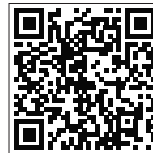




Naskenováním QR kódu
zobrazíte příručku.



PŘÍRUČKA UŽIVATELE

VESTAVĚNÁ TROUBA



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

ČEŠTINA

WSED766***, WS9D76****



MFL71927521
Rev.00_021925

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Všechna práva vyhrazena

OBSAH

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

Tato příručka podléhá revizím ze strany výrobce.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY	5
Bezpečnostní hlášení	5
VAROVÁNÍ	6
Instalace	6
Obsluha	7
Údržba	9
Riziko požáru a hořlavých materiálů	10
UPOZORNĚNÍ	11
Obsluha	11
Údržba	12
Použití funkce páry.....	13
PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.....	14
Likvidace	14
Použité spotřebiče	15
Likvidace starého přístroje.....	16
NÁVOD K INSTALACI	16
Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika.....	16
Elektrické připojení	17

PŘEHLED PRODUKTU

Vlastnosti produktu	18
Exteriér / interiér	18
Příslušenství	19

OBSLUHA

Obsluha ovládacího panelu.....	21
Funkce ovládacího panelu.....	21
Tipy pro úsporu energie	23
Změna nastavení	23
Začínáme	23
Nastavení	23
Zámek ovládání	23

Čas.....	23
Režim Šábes	24
Wi-Fi	24
Dálkové spuštění.....	24
Úvodní obrazovka	25
Jas	25
Jazyk	25
Objem	25
InstaView.....	26
Osvětlení předehřevu	26
Nastavení teploty	26
Inteligentní diagnostika	27
Obnovení továrních dat.....	27
Předváděcí režim.....	27
Chlazení trouby	28
Časovač.....	28
Obsluha trouby.....	28
Před použitím trouby.....	28
Montáž kolejnicového (teleskopického) roštu	29
Demontáž kolejnicového roštu.....	29
Použití teleskopických pojezdů.....	29
Ruční příprava pokrmu.....	32
Horký vzduch / Ekonomický horký vzduch.....	38
Doporučený průvodce ekonomickým horkým vzduchem	40
Pečení	40
Doporučený průvodce pečením	41
Pečení masa	47
Režim sondy (model WSED7667M)	48
Doporučený průvodce sondou	51
Grilování	52
Doporučený průvodce grilováním	54
Smažení vzduchem	55
Doporučený průvodce fritováním vzduchem	57
Sous-Vide vzduchem (model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***).....	60
Doporučený průvodce Air Sous-Vide	61
Rozmrazování	61
Funkce páry.....	63
Vaření v páře.....	64
Sous-Vide (model WSED7667M, WSED7666M)	67
Doporučený průvodce Sous-Vide.....	68
Vaření podle receptu	69

Moje recepty	83
Informace pro zkušební ústavy	85

CHYTRÉ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ	88
Funkce aplikace LG ThinQ	88
Instalace aplikace LG ThinQ a připojení spotřebiče LG	88
Specifikace RF modulu	89
Prohlášení o shodě	89
Informační upozornění k softwaru s otevřeným zdrojovým kódem	89
Funkce Smart Diagnosis	89
Používání LG ThinQ k diagnostice problémů	90
Používání zvukové diagnostiky k diagnostice problémů	90

ÚDRŽBA

Čištění	91
Vnitřní prostor trouby	91
Vnější povrchy	91
EasyClean	92
Pyrolýza (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	94
Čištění nádrže na vodu	96
Použití funkce odstranění vodního kamene	97
Použití funkce vypouštění	98
Použití funkce odpařování	98
Pravidelná údržba	98
Výměna osvětlení trouby	98
Demontáž, montáž a rozebrání dvířek trouby	99

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nejčastější dotazy	103
Často kladené otázky	103
Před zavoláním servisu	104
Vaření	104
Součásti a funkce	106
Zvuky	107
Wi-Fi	108
Zákaznický servis a náhradní díly	108
Produktový list	109

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY

Bezpečnostní hlášení

Vaše bezpečnost a bezpečnost ostatních je velmi důležitá.

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

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



Jedná se o bezpečnostní výstražný symbol.

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

Tato slova znamenají:



VAROVÁNÍ

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



UPOZORNĚNÍ

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

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

6 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ

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

Instalace

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

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

Obsluha

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

8 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

Údržba

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

10 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Riziko požáru a hořlavých materiálů

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

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

UPOZORNĚNÍ

Obsluha

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

12 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Údržba

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

abrazivní podložky nebo čisticí prostředky, protože mohou trvale poškodit povrch trouby.

Použití funkce páry

- Horká pára může způsobit opaření.
- Neotvírejte dvířka a nedotýkejte se větracích otvorů, když je v provozu funkce páry.
- Při otevírání dveří buďte opatrní. Unikající horký vzduch a pára mohou způsobit popáleniny rukou, obličeje a očí. Před otevřením dvířek nechte horký vzduch nebo páru z trouby uniknout.
- Na vnitřní straně dvířek může kondenzovat pára. Kondenzaci otírejte až po vychladnutí dvířek.

14 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Likvidace

UPOZORNĚNÍ

- Vaše nová trouba byla správně zabalena pro přepravu. Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte veškerý obalový materiál.
- Nezapomeňte odstranit fólie z teleskopických pojezdů a z ovládacího panelu.

Jednotný materiál obalu

Obalový materiál		Abecedně	Číselně
Plast	Polyethylentereftalát	PET	1
	Polyethylen s vysokou hustotou	HDPE	2
	Polyvinylchlorid	PVC	3
	Polyethylen s nízkou hustotou	LDPE	4
	Polypropylen	PP	5
	Polystren	PS	6
Papír a lepenka	Vlnitá lepenka	PAP	20
	Jiná lepenka	PAP	21
	Papír	PAP	22
Kovy	Ocel	FE	40
	Hliník	ALU	41
Dřevo	Dřevo	FOR	50
	Korek		51

Obalový materiál		Abecedně	Číselně
Textil	Bavlna	TEX	60
	Juta		61
Sklo	Číré sklo	GL	70
	Zelené sklo		71
	Hnědé sklo		72

ČEŠTINA

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

Použité spotřebiče

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

16 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Likvidace starého přístroje



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

NÁVOD K INSTALACI

Instalaci by měl provádět pouze kvalifikovaný odborný elektrikář.

Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika

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

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

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

Elektrické připojení

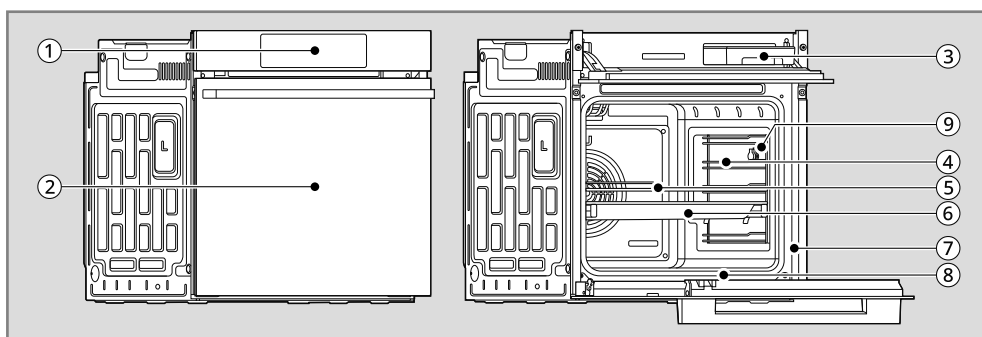
- Pokud není vypínač po instalaci přístupný, musí být pro všechny póly k dispozici další prostředky pro odpojení. Prostředky odpojení musí být začleněny do pevné elektroinstalace v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Tento spotřebič je z funkčních důvodů vybaven uzemňovací přípojkou.

18 PŘEHLED PRODUKTU

PŘEHLED PRODUKTU

Vlastnosti produktu

Exteriér / interiér



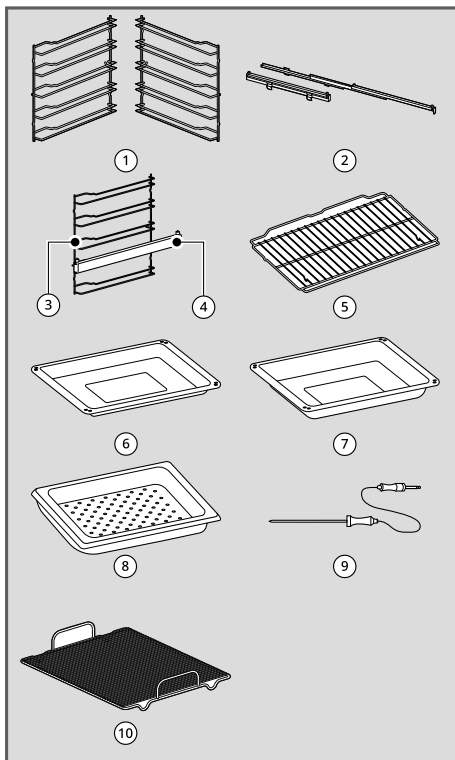
①	Ovladač trouby	⑥	Plech na pečení
②	Dvířka trouby	⑦	Výrobní štítek, model a výrobní číslo
③	Nádrž na vodu	⑧	Těsnění
④	Kolejnicový rošt (2 ks)	⑨	Zásuvka pro sondu do masa (model WSED7667M)
⑤	Drátěný rošt		

POZNÁMKA

- Model a sériové číslo lze ověřit na výrobním štítku.

Příslušenství

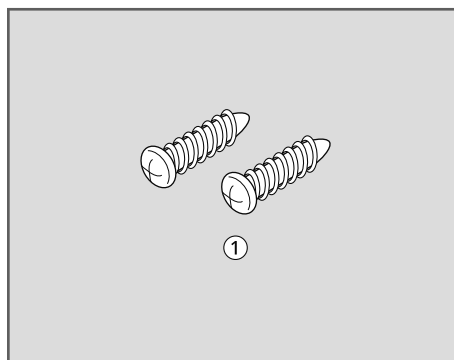
Příslušenství pro přípravu pokrmu



①	Kolejnicový rošt (2 ks) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
②	Teleskopický pojezd (2 ks) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
③	Kolejnicový rošt (2 ks) • Model WSED7664*, WS9D7651**
④	Teleskopický pojezd (2 ks) • Model WSED7664*, WS9D7651**
⑤	Drátěný rošt (1 ks)
⑥	Plech na pečení (1 ks)

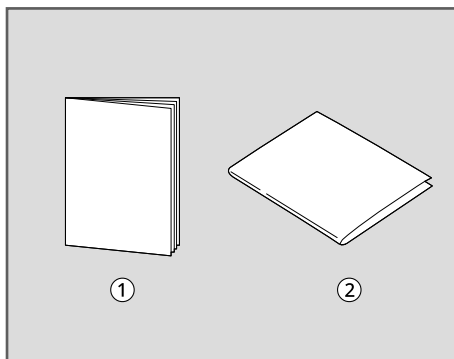
⑦	Hluboká nádoba (1 ks)
⑧	Perforovaný plech (1 ks) • Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***
⑨	Sonda do masa (1 ks) • Model WSED7667*
⑩	Univerzální rošt (1 ks) • Model WS9D767***, WS9D765***

Příslušenství pro instalaci



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

Příručky



①	Návod k obsluze
---	-----------------

20 PŘEHLED PRODUKTU

② Průvodce instalací

VAROVÁNÍ

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

POZNÁMKA

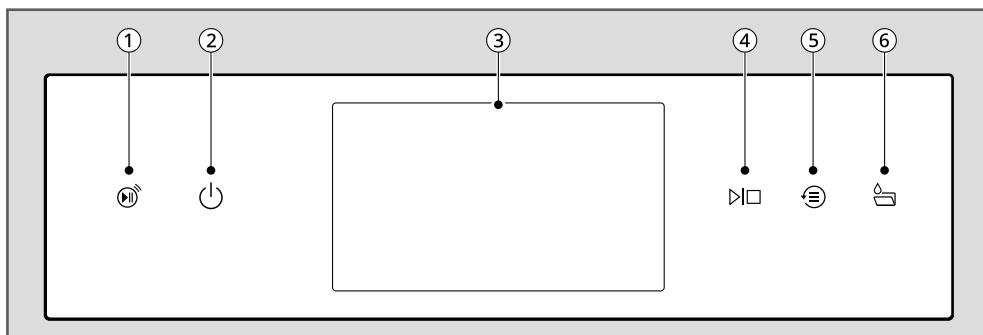
- Pokud pro váš konkrétní model chybí nějaké příslušenství, obraťte se na své zákaznické informační centrum společnosti LG Electronics.
- Pro vaši bezpečnost a prodloužení životnosti výrobku používejte pouze autorizované součásti.
- Výrobce neodpovídá za poruchy výrobku nebo nehody způsobené použitím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

OBSLUHA

Obsluha ovládacího panelu

Funkce ovládacího panelu

ČEŠTINA

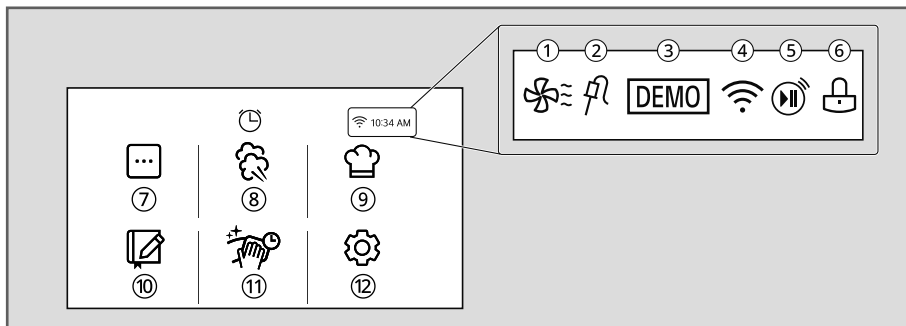


①	Ukazatel Vzdálené spuštění
②	Power On/Off
③	Dotykový displej LCD
④	Spustit/Zastavit
⑤	Poslední příprava pokrmu
⑥	Nádrž na vodu

22 OBSLUHA

Ikony na displeji

Po aktivaci se na displeji zobrazí ikony.



	① Chlazení trouby Objeví se během provozu trouby nebo po něm a signalizuje, že v troubě běží chladicí ventilátor.
	② Sonda Zobrazí se, když je připojena sonda. (Model WSED7667M)
	③ Předvedení Zobrazí se, když je aktivní předváděcí režim.
	④ Wi-Fi • Zobrazí se, když je trouba připojena k síti Wi-Fi. • Zobrazí se, když trouba není připojena k síti Wi-Fi.
	⑤ Vzdálené spuštění Zobrazí se, když je aktivní funkce Vzdálené spuštění .
	⑥ Zámek Zobrazí se, když je aktivní funkce Zámek ovládání . Po zamknutí dveří přestane osvětlení zámku blikat a zůstane svítit.

⑦	Ruční příprava pokrmu
⑧	Příprava pokrmu pomocí páry
⑨	Příprava pokrmu podle receptu
⑩	Moje recepty
⑪	Čištění
⑫	Nastavení

Tipy pro úsporu energie

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

Změna nastavení

Začínáme

Po prvním zapnutí trouby upravte nastavení podle svých preferencí.

- 1) Pokud je displej LCD vypnutý, stiskněte tlačítko **Power On/Off** na ovládacím panelu.
- 2) Po spuštění animace vyberte požadovaný jazyk a stiskněte tlačítko **Další**.
- 3) Nastavte čas a stiskněte tlačítko **Hotovo**.
- 4) Na displeji se zobrazí obrazovka **Hlavní nabídka**.

POZNÁMKA

- Tato nastavení jsou uložena v paměti. Změnu můžete provést podle popisu v částech **Čas** a **Jazyk**.

Nastavení

Chcete-li upravit nastavení po počátečním nastavení, stisknutím tlačítka **Power On/Off** otevřete obrazovku **Hlavní nabídka**. Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**.

Přejetím prstem po obrazovce můžete procházet obrazovkami **Nastavení**.

Zámek ovládání

Funkce **Zámek ovládání** automaticky zabrání zapnutí většiny ovládacích prvků trouby. Všechny funkce jsou deaktivovány s výjimkou tlačítka **Power On/Off**. Nezamyká dvířka trouby.

Zámek

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a stiskněte tlačítko **Zámek ovládání**.
- 2) Pokud je aktivována možnost **Zámek ovládání**, zobrazí se v horní části displeje ikona .

Odemknutí

- 1) Stiskněte libovolnou část obrazovky, když je zapnutá funkce **Zámek ovládání**.
- 2) Zobrazí se vyskakovací okno. Stiskněte a podržte tlačítko **Odemknout** po dobu 3 sekund, dokud neskončí odpočítávání.
- 3) Ikona zámku  zmizí z horní části displeje.

Čas

Na LCD displeji se zobrazí čas.

Nastavení denní doby

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **Čas**.
- 2) Stiskněte tlačítko **Aktuální čas**. Stisknutím tlačítka **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté několikrát stiskněte tlačítko **←** pro uložení nastavení, dokud se nezobrazí obrazovka **Hlavní nabídka**.

Správnou hodinu a minuty můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 3) Stiskněte **←**.

Nastavení formátu času

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **Čas**.

24 OBSLUHA

- 2) Stiskněte tlačítko **Formát času** a vyberte 12hodinový nebo 24hodinový režim zobrazení hodin.

Režim Šábes

Režim Šábes se obvykle používá o židovském šábesu a židovských svátcích. Po aktivaci režimu Šábes se trouba nevypne, dokud není režim Šábes deaktivován. V režimu Šábes jsou všechna funkční tlačítka trouby neaktivní. Na displeji se zobrazí **Šábes** a nastavená teplota.

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

V režimu **Šábes** trouba funguje v režimu **Spodní ohřev** a teplotu lze nastavit v rozmezí od 30 °C do 250 °C.

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

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

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

Nastavení režimu Šábes

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **Šábes**.
- 2) Stisknutím tlačítka **Teplota** nastavte požadovanou teplotu. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte teplotu a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 3) Případně stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nastavte dobu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 4) Stiskněte **SPUSTIT**.

- 5) Stisknutím tlačítka **Power On/Off** na ovládacím panelu zastavte režim **Šábes**.

POZNÁMKA

- Pokud je nastavena doba pečení, trouba se na konci doby pečení automaticky vypne bez zvukového signálu. Trouba zůstane v režimu Šábes.
- Pokud není nastavena žádná doba pečení, trouba se automaticky nevypne.
- Po výpadku proudu se displej v režimu Šábes znovu zapne, ale trouba bude vypnutá.

Wi-Fi

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

Nastavení sítě Wi-Fi

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **Wi-Fi**.
- 2) Stiskněte **Nastavit Wi-Fi**.
- 3) Postupujte podle pokynů v průvodci Wi-Fi na displeji.

Resetování Wi-Fi

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **Wi-Fi**.
- 2) Stiskněte **Resetovat Wi-Fi**.
- 3) Postupujte podle pokynů v průvodci Wi-Fi na displeji.

Dálkové spuštění

Tuto funkci lze použít v režimech **Ruční příprava pokrmu**. Dálkově spustí nebo zastaví vaření. Pro použití funkce Dálkové spuštění musí být spotřebič připojen k domácí síti Wi-Fi.

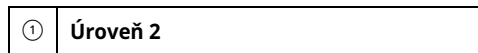
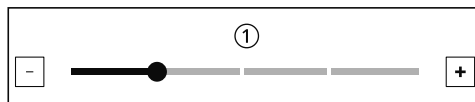
Nastavení dálkového spuštění (aktivace nebo deaktivace připojení k síti)

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **Vzdálené spuštění**.
- 2) Vyberte **ZAP** pro aktivaci Dálkové spuštění nebo **VYP** pro jeho deaktivaci.
- 3) Pokud je vybrána možnost **ZAP**, zobrazí se v horní části displeje ikona **Vzdálené spuštění** .

Při aktivaci **Vzdálené spuštění** se na displeji zobrazí zpráva „**Je zapnuta funkce vzdálené spuštění. Zkontrolujte, zda aplikace LG ThinQ používá funkci vzdáleného spuštění.**“.

- 4) Při používání funkce dálkového spuštění postupujte podle pokynů v aplikaci LG ThinQ.

- 2) Jas displeje upravíte stisknutím a přetažením tečky přes lištu, klepnutím kamkoli na lištu nebo stisknutím tlačítka **+** nebo **-**.



- 3) Stiskněte **←**.

Jazyk

Nastavte jazyk displeje.

Výběr jazyka

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejeďte prstem přes obrazovku **Nastavení** a poté stiskněte tlačítko **Jazyk**.
- 2) Vyberte požadovaný jazyk.

Objem

Upravte hlasitost následujících funkcí: spuštění trouby, ovládání knoflíků, konec pečení, dokončení předehřevu.

Nastavení hlasitosti

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejeďte prstem přes obrazovku **Nastavení** a poté stiskněte tlačítko **Hlasitost**.
- 2) Vyberte možnost **Ztlumit**, **Nízká** nebo **Vysoká**.
- 3) Stiskněte **←**.

Úvodní obrazovka

K dispozici je pět různých motivů obrazovky.

Nastavení úvodní obrazovky

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **Úvodní obrazovka**.
- 2) Vyberte požadovaný motiv úvodní obrazovky.

Jas

Nastavte jas LCD displeje od úrovně 1 (20 %) do úrovně 5 (100 %) v krocích po 20 %.

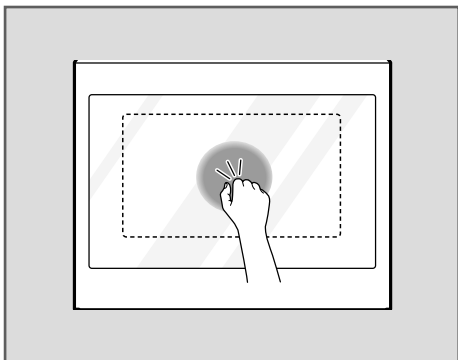
Nastavení jasu displeje

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** dole uprostřed na obrazovce **Hlavní nabídka**, přejeďte prstem přes obrazovku **Nastavení** a poté stiskněte tlačítko **Jas**.

26 OBSLUHA

InstaView

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



▲ UPOZORNĚNÍ

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

POZNÁMKA

- Dvojným poklepáním na skleněný panel se zapne nebo vypne vnitřní osvětlení.
- Během vaření zůstává osvětlení zapnutá.
- Osvětlení se automaticky vypne po 5 minutách a přepne se do pohotovostního režimu, když je pečení ukončeno nebo trouba není v provozu.
- Funkce InstaView se vypne, když se otevřou dvířka trouby, nebo se použije ovladač trouby a na jednu sekundu po zavření dvířek.
- Funkce InstaView je vypnuta během režimu **Pyrolýza**, **Zámek ovládání**, **Šábés** a při prvním napájení (pouze u některých modelů).
- Klepnutím na okraje skleněného panelu se nemusí aktivovat funkce InstaView.
- Klepnutí na skleněnou desku musí být dostatečně silné, aby bylo slyšitelné.

- Poklepání na ovládací panel nebo hlasité zvuky v blízkosti trouby mohou funkci InstaView aktivovat.

Nastavení funkce InstaView

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka** a poté stiskněte tlačítko **InstaView**.
- 2) Při aktivaci funkce **InstaView** se na displeji zobrazí zpráva „**Pokud dvakrát poklepete na střed skleněného panelu, odhalíte obsah trouby bez otevření dvířek.**“. Stiskněte tlačítko **OK**.

Osvětlení přehřevu

Když trouba dosáhne nastavené teploty, osvětlení přehřevu 5krát blikne, nebo přehřev potrvá, dokud se neotevřou dvířka trouby.

Kontrolku přehřevu můžete zapnout nebo vypnout.

Nastavení kontrolky přehřevu

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejedte prstem přes obrazovku a poté stiskněte tlačítko **Kontrolka přehřevu**.
- 2) Vyberte možnost **ZAP** nebo **VYP**.

Nastavení teploty

Nová trouba může vařit jinak než původní trouba. Před změnou nastavení teploty používejte novou troubu několik týdnů, abyste se s ní lépe seznámili. Pokud se vám i po seznámení s novou troubou bude zdát, že je příliš horká nebo příliš studená, můžete si teplotu trouby upravit sami.

