasnosti | A+ |
| Potrošnja energije (konvencionalni režim) | 0,89 KWh po ciklusu |
| Potrošnja energije (konvekcijski režim s ventilatorom) | 0,57 KWh po ciklusu |
| Broj komora | 1 |
| Izvor toplote | Električni |
| Zapremina | 76 L |
| Masa | 43,0 kg |

UREDBA KOMISIJE (EU) 2023/826, primenjivi standard EN 50564:2011

| | |
|---|---|
| Informacije o potrošnji energije režima | 0,8 W |
| Potrošnja energije mreže u neaktivnom stanju | 2,0 W |
| Vremenski period nakon kojeg funkcija upravljanja napajanjem ili slična funkcija automatski prebacuje opremu u stanje pripravnosti i/ili u isključeno stanje i/ili u stanje koje pruža mrežno stanje pripravnosti | 5 minuta |

## Beleške

## Beleške

