



Сканирайте QR кода,
за да видите ръководството.



РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ ВГРАДЕНА ФУРНА



Преди началото на монтажа прочетете внимателно тези инструкции. Това ще го опрости и ще гарантира, че продуктът е монтиран правилно и безопасно. Оставете тези инструкции близо до продукта след монтажа за бъдещи справки.

БЪЛГАРСКИ

WS7D76**** , WSED761**



MFL71927538
Rev.00_111925

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Всички права запазени

СЪДЪРЖАНИЕ

Ръководството може да съдържа изображения или съдържание, различно от модела, който сте закупили.

Ръководството подлежи на редакция от производителя.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ ПРЕДИ УПОТРЕБА..... 5

Съобщения във връзка с безопасността..... 5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ..... 6

Монтаж..... 6

Експлоатация..... 7

Поддръжка..... 10

Опасност от пожар и запалими материали..... 11

ВНИМАНИЕ..... 12

Експлоатация..... 12

Поддръжка..... 13

ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА..... 15

Изхвърляне..... 15

Използвани уреди..... 16

Изхвърляне на стария уред..... 17

ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ..... 17

Инструкции за безопасност за монтажника..... 17

Електрическа връзка..... 18

ОБЩ ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

Характеристики на изделието..... 19

Външно/Вътрешно..... 19

Акcesoари..... 20

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Работа с контролния панел..... 22

Функции на контролния панел..... 22

Съвети за пестене на енергия..... 24

Промяна на настройките..... 24

Настройки (InstaView, часовник, сила на звука)..... 24

Задаване на режим на готвене..... 25

Контролно заключване..... 25

Осветление на фурната..... 25

Wi-Fi	26
Дистанционно стартиране.....	26
Демо режим.....	26
Работа с фурната	27
Преди да използвате фурната	27
Сглобяване на релсовата (телескопична) решетка	27
Изваждане на релсовата решетка.....	28
Използване на телескопичните водачи (модел WS7D76*2**, WSED7613*) ..	28
Използване на стандартни решетки за фурна	29
InstaView.....	29
Ръчно готвене.....	30
Печене	36
Препоръчително ръководство за печене	37
Горещ въздух/Икономичен горещ въздух	42
Препоръчително ръководство за икономичен горещ въздух.....	44
Печене на скара.....	44
Препоръчително ръководство за печене на скара	46
Размразяване	47
Печене	47
Готвене по рецепта.....	50
Пържене с горещ въздух.....	62
Препоръчително ръководство за пържене с горещ въздух.....	65
Готвене с въздух под вакуум	68
Препоръчително ръководство за готвене с въздух под налягане	69
Режим за почивни дни.....	69
Информация за тестови институти	70

ИНТЕЛИГЕНТНИ ФУНКЦИИ

Приложението LG ThinQ	72
Характеристики на приложението на LG ThinQ	72
Инсталиране на приложението LG ThinQ и свързване на уред LG.....	72
Спецификации на радиооборудването.....	73
Декларация за съответствие	73
Информация за софтуер с отворен код.....	73
Функция Smart Diagnosis	74
Използване на LG ThinQ за диагностициране на проблеми	74
Използване на Audible Diagnosis за диагностициране на проблеми...	74

ПОДДРЪЖКА

Почистване	75
Вътрешна част.....	75

Външна част.....	75
EasyClean	77
Пиролиза.....	79

Периодична поддръжка..... 82

Смяна на осветлението на фурната	82
Сваляне, монтаж и демонтаж на вратата на фурната.....	83

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ЧЗВ..... 87

Често задавани въпроси	87
------------------------------	----

Преди да се обадите на сервизния център..... 88

Готвене	88
Части и функции	90
Шумове.....	91
Wi-Fi	92
Обслужване на клиенти и резервни части.....	92
Продуктов фиш	94

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ ПРЕДИ УПОТРЕБА

Съобщения във връзка с безопасността

Вашата безопасност и безопасността на другите са много важни.

Предоставили сме много важни съобщения за безопасност в това ръководство и на вашия уред. Винаги четете и следвайте всички съобщения за безопасност.

Прочетете и следвайте инструкциите, когато използвате уреда, за да избегнете рисковете от пожар, токов удар, телесни наранявания или щети. Това ръководство не включва всички възможни ситуации, които може да се случат. Винаги се свързвайте с вашия агент по техническо обслужване или производителя, когато възникне някакъв неразбираем проблем. Тези инструкции са валидни само ако символът за държава се появи на уреда. Ако символът не се появи на уреда, е необходимо да се обърнете към техническите инструкции, които ще предоставят необходимата информация относно модификацията на уреда спрямо условията за употреба в държавата.



Това е предупредителният символ за безопасност. Този символ предупреждава за възможни опасности, които могат да доведат до смърт или нараняване. Всички съобщения за безопасност ще следват предупредителния символ за безопасност и думата ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ.

Тези думи означават:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При неспазване на инструкциите е възможна смърт или сериозни наранявания.



ВНИМАНИЕ

Може да се нараните или да повредите продукта, ако не следвате инструкциите.

Всички съобщения за безопасност ще ви укажат каква е възможната опасност, ще ви информират как да намалите вероятността от нараняване и какво може да се случи, ако инструкциите не се спазват.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- За да намалите риска от пожар, токов удар или наранявания на хора при употреба на продукта, трябва да се спазват основните предпазни мерки, включително и следните :

Монтаж

- Никога не позволявайте на никого да се катери, сяда, стои или виси на вратата на фурната. Може да възникне нараняване от контакт с гореща храна или самата фурна.
- Не покривайте стените, решетките, дъното или която и да е друга част на фурната с алуминиево фолио или друг материал. Това ще попречи на разпределението на топлината, ще доведе до лоши резултати от печенето и ще причини трайно увреждане на вътрешността на фурната (алуминиевото фолио ще се разтопи върху вътрешната повърхност на фурната).
- Не използвайте алуминиево фолио или друг материал за покриване на дъното на фурната. Неправилното монтиране на облицовките на фурната може да доведе до риск от токов удар или пожар.
- Уверете се, че вашият уред е правилно монтиран и заземен от квалифициран монтажник, в съответствие с инструкциите за монтаж. Всяка настройка и обслужване трябва да се извършват само от квалифицирани монтажници или сервизни техници.
- Уверете се, че всички опаковъчни материали са отстранени от уреда преди работа. Дръжте пластмаса, дрехи, хартия и други запалими материали далече от частите на уреда, тъй като е възможно да се нагорещат.

- Електрическото захранване трябва да бъде изключено, докато се свързва към електричеството.
- Неправилното свързване на алуминиево окабеляване на дома с медни проводници може да доведе до риск от токов удар или пожар. Използвайте само съединители, предназначени за свързване на мед към алуминий, и следвайте стриктно препоръчаната от производителя процедура.
- Не отваряйте и не затваряйте вратата на фурната с крак, или с прекомерна сила.
- Не запушвайте вентилационния отвор с тъкан.
- Не поставяйте, съхранявайте или гответе живи животни или организми във фурната.
 - Не използвайте фурната за изпичане на керамика или втвърдяване на боядисани предмети.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Не монтирайте уреда върху пода.
- Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете възможността от токов удар.
- Проверете настройките на демо режима.
 - Нагревателите на отделението за готвене няма да работят, когато е включен демо режимът (на дисплея ще се покажат Демо или D). Ако режимът е включен, той трябва да бъде деактивиран, преди фурната да може да се използва за готвене.

Експлоатация

- Не използвайте тази фурна с търговски цели. Тя е предназначена само и единствено за домакински нужди.
- **НЕ ДОКОСВАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЕЛЕМЕНТИ ИЛИ ВЪТРЕШНИТЕ ПОВЪРХНОСТИ НА ФУРНАТА.** Нагревателните елементи може да са горещи, въпреки че са тъмни на цвят. Вътрешните повърхности на фурната се нагорещават достатъчно, за да причинят изгаряния. По време на и след употреба не докосвайте и не оставяйте дрехи или други

запалими материали да се докосват до нагревателните елементи или вътрешните повърхности на фурната, докато не изстинат достатъчно. Други повърхности, като вентилационни отвори на фурната и повърхности в близост до тези отвори, вратите и прозорците на вратите на фурната, също се нагорещават и може да причинят изгаряния, ако не се оставят да изстинат.

- Внимавайте, когато отваряте вратата. Горещият въздух и парата, които излизат, може да причинят изгаряния на ръцете, лицето и очите. Оставете горещия въздух или парата да излязат от фурната, преди да извадите или смените храна в нея.
- Не използвайте пластмаса за покриване на храна. Използвайте само фолио или подходящи за фурна капаци.
- Никога не се опитвайте да изсушите домашен любимец във фурната.
- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.
- Винаги използвайте държачи за тенджери или ръкавици за готвене, когато изваждате храна от фурната. Съдовете за готвене ще бъдат горещи. Използвайте само сухи държачи за съдове. Влажни или мокри поставки за тенджери върху горещи повърхности може да доведат до изгаряния от пара. Не позволявайте на поставката да докосва горещи нагревателни елементи. Не използвайте хавлия или друга обемиста кърпа за изваждане на храна.
- Не нагривайте неотворени контейнери за храна. Налягането в контейнерите може да причини тяхното спукване, което може да доведе до нараняване.
- Не позволявайте алуминиевото фолио или температурният детектор да се допират до нагревателни елементи.
- Не докосвайте решетките на фурната, докато са горещи.
- Ако решетката трябва да се премести, докато фурната е гореща, не допускайте държачът за съдове да се допира до горещия нагревателен елемент във фурната.
- Издърпайте решетката на фурната до позицията за спиране, когато зареждате и изваждате храна от фурната. Това помага за

предотвратяване на изгаряния, причинени от докосване на горещи повърхности на вратата и стените на фурната.

- Не използвайте фурната, ако нагревателен елемент образува светещо петно по време на употреба или показва други признаци на повреда. Светещо петно показва, че нагревателният елемент може да се повреди и да представлява потенциална опасност от изгаряне, пожар или токов удар. Незабавно изключете фурната и потърсете квалифициран сервизен техник, който да смени нагревателния елемент.
- НЕ блокирайте вентилационния отвор на фурната по време на експлоатация. Това може да повреди електрическите части на фурната. Въздухът трябва да може да циркулира свободно. Долната облицовка на вентилационния отвор трябва да бъде правилно монтирана на предната долна част на фурната, преди да монтирате вратата на фурната.
- Не поставяйте големи, тежки предмети като цели пуйки върху отворената врата на фурната.
- Внимавайте, когато вратата е отворена, за да избегнете нараняване.
- Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от компетентно и квалифицирано лице.
- Не позволявайте на деца да пълзят във фурната.
- Не поставяйте ръката си под контролера или между вратата и долния вентилационен отвор по време на експлоатация. Външната част на фурната може да стане много гореща на допир.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, стига да са под наблюдение или да получават инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин, разбирайки възможните опасности. Деца не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без надзор.

- Малките деца трябва да се наблюдават за да е сигурно, че не си играят с уреда.
- По време на употреба уредът се нагрива. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи във фурната. Малките деца трябва да се държат настрана.
 - Тези повърхности може да са достатъчно горещи, за да изгорят кожата дори след приключване на готвенето, въпреки че може да не изглеждат така. Избягвайте да поставяте ръце във фурната.
- Достъпните части може да се нагорещат по време на употреба. Малките деца трябва да се държат настрана.
- Откритите части на фурната може да се нагорещат по време на печене. Дръжте децата на разстояние.
- Инструкциите трябва да посочват, че при такива условия повърхностите може да станат по-горещи от обикновено и децата трябва да се държат настрана.

Поддръжка

- Не съхранявайте предмети, които представляват интерес за децата, на задния предпазител или в шкафови над готварски уред. Децата, които се катерят по фурната, за да достигнат предмети, може да бъдат сериозно наранени.
- Оставете горещите съдове и прибори да изстинат на безопасно място, недостъпно за малки деца.
- Ако стъклото на вратата, повърхността или нагревателят на фурната на уреда са повредени, прекратете употребата на уреда и се обадете в сервиз.
- Винаги изключвайте захранването на уреда преди обслужване.
- Преди да смените лампата на фурната, изключете електрическото й захранване от главния предпазител или панела на прекъсвача.
- Никога не изливайте студена вода върху гореща фурна с цел почистване.

- Не почиствайте с метална домакинска тел. Парчетата от тази тел може да изгорят и да докоснат електрически части, причинявайки риск от токов удар.
- Не съхранявайте никакви материали, различни от препоръчаните от производителя аксесоари, в тази фурна, когато не се използва.
- Не покривайте скарите или друга част от фурната с метално фолио. Това ще доведе до прегряване на фурната.
- Ако фурната е силно замърсена с масло, пиролизирайте я, преди да я използвате отново. Маслото може да причини пожар.
- Ако има огън във фурната по време на пиролиза, изключете фурната и изчакайте огънят да изгасне. Не отваряйте вратата насила. Проникването на чист въздух при температури на пиролиза може да доведе до избухване на пламък от фурната. Неспазването на тази инструкция може да доведе до сериозни изгаряния.
- Ако фурната бъде изпусната или повредена, нека квалифициран сервизен техник я провери щателно, преди да я използвате.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен техник или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност. (само при някои модели)
- **НЕ ДОКОСВАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЕЛЕМЕНТИ ИЛИ ВЪТРЕШНИТЕ ПОВЪРХНОСТИ НА ФУРНАТА.** По време и след употреба или почистване на вътрешността, не докосвайте други запалими материали, които контактуват с нагревателните елементи или вътрешните повърхности на вътрешността на фурната, докато не изстинат. Други повърхности, като прозорци на врата на фурната, лампа на фурната, също се нагорещават и може да причинят изгаряния, ако не се оставят да изстинат.

Опасност от пожар и запалими материали

- Не съхранявайте и не използвайте запалими материали във или близо до фурната. Запалимите материали включват хартия, пластмаса, поставки за саксии, спално бельо, стенни облицовки,

завеси и бензин или други запалими изпарения и течности като грес или олио за готвене. Тези материали могат да се запалят, когато фурната се използва.

- Бъдете изключително внимателни, когато местите или изхвърляте гореща грес.
- Носете подходящо облекло. Не носете широки или висящи дрехи, които може да се запалят, ако докоснат горещи повърхности и да причинят сериозни изгаряния.
- Не използвайте фурната за сушене на дрехи. Използвайте фурната само по предназначение.
- Ако има шкаф за съхранение директно над фурната, използвайте го за съхранение на предмети, които не се използват често и може безопасно да се съхраняват в зона, подложена на топлина. Температурите може да не са безопасни за летливи предмети като запалими течности, почистващи препарати или аерозолни спрейове.
- Не използвайте вода за гасене на мазнини. Ако възникне пожар във фурната, оставете вратата ѝ затворена и я изключете. Ако пожарът продължава, хвърлете сода за хляб в огъня или използвайте пожарогасител. Не поставяйте вода или брашно на огъня. Брашното може да бъде експлозивно, а водата може да разпространи огън от мазнина и да причини нараняване.

ВНИМАНИЕ

Експлоатация

- Винаги загрявайте мазнината бавно и наблюдавайте процеса на загряване.
- Ако пържите комбинации от масла и мазнини, разбъркайте ги заедно преди загряване.
- Използвайте термометър за голямо количество мазнина, ако е възможно, за да се предотврати прегряване на мазнината над точката на изпаряване.
- Използвайте възможно най-малко количество мазнина за ефективно плитко или дълбоко пържене. Пълненето на тигана с

твърде много мазнина може да причини разливане при добавяне на храна.

- Достъпните части може да се нагорещят, когато се използва скарата.
- Когато използвате торбички за готвене или печене във фурната, следвайте указанията на производителя.
- Вратата или външната повърхност може да се нагорещят, когато уредът работи.
- Не използвайте тази фурна за цели, различни от готвене.
- Бъдете внимателни, ако отваряте вратата, когато фурната работи. Горещите повърхности може да причинят сериозни изгаряния.
- За да се избегне опасност поради неволно нулиране на термичния прекъсвач, този уред не трябва да се захранва чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да се свързва с верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Излишните разсипани количества трябва да се отстранят преди почистване.
- Когато използвате режим на почистване, извадете тавата за печене, дълбоката тава за печене, решетъчната скара, всички съдове за готвене, алуминиевото фолио или друг материал от фурната.

Поддръжка

- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Цялото друго обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте груби ецващи, абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността. Драскотините може да причинят счупване на стъклото.

- Преди почистване се уверете, че светлините на фурната са студени.
- Не почиствайте уплътнението на вратата. Уплътнението на вратата е от съществено значение за доброто уплътнение. Внимавайте да не го търкате, премествате или повреждате.
- Не изплаквайте тави и решетки, като ги поставяте във вода веднага след готвене. Това може да причини счупване или повреда.
- Фурната трябва да се почиства редовно и всички остатъци от храна да се отстраняват. Неподдържането на фурната в чисто състояние може да доведе до влошаване на повърхността, което да намали живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.
- Никога не използвайте почистващ препарат за фурна в отделението за готвене, когато е все още топло, и никога не загрявайте фурната, освен ако целият почистващ препарат за фурна не е почистен.
- Не почиствайте аксесоарите в съдомиялна машина.
- Не използвайте препарати за почистване на фурни, парочистачки, агресивни химически почистващи препарати, белина, оцет, стоманени подложки за почистване или абразивни тампони или почистващи препарати за почистване на фурната, тъй като те може да повредят трайно повърхността на фурната.

ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА

Изхвърляне

ВНИМАНИЕ

- Вашата нова фурна е правилно опакована за транспортиране. Отстранете целия опаковъчен материал, преди да пуснете уреда в употреба.
- Не забравяйте да отстраните фолиата от телескопичните водачи (модел WS7D76*2**, WSED7613*) и от панела.

Единичен материал на опаковката

Материал за опаковане		Азбучен ред	Числен ред
Пластмаса	Полиетилен терефталат	PET	1
	Полиетилен с висока плътност	HDPE	2
	Поливинил хлорид	PVC	3
	Полиетилен с ниска плътност	LDPE	4
	Полипропилен	PP	5
	Полистирен	PS	6
Хартия и картон	Велпапе	PAP	20
	Друг вид картон	PAP	21
	Хартия	PAP	22

Материал за опаковане		Азбучен ред	Числен ред
Метал	Стомана	FE	40
	Алуминий	ALU	41
Дърво	Дърво	FOR	50
	Корк		51
Текстил	Памук	TEX	60
	Юта		61
Стъкло	Прозрачно стъкло	GL	70
	Зелено стъкло		71
	Кафяво стъкло		72

- Опаковъчният материал може да бъде напълно рециклиран. Можете да получите адреси за щадящи околната среда операции за изхвърляне от местните власти.
- Ако желаете да приберете фурната временно, изберете сухо място без прах. Прахът и влагата може да повлияят неблагоприятно на работещите части във фурната.

Използвани уреди

ВНИМАНИЕ

- Използваните уреди трябва да станат неизползваеми преди изхвърляне, така че вече да не представляват риск. За да постигнете това, изключете от електрическата мрежа и извадете захранващия кабел.

За опазване на околната среда, използваните уреди трябва да се изхвърлят правилно.

- Уредът не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци.

- Местните власти ще ви информират за часовете за събиране на специални отпадъци или ще ви посочат обществени съоръжения за изхвърляне.

Изхвърляне на стария уред



- Символът със зачертания контейнер показва, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци.
- Старите електрически продукти могат да съдържат опасни вещества и правилното изхвърляне на Вашия уред ще помогне за предотвратяване на негативните последици за околната среда и човешкото здраве. Вашият стар уред може да съдържа части за многократна употреба, които биха могли да бъдат използвани за ремонт на други продукти, както и други ценни материали, които могат да бъдат рециклирани с цел запазване на ограничените ресурси.
- Можете да занесете Вашия уред или в магазина, от който сте го закупили или да се свържете с местния държавен офис за отпадъците, за да получите информация за най-близкия разрешен ОЕЕО пункт за събиране на отпадъци. За най-актуална информация от Вашата държава, моля, погледнете тук: www.lg.com/global/recycling

ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ

Монтажът трябва да се извършва само от квалифициран професионален електротехник.