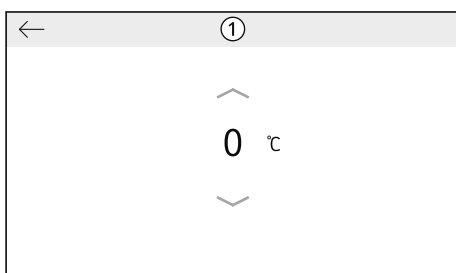
POZNÁMKA

- Na začátku zvýšte nebo snižte teplotu o 19 °C. Vyzkoušejte troubu s novým nastavením. Pokud trouba stále vyžaduje nastavení, zvýšte nebo snižte teplotu znovu, přičemž jako měřítko použijte první nastavení. Například pokud bylo nastavení příliš vysoké, zvýšte nebo snižte teplotu o 5 °C. Pokud nastavení nebylo dostatečné, zvýšte nebo snižte teplotu o 12 °C.

Takto postupujte, dokud nebude trouba nastavena k vaší spokojenosti.

Nastavení teploty

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejedte prstem přes obrazovku a poté stiskněte tlačítko **Úprava teploty**.
- 2) Stisknutím tlačítka **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte teplotu v krocích po 1 stupni. Stisknutím a podržením tlačítka **▲** nebo **▼** se můžete posouvat po stupnici nahoru nebo dolů.



① Úprava teploty

- 3) Jakmile se nad rozsahem zobrazí požadovaná změna, stiskněte tlačítko **←**.

Inteligentní diagnostika

Inteligentní diagnostiku lze spustit prostřednictvím aplikace v chytrém telefonu nebo zavoláním na podporu. Umístěte mikrofon chytrého telefonu do levého horního rohu obrazovky. Podrobné pokyny naleznete v části „Funkce Inteligentní diagnostika“ v části Inteligentní funkce.

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejedte prstem přes obrazovku a poté stiskněte tlačítko **Smart Diagnosis (inteligentní diagnostika)**.
- 2) Stisknutím tlačítka **SPUSTIT** spustíte diagnostický tón.

Obnovení továrních dat

Tato funkce vrátí všechna nastavení na výchozí hodnoty z výroby.

⚠ UPOZORNĚNÍ

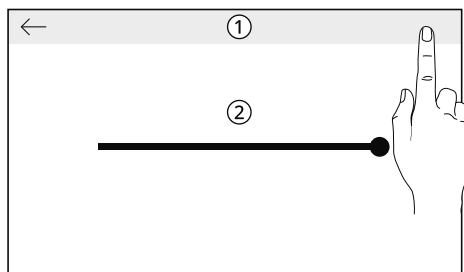
- Všechna uložená data budou vymazána.

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejedte prstem přes obrazovku a poté stiskněte tlačítko **Obnovení dat z výroby**.
- 2) Pokud chcete obnovit výchozí tovární nastavení, stiskněte tlačítko **RESETOVAT**. Na displeji se zobrazí vyskakovací okno a poté stiskněte **RESETOVAT**.

Předváděcí režim

Předváděcí režim je určen pouze pro použití v předváděcích místnostech. Trouba se nezahřívá.

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejedte prstem přes obrazovku a poté stiskněte tlačítko **Hlasitost**.
- 2) Chcete-li povolit nebo zakázat předváděcí režim, klepněte 15krát na pravý horní roh obrazovky.
 - V pravém rohu obrazovky **Hlavní nabídka** se zobrazí **PŘEDVEDENÍ**.



① Hlasitost

② Vysoká

28 OBSLUHA

- 3) Chcete-li režim deaktivovat, zopakujte znovu kroky 1) a 2).

POZNÁMKA

- Když je zapnutý předváděcí režim, spotřebič se nezahřívá.
- Pokud je zapnutý předváděcí režim, na displeji se zobrazí ikona předváděcího režimu trouby.

Chlazení trouby

Pokud je teplota uvnitř trouby během provozu nebo po něm vysoká, zobrazí se na displeji ikona chlazení trouby . Ikona chlazení trouby zmizí, pokud je teplota v troubě nízká.

Ikona chlazení trouby  zmizí, pokud je teplota trouby nízká.

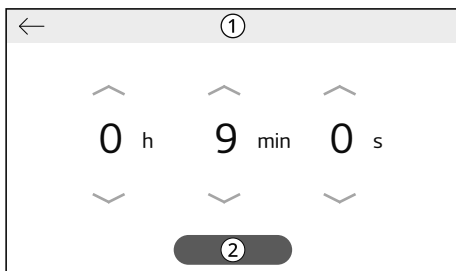
- V některých režimech může být chladicí ventilátor v provozu bez ohledu na teplotu trouby.

Časovač

Časovače trouby nemají vliv na provoz trouby ani na dobu pečení. Používejte je jako další kuchyňské časovače. Jakmile čas vyprší, trouba zazvoní a na displeji se zobrazí **Časovač ukončen**.

Nastavení časovače

- 1) Stiskněte ikonu hodin  uprostřed v horní části displeje.
- 2) Procházejte čísla ve vyskakovacím okně, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný čas, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT**.



①	Časovač
②	SPUSTIT

- 3) Na displeji se vedle ikon hodin zobrazí zbývajcí čas.
Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí **Časovač ukončen**. Zvukový signál se ozývá každých 15 sekund, dokud nestisknete tlačítko **OK**.

Nastavení nebo zrušení časovače

- 1) Na displeji se vedle ikon hodin stiskněte zbývajcí čas.
- 2) Chcete-li časovač zrušit, stiskněte na displeji tlačítko **ZASTAVIT**.
- 3) Chcete-li upravit čas, procházejte čísla ve vyskakovacím okně, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný čas, a poté stiskněte tlačítko **ZNOVU SPUSTIT**.
- 4) Zbývajcí čas na displeji se upraví.

Obsluha trouby

Před použitím trouby

POZNÁMKA

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

Větrací otvory trouby

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

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

VAROVÁNÍ

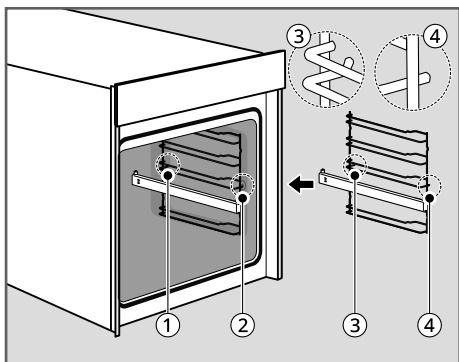
- Neblokuje větrací otvor mezi dvířky trouby a ovladačem.

Montáž kolejnicového (teleskopického) roštu

VAROVÁNÍ

- Odstraňte ochrannou fólii ze všech teleskopických pojezdů.

Před prvním uvedením trouby do provozu sestavte kolejnicové rošty na obou stranách prostoru trouby.



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

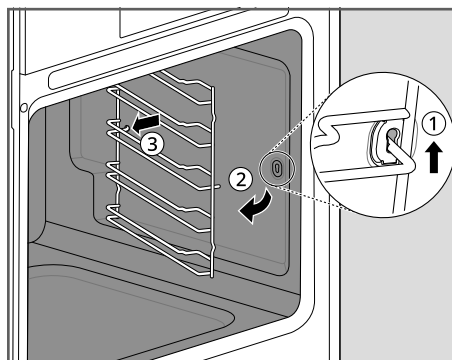
- 1) Vyrovnajte rošt uvnitř prostoru trouby. Tak, aby zakřivení roštu směřovalo ke dvířkům trouby.
- 2) Zasuňte zadní hák kolejnicového roštu ③ do otvoru v prostoru trouby ①.

- 3) Zasuňte přední hák kolejnicového roštu ④ do otvoru v prostoru trouby ② a zatlačte jej dolů, aby se zajistil.
- 4) Opakujte kroky 1-3 pro druhou stranu prostoru trouby.

Demontáž kolejnicového roštu

VAROVÁNÍ

- Nedotýkejte se horkých roštů v troubě.



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

Použití teleskopických pojezdů

Montáž teleskopických pojezdů (model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

Před prvním uvedením trouby do provozu nainstalujte teleskopické pojezdy.

30 OBSLUHA

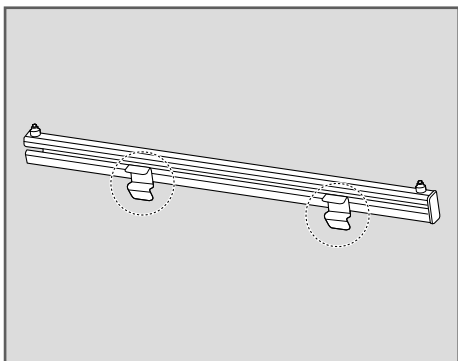
VAROVÁNÍ

- Před instalací nebo demontáží teleskopických pojezdů nechte troubu vychladnout, aby nedošlo k popálení.

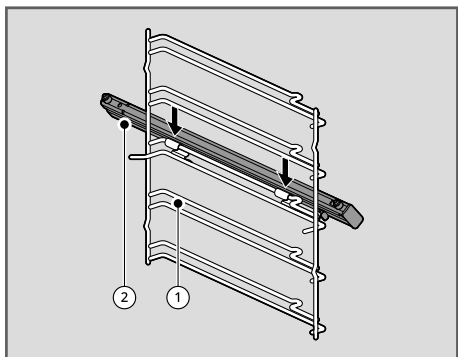
POZNÁMKA

- Na podlahu položte měkký hadřík, aby nedošlo k poškození dílů. Je nezbytné, aby byly teleskopické pojezdy správně nasazeny a zajištěny. Pokud tak neučiníte, může dojít k pádu pojezdů a jejich obsahu, což může způsobit vážné poškození trouby.

- 1) Zkontrolujte směr teleskopického pojezdu, zda dlouhá část teleskopické spony směřuje dolů a kolíky teleskopického pojezdu směřují nahoru.

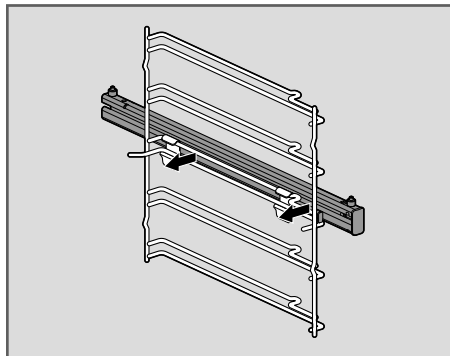


- 2) Umístěte teleskopický pojezd rovnoběžně s kolejnicovým roštem ve vodorovné poloze.



①	Kolejnicový rošt
②	Teleskopický pojezd

- 3) Obě spony teleskopického pojezdu zavěste na horní kolejnici požadované pozice roštu.



- 4) Nasadte teleskopický pojezd na kolejnicový rošt, dokud se spodní část spony teleskopického pojezdu nepřichytí na spodní kolejnici požadované pozice roštu.
- 5) Opakujte kroky 1-4 pro další teleskopický pojezd instalovaný na druhé straně.

Demontáž teleskopických pojezdů (model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

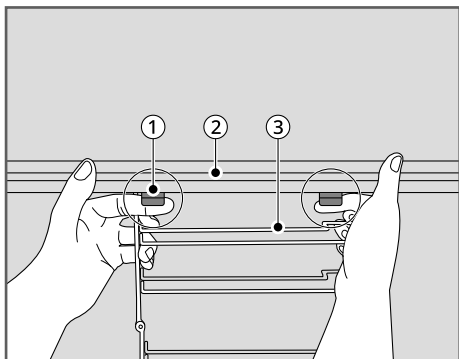
VAROVÁNÍ

- Před instalací nebo demontáží teleskopických pojezdů nechte troubu vychladnout, aby nedošlo k popálení.

POZNÁMKA

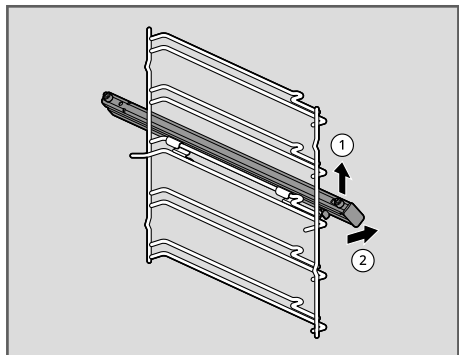
- Na podlahu položte měkký hadřík, aby nedošlo k poškození dílů. Je nezbytné, aby byly teleskopické pojezdy správně nasazeny a zajištěny. Pokud tak neučiníte, může dojít k pádu pojezdů a jejich obsahu, což může způsobit vážné poškození trouby.

- 1) Vytáhněte dopředu spony teleskopických pojezdů



①	Spona teleskopického pojezdu
②	Teleskopický pojezd
③	Kolejnicový rošt

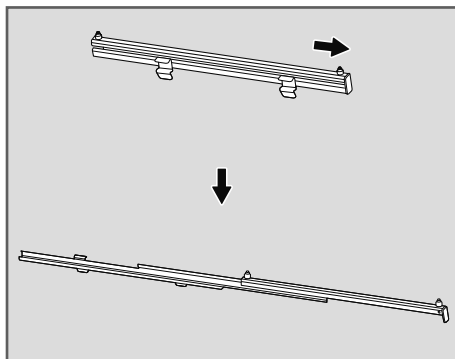
- 2) Zvedněte celý teleskopický pojezd a tahem jej odpojte od kolejnicového roštu.



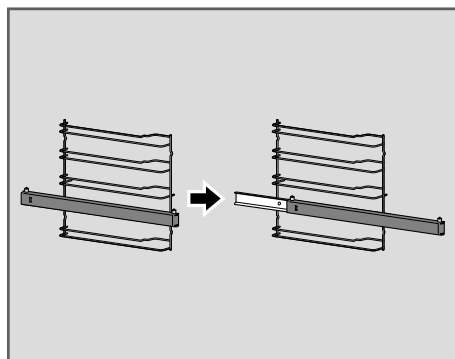
Použití teleskopických pojezdů

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

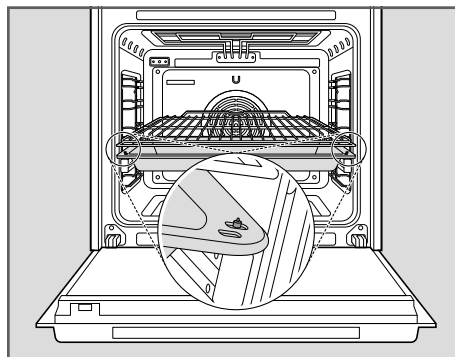
- Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**



- Model WSED7664*, WS9D7651**



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



32 OBSLUHA

Ruční příprava pokrmu

Přečtěte si níže uvedeného průvodce a zvolte požadovaný režim vaření podle svých specifických potřeb.

- : Dostupné / X: Není k dispozici

1 WSED7665, WSED7664*, WS9D765***

2 WSED7667, WSED7666*, WS9D767***

Funkce	Teplotní rozsah	Výchozí teplota	Možnost		Popis
			Rychlý přehřev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Horký vzduch 	30-275 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	●	●	Režim Horký vzduch využívá pouze topné těleso v zadní stěně a konvekční ventilátor. V režimu Horký vzduch je také možné péct na více než jedné úrovni. To znamená, že je vhodný pro přípravu ovocných koláčů a míchaných koláčů nebo kynutého těsta, například chlebové pletýnky.
Ekonomický horký vzduch 	30-275 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	X	X	Režim Ekonomický horký vzduch využívá optimalizovaný systém ohřevu k úspoře energie při přípravě pokrmů. V tomto režimu lze k úspoře energie využít zbytkové teplo.
Horní a spodní ohřev 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	170 °C	●	●	V režimu Horní a spodní ohřev se používají horní a skrytá spodní topná tělesa. Tento provozní režim je vhodný pro pečení koláčů, krátkodobé pečení a citlivá těsta.

Funkce	Teplotní rozsah	Výchozí teplota	Možnost		Popis
			Rychlý přehřev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Opékání 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	190 °C	X	●	V režimu Opékání jsou zapnutá horní topná tělesa a konvekční ventilátor. Tato funkce je vhodná pro velké kusy masa nebo drůbeže, například roládu nebo krůtu.
Režim na pizzu 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	180 °C	X	X	V režimu Režim na pizzu se aktivuje skryté topné těleso ve spodní části prostoru trouby a těleso v zadní stěně a konvekční ventilátor. Při použití režimu Režim na pizzu se doba pečení musí lišit v závislosti na typu a tloušťce těsta a horní vrstvy.
Ventilátorový horní a spodní ohřev 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	●	X	Kromě režimu Horní a spodní ohřev (horní a skrytý dolní) využívá režim Ventilátorový horní a spodní ohřev konvekční ventilátor. To znamená, že teplota pečení a zapékání se může snížit o 20-40 °C. Tento režim je vhodný pro koláče a sušenky, protože je možné péct na více úrovních současně.

34 OBSLUHA

Funkce	Teplotní rozsah	Výchozí teplota	Možnost		Popis
			Rychlý přehřev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Velký gril 	Vysoká / Střední / Nízká	Vysoká	X	X	Režim Velký gril využívá celé topné těleso grilu. Nelze nastavit žádnou konkrétní teplotu. Můžete si vybrat ze tří nastavení. Velký gril je vhodný pro přípravu steaků, řízků, ryb nebo přípravu toastů a pro opékání při přípravě větších pokrmů s gratinovaným povrchem. Přednastavený stupeň je vysoký. Grilujte vždy se zavřenými dvířky.
Malý gril 	Vysoká / Střední / Nízká	Vysoká	X	X	Režim Malý gril pracuje stejně jako Velký gril, avšak využívá se pouze část topného tělesa grilu. Díky tomu je vhodný pro přípravu menších pokrmů. Přednastavená úroveň je Vysoká. Grilujte vždy se zavřenými dvířky.
Spodní ohřev 	30 - 250 °C	170 °C	X	X	V režimu Spodní ohřev se používá pouze skryté topné těleso ve spodní část trouby. Tato funkce je vhodná zejména pro dopečení koláčů nebo pizzy na jedné z nižších úrovní trouby.

Funkce	Teplotní rozsah	Výchozí teplota	Možnost		Popis
			Rychlý přehřev v >>>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Ekonomický horní a spodní ohřev 	30 - 300 °C *1 30 - 250 °C *2	170 °C	X	X	Režim Ekonomický horní a spodní ohřev využívá optimalizovaný systém ohřevu k úspoře energie při přípravě pokrmů. V tomto režimu lze k úspoře energie využít zbytkové teplo. Abyste zabránili ztrátám tepla, mějte při vaření vždy zavřená dvířka.
Horkovzdušné smažení 	150 - 275 °C *1 150 - 250 °C *2	200 °C	X	X	Funkce Horkovzdušné smažení je speciálně navržena pro smažení bez oleje.
Horký vzduch - Sous-Vide *1 	30 - 100 °C	50 °C	X	X	Při použití režimu Horký vzduch - Sous-Vide se potraviny vaří „pomalu“ pomocí vzduchu. Použijte jej k přípravě masa, ryb, mořských plodů, drůbeže nebo zeleniny. Potraviny musí být před vařením vakuově zabaleny v sáčcích.
Sušení 	30 - 150 °C	80 °C	X	X	Režim Sušení využívá pouze topné těleso v zadní stěně a konvekční ventilátor. K sušení bylinek, ovoce a zeleniny.

36 OBSLUHA

Funkce	Teplotní rozsah	Výchozí teplota	Možnost		Popis
			Rychlý přehřev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Ohřívání 	40 - 100 °C	75 °C	X	X	V režimu Ohřívání se aktivuje topné těleso v horní části a skryté těleso ve spodní části prostoru trouby. Tuto funkci můžete použít k udržování teplého jídla až do doby, než bude připraveno k servírování. V tomto režimu lze nastavit volitelnou teplotu od 40 do 100 °C. Lze také nastavit dobu trvání této funkce.
Rozmrazování 	-	-	X	X	V režimu Rozmrazování se používá pouze ventilátor bez ohřevu. Cirkulující vzduch urychluje proces odmrazování. Zmrazené potraviny umístěte do vhodné nádoby, aby se zachytila tekutina vznikající při rozmrazování. V případě potřeby můžete použít drátěný rošt a hluboký plech (nebo pekáč), aby nedošlo k znečištění trouby. Pokud by voda vytekla do trouby, došlo by ke znečištění těsnění dvířek a mohl by vzniknout nepříjemný zápach.
Zmrzlý pokrm 	30 - 250 °C	200 °C	X	X	Pro rychlou přípravu mražených výrobků. Teplota závisí na pokynech výrobce. Použijte nejvyšší teplotu uvedenou na obalu. Doba přípravy je podle údajů nebo kratší.

Funkce	Teplotní rozsah	Výchozí teplota	Možnost		Popis
			Rychlý přehřev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Kynutí 	30 - 60 °C	40 °C	X	X	Režim Kynutí udržuje teplou troubu pro kynutí kynutých výrobků před pečením. Abyste zabránili snížení teploty v troubě a prodloužení doby kynutí, neotvírejte zbytečně dvířka trouby. Abyste zabránili nadměrnému kynutí, zkontrolujte chlebové výrobky včas. Nepoužívejte režim kynutí k ohřívání potravin nebo udržování teploty potravin. Teplota v troubě na kynutí není dostatečně vysoká na to, aby se potraviny udržely při bezpečné teplotě. K udržování teploty potravin používejte funkci Ohřívání.
Teplá jídla 	30 - 70 °C	50 °C	X	X	Režim Teplá jídla se používá k rovnoměrnému ohřevu pokrmů. V tomto provozním režimu systém využívá k cirkulaci teplého vzduchu konvekční topné těleso a ventilátor umístěný v zadní části trouby. Lze nastavit volitelnou teplotu od 30 do 70 °C. Lze také nastavit dobu trvání této funkce. Ujistěte se, že nádobí je kompatibilní s troubou.

38 OBSLUHA

Horký vzduch / Ekonomický horký vzduch

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Stisknutím tlačítka **Power On/Off** během vaření vymažete všechna nastavení.

POZNÁMKA

- Pokud není nastavena žádná doba pečení, trouba se po 12 hodinách automaticky vypne.

Nastavení režimů Horký vzduch / Ekonomický horký vzduch

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Ruční příprava pokrmu**.
- 2) Na obrazovce režimu vaření vyberte **Horký vzduch** nebo **Ekonomický horký vzduch**.
- 3) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Trouba se začne předehřívat.
- 6) Pokud je nastavena doba vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas. Pokud je nastaven čas konce vaření, na displeji se zobrazí čas začátku vaření.
- 7) Po dokončení předehřevu se ozve zvukový signál.

- 8) Po uplynutí nastavené doby vaření zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí upozornění. Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo.

Změna nastavení režimů Horký vzduch nebo Ekonomický horký vzduch

- 1) Stisknutím tlačítka **Upravit** vyvoláte obrazovku Nastavení vaření.
- 2) Nastavení upravte pomocí číselného klávesnice nebo funkce posouvání.
- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

POZNÁMKA

- Během cyklu **Horký vzduch** běží ventilátor trouby. Ventilátor se zastaví, když jsou dvířka otevřená. V některých případech se může ventilátor během cyklu **Horký vzduch** vypnout.

Tipy pro režim Horký vzduch

- Použijte režim **Horký vzduch** pro rychlejší a rovnoměrnější pečení pečiva, keksů, muffinů, sušenek a chleba všeho druhu.
- Keksy a sušenky pečte na plechách bez stěn nebo s velmi nízkými stěnami, aby mohl ohřátý vzduch cirkulovat kolem pokrmu. Potraviny pečené na plechách s tmavým povrchem se upečou rychleji.
- Při pečení na více rostech trouby se může doba pečení některých potravin mírně prodloužit.
- Koláče, sušenky a muffiny mají lepší výsledky při použití více roštů.

Tipy pro režim Ekonomický horký vzduch

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

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

40 OBSLUHA

Doporučený průvodce ekonomickým horkým vzduchem

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

Polohu roštu trouby počítejte vždy odspodu nahoru.

Uvedené doby trvání platí pro troubu, která nebyla přehřátá.

- Rošt: poloha roštu

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

Pečení

Při pečení používejte režimy **Horký vzduch** nebo **Horní a spodní ohřev**.

Formy na pečení

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

POZNÁMKA

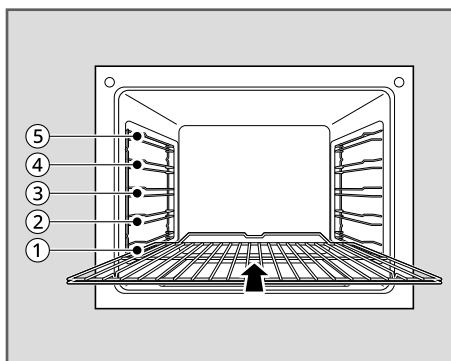
- Příložený zásobník se může lišit v závislosti na výrobku.