Инструкции за безопасност за монтажника

Фурната трябва да бъде монтирана в съответствие с инструкциите на производителя. За повече информация относно монтажа вижте ръководството за монтаж.

- Не монтирайте уреда, ако има повреда при транспортиране. Свържете се с център за информация за клиенти на LG Electronics.
- По време на монтажа се уверете, че никой не може да влезе в контакт с компоненти под напрежение.
- Корпусът или шкафът, в който е монтирана фурната, трябва да отговарят на изискванията за стабилност на стандарта DIN 68930.
- Фурната трябва да бъде монтирана от квалифициран професионален електротехник в съответствие със съответните разпоредби и стандарти.
- Фурната е тежък уред и трябва да се транспортира много внимателно най-малко от двама души.
- Преди първоначална употреба отстранете всички опаковки, както външни, така и вътре в уреда.
- Не може да се правят промени в техническите характеристики на фурната.
- Изключете електрическото захранване на уреда от главния предпазител или панела на прекъсвача. Неспазването на това може да доведе до тежко нараняване, смърт или токов удар.
- Уверете се, че плъзгате тавата и решетъчната скара в правилна позиция, тъй като телескопичните плъзгачи се вкарват през отворите от двете страни.

Електрическа връзка

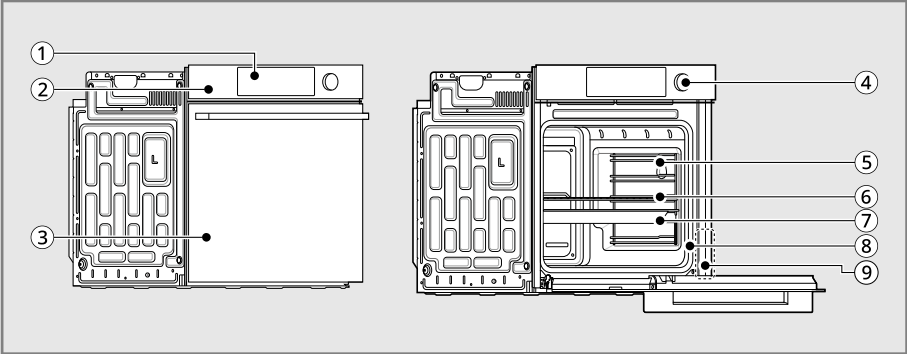
- Ако превключвателят не е достъпен след монтажа, трябва да се осигурят допълнителни средства за изключване за всички полюси. Средствата за изключване трябва да бъдат включени във фиксираното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Този уред включва заземяваща връзка за функционални цели.

ОБЩ ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

Характеристики на изделието

Външно/Вътрешно

БЪЛГАРСКИ



①	Дисплей	⑥	Решетъчна скара
②	Контролер на фурната	⑦	Тава за печене
③	Врата на фурната	⑧	Уплътнение
④	Копче за управление на фурната	⑨	Етикет с номинални параметри, табелка с модел и сериен номер
⑤	Релсова решетка (2 бр.)	-	-

ЗАБЕЛЕЖКА

- Моделът и серийният номер може да се проверят на етикета с номинални параметри.

Акcesoари

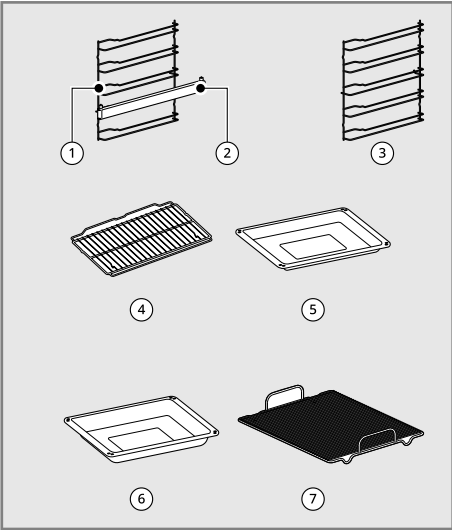
⚠ ВНИМАНИЕ

- След монтажа отстранете защитното фолио от панела, както и от телескопичните водачи.

ЗАБЕЛЕЖКА

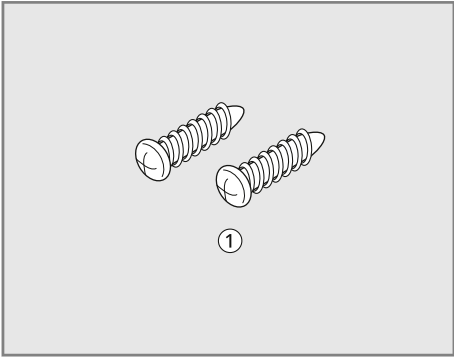
- Свържете се с център за информация за клиенти на LG Electronics, ако липсват акcesoари за конкретния ви модел.
 - Намерете данните за контакт на всички държави в приложената гаранционна карта.
- За вашата безопасност и за удължен живот на продукта, използвайте само разрешени компоненти.
- Производителят не носи отговорност за неизправност на продукта или инциденти, причинени от използването на закупени отделно, неупълномощени компоненти или части.
- Изображенията в настоящото ръководство може да се различават от действителните компоненти и акcesoари, които подлежат на промяна от производителя без предизвестие с цел подобряване на продукта.

Акcesoари за готвене



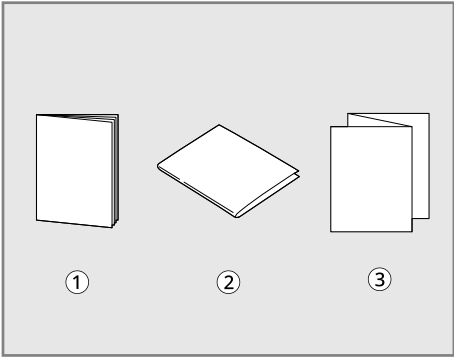
①	Релсова решетка (2 бр.) • Само модел WS7D76*2**, WSED7613
②	Телескопичен водач (2 бр.) • Само модел WS7D76*2**, WSED7613
③	Релсова решетка (2 бр.) • Само модел WS7D76*1**, WSED7612
④	Решетъчна скара (1 бр.)
⑤	Тава за печене(1 бр.)
⑥	Дълбока тава за печене (1 бр.)
⑦	Няколко решетки (1 бр.) • Само модел WS7D76*1**, WS7D76*2**

Акcesoари за монтаж



①	Винтове за монтаж за дърво (2 бр.)
---	------------------------------------

Ръководства

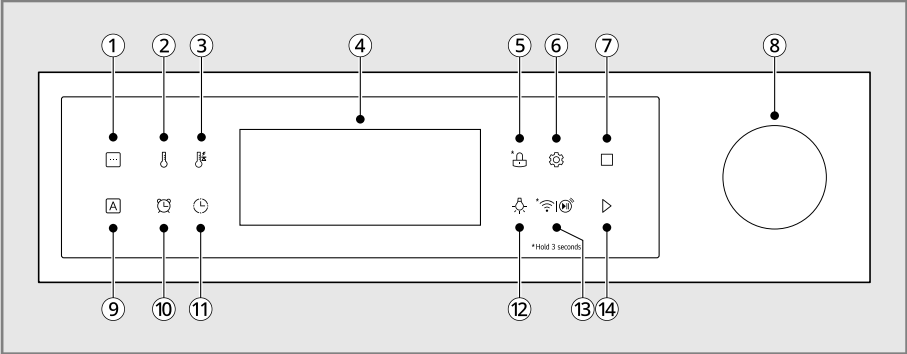


①	Ръководство на потребителя
②	Ръководство за монтаж
③	Ръководство за готвене по рецепта

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Работа с контролния панел

Функции на контролния панел



①	Меню Натиснете, за да изберете желания режим на готвене.
②	Температура Натиснете, за да изберете Температура .
③	Бързо предварително загряване Натиснете, за да използвате функцията Бързо предварително загряване .
④	Дисплей Натиснете който и да е бутон на контролния панел, за да го активирате.
⑤	Контролно заключване Натиснете и задръжте бутона за 3 секунди, за да активирате или деактивирате Контролно заключване .
⑥	Настройки Натиснете, за да регулирате настройките на фурната.
⑦	Спиране Натиснете , за да спрете всички активни операции на фурната.
⑧	Копче за управление Завъртете копчето, за да изберете режим на работа на фурната. Вижте Работа с фурната .
⑨	Готвене по рецепта Натиснете, за да използвате функцията Готвене по рецепта . Вижте Работа с фурната .

10	Таймер Натиснете, за да зададете или отмените таймера на фурната.
11	Време за готвене и крайно време Натиснете, за да използвате функцията Време за готвене и крайно време .
12	Осветление Натиснете, за да включите и изключите светлините на фурната.
13	Дистанционно стартиране Натиснете, за да изберете функцията Дистанционно стартиране . Wi-Fi Натиснете и задръжте бутона за 3 секунди, за да свържете уреда с Wi-Fi мрежа.
14	Стартиране Натиснете, за да стартирате избраните функции на фурната.

Икони на дисплея

Иконите се появяват на дисплея, когато са активирани.

Икона	Значение	Икона	Значение
	Икономичен режим (икономичен горещ въздух, икономично горно и долно нагряване)		Температура
	Режим на пица		Бързо предварително загряване
	Пържене с горещ въздух		Таймер
	Готвене с въздух под вакуум		Време за готвене
	Затопляне		Крайно време
	Размразяване		Заклучване
	Подквасване		Настройка на звука
	Пиролиза		Демо режим

Икона	Значение	Икона	Значение
	EasyClean		Wi-Fi
	InstaView		Дистанционно стартиране
	Настройка на часовника		Готвене по рецепта

Съвети за пестене на енергия

- Готвенето на няколко решетки спестява време и енергия. Когато е възможно, гответе храни, изискващи една и съща температура на готвене, заедно в една фурна.
- За оптимална ефективност и спестяване на енергия следвайте ръководствата за правилно поставяне на решетка и тиган.
- Намалете потреблението на енергия чрез почистване на леки замърсявания от фурната с функцията **EasyClean** вместо **Пиролиза**.
- Избягвайте да отваряте вратата на фурната повече от необходимото по време на употреба. Това помага на фурната да поддържа температурата, предотвратява ненужните загуби на топлина и спестява потребление на енергия.

Промяна на настройките

Настройки (InstaView, часовник, сила на звука)

За да коригирате настройките след първоначалната настройка, натиснете бутона **Настройки** на контролния панел, за да отворите екрана с настройки.

Натиснете бутона **Настройки**  неколкократно или завъртете копчето за управление, за да превключите и промените настройките на фурната.

Настройките ви позволяват да:

- настройвате функцията InstaView

- задавате часовия режим на часовника (12 или 24 часа)
- регулируйте силата на звука

Настройка на InstaView

Функцията InstaView ви позволява да видите съдържанието на фурната, без да отваряте вратата чрез почукване на стъкления панел.

- Натиснете бутона **Настройки**  веднъж или завъртете копчето за управление, за да изберете функция InstaView. Символът мига.

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

- Натиснете копчето за управление, за да промените настройката.
- Завъртете копчето за управление, за да включите/изключите InstaView.
- Натиснете копчето за управление, за да приемете промяната.

Настройка на часовника

Времето се показва на дисплея, когато фурната не се използва.

- Натиснете бутона **Настройки**  два пъти или завъртете копчето за управление, за да изберете часовника. Символът мига.

	Настройка на часовника
---	------------------------

- 2) Натиснете копчето за управление, за да промените настройката.
- 3) Завъртете копчето за управление веднъж, за да изберете 12-часов часовник, или два пъти, за да изберете 24-часов часовник, и след това натиснете, за да зададете.
- 4) Завъртете копчето за управление, за да зададете час и минута.
- 5) Натиснете копчето за управление, за да приемете промяната.

Регулиране на силата на звука

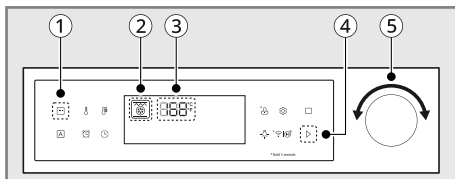
Регулирайте силата на звука на звуковия сигнал.

- 1) Натиснете бутона **Настройки**  3 пъти или завъртете копчето за управление, за да изберете силата на звука. Символът мига.

	Настройка на звука
---	--------------------

- 2) Натиснете копчето за управление, за да промените настройката.
- 3) Завъртете копчето за управление, за да изберете **OFF**, **Lo** или **Hi**.
- 4) Натиснете копчето за управление, за да приемете промяната.

Задаване на режим на готвене



- 1) Натиснете бутона **Меню** ① последователно или завъртете копчето за управление ⑤, за да изберете желания режим на работа ②.
- 2) Натиснете копчето за управление ③, за да изберете желания режим на работа ②.

- 3) Завъртете копчето за управление ⑤, за да изберете желаната температура на готвене ③.
- 4) Натиснете бутона **Старт** ④ или натиснете копчето за управление ⑤, за да започне работата.

Контролно заключване

Функцията **Контролно заключване**

автоматично предотвратява включването на повечето контроли на фурната. Деактивира часовника, таймера и вътрешната светлина на фурната. Не заключва вратата на фурната.

Заклучване/Отключване

- 1) Натиснете бутона **Контролно заключване**  за 3 секунди на дисплея, за да спрете работата на всички бутони.
- 2) Натиснете бутона **Контролно заключване**  отново за 3 секунди на дисплея, за да освободите всички бутони от контролното заключване.

ЗАБЕЛЕЖКА

- **Контролно заключване** не може да се настрои по време на работа на фурната.

Осветление на фурната

Вътрешното осветление на фурната се включва автоматично при отваряне на вратата.

- Натиснете бутона **Осветление**  за ръчно включване/изключване на светлината на фурната.
- Когато фурната достигне зададената температура, индикаторът за предварително загряване примигва 5 пъти.
- Почукването два пъти върху стъкления панел включва или изключва вътрешното осветление.

Wi-Fi

Свържете уреда с домашна Wi-Fi мрежа, за да използвате дистанционното стартиране и други интелигентни функции. Вижте раздела „Интелигентни функции“ за повече подробности.

Настройка на Wi-Fi

- 1) Натиснете и задръжте бутона **Дистанционно управление** за 3 секунди. Иконата **Дистанционно управление** примигва когато **Wi-Fi** мрежата е готова за използване.
- 2) Следвайте инструкциите в приложението **LG ThinQ** на смартфона си, за да използвате функцията Wi-Fi.

Дистанционно стартиране

Ако уредът е регистриран в домашна Wi-Fi мрежа, функцията за предварително загряване на фурната може да се стартира или спре с приложението за смартфон **LG ThinQ**.

Настройка на дистанционното стартиране (активиране или деактивиране на мрежов порт)

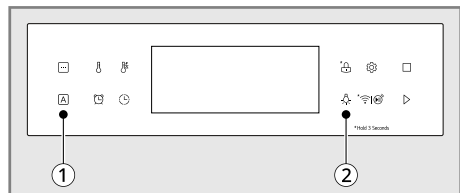
- 1) Отворете вратата на фурната, за да се уверите, че е празна и готова за предварително загряване. Не поставяйте храна във фурната.
- 2) Затворете вратата на фурната. **Дистанционното стартиране** може да се настрои само когато вратата на фурната е затворена.
- 3) За да активирате, натиснете бутона **Дистанционно стартиране**, иконата **Дистанционно стартиране** се появява, когато сте готови да я използвате.
- 4) За да деактивирате, натиснете отново бутона **Дистанционно стартиране**. Иконата **Дистанционно стартиране** изчезва.
- 5) Следвайте инструкциите в приложението за смартфон **LG ThinQ** за използване на функцията **Дистанционно стартиране**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Дистанционното стартиране се прекъсва в следните ситуации:
 - Дистанционното стартиране никога не се настройва в приложението за смартфон.
 - Дистанционното стартиране изпитва проблем по време на работа.
- Wi-Fi иконата на дисплея показва състоянието на мрежовата връзка на уреда. Ако иконата Wi-Fi не свети, използвайте приложението за смартфон, за да изберете Wi-Fi мрежата или регистрирайте продукта отново.
- Функцията за дистанционно стартиране може да се забави при неизправна Wi-Fi връзка.

Демо режим

Демо режимът е само за използване в шоурум или магазин. Фурната няма да загрее, когато е активиран демо режимът.



- 1) Натиснете бутона **Готвене по рецепта** ① и бутона **Осветление** ② едновременно за 3 секунди.
- 2) Иконата за демо режима се появява на дисплея, когато се активира.

	Икона за демо режим
---	---------------------

- 3) За деактивиране натиснете бутона **Готвене по рецепта** ① и бутона **Осветление** ② едновременно за 3 секунди.

Работа с фурната

Преди да използвате фурната

ЗАБЕЛЕЖКА

- Тъй като фурната се загрева циклично, термометърът ѝ поставен във вътрешността на фурната, може да не показва същата температура, която е зададена на дисплея.
- Загряването се изключва, ако вратата се отвори по време на работа. Топлината се включва автоматично, след като вратата се затвори.
- Избягвайте да отваряте вратата на фурната повече от необходимото по време на употреба. Това помага на фурната да поддържа температурата, предотвратява ненужните загуби на топлина и спестява потребление на енергия.

Първи стъпки

След свързване на уреда с електрическата мрежа или след прекъсване на тока, на моменти двоеточието примигва.

За да изчистите мигащото време, натиснете произволен бутон и нулирайте часовника, ако е необходимо.

Почистване на отделениято за готвене и аксесоарите

Преди да използвате уреда за приготвяне на храна за първи път, трябва да почистите отделениято за готвене и аксесоарите.

Почистете аксесоарите на ръка, както е описано в инструкциите за **техническо обслужване**.

- Проветрете кухнята, докато уредът загрева.
- Уверете се, че в камерата за готвене няма останали опаковъчни материали, като полистиролови пелети, и отстранете всяка залепваща лента от вътрешната или външната страна на уреда.

Вижте **Ръчно готвене** за информация как да работите с фурната.

- Избършете гладката повърхност на камерата за готвене с мека, влажна кърпа, преди да загреете уреда.

- За да се отървете от миризмата на нови продукти, ги загревайте при затворена врата на фурната, когато камерата за готвене е празна.

Отдушник на фурната

Зоните в близост до вентилационния отвор може да се нагорещат по време на работа и да причинят изгаряния. Избягвайте да поставяте пластмаси близо до вентилационния отвор, тъй като топлината може да изкриви или разтопи пластмасата.

Нормално е парата да се вижда при готвене на храни с високо съдържание на влага.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

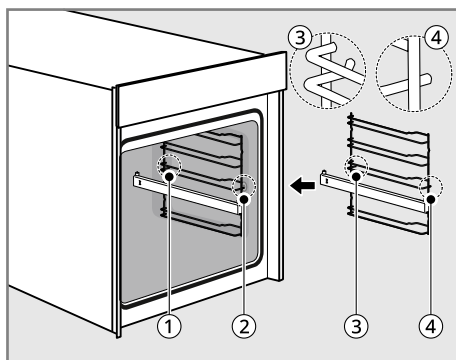
- Не блокирайте вентилационния отвор между вратата на фурната и контролера.

Сглобяване на релсовата (телескопична) решетка

Сглобете релсите от двете страни на вътрешността на фурната, преди да включите фурната за първи път. Това поддържа съдовете за готвене на едно място.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Отстранете защитното фолио от всички телескопични водачи.



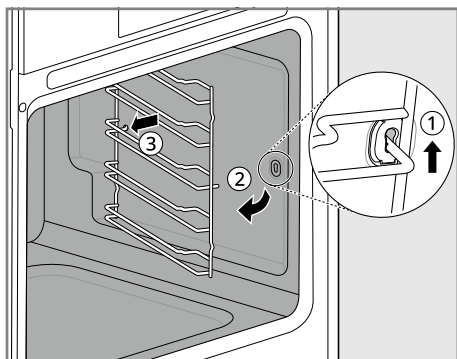
①	Заден отвор
②	Преден отвор
③	Задна кука за релсовата решетка (извита)
④	Предна кука за релсовата решетка (права)

- 1) Изравнете решетката във вътрешността на фурната, така че извивката на решетката да сочи към вратата на фурната.
 - Модел WS7D76*2**, WSED7613*: щифтовете на телескопичните водачи трябва да са насочени нагоре.
- 2) Поставете куката на задната релса ③ в отвора на вътрешността на фурната ①.
- 3) Поставете куката на предната релса ④ в отвора на вътрешността на фурната ② и натиснете надолу, за да закрепите.
- 4) Повторете стъпки 1 – 3 за другата страна на вътрешността на фурната.

Изваждане на релсовата решетка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не докосвайте решетките на фурната, докато са горещи.

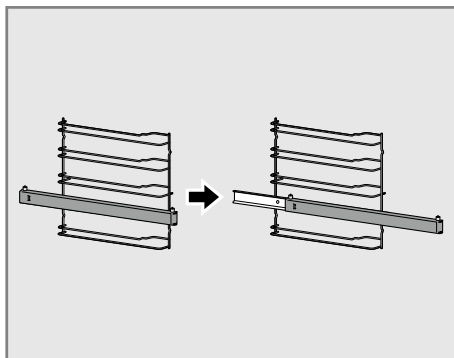


- 1) Повдигнете леко решетката ①.

- 2) Издърпайте предната част на решетката от страничната стена ②.
- 3) Продължете да въртите предната част на решетката към средната част на фурната ②, като същевременно дърпате задната част на решетката от страничната стена, за да освободите куката ③.
- 4) Повторете стъпки 1 – 3 за другата страна на вътрешността на фурната.

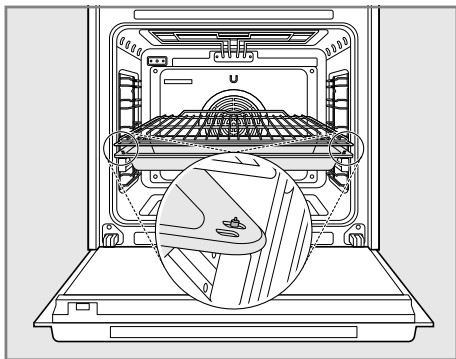
Използване на телескопичните водачи (модел WS7D76*2**, WSED7613*)

Телескопичните водачи се плъзгат навътре и навън върху рамка. Това поддържа тежките готварски съдове нивелирани и предотвратява плъзгането им напред, когато телескопичният плъзгач е напълно изпънат.



- Уверете се, че плъзгате тавата и решетъчната скара в правилна позиция, тъй като

телескопичните плъзгачи се вкарват през отворите от двете страни.



Използване на стандартни решетки за фурна

Решетките имат обърнат нагоре заден ръб, който не позволява да бъдат издърпани по невнимание от вътрешността на фурната.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Сменете решетките на фурната, преди да включите фурната, за да предотвратите изгаряния.
- Не покривайте скарите с алуминиево фолио или друг материал и не поставяйте нищо на дъното на фурната. Това ще доведе до лошо изпичане и може да повреди дъното на фурната.
- Подреждайте решетките само когато фурната е охладена.

Изваждане на решетките

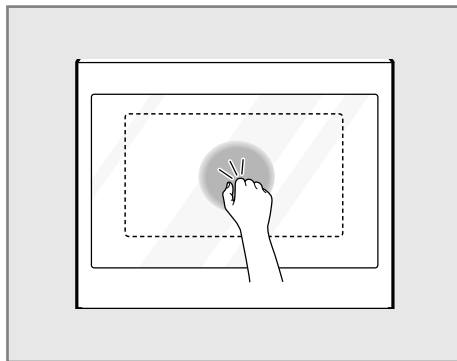
- 1) Издърпайте решетката право навън, докато спре.
- 2) Повдигнете предната част на решетката и я издърпайте.

Смяна на решетките

- 1) Поставете края на решетката върху опората.
- 2) Наклонете предния край нагоре и натиснете решетката навътре.

InstaView

Почукайте два пъти в центъра на стъкления панел, за да се разкрие съдържанието на фурната, без да отваряте вратата.



⚠ ВНИМАНИЕ

- Не удряйте стъкления панел на вратата с прекомерна сила. Не позволявайте твърди предмети като готварски съдове или стъклени бутилки да удрят стъкления панел на вратата. Стъклото може да се счупи, което води до риск от нараняване.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Почукването два пъти върху стъкления панел включва или изключва вътрешното осветление.
- Лампата остава включена по време на готвене.
- Светлината се изключва автоматично след 5 минути и преминава в режим на готовност, когато готвенето приключи или фурната не работи.
- Функцията InstaView е деактивирана при отваряне на вратата или контролера на фурната и за една секунда след затваряне на вратата.
- Функцията InstaView е деактивирана по време на **Пиролиза**, **Контролно заключване**, **Ден за почивка** и първоначално захранване (само при някои модели).

ЗАБЕЛЕЖКА

- Докосването на ръбовете на стъкления панел може да не активира функцията InstaView.
- Почукванията по стъкления панел трябва да са достатъчно силни, за да се чуват.
- Почукванията по контролния панел или силните шумове в близост до фурната може да активират функцията InstaView.

Ръчно готвене

Настройка на ръчно готвене

⚠ ВНИМАНИЕ

- Натискането на бутона **Стоп** по време на готвене изчиства всички настройки.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако времето за готвене не е зададено, уредът готви за максималното време за готвене по подразбиране за избрания режим на готвене.

- 1) Завъртете копчето за управление или натиснете последователно бутона **Меню**, за да изберете желания режим на готвене, след което натиснете копчето за управление, за да зададете.
- 2) Завъртете копчето за управление, за да изберете желаната температура.
- 3) Ако желаете, натиснете бутона **Бързо предварително загряване**, за да използвате функцията за бързо предварително загряване. Иконата за бързо предварително загряване  се появява на дисплея.
- 4) Ако желаете, натиснете бутона **Време за готвене**, за да изберете желаното време за готвене и крайното време.
- 5) Натиснете бутона **Старт** или копчето за управление.
- 6) Натиснете бутона **Стоп**, за да отмените по всяко време или когато готвенето приключи.

Настройка на режима за бързо предварително загряване

Тази функция е предназначена за бързо предварително загряване на камерата за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА

- **Бързото предварително загряване** е налично в режим на готвене **Горещ въздух**, **Нагряване отгоре отдолу** и **Въздух с помощта на вентилатор**.
- Винаги изключвайте **бързото предварително загряване**, когато печете на повече от една решетка на фурната.
- За да изключите функцията за бързо загряване, натиснете отново бутона **Бързо предварително загряване**.

- 1) Завъртете копчето за управление или натиснете последователно бутона **Меню**, за да изберете желания режим на готвене, след което натиснете копчето за управление, за да зададете.
- 2) Завъртете копчето за управление, за да изберете желаната температура.
- 3) Натиснете бутона **Бързо предварително загряване**, за да използвате функцията за бързо предварително загряване. Иконата за бързо предварително загряване  се появява на дисплея.
- 4) Ако желаете, натиснете бутона **Време за готвене**, за да изберете желаното време за готвене и крайното време.
- 5) Натиснете бутона **Старт** или копчето за управление.
- 6) Натиснете бутона **Стоп**, за да отмените по всяко време или когато готвенето приключи.

Промяна на температурата на фурната

- 1) Натиснете бутона **Температура**. Коригираната температура мига.
- 2) Регулирайте температурата на фурната с помощта на копчето за управление.

- 3) Натиснете бутона **Старт** или копчето за управление.

Промяна на времето за готвене

- 1) Натиснете бутона **Време за готвене**. Съответният символ мига на дисплея.

	Време за готвене
---	------------------

- 2) Ако желаете, завъртете копчето, за да изберете желания час.
- 3) Натиснете копчето, за да запишете часа и да въведете настройката за минути.
- 4) Завъртете копчето, за да изберете желаната минута.
- 5) Натиснете бутона **Старт** или копчето за управление.

Промяна на крайното време

- 1) Натиснете бутона **Време за готвене 2** пъти. Съответният символ мига на дисплея.

	Крайно време
---	--------------

- 2) Регулирайте крайното време с помощта на копчето за управление.
- 3) Натиснете бутона **Старт** или копчето за управление.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато фурната работи, можете да промените времето за готвене и крайното време.

За да спрете да готвите

- 1) Натиснете бутона **Стоп**.

Ръководство за ръчно готвене

Режим на готвене		Темп. диапазон (По подразбиране) °C	Описание
Горещ въздух *1*2		30 – 275 (160)	Режимът за горещ въздух използва само нагревателния елемент в задната стена и вентилатора за конвекция. Препоръчителната температура е 160°C. Възможно е и печене на повече от една решетка в режим на горещ въздух. Това означава, че е подходящо за плодови сладкиши и бъркани кексове или тесто с мая, например за плетени хлебни изделия.
Икономичен горещ въздух *1	 	30 – 275 (160)	Режимът за икономичен горещ въздух използва оптимизираната система за нагряване, за да се спести енергия при готвене на храна. Препоръчителната температура е 160°C. В този режим остатъчната топлина може да се използва за спестяване на енергия. За да избегнете загуба на топлина, винаги дръжте вратата затворена, когато готвите.
Горно и долно нагряване *1* 2		30 – 300 (170)	В режима за горно и долно нагряване се използват горните и скритите долни нагревателни елементи. Този режим на работа е подходящ за печене на сладкиши, печене за кратко време и чувствителни теста. Препоръчителната температура е 170°C.
Печене *1		30 – 300 (190)	В режима на печене горните нагревателни елементи и вентилаторът за конвекция са включени. Препоръчителната температура е 190°C. Тази функция е подходяща за големи късове месо или птици, като руло или пуешко.
Режим на пица *1	 	30 – 300 (180)	В режима на пица скрития нагревателен елемент в долната част на вътрешността на фурната и елементът в задната стена и вентилатора за конвекция се активират. Препоръчителната температура е 180°C. Когато се използва режим за пица, времето за готвене трябва да варира в зависимост от вида и дебелината на тестото и гарнитурата.

Режим на готвене		Темп. диапазон (По подразбиране) °C	Описание
Въздух с помощта на вентилатор*1 *2		30 – 300 (160)	В допълнение към нагревателните елементи отгоре и отдолу (горни и скрити долни), режимът за въздух с помощта на вентилатор използва вентилатора за конвекция. Това означава, че температурата на запичане и печене може да се намали с 20 – 40°C. Препоръчителната температура е 160°C. Този режим е подходящ за торти и бисквити, тъй като е възможно да се пече на повече от една решетка едновременно.
Голяма скара		L3 (високо, по подразбиране) L2 (средно)/ L1 (ниско)	Режимът за голяма скара използва целия нагревателен елемент на скарата. Не може да се задава конкретна температура. Можете да изберете между три настройки. Голямата скара е подходяща за приготвяне на пържоли, котлети, риба или препечен хляб, както и за запичане при приготвяне на по-големи ястия със заливка. Предварително зададеното ниво е високо. Винаги печете на скара със затворена врата.
Малка скара		L3 (високо, по подразбиране) L2 (средно)/ L1 (ниско)	Режимът за малка скара работи по същия начин като този за голяма скара, но се използва само част от нагревателния елемент на скарата. Това го прави подходящ за по-малки ястия. Предварително зададеното ниво е високо. Винаги печете на скара със затворена врата.
Долно нагряване*1		30 - 250 (170)	В режим на долно нагряване се използва само скритият нагревателен елемент в долната част на фурната. Препоръчителната температура е 170°C. Тази функция е особено подходяща за допичане на сладкиши или пици на някоя от долните позиции на решетката на фурната.
Икономично горно и долно нагряване*1		30 - 300 (170)	Режимът за икономично горно и долно нагряване използва оптимизираната система за нагряване, за да се пести енергия при готвене на храна. Препоръчителната температура е 170°C. В този режим остатъчната топлина може да се използва за спестяване на енергия. За да избегнете загуба на топлина, винаги дръжте вратата затворена, когато готвите.

Режим на готвене		Темп. диапазон (По подразбиране) °C	Описание
Пържене с горещ въздух	 	150 - 275 (200)	Функцията за пържене с горещ въздух е специално предназначена за пържене без мазнина.
Готвене с въздух под вакуум	 	30 - 100 (50)	Режимът за готвене с въздух под вакуум използва въздух за готвене на храни „слабо и бавно“. Използвайте го за готвене на месо, риба, морски дарове, птици или зеленчуци. Храната трябва да бъде вакуумирана в пликове преди готвене
Затопляне	 	40 - 100 (75)	В режим за затопляне се активират нагревателният елемент в горната част и скритият елемент в долната част на вътрешността на фурната. Можете да използвате тази функция за поддържане на храната топла до готовност за сервиране. В този режим може да се зададе избираема температура от 40°C до 100°C. Продължителността на тази функция също може да бъде зададена.
Размразяване	 	-	В режим на размразяване се използва само вентилаторът без нагряване. Циркулиращият въздух ускорява процеса на размразяване. Поставете замразената храна в подходящ съд, за да се запази течността, образувана по време на размразяването. Ако е подходящо, можете да използвате решетъчна скара и дълбока тава (или тава за печене), за да избегнете замърсяване на фурната. Ако се остави водата да изтече във фурната, уплътненията на вратата ще бъдат замърсени и може да се получи неприятна миризма.

Режим на готвене		Темп. диапазон (По подразбиране) °C	Описание
Подквасване		30 - 60 (40)	Режимът на подквасване поддържа топла фурна за втасващи продукти с мая преди печене. За да избегнете понижаване на температурата на фурната и удължаване на времето за втасване, не отваряйте вратичката на фурната без нужда. Проверявайте хлебните продукти своевременно, за да избегнете прекомерно втасване. Не използвайте режима за втасване за затопляне на храна или поддържане на храна гореща. Температурата на фурната за втасване не е достатъчно висока, за да поддържа храните при безопасни температури. Използвайте функцията за затопляне, за да поддържате храната топла.

*1 След като фурната достигне зададената температура, се чува звуков сигнал и светлинният индикатор примигва 5 пъти.

*2 Тази функция може да се използва с бързото предварително загряване.

Печене

Когато печете, използвайте режимите „Горещ въздух“ или „Горно и долно нагряване“.

Форми за печене

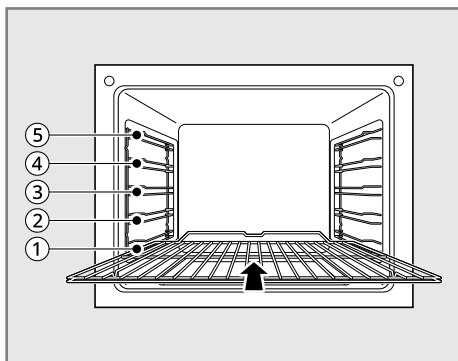
- Когато печете в режимите „Горно и долно нагряване“, използвайте форми за печене с тъмна метална или покрита повърхност.
- Когато печете с горещ въздух, можете да използвате и форми за печене със светла метална повърхност.
- Винаги поставяйте форми за кекс в средата на тавата или решетъчната скара.
- Когато печете с „Горно и долно нагряване“, можете да поставите две форми за печене една до друга във фурната. Това означава, че времето за печене се удължава малко повече.

Положение на решетката на фурната

Позициите на решетката на фурната са номерирани отдолу нагоре.

Когато използвате „Горно и долно нагряване“, може да печете само на една решетка, например на позиция на решетка ③.

Когато използвате горещ въздух, може да печете пандишпанови блатове и бисквити в до две тави за печене едновременно. Например на решетки ② и ④.



Препоръчително ръководство за печене

Ръководството за печене съдържа настройки на температурата, време за печене и позиции на решетката на фурната за селекция от типични ястия.

- Температурите и времето за печене трябва да се разглеждат само като ориентировъчни цифри. Действителните стойности зависят от вида на приготвянето, качеството на съставките и формата за печене, която се използва.
- Препоръчваме първо да изберете по-ниска температура и след това да я увеличите, ако е необходимо. Например ако искате по-висока степен на запичане или времето за печене е твърде дълго.
- Ако не можете да определите настройките за конкретна рецепта, просто използвайте настройките за най-подобната рецепта.
- При печене на сладкиши в тави за печене или във форми на повече от една решетка, времето за печене може да се удължи с 10 – 15 минути.
- Храните с високо съдържание на течност (напр. пица, плодови сладкиши и др.) трябва да се пекат само на една решетка.
- При кексове и печени изделия с различни кори тесто първоначално може да се получи неравномерно покафеняване. В този случай не променяйте настройката на температурата. Степента на покафеняване ще се изравни в процеса на печене.
- За пестене на енергия използвайте остатъчната топлина за 8 минути, преди да приключите с готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Винаги отчитайте позицията на решетката отдолу нагоре.

- *1 Загрейте предварително фурната.
- *2 Винаги изключвайте „Бързо предварително загряване“, когато печете на повече от една решетка на фурната.
- *3 Използвайте дълбока тава (или тава за печене).

Печене на една решетка на фурната

- Решетка: положение на решетката

Торти във форми за печене					
Режим на готвене	Горещ въздух		Горно и долно нагряване		Време (минута)
					
Категория	Решетка	Темп. (°C)	Решетка	Темп. (°C)	
Пръстеновидна форма за кекс	2	150 – 160	2	160 – 180	50 – 70

Торти във форми за печене					
Режим на готвене	Горещ въздух 		Горно и долно нагреване 		Време (минута)
Категория	Реше тка	Темп. (°C)	Реше тка	Темп. (°C)	
Бисквити/палачинки	2	140 – 160	2	150 – 170	30 – 60
Бишкоти	2	150 – 160	2	160 – 180	25 – 40
Основа за блат – маслено тесто	3	170 – 180	2	190 – 210 *1	10 – 25
Основа за блат – кексова смес	3	150 – 170	2	170 – 190	20 – 25
Ябълков пай	3	160 – 180	1	170 – 190	65 – 75
Пикантни сладки и основа за блат (напр. киш „Лорен“)	2	160 – 180	2	190 – 210	30 – 70
Чийзкейк	2	140 – 160	2	170 – 190	60 – 90

Торти в тава за печене					
Режим на готвене	Горещ въздух 		Горно и долно нагреване 		Време (минута)
Категория	Реше тка	Темп. (°C)	Реше тка	Темп. (°C)	
Хлебни плетеници/по-големи сладкиши	3	160 – 170	4	170 – 190	30 – 40
Коледен щолен	3	150 – 170 *1	4	160 – 180 *1	40 – 60
Хляб (ръжен хляб) Необходима е ферментация	2	180 – 200 *1 140 – 160	2	230 *1 160 – 180	20 30 – 60
Пай/еклер	3	160 – 170 *1	4	190 – 210	15 – 30
Швейцарско руло	3	150 – 170 *1	4	180 – 200 *1	10 – 20
Флорова торта с маслено тесто	3	160 – 170 *1	4	170 – 190 *1	40 – 80

Торти в тава за печене					
Режим на готвене	Горещ въздух 		Горно и долно нагряване 		Време (минута)
Категория	Решетка	Темп. (°C)	Решетка	Темп. (°C)	
Филии с гарнитура/пълнеж напр. извара, сметана, захар, бадеми	-	-	4	160 – 180 *1	40 – 80
Пица (дебел блат) *2*3	1	180 – 200	1	190 – 210 *1	30 – 60
Пица (тънък блат) *2	1	200 – 220	1	230 *1	10 – 25
Хляб без квас	1	200 – 220	1	230 *1	08 – 15
Швейцарски флан	1	180 – 200	1	210 – 230	35 – 50

Бисквити					
Режим на готвене	Горещ въздух 		Горно и долно нагряване 		Време (минута)
Категория	Решетка	Темп. (°C)	Решетка	Темп. (°C)	
Маслени бисквити *2	3	150 – 160	4	170 – 190 *1	06 – 20
Бисквити с глазура *2	3	140 – 150	4	160 – 180	10 – 40
Бисквити със смес за кекс *2	3	150 – 160	4	170 – 190	15 – 20
Торти и сладкиши с белтък, целувки	3	80 – 100	4	100 – 120	120 – 150
Макарони	3	100 – 120	4	120 – 140	30 – 60
Бисквити от тесто с мая *2	3	160 – 170	4	170 – 190	20 – 40
Торти и сладкиши от бутер тесто	3	160 – 180 *1	4	190 – 210 *1	20 – 30
Питки	3	180 – 200 *1	4	180 – 220 *1	20 – 35

Печене на повече от една решетка на фурната

- Решетка: положение на решетката

Кексове/торти и сладкиши върху хартия за печене			
Категория	Горещ въздух		Време (минута)
	Решетка	Темп. (°C)	
Пай/еклер ^{*2}	2, 4	160 – 180 ^{*1}	35 – 60
Сух пандишпан с натрошен блат ^{*2}	2, 4	140 – 160	30 – 60
Маслени бисквити ^{*2}	2, 4	150 – 160	15 – 35
Бисквити с глазура ^{*2}	2, 4	140 – 150	20 – 60
Бисквити със смес за кекс ^{*2}	2, 4	160 – 170	25 – 40
Торти и сладкиши с белтък, целувки ^{*2}	2, 4	80 – 100	130 – 170
Макарони ^{*2}	2, 4	100 – 120	40 – 80
Бисквити от тесто с мая ^{*2}	2, 4	160 – 170	30 – 60
Торти и сладкиши от бутер тесто ^{*2}	2, 4	170 – 180 ^{*1}	30 – 50
Питки ^{*2}	2, 4	180 – 190 ^{*1}	30 – 55

ЗАБЕЛЕЖКА

- Това не е задължително за продукти с две тави.
- Поставете дълбоката тава (или тава за печене) на позиция на решетката ①.