Pozice roštů trouby

Pozice roštů trouby jsou číslovány zdola nahoru.

Při použití **Horní a spodní ohřev** můžete péct pouze na jednom roštu, například na pozici ③.

Při použití **Horký vzduch** můžete péct piškotové korpusy a sušenky až na dvou pečicích plechách současně, například na pozici ② a ④.



Doporučený průvodce pečením

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

- Teploty a doby pečení je třeba považovat pouze za referenční hodnoty. Skutečné hodnoty závisí na typu přípravy, kvalitě surovin a použité pečicí formě.
- Doporučujeme nejprve zvolit nižší teplotu a poté ji v případě potřeby zvýšit, například pokud chcete dosáhnout vyššího stupně propečení nebo je doba pečení příliš dlouhá.
- Pokud nemůžete zjistit nastavení pro konkrétní recept, použijte jednoduše nastavení pro nejbližší recept.

- Při pečení koláčů na plechu nebo ve formách na více než jednom roštu se doba pečení může prodloužit o 10-15 minut.
- Potraviny s vysokým obsahem tekutin (např. pizza, ovocné koláče atd.) by se měly péct pouze na jednom roštu.
- U koláčů a pečiva s různými vrstvami těsta může zpočátku docházet k nerovnoměrnému propečení. V takovém případě nastavení teploty neměňte. Stupeň zhnědnutí se v průběhu pečení vyrovná.
- Pro úsporu energie používejte zbytkové teplo po dobu 8 minut před ukončením vaření.

POZNÁMKA

- Pozici roštu počítejte vždy odspodu nahoru.

Pečení na jednom roštu trouby

- Rošt: poloha roštu

Koláče v pečicích formách					
Režim přípravy pokrmu	Horký vzduch 		Horní a spodní ohřev 		Čas (minut)
	Rošt	Teplota (°C)	Rošt	Teplota (°C)	
Koláč ve tvaru kruhu	2	150-160	2	160-180	50-70
Sušenky / palačinky	2	140-160	2	150-170	30-60
Piškotové pruh	2	150-160	2	160-180	25-40
Dortový korpus - křehké těsto	3	170-180	2	190-210 *1	10-25
Dortový korpus - dortová směs	3	150-170	2	170-190	20-25
Jablečný koláč	3	160-180	1	170-190	65-75
Pikantní koláče a koláčové korpusy (např. quiche lorraine)	2	160-180	2	190-210	30-70
Cheesecake	2	140-160	2	170-190	60-90

42 OBSLUHA

Koláče na pečicím plechu					
Režim přípravy pokrmu	Horký vzduch 		Horní a spodní ohřev 		Čas (minut)
	Rošt	Teplota (°C)	Rošt	Teplota (°C)	
Chlebové pletýnky / větší koláče	3	160-170	4	170-190	30-40
Vánoční štola	3	150-170 ^{*1}	4	160-180 ^{*1}	40-60
Chléb (žitný) Je nutná fermentace	2	180-200 ^{*1} 140-160	2	230 ^{*1} 160-180	20 30-60
Koláč / krémový rohlíček	3	160-170 ^{*1}	4	190-210	15-30
Piškotová roláda	3	150-170 ^{*1}	4	180-200 ^{*1}	10-20
Ovocný koláč s křehkým těstem	3	160-170 ^{*1}	4	170-190 ^{*1}	40-80
Plátky s vrchní vrstvou / náplní např. tvaroh, smetana, cukr, mandle	-	-	4	160-180 ^{*1}	40-80
Pizza (silné těsto) ^{*2*3}	1	180-200	1	190-210 ^{*1}	30-60
Pizza (tenké těsto) ^{*2}	1	200-220	1	230 ^{*1}	10-25
Nekynuté chleby	1	200-220	1	230 ^{*1}	08-15
Švýcarský koláč	1	180-200	1	210-230	35-50

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

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

*1 Předehřejte troubu.

*3 Použijte hlubokou nádobu (nebo plech).

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

Pečení na více než jednom roštu trouby

- Rošt: poloha roštu

Koláče a dorty na plechu na pečení			
Kategorie	Horký vzduch 		Čas (minut)
	Rošt	Teplota (°C)	
Koláč / krémový rohlíček ^{*2}	2, 4	160-180 ^{*1}	35-60
Suchý piškotový dort s drobenkou ^{*2}	2, 4	140-160	30-60
Křehké sušenky ^{*2}	2, 4	150-160	15-35
Sušenky s polevou ^{*2}	2, 4	140-150	20-60
Sušenky na dortovou směs ^{*2}	2, 4	160-170	25-40
Dorty a pečivo s vaječným bílkem, pusinky ^{*2}	2, 4	80-100	130-170
Makronky ^{*2}	2, 4	100-120	40-80

44 OBSLUHA

Koláče a dorty na plechu na pečení			
Kategorie	Horký vzduch 		Čas (minut)
	Rošt	Teplota (°C)	
Sušenky z kynutého těsta *2	2, 4	160-170	30-60
Koláče a pečivo z listového těsta *2	2, 4	170-180 *1	30-50
Chlebové rolky *2	2, 4	180-190 *1	30-55

POZNÁMKA

- U výrobků se dvěma plechy je to volitelné.
- Hlubokou nádobu (nebo pečicí plech) umístíte na pozici ⑤.

*1 Předehřejte troubu.

*3 Použijte hlubokou nádobu (nebo plech).

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

Průvodce pro štrúdl a pečené pokrmy

- Rošt: poloha roštu

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

*1 Předehřejte troubu.

*2 Při pečení na více než jednom roštu trouby vždy vypněte funkci **Rychlý přehřev**.

*3 Použijte hlubokou nádobu (nebo plech).

Průvodce pro zmrazené hotové pokrmy

- Rošt: poloha roštu

Kategorie	Horní a spodní ohřev		Čas (minut)
	Rošt	Teplota (°C)	
Mražená pizza	3	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Bageta	3	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Korpus ovocného dortu	3	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Hranolky	3	200-220	15-25

POZNÁMKA

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

Tipy pro pečení

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

46 OBSLUHA

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

Pečení masa

Při pečení masa používejte režimy **Opékání** nebo **Horní a spodní ohřev**.

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

- Maso a ryby o hmotnosti nad 1 kg doporučujeme připravovat v troubě.
- Pro libové maso a ryby použijte režim v **Horní a spodní ohřev**. Pro všechny ostatní druhy masa doporučujeme režim **Opékání**.
- Přidejte trochu tekutiny, aby se šťáva z pečení nebo tuk nepřipálily na povrch plechu.
- Asi po polovině nebo dvou třetinách doby pečení pokrm obraťte.

VAROVÁNÍ

- Nechte troubu dostatečně vychladnout, aby nehrozilo nebezpečí popálení.

POZNÁMKA

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

Nastavení režimu Pečení masa

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Ruční příprava pokrmu**.

- 2) Na obrazovce režimu vaření vyberte **Opékání**.
- 3) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.

A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Trouba se začne předehřívát.
- 6) Pokud je nastavena doba vaření, na displeji se zobrazí zbývajíc čas. Pokud je nastaven čas konce vaření, na displeji se zobrazí čas začátku vaření.
- 7) Po dokončení předehřevu se ozve zvukový signál.
- 8) Po uplynutí nastavené doby vaření zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí upozornění. Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo.

Doporučený průvodce pečením masa

- Rošt: poloha roštu

Potraviny	Rošt	Opékání		Horní a spodní ohřev	
					
		Teplota (°C) *1	Čas (minut)	Teplota (°C) *1	Čas (minut)
Hovězí (cca 1 kg)	2	190	50-70	200	70-90
Zvěřina (cca 1 kg)	2	180	75-100	200-230	100-120
Vepřová kýta (cca 1 kg)	2	180-190	80-110	200	100-120

48 OBSLUHA

Potraviny	Rošt	Opékání 		Horní a spodní ohřev 	
		Teplota (°C) *1	Čas (minut)	Teplota (°C) *1	Čas (minut)
Vepřové roľky (cca 1 kg)	2	180-190	90-120	200-220	110-130
Jehněčí kýta (cca 1 kg)	2	180	110-130	200	150
Drůbež (cca 1 kg)	2	210	50-60	200-220	70-90
Drůbež (cca 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Drůbež (cca 4 kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Celá ryba (cca 1,5 kg)	2	160-180	35-55	200-220	35-55

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

Tipy pro pečení masa

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

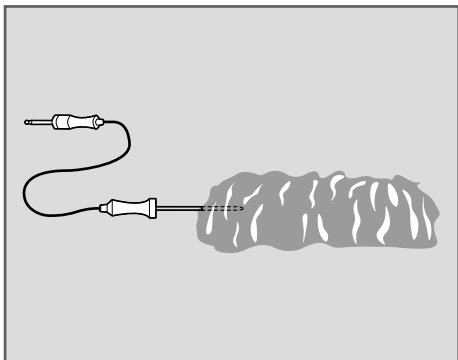
trouba ještě teplá, je snazší odstranit rozstříknutý tuk.

Režim sondy (model WSED7667M)

Sonda přesně měří vnitřní teplotu masa, drůbeže a zapékaných pokrmů. Před vyjmutím jídla vždy odpojte a vyjměte sondu z trouby. Před použitím zasuňte sondu do středu nejsilnější části masa nebo do vnitřního stehna či prsou drůbeže, mimo tuk nebo kosti. Vložte jídlo do trouby a připojte sondu na maso do zdičky. Udržujte sondu co nejdále od zdrojů tepla.

- Sondu lze používat v režimech **Horký vzduch**, **Horní a spodní ohřev** nebo **Opékání**.

- U tenkých kusů masa vložte sondu do nejsilnější strany masa.



POZNÁMKA

- Používejte pouze doporučenou teplotu sondy pro tento model trouby.

Používání funkce Sonda na maso

⚠ UPOZORNĚNÍ

- K sejmutí teplotní sondy vždy používejte kuchyňskou chňapku. Nedotýkejte se topného tělesa grilování. Nedodržení tohoto upozornění může mít za následek vážné zranění osob.
- Aby nedošlo k poškození sondy na maso, nepoužívejte při jejím vyjímání kleště.
- Sondu na maso neukládejte do trouby.

POZNÁMKA

- Aby nedošlo k rozbití sondy, ujistěte se, že jsou potraviny před vložením sondy zcela rozmrazené.
- Nastavení teploty sondy naleznete v tabulce Doporučená teplota sondy.

- 1) Zasuňte sondu do potraviny.
- 2) Otevřete klapku směrem nahoru a připojte sondu ke konektoru v troubě. Na displeji se zobrazí **Sonda připojena** a v horní části displeje se objeví ikona sondy.

Ikona sondy



- 3) Zvolte požadovaný režim pečení. Sondu lze použít s režimy **Horký vzduch**, **Horní a spodní ohřev** a **Opékání**.
- 4) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
 - Výchozí teplota sondy je 65 °C, ale lze ji změnit na libovolnou teplotu v rozmezí 30 °C až 99 °C v krocích po 1 °C.

Ikona číselné klávesnice



- 5) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas** a nastavte dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 6) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Pokud byl nastaven čas odloženého startu, zobrazí se na displeji čas startu.
- 7) Po dosažení nastavené teploty sondy se trouba automaticky vypne.

Změna teploty sondy během vaření

- 1) Stisknutím tlačítka **Upravit** na displeji vyvoláte obrazovku Nastavení vaření.
- 2) Nastavení upravte podle potřeby.
- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.

Ukončení přípravy pokrmu

Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

50 OBSLUHA

POZNÁMKA

- Stisknutím tlačítka **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu můžete pečení kdykoli zrušit.
 - Když je spuštěn režim sondy na maso, režim EasyClean nereaguje.
-

Doporučený průvodce sondou

Tabulka doporučeného umístění sondy

Kategorie	Příklady potravin	Umístění sondy
Mleté maso a masové směsi	Sekaná	Vložte do nejsilnější části
	Masové kuličky	
Čerstvé hovězí, telecí a jehněčí maso	Steaky, pečeně, kotlety	Vložte do nejsilnější části, mimo kosti, tuk a chrupavky
Drůbež	Celé kuře nebo krůta	Vložte do nejsilnější části stehna, vyhněte se kosti
	Drůbeží prsa nebo pečeně	
	Kachna, husa, bažant	
	Nádívka (samostatně nebo v drůbeži)	Vložte do nejsilnější části pokrmu
Vepřové maso a šunka	Čerstvé vepřové maso	Vložte do nejsilnější části, mimo kosti, tuk a chrupavky
	Čerstvá šunka (syrová)	
	Předvařená šunka (ohřejte a podávejte)	
Zbytky jídla a zapékané pokrmy	Zbytky jídla	Vložte do nejsilnější části pokrmu
	Zapékané pokrmy	
Mořské plody	Celé ryby	Vložte do nejsilnější části ryby
	Rybí filé (bok ryby)	
	Rybí steaky nebo porce	

ČEŠTINA

Tabulka doporučené teploty sondy

Kategorie	Příklady potravin	Cílová vnitřní teplota	Požadované propečení
Mleté maso a masové směsi	Sekaná	71 °C	-
	Masové kuličky	74 °C	
Čerstvé hovězí, telecí a jehněčí maso	Pečeně	63 °C	Jemně propečený: 49 °C Středně propečený: 52 °C Střed: 54 °C Téměř propečený: 57 °C Zcela propečený: 60 °C

52 OBSLUHA

Kategorie	Příklady potravin	Cílová vnitřní teplota	Požadované propečení
Drůbež	Celé kuře nebo krůta	74 °C	-
	Drůbeží prsa nebo pečeně		
	Kachna, husa, bažant		
	Nádívka (samostatně nebo v drůbeži)		
Vepřové maso a šunka	Čerstvé vepřové maso	63 °C	Zcela propečený: 77 °C
	Čerstvá šunka (syrová)		Zcela propečený: 71 °C
	Předvařená šunka (ohřejte a podávejte)	60 °C	-
Zbytky jídla a zapékané pokrmy	Zbytky jídla	74 °C	-
	Zapékané pokrmy		
Mořské plody	Celé ryby	63 °C	-
	Rybí filé (bok ryby)		
	Rybí steaky nebo porce		

Grilování

Při grilování máte na výběr ze 2 různých provozních režimů. Při grilování předeheřivejte po dobu 5 minut.

- Pro větší množství plochých potravin ke grilování, k hornímu pečení na velkých plechách. Zvolte stupně výkonu (**Nízká, Střední, Vysoká**) podle toho, jak je to vhodné pro grilované potraviny.
- Pro menší množství plochých potravin ke grilování, k hornímu pečení v malých plechách. Zvolte stupně výkonu (**Nízká, Střední, Vysoká**) podle toho, jak je to vhodné pro grilované potraviny.

VAROVÁNÍ

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

POZNÁMKA

- Zavřením dvířek nastavte funkci Grill. Pokud jsou dvířka otevřená, funkci Grill nelze nastavit. Pokud jsou dvířka otevřená, topné těleso grilu se vypne. Po zavření dvířek se topné těleso grilu opět automaticky zapne.

Nastavení režimu grilování

- Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Ruční příprava pokrmu**.
- Na obrazovce režimu vaření vyberte **Velký gril** nebo **Malý gril**.
- Zvolte požadovanou teplotu: **Nízká, Střední** nebo **Vysoká**.
- V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.

A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.

Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.
- 6) Před přípravou pokrmu nechte troubu přibližně 5 minut přehřát.
- 7) Pokud je nastavena doba vaření, na displeji se zobrazí zbývajíc čas. Pokud je nastaven čas konce vaření, na displeji se zobrazí čas začátku vaření.
- 8) Stisknutím tlačítka **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu můžete vaření kdykoli nebo po jeho dokončení zrušit.

Změna nastavení grilu

- 1) Stisknutím tlačítka **Upravit** na displeji vyvoláte obrazovku Nastavení vaření.
- 2) Nastavení upravte pomocí funkce posouvání.
- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.

Ukončení přípravy pokrmu

Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

54 OBSLUHA

Doporučený průvodce grilováním

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

Pozici roštu trouby počítejte vždy odspodu nahoru.

- Rošt: poloha roštu

Potraviny	Rošt	Velký gril Krok 3 (min.)	
		1. strana	2. strana
Masové kuličky	5	8-10	6-8
Vepřová panenka	5	10-12	8-12
Grilovací klobásy	5	8-10	6-8
Hovězí nebo telecí steak	5	10-15	10-15
Hovězí plátek (přibližně 1 kg)	4	10-12	10-12
Toast* ¹	4	2-4	2-4
Toast s polevou	4	6-8	-

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

POZNÁMKA

- Pro grilování plochých kusů masa použijte pozici ④ nebo ⑤.

Tipy pro omezení kouře

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

- Vždy používejte grilovací plech. Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte plechy na smažení ani běžné pečící plechy.
- Grilovací plech by měl být na začátku přípravy pokrmů vždy důkladně vyčištěn a mít pokojovou teplotu.
- Během grilování VŽDY zapněte ventilační systém trouby nebo odsavač par.
- Udržujte vnitřek trouby co nejčistší. Zbytky z předchozích jídel se mohou spálit nebo vznítit.
- Vyhněte se tučným marinádám a sladkým glazurám. Obojí zvyšuje množství kouře. Pokud chcete použít glazuru, použijte ji až na samém konci pečení.
- Pokud se vám u některého jídla výrazně kouří, zvažte:
 - Spuštění grilu s nastavením **Nízká**.
 - Snížení polohy roštu pro přípravu pokrmů dále od grilu.

- Pomocí nastavení grilu na **Vysoká** dosáhnete požadovaného stupně propečení a poté buď přepnete nastavení grilu na **Nízká**, nebo přepnete nastavení grilu na **Střední**.
- Tučnější kusy masa a ryb zpravidla produkují více kouře než libovější kusy.
- Pokud je to možné, dodržujte doporučené nastavení grilu a pokyny pro přípravu pokrmů uvedené v tabulce na následující straně.

Smažení vzduchem

Funkce **Horkovzdušné smažení** je speciálně navržena pro smažení bez oleje.

POZNÁMKA

- Při použití režimu **Horkovzdušné smažení** není nutný předehřev.
- Pokud připravujete více dávek, může příprava pozdějších dávek trvat kratší dobu.
- Vlhké těsto a nátěry při použití režimu **Horkovzdušné smažení** nezkřehnou ani neztuhnou.

Nastavení režimu Smažení vzduchem

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Ruční příprava pokrmu**.
- 2) Na obrazovce režimu vaření vyberte **Horkovzdušné smažení**.
- 3) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Trouba se začne předehřívát.
- 6) Pokud je nastavena doba vaření, na displeji se zobrazí zbývajíc čas. Pokud je nastaven čas konce vaření, na displeji se zobrazí čas začátku vaření.
- 7) Po uplynutí nastavené doby vaření zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí upozornění. Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Tipy pro oužívání režimu Smažení vzduchem

- Pro dosažení nejlepších výsledků připravujte jídlo na jednom roštu umístěném v pozicích navržených v tabulce v tomto návodu.
- Potraviny rovnoměrně rozložte do jedné vrstvy.
- Použijte buď plech na fritování, nebo tmavý plech bez bočních stran nebo s krátkými stranami, který nezakrývá celý rošt. To umožňuje lepší cirkulaci vzduchu.
- V případě potřeby postříkejte pečicí plech nebo plech na smažení olejem ve spreji. Použijte olej, který lze před vznikem kouře zahřát na vysokou teplotu, například avokádový, hroznový, arašídový nebo slunečnicový olej.
- Na rošt v pozici 1 položte plech vyložený fólií, aby se zachytil olej odkapávající z pokrmu. U potravin s vysokým obsahem tuku, jako jsou kuřecí křídla, přidejte několik listů pečicího papíru, který absorbuje tuk.
- Potraviny často kontrolujte a protřepávejte nebo otáčejte, aby byly křupavější.

56 OBSLUHA

- Připravené zmražené potraviny se mohou v režimu Smažení vzduchem připravovat rychleji, než je uvedeno na obalu. Zkратte dobu přípravy přibližně o 20 %, zkontrolujte potraviny včas a podle potřeby upravte dobu přípravy.
- Pomocí potravinářského teploměru se ujistěte, že jídlo dosáhlo bezpečné teploty pro konzumaci. Konzumace nedostatečně tepelně upraveného masa může zvýšit riziko onemocnění z potravin.
- Nejkrupavějšího výsledku dosáhnete, když čerstvá kuřecí křídla nebo stehna obalíte v ochucené mouce. Na 0.9 kg kuřete použijte 1/3 šálku mouky.
- Smažení čerstvých kuřecích kousků, jako jsou křídla nebo paličky, na vzduchu s ponechanou kůží může vést ke vzniku kouře, protože tuk se při vysokých teplotách rozkládá. Pokud je kouř nadměrný, použijte místo režimu Smažení vzduchem režim Pečení masa.

Doporučení při smažení potravin s vysokým obsahem tuku na vzduchu

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nikdy nezakrývejte štěrby, otvory nebo průchody ve dně trouby ani nezakrývejte celé rošty materiály, jako je hliníková fólie. Zablokujete tím proudění vzduchu v troubě a může dojít k otravě oxidem uhelnatým. Hliníková fólie může také zadržovat teplo, což může způsobit nebezpečí požáru nebo špatný výkon trouby.
- Pokud je to možné, otevřete okno nebo posuvné skleněné dveře, abyste zajistili dobré větrání kuchyně.
- Udržujte troubu bez usazeného tuku. Před a po smažení na vzduchu (po vychladnutí trouby) vnitřek trouby otřete.
- Pravidelně provádějte cykly čištění trouby (EasyClean nebo Pyrolýza) v závislosti na tom, jak často a jaké druhy potravin na vzduchu smažíte.
- Neotvírejte dvířka trouby více, než je nutné, abyste pomohli udržet teplotu v troubě, zabránili tepelným ztrátám a ušetřili energii.

Doporučený průvodce fritováním vzduchem

Pečení na pečicím plechu

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

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

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

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

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

58 OBSLUHA

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

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

Pečení na plechu se vzduchovou fritézou

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

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

Brambory-čerstvé/domácí

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

Kuřecí maso-mražené

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

Kuře-čerstvé, s kůží

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

OSTATNÍ

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

60 OBSLUHA

Sous-Vide vzduchem (model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

Tato funkce je k dispozici pouze u některých modelů.

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

Při použití **Horký vzduch - Sous-Vide** není nutné troubu předehřívát.

Doporučené nastavení funkce **Horký vzduch - Sous-Vide** najdete v průvodci vařením.

Nastavení režimu Sous-Vide vzduchem

- 1) Umístěte drátěný rošt a položte na něj uzavřený sáček s potravinami.
- 2) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Ruční příprava pokrmu**.
- 3) Na obrazovce režimu vaření vyberte **Horký vzduch - Sous-Vide**.
- 4) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 5) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 6) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Trouba se začne předehřívát.
- 7) Pokud je nastavena doba vaření, na displeji se zobrazí zbývajíc čas. Pokud je nastaven čas konce vaření, na displeji se zobrazí čas začátku vaření.

- 8) Po uplynutí nastavené doby vaření zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí upozornění. Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Výhody Sous-Vide vzduchem

Nižší teploty a dlouhá doba vaření při vaření **Horký vzduch - Sous-Vide** přináší řadu výhod.

• Zdravější

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

• Bezpečné a pohodlné

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

• Křupavé a vlhké pokrmy

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

Doporučený průvodce Air Sous-Vide

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

- Rošt: poloha roštu

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

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

Rozmrazování

K rozmrazování potravin použijte provozní režim Rozmrazování .

Rozmrazování pokrmů

- Vyjměte pokrm z obalu, položte jej na talíř a ten položte na drátěný rošt.
- Nepřikrývejte pokrm talířem nebo mísou, protože to může výrazně prodloužit dobu rozmrazování.
- Tekutinu vzniklou při rozmrazování nepoužívejte k vaření pokrmu, abyste předešli riziku salmonely. Pokud používáte drátěný rošt, zajistěte, aby tekutina vzniklá při rozmrazování mohla volně stékat z pokrmu na talíř nebo plech.

Pozice roštů trouby

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

Nastavení režimu rozmrazování

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Ruční příprava pokrmu**.
- 2) Na obrazovce režimu vaření vyberte **Rozmrazování**.
- 3) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 4) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Trouba se začne předehřívat.
- 5) Na displeji se zobrazí zbývajícím čas. Pokud je nastaven čas konce vaření, na displeji se zobrazí čas začátku vaření.
- 6) Po uplynutí nastavené doby vaření zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí

62 OBSLUHA

upozornění. Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Doporučený průvodce rozmrazováním

- Rošt: poloha roštu

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

Funkce páry

Vaření v páře využívá k přípravě pokrmů vlhké teplo páry. Jedná se o ideální způsob vaření pro choulostivé potraviny, jako jsou mořské plody, které mohou vařením ztratit živiny.

Režimy **Příprava pokrmu pomocí páry** se mohou lišit v závislosti na spotřebiči. Dostupné režimy vaření naleznete v následující tabulce.

Model	Režimy vaření v páře
WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***	Pára, Pára - horký vzduch, Pára - opékání, Pára - pečení, Pára - ohřev, Sous-Vide
WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***	Pára - horký vzduch, Pára - opékání, Pára - pečení, Pára - ohřev

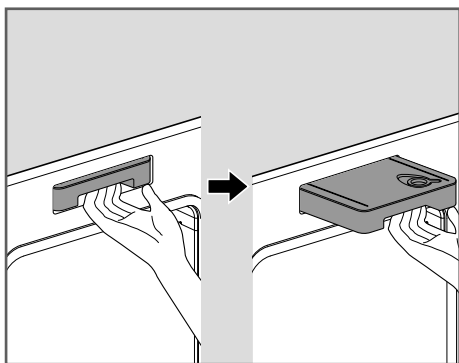
⚠ UPOZORNĚNÍ

- Při otevírání dvířek trouby během vaření v páře nebo po něm buďte opatrní. Horká pára může způsobit opaření.
- Po každém cyklu vaření v páře se automaticky spustí funkce sušení. Je normální, že během funkce sušení je slyšet běh parního čerpadla.

Používání nádrže na vodu

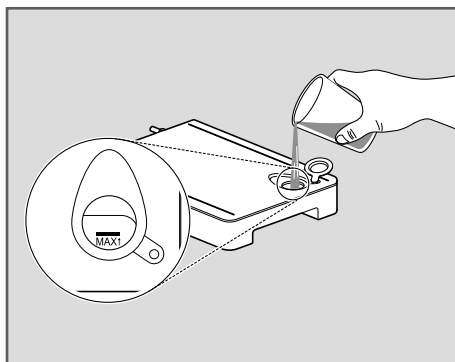
Nádrž na vodu se nachází za ovládacím panelem.

- 1) Stiskněte tlačítko **Nádrž na vodu** na ovládacím panelu.

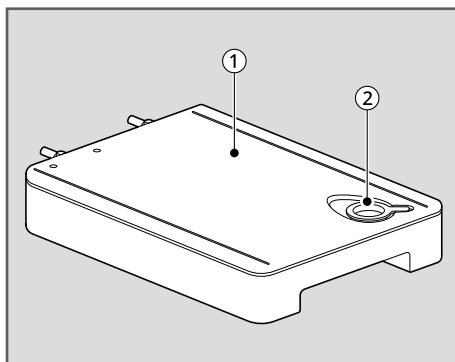


- U modelů WSED7667*, WSED7666*, WS9D767*** se ovládací panel otevírá zcela automaticky.
- U modelů WSED7665*, WSED7664*, WS9D765*** se ovládací panel otevře částečně a lze jej zcela otevřít ručně.

- 2) Vyjměte nádrž a umístěte ji na zcela rovný povrch.
- 3) Sejměte kryt nádrže nebo odklopte plnicí víko v přední části krytu nádrže.
- 4) Naplňte nádrž po rysku **Max**. Pokud je to možné, používejte změkčenou, filtrovanou vodu. Tvrdá voda může rychleji ucpat parní generátor usazeninami vodního kamene.



- 5) Namontujte kryt nádrže a víko plnicího otvoru.



① Kryt nádrže

② Víko plnicího otvoru

64 OBSLUHA

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Před vložením nádrže do trouby se ujistěte, že jsou kryt nádrže a víko plnicího otvoru zavřené.
- Používejte pouze pitnou vodu.
- Nádrž na vodu neplňte jinou kapalinou nebo směsí než vodou.
- Nenaplňujte nádrž horkou vodou.
- Naplňte nádrž na vodu až po rysku vyznačenou na přední straně.
- Nádrž na vodu nenaklánějte, pokud je plná.
- Zbylou vodu vylijte a po vaření nádrž na vodu vyčistěte.
- Nádrž na vodu používejte pouze k účelu, ke kterému je určena— k poskytování vody pro vaření v páře.
- Sledujte hladinu vody v nádrži a podle potřeby ji doplňujte pro vaření v páře. Při manipulaci s horkou nádrží používejte kuchyňské chňapky, abyste se nepopálili.

- 6) Opatrně vložte nádrž na vodu do správné polohy v ovládacím panelu a dbejte na to, aby byla při přenášení vodorovně. Pokud nebude nádrž udržována ve vodorovné poloze, voda bude vytékat z trubek v zadní části.
- 7) Zavřete ovládací panel.

Vaření v páře

Nastavení režimu Pára-horký vzduch

Režim **Pára - horký vzduch** ohřívá jídlo postupně pomocí topného tělesa v zadní stěně a vlhkého parního ohřevu. Troubu lze naprogramovat na pečení při libovolné teplotě od 30 °C do 250 °C. Přednastavené možnosti teploty začínají na 160 °C.

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu pomocí páry**.
- 2) Stiskněte **Pára - horký vzduch**.
- 3) Stiskněte tlačítko **Úroveň páry** a vyberte požadovanou možnost **Úroveň páry Vysoká, Střední** nebo **Nízká**.
 - Pokud uživatel nezmění výchozí hodnotu **Úroveň páry**, je výchozí hodnota **Vysoká**.

- 4) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 5) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 6) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.
- 7) Po dokončení pečení nechte troubu zcela vychladnout. Poté setřete veškerou vodu uvnitř trouby.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Nastavení režimu Pára-Pečení masa

Režim **Pára - opékání** je určen k rychlému pečení drůbeže. Kombinace intenzivního tepla z horních topných těles a páry vede ke křupavějšímu jídlu a kratší době přípravy. Režim pečení v páře je vhodný zejména pro středně velkou drůbež. Troubu lze naprogramovat na pečení při libovolné teplotě od 30 °C do 250 °C. Přednastavené možnosti teploty začínají na 190 °C.

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu pomocí páry**.
- 2) Stiskněte **Pára - opékání**.
- 3) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.
- 6) Po dokončení pečení nechte troubu zcela vychladnout. Poté setřete veškerou vodu uvnitř trouby.

POZNÁMKA

- Režim **Pára - opékání** je určen ke zkrácení doby přípravy rozmražených potravin. Není třeba předehřívání.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Nastavení režimu Pára-Pečení

Režim **Pára - pečení** ohřívá jídlo postupně pomocí horního a spodního topného tělesa trouby a vlhkého parního ohřevu. Troubu lze naprogramovat na pečení při libovolné teplotě od 30 °C do 250 °C. Přednastavené možnosti teploty začínají na 180 °C.

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu pomocí páry**.
- 2) Stiskněte **Pára - pečení**.
- 3) Stiskněte tlačítko **Úroveň páry** a vyberte požadovanou možnost **Úroveň páry Vysoká, Střední** nebo **Nízká**.
 - Pokud uživatel nezmění výchozí hodnotu **Úroveň páry**, je výchozí hodnota **Vysoká**.
- 4) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 5) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 6) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.
- 7) Po dokončení pečení nechte troubu zcela vychladnout. Poté setřete veškerou vodu uvnitř trouby.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Nastavení režimu Pára-Ohřev

Režim **Pára - ohřev** ohřívá jídlo jemně a pečivo je tak křupavé. Pára zajišťuje, že se jídlo nevysuší. Troubu lze naprogramovat na pečení při libovolné teplotě od 80 °C do 180 °C. Přednastavené možnosti teploty začínají na 120 °C.

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu pomocí páry**.
- 2) Stiskněte **Pára - ohřev**.
- 3) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

66 OBSLUHA

Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.
- 6) Po dokončení pečení nechte troubu zcela vychladnout. Poté setřete veškerou vodu uvnitř trouby.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Nastavení režimu Steam (Model WSED7667M, WSED7666M)

V režimu **Pára** se jídlo připravuje bez pomoci topných těles trouby, pouze s využitím vlhkého tepla produkovaného párou. Dostupný teplotní rozsah je 80 °C až 99 °C. Po použití nezapomeňte vyprázdnit nádrž na vodu.

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu pomocí páry**.
- 2) Stiskněte **Pára**.
- 3) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.
A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.
Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.
Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.
- 6) Po dokončení pečení nechte troubu zcela vychladnout. Poté setřete veškerou vodu uvnitř trouby.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

POZNÁMKA

- Po spuštění vaření v páře se na displeji zobrazí ukazatel stavu parní funkce.
- Před zahájením vaření v páře se ujistěte, že je nádrž na vodu naplněna vodou. Pokud voda v nádrži během vaření dojde, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí vyskakovací okno. Trouba pokračuje ve vaření bez páry, dokud není nádrž na vodu doplněna a vrácena zpět.
- Po použití nezapomeňte vypustit nádrž na vodu.
- Při zvýšení teploty v troubě nemusí být pára viditelná.
- Je normální, že při spuštění parních funkcí je slyšet zvuk vroucí vody z parního generátoru.
- Pokud po použití parního režimu zůstanou na dně trouby minerální usazeniny, před dalším použitím parního režimu je odstraňte hadříkem nebo houbou namočenou v octu nebo slabém roztoku kyseliny citronové. Další informace naleznete v části Údržba v kapitole Odstraňování vodního kamene. Chcete-li odstranit odolný vodní kámen z tvrdé vody, použijte funkci Odstraňování vodního kamene.
- Po vychladnutí setřete přebytečnou vodu.
- Abyste zabránili poškození a prodloužili životnost výrobku, odstraňujte vodní kámen z přívodu páry po každých 8 hodinách používání nebo v případě potřeby častěji.
- Pokud se zobrazí upozornění na odstranění vodního kamene, stiskněte tlačítko **OK** a spustíte funkci odstranění vodního kamene.
- Po 8 hodinách používání parního režimu se při příštím výběru parního režimu na displeji zobrazí upozornění na nutnost odstranění vodního kamene. Parní režim nebude možné používat, dokud nebude spuštěna funkce odstranění vodního kamene. Chcete-li tomuto zpoždění předejít, spouštějte funkci Odstranění vodního kamene po každých 2-3 použitích parního režimu podle pokynů k odstraňování vodního kamene.

Sous-Vide (model WSED7667M, WSED7666M)

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

Při použití Sous-Vide není nutné troubu předehřívat.

Doporučené nastavení funkce Sous-Vide najdete v průvodci vařením.

Možnosti přednastavené teploty začínají na 60 °C.

Výhody Sous-Vide

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

- **Zdravější**

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

- **Bezpečné a pohodlné**

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

- **Křupavé a vlhké pokrmy**

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

Nastavení režimu Sous-Vide

- 1) Naplňte nádrž po rysku **Max**. Pokud je to možné, používejte změkčenou, filtrovanou vodu. Tvrdá voda může rychleji ucpat parní generátor usazeninami vodního kamene.
- 2) Umístěte drátěný rošt na pozici ③ a položte na něj uzavřený sáček s potravinami.
- 3) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu pomocí páry**.
- 4) Stiskněte **Sous-Vide**.
- 5) Stisknutím tlačítka **Tepl.** nastavte požadovanou teplotu vaření. Stisknutím **▲**

nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

Teplotu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 6) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Čas**.

A stisknutím tlačítka **Doba přípravy pokrmu** nebo **Příprava pokrmu končí v.** nastavte dobu vaření nebo dobu ukončení vaření.

Stisknutím **▲** nebo **▼** zvýšíte nebo snížíte čísla a poté stisknutím **←** uložíte nastavení.

Dobu vaření můžete nastavit také přímo pomocí ikony číselné klávesnice a poté stisknout tlačítko **OK**.

- 7) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.
- 8) Po dokončení pečení nechte troubu zcela vychladnout. Poté setřete veškerou vodu, která zůstala uvnitř trouby.

Změna nastavení Sous-Vide

- 1) Stisknutím tlačítka **Upravit** na displeji vyvoláte obrazovku Nastavení vaření.
- 2) Nastavení upravte pomocí funkce posouvání.
- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

68 OBSLUHA

Doporučený průvodce Sous-Vide

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

- Rošt: poloha roštu

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

Vaření podle receptu

Funkce **Příprava pokrmu podle receptu** poskytuje návod pro přípravu potravin nebo pokrmů, které mohou být neznámé. Obsahuje přednastavené programy pro vaření mnoha oblíbených potravin s informacemi o doporučeném předeheřevu, příslušenství a pozici roštu pro dosažení optimálních výsledků. Zbývající čas se automaticky upraví a zobrazí se na displeji.

Nastavení režimu Vaření podle receptu

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu podle receptu**.
- 2) Stisknutím kategorie vyfiltrujete možnosti.
- 3) Listujte písmeny nebo na ně klepněte, abyste položku našli a vybrali.
- 4) Stisknutím tlačítka **Hmotnost** nastavte hmotnost potraviny. Stisknutím tlačítka **▲** nebo **▼** hmotnost zvýšíte nebo snížíte a poté stiskněte tlačítko **←**.

- Funkci **Hmotnost** lze použít u některých nabídek. Další informace naleznete v Průvodci režimem Vaření podle receptu.

- 5) Stisknutím tlačítka **Informace** zobrazíte doporučený recept.
 - Doporučení se mohou lišit v závislosti na kategorii a hmotnosti potravin.
 - Dodržujte doporučení uvedená na displeji týkající se příslušenství a pozice roštu.
- 6) Stiskněte **←**.
- 7) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na displeji.

Průvodce recepty na vaření

- U většiny položek nejprve předeheřte troubu.
- Při grilování ji předeheřte 5 minut.

POZNÁMKA

- Při přípravě tenkých kusů masa zasuňte sondu do nejsilnější části masa. Při nesprávném zasunutí sondy by se trouba mohla vypnout příliš brzy. Pokyny naleznete v části **Sonda**.

Průvodce recepty na vaření

Drůbež					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potraviny	Pozice roštu	Pokyny
Kuře, stehna *1*3	0,6~1,8 kg	0,2 kg	Chlazené	3	Kuřecí stehna potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Kuřecí stehna položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 3 minuty odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
	Výchozí hodnota 1,2 kg				

70 OBSLUHA

Drůbež					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Kuře, prsa *11*12	0,2~1,0 kg	0,2 kg	Chlazené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Připravte si kuřecí prsa (každé asi 200 g). Kuřecí prsa položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,6 kg				
Kuře, celé *1*3	1,0~2,0 kg	0,2 kg	Chlazené	2	Kuře potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Tenkou část stehen zabalte do alobalu a kuře položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
	Výchozí hodnota 1,4 kg				
Kachna, prsa *11*12	0,2~1,0 kg	0,2 kg	Chlazené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Připravte si kachní prsa (každé asi 200 g). Kachní prsa položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,6 kg				
Kachna, celá *1*3	1,7~2,5 kg	0,2 kg	Chlazené	2	Kachnu potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a okořeňte podle potřeby. Tenkou část stehen zabalte do alobalu, kachnu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit odkapávající kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo pekáče) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
	Výchozí hodnota 2,1 kg				

Drůbež					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Krocán, celý *1*3	3,2–4,7 kg	0,5 kg	Chlazené	1	Krůtu potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Tenkou část stehen zabalte do alobalu a krůtu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 3 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
	Výchozí hodnota 4,2 kg				

Hovězí					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Hovězí pečeně *1*3	1,0–2,5 kg	0,5 kg	Chlazené	2	Hovězí maso potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 10 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
	Výchozí hodnota 1,5 kg				
Telecí pečeně *1*3	1,0–2,0 kg	0,5 kg	Chlazené	2	Telecí maso (hřbet) potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte pokrm 10 minuty odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
	Výchozí hodnota 1,5 kg				

72 OBSLUHA

Hovězí					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Hovězí svíčková *1*3	0,4~1,2 kg	0,2 kg	Chlazené	4	Hovězí svíčkovou potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
	Výchozí hodnota 0,8 kg				
Hovězí Bourguignon *4*7*13	1 porce	-	Pokojevá teplota	2	Přísady 1 kg hovězího masa, 150 g uzené slaniny, 50 g oleje, 750 ml červeného vína, 200-300 ml vývaru, 5 cibulí, 5 stroužků česneku, 200 g žampionů, 100 g rajčatového protlaku, 1 lžička sladké papriky, 5 bobkových listů, sůl, pepř Příprava Hovězí maso nakrájejte na kostky o průměru 1 cm. Slaninu nakrájejte na malé kostičky. Do pekáče dejte olej, přidejte maso a slaninu a opečte je na plotně. Opečené maso podlijte červeným vínem a vývarem. Oloupejte cibuli a česnek a nakrájejte je na kostičky. Očistěte houby a nakrájejte je na plátky. Přidáme ingredience, okořeníme a promícháme, přikryjeme pokličkou. Pekač položíme na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 10 minut odpočívat přikryté alobalem.
Guláš *4*7*13	1 porce	-	Pokojevá teplota	2	Přísady 500 g vepřového masa, 500 g hovězího masa, 50 g oleje, 1 kg cibule, 2 lžíce rajčatového protlaku, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička soli, 500-750 ml vody Příprava Vepřové a hovězí maso nakrájejte na 2 cm velké kostky. Do pekáče dejte olej a přidejte maso. Opečte ho na plotně. Oloupejte a nakrájejte cibuli na kostičky. Přidejte cibuli a protlak a opečte je také. Přidáme a promícháme, přikryjeme pokličkou. Pekač položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 10 minut odpočívat přikryté alobalem.

Vepřové					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Vepřová pečeně *3	1,0~2,5 kg	0,5 kg	Chlazené	2	Vepřové maso potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, vložte do hluboké nádoby (nebo plechu) velký hrnek vody a umístěte nádobu pod drátěný rošt. Po upečení nechte pokrm 10 minut odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
	Výchozí hodnota 1,5 kg				
Vepřová žebra *1*3	0,8~1,4 kg	0,2 kg	Chlazené	4	Vepřová žebra potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby je okořeňte. Žebra položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikrytý alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
	Výchozí hodnota 1,0 kg				
Vepřové koleno *4*7*13	1,2~1,8 kg	0,2 kg	Chlazené	2	Přísady 1,2-1,8 kg vepřového zadního kolena, 1 cibule, 2 mrkve, pórek, celer, drcená bazalka, sůl, pepř, 300 ml vody Příprava Příprava Vepřovou kůži kolem dokola nakrájejte ostrým nožem na čtverečky. Okořeňte ji rozdrčenou bazalkou, osolte a opepřete, oloupejte a nakrájejte celer, cibuli, mrkev a pórek. Zeleninu vložíme do pekáče, položíme na ni koleno a podlijeme vodou. Pekáč položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 10 minut odpočívat přikrytý alobalem.
	Výchozí hodnota 1,4 kg				

74 OBSLUHA

Vepřové					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Trhané vepřové *4*7*13	2,0 kg	-	Chlazené	2	Přísady 2 kg vepřové krkovice bez kosti, 2 lžičky soli, 1 lžička sladké papriky, 2 lžičky uzené papriky, 3 lžičky hnědého cukru, 1 lžička mletého kmínu, ½ lžičky chilli, 1 lžička mletého koriandru, 1 lžička mletého černého pepře, 3 lžičky javorového sirupu, 100 ml pomerančové šťávy, 100 ml kečupu Příprava Smíchejte koření a tekutiny a směsí potřete maso. Okořeněné maso vložte do pekáče a nechte ho 12 hodin marinovat v chladničce. Pekáč položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.
Vepřová pečeně v krustě *4*7*13	1,0 kg	-	Chlazené	2	Přísady 1 kg vepřové panenky, 6 lžic strouhaného sýra (gouda), 4 lžice strouhanky, 3 lžice pálivé hořčice, 10 g nasekané petrželky, 1 lžice sušeného rozmarýnu, 100 ml smetany, sůl, pepř, mletá paprika, kari koření, česnekový prášek Příprava Maso osolte a opepřete. Smíchejte ingredience na krustu a ochutťte ji kořením. Maso obalte směsí koření. Okořeněné maso vložte do pekáče. Pekáč položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.

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

Ryby					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Losos *1*3	0,4–1,2 kg	0,2 kg	Chlazené	4	Vyberte steaky z lososa o hmotnosti 200 g a tloušťce 2,5 cm. Lososa potřete olejem nebo rozpuštěným máslem a podle potřeby okořeňte. Maso položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou nádobu (nebo pekáč) pod drátěný gril. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 3 minuty odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku.
	Výchozí hodnota 0,8 kg				

76 OBSLUHA

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

Zelenina					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Brokolice *11*12	0,2~0,6 kg	0,2 kg	Chlazené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Brokolici nakrájejte na stejnoměrné kousky (asi 15 g pro každý kousek). Brokolici omyjte. Brokolici položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,4 kg				
Zelené fazolky *11*12	0,1~0,3 kg	0,1 kg	Chlazené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Omyjte fazolky. Fazolky položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,2 kg				
Chřest *11*12	0,2~0,4 kg	0,1 kg	Chlazené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Omyjte chřest. Chřest položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,3 kg				
Špenát *11*12	0,1~0,3 kg	0,1 kg	Chlazené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Omyjte špenát. Špenát položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,2 kg				
Mrkev *11*12	0,2~0,6 kg	0,2 kg	Chlazené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Mrkev nakrájejte na stejnoměrné kousky (kostky asi 1-2 cm). Mrkev omyjte. Mrkev položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,4 kg				

78 OBSLUHA

Zelenina					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Grilovaná zelenina *1*3	0,8 kg	-	Chlazené	4	Přísady Lilek nakrájený na 1-2 cm silné plátky, cuketa nakrájená na 1-2 cm silné plátky, cibule nakrájená na klínky, sladká paprika podélně rozkrojená na poloviny a zbavená semínek, celá cherry rajčata, žampiony nakrájené na poloviny, máslo (nebo olej) Příprava Zeleninu potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby. Přísady vložte do hluboké nádoby. Vložte do trouby. Když trouba zapípá, pokrm otočte. Po upečení nechte 5 minut odpočívat přikryté alobalem. Vzniklou šťávu použijte na omáčku nebo sos.

Brambory					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Pečené brambory *1*4*8*13	0,4~1,6 kg	0,2 kg	Pokojev á tepl.	2	Vyberte si malé brambory (150-200 g). Brambory oloupejte, omyjte, osušte a nakrájejte na půlky. Brambory smíchejte se solí, pepřem a olejem nebo rozpuštěným máslem. Brambory položte na žáruvzdorný plech. Vložte do trouby. Když trouba zapípá, pokrm otočte.
	Výchozí hodnota 1,0 kg				
Gratinované brambory *4*8*13	0,5~1,5 kg	0,5 kg	Pokojev á tepl.	2	Předvařené gratinované brambory nakrájejte na plátky. Brambory vložte na žáruvzdorný plech a zasypte je strouhaným sýrem (30 g na 500 g gratinovaných brambor). Vložte do trouby.
	Výchozí hodnota 1,0 kg				
Brambory nakrájené na kostičky *11*12	0,2~0,8 kg	0,2 kg	Pokojev á tepl.	3	Model WSED7667M, WSED7666M Brambory nakrájejte na stejnoměrné kousky (kostky asi 1-2 cm). Brambory omyjte. Nakrájené brambory položte na děrovaný plech na drátěný rošt. Vložte do trouby. Chcete-li zachytit kapky nebo tuk z jídla, umístěte hlubokou pánev (nebo plech) pod drátěný rošt.
	Výchozí hodnota 0,4 kg				

Chléb/pečivo					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Sušenky *4*9*13	1 porce	-	Chlazené	2	Přísady (2 porce) 250 g másla, 250 g cukru, 500 g mouky, 3 vejce, 2 g soli, 1 balíček vanilkového cukru (cca 8 g), 1 žloutek a mléko Příprava Příprava Smíchejte máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl. Postupně přidejte vejce. Přidejte mouku a smíchejte ji s máslovou směsí. Těsto přikryjte a dejte přes noc do chladničky. Z těsta vyválíme porce silné asi 5 mm. Vyválené těsto vykrajujeme různými vykrajovátky a klademe na vymaštěný plech. Smíchejte žloutek s trochou mléka a potřete jím povrch sušenek. Vložte do trouby.
Muffiny *4*10*13	1 porce	-	Pokožený a tepl.	2	Přísady 150 g mouky, 1 ½ lžičky prášku do pečiva, 60 g krystalového cukru, 1 rozšlehané vejce, 130 ml mléka, 70 ml rostlinného oleje, ½ lžičky vanilkového extraktu, 50 g polosladkých čokoládových lupínků, 50 g nasekaných vlašských ořechů, prosátý moučkový cukr Příprava Přísady 150 g hladké mouky, 1 ½ lžičky prášku do pečiva, 60 g cukru krupice, 1 rozšlehané vejce, 130 ml mléka, 70 ml rostlinného oleje, ½ lžičky vanilkového extraktu, 50 g polosladkých čokoládových lupínků, 50 g nasekaných vlašských ořechů, prosátý moučkový cukr Příprava V míse smíchejte mouku a cukr; uprostřed směsi udělejte důlek. Smíchejte zbývající přísady kromě moučkového cukru; přidejte je k suchým přísadám a míchejte jen do navlhčení. Lžící naplňte vymazanou a moukou vysypanou formu na muffiny a naplňte ji asi do dvou třetin. Vložte do trouby. Vyjměte z formy a posypte moučkovým cukrem.