Ръководство за щрудел и печени ястия

- Решетка: положение на решетката

Категория	Горно и долно нагряване		Време (минута)
	Решетка	Темп. (°C)	
Печена паста	1	180 – 200	45 – 60
Лазаня	1	180 – 200	30 – 60

Категория	Горно и долно нагряване		Време (минута)
	Решетка	Темп. (°C)	
Печени зеленчуци	1	200 – 220 *1	15 – 30
Пица багета	1	200 – 220 *1	15 – 30
Суфле	1	180 – 200	20 – 50
Рибен пай	1	180 – 200	30 – 60
Пълнени зеленчуци	1	180 – 200	30 – 60

Ръководство за замразени готови ястия

- Решетка: положение на решетката

Категория	Горно и долно нагряване		Време (минута)
	Решетка	Темп. (°C)	
Замразена пица	3	Следвайте инструкциите на опаковката.	Следвайте инструкциите на опаковката.
Багети	3	Следвайте инструкциите на опаковката.	Следвайте инструкциите на опаковката.
Блат за плодова торта	3	Следвайте инструкциите на опаковката.	Следвайте инструкциите на опаковката.
Чипс	3	200 – 220	15 – 25

ЗАБЕЛЕЖКА

- Обърнете чипса 2 или 3 пъти при нагряване.
- При нагряване на замразени ястия тавата за печене може да се огъне поради голямата разлика в температурата на замразената храна и фурната. Тавите обикновено се връщат в първоначалната си форма, след като изстинат.

Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Решение
Блатът на тортата е твърде лек	Неправилно положение на решетката на фурната	Използвайте тъмна форма за печене или сложете тортата една решетка по-надолу.
Тортата се свива (става на бучки, мокра)	Температурата на фурната е твърде висока	Задайте малко по-ниска температура.
	Времето за печене е твърде кратко	Задайте по-дълго време за печене. Времето за печене не може да се намали чрез задаване на по-висока температура.
	Сместа съдържа твърде много течност	Използвайте по-малко течност. Следвайте инструкциите за времето за смесване на тестото, особено когато използвате кухненски уреди.
Тортите са твърде сухи	Температурата на фурната е твърде ниска	Следващия път задайте малко по-висока температура.
	Времето за печене е твърде дълго	Задайте малко по-кратко време за печене.
Сладките се запичат неравномерно	Температурата на печене е твърде висока и времето за печене е твърде кратко	Задайте малко по-ниска температура на печене и малко по-продължително време за печене.
	Сместа е неравномерно разпределена	Разпределете сместа равномерно върху тавата/ формата за печене.
Времето за печене е твърде дълго	Температурата е твърде ниска	Следващия път задайте малко по-висока температура.

Горещ въздух/Икономичен горещ въздух

вентилаторът може да се изключи по време на цикъла **Горещ въздух**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако не е зададено време за готвене, фурната се изключва автоматично след 12 часа.
- Вентилаторът на фурната работи по време на цикъла **Горещ въздух**. Вентилаторът спира, когато вратата е отворена. В някои случаи

Съвети за горещ въздух

- Използвайте „Горещ въздух“ за по-бързо и по-равномерно готвене на няколко решетки на сладкиши, бисквити, мъфини, бисквити и хляб от всякакъв вид.

- Печете сладки и бисквити в съдове без стени или с много ниски страни, за да позволите на загрятия въздух да циркулира около храната. Храната, изпечена на тигани с тъмно покритие, ще се сготви по-бързо.
- Когато използвате горещ въздух с една решетка, поставете решетъчната скара в позиция ③. Ако готвите на няколко решетки, поставете решетъчната скара в позиции ② и ④ (за две решетки).
- Готвенето с няколко фурни може леко да увеличи времето за готвене за някои храни.
- Сладкишите, бисквитките и мъфините се приготвят по-добре при използване на няколко решетки.

Съвети за икономичен горещ въздух

- Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храна вътре.
- Загрявайте само ако е посочено в рецептата.
- За да постигнете максимална енергийна ефективност, не отваряйте вратата по време на готвене.
- Използвайте тъмно черни емайлирани форми, които абсорбират топлината особено добре.
- Извадете неизползваните решетки и аксесоари от фурната.

Препоръчително ръководство за икономичен горещ въздух

Тази таблица е предназначена да служи само като указание, индивидуалните вкусове и парчета месо ще се различават.

Винаги отчитайте позицията на решетката на фурната отдолу нагоре.

Посочените времена са за фурна, която не е била предварително загрята.

- Решетка: положение на решетката

Храна		Решетка	Темп. (°C)	Време (минута)
Във форма за печене	Основа за блат - кексова смес	3	150 – 170	35 – 45
	Пикантни сладки и основа за блат (напр. киш „Лорен“)	2	160 – 180	30 – 70
В тава за печене	Пица (тънък блат)	1	200 – 220	15 – 30
	Целувки	3	80	120 – 150
Бисквити	С глазура	3	140 – 150	10 – 40
	Смес за кекс	3	150 – 160	25 – 35
Месо	Говеждо месо (прибл. 1 кг)	2	190	60 – 80
	Домашни птици (прибл. 1 кг)	2	210	50 – 70
	Домашни птици (прибл. 2 кг)	2	210	60 – 80

Печене на скара

За печене на скара имате избор от 2 различни режима на работа.

- За по-големи количества плоски хранителни продукти за скара, за горно изпичане в големи форми. Изберете нива на мощност (L3 високо, L2 следно, L1 ниско), подходящи за храната, която печете на скара.
- За по-малки количества плоски хранителни продукти за скара, за горно изпичане в малки форми. Изберете нива на мощност 1 до 3 (L3 високо, L2 следно, L1 ниско), подходящи за храната, която печете на скара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Откритите части на фурната може да се нагорещат по време на печене. Дръжте децата на разстояние.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Затворете вратата, за да настроите функцията за печене на скара. Ако вратата е отворена, функцията за печене на скара не може да бъде настроена и на дисплея се появява **door**. Ако вратата се отвори по време на печене, нагревателят на скарата се изключва. След като вратата се затвори, нагревателят на скара се включва отново автоматично.

Съвети за намаляване на дима

Поради интензивната топлина, свързана с печенето на скара, нормално е да усетите дим по време на процеса на готвене. Този дим е естествен страничен продукт от изгарянето и не трябва да ви притеснява. Ако усещате повече дим, отколкото ви е удобно, използвайте описаните по-долу съвети, за да намалите количеството дим във фурната.

- Решетъчната скара винаги трябва да е старателно почистена и на стайна температура в началото на готвенето.
- ВИНАГИ пускайте вентилационната система на плота за готвене или аспиратора по време на печене, за да може по-лесно да се изведе димът от стаята.
- Поддържайте вътрешността на вашата фурна възможно най-чиста. Остатъците от предишни ястия може да изгорят или да се запалят.
- Избягвайте мазни маринати и захарни глазури. И двете ще увеличат количеството дим, което усещате. Ако искате да използвате глазура, нанесете я в самия край на готвенето.
- Ако усещате значителен дим при някакъв хранителен продукт, помислете за:
 - Намаляване на скарата до настройка **L1**.
 - Намаляване на позицията на скарата, за да пригответе храната по-далече от нагревателя на скарата.
 - Използвайте настройката за печене на скара **L3**, за да постигнете желаното от вас ниво на изпичане и след това или превключване на настройка за печене на скара **L1**, или към режим за горно и долно нагриване.
- По правило по-тлъстите разфасовки месо и риба ще отделят повече дим, отколкото постните продукти.
- Придържайте се към препоръчаните настройки на скара и указания за готвене в таблицата на следващата страница, когато е възможно.

Препоръчително ръководство за печене на скара

Времената за печене на скара са указани само като приблизителни стойности. Действителните времена може да варират в зависимост от качеството на реалното месо или риба. Печенето на скара е особено подходящо за готвене на плоски парчета месо и риба. Обърнете печената храна приблизително на половината от времето за готвене.

Винаги отчитайте позицията на решетката на фурната отдолу нагоре.

*1 Решетъчна скара или дълбока тава, или тава за печене.

- Решетка: положение на решетката

Храна	Решетка	Голяма скара, стъпка 3 (минута)	
		1-ва страна	2-ра страна
Ризоли	5	8 – 10	6 – 8
Свинско филе	5	10 – 12	8 – 12
Колбаси на скара	5	8 – 10	6 – 8
Говежди или телешки пържоли	4	8 – 12	5 – 10
Филе от говеждо месо (1 кг припл.)	4	10 – 12	10 – 12
Препечен хляб *1	4	2 – 4	2 – 4
Гарниран препечен хляб	4	6 – 8	-

ЗАБЕЛЕЖКА

- Използвайте позиция на решетка ④ или ⑤ за печене на скара на плоски парчета месо.
- Поставете дълбока тава или тава за печене под решетъчната скара, за да се събират капки или мазнина от храната.

Размразяване

Използвайте работния режим за размразяване  за размразяване на храна.

Размразяване на ястия

- Извадете ястието от опаковката, сложете го върху чиния и поставете чинията върху решетъчната скара.
- Не покривайте съда с чиния или купа, тъй като това може значително да удължи времето за размразяване.

- Не използвайте получената при размразяването течност за готвене на ястието, за да избегнете риска от салмонела. Уверете се, че течността, получена по време на размразяването, може свободно да се оттича от храната върху чинията или тавата за печене, ако използвате решетъчната скара.

Положение на решетката на фурната

За размразяване използвайте решетъчната скара на позиция ① или ② за по-големи съдове.

Препоръчително ръководство за размразяване

Храна	Тегло (кг)	Време (минута)	Инструкции
Пиле	1,0	100 – 140	Използвайте решетъчната скара над дълбоката тава (или тава за печене). След изтичане на половината време обърнете пилето.
Месо	1,0	100 – 140	В средата на времето обърнете месото или го покрийте с фолио.
	0,5	90 – 120	
Пъстърва	0,15	25 – 35	Не покривайте.
Ягоди	0,3	20 – 30	Не покривайте.

Печене

Когато печете, използвайте режимите „Печене“ и „Горно и долно нагряване“.

Ръководството за печене съдържа необходимите температури, времена за печене и позиции на решетката на фурната за различни видове месо. Посочените цифри са само приблизителни.

- Препоръчваме да готвите във фурната месо и риба с тегло над 1 кг.
- За постно месо и риба използвайте „Горно и долно нагряване“. За всички други видове месо препоръчваме режим „Печене“.
- Добавете малко течност, за да предотвратите изгарянето на сок от печене или мазнина по повърхността на съда.

- Обърнете храната след около половината или две трети от времето за готвене.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Оставете фурната да се охлади достатъчно, за да сте сигурни, че няма риск да се изгорите.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Това ръководство за печене е предназначено само като указание, индивидуалните вкусове и парчета месо ще се различават.

Препоръчително ръководство за печене

- Решетка: положение на решетката

Храна	Решетка	Печене		Горно и долно нагриване	
		Темп. (°C) *1	Време (минута)	Темп. (°C) *1	Време (минута)
Говеждо месо (прибл. 1 кг)	2	190	50 – 70	200	70 – 90
Еленово месо (прибл. 1 кг)	2	180	75 – 100	200 – 230	100 – 120
Свински бут (прибл. 1 кг)	2	180 – 190	80 – 110	200	100 – 120
Руло от свинско месо (прибл. 1 кг)	2	180 – 190	90 – 120	200 – 220	110 – 130
Агнешки бут (прибл. 1 кг)	2	180	110 – 130	200	150
Домашни птици (прибл. 1 кг)	2	210	50 – 60	200 – 220	70 – 90
Домашни птици (прибл. 2 кг)	2	200	60 – 80	200 – 220	110 – 120
Домашни птици (прибл. 4 кг)	2	180 – 190	120 – 140	190 – 210	130 – 150
Цяла риба (прибл. 1,5 кг)	2	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55
Печено пиле	4	190	55 – 65	-	-

*1 Задайте с 20°C по-висока температура на печене за съда.

Съвети за печене

- За по-добри резултати от печенето, намажете парчетата и птиците със собствения им сок няколко пъти по време на процеса на печене.
- Използвайте топлоустойчиви съдове при печене (следвайте инструкциите на производителя).
- Съдовете за печене от неръждаема стомана са само с ограничена употреба, тъй като отразяват топлината в много голяма степен.
- Когато използвате съдове с пластмасови дръжки, уверете се, че дръжките са устойчиви на топлина (следвайте инструкциите на производителя).
- Големи продукти за печене или няколко неща може да се поставят директно върху решетъчната скара над дълбокия тиган (или тава за печене) (напр. пуйка, гъска, 3 ~ 4 пилета, 3 ~ 4 телешки джоланчета).
- Постното месо трябва да се пече в тава за печене с капак (напр. телешко, задушено говеждо, дълбоко замразено месо). Това запазва соковете в месото.
- За приготвяне на хрупкави корички или бекон трябва да се използва гювеч без капак (напр. свинско, кайма, агнешко, овнешко, патешко, телешки джолан, пилешко, птиче месо, печено телешко, телешко филе, дивеч).

- Налейте достатъчно вода в дълбокия съд (или тава за печене), за да предотвратите образуването на дим, когато използвате режим на печене.
- Почистете фурната възможно най-скоро след употреба, ако печете в кутия или съд с отворен капак. По-лесно е да премахнете пръските мазнина, когато фурната е все още топла.

Готвене по рецепта

Функцията „Готвене по рецепта“ предоставя насоки за готвене на храни или ястия, които може да са непознати. Съдържа предварително зададени програми за готвене на много популярни хранителни продукти, с информация за препоръчителното предварително загряване, аксесоари и позиция на скарата за оптимални резултати.

Задаване на режим на готвене по рецепта

1) Натиснете бутона **Готвене по рецепта** върху контролния панел.

- 2) Натиснете отново бутона **Готвене по рецепта** или завъртете копчето за управление, за да изберете желаната рецепта, след което натиснете копчето за управление, за да зададете.
- Вижте ръководството за готвене по рецепти за повече подробности.
- 3) Натиснете **Старт** или копчето за управление, за да започнете готвенето.
- 4) Натиснете бутона **Стоп** на контролния панел, за да отмените по всяко време или когато готвенето приключи.

Ръководство за готвене по рецепта

- Решетка: положение на решетката

Домашни птици				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
1	Пилешки бутчета *1*2	1,2 кг	Охладени	Намажете пилешките бутчета с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете пилешките бутчета върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, поставете дълбоката тава (или решетката) под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			3	

Домашни птици				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
2	Пиле, цяло *1*2	1,4 кг	Охладени	Намажете пилето с олио или разтопено масло, подправете по желание. Увийте тънката част на бутчетата във фолио, поставете пилето върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, напълнете голяма чаша вода в дълбокия съд (или тава за печене) и поставете под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	
3	Патица, цяла *1*2	2,1 кг	Охладени	Намажете патицата с олио или разтопено масло, подправете по желание. Увийте тънката част на бутчетата във фолио, поставете патицата върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, напълнете голяма чаша вода в дълбокия съд (или тава за печене) и поставете под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	
4	Пуйка, цяла *1*2	4,2 кг	Охладени	Намажете пуйката с олио или разтопено масло, подправете по желание. Увийте тънката част на бутчетата във фолио, поставете пуйката върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, напълнете голяма чаша вода в дълбокия съд (или тава за печене) и поставете под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			1	

Говеждо месо				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
5	Печено говеждо месо *1*2	1,5 кг	Охладени	Намажете говеждото месо с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете говеждото месо върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, напълнете голяма чаша вода в дълбокия съд (или тава за печене) и поставете под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 10 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	
6	Печено телешко месо *1*2	1,5 кг	Охладени	Намажете телешкото месо (задната част на телешкото месо) с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете телешкото месо върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, напълнете голяма чаша вода в дълбокия съд (или тава за печене) и поставете под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 10 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	
7	Филе от говеждо месо *1*2	0,8 кг	Охладени	Намажете филето от говеждо месо с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете филето от говеждо месо върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, поставете дълбоката тава (или решетката) под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 5 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	

Говеждо месо				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
8	Телешко „Бургиньон“ *3*4*8	1 порция	Пространство	Съставки 1 кг говеждо месо, 150 г пушен бекон, 50 г олио, 750 мл червено вино, 200 – 300 мл бульон, 5 глави лук, 5 скилидки чесън, 200 г гъби, 100 г доматино пюре, 1 ч. л. сладък пипер, 5 дафинови листа, сол пипер Начин на приготвяне Нарежете говеждото месо на кубчета по 1 см. Нарежете бекона на малки кубчета. Сложете олиото в съд за печене, добавете месото и бекона и запечете на котлон. Деглазирайте изпеченото месо с червено вино и бульон. Обелете и нарежете на кубчета лука и чесъна. Почистете гъбите и ги нарежете. Добавете съставките, подправите и разбъркайте, покрийте с капак. Поставете съда за печене върху решетъчната скара. Поставете във фурната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 10 минути.
			2	
9	Гулаш *3*4*8	1 порция	Пространство	Съставки 500 г свинско месо, 500 г говеждо месо, 50 г олио, 1 кг лук, 2 с. л. доматино пюре, 1 ч. л. сладък пипер, 1 ч. л. сол, 500 – 750 мл вода Начин на приготвяне Нарежете свинското и говеждото месо на кубчета по 2 см. Сложете олиото в съд за печене и добавете месото. Запечете на котлон. Обелете и нарежете лука на кубчета. Добавете лука и пюрето и също запечете. Добавете и разбъркайте, покрийте с капак. Поставете съда за печене върху решетъчната скара. Поставете във фурната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 10 минути.
			2	

Свинско месо				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
10	Печено свинско месо *2	1,5 кг	Охладени	Намажете свинското месо с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете свинското месо върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, напълнете голяма чаша вода в дълбокия съд (или тава за печене) и поставете под решетъчната скара. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 10 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	
11	Свински ребра *1*2	1,0 кг	Охладени	Намажете свинските ребра с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете свинските ребра върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, поставете дълбоката тава (или решетката) под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 5 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	
12	Свински джолан *3*4*8	1,4 кг	Охладени	Съставки 1,4 кг свински заден джолан, 1 глава лук, 2 моркова, стрък праз, целина, настърган босилек, сол, черен пипер, 300 мл вода Начин на приготвяне Нарезете кожата на свинското месо с остър нож на квадратчета. Овкусете с настърган босилек, сол и черен пипер, обелете и нарежете целината, лука, морковите и стръка праз. Сложете зеленчуците в съд за печене, отгоре поставете джоланчето и долейте вода. Поставете съда за печене върху решетъчната скара. Поставете във фурната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 10 минути.
			2	