80 OBSLUHA

Chléb/pečivo					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Housky *4*9	1 porce	-	Pokojevá tepl.	3	Přísady 400 g mouky, 200 ml teplého mléka, 70 g cukru, 30 g droždí, 50 g másla, 15 g vanilkového cukru, 2 g soli, 120 g rozinek (nepovinné) Příprava Příprava Mouku nasype do mísy a udělejte do ní důlek. Do mléka přidáme droždí a 20 g cukru a promícháme. Tekutinu nalijeme do důlku a zasypeme trochou mouky. Necháme kynout na teplém místě, dokud se na povrchu neobjeví praskliny. Přidáme zbylý cukr, změkklé máslo, vanilkový cukr, sůl a vypracujeme hladké kynuté těsto. Těsto necháme na teplém místě kynout, dokud nezdvíjnásobí svůj objem. Do těsta vložíme rozinky. Těsto rozdělíme na 12 dílů a vytvarujeme z nich kolečka. Položte je na plech vyložený pergamenovým papírem. Necháme znovu vykynout a potřeme mlékem. Vložte do trouby.
Brownies *4*8*13	1 porce	-	Pokojevá tepl.	2	Přísady 225 g rozpuštěného másla, 400 g bílého cukru, 100 g kakaového prášku, 1 lžička vanilkového extraktu, 2 vejce, 130 g hladké mouky, ½ lžičky prášku do pečiva, ½ lžičky soli, 70 g půlek vlašských ořechů Příprava Smíchejte rozpuštěné máslo, cukr a kakaový prášek a dobře promíchejte. Přidejte vanilku, vejce, mouku, prášek do pečiva a sůl. Těsto rozetřeme do žáruvzdorné formy vyložené pečicím papírem. V případě potřeby ozdobte půlkami vlašských ořechů. Vložte do trouby.

Chléb/pečivo					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Jablkový koláč *4*13	1 porce	-	Chlazené	3	Přísady 150 g bílého cukru, 2 lžíce hladké mouky, ½ lžičky mleté skořice, ¼ lžičky mletého muškátového oříšku, ½ lžičky citronové kůry, 1,2 kg jablek nakrájených na tenké plátky, 2 lžíce citronové šťávy, 1 lžíce másla, 1 recept na těsto na 9palcový koláč s dvojitou krustou, 4 lžíce mléka (nepovinné) Příprava Smíchejte cukr, mouku, skořici, muškátový oříšek a citronovou kůru. Jednu krustu položte do 9palcové koláčové formy. Na koláčovou krustu navrstvěte 1/3 jablek. Posypte směsí cukru a opakujte až do konce. Potřete citronovou šťávou a potřete máslem. Na náplň položte druhou koláčovou krustu a okraje koláče přimáčkněte k okraji formy. V horní části koláče vyřízněte otvory a v případě potřeby je potřete mlékem, aby vypadaly jako glazované. Vložte do trouby.

Pizza					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Mražená pizza (tenký korpus)	0,2–0,4 kg	0,1 kg	Mražené	2	Mraženou pizzu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Vždy vkládejte pouze jednu mraženou pizzu.
	Výchozí hodnota 0,3 kg				
Mražená pizza (silný korpus)	0,5 kg	-	Mražené	2	Mraženou pizzu položte na drátěný rošt. Vložte do trouby. Vždy vkládejte pouze jednu mraženou pizzu.

82 OBSLUHA

Pizza					
Menu	Hmotnost	Krok	Teplota potravin	Pozice roštu	Pokyny
Domácí pizza *4*9*13	1 porce	-	Pokojevá tepl.	2	Přísady 20 g droždí, 200 ml teplé vody, 5 g soli, 350 g mouky, 10 g cukru, 10 g rostlinného oleje, 1 malá sklenice rajčatové omáčky, 250 g strouhaného sýra, 200 g sýra mozzarella, 1 malá plechovka žampionů nakrájených na plátky, 150 g vařených šunky, oregano, sůl, pepř Příprava Droždí rozpustte v teplé vodě. Vmíchejte sůl a cukr. Za stálého hnětení pomalu přidávejte mouku. Přidejte olej a pokračujte v hnětení. Pokud se těsto lepí, přidejte ještě trochu mouky. Těsto přikryjeme a necháme ½ hodiny kynout. Potřenými rukama uhnětte těsto a koncečky prstů ho rozetřete na vymaštěný plech. Těsto potřeme rajčatovou omáčkou a po vrstvách přidáme náplň. Těsto posypeme sýrem. Vložte do trouby.

• **Bílý chléb** (1 porce) *4*11*13

- Kategorie: **Chléb/pečivo**
- Teplota potravin: Pokojová tepl.
- Pozice roštu: 3
- Přísady: 400 g chlebové mouky, 100 g polohrubé mouky, 300 g vody, 10 g instantního droždí, 8 g soli
- Příprava
 - 1) V míse stojanového mixéru šlehejte chlebovou a polohrubou mouku, droždí a sůl. Dbejte na to, aby sůl a droždí nepřišly do přímého kontaktu.
 - 2) Při použití nástavce s lopatkami pomalu přilévejte vodu. Poté vyměňte nástavec za hnětací hák a hnětejte 8 minut.
 - 3) Těsto přeneste na pracovní plochu vysypanou moukou. Z těsta vytvarujte kouli. Přikryjte ho fólií. Nechte 30 minut odpočívat.
 - 4) Těsto hnětejte 5 minut ručně. Těsto přikryjte a nechte 1,5 hodiny odpočívat. Těsto roztáhněte a přeložte. Začněte od horního okraje těsta a táhněte ho směrem dopředu (od sebe), pak ho přitáhněte ke středu.
 - 5) Poté spodní část těsta stáhněte dozadu (směrem k sobě) a přeložte do středu.
 - 6) Na drátěný rošt položte pekáč. Vložte do trouby.

• **Bageta** (1 porce) *11*12*13

- Kategorie: **Chléb/pečivo**
- Teplota potravin: Pokojová tepl.
- Pozice roštu: 3

- Přísady: 400 g chlebové mouky, 100 g polohrubé mouky, 300 g vody, 10 g instantního droždí, 8 g soli
 - Příprava
 - 1) V míse mixéru šlehejte chlebovou mouku, polohrubou mouku, droždí a sůl.
 - 2) Při použití nástavce s lopatkami pomalu přidávejte vodu. Poté vyměňte nástavec za hnětací hák a hnětejte 8 minut.
 - 3) Těsto vyklopte na lehce moukou vysypanou pracovní desku. Vytvarujte z něj kouli. Přikryjte ho fólií. Nechte 30 minut odpočívat.
 - 4) Těsto hnětejte ručně 1-3 minuty. Těsto přikryjte a nechte 1,5 hodiny odpočívat.
 - 5) Těsto rozložte tak, že do středu těsta jemně vmáčknete prsty. Těsto roztáhněte a přeložte. Pracujte po celé délce těsta, začněte od horního okraje těsta, táhněte ho dopředu, směrem od sebe a pak ho přiveďte ke středu. Spodní část těsta zatáhněte směrem dozadu (k sobě) a přeložte do středu.
 - 6) Stejně postupujte na levé a pravé straně těsta.
 - 7) Těsto obraťte a přikryjte fólií. Nechte 1 hodinu odpočívat.
 - 8) Těsto rozdělte na dvě stejné části. Z těsta vytvarujte 15cm válečky. Pracujte vždy s jedním kusem těsta (druhý nechte přikrytý fólií) a vytvarujte obdélník. Třemi prsty jemně přitlačte podél těsta a udělejte do něj několik důlků.
 - 9) Postup opakujte; třikrát těsto převalte na sebe, dokud se horní okraj nesetká se spodním a nevznikne hluboký šev. Každé otočení zmáčknete prsty. Šev pevně sevřete a nechte asi 5 minut odpočívat (nebo když je těsto dostatečně uvolněné, aby se dalo srolovat) se švem směřujícím nahoru. Přikryjte utěrkou. Bagety rozválejte a vytvarujte tak, aby se vešly na děrovaný bagetový plech.
 - 10) Položte je na bagetový plech švem dolů a nechte je asi 5 minut odpočívat přikryté utěrkou. Na povrchu těsta udělejte pět zářezů.
 - 11) Na drátěný rošt položte děrovaný bagetový plech. Vložte do trouby.
- *1 Po zaznění zvukového signálu pokrm otočte.
- *2 Po zaznění zvukového signálu sejměte víko.
- *3 Použijte drátěný rošt nad hlubokou nádobou (či pečicím plechem).
- *4 Použijte drátěný rošt.
- *5 Použijte vlastní žáruvzdornou skleněnou misku na drátěném roštu.
- *6 Použijte hlubokou nádobu (nebo plech).
- *7 Použijte pekáč.
- *8 Použijte žáruvzdorný plech.
- *9 Použijte pečicí plech.
- *10 Použijte formu na muffiny.
- *11 Naplňte nádrž na vodu po maximální rysku umístěnou v přední části nádržky.
- *12 Na drátěný rošt nad hlubokou nádobou použijte děrovaný plech.
- *13 Používejte vlastní nádoby na vaření.

Moje recepty

Moje recepty umožňuje stáhnout do spotřebiče nový a speciální recept na vaření pomocí chytrého telefonu. Vařte jídlo podle svých preferencí.

Nainstalujte si do smartphonu aplikaci **LG ThinQ**. Při vytváření, úpravách nebo mazání stránek **Moje recepty** postupujte podle pokynů v aplikaci **LG ThinQ**. Pokud je spotřebič připojen k domácí síti Wi-Fi a aplikaci **LG ThinQ**, lze do spotřebiče stáhnout **Moje recepty**.

84 OBSLUHA

POZNÁMKA

- Vytváření, úprava nebo mazání **Moje recepty** je k dispozici pouze v aplikaci **LG ThinQ**.
- Před použitím funkce **Moje recepty** (model WSED7667M) nezapomeňte vyjmout sondu z trouby.
- Chcete-li trvale změnit nastavení **Moje recepty**, upravte recept v aplikaci **LG ThinQ**.

Nastavení režimu Moje recepty

- 1) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Moje recepty**.
- 2) Vyberte jeden z vytvořených receptů.
- 3) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu.

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu a poté na displeji stiskněte tlačítko **ZASTAVIT**.

Informace pro zkušební ústavy

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

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

86 OBSLUHA

Pokrm	Režim ohřevu	Teplota (°C)	Příslušenství	Pozice roštu	Přehřev	Doba přípravy pokrmu (minut)	Ovládání
Hovězí steak	Velký gril	Vysoká	Drátěný rošt	4 / 1	Ano (5 min.)	10-15 na každé straně	Otočit po polovině doby
Sněhová pusinka	Horký vzduch	80	Plech na pečení	3	Ne	120-150	-
Pečené kuře	Opékání	190	Drátěný rošt / Hluboká nádoba	2	Ano	55-65	Otočit po polovině doby

Pára

- Model WSED7667M, WSED7666M

Pokrm	Režim ohřevu	Teplota (°C)	Příslušenství	Pozice roštu	Přehřev	Doba přípravy pokrmu (minut)	Ovládání
Brokolice: 300 g	Pára	99	Perforovaný plech	3	Ne	12-18	Plech na pečení na 2, odspodu
Brokolice: 2 x 300 g	Pára	99	Perforovaný plech	3	Ne	12-18	Plech na pečení na 2, odspodu
Brokolice: max. množství	Pára	99	Perforovaný plech	3	Ne	15-20	Plech na pečení na 2, odspodu
Hrášek: 800 g	Pára	99	Perforovaný plech	3	Ne	-	Plech na pečení na 2, odspodu

ČEŠTINA

88 CHYTRÉ FUNKCE

CHYTRÉ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s Wi-Fi. Aplikace **LG ThinQ** umožňuje komunikovat se spotřebičem pomocí chytrého telefonu.

Funkce aplikace LG ThinQ

Komunikujte se spotřebičem z chytrého telefonu pomocí praktických chytrých funkcí.

• Nastavení

- Umožňuje nastavit různé možnosti na troubě a v aplikaci.

• Moje recepty

- Stáhněte si nové a speciální recepty na vaření, které nejsou součástí standardního režimu vaření ve spotřebiči. Po dokončení stahování **Moje recepty** zůstávají ve spotřebiči recepty zachovány. Recepty můžete vytvářet, upravovat nebo mazat pouze v aplikaci **LG ThinQ**.

• Smart Diagnosis (inteligentní diagnostika)

- Tato funkce poskytuje užitečné informace pro diagnostiku a řešení problémů se spotřebičem na základě způsobu používání.

• Monitorování

- Tato funkce vám pomůže zkontrolovat aktuální stav, zbývající čas, nastavení vaření a čas ukončení na jednom místě.

• Upozornění produktu

- Zapnutím funkce Push Alerts můžete dostávat oznámení o stavu spotřebiče. Oznámení se spustí, i když není otevřena aplikace **LG ThinQ**.

• Časovač

- Časovač můžete nastavit z aplikace.

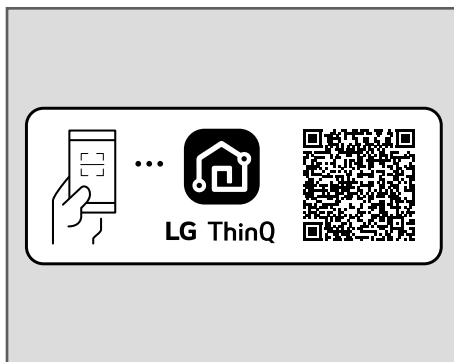
• Aktualizace firmwaru

- Udržujte spotřebič aktualizovaný.

- bezdrátový směrovač je změněn
- heslo bezdrátového směrovače je změněno
- poskytovatel internetových služeb je změněn
- Tyto informace jsou aktuální v době zveřejnění. Aplikace se může změnit za účelem vylepšení produktu bez předchozího upozornění uživatelů.
- Funkce se mohou u jednotlivých modelů lišit.

Instalace aplikace LG ThinQ a připojení spotřebiče LG

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



POZNÁMKA

- Chcete-li ověřit připojení Wi-Fi, zkontrolujte, zda svítí ikona na ovládacím panelu.
- Zařízení podporuje pouze síť Wi-Fi 2,4 GHz. Chcete-li zjistit frekvenci sítě, obraťte se na poskytovatele internetových služeb nebo se podívejte do návodu k bezdrátovému směrovači.
- Aplikace **LG ThinQ** neodpovídá za žádné problémy se síťovým připojením ani za žádné závady, poruchy nebo chyby způsobené síťovým připojením.
- Okolní bezdrátové prostředí může způsobit pomalý chod služby bezdrátové sítě.

POZNÁMKA

- V následujících případech musíte aktualizovat informace o síti pro každý spotřebič v aplikaci **LG ThinQ** na **Karty zařízení** → **Nastavení** → **Změnit síť**.

- Pokud má spotřebič potíže s připojením k síti Wi-Fi, může být příliš daleko od směrovače. Zakupte opakovač Wi-Fi (prodlužovač dosahu), abyste zlepšili sílu signálu Wi-Fi.
- Sítové připojení nemusí fungovat správně v závislosti na poskytovateli internetových služeb.
- Wi-Fi se nemusí připojit nebo může být připojení přerušeno kvůli prostředí domácí sítě.
- Pokud se spotřebič nemůže připojit kvůli problémům s bezdrátovým přenosem signálu, odpojte spotřebič ze zásuvky a počkejte asi minutu, než to zkusíte znovu.
- Pokud je brána firewall na bezdrátovém směrovači povolena, zakažte ji nebo k ní přidejte výjimku.
- Název bezdrátové sítě (SSID) by měl být kombinací anglických písmen a číslic. (Nepoužívejte speciální znaky.)
- Uživatelské rozhraní chytrého telefonu se může lišit v závislosti na mobilním operačním systému (OS) a výrobci.
- Pokud je bezpečnostní protokol směrovače nastaven na **WEP**, může dojít k selhání nastavení sítě. Změňte bezpečnostní protokol (doporučuje se **WPA2**) a znovu produkt připojte.

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

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

Informační upozornění k softwaru s otevřeným zdrojovým kódem

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

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

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

Specifikace RF modulu

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

Verze softwaru bezdrátové funkce: V 1.0

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

Prohlášení o shodě



Funkce Smart Diagnosis

Tato funkce vám pomůže diagnostikovat a řešit problémy se spotřebičem.

POZNÁMKA

- Z důvodů, které nelze přičítat nedbalosti společnosti LGE, nemusí služba fungovat z důvodu vnějších faktorů, jako je mimo jiné nedostupnost Wi-Fi, odpojení Wi-Fi, zásady místního obchodu s aplikacemi nebo nedostupnost aplikací.
- Tato funkce se může změnit bez předchozího upozornění a může mít jinou podobu v závislosti na tom, kde se nacházíte.

90 CHYTRÉ FUNKCE

Používání LG ThinQ k diagnostice problémů

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

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

Po skončení odpočítávání a ukončení tónů se v aplikaci zobrazí diagnóza.

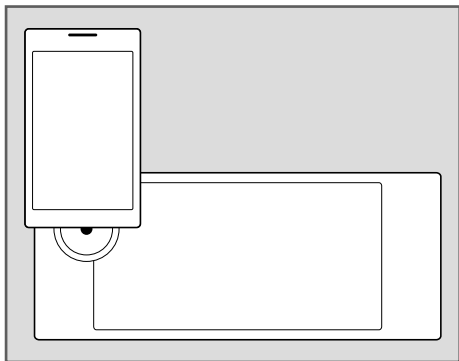
POZNÁMKA

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

Používání zvukové diagnostiky k diagnostice problémů

Při použití metody zvukové diagnostiky postupujte podle níže uvedených pokynů.

- Spustíte aplikaci **LG ThinQ** a v nabídce vyberte funkci **Smart Diagnosis (inteligentní diagnostika)**. Postupujte podle pokynů pro zvukovou diagnostiku uvedených v aplikaci **LG ThinQ**.
- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** v pravém dolním rohu obrazovky **Hlavní nabídka**, přejeďte prstem přes obrazovku a poté stiskněte tlačítko **Smart Diagnosis (inteligentní diagnostika)**.
 - Pokud byl displej uzamčen, musíte zámek deaktivovat a poté znovu aktivovat.
 - 2) Umístěte mikrofon telefonu do levého horního rohu obrazovky.



- 3) Podržte telefon na místě, dokud přenos tónu neskončí. Na displeji se bude odpočítávat čas.

ÚDRŽBA

Čištění

Vnitřní prostor trouby

VAROVÁNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

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

Vnější povrchy

Malované a ozdobné obložení

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

Povrchy z nerezové oceli

VAROVÁNÍ

- Abyste zabránili poškrábání, nepoužívejte drátěnky.

POZNÁMKA

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

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

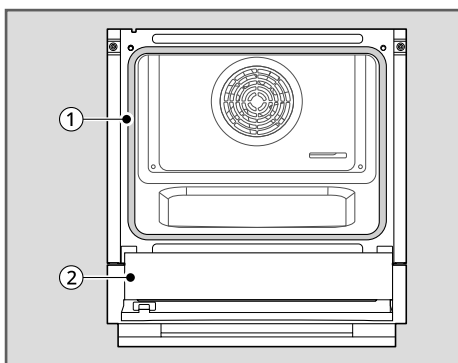
92 ÚDRŽBA

Dvířka trouby

▲ UPOZORNĚNÍ

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

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



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

Rošty do trouby

Před čištěním vyjměte rošty z trouby.

- 1) Čistěte jemným abrazivním čisticím prostředkem.

- Potraviny vysypané do kolejnič by mohly způsobit jejich zaseknutí.

- 2) Opláchněte je čistou vodou a osušte.

Příslušenství

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

EasyClean

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

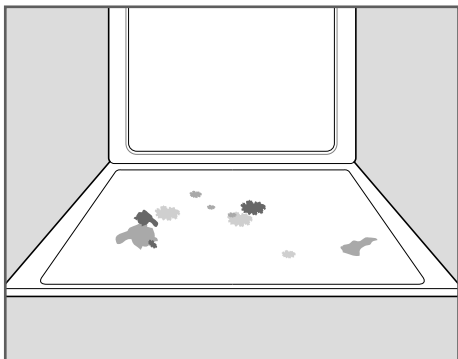
Trouba LG vám poskytuje možnost čistit s MENŠÍM OHŘEVEM, KRATŠÍM ČASEM a prakticky BEZ KOUŘE NEBO KOUŘOVÝCH PLYNŮ. Spotřebu energie můžete snížit čištěním lehkých nečistot v troubě pomocí funkce **EasyClean** namísto funkce **Pyrolýza**.

Výhody funkce EasyClean

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

Kdy použít EasyClean

- Příklad znečištění trouby



Případ 1

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

Případ 2

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

Návod k použití funkce EasyClean

▲ UPOZORNĚNÍ

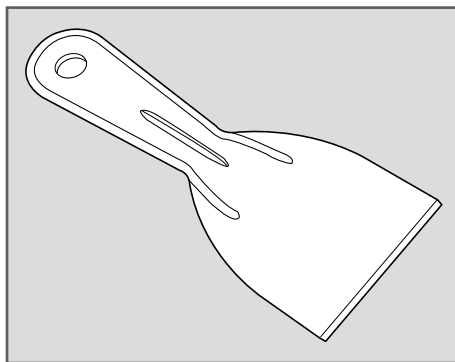
- Trouba by měla být vyrovnaná, aby byl na začátku cyklu **EasyClean** spodní povrch prostoru trouby zcela pokrytý vodou.
- Během cyklu **EasyClean** neotvírejte dvířka trouby. Voda nebude dostatečně horká, pokud budou dvířka během cyklu otevřena.
- Některé povrchy mohou být po cyklu **EasyClean** horké. Při čištění používejte gumové rukavice, abyste předešli popáleninám.
- Během cyklu **EasyClean** se trouba zahřívá natolik, že může způsobit popáleniny. Před otřením vnitřního povrchu trouby počkejte, dokud cyklus neskončí. Pokud tak neučiníte, může dojít k popálení.

- Při čištění prostoru trouby se neopírejte o sklo dvířek ani o dvířka samotná.
- Nepoužívejte žádné ocelové drátěnky, abrazivní podložky nebo čisticí prostředky, protože tyto materiály mohou trvale poškodit povrch trouby.
- Vyjměte z trouby pečící plech, hluboký plech, drátěný rošt, veškeré nádobí, alobal nebo jiný materiál.

POZNÁMKA

- Před použitím cyklu **EasyClean** nechte troubu vychladnout na pokojovou teplotu. Pokud je teplota dutiny trouby vyšší než 65 °C, cyklus **EasyClean** se neaktivuje, dokud prostor trouby nevychladne.
- Nejlepších výsledků dosáhnete použitím destilované nebo filtrované vody. Voda z vodovodu může na dně trouby zanechat minerální usazeniny.
- Nečistoty zapečené během několika cyklů pečení bude obtížnější pomocí cyklu **EasyClean** odstranit.