Свинско месо				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
13	Дърпано свинско *3*4*8	2,0 кг	Охладени	Съставки 2 кг свински врат без кост, 2 ч. л. сол, 1 ч. л. сладък червен пипер, 2 ч. л. пушен червен пипер, 3 ч. л. кафява захар, 1 ч. л. смлян кимион, ½ ч. л. чили, 1 ч. л. смлян кориандър, 1 ч. л. смлян черен пипер, 3 ч. л. кленов сироп, 100 мл портокалов сок, 100 мл кетчуп Начин на приготвяне Смесете подправките и течностите и натрийте месото със сместа. Овкусеното месо се поставя в съд за печене и се оставя да се маринова за 12 часа в хладилник. Поставете съда за печене върху решетъчната скара. Поставете във фурната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 5 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	
14	Свинско печено с коричка *3*4*8	1,0 кг	Охладени	Съставки 1 кг свинско филе, 6 ч. л. настъргано сирене (гауда), 4 с. л. галета, 3 с. л. люта горчица, 10 г накълцан магданоз, 1 с. л. сушен розмарин, 100 мл сметана, сол, черен пипер, червен пипер на прах, къри на прах, чесън на прах Начин на приготвяне Овкусете месото със сол, черен пипер. Смесете съставките за коричката и я овкусете с подправките. Намажете месото със сместа с подправките. Поставете овкусеното месо в съд за печене. Поставете съда за печене върху решетъчната скара. Поставете във фурната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 5 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	

Агнешко месо				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
15	Агнешки бут *1*2	1,5 кг	Охладени	Намажете агнешкото бутче с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете агнешкото бутче върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, напълнете голяма чаша вода в дълбокия съд (или тава за печене) и поставете под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 10 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			2	
16	Агнешки котлети *1*2	0,8 кг	Охладени	Намажете агнешките котлети с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете агнешките котлети върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, поставете дълбоката тава (или решетката) под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	

Риба				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
17	Розово-оранжев *1*2	0,8 кг	Охладени	Изберете пържоли от съомга с тегло 200 г и дебелина 2,5 см всяка. Намажете съомгата с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете съомгата върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, поставете дълбоката тава (или решетката) под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	

Риба				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
18	Пъстърва *1*2	0,8 кг	Охладени	Изберете пъстърва с тегло 200 г всяка. Намажете пъстървата с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете пъстървата върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да съберете капките или мазнината от храната, поставете дълбоката тава (или решетката) под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	
19	Риба тон *1*2	0,8 кг	Охладени	Изберете пържоли от риба тон с тегло 200 г и дебелина 2,5 см всяка. Намажете рибата тон с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете рибата тон върху решетъчната скара. Поставете във фурната. За да уловите капките или мазнината от храната, поставете дълбоката тава (или решетката) под решетъчната скара. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 3 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	
20	Скариди *1*2	0,6 кг	Охладени	Намажете скаридите с олио или разтопено масло, подправете по желание. Поставете скаридите върху дълбокия съд. Поставете във фурната. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 5 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	
21	Миди *2	0,6 кг	Охладени	Поставете шери с миди. Поставете мидите върху дълбокия съд. Намажете мидите с разтопено масло. Покрийте с галета. Добавете разтопеното масло върху галетата. Поставете във фурната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 5 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			3	

Зеленчуци				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
22	Гриловани зеленчуци *1*2	0,8 кг	Охладени	Съставки патладжани, нарязани на дебелина 1 – 2 см тиквички, нарязани на дебелина 1 – 2 см лук, нарязан на филийки сладки чушки, разполовени по дължина и изчистени от семките, цели чери домати, нарязани на две гъби, масло (или олио) Начин на приготвяне Намажете зеленчуците с разтопено масло или олио и подправете по желание. Поставете храната върху дълбокия съд. Поставете във фурната. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната. След готвене оставете да почине покрито с фолио за 5 минути. Използвайте отделения сок за заливка или сос.
			4	

Картофи				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
23	Печени картофи *1*3*5*8	1,0 кг	Пространство	Изберете малки картофи (по 150 – 200 г). Обелете, измийте, подсушете и нарежете картофите на половинки. Смесете картофите със сол, черен пипер и олио или разтопено масло. Поставете картофите в топлоустойчив съд. Поставете във фурната. Когато фурната издаде звуков сигнал, обърнете храната.
			2	
24	Гратинирани картофи *3*8	1,0 кг	Пространство	Нарежете предварително сварените гратинирани картофи на филийки. Поставете картофите в термоустойчива тава, покрийте с настърган кашкавал (30 г на 500 г гратинирани картофи). Поставете във фурната.
			2	

Хляб/сладкиши				
№	Меню	Ограничение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
25	Бисквитки *6	1 порция	Охладени	Съставки (2 порции) 250 г масло, 250 г захар, 500 г брашно, 3 яйца, 2 г сол, 1 пакетче ванилова захар (ок. 8 г), 1 жълтък и мляко Начин на приготвяне Разбийте заедно маслото, захарта, ваниловата захар и солта. Постепенно добавете яйцата. Добавете брашното и го смесете с маслената смес. Покрийте и оставете тестото за една нощ в хладилник. Части от тестото се разточват с дебелина около 5 мм. Изрежете разточеното тесто с различни резачки и го поставете върху намаслена тава за печене. Смесете жълтъка с малко прясно мляко и с него намажете повърхността на сладките. Поставете във фурната.
			2	
26	Мъфини *3*7*8	1 порция	Пространство	Съставки 150 г брашно, 1 ½ ч. л. бакпулвер, 60 г кристална захар, 1 разбито яйце, 130 мл мляко, 70 мл олио, ½ ч. л. ванилов екстракт, 50 г полусладък шоколадов чипс, 50 г смлени орехи, пресята сладкарска захар Начин на приготвяне Смесете брашно и захар в подходяща купа. Направете кладенче в центъра на сместа. Смесете останалите съставки с изключение на сладкарската захар, добавете към сухите съставки, разбъркайте само докато се навлажни. Изсипете с лъжица в намаслена и набрашнена тава за мъфини, като напълните около две трети. Поставете във фурната. Извадете от формичките и поръсете със сладкарска захар.
			2	

Хляб/сладкиши				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
27	Кифлички *3*6*8	1 порция	Пространство	Съставки 400 г брашно, 200 мл топло мляко, 70 г захар, 30 г мая, 50 г масло, 15 г ванилова захар, 2 г сол, 120 г стафиди (по желание) Начин на приготвяне Сложете брашното в купа за смесване и направете кладенче. Добавете маята и 20 г захар към млякото и разбъркайте. Изсипете течността в кладенчето и поръсете с малко брашно. Оставете да втаса на топло, докато се появят мехурчета по повърхността. Добавете останалата захар, размекнатото масло, ваниловата захар, солта и омесете гладко тесто с мая. Оставете тестото да втаса на топло място, докато удвои обема си. Поставете стафиди в тестото. Разделете тестото на 12 части и оформете топчета. Поставете върху лист за печене, покрит с хартия за печене върху решетка. Оставете отново да втаса и намажете с мляко. Поставете във фурната.
			3	
28	Брауни *3*5*8	1 порция	Пространство	Съставки 225 г разтопено масло, 400 г бяла захар, 100 г какао на прах, 1 ч. л. ванилов екстракт, 2 яйца, 130 г универсално брашно, ½ ч. л. бакпулвер, ½ ч. л. сол, 70 г орехови половинки Начин на приготвяне Смесете разтопеното масло, захарта, какаото на прах и разбъркайте добре. Добавете ванилията, яйцата, брашното, бакпулвера и солта. Разпределете тестото в топлоустойчива тава, покрита с хартия за печене. По желание украсете с половинки орехови ядки. Поставете във фурната.
			2	

Хляб/сладкиши				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
29	Ябълков пай *3*8	1 порция	Охладени	Съставки 150 г бяла захар, 2 супени лъжици универсално брашно, ½ чаена лъжичка смляна канела, ¼ чаена лъжичка смляно индийско орехче, ½ чаена лъжичка лимонова кора, 1,2 кг тънко нарязани ябълки, 2 супени лъжици лимонов сок, 1 супена лъжица масло, 1 рецепта за сладкиши за двойно кори за баница около 23 см, 4 с. л. мляко (по желание) Начин на приготвяне Смесете заедно захарта, брашното, канелата, индийското орехче и лимоновата кора. Поставете една кора в дълбока тава за пай около 23 см. Наредете 1/3 ябълки върху кората за пай. Поръсете със захарната смес и повторете до готовност. Поръсете с лимонов сок и намажете с масло. Поставете втората кора за пай върху пълнежа и нагънете краищата. Изрежете отвори в горната кора и намажете с мляко за глазиране, ако желаете. Поставете във фурната.
			3	

Пица				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
30	Замразена пица (тънък блат) *3	0,3 кг	Замразен и	Поставете замразена пица върху решетъчната скара. Поставете във фурната. Печете само по една замразена пица.
			2	
31	Замразена пица (дебел блат) *3	0,5 кг	Замразен и	Поставете замразена пица върху решетъчната скара. Поставете във фурната. Печете само по една замразена пица.
			2	

Пица				
№	Меню	Огранич ение на теглото	Темп. на храната	Инструкции
			Решетка	
32	Домашна пица *3*8	1 порция	Простран ство	Съставки 20 г мая, 200 мл топла вода, 5 г сол, 350 г брашно, 10 г захар, 10 г олио, 1 бурканче доматиен сос, 250 г настъргано сирене, 200 г сирене моцарела, 1 малка консерва нарязани гъби, 150 г варена шунка, риган, сол, черен пипер Начин на приготвяне Разтворете маята в топла вода. Разбъркайте със сол и захар. Добавете брашното бавно, като месите непрекъснато. Добавете масло и продължете да месите. Ако тестото е лепкаво, добавете още малко брашно. Покрийте тестото и оставете да втаса за половин час. С набрашнени ръце омесете тесто и го разстелете върху намаслена тава за печене с върха на пръстите. Намажете тестото с доматиен сос, добавете гарнитура на слоеве. Поръсете сирене върху тестото. Поставете във фурната.
			2	

*1 След звуковия сигнал обърнете храната.

*2 Използвайте решетъчната скара над дълбоката тава (или тава за печене).

*3 Използвайте решетъчната скара.

*4 Използвайте ваш съд за печене.

*5 Използвайте ваш термоустойчив съд.

*6 Използвайте ваша хартия за печене.

*7 Използвайте ваша форма за мъфини.

*8 Използвайте ваши съдове за готвене.

Пържене с горещ въздух

Тази функция автоматично увеличава

въведената температура с 25°C за оптимална ефективност при използване на пържене с горещ въздух.

Функцията за пържене с горещ въздух е специално предназначена за пържене без мазнина.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Не е необходимо предварително загряване, когато използвате режим пържене с горещ въздух.
- Ако готвите няколко порции, готвенето на по-късните порции може да отнеме по-малко време.
- Мокрите теста и слоеве няма да станат хрупкави или стегнати, когато използвате режим за пържене с горещ въздух.

Съвети за пържене с горещ въздух

- За най-добри резултати гответе храна на една решетка, поставена на позиции, предложени в таблицата в това ръководство.
- Разпределете храната равномерно на един слой.
- Използвайте тава за пържене с горещ въздух или тъмна тава за печене без стени или с къси страни, която не покрива цялата решетка. Това позволява по-добра циркулация на въздуха.
- Ако желаете, напръскайте тавата за печене или тавата за пържене с горещ въздух със спрей за тиган. Използвайте масло, което може да се нагрее до висока температура, преди да започне да пуши, като масло от авокадо, гроздови семки, фъстъчено или слънчогледово масло.
- Поставете покрита с фолио тава за печене върху решетка на позиция 1, за да се събира отделящата се от храната мазнина. За храни с високо съдържание на мазнини като пилешки крилца, добавете няколко листа пергаментова хартия, за да абсорбира мазнината.
- Проверявайте храната често и я разклащайте или обръщайте, за да стане по-хрупкава.
- Готовите замразени храни може да се сготвят по-бързо с режима на пържене с горещ въздух, отколкото е посочено на опаковката. Намалете времето за готвене с около 20%, проверете храната своевременно и

коригирайте времето за готвене според нуждите.

- Използвайте термометър за храна, за да се уверите, че храната е достигнала безопасна температура за консумация. Яденето на недобре изпечено месо може да увеличи риска от хранителни болести.
- За най-хрупкави резултати потопете пресни пилешки крилца или крекхи в брашно с подправки. Използвайте 1/3 чаша брашно за 0,9 kg пиле.

Препоръки при пържене с горещ въздух на храни с високо съдържание на мазнини

Храните с високо съдържание на мазнини ще пушат, когато използвате режима за пържене с горещ въздух. За най-добри резултати следвайте тези препоръки, когато пържите с горещ въздух храни с високо съдържание на мазнини, като пилешки крилца, бекон, колбаси, хот-дог, пуешки бутчета, агнешки котлети, ребра, свинско филе, патешки гърди или някои растителни протеини.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Никога не покривайте процепи, отвори или проводи в дъното на фурната или цели скари с материали като алуминиево фолио. Това блокира въздушния поток през фурната и може да доведе до отравяне с въглероден окис. Алуминиевото фолио може също да задържа топлината, причинявайки опасност от пожар или лошо функциониране на фурната.
- Почиствайте редовно филтрите за мазнини на вашия аспиратор.
- Включете аспиратора на висока настройка на вентилатора, преди да стартирате пърженето с горещ въздух и го оставете включен за 15 минути, след като приключите.
- Отворете прозорец или плъзгача се стъклена врата, ако е възможно, за да сте сигурни, че кухнята е добре проветрена.
- Внимавайте да не се натрупват мазнини във фурната. Избършете вътрешността на фурната преди и след пържене с горещ въздух (след като фурната се охлади).

- Пускайте редовно цикли за почистване на фурната (лесно почистване или пиролиза) в зависимост от това колко често и какви видове храни пържите с горещ въздух.
- Избягвайте да отваряте вратата на фурната повече от необходимото, за да поддържате температурата на фурната, да предотвратите загуба на топлина и да спестите енергия.
- Пърженето на пресни пилешки парчета, като крилца или бутчета с оставена кожа може да предизвика дим, тъй като мазнината се топи при високи температури. Ако димът е твърде много използвайте режим за печене вместо този за пържене с горещ въздух.

Препоръчително ръководство за пържене с горещ въздух

Готвене в тава за печене

- Разпределете храната равномерно на един слой.
- Поставете тавата за печене на решетка ③.
- Обърнете храната по време на готвене, за да не изгори.
- Решетка: положение на решетката

Замразени КАРТОФИ				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Замразени пържени картофи (тънко нарязани)	0,4	200	3	15 – 25
Замразени пържени картофи (нарязани с къдрави краища, 10x10 мм)	0,8	200	3	20 – 30
Замразени пържени сладки картофи	0,6	200	3	17 – 27
Замразени сладкиши	1,0	220	3	17 – 27
Замразени хаш браунс	1,0	220	3	15 – 25

Пресни КАРТОФИ/домашно приготвени				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Домашно приготвени картофи „Уеджис“	1,3	230	3	25 – 35

Замразено ПИЛЕ				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Замразени пилешки хапки, хрупкави	0,6	200	3	15 – 25
Замразени пилешки стрипсове	0,8	210	3	20 – 30

Прясно ПИЛЕ, с кожа				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Пресни пилешки крилца	1,2	230	3	27 – 37
Пресни пилешки бутчета	2,0	230	3	35 – 45
Бутчета	1,2	230	3	27 – 37
Гърди	1,2	230	3	27 – 37

ДРУГИ				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Замразени лучени кръгчета, панирани	0,5	200	3	15 – 25
Замразени пролетни рулца (по 20 г)	1,2	210	3	20 – 30
Тънка наденица (по 70 г, диаметър 2 см)	2,0	220	3	15 – 25
Замразени скариди с кокос	0,7	200	3	20 – 30
Пресни миди с половин черупка	1,0	210	3	15 – 25
Пресни скариди	1,0	200	3	20 – 30
Смесени зеленчуци	1,0	220	3	17 – 27

Готвене в тава за пържене с горещ въздух

- Разпределете храната равномерно на един слой.
- Поставете покрита с фолио тава за печене върху решетка в позиция ②, за да се събират капките. Ако е необходимо, добавете пергаментова хартия, за да абсорбира маслото и да се намали дима.
- Обърнете храната по време на готвене, за да не изгори.
- Решетка: положение на решетката

Замразени КАРТОФИ				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Замразени пържени картофи (тънко нарязани)	0,4	200	3	15 – 25

Замразени КАРТОФИ				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Замразени пържени картофи (нарязани с къдрици краища, 10x10 мм)	0,8	200	3	20 – 30
Замразени пържени сладки картофи	0,6	200	3	17 – 27
Замразени сладкиши	1,0	220	3	17 – 27
Замразени хаш браунс	1,0	220	3	15 – 25

Пресни КАРТОФИ/домашно приготвени				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Домашни пържени картофи (10x10 мм)	0,6	220	3	20 – 30
Домашно приготвени картофи „Уеджис“	1,3	230	3	25 – 35

Замразено ПИЛЕ				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Замразени пилешки хапки, хрупкави	0,6	200	3	15 – 25
Замразени пилешки стрипсове	0,8	210	3	20 – 30
Замразени лютиви крилца, с кости	1,2	200	3	30 – 40

Прясно ПИЛЕ, с кожа				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Пресни пилешки крилца	1,2	230	3	27 – 37
Пресни пилешки бутчета	2,0	230	3	35 – 45
Бутчета	1,2	230	3	27 – 37
Гърди	1,2	230	3	27 – 37

ДРУГИ				
Меню	Количество (кг)	Темп. (°C)	Решетка	Време (минута)
Замразени лучени кръгчета, панирани	0,5	200	3	15 – 25
Замразени пролетни рулца (по 20 г)	1,2	210	3	20 – 30
Тънка наденица (по 70 г, диаметър 2 см)	2,0	220	3	15 – 25
Замразени скариди с кокос	0,7	200	3	20 – 30
Пресни миди с половин черупка	1,0	210	3	15 – 25

Готвене с въздух под вакуум

Тази функция е налична само при някои модели.

Готвенето с въздух под вакуум използва въздух за готвене на храни „слабо и бавно“.

Използвайте го за готвене на месо, риба, морски дарове, птици или зеленчуци. Храната трябва да бъде вакуумирана в пликове.

Не е необходимо предварително загряване на фурната, когато използвате готвене с въздух под вакуум.

Вижте ръководството за готвене за препоръчителните настройки за готвене с въздух под вакуум.

Предимства на готвенето с въздух под вакуум

По-ниските температури и продължителното време на готвене, използвани при готвенето с въздух под вакуум, гарантират много предимства.

• По-здравословно

В сравнение с други методи готвенето с въздух под вакуум запазва повечето от първоначалните хранителни вещества в храната.

• Безопасно и удобно

Продължителното време на готвене, прилагано при готвене с въздух под вакуум, позволяват храната да бъде пастьоризирана. Тъй като храната се опакова във вакуум

преди готвене, неотворените торбички може бързо да се охладят и лесно да се съхраняват след готвене.

• Хрупкави и сочни резултати

Финият контрол на температурата при готвене с въздух под вакуум е отличен начин за постигане на перфектна текстура при готвене на месо и птици. Използваните ниски температури задържат по-голяма част от влагата в храната, отколкото конвенционалните методи за готвене. След готвене, окончателно запържване в тиган добавя перфектния хрупкава коричка.

Препоръчително ръководство за готвене с въздух под налягане

Размерът, теглото, дебелината, началната температура и вашите лични предпочитания ще повлияят на времето за работа. Това ръководство е само за справка. Регулирайте времето за готвене според вашите предпочитания.