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



- Doporučené plastové škrabky:
 - Tvrdá plastová špachtle
 - Plastová škrabka na pánev
 - Plastová škrabka na barvu
 - Stará kreditní karta

94 ÚDRŽBA

- 3) Naplňte nádrž po rysku **Max**. Pokud je to možné, používejte změkčenou, filtrovanou vodu. Tvrdá voda může rychleji ucpat parní generátor usazeninami vodního kamene.
- 4) Na obrazovce **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Čištění** a poté stiskněte tlačítko **EasyClean**.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- 6) Na konci 10minutového cyklu zazní tón a na displeji se zobrazí **Čištění je dokončeno**. Na displeji stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit**.
- 7) Po skončení čisticího cyklu a při ručním čištění by na dně trouby mělo zůstat tolik vody, aby byly všechny nečistoty zcela ponořeny. V případě potřeby vodu doplňte. Před troubu položte na podlahu ručník, aby se zachytila voda, která se může při ručním čištění vylít.
- 8) Prostor trouby vyčistěte ihned po skončení cyklu **EasyClean** vydrhnutím mokrou houbičkou, která nezanechává škrábance. (Drhnoucí strana nepoškrábá povrchovou úpravu.) Při čištění se může do spodních větracích otvorů vylít trochu vody, která se však zachytí v misce pod prostorem trouby a nepoškodí hořák.
- 9) Po vyčištění prostoru trouby otřete přebytečnou vodu čistou suchou utěrkou. Vyměňte rošty a veškeré další příslušenství.
- 10) Pokud zůstávají lehké nečistoty, opakujte výše uvedené kroky a dbejte na důkladné namočení znečištěných míst.
 - Pokud i po několika cyklech **EasyClean** zůstávají odolné nečistoty, spusťte cyklus **Pyrolýza**. Před spuštěním cyklu **Pyrolýza** se ujistěte, že jsou z prostoru trouby vyjmuty rošty a další příslušenství a že je povrch prostoru trouby suchý. Další podrobnosti naleznete v části **Pyrolýza** v návodu k obsluze. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

POZNÁMKA

- Po dokončení cyklu **EasyClean** může být těsnění prostoru trouby mokré. To je normální. Těsnění nečistěte.

- Pokud po čištění zůstanou na dně trouby minerální usazeniny, odstraňte je hadříkem nebo houbou namočenou v octu.
- K čištění trouby se nedoporučuje používat komerční čisticí prostředky nebo bělidla. Místo toho používejte jemné tekuté čisticí prostředky s hodnotou pH nižší než 12,7, aby nedošlo ke změně barvy smaltu

Pyrolýza (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

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

Před zahájením pyrolýzy

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

VAROVÁNÍ

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby. V žádné části trouby ani v jejím okolí by se neměly používat komerční čisticí prostředky na trouby ani ochranné vrstvy jakéhokoli druhu.
- Čistěte pouze díly uvedené v návodu. Vyjměte z trouby pečicí plech, hluboký plech, drátěný rošt, veškeré nádobí, alobal nebo jiný materiál.
 - Pokud během cyklu **Pyrolýza** zůstanou v prostoru trouby rošty, změní barvu a budou se špatně zasouvat a vysouvat.
- Pokud dojde k poruše v režimu **Pyrolýza**, zobrazí se na displeji trouby chybový kód F a během procesu čištění cyklem **Pyrolýza** zazní tři dlouhá pípnutí. Vypněte elektrické napájení na hlavní pojistce nebo jističi a nechte troubu opravit kvalifikovaným technikem.
- Pokud dojde k poruše režimu **Pyrolýza**, vypněte troubu a odpojte napájení. Nechte ji opravit kvalifikovaným technikem.
- Je normální, že se části trouby během cyklu **Pyrolýza** zahřívají. Během cyklu **Pyrolýza** netlačte na dvířka, okno nebo větrací prostor trouby.
- Nenechávejte malé děti v blízkosti spotřebiče bez dozoru. Během cyklu **Pyrolýza** může být vnější strana trouby na dotek velmi horká.
- Pokud máte domácí ptáky, přemístěte je do jiné dobře větrané místnosti. Zdraví některých ptáků je velmi citlivé na výpary, které se uvolňují během cyklu **Pyrolýza** v troubě.
- Stěny trouby, rošty, dno ani žádnou jinou část trouby nevystýlejte hliníkovou fólií ani jiným materiálem. Tímto způsobem zabráníte distribuci tepla, dosáhnete špatných výsledků pečení a trvale poškodíte vnitřek trouby (hliníková fólie se roztaví na vnitřním povrchu trouby).
- Dvířka neotvírejte násilím. Mohlo by dojít k poškození automatického zamykání dvířek. Při otevírání dvířek trouby po cyklu **Pyrolýza** buďte opatrní. Při otevírání dvířek se postavte stranou od trouby, aby mohl unikat horký vzduch nebo pára. Trouba může být stále VELMI HORKÁ.

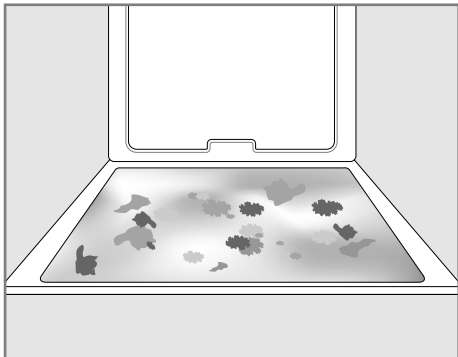
POZNÁMKA

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

96 ÚDRŽBA

Kdy použít cyklus Pyrolýza

- Příklad znečištění trouby



Případ 1

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

Případ 2

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

Případ 3

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

POZNÁMKA

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

Nastavení cyklu Pyrolýza

- 1) Z trouby vyjměte veškeré rošty a příslušenství.
- 2) Stiskněte tlačítko Čištění a poté stiskněte tlačítko **Pyrolýza**.
- 3) Vyberte požadovanou dobu cyklu a poté stiskněte tlačítko **Spustit/Zastavit** na ovládacím panelu. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

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

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

Čištění nádrže na vodu

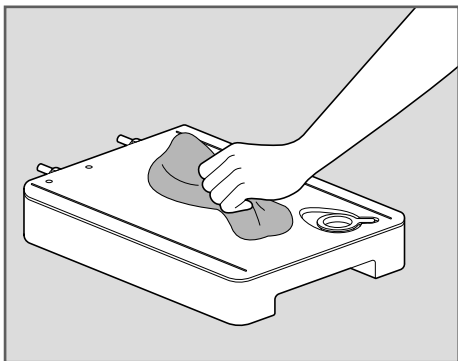
Nádrž na vodu se používá při funkcích vaření v páře. Pokud je to možné, používejte filtrovanou, změkčenou vodu.

POZNÁMKA

- Po použití parní funkce je třeba vypustit nádržku na vodu. Abyste předešli vzniku bakterií nebo

zápachu, po každém použití nádrž přívodu páry vyčistěte a vysušte.

- Nemyjte v myčce nádobí.
- Pokud se nádrž na vodu nezasouvá tak hladce, jak by měla, vyčistěte její dno.



Vodní kámen z tvrdé vody

Pokud se v nádrži na vodu používá tvrdá voda, může dojít k zanesení parního generátoru vodním kamenem. V oblastech s tvrdou vodou často spouštějte funkci **Odstraňování vodního kamene** nebo používejte změkčenou vodu.

Použití funkce odstranění vodního kamene

K odstranění minerálních usazenin, které zůstaly na dně trouby po použití parního režimu, použijte hadřík nebo houbu namočenou v octu nebo slabém roztoku kyseliny citronové. Pro odstranění odolnějšího nebo rozsáhlejšího vodního kamene použijte funkci **Odstraňování vodního kamene**.

POZNÁMKA

- Po každých 2-3 použití parního režimu použijte funkci odstranění vodního kamene.

Odstranění vodního kamene

Tuto funkci použijte k odstranění bílých usazenin, které se tvoří po delším používání parního generátoru.

Funkce **Odstraňování vodního kamene** trvá 1 hodinu a 43 minut. Během čištění bude z parního generátoru vytékat voda.

Pokyny k vyjmutí a naplnění nádržky na vodu naleznete v části „**Použití nádrže na vodu**“.

Nastavení odstraňování vodního kamene

POZNÁMKA

- Po výpadku napájení se funkce **Odstraňování vodního kamene** automaticky obnoví, i když byla spuštěna funkce **Oplachování**.
- Pokud po odstranění vodního kamene zůstane na dně trouby voda, podívejte se na pokyny v části „Použití funkce **Vypouštění**“ kvůli zbytkové vodě uvnitř parního generátoru.
- Po spuštění funkce **Odstraňování vodního kamene** vyčistěte nádrž na vodu.

- 1) Naplňte nádrž na vodu předem namáchanou směsí vody a kyseliny citronové v poměru 50:1. Použijte například 4 lžičky kyseliny citronové ve 4 1/4 šálku vody (20 g kyseliny citronové v 1000 ml vody).
- 2) Opatrně vložte nádrž na vodu do správné polohy v ovládacím panelu a dbejte na to, aby byla při přenášení vodorovně. Pokud nebude nádrž udržována ve vodorovné poloze, voda bude vytékat z trubek v zadní části.
- 3) Na **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Čištění**. Stiskněte tlačítko **Parní údržba**, poté stiskněte tlačítko **Odstraňování vodního kamene**.
- 4) Po 1 hodině a 32 minutách odstraňování vodního kamene se na displeji zobrazí vyskakovací okno. Podle pokynů vypustte nádrž a naplňte ji čistou vodou.
- 5) Vložte nádrž a spusťte funkci **Oplachování**. Funkce **Oplachování** trvá přibližně 11 minut.
- 6) Po dokončení funkce **Oplachování** vysušte vnitřek trouby měkkým hadříkem. Dvířka trouby nechte otevřená a nechte troubu zcela vyschnout.

98 ÚDRŽBA

Použití funkce vypouštění

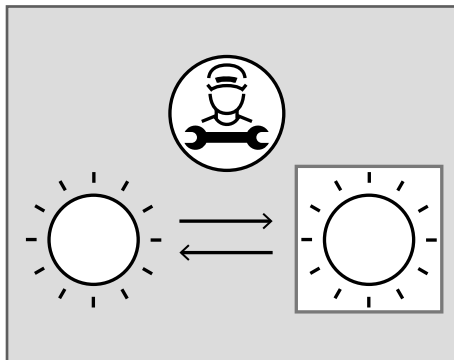
Funkce **Vypouštění** odstraňuje zbytkovou vodu uvnitř parního generátoru. Funkce trvá něco málo přes 1 minutu a spouští se automaticky po každém cyklu vaření v páře. V případě potřeby lze funkci **Vypouštění** spustit také ručně.

Nastavení vypouštění

- 1) Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu prázdná.
- 2) Na **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Čištění**. Stiskněte tlačítko **Parní údržba**, poté stiskněte tlačítko **Vypouštění**.
- 3) Stisknutím tlačítka **Spustit/Zastavit** na displeji spustíte funkci **Vypouštění**. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.

výměně halogenové žárovky si přečtěte následující pokyny.

Tento spotřebič obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



Použití funkce odpařování

Funkce **Odpařování** odstraňuje zbytky vody uvnitř prostoru trouby. Funkce trvá něco málo přes 20 minut.

Nastavení odpařování

- 1) Na **Hlavní nabídka** stiskněte tlačítko **Čištění**. Stiskněte tlačítko **Parní údržba**, poté stiskněte tlačítko **Odpařování**.
- 2) Stisknutím tlačítka **Spustit/Zastavit** na displeji spustíte funkci **Odpařování**. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.

⚠ VAROVÁNÍ

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

Pravidelná údržba

Výměna osvětlení trouby

Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***

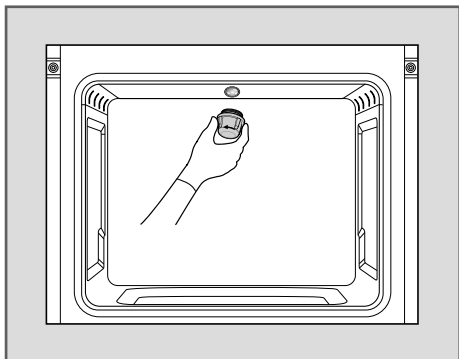
Osvětlení trouby je standardní LED žárovka. Pokud se LED žárovka nerozsvítí, obraťte se na zákaznický servis LG Electronics. Nepokoušejte se LED žárovku vyměnit nebo vyjmout.

Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***

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

- 1) Odpojte troubu ze zásuvky nebo odpojte napájení.
- 2) Otočte skleněný kryt lampy proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- 3) Vyjměte halogenovou žárovku z patice a zlikvidujte ji způsobem šetrným k životnímu prostředí.
- 4) Vložte novou halogenovou žárovku. Při vkládání se žárovky nedotýkejte prsty, protože to může způsobit její závadu.
- 5) Nasadte skleněný kryt lampy a otočte jím ve směru hodinových ručiček.

6) Zapojte troubu nebo znovu připojte napájení.



Informace o světelném zdroji

- Světlo se automaticky zapne a vypne v některém z následujících případů:
 - při otevírání/zavírání dvířek.
 - při použití funkce **InstaView**.

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

Demontáž, montáž a rozebrání dvířek trouby

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

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

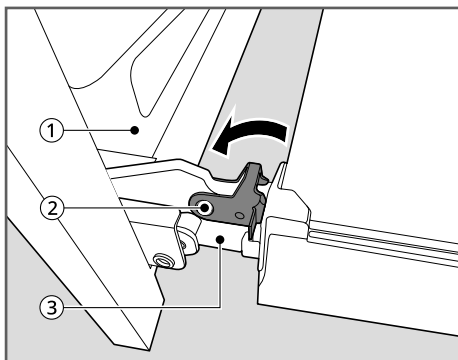
100 ÚDRŽBA

Sejmutí dvířek trouby

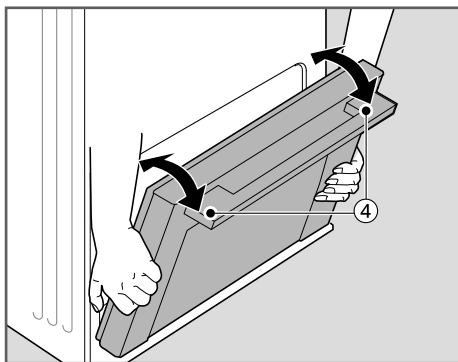
▲ UPOZORNĚNÍ

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

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



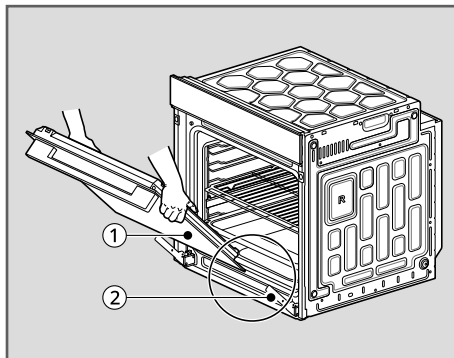
- 3) Pevně uchopte obě strany dvířek v horní části.
- 4) Částečně dvířka zavřete na přibližně 70 stupňů ④. Pokud je poloha správná, panty ③ se budou volně pohybovat.



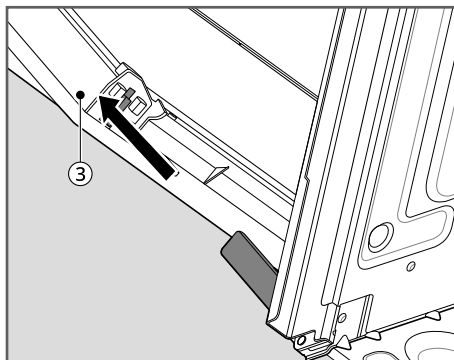
- 5) Zvedněte dvířka a táhněte je k sobě, dokud se západky pantů zcela neuvolní.

Montáž dvířek trouby

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

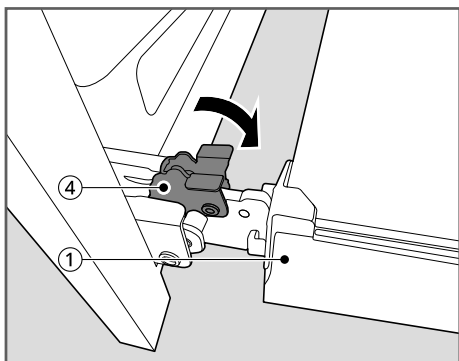


- 2) Zcela zasuňte panty ② do drážek ③.



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

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

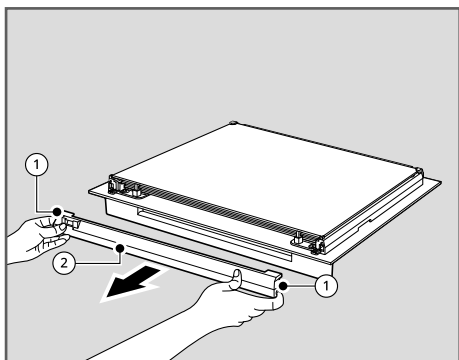


- 5) Zavřete dvířka.

Demontáž dvířek trouby

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

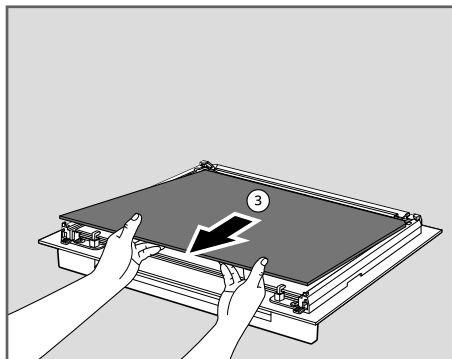
- 1) Sejměte dvířka trouby z trouby a položte je na měkký rovný povrch, aby se nerozbila a nepoškrábala, a to rukojetí dvířek směrem k podlaze.
- 2) Zatlačte na zámky ① na obou stranách horního krytu dvířek ② a zatáhněte dopředu.



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

Těsnění (4 ks) vložené do skla odložte stranou.

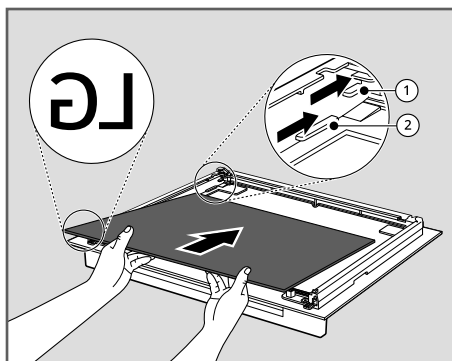
Zopakujte odstranění všech tří vrstev skleněných panelů.



Montáž skleněného panelu

Skleněné panely sestavte v opačném pořadí, než byly demontovány.

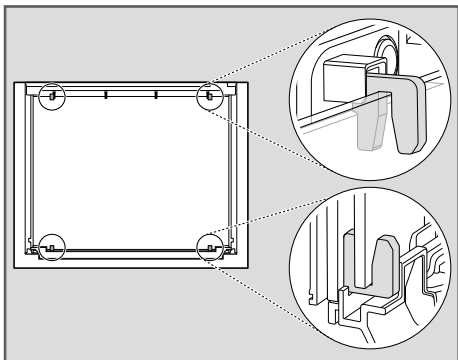
- 1) Zasuňte spodní skleněný panel do pozice ② a druhý skleněný panel do pozice ① dvířek trouby.
 - Skleněný panel umístěte potištěnou stranou LG směrem k rukojeti dvířek trouby.



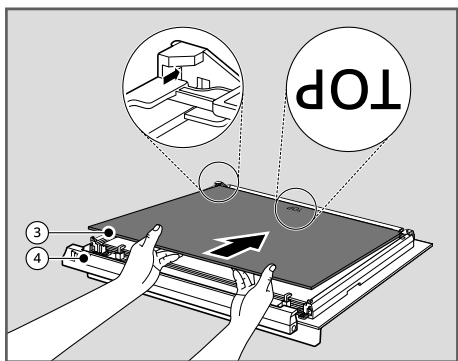
- 2) Sestavte 4 těsnění na druhém skleněném panelu takto.

102 ÚDRŽBA

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



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



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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nejčastější dotazy

Často kladené otázky

ČEŠTINA

OTÁZKA: Moje nová trouba nepeče jako ta stará. Je něco špatně s nastavením teploty?

ODPověď: Ne. Vaše trouba byla testována a kalibrována ve výrobním závodě. Při prvních několika použitích pečlivě dodržujte časy a teploty uvedené v receptu. Pokud se vám přesto bude zdát, že je vaše nová trouba příliš horká nebo příliš studená, můžete si sami upravit teplotu trouby tak, aby vyhovovala vašim specifickým potřebám při pečení. Jednoduché pokyny k nastavení termostatu naleznete v části **Změna nastavení** v tomto návodu.

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

ODPověď: Váš nový spotřebič je navržen tak, aby udržoval přísnější kontrolu nad teplotou trouby. U nové trouby můžete častěji slyšet cvakání a vypínání topných těles. To je normální.

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

ODPověď: Ano, to je normální. Po otevření dvířek se konvekční ventilátor zastaví, dokud se dvířka nezavrou.

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

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

OTÁZKA: Mohu použít alobal na rošty?

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

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

104 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

OTÁ **Mám grilovat s otevřenými nebo zavřenými dvířky?**
ZKA:

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

OTÁ **Proč nefungují funkční tlačítka?**
ZKA:

ODP Zkontrolujte, zda je aktivována funkce **Zámek ovládání**. Na displeji se zobrazuje , pokud je
OVĚ funkce **Zámek ovládání** aktivována. Chcete-li funkci **Zámek ovládání** deaktivovat, podívejte se
Ď: na část **Zámek ovládání** v kapitole **Obsluha**.

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

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

Před zavoláním servisu

Vaření

Příznaky	Možná příčina a řešení
Trouba nefunguje	Zástrčka spotřebiče není zcela zasunuta do elektrické zásuvky. Zkontrolujte, zda je elektrická zástrčka zapojena do řádně uzemněné zásuvky pod napětím.
	V domě může být přepálená pojistka nebo vypnutý jistič. Vyměňte pojistku nebo resetujte jistič.
	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
	Příliš horká trouba. Nechte troubu vychladnout na teplotu nižší, než je teplota uzamčení.
Pára je odváděna ventilačním otvorem trouby.	Při vaření potravin s vysokou vlhkostí vzniká pára. To je normální.
Spotřebič nefunguje.	Kabel není správně zapojen. Zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen do zásuvky. Zkontrolujte jističe.

Příznaky	Možná příčina a řešení
Spotřebič nefunguje.	Servisní rozvody nejsou kompletní. Obratť se na svého elektrikáře.
	Výpadek proudu. Pro jistotu zkontrolujte osvětlení domu. Zavolejte místní elektrárenskou společnost a požádejte o servis.
Trouba při grilování nadměrně kouří.	Trouba není správně nainstalována. Viz instalační příručka.
	Maso příliš blízko topnému tělesu. Přemístěte rošt tak, abyste zajistili správnou vzdálenost mezi masem a topným tělesem. Předehřejte grilovací těleso k opékání.
	Maso není správně připraveno. Odstraňte z masa přebytečný tuk. Zbylé tukové okraje odřízněte, aby se nezkroutily.
	Na povrchu trouby se nahromadil tuk. Starý tuk nebo stříkance jídla způsobují nadměrné zakouření. Při častém grilování je nutné pravidelné čištění.
Jídlo se správně nepeče nebo neškvaří	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
	Pozice roštu je nesprávná nebo rošt není v rovině. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
	Používá se nesprávné nádobí nebo nádobí nevhodné velikosti. Viz část „Obsluha trouby“ v kapitole Obsluha.
Jídlo se správně negriluje.	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Ujistěte se, že jste správně zvolili režim grilování.
	Používá se nesprávná pozice roštu. Viz Doporučený průvodce grilováním.
	Nádobí, které není vhodné pro grilování. Použijte grilovací plech a rošt.
	V některých oblastech může být napájecí napětí nízké. Předehřejte topné těleso grilování po dobu 5-7 minut.
Vlhkost se shromažďuje na okně trouby nebo pára vychází z ventilačního otvoru trouby.	K tomu dochází při vaření potravin s vysokým obsahem vlhkosti. To je normální.
	Při čištění okna byla použita nadměrná vlhkost. Při čištění oken nepoužívejte nadměrnou vlhkost.