- Решетка: положение на решетката

Храна	Количество (всяко)	Решетка	Темп. (°C)	Време (мин)		
				Мин.	Цел	Макс.
Говежда пържола	Дебелина 2,5 см 0,3 ~ 0,5 кг	2	58	-	150	180
Пилешки гърди	0,1 ~ 0,2 кг	2	67	-	120	180
Розово-оранжев	Дебелина 2,5 см 0,1 ~ 0,2 кг	2	60	-	120	150
Аспержи	15 ~ 20 г	2	85	20	30	45

- Гответе 30 минути или 1 час повече, ако готвите месо с дебелина над 2,5 см.
- Ако използвате по-големи парчета месо, нарежете така, че да съответства на препоръчаното тегло. Внимавайте да не слагате парчета месо твърде близо едно до друго.

Режим за почивни дни

Режимът за почивни дни обикновено се използва в еврейската събота. Когато режимът за почивните дни е активиран, фурната не се изключва, докато режимът за почивните дни не бъде деактивиран. В режима за почивните дни всички функционални бутони на фурната са неактивни. 5 и 6 ще се появят на дисплея.

Режимът **Ден за почивка** обикновено позволява на клиента само да поддържа храната топла, тъй като е забранено да се работи по време на **Ден за почивка**, както и да се приготвят ястия.

В режим **Ден за почивка** температурата на фурната може да се настрои от 30°C до 250°C. Когато е активиран режимът **Ден за почивка**, уредът може да се използва, без да се налага да се включва или изключва, което е забранено по време на настройката.

Докато фурната е в режим за почивни дни, следните функции са деактивирани:

„Регулиране на температурата“, „Време за готвене“, „Дисплей“, „Включване/изключване на осветлението на фурната“, „Функции на алармата“ и „Wi-Fi“.

Задаване на режим за почивни дни

- Завъртете и натиснете копчето за режим на фурната, за да изберете **Долно нагриване**.
- Задайте желаната температура.
- Натиснете копчето за режим на фурната.
- Задайте време за готвене, ако желаете.
- Натиснете и задръжте бутона **Настройки** за 3 секунди. 5b се появява на дисплея, когато режимът за почивни дни е активиран.
- За да спрете режима за почивни дни, натиснете и задръжте бутона **Настройки** за 3 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Режимът за почивни дни е наличен само когато фурната е в режим **Долно нагряване**.
- Ако е зададено време за готвене, фурната се изключва автоматично в края на времето за готвене, без звънец. Фурната остава в режим за почивни дни, но нагревателят е изключен.

- Ако не е зададено време за готвене, фурната няма да се изключи автоматично.
- След прекъсване на захранването дисплеят ще се включи отново в режим за почивни дни, но фурната ще бъде изключена.

Информация за тестови институти

Тази таблица е само за използване от тестови институти. Тя включва най-добрите настройки за тестовите рецепти от стандарта IEC 60350-1.

Акс: аксесоари

Решетка: положение на решетката

Ястие	Режим на заграване	Темп. (°C)	Акс	Решетка	Предварително заграване	Време (минута)	Дръжки
Малък сладкиш	Горно и долно нагряване	170	Тава за печене	3	Да	20 – 30	-
	Горещ въздух	150	Тава за печене	3	Да	20 – 30	-
	Горещ въздух	150	Тава за печене / Дълбок съд	4 / 2	Да	25 – 35	Тава за печене на 4, дълбока тава на 2 отдолу
Пандишпан	Горно и долно нагряване	170	Решетъч на скара	2	Да	20 – 30	-
	Горещ въздух	160	Решетъч на скара	3	Да	30 – 40	-
Ябълков пай	Горно и долно нагряване	180	Решетъч на скара	1	№	65 – 75	Една форма вляво отзад, а другата вдясно отпред
	Горещ въздух	170	Решетъч на скара	2	№	65 – 75	

Ястие	Режим на загряване	Темп. (°C)	Акс	Решетка	Предварително загряване	Време (минута)	Дръжки
Сладкиши на ивици	Горно и долно нагряване	170	Тава за печене	3	Да	20 – 30	-
	Горещ въздух	140	Тава за печене	3	Да	20 – 30	-
	Горещ въздух	140	Тава за печене / Дълбок съд	4 / 2	Да	20 – 30	Тава за печене на 4, дълбока тава на 2 отдолу
Препечен хляб	Голяма скара	L1	Решетъч на скара	4	Да (5 мин)	2 – 4	-
Говежда пържола	Голяма скара	L3	Решетъч на скара	4 / 1	Да (5 мин)	10 – 15 всяка страна	Обърнете в средата на времето
Целувки	Горещ въздух	80	Тава за печене	3	№	120 – 150	-
Печено пиле	Печене	190	Решетъч на скара / Дълбок съд	2	Да	55 – 65	Обърнете в средата на времето

ИНТЕЛИГЕНТНИ ФУНКЦИИ

Приложението LG ThinQ

Тази функция е налична само при модели с Wi-Fi.

Приложението **LG ThinQ** Ви позволява да комуникирате с уреда посредством смартфон.

Характеристики на приложението на LG ThinQ

Комуникирайте с уреда от смартфон с помощта на удобните умни характеристики.

• Настройки

- Позволява ви да зададете различни опции за фурната и в приложението.

• Smart Diagnosis

- Тази функция предоставя полезна информация за диагностициране и разрешаване на проблеми с уреда въз основа на модела на употреба.

• Мониторинг

- Тази функция ви помага да проверите текущото състояние, оставащото време, настройките за готвене и крайното време на едно място.

• Известия за продукта

- Включете „Насочени сигнали“, за да получавате известия за състоянието на уреда. Известията се задействат дори ако приложението **LG ThinQ** не е отворено.

• Таймер

- Можете да настроите таймера от приложението.

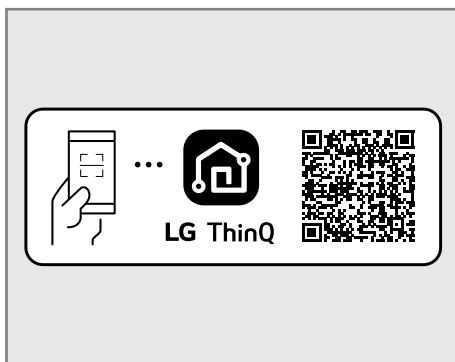
• Актуализация на фърмуера

- Поддържайте уреда актуализиран.

- паролата на безжичния рутер е променена
- доставчикът на интернет услуги е сменен
- За да изключите уреда от **Wi-Fi** мрежата, изтрийте уреда от списъка със свързани продукти в приложението **LG ThinQ**.
- Приложението е предмет на промени с цел подобряване на уреда, без предварително уведомяване на потребителите.
- Функциите може да са различни при различните модели.

Инсталиране на приложението LG ThinQ и свързване на уред LG

Сканирайте прикрепения към продукта QR код с помощта на камерата или приложение за четене на QR кодове на вашия смартфон.



ЗАБЕЛЕЖКА

- В описаните по-долу случаи трябва да актуализирате мрежовата информация за всеки уред в приложението **LG ThinQ** в **Карти на устройствата** → **Настройки** → **Промяна на мрежата**.
- безжичният рутер е сменен

ЗАБЕЛЕЖКА

- За да проверите Wi-Fi връзката, проверете дали иконата  на контролния панел свети.
- Уредът поддържа само 2,4 GHz Wi-Fi мрежи. За да проверите честотата на мрежата си, свържете се с доставчика си на интернет или проверете в ръководството за експлоатация на безжичния рутер.
- **LG ThinQ** не носи отговорност за проблеми в свързаността или за повреди, неизправности

или грешки, причинени от мрежовата връзка.

- Заобикалящата безжична среда може да забави безжичната мрежова услуга.
- Ако уредът изпитва трудности при осъществяването на връзка с Wi-Fi мрежата, може би е твърде далече от рутера. Купете Wi-Fi повторител (усилвател на обхвата), за да подобрите силата на Wi-Fi сигнала.
- Мрежовата връзка може да не работи правилно в зависимост от доставчика на интернет услуги.
- Wi-Fi може да не се свърже или връзката може да бъде прекъсната поради средата на домашната мрежа.
- Ако уредът не може да бъде регистриран поради проблеми с предаването на безжичния сигнал, изключете захранването на уреда и изчакайте около една минута, преди да пробвате отново.
- Ако защитната стена на вашия безжичен рутер е активирана, деактивирайте защитната стена или добавете изключение към нея.
- Името на безжичната мрежа (SSID) трябва да бъде комбинация от цифри и английски букви. (Не използвайте специални символи.)
- Потребителският интерфейс (UI) на смартфон може да варира в зависимост от мобилната операционна система (OS) и производителя.
- Ако протоколът за защита на рутера е настроен на **WEP**, възможно е да не можете да настроите мрежата. Променете протокола за сигурност (препоръчва се **WPA2**) и свържете продукта отново.
- За да свържете отново уреда или да добавите друг потребител, натиснете и задръжте бутон **Wi-Fi** за 3 секунди, за да го изключите временно. Стартирайте приложението **LG ThinQ** и следвайте указанията в приложението, за да свържете уреда.

Спецификации на радиооборудването

Тип	Обхват на експлоатационната честота	Изходяща мощност (макс.)
Безжичен LAN	2 400 MHz – 2 483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth*1		

*1 Тази функция е налична само при някои модели.

Безжична функция S/W версия: V 1.0

Потребителя да има предвид, че това устройство трябва да се инсталира и работи на минимално разстояние от 20 см между устройството и тялото.

Декларация за съответствие



С настоящото LG Electronics декларира, че типът радиооборудване вградена електрическа фурна е в съответствие с Директива 2014/53/EC. Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес:

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

Информация за софтуер с отворен код

За да получите изходния код съгласно GPL, LGPL, MPL и други лицензи с отворен код, които имат задължения да разкриват изходния код, който се съдържа в този продукт, и за достъп до всички посочени лицензионни условия, бележки за авторски права и други съответни документи, отворете: <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics също ще Ви предостави отворен изходен код на CD-ROM срещу заплащане,

покриващо разходите за извършване на такава дистрибуция (като например цената на носителите, разходите по транспорта), след като получи поръчка за това по имейл на адрес: opensource@lge.com.

Тази оферта е валидна за всеки, който получи тази информация за период от три години след последната ни пратка на този продукт.

Функция Smart Diagnosis

Използвайте тази функция, за да ви помогне да диагностицирате и разрешите проблеми с вашия уред.

ЗАБЕЛЕЖКА

- По причини, които не се дължат на пропуски на LGE, услугата може да не е активна поради външни фактори, като например, но не само, неналичност на Wi-Fi, прекъсната връзка с Wi-Fi, местна политика на app store, или неналичност на приложението.
- Характеристиката може да подлежи на промяна без предварително уведомление и може да има различна форма в зависимост от местонахождението ви.

Използване на LG ThinQ за диагностициране на проблеми

Ако имате проблем с вашия уред, оборудван с Wi-Fi, той може да предаде данни за отстраняване на неизправности на смартфон с помощта на приложението **LG ThinQ**.

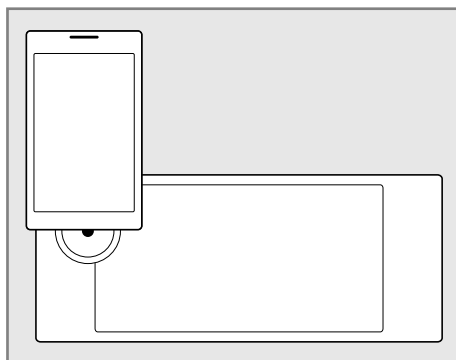
- Стартирайте приложението **LG ThinQ** и изберете характеристиката **Smart Diagnosis** в менюто. Следвайте инструкциите, предоставени в приложението **LG ThinQ**.

Използване на Audible Diagnosis за диагностициране на проблеми

Следвайте инструкциите по-долу, за да използвате метода за звукова диагностика.

- Стартирайте приложението **LG ThinQ** и изберете характеристиката **Smart Diagnosis** в менюто. Следвайте инструкциите за звукова диагностика, предоставени в приложението **LG ThinQ**.

- 1) Натиснете бутона **Старт** за 3 секунди.
 - Ако дисплеят е бил заключен, трябва да деактивирате заключването и след това да го активирате отново.
- 2) Поставете говорителя на телефона близо до горния ляв ъгъл на екрана.



- 3) Дръжте телефона на място, докато завърши предаването на звука. Дисплеят ще отброи времето. След като отброяването завърши и звукът спре, диагнозата ще се покаже в приложението.

ЗАБЕЛЕЖКА

- За най-добри резултати, не местете телефона докато се излъчват тонове.

ПОДДРЪЖКА

Почистване

Вътрешна част

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Никога не бършете топла или гореща порцеланова повърхност с влажна гъба; може да причини напукване или напукване (малки подобни на косми пукнатини).

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не използвайте препарати за почистване на фурни, парочистачки, агресивни химически почистващи препарати, белина, оцет, стоманени подложки за почистване или абразивни тампони или почистващи препарати за почистване на фурната, тъй като те може да повредят трайно повърхността на фурната.
- Не почиствайте уплътнението.
- Не почиствайте вътрешността при включена лампа на фурната.
- За да предотвратите изгаряния, изчакайте фурната да изстине, преди да докосвате някоя от частите ѝ.

Не използвайте почистващи препарати за фурна за почистване на вътрешността на фурната. Използвайте редовно функцията **EasyClean** на продукта, за да почиствате леки замърсявания. За упорити замърсявания използвайте функцията **Пиролиза** или почистете ръчно, като използвате съветите по-долу.

- Пластмасова шпатула може да се използва като стъргалка за изстъргване на всякакви парченца или остатъци преди и след почистване на фурната.
- Използването на грубата страна на ненадраскваща подложка за почистване може да помогне за премахване на изгорели петна по-добре от мека гъба или кърпа.
- Някои гъби за почистване без надраскване, като тези от меламинаова пяна, налични в

местните магазини, също може да помогнат за подобряване на почистването.

- Разлятата храна трябва да се почисти, когато фурната изстине веднага след приключване на готвенето. Оставянето на разливи или пръски без надзор може да причини ецване или обезцветяване на повърхността.
- При висока температура храните реагират с порцелана и може да се получи трайно матово петно. Когато почиствате място, използвайте само неабразивни почистващи препарати или четки.
- Когато почиствате място, използвайте само неабразивни почистващи препарати или четки.

Външна част

Боядисани и декоративни облицовки

За общо почистване използвайте кърпа, напоена с гореща сапунена вода. За по-упорити замърсявания и натрупана мазнина нанесете течен почистващ препарат директно върху замърсяването. Оставете го за 30 до 60 минути. Изплакнете с влажна кърпа и подсушете. Не използвайте абразивни почистващи препарати.

Повърхности от неръждаема стомана

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- За да избегнете драскотини, не използвайте домакинска тел.

ЗАБЕЛЕЖКА

- За да почистите повърхността от неръждаема стомана, използвайте топла сапунена вода или препарат за почистване или полиране на неръждаема стомана.
- Винаги бършете по посока на покритието на металната повърхност.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Препарат за почистване или полиране на уреди от неръждаема стомана може да бъдат закупени онлайн или от повечето търговци на дребно на уреди или стоки за дома.

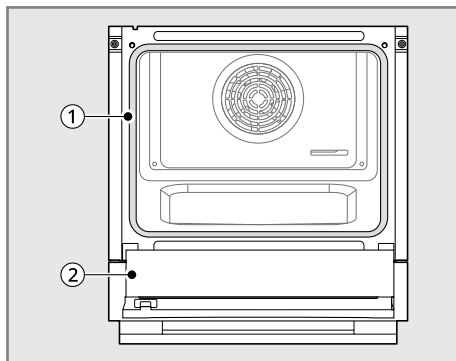
- 1) Поставете малко количество препарат за почистване или полиране на уреди от неръждаема стомана върху влажна кърпа или хартиена кърпа.
- 2) Почистете малка площ, като потърквате със частицата на неръждаемата стомана, ако е приложимо.
- 3) Подсушете и полирайте с чиста, суха хартиена кърпа или мека кърпа.
- 4) Повторете, ако е необходимо.

Врата на фурната

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не използвайте груби почистващи препарати или груби абразивни почистващи материали от външната страна на вратата на фурната. Това може да причини щети.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като може да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте препарати за почистване на фурни, почистващи прахове или груби абразивни почистващи материали от външната страна на вратата на фурната.
- Използвайте сапунена вода, за да почистите добре вратата на фурната. Изплакнете добре. Не потапяйте вратата във вода.
- Можете да използвате препарат за почистване на стъкло върху външното стъкло на вратата на фурната. Не пръскайте вода или препарат за почистване на стъкла върху вентилационните отвори на вратите.
- Не почиствайте уплътнението на вратата на фурната. Уплътнението на вратата на фурната е направено от фибростъкло, което е от съществено значение за доброто

уплътнение. Трябва да се внимава да не се търка, повреди или премахне това уплътнение.



①	Не почиствайте на ръка уплътнението на вратата на фурната
②	Почистете вратата на ръка

- Вижте „Сваляне, монтаж и демонтаж на вратата на фурната“ за разглобяване на вратата.

Решетки на фурната

Отстранете решетките на фурната, преди да ги почистите.

- 1) Почистете с мек, абразивен почистващ препарат.
 - Храна, разлята по релсите, може да доведе до засядане на решетките.
- 2) Изплакнете с чиста вода и подсушете.

Акcesoари

- Почистете решетъчната скара, тавата за печене и другите принадлежности с мека кърпа и гореща сапунена вода.
- Не почиствайте аксесоарите в съдомиялна машина.

Капак на лампата

Разгложете капака на лампата, преди да го почистите.

- Вижте „Смяна на осветлението на фурната“ за разглобяване на капака на лампата.

- Почистете капака на лампата с мека кърпа и гореща сапунена вода.

EasyClean

Благодарение на новия емайл на LG функцията **EasyClean** помага за отделянето на замърсяванията без агресивни химикали и работи, като използва **ЕДИНСТВЕНО ВОДА** само за 10 минути при ниски температури, за да помогне за освобождаването на **ЛЕКИТЕ** замърсявания преди ръчно почистване.

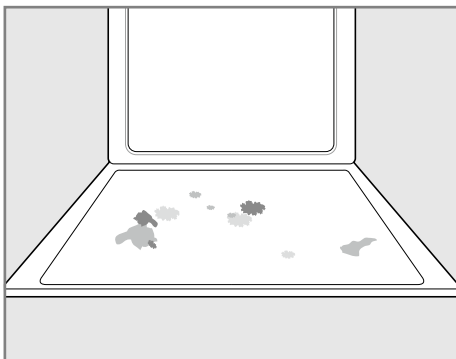
Вашата фурна LG ви дава възможност за почистване с **ПО-МАЛКО ТОПЛИНА, ПО-МАЛКО ВРЕМЕ** и на практика **БЕЗ ДИМ И ИЗПАРЕНИЯ**. Можете да намалите потреблението на енергия, като почистите леките замърсявания от фурната чрез функцията **EasyClean** вместо с пиролиза.

Предимства на EasyClean

- Помага за освобождаването на леки замърсявания преди ръчно почистване.
- **EasyClean** използва само вода – без химически почистващи препарати.
- Подобрява използването на **Пиролиза**.
 - Отлага нуждата от цикъл **Пиролиза**
 - Минимизира дима и миризмите
 - Може да позволи по-кратко време за **Пиролиза**

Кога да използвате EasyClean

- Пример за замърсяване на фурната



Случай 1

- Модел на замърсяването: малки капки или петна
- Типове замърсяване: сирене или други съставки
- Често срещани хранителни продукти, които може да изцапат фурната ви: пица

Случай 2

- Модел на замърсяването: леки пръски
- Типове замърсяване: мазнини/масла
- Често срещани хранителни продукти, които може да изцапат фурната ви: пържоли на скара/риба на скара/месо, печено на ниски температури

Ръководство с инструкции за EasyClean

⚠ ВНИМАНИЕ

- Фурната трябва да е нивелирана, за да се гарантира, че долната повърхност на вътрешността на фурната е изцяло покрита с вода в началото на цикъла **EasyClean**.
- Не отваряйте вратата на фурната по време на цикъла **EasyClean**. Водата няма да се сгорещи достатъчно, ако вратата се отвори по време на цикъла.
- Извадете тавата за печене, дълбоката тава за печене, решетъчната скара, всички съдове за готвене, алуминиевото фолио или друг материал от фурната.