106 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Příznaky	Možná příčina a řešení
Odvod teplého vzduchu do kuchyně po vypnutí trouby.	Odvod teplého vzduchu je nutný k udržení a snížení teploty v troubě. Po ochlazení na bezpečnou teplotu se automaticky vypne. To je normální.
Trouba nevaří v páře.	Nesprávná montáž Ujistěte se, že jste nádrž na vodu vložili do správné polohy v ovládacím panelu.
	Odtok v nádrži na vodu může být ucpaný vodním kamenem. Pokud k tomu dojde, je třeba před použitím parní funkce spustit funkci odstraňování vodního kamene.
Na dně trouby se během vaření v páře nebo po něm hromadí voda	Při vaření v páře se voda z nádrže na vodu přelévá do spodní části trouby. - Je normální, že se během funkce Pára nebo po ní dno trouby naplní vodou. - Pokud voda zanechává na dně trouby minerální usazeniny, odstraňte je hadříkem nebo houbou namočenou v octu.
Po vaření v páře se na dně trouby objeví bílé zbytky.	Používání tvrdé vody v nádrži na vodu může mít za následek usazování vodního kamene na dně trouby. K odstranění minerálních usazenin, které zůstávají na dně trouby, použijte hadřík nebo houbu namočenou v octu nebo slabém roztoku kyseliny citronové.

Součásti a funkce

Příznaky	Možná příčina a řešení
Ovládání trouby pípne a zobrazí případný chybový kód F.	Elektronické ovládání zjistilo poruchu. Vypněte používanou funkci trouby, aby se vymazal displej a trouba přestala pípat. Přeprogramujte troubu. Pokud se závada opakuje, zaznamenejte číslo závady a zavolejte servis.
Když chcete připravovat pokrm, na displeji svítí 	Dvířka trouby jsou zablokována, protože teplota uvnitř trouby neklesla pod teplotu uzamčení. Stiskněte tlačítko Spustit/Zastavit na ovládacím panelu. Troubu nechejte vychladnout.
	Aktivuje se funkce Zámek ovládání. Deaktivaci funkce Zámek ovládání provedete podle pokynů v části Zámek ovládání v kapitole Obsluha.
Osvětlení trouby nefunguje. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Je čas vyměnit žárovku nebo je žárovka uvolněná. Vyměňte nebo utáhněte žárovku. Viz „Výměna osvětlení trouby“ v části Pravidelná údržba.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 107

ČEŠTINA

Příznaky	Možná příčina a řešení
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.	Ventilátor se automaticky vypne, jakmile se elektronické součásti dostatečně ochladí. To je normální.
Trouba nespustí pyrolýzu. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Teplota pece je příliš vysoká na to, aby bylo možné nastavit režim Pyrolýza. Nechte spotřebič vychladnout a resetujte ovládací prvky.
	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz Pyrolýza v části Čištění. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)
	Cyklus pyrolýzy nelze spustit, pokud jsou dvířka trouby otevřená. Zavřete dvířka trouby.
Dvířka trouby se po cyklu pyrolýzy neotevrou. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Trouba je příliš horká. Nechte troubu vychladnout na teplotu nižší, než je teplota uzamčení.
	Ovládání a dveře mohou být uzamčeny. Po dokončení cyklu pyrolýzy nechte troubu asi hodinu vychladnout. Dvířka lze otevřít, když se přestane zobrazovat zámek .
Po cyklu pyrolýzy není trouba čistá. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Nesprávně nastavené ovládání trouby. Viz Pyrolýza v části Čištění.
	Trouba byla silně znečištěná. Před spuštěním čistícího cyklu vyčistěte silně rozlité tekutiny. Silně znečištěné trouby mohou potřebovat opakování nebo delší dobu trvající režim Pyrolýza.
Konvekční ventilátor se zastaví.	Konvekční ventilátor se během cyklu Horký vzduch zastaví. Děje se tak proto, aby byl ohřev během cyklu rovnoměrnější. Nejedná se o závadu trouby a mělo by se to považovat za normální provoz.
Varný prostor se neohřívá a na displeji se zobrazuje ikona „Demo“ nebo „D“.	Spotřebič je v ukázkovém režimu. Podívejte se do části „Ukázkový režim“ v uživatelské příručce a deaktivujte tento režim.

Zvuky

Příznaky	Možná příčina a řešení
Zvuk „praskání“ nebo „pukání“	Jedná se o zvuk zahřívání a ochlazování kovu při vaření i při funkci EasyClean. To je normální.

108 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Příznaky	Možná příčina a řešení
Hluk ventilátoru	Konvekční ventilátor se může automaticky zapínat a vypínat. To je normální.

Wi-Fi

Příznaky	Možná příčina a řešení
Domácí spotřebiči a smartphone nejsou připojeni k síti Wi-Fi.	Heslo k síti Wi-Fi, ke které se snažíte připojit, je nesprávné. Vyhledejte síť Wi-Fi připojenou k vašemu smartphonu a odstraňte ji, poté zaregistrujte spotřebič v aplikaci LG ThinQ.
	Mobilní data pro váš smartphone jsou zapnutá. Vypněte mobilní data smartphonu a zaregistrujte spotřebič pomocí sítě Wi-Fi.
	Název bezdrátové sítě (SSID) je nastaven nesprávně. Název bezdrátové sítě (SSID) by měl být kombinací anglických písmen a číslic. (Nepoužívejte speciální znaky.)
	Frekvence routeru není 2,4 GHz. Podporována je pouze frekvence routeru 2,4 GHz. Nastavte bezdrátový směrovač na frekvenci 2,4 GHz a připojte spotřebič k bezdrátovému směrovači. Frekvenci směrovače zjistíte u poskytovatele internetových služeb nebo u výrobce směrovače.
	Vzdálenost mezi spotřebičem a směrovačem je příliš velká. Pokud je vzdálenost mezi spotřebičem a směrovačem příliš velká, může být signál slabý a připojení nemusí být správně nakonfigurováno. Přesuňte umístění směrovače tak, aby byl blíže ke spotřebiči.

Zákaznický servis a náhradní díly

Zákaznický servis

Pokud se závadu nepodaří odstranit výše uvedenými opatřeními, obraťte se na servis LG.

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 109

ČEŠTINA

Náhradní díly

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

- Váš hovor bude automaticky předán středisku služeb zákazníkům, které je příslušné pro vaši poštovní oblast.
- Adresu místního střediska služeb zákazníkům a další informace pro zákazníky najdete na internetu na adrese www.lg.com.

Ujistěte se, že máte k dispozici následující údaje:

- Vaše jméno a adresu včetně poštovního směrovacího čísla.

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

Produktový list

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

Ochranná známka	LG
Identifikátor modelu	WSED7667M, WSED7666M, WSED7665B, WSED7664S, WS9D7672WM, WS9D7651WS
Index energetické účinnosti (EEIcavity)	58,7
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie (konvenční režim)	0,83 kWh/cyklus
Spotřeba energie (režim nucené konvekce s ventilátorem)	0,51 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrický
Objem	76 l
Hmotnost	45,0 kg

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

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,5 W
Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu	2,0 W

110 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Doba, po které funkce řízení spotřeby nebo podobná funkce automaticky přepne zařízení do pohotovostního režimu a/nebo do režimu vypnutí a/nebo do stavu, který zajišťuje síťový pohotovostní režim

5 minut



Ak si chcete pozrieť príručku,
naskenujte QR kód.



NÁVOD NA POUŽÍVANIE

VSTAVANÁ RÚRA



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

SLOVENČINA

WSED766***, WS9D76****

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Všetky práva vyhradené

OBSAH

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

Tento návod podlieha revízií vykonanej výrobcom.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY 5

Bezpečnostné správy 5

VAROVANIE 6

Inštalácia 6

Prevádzka 7

Údržba 9

Riziko vzniku požiaru a horľavé materiály 11

UPOZORNENIE 11

Prevádzka 11

Údržba 12

Používanie funkcie pary 13

STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 14

Likvidácia 14

Vyradené spotrebiče 15

Zneškodnenie starého spotrebiča 16

POKYNY NA INŠTALÁCIU 16

Bezpečnostné pokyny pre inštaláciu techniky 16

Elektrické pripojenie 17

PREHĽAD VÝROBKU

Funkcie výrobku 18

Vonkajšia/vnútoraná časť 18

Príslušenstvo 19

PREVÁDZKA

Obsluha ovládacieho panela 21

Funkcie ovládacieho panela 21

Tipy na úsporu energie 23

Zmena nastavení 23

Začíname 23

Nastavenia 23

Zámok ovládania 23

Čas.....	23
Režim Sabbath.....	24
Wi-Fi	24
Spustenie na diaľku.....	24
Úvodná obrazovka	25
Jas	25
Jazyk	25
Objem	25
InstaView.....	25
Kontrolka predohrevu	26
Upravenie teploty.....	26
Smart Diagnosis	27
Obnovenie továrenských údajov.....	27
Demo režim.....	27
Ochladzovanie rúry	27
Časovač.....	27
Obsluha rúry	28
Pred použitím rúry	28
Montáž (teleskopických) roštov s koľajničkami	28
Vyberanie roštov s koľajničkami.....	29
Používanie teleskopických výsuvných koľajničiek	29
Manuálna príprava pokrmov	32
Horúci vzduch/Úsporný horúci vzduch	38
Odporúčaný návod na Úsporný horúci vzduch.....	40
Pečenie	40
Odporúčaný návod na pečenie	42
Pečenie mäsa.....	48
Režim sondy (Model WSED7667M)	49
Odporúčaný návod na používanie sondy.....	52
Grilovanie	53
Odporúčaný návod na grilovanie.....	55
Teplovzdušné fritovanie	56
Odporúčaný návod na teplovzdušné fritovanie	58
Sous-Vide vzduchom (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***).	61
Odporúčaný návod na Sous-Vide vzduchom.....	63
Rozmrazovanie	63
Funkcia Para.....	65
Príprava pokrmov parou	66
Sous-Vide (Model WSED7667M, WSED7666M)	69
Odporúčaný návod na Sous-Vide	71
Príprava pokrmov podľa receptu	72

Moje recepty	87
Informácie pre skúšobné ústavy	89

INTELIGENTNÉ FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ	92
Funkcie aplikácie LG ThinQ	92
Inštalácia aplikácie LG ThinQ a pripojenie spotrebiča LG	92
Špecifikácie RF modulu	93
Vyhlásenie o zhode	93
Informácie o softvéri typu Open Source	93
Funkcia Smart Diagnosis	93
Použitie LG ThinQ na diagnostiku problémov	94
Použitie zvukovej diagnostiky k diagnostike problémov	94

ÚDRŽBA

Čistenie	95
Vnútorňný povrch	95
Vonkajší povrch	95
EasyClean	96
Pyrolýza (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	98
Čistenie nádržky na vodu	100
Používanie funkcie Odstraňovanie vodného kameňa	101
Používanie funkcie Vypúšťanie	101
Používanie funkcie Odparovanie	102
Pravidelná údržba	102
Výmena osvetlenia rúry	102
Zloženie, nasadenie a rozobratie dvierok rúry	103

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky	107
Najčastejšie otázky	107
Kým zavoláte servis	108
Príprava pokrmov	108
Diely a funkcie	110
Zvuky	111
Wi-Fi	112
Zákaznícky servis a náhradné diely	112
Údajový list výrobku	113

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY

Bezpečnostné správy

Vaša bezpečnosť a bezpečnosť iných osôb je veľmi dôležitá.

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

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



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

Tieto slová znamenajú:



VAROVANIE

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



UPOZORNENIE

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

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

6 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAROVANIE

VAROVANIE

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

Inštalácia

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

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

Prevádzka

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

8 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

Údržba

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

10 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Riziko vzniku požiaru a horľavé materiály

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

UPOZORNENIE

Prevádzka

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

12 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Údržba

- Neopravujte ani nevymieňajte žiadny diel spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v návode. Všetky ostatné servisné práce by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné leptadlá, abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch. Škrabance môžu spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením skontrolujte, či je osvetlenie rúry studené.
- Tesnenie dvierok nečistite. Tesnenie dvierok je nevyhnutné pre dobré utesnenie. Dbajte na to, aby ste tesnenie neodreli, nepoškodili alebo neposunuli.

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

Používanie funkcie pary

- Horúca para môže spôsobiť obarenie.
- Počas činnosti funkcie pary neotvárajte dvierka a nedotýkajte sa vetracích otvorov.
- Pri otváraní dvierok buďte opatrní. Horúci vzduch a para, ktoré uniknú, môžu spôsobiť popáleniny rúk, tváre a očí. Pred otvorením dvierok nechajte z rúry uniknúť horúci vzduch alebo paru.
- Para sa môže kondenzovať na vnútornej strane dvierok. Kondenzáciu neutierajte, kým dvierka nevychladnú.

14 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Likvidácia

! UPOZORNENIE

- Vaša nová rúra bola správne zabalená na prepravu. Skôr ako začnete spotrebič používať, odstráňte všetok obalový materiál.
- Nezabudnite odstrániť fólie z teleskopických výsuvných koľajničiek a ovládacieho panela.

Jednotlivé materiály obalu

Obalový materiál		Abecedne	Číselne
Plast	Polyetyléntereftalát	PET	1
	Vysokohustotný polyetylén	HDPE	2
	Polyvinylchlorid	PVC	3
	Nízkohustotný polyetylén	LDPE	4
	Polypropylén	PP	5
	Polystyrén	PS	6
Papier a lepenka	Vlnitá lepenka	PAP	20
	Iná lepenka	PAP	21
	Papier	PAP	22
Kovy	Oceľ	FE	40
	Hliník	ALU	41
Drevo	Drevo	FOR	50
	Korok		51

Obalový materiál		Abecedne	Číselne
Textília	Bavlna	TEX	60
	Juta		61
Sklo	Číre sklo	GL	70
	Zelené sklo		71
	Hnedé sklo		72

SLOVENČINA

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

Vyradené spotrebiče

! UPOZORNENIE

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

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

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

16 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Zneškodnenie starého spotrebiča



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

POKYNY NA INŠTALÁCIU

Inštaláciu by mal vykonávať iba kvalifikovaný profesionálny elektrikár.

Bezpečnostné pokyny pre inštaláciu technika

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

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

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

Elektrické pripojenie

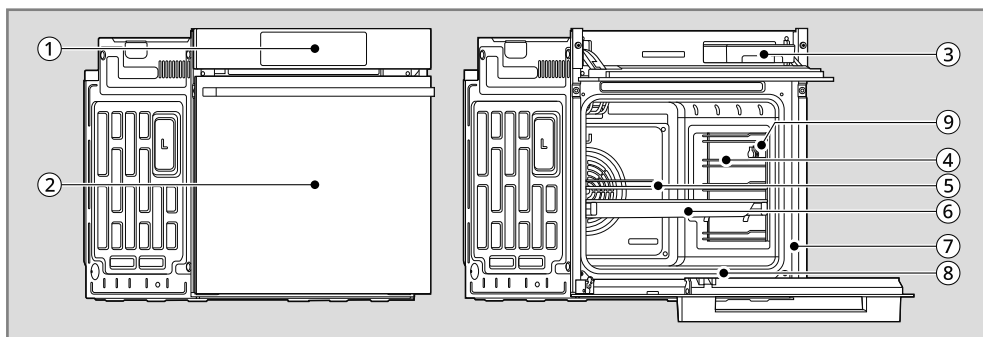
- Ak spínač nie je po inštalácii prístupný, musia byť pre všetky póly k dispozícii dodatočné odpojovacie prostriedky. Odpojovacie prostriedky musia byť súčasťou pevného vedenia v súlade s pravidlami elektroinštalácie.
- Tento spotrebič zahŕňa uzemnenie na funkčné účely.

18 PREHĽAD VÝROBKU

PREHĽAD VÝROBKU

Funkcie výrobku

Vonkajšia/vnútrotná časť



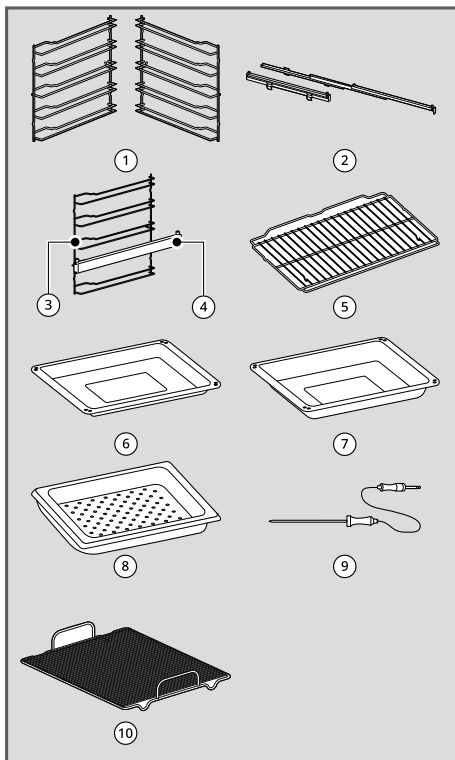
①	Ovládač rúry	⑥	Plech na pečenie
②	Dvierka rúry	⑦	Štítok s údajmi, štítok s modelom a sériovým číslom
③	Nádržka na vodu	⑧	Tesnenie
④	Rošt s koľajničkami (2 ks)	⑨	Zásuvka na mäsovú sondu (Model WSED7667M)
⑤	Drôtená mriežka		

POZNÁMKA

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

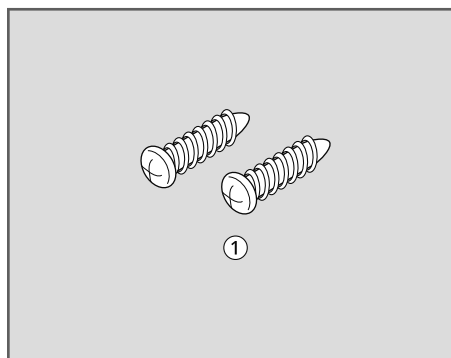
Príslušenstvo

Príslušenstvo na prípravu pokrmov



⑦	Hlboký plech na pečenie (1 ks)
⑧	Perforovaný plech (1 ks) • Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***
⑨	Mäsová sonda (1 ks) • Model WSED7667*
⑩	Viacero roštov (1 ks) • Model WS9D767***, WS9D765***

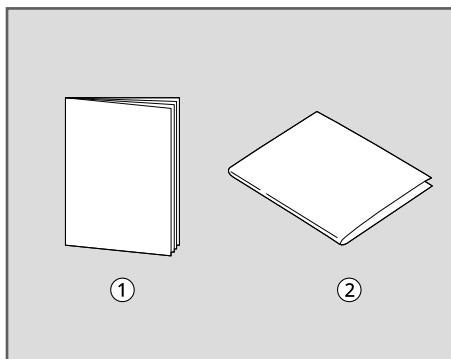
Príslušenstvo na inštaláciu



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

①	Rošt s koľajničkami (2 ks) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
②	Teleskopická výsuvná koľajnička (2 ks) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
③	Rošt s koľajničkami (2 ks) • Model WSED7664*, WS9D7651**
④	Teleskopická výsuvná koľajnička (2 ks) • Model WSED7664*, WS9D7651**
⑤	Drôtená mriežka (1 ks)
⑥	Plech na pečenie (1 ks)

Návody



①	Návod na použitie
---	-------------------

20 PREHĽAD VÝROBKU

② Návod na inštaláciu

VAROVANIE

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

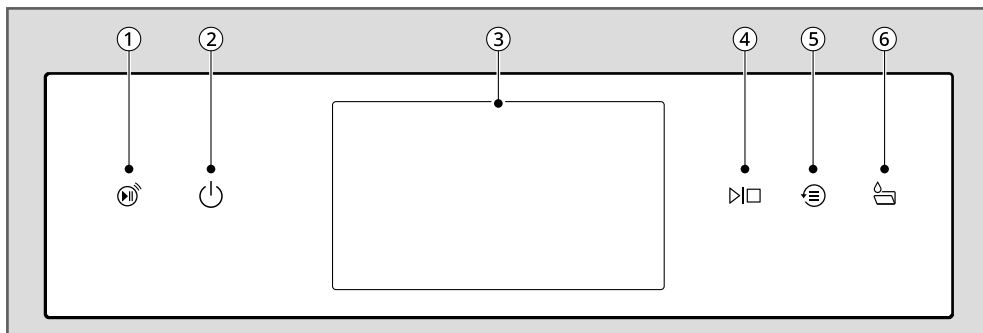
POZNÁMKA

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

PREVÁDZKA

Obsluha ovládacieho panela

Funkcie ovládacieho panela

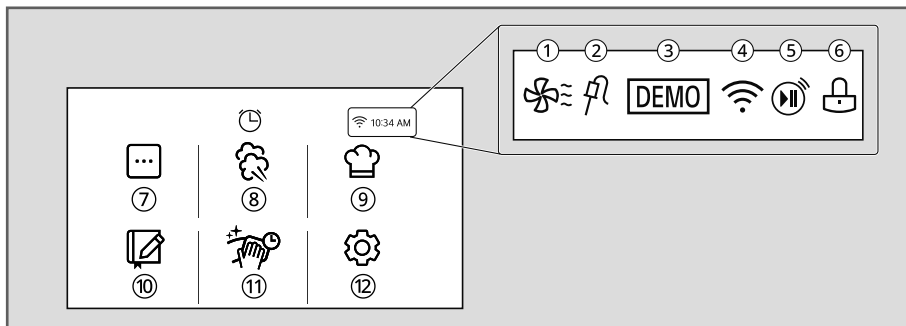


①	Indikátor Spustenie na diaľku
②	Napájanie Zap/Vyp
③	LCD dotykový displej
④	Štart/Zastaviť
⑤	Nedávne varenie
⑥	Nádržka na vodu

22 PREVÁDZKA

Ikony na displeji

Pri aktivácii sa na displeji zobrazia ikony.



	① Ochladzovanie rúry Zobrazuje sa počas alebo po prevádzke rúry na indikáciu, že v rúre beží chladiaci ventilátor.
	② Sonda Zobrazuje sa, keď je pripojená sonda. (Model WSED7667M)
	③ Demo Zobrazuje sa, keď je aktívny Demo režim.
	④ Wi-Fi • Zobrazuje sa, keď je rúra pripojená k Wi-Fi. • Zobrazuje sa, keď rúra nie je pripojená k Wi-Fi.
	⑤ Spustenie na diaľku Zobrazuje sa, keď je aktívna funkcia Spustenie na diaľku .
	⑥ Zámok Zobrazuje sa, keď je aktivovaná funkcia Zámok ovládania . Po uzamknutí dvierok prestane kontrolka zámku blikať a zostane svietiť.

⑦	Manuálna príprava pokrmov
⑧	Varenie na pare
⑨	Príprava receptu
⑩	Moje recepty
⑪	Čistenie
⑫	Nastavenia

Tipy na úsporu energie

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

Zmena nastavení

Začíname

Po prvom zapnutí rúry upravte nastavenia tak, aby vyhovovali vašim preferenciám.

- 1) Ak je LCD displej vypnutý, stlačte tlačidlo **Napájanie Zap/Vyp** na ovládacom paneli.
- 2) Po animácii pri spustení vyberte požadovaný jazyk, potom stlačte **Ďalej**.
- 3) Nastavte čas, potom stlačte **Hotovo**.
- 4) Na displeji sa zobrazí obrazovka **Hlavná ponuka**.

POZNÁMKA

- Tieto nastavenia sa uložia do pamäte. Ak ich chcete zmeniť, pozrite si časť **Čas a jazyk**.

Nastavenia

Ak chcete po počiatočnom nastavení upraviť nastavenia, stlačením tlačidla **Napájanie Zap/Vyp** otvorte obrazovku **Hlavná ponuka**. Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**.

Potiahnutím prstom po obrazovke prechádzajte obrazovkami **Nastavenia**.

Zámok ovládania

Funkcia **Zámok ovládania** automaticky zabraňuje zapnutiu väčšiny ovládacích prvkov rúry.

Deaktivované sú všetky funkcie okrem tlačidla **Napájanie Zap/Vyp**. Neuzamyká dverka rúry.

Zámok

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka** a stlačte **Zámok ovládania**.
- 2) Keď je aktivovaná funkcia **Zámok ovládania**, v hornej časti displeja sa zobrazí ikona zámku .

Odomknutie

- 1) Keď je funkcia **Zámok ovládania** zapnutá, stlačte ľubovoľnú časť obrazovky.
- 2) Zobrazí sa vyskakovacie okno. Stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo **Odomknúť**, kým sa neskončí odpočítavanie.
- 3) Z hornej časti displeja zmizne ikona zámku .

Čas

Na LCD displeji sa zobrazuje čas.

Nastavenie denného času

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **Čas**.
- 2) Stlačte **Aktuálny čas**. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom niekoľkými stlačeniami **←** uložte nastavenia, kým sa nezobrazí obrazovka **Hlavná ponuka**. Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie správnej hodiny a minút, potom stlačte **OK**.
- 3) Stlačte **←**.