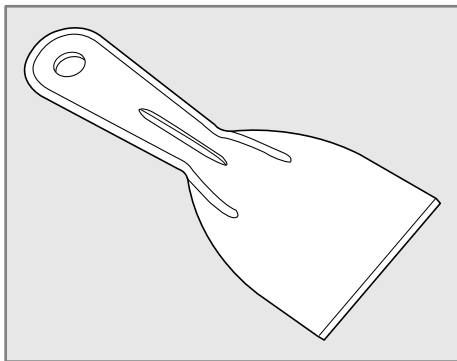
ЗАБЕЛЕЖКА

- Оставете фурната да се охлади до стайна температура, преди да използвате цикъла **EasyClean**. Ако вътрешността на вашата фурна е над 65°C, цикълът **EasyClean** няма да се активира, докато вътрешността на фурната не се охлади.
- За най-добри резултати използвайте дестилирана или филтрирана вода. Чешмяната вода може да остави минерални отлагания по дъното на фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА

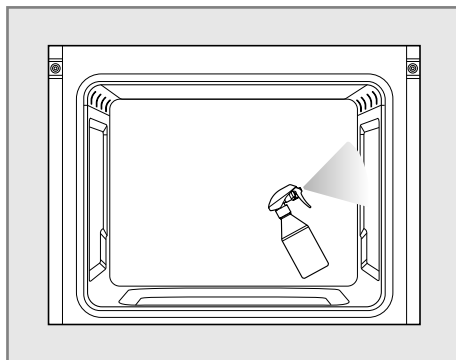
- Замърсяване, получено при изпичане при няколко цикъла на готвене, ще бъде трудно да се отстрани с цикъла **EasyClean**.
- Ако почиствате няколко тави за печене, използвайте цяла бутилка вода, за да почистите всяка тава за печене. Не пръскайте вода директно върху вратата. Това ще доведе до капене на вода върху пода.
- Нормално е вентилаторът да работи по време на цикъла **EasyClean**.
- Не се препоръчва използването на търговски препарати за почистване на фурни или белина за почистване на фурната. Вместо това използвайте мек течен почистващ препарат със стойност на рН под 12,7, за да избегнете обезцветяване на емайла.

- 1) Извадете решетките и аксесоарите от фурната.
- 2) Изстържете и отстранете всички загорели остатъци с пластмасова стъргалка.



- Препоръчителни пластмасови стъргалки:
 - Твърда пластмасова шпатула
 - Пластмасова стъргалка за тиган
 - Пластмасова стъргалка за боя
 - Неактуална кредитна карта
- 3) Напълнете бутилка с пръскалка с 500 мл вода и я използвайте, за да напръскате добре вътрешните повърхности на фурната.

- 4) Използвайте поне 50 мл от водата в бутилката, за да проникне напълно в замърсяванията както по стените, така и по ъглите на фурната.



- 5) Напръскайте или изсипете 450 мл вода върху централната долна част на вътрешността на фурната. Вдълбнатината на дъното на фурната трябва да бъде напълно покрита, за да покрият всички замърсявания. Добавете вода, ако е необходимо.
- 6) Завъртете и натиснете контролния бутон, за да изберете **EasyClean**.
 - Иконите се появяват, когато функцията **EasyClean** е готова за използване.

	Икона EasyClean
--	------------------------

- 7) Натиснете **Старт** или копчето за управление. Оставащото време се появява на дисплея.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Някои повърхности може да са горещи след цикъла **EasyClean**. Носете гумени ръкавици, докато почиствате, за да предотвратите изгаряния.
- По време на цикъла **EasyClean** фурната става достатъчно гореща, за да причини изгаряния. Изчакайте, докато цикълът приключи, преди да избършете вътрешната повърхност на фурната. Неспазването на това може да доведе до изгаряния.

- Избягвайте да се облягате или подпирате върху стъклото на вратата на фурната, докато почиствате вътрешността на фурната.
- Не използвайте стоманени подложки за търкане, абразивни подложки или почистващи препарати, тъй като тези материали може трайно да повредят повърхността на фурната.

- 8) В края на 10-минутния цикъл ще прозвучи звук и на дисплея се появява End.
- 9) След цикъла на почистване и по време на ръчно почистване на дъното на фурната трябва да остане достатъчно вода, за да се покрият напълно всички замърсявания. Добавете вода, ако е необходимо. Поставете кърпа на пода пред фурната, за да съберете водата, която може да се разлее по време на ръчно почистване.
- 10) Почистете вътрешността на фурната веднага след цикъла **EasyClean**, като изтъркате с мокра, недраскаща гъба или тампон. (Почистващата страна няма да надраска покритието.) Малко вода може да се разлее в долните отвори по време на почистване, но тя ще попадне в тава под вътрешността на фурната и няма да нарани реотана.
- 11) След като вътрешността на фурната е почистена, избършете излишната вода с чиста суха кърпа. Сменете решетките и всички други аксесоари.
- 12) Ако останат леки замърсявания, повторете горните стъпки, като се уверите, че сте наакиснали добре замърсените участъци.
 - Ако след няколко цикъла на **EasyClean** останат упорити замърсявания, стартирайте цикъла **Пиролиза**. Уверете се, че вътрешността на фурната е празна от решетки и други аксесоари и че повърхността на вътрешността на фурната е суха, преди да стартирате цикъла **Пиролиза**. Вижте раздел **Пиролиза** в ръководството на потребителя за допълнителни подробности.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Уплътнението на вътрешността може да е мокро, когато цикълът **EasyClean** завърши. Това е нормално. Не почиствайте уплътнението.
- Ако след почистване на дъното на фурната останат минерални отлагания, използвайте напоени с оцет кърпа или гъба, за да ги отстраните.

Пиролиза

Цикълът **Пиролиза** използва изключително високи температури за почистване на вътрешността на фурната. Докато изпълнявате цикъла **Пиролиза**, може да забележите пушек или миризма. Това е нормално, особено ако фурната е силно замърсена. По време на **Пиролиза** кухнята трябва да е добре вентилирана, за да се сведат до минимум миризмите от почистването.

Преди стартиране на пиролиза

- Кухнята трябва да е добре вентилирана, за да се сведат до минимум миризмите от почистването. Отворете прозорец или включете вентилатор или аспиратор преди **Пиролиза**.
- Излишните разсипани количества трябва да се отстранят преди почистване.
- Избършете всички упорити петна по дъното на фурната.
- Уверете се, че капакът на лампата на фурната е на мястото си и светлината е изключена.
- Почистете рамката на фурната и вратата с гореща сапунена вода. Изплакнете добре.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Ако фурната е силно замърсена с масло, използвайте **Пиролиза**, за да почистите фурната, преди да я използвате отново. Ако се остави, маслото може да причини пожар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Ако има огън във фурната по време на **Пиролиза**, изключете фурната и изчакайте огънят да изгасне. Не отваряйте вратата насила. Проникването на чист въздух при температури на **Пиролиза** може да доведе до избухване на пламък от фурната. Неспазването на тази инструкция може да доведе до сериозни изгаряния.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не използвайте препарати за почистване на фурни. Търговски препарат за почистване на фурна или защитно покритие на фурната от какъвто и да е вид не трябва да се използва в или около която и да е част на фурната.
- Извадете тавата за печене, дълбоката тава за печене, решетъчната скара, всички съдове за готвене, алуминиевото фолио или друг материал от фурната.
- Фурната показва код за грешка F и издава три дълги звукови сигнала по време на процеса на почистване **Пиролиза**, ако не работи правилно в режим **Пиролиза**. Изключете електрическото захранване на главния предпазител или прекъсвача и занесете фурната на сервиз от квалифициран техник.
- Ако режимът **Пиролиза** не работи, изключете фурната, като натиснете бутона **Стоп** и изключете захранването. Потърсете сервизно обслужване от квалифициран техник.
- Нормално е части от фурната да се нагорещат по време на цикъл **Пиролиза**. Избягвайте да натискате вратата, прозореца или вентилационния отвор на фурната по време на цикъл **Пиролиза**.
- Не оставяйте малки деца без надзор в близост до уреда. По време на цикъла **Пиролиза** външната част на фурната може да стане много гореща на допир.
- Ако имате домашни птици, преместете ги в друга добре проветрива стая. Здравето на някои птици е изключително чувствително към изпаренията, отделяни по време на цикъла на **Пиролиза** на фурната.

- Не отваряйте вратата насила. Това може да повреди системата за автоматично заключване на вратата. Внимавайте, когато отваряте вратата на фурната след цикъла **Пиролиза**. Застанете отстрани на фурната, когато отваряте вратата, за да позволите на горещия въздух или парата да излязат. Фурната може все още да е **МНОГО ГОРЕЩА**.

ЗАБЕЛЕЖКА

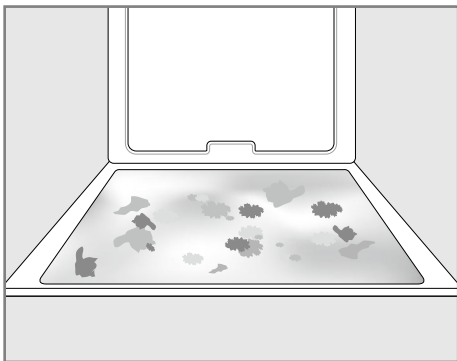
- Лампата на фурната не може да се включва по време на цикъл **Пиролиза**. Лампата на фурната не може да се включи, докато температурата на фурната не се охлади под 250°C след завършване на цикъл **Пиролиза**.
- Почистете рамката на фурната и вратата с гореща сапунена вода. Изплакнете добре.
- Не почиствайте уплътнението. Материалът от фибростъкло на уплътнението на вратата на фурната не може да издържи на изтъргване. Важно е уплътнението да остане непоктнато. Ако забележите, че се износва или протрива, сменете го при сервизен техник.
- Нормално е вентилаторът да работи по време на цикъла **Пиролиза**.
- Докато фурната се нагрява, може да чуете звуци от разширяване и свиване на метални части. Това е нормално и няма да повреди фурната.
- Може да забележите бяла пепел във фурната. Избършете я с влажна кърпа или домакинска тел за почистване със сапун, след като фурната изстине. Ако фурната не е чиста след един цикъл **Пиролиза**, повторете цикъла.
- След цикъл **Пиролиза** може да се появят фини линии в порцелана, защото е преминал през нагряване и охлаждане. Това е нормално и няма да повлияе на ефективността.
- Цикълът **Пиролиза** не може да се стартира, ако е активна функцията **Контролното заключване**.
- След като цикълът **Пиролиза** е зададен, вратата на фурната се заключва автоматично. Няма да можете да отворите вратата на фурната, докато фурната не се

охлади. Ключалката се освобождава автоматично.

- След като вратата бъде заключена, светлинният индикатор за заключване  спира да мига и остава включен. Оставете около 15 секунди, за да се активира заключването на вратата на фурната.

Кога да използвате пиролиза

- Пример за замърсяване на фурната



Случай 1

- Модел на замърсяването: средно до силно замърсяване от пръскане
- Типове замърсяване: мазнини/масла
- Често срещани хранителни продукти, които може да замърсят вашата фурна: месо, печено на високи температури

Случай 2

- Модел на замърсяването: капки или петна
- Типове замърсяване: пълнеж или замърсяване на захарна основа
- Често срещани хранителни продукти, които може да изцапат фурната ви: пай

Случай 3

- Модел на замърсяването: капки или петна
- Типове замърсяване: сметана или доматиен сос
- Често срещани хранителни продукти, които може да изцапат фурната ви: говечета

ЗАБЕЛЕЖКА

- Цикълът **Пиролиза** може да се използва за замърсяване, което се е натрупало с времето. Повърхностното покритие обаче все още може да се влоши, ако силно замърсени разливи от готвене на храни се оставят непочистени след всеки цикъл на готвене. Функцията **Пиролиза** няма да предотврати това събитие.

Настройка на пиролиза

- 1) Извадете всички решетки и аксесоари от фурната.
- 2) Завъртете копчето за управление или натиснете бутона **Меню**, за да изберете **Пиролиза**.
 - Иконата **Пиролиза** мига, когато е избрана **Пиролиза**.

	Икона Пиролиза
---	-----------------------

- 3) Натиснете копчето за управление, за да зададете.
 - Иконата **Пиролиза** спира да мига.
- 4) Завъртете копчето за управление, за да изберете цикъл **Пиролиза** в зависимост от нивото на замърсяване (вижте таблицата по-долу).

Ниво на замърсяване	Настройка на цикъл
Леко замърсена вътрешност на фурната	1 ч 15 мин
Умерено замърсена вътрешност на фурната	1 ч 30 мин
Сериозно замърсена вътрешност на фурната	2 ч

- Иконата **Време за готвене** мига.

	Икона Време за готвене
---	-------------------------------

- 5) Ако желаете, натиснете бутона **Време за готвене** и крайно време, за да използвате времето за край на готвенето.
- Задайте крайното време с помощта на копчето за управление.
 - Иконата **Крайно време** мига.

	Икона Крайно време
---	---------------------------

- 6) Натиснете бутона **Старт** или копчето за управление.

	Бутон Старт
---	--------------------

- 7) След като цикълът **Пиролиза** е зададен, вратата на фурната се заключва автоматично и се показва иконата за заключване .
- Няма да можете да отворите вратата на фурната, докато фурната не се охлади. Ключалката се освобождава автоматично, когато фурната се охлади.

ВНИМАНИЕ

- Не отваряйте насила вратата на фурната, когато се показва иконата за заключване. Вратата на фурната остава заключена, докато температурата на фурната се охлади. Отварянето на вратата насила ще я повреди.
- Може да се наложи отмяна или прекъсване на цикъл **Пиролиза** поради прекомерен дим или огън във фурната. За да отмените функцията **Пиролиза**, натиснете бутона **Стоп** на дисплея.

	Бутон Стоп
---	-------------------

Периодична поддръжка

Смяна на осветлението на фурната

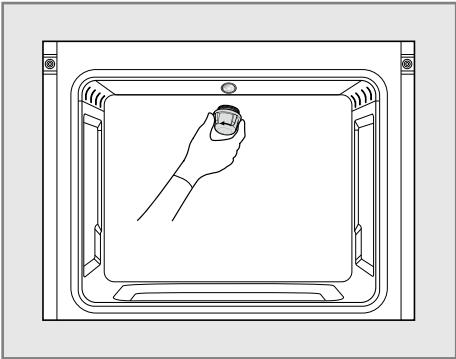
Осветлението на фурната е стандартно 25-ватово или 40-ватово халогенно приспособление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете възможността от токов удар.
- Уверете се, че фурната и крушката са охладени.
- Изключете електрическото захранване на уреда от главния предпазител или панела на прекъсвача. Неспазването на това може да доведе до тежко нараняване, смърт или токов удар.
- Носете ръкавици, докато сменяте светлината на фурната. Частици от стъкло от счупени крушки може да причинят риск от нараняване.
- Ако приложите сила, стъклото или фурната може да се спукат или повредят.

- 1) Изключете фурната от контакта или изключете захранването.
- 2) Завъртете стъкления капак на лампата обратно на часовниковата стрелка, за да го свалите.
- 3) Извадете халогенната лампа от гнездото и я изхвърлете по екологичен начин.
- 4) Поставете новата халогенна лампа. Не докосвайте лампата с пръсти, когато я поставяте, тъй като това може да доведе до повреда на лампата.
- 5) Поставете стъкления капак на лампата и го завъртете по посока на часовниковата стрелка.

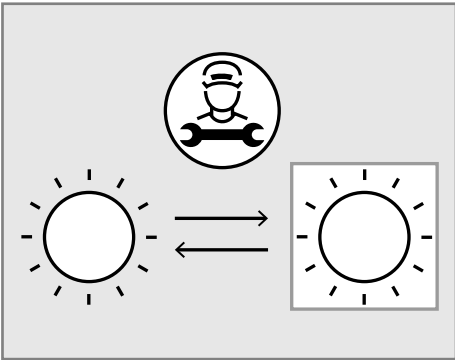
6) Включете обхвата или свържете отново захранването.



Информация за източника на светлина

Това приспособление съдържа източник на светлина от клас на енергийна ефективност G.

- Лампата се включва и изключва автоматично във всеки един от следните случаи:
 - при отваряне и затваряне на вратата;
 - при натискане на бутона **Осветление**;
 - при използване на функцията InstaView.



- За смяна на фасунгата за осветлението се свържете със сервизен техник.

Информация за източника на светлина	
Референтните настройки за управление и инструкциите за начините да бъдат приложени, ако има такива.	NA без настройка за референтно управление.
Инструкции за начините да премахнете частите за управление на осветлението и/или частите, които не са свързани с осветлението, ако има такива, или как да ги изключите или да намалите консумацията на енергия до минимум.	За да изключите светлината, трябва да изключите конектора на източника на захранване.
Ако източникът на светлина може да се затъмнява: списък с димери, с които е съвместим, и стандарти за съвместимост на източника на светлина – димер, с който е съвместим, ако има такъв;	Без затъмняване.
Ако източникът на светлина съдържа живак: инструкции как да почистите остатъците при неволно счупване.	Без живак.
Препоръки как да изхвърлите източника на светлина в края на срока му на експлоатация.	Вижте www.lg.com/global/recycling

Сваляне, монтаж и демонтаж на вратата на фурната

Може да се наложи сваляне и демантиране на вратата на фурната, за да се почисти по-добре. Вратата на фурната съдържа стъкло, което може да се счупи. Трябва да се внимава, когато

се сваля, сглобява и демантира вратата на фурната.

⚠ ВНИМАНИЕ

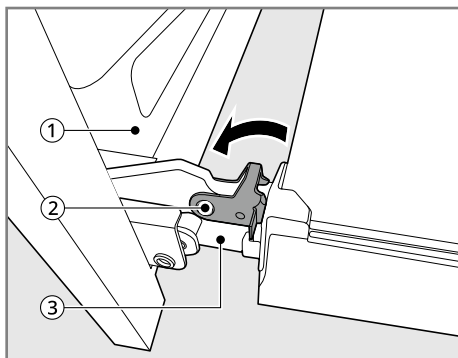
- За да предотвратите изгаряния, изчакайте фурната да изстине, преди да докосвате някоя от частите ѝ.
- Вратата е много тежка. Бъдете внимателни, когато сваляте, повдигате и сменят вратата.
- Не повдигайте вратата за дръжката. Дръжката не е проектирана да поддържа тежестта на вратата, когато тя е била извадена от фурната.
- Не удряйте стъклото с тенджери, тигани или други предмети.
- Драскането, удрянето, разтърсването или натискането на стъклото може да отслаби структурата му, причинявайки повишен риск от счупване в по-късен момент.
- Не затваряйте вратата на фурната, докато всички решетки на фурната не са изцяло на мястото си.

Сваляне на вратата на фурната

⚠ ВНИМАНИЕ

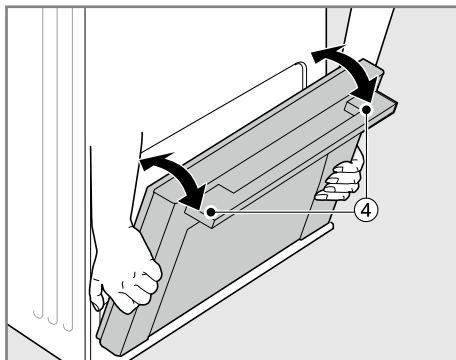
- Захванете скобата напълно, за да предотвратите повреда на вътрешността на фурната.

- 1) Отворете напълно вратата.
- 2) Повдигнете скобата на вратата ② и я завъртете напълно към фурната ①.



- 3) Хванете здраво двете страни на вратата отгоре.

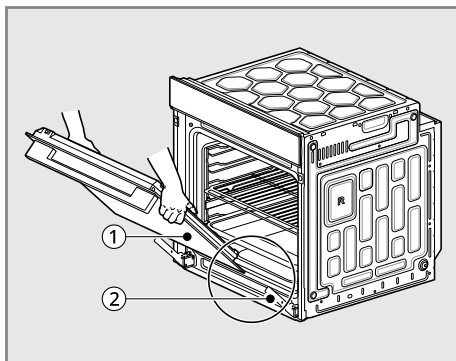
- 4) Затворете частично вратата до приблизително 70 градуса ④. Ако позицията е правилна, пантите ③ ще се движат свободно.



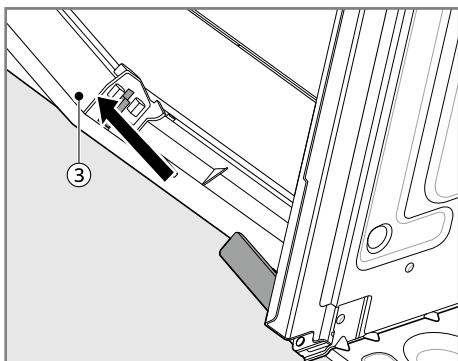
- 5) Повдигнете и дръпнете вратата към вас, докато ключалките на пантите се разхлябят напълно.

Сглобяване на вратата на фурната

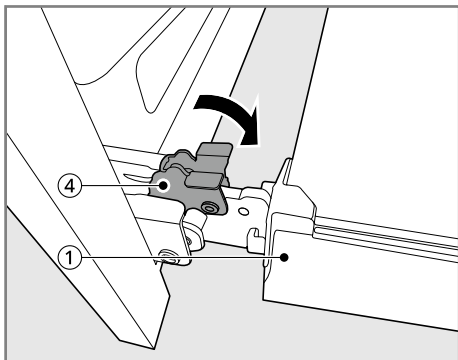
- 1) Хванете здраво двете страни на врата ① близо до горната част.



- 2) Поставете напълно пантите ② в прорезите ③.



- 3) Бавно отворете вратата напълно. Уверете се, че пантите ② са правилно захванати в прорезите ③.
- 4) Повдигнете скобата на вратата ④ и я завъртете към фурната ①, докато щракне на мястото си.



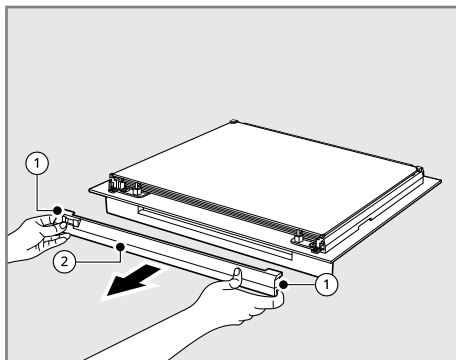
- 5) Затворете вратата.

Демонтаж на вратата на фурната

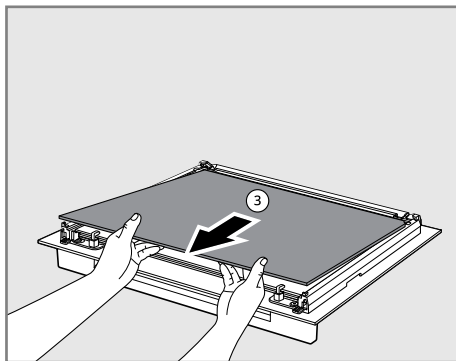
Вратата на фурната съдържа три слоя стъклени панели. Свалете вратата на фурната от фурната, преди да демонтирате вратата на фурната.

- 1) Извадете вратата на фурната от фурната и я поставете върху мека, равна повърхност, за да предотвратите счупване и надраскване с дръжката на вратата, обърната към пода.

- 2) Натиснете ключалките ① от двете страни на горния капак на вратата ② и дръпнете напред.



- 3) С две ръце хванете и повдигнете леко стъкления панел ③ и дръпнете напред, за да го извадите от вратата на фурната. Оставете настрана уплътнението (4 броя), поставено в стъклото. Повторете, за да премахнете и трите слоя стъклени панели.

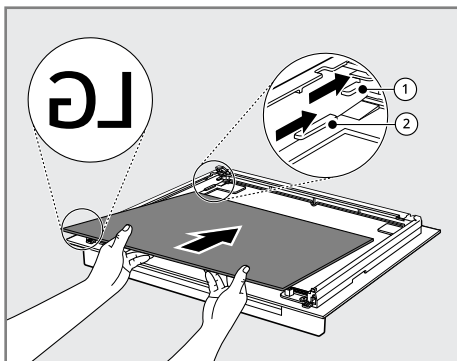


Сглобяване на стъкления панел

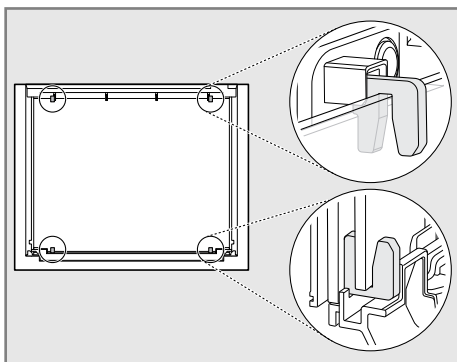
Сглобете стъклените панели в обратната последователност на тяхното сваляне.

- 1) Плъзнете долния стъклен панел в ② и втория стъклен панел в ① на вратата на фурната.

- Поставете стъкления панел като страна с надпис **LG** е към дръжката на вратата на фурната.

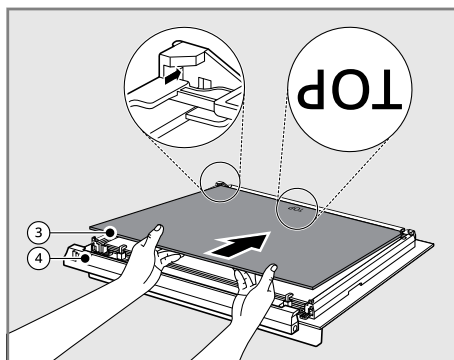


- 2) Сглобете 4-те пакета на втория стъклен панел, както следва.
- Уплътненията държат стъклото на място, намалявайки шума и вибрациите във вратата.



- 3) Плъзнете горния стъклен панел ③ върху втория стъклен панел във вратата на фурната
- Ако е поставен правилно, ще видите надпис **TOP** в долната част на стъкления

панел, който указва правилната ориентация на повърхността.



- 4) Сглобете горния капак на вратата ④.
- Уверете се, че е фиксиран (щраква!).

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ЧЗВ

Често задавани въпроси

- В:** Нормално ли е да чувам щракване, идващо от задната част на моята фурна, когато я използвам?
- О:** Вашият нов уред е проектиран да поддържа по-строг контрол върху температурата на фурната. Може да чуете нагревателните елементи на фурната да се включват и изключват по-често на новата ви фурна. Това е НОРМАЛНО.
- В:** Защо двоеточието във времето мига?
- О:** Това означава, че продуктът току-що е бил включен или че е имало прекъсване на захранването. За да изчистите мигащото време, натиснете произволен бутон и нулирайте часовника, ако е необходимо.
- В:** По време на готвене с конвекция вентилаторът спира, когато отворя вратата. Това нормално ли е?
- О:** Да, това е нормално. Когато вратата се отвори, вентилаторът за конвекция ще спре, докато вратата се затвори.
- В:** Мога ли да използвам алуминиево фолио за събиране на капките във вътрешността на фурната?
- О:** Никога не използвайте алуминиево фолио за покриване на дъното или стените на фурната. Фолиото ще се разтопи и ще залепне за долната повърхност на фурната и няма да може да се отстрани. Вместо това използвайте покрита с фолио тава, поставена върху долна решетка на фурната, за да се събират капките. Никога не поставяйте решетка, тава или тиган върху основата на фурната (Ако вече има разтопено фолио на дъното на фурната, това няма да попречи на работата на фурната.)
- В:** Мога ли да използвам алуминиево фолио върху решетките?
- О:** Не покривайте решетките с алуминиево фолио. Покриването на цели скари с фолио ограничава въздушния поток, което води до лоши резултати от готвенето. Използвайте тава, застлана с фолио, под плодови пайове или други кисели или сладки храни, за да предотвратите повреда на покритието на фурната при разливане.

ВНИМАНИЕ

- Фолиото може да се използва за опаковане на храна във фурната, но не позволявайте да влиза в контакт с откритите нагревателни/гриловащи елементи във фурната. Фолиото може да се разтопи или запали, причинявайки дим, пожар или нараняване.

- В:** Мога ли да оставя решетките си във фурната, когато изпълнявам цикъл на пиролиза?

- О: Не. Извадете всички предмети от фурната, преди да започнете цикъл **Пиролиза**.
- В: Какво трябва да направя, ако решетките са лепкави и започнат трудно да се плъзгат навътре и навън?**
- О: С течение на времето решетките може да започнат трудно да се плъзгат навътре и навън. Намажете стените на решетките с малко количество маслиново масло. Това ще работи като смазка за по-лесно плъзгане.
- В: С отворена или затворена врата ли трябва да пека на скара?**
- О: Вашата електрическа фурна не е проектирана за печене на скара с отворена врата. Ако печете на скара с отворена врата на фурната, това може да повреди копчетата или дисплея на фурната.
- В: Защо функционалните бутони не работят?**
- О: Проверете дали е активирано **контролното заключване**. Иконата за заключване  ще се покаже на дисплея, ако е активирано **контролното заключване**. За да деактивирате **контролното заключване**, вижте the **Настройка на контролното заключване** в глава **Експлоатация**.
- В: Как мога да помогна за безопасността на децата около уреда?**
- О: Децата трябва да бъдат наблюдавани около уреда, когато се използва, и след употреба, докато повърхностите на фурната се охладят. Освен това можете да използвате **контролното заключване**, за да предпазите децата от случайно включване на фурната. **Контролното заключване** забранява повечето бутони на контролния панел. Вижте **Настройка на контролното заключване** в раздел **Експлоатация**.

Преди да се обадите на сервизния център

Готвене

Симптоми	Възможни „Причина и Решение“
Фурната няма да работи.	Щепселът на уреда не е вкаран докрай в електрическия контакт. Уверете се, че щепселът е включен в захранен, правилно заземен контакт.
	Може да е изгорял предпазител във вашия дом или да се е задействал прекъсвачът. Сменете предпазителя или нулирайте прекъсвача.
	Управлението на фурната е неправилно настроено. Вижте раздела „Работа с фурната“ в глава „Експлоатация“.
	Фурната е твърде гореща. Оставете фурната да се охлади до температура под тази на заключване.

Симптоми	Възможни „Причина и Решение“
През вентилационния отвор на фурната се изпуска пара.	Готвенето на храни с висока влажност създава пара. Това е нормално.
Уредът не работи.	Кабелът не е включен правилно. Уверете се, че кабелът е включен правилно в контакта. Проверете прекъсвачите.
	Сервизното окабеляване не е завършено. Свържете се с вашия електротехник за помощ.
	Прекъсване на тока. Проверете домашното осветление, за да сте сигурни. Обадете се на местната електрическа компания за сервиз.
Фурната дими прекалено много по време на печене.	Управлението не е настроено правилно. Следвайте инструкциите в „Настройка на контролите на фурната“.
	Месото е твърде близо до елемента. Преместете решетката, за да осигурите подходящо разстояние между месото и елемента. Загрейте предварително скарата.
	Месото не е приготвено правилно. Отстранете излишната мазнина от месото. Изрежете останалите мазни краища, за да предотвратите извиване.
	По повърхностите на фурната се е натрупала мазнина. Стара мазнина или пръски от храна причиняват прекомерно пушене. При често печене на скара е необходимо редовно почистване.
Храната не се пече или запича правилно.	Управлението на фурната е неправилно настроено. Вижте раздела „Работа с фурната“ в глава „Експлоатация“.
	Позицията на решетката е неправилна или решетката не е подравнена. Вижте раздела „Работа с фурната“ в глава „Експлоатация“.
	Използва се неподходящ съд за готвене или съд за готвене с неподходящ размер. Вижте раздела „Работа с фурната“ в глава „Експлоатация“.
Влагата се събира върху прозореца на фурната или парата излиза от вентилационния отвор на фурната.	Това се случва при готвене на храни с високо съдържание на влага. Това е нормално.

Симптоми	Възможни „Причина и Решение“
Влагата се събира върху прозореца на фурната или парата излиза от вентилационния отвор на фурната.	Използвана е прекомерна влага при почистване на прозореца. • Не използвайте прекомерна влага, когато почиствате прозореца.
Топлият въздух излиза в кухнята след изключване на фурната.	Изпускането на топъл въздух е необходимо за поддържане и охлаждане на температурите във фурната. Той се изключва автоматично, когато топлината се охлади до безопасна температура. • Това е нормално.

Части и функции

Симптоми	Възможни „Причина и Решение“
 свети на дисплея, когато искате да готвите.	Вратата на фурната е заключена, защото температурата във фурната не е паднала под температурата на заключване. • Натиснете бутона за спиране. Оставете фурната да изстине.
	Контролното заключване е активирано. • Натиснете бутона за контролно заключване за 3 секунди, за да нулирате функцията.
Лампата на фурната не работи.	Време е да смените крушката или крушката е разхлабена. • Сменете или затегнете крушката. Вижте раздела „Смяна на осветлението на фурната“ в това ръководство на потребителя.
Охлаждащият вентилатор продължава да работи след изключване на фурната.	Вентилаторът се изключва автоматично, когато електронните компоненти се охлаждат достатъчно. • Това е нормално.
Фурната не стартира пиролиза.	Температурата на фурната е твърде висока, за да зададете операция „Пиролиза“. • Оставете уреда да се охлади и нулирайте контролите.
	Управлението на фурната е неправилно настроено. • Вижте раздел „Пиролиза“.
	Цикълът на пиролиза не може да бъде стартиран, ако вратата на фурната е отворена. • Затворете вратата на фурната.

Симптоми	Възможни „Причина и Решение“
Вратата на фурната не се отваря след цикъл на пиролиза.	Фурната е твърде гореща. Оставете фурната да се охлади до температура под тази на заключване.
	Управлението и вратата може да са заключени. Оставете около един час фурната да се охлади след завършване на цикъла на пиролиза. Вратата може да се отвори, когато ключалката  вече не се показва по време на цикъла „Пиролиза“.
	Контролното заключване е активирано. Натиснете бутона за контролно заключване за 3 секунди, за да нулирате функцията.
Фурната не е чиста след цикъл на пиролиза.	Контролите на фурната не са правилно настроени. Вижте раздел „Пиролиза“.
	Фурната беше силно замърсена. Почистете упоритите замърсявания, преди да започнете цикъла на почистване. Силно замърсените фурни може да изискват „Пиролиза“ отново или за по-дълъг период от време.
Вентилаторът спира.	Конвекционният вентилатор спира по време на цикъл на печене с конвекция. Това се извършва за по-равномерно нагряване по време на цикъла. Това не е повреда на обхвата и трябва да се счита за нормална работа.
Решетките на фурната трудно се плъзгат (WS7D76*2**, WSED7613*).	Лъскавите сребристи решетки са почистени. Нанесете малко количество растително масло върху хартиена кърпа и избършете ръбовете на решетките на фурната с хартиената кърпа.
Отделението за готвене не се нагрява и на дисплея се показва иконата „Демо или D“.	Уредът е в демо режим. Вижте раздела „Демо режим“ в ръководството на потребителя и деактивирайте режима.

Шумове

Симптоми	Възможни „Причина и Решение“
„Пращане“ или „Пукане“	Това е звукът от нагряването и охлаждането на метала по време на функциите за готвене и Пиролиза. Това е нормално.
Шум от вентилатора	Вентилаторът за конвекция може автоматично да се включва и изключва. Това е нормално.

Wi-Fi

Симптоми	Възможни „Причина и Решение“
Вашият домашен уред и смартфон не са свързани с Wi-Fi мрежа.	Паролата за Wi-Fi мрежата, с която се опитвате да се свържете, е неправилна. Открийте Wi-Fi мрежата, свързана с вашия смартфон, и я премахнете, след което регистрирайте уреда в LG ThinQ.
	Мобилните данни за вашия смартфон са включени. Изключете Мобилните данни на смартфона си и регистрирайте уреда, като използвате Wi-Fi мрежата.
	Името на безжичната мрежа (SSID) е зададено неправилно. Името на безжичната мрежа (SSID) трябва да бъде комбинация от цифри и английски букви. (Не използвайте специални символи.)
	Честотата на рутера не е 2,4 GHz. Поддържа се само честота на рутер 2,4 GHz. Настройте безжичния рутер на 2,4 GHz и свържете уреда с безжичния рутер. За да проверите честотата на рутера, проверете при вашия доставчик на интернет услуги или производителя на рутера.
	Разстоянието между уреда и рутера е твърде голямо. Ако разстоянието между уреда и рутера е твърде голямо, сигналът може да е слаб и връзката може да не е конфигурирана правилно. Преместете рутера по-близо до уреда.

Обслужване на клиенти и резервни части

Обслужване на клиенти

Ако повредата не може да бъде отстранена чрез горните мерки, свържете се с центъра за информация за клиенти на LG за сервиз.

Намерете данните за контакт на всички държави в приложената гаранционна карта.

- Ако е дефектен, уредът не трябва да се използва. Ако възникне повреда, уредът трябва да бъде изолиран чрез изваждане на щепсела от електрическата мрежа или изключен чрез премахване на предпазителя или изключване на прекъсвача в домашната кутия с предпазители.
- Уредът трябва да се ремонтира само от специално обучен и квалифициран електротехник. Неправилно извършените ремонти може да доведат до значителни щети или нараняване.

 ВНИМАНИЕ

- Ремонтите на уреда трябва да се извършват само от специално лицензиран техник. От неправилни ремонти може да възникне значителна опасност.
- Не използвайте уреда, ако е повреден. В случай на повреда или неизправност, изключете от електрическата мрежа. В случай на повреда, посещенията на техници от отдела за обслужване на клиенти или търговски представители може да не се покриват от гаранцията, ако причината за повредата е резултат от необичайна употреба от клиента.

Резервни части

Ако имате нужда от резервни части или техник, свържете се със сервиза на LG.

- Вашето обаждане ще бъде автоматично прехвърлено към центъра за обслужване на клиенти, който отговаря за района на вашия пощенски код.
- Можете да намерите адреса на вашия местен център за обслужване на клиенти и друга информация за клиенти в интернет на адрес: www.lg.com

Уверете се, че разполагате със следните подробности:

- Вашите име и адрес, включително пощенския ви код.
- Ваш телефонен номер.
- Точни подробности за естеството на проблема.
- Модел, серия и сериен номер. Тези подробности се намират на табелката с данни, разположена в левия вътрешен ръб на вратата на фурната.
- Вашата разписка за покупка с дата. Обърнете внимание, че се изисква доказателство за покупка за всяка гаранционна претенция. Преди да подадете гаранционен иск, уверете се, че сте прочели раздела „ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ“. Ще има такса за всяка проверка, извършена от техник, ако се окаже, че няма механична или електрическа повреда в уреда.

Продуктов фиш

ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 65/2014 и 66/2014 НА КОМИСИЯТА, Приложим стандарт EN 60350-1:2016

Търговска марка	LG
Идентификатор на модела	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Индекс на енергийна ефективност (EEIcavity)	65,6
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия (конвенционален режим)	0,89 kWh/цикъл
Консумация на енергия (режим на принудителна конвекция с вентилатор)	0,57 kWh/цикъл
Брой вътрешни пространства	1
Източник на топлина	Електрически
Сила на звука	76 литра
Маса	43,0 кг

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2023/826 НА КОМИСИЯТА, приложим стандарт EN 50564:2011

Консумация на енергия в информационен режим	0,8 W
Консумация на енергия в режим на готовност в мрежата	2,0 W
Периодът от време, след който функцията за управление на захранването или подобна функция превключва оборудването автоматично в режим на готовност и/или изключено състояние и/или състоянието, осигуряващо мрежов режим на готовност	5 минути

Бележка