Nastavenie formátu času

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **Čas**.
- 2) Stlačte **Formát času** a vyberte 12- alebo 24-hodinový režim hodín.

24 PREVÁDZKA

Režim Sabbath

Režim Sabbath sa zvyčajne používa počas židovského sabatu a sviatkov. Keď je aktivovaný režim Sabbath, rúra sa nevypne, kým sa režim Sabbath nedeaktivuje. V režime Sabbath sú všetky funkčné tlačidlá rúry neaktívne. Na displeji sa zobrazí **Sabat** a nastavená teplota.

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

V režime **Sabat** rúra funguje v režime **Spodný ohrev** a teplota sa môže nastaviť od 30 °C do 250 °C.

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

Keď je rúra v režime **Sabat**, nasledujúce funkcie sú deaktivované:

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

Nastavenie režimu Sabbath

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **Sabat**.
- 2) Stlačením **Teplota** nastavte požadovanú teplotu. Stláčaním **▲** alebo **▼** teplotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.
Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty, potom stlačte **OK**.
- 3) Ak chcete, stlačte **Čas prípravy pokrmu** na nastavenie času prípravy pokrmov. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.
Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty, potom stlačte **OK**.
- 4) Stlačte **ŠTART**.
- 5) Na zastavenie režimu **Sabat** stlačte na ovládacom paneli tlačidlo **Napájanie Zap/Vyp**.

POZNÁMKA

- Ak je nastavený čas prípravy pokrmov, rúra sa na konci času prípravy pokrmov automaticky vypne, bez zazvonenia. Rúra zostáva v režime Sabbath.

- Ak nie je nastavený čas prípravy pokrmov, rúra sa automaticky nevypne.
- Po výpadku prúdu sa displej znova zapne v režime Sabbath, ale rúra bude vypnutá.

Wi-Fi

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

Nastavenie Wi-Fi

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **Wi-Fi**.
- 2) Stlačte **Nastaviť Wi-Fi**.
- 3) Postupujte podľa pokynov v sprievodcovi Wi-Fi na displeji.

Resetovanie Wi-Fi

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **Wi-Fi**.
- 2) Stlačte **Resetovať Wi-Fi**.
- 3) Postupujte podľa pokynov v sprievodcovi Wi-Fi na displeji.

Spustenie na diaľku

Táto funkcia sa môže používať s režimami **Manuálna príprava pokrmov**. Spustí alebo zastaví prípravu pokrmov na diaľku. Aby sa mohla používať funkcia Spustenie na diaľku, spotrebič musí byť pripojený k domácej sieti Wi-Fi.

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

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **Spustenie na diaľku**.
- 2) Vyberte **ZAPNUTÉ** pre aktiváciu Spustenie na diaľku alebo **VYPNUTÉ** pre jeho deaktiváciu.
- 3) Ak vyberiete **ZAPNUTÉ**, v hornej časti displeja sa zobrazí ikona **Spustenie na diaľku** .

Keď je aktivovaná funkcia **Spustenie na diaľku**, na displeji sa zobrazí „**Spustenie na diaľku zapnuté. Skontrolujte aplikáciu LG ThinQ a použite spustenie na diaľku.**“.

- Postupujte podľa pokynov v aplikácii LG ThinQ pre používanie funkcie Spustenie na diaľku.

Úvodná obrazovka

K dispozícii je päť rôznych tém obrazovky.

Nastavenie úvodnej obrazovky

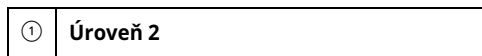
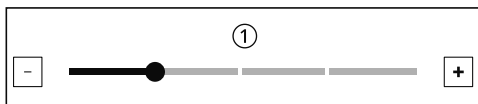
- Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **Obrazovka spustenia**.
- Vyberte požadovanú tému úvodnej obrazovky.

Jas

Upravte jas LCD displeja od úrovne 1 (20 %) do úrovne 5 (100 %) v krokoch po 20 %.

Nastavenie jasu displeja

- Stlačte **Nastavenia** v strede dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke Nastavenia, potom stlačte **Jas**.
- Upravte jas displeja stlačením a potiahnutím bodky cez lištu, ťuknutím kdekoľvek na lištu alebo stlačením **+** alebo **-**.



- Stlačte **←**.

Jazyk

Nastavte jazyk zobrazení na displeji.

Výber jazyka

- Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke Nastavenia, potom stlačte **Jazyk**.
- Vyberte požadovaný jazyk.

Objem

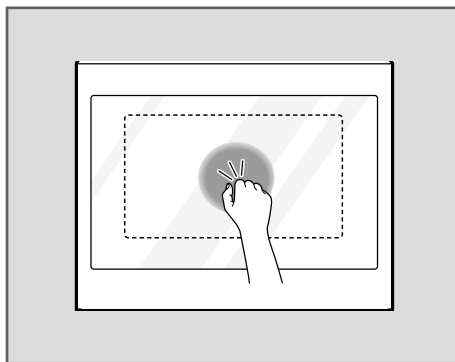
Upravte hlasitosť nasledujúcich funkcií: Spustenie rúry, Ovládanie tlačidlom, Koniec prípravy pokrmu, Predohrev je dokončený.

Nastavenie hlasitosti

- Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke Nastavenia, potom stlačte **Hlasitosť**.
- Vyberte **Stlmiť**, **Nízka** alebo **Vysoká**.
- Stlačte **←**.

InstaView

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



⚠ UPOZORNENIE

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

26 PREVÁDZKA

POZNÁMKA

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

Nastavenie InstaView

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **InstaView**.
- 2) Po aktivovaní funkcie **InstaView** sa na displeji zobrazí „**Dvakrát poklepte na stred skleneného panela a zobrazte obsah rúry bez otvorenia dvier**“. Stlačte **OK**.

Kontrolka predohrevu

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, kontrolka predohrevu zabliká 5-krát alebo kým sa neotvorí dvierka rúry.

Kontrolku predohrevu môžete zapnúť alebo vypnúť.

Nastavenie kontrolky predohrevu

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke, potom stlačte **Svetlo predohrevu**.
- 2) Vyberte **ZAPNUTÉ** alebo **VYPNUTÉ**.

Upravenie teploty

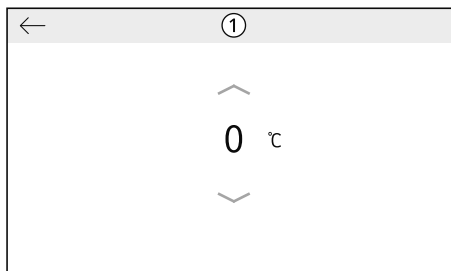
Vaša nová rúra môže piecť inak ako tá, ktorú nahradila. Skôr ako zmeníte nastavenia teploty, používajte svoju novú rúru niekoľko týždňov, aby ste sa s ňou lepšie oboznámili. Ak sa vám aj po oboznámení sa s ňou stále zdá, že je príliš horúca alebo príliš studená, môžete teplotu rúry upraviť sami.

POZNÁMKA

- Začnite tým, že buď zvýšite, alebo znížite teplotu o 19 °C. Vyskúšajte rúru s novým nastavením. Ak je rúra stále potrebné upraviť, znova zvýšte alebo znížte teplotu, pričom prvé upravenie použite ako meradlo. Ak bolo napríklad upravenie príliš veľké, zvýšte alebo znížte teplotu o 5 °C. Ak upravenie nebolo dostatočné, zvýšte alebo znížte teplotu o 12 °C. Takto postupujte, kým nebudete s upravením rúry spokojní.

Upravovanie teploty

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke, potom stlačte **Nastavenie teploty**.
- 2) Stláčaním **▲** alebo **▼** zvyšujete alebo znižujete teplotu v 1-stupňových krokoch. Podržaním stlačeného **▲** alebo **▼** sa posúvate po stupnici nahor alebo nadol.



① Nastavenie teploty

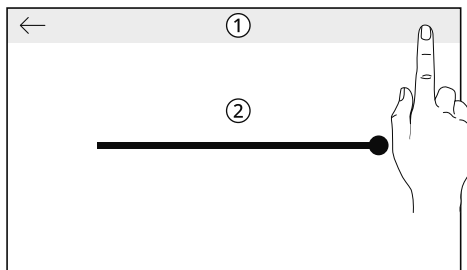
- 3) Keď sa požadovaná zmena zobrazí nad rozsahom, stlačte **←**.

Smart Diagnosis

Smart Diagnosis môžete spustiť prostredníctvom smartfónovej aplikácie alebo zavolaním na podporu. Umiestnite mikrofón smartfónu blízko ľavého horného rohu obrazovky. Podrobné pokyny nájdete v časti „Funkcia Smart Diagnosis“ v časti Inteligentné funkcie.

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke, potom stlačte **Smart Diagnosis**.
- 2) Stlačením **START** spustíte diagnostický tón.

- V pravom rohu obrazovky **Hlavná ponuka** sa zobrazí **DEMO**.



SLOVENČINA

Obnovenie továrenských údajov

Táto funkcia vráti všetky nastavenia na predvolené nastavenia z výroby.

⚠ UPOZORNENIE

- Všetky uložené údaje sa vymažú.

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke, potom stlačte **Factory Data Reset (Obnovenie výrobných nastavení)**.
- 2) Ak chcete resetovať údaje na predvolené nastavenia z výroby, stlačte **RESET**. Na displeji sa zobrazí vyskakovacie okno, potom stlačte **RESET**.

Demo režim

Demo režim je určený len na použitie v predváždacej miestnosti. Rúra sa nezohrieva.

- 1) Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke, potom stlačte **Hlasitosť**.
- 2) Ťuknutím na pravý horný roh obrazovky 15-krát demo režim zapnete alebo vypnete.

①	Hlasitosť
②	Vysoká

- 3) Ak chcete režim deaktivovať, znova zopakujte krok 1) a 2).

POZNÁMKA

- Keď je zapnutý Demo režim, spotrebič sa nezohrieva.
- Ak je zapnutý Demo režim, na displeji sa zobrazí ikona Demo režimu rúry.

Ochladzovanie rúry

Ak je teplota vo vnútri rúry počas prevádzky alebo po nej vysoká, na displeji sa zobrazí ikona ochladzovania rúry . Ak je teplota rúry nízka, ikona ochladzovania rúry zmizne.

Ak je teplota rúry nízka, ikona ochladzovania rúry  zmizne.

- V niektorých režimoch sa môže chladiaci ventilátor používať bez ohľadu na teplotu rúry.

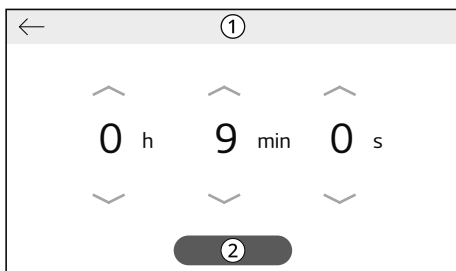
Časovač

Časovače rúry neovplyvňujú prevádzku rúry ani čas prípravy pokrmov. Používajte ich ako prídavné kuchynské časovače. Po uplynutí času rúra zazvoní a na displeji sa zobrazí **Časovač ukončený**.

28 PREVÁDZKA

Nastavenie časovača

- 1) Stlačte ikonu hodín  v strede hornej časti displeja.
- 2) Prechádzajte číslami vo vyskakovacom okne, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný čas, potom stlačte **ŠTART**.



①	Časovač
②	ŠTART

- 3) Vedľa ikony hodín sa na displeji zobrazí zostávajúci čas.
Po uplynutí nastaveného času zaznie zvonenie a na displeji sa zobrazí **Časovač ukončený**. Zvonenie zaznie každých 15 sekúnd, kým nestlačíte **OK**.

Upravenie alebo zrušenie časovača

- 1) Stlačte zostávajúci čas vedľa ikony hodín na displeji.
- 2) Ak chcete časovač zrušiť, stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.
- 3) Ak chcete upraviť čas, prechádzajte číslami vo vyskakovacom okne, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný čas, potom stlačte **REŠTARTOVAŤ**.
- 4) Zostávajúci čas na displeji sa upraví.

Obsluha rúry

Pred použitím rúry

POZNÁMKA

- Keďže teplota rúry sa cyklicky mení, teplomer rúry umiestnený vo vnútornom priestore rúry nemusí ukazovať rovnakú teplotu, aká je nastavená na rúre.
- Pri otvorení dvierok počas prevádzky sa ohrev vypne. Po zatvorení dvierok sa ohrev automaticky znova zapne.
- Počas používania neotvárajte dvierka rúry viac, ako je potrebné. Pomôžete tým udržiavať teplotu rúry, zabránite zbytočným tepelným stratám a šetríte spotrebu energie.

Vetrací otvor rúry

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

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

VAROVANIE

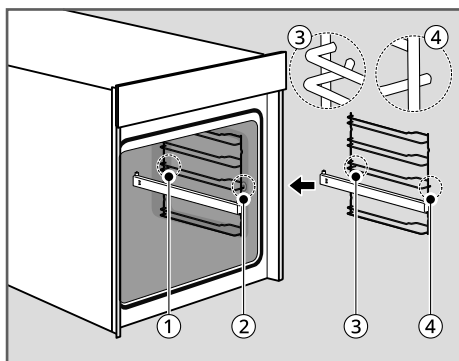
- Neblokujte vetrací otvor medzi dvierkami rúry a ovládačom.

Montáž (teleskopických) roštov s koľajničkami

VAROVANIE

- Odstráňte ochrannú fóliu zo všetkých teleskopických výsuvných koľajničiek.

Pred prvým spustením rúry namontujte rošty s koľajničkami na oboch stranách vnútorného priestoru rúry.



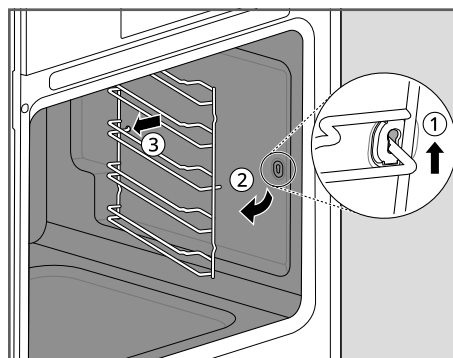
①	Zadný otvor
②	Predný otvor
③	Zadný háčik roštu s koľajničkami (zakrivený)
④	Predný háčik roštu s koľajničkami (rovný)

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

Wyberanie roštov s koľajničkami

⚠ VAROVANIE

- Nedotýkajte sa roštov rúry, kým sú horúce.



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

Používanie teleskopických výsuvných koľajničiek

Inštalácia teleskopických výsuvných koľajničiek (Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

Pred prvým použitím rúry nainštalujte teleskopické výsuvné koľajničky.

⚠ VAROVANIE

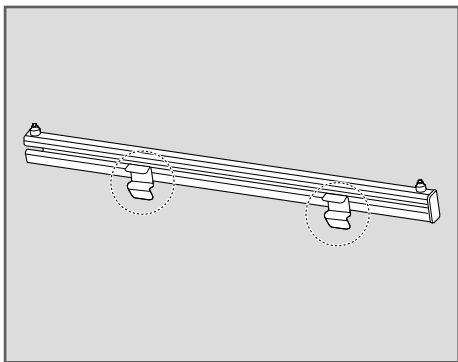
- Pred inštaláciou alebo vyberaním teleskopických výsuvných koľajničiek nechajte rúru vychladnúť, aby ste predišli popáleniu.

30 PREVÁDZKA

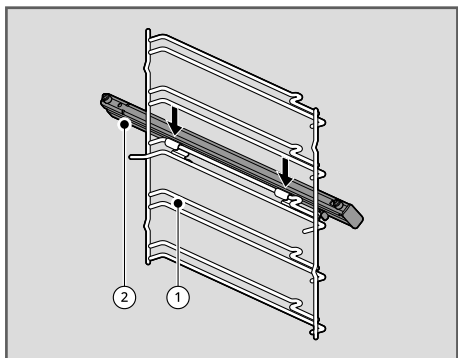
POZNÁMKA

- Na podlahu položte mäkkú tkaninu, aby sa diely nepoškodili. Je dôležité, aby boli teleskopické výsuvné koľajničky správne namontované a zaistené. Inak môže výsuvná koľajnička a jej obsah spadnúť a spôsobiť vážne poškodenie rúry.

- 1) Skontrolujte smer teleskopických výsuvných koľajničiek, pretože dlhá časť spony teleskopической výsuvnej koľajničky smeruje nadol a kolíky teleskopической výsuvnej koľajničky smerujú nahor.

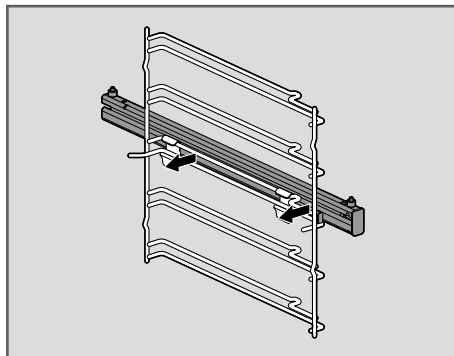


- 2) Teleskopickú výsuvnú koľajničku umiestnite vodorovne rovnobežne s roštom s koľajničkami.



①	Rošt s koľajničkami
②	Teleskopická výsuvná koľajnička

- 3) Zachyťte obe spony teleskopической výsuvnej koľajničky na hornú koľajničku požadovanej polohy roštu.



- 4) Teleskopickú výsuvnú koľajničku umiestňujte na rošt s koľajničkami, až kým sa dolná časť spony teleskopической výsuvnej koľajničky nezapne na dolnú koľajničku požadovanej polohy roštu.
- 5) Kroky 1 – 4 zopakujte pri druhej teleskopической výsuvnej koľajničke, ktorú nainštalujete na druhú stranu.

Vyberanie teleskopických výsuvných koľajničiek (Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

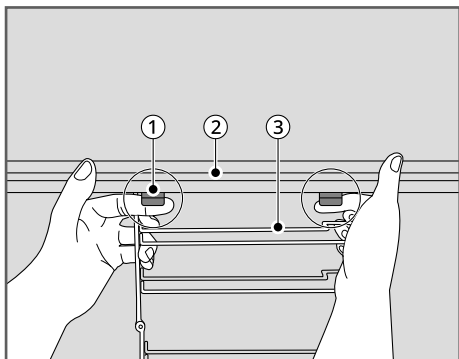
⚠ VAROVANIE

- Pred inštaláciou alebo vyberaním teleskopických výsuvných koľajničiek nechajte rúru vychladnúť, aby ste predišli popáleniu.

POZNÁMKA

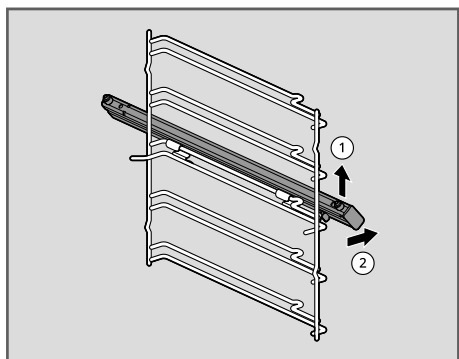
- Na podlahu položte mäkkú tkaninu, aby sa diely nepoškodili. Je dôležité, aby boli teleskopické výsuvné koľajničky správne namontované a zaistené. Inak môže výsuvná koľajnička a jej obsah spadnúť a spôsobiť vážne poškodenie rúry.

- 1) Potiahnite dopredu spony teleskopickej výsuvnej koľajničky



①	Spona teleskopickej výsuvnej koľajničky
②	Teleskopická výsuvná koľajnička
③	Rošt s koľajničkami

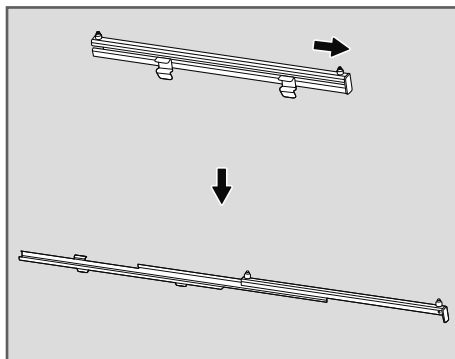
- 2) Celú teleskopickú výsuvnú koľajničku nadvihnite a potiahnutím preč ju oddelte od roštu s koľajničkami.



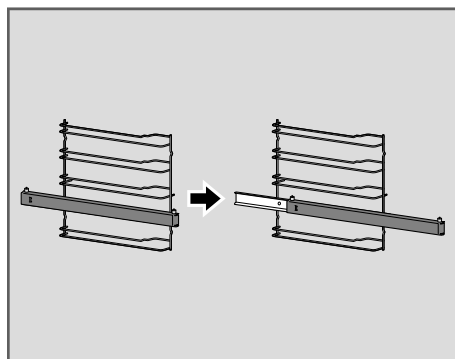
Používanie teleskopických výsuvných koľajničiek

Teleskopické výsuvné koľajničky sa zasúvajú a vysúvajú na ráme. Tým sa udržiava ťažký riad vo vodorovnej polohe a zabraňuje sa jeho posúvaniu dopredu pri úplnom vysunutí teleskopickej výsuvnej koľajničky.

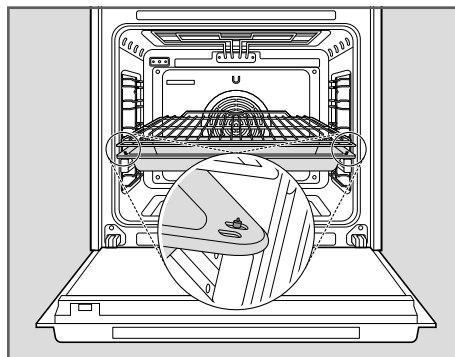
- Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**



- Model WSED7664*, WS9D7651**



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



32 PREVÁDZKA

Manuálna príprava pokrmov

Prečítajte si nižšie uvedený návod a vyberte požadovaný režim prípravy pokrmov, ktorý bude vyhovovať vašim konkrétnym potrebám pri príprave pokrmov.

- : Dostupné / X: Nedostupné

1 WSED7665, WSED7664*, WS9D765***

2 WSED7667, WSED7666*, WS9D767***

Funkcia	Teplotný rozsah	Predvolená teplota	Možnosť		Popis
			Rýchly predohrev v >>	Sonda ^{fl} (WSED766 7M)	
Horúci vzduch 	30 – 275 °C *1 30 – 250 °C *2	160 °C	●	●	Režim Horúci vzduch využíva iba ohrievacie teleso v zadnej stene a konvekčný ventilátor. V režime Horúci vzduch je tiež možné piecť na viacerých úrovniach. To znamená, že je vhodný na ovocné koláče a miešaný koláč alebo kysnuté cesto, napríklad na chlebový vrkoč.
Ekonomický horúci vzduch 	30 – 275 °C *1 30 – 250 °C *2	160 °C	X	X	Režim Ekonomický horúci vzduch využíva optimalizovaný systém ohrevu na úsporu energie pri príprave pokrmov. V tomto režime možno zvyškové teplo využiť na úsporu energie.
Ohrev zhora nadol 	30 – 300 °C *1 30 – 250 °C *2	170 °C	●	●	V režime Ohrev zhora nadol sa využíva horné a skryté dolné ohrievacie teleso. Tento prevádzkový režim je vhodný na pečenie koláčov, krátke pečenie a citlivé cestá.

Funkcia	Teplotný rozsah	Predvolená teplota	Možnosť		Popis
			Rýchly predohrev v >>>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Pečenie 	30 – 300 °C *1 30 – 250 °C *2	190 °C	X	●	V režime Pečenie sú zapnuté horné ohrievacie telesá a konvekčný ventilátor. Táto funkcia je vhodná pre veľké kusy mäsa alebo hydiny, ako je mäsová roláda alebo morka.
Pizza režim 	30 – 300 °C *1 30 – 250 °C *2	180 °C	X	X	V režime Pizza režim sa aktivuje skryté ohrievacie teleso v spodnej časti vnútorného priestoru rúry, teleso v zadnej stene a konvekčný ventilátor. Pri použití režimu Pizza režim sa musí čas prípravy pokrmov líšiť v závislosti od typu a hrúbky cesta a obloženia.
Vzduch poháňaný ventilátorom 	30 – 300 °C *1 30 – 250 °C *2	160 °C	●	X	Okrem režimu Ohrev zhora nadol (horné a skryté dolné) využíva režim Vzduch poháňaný ventilátorom aj konvekčný ventilátor. To znamená, že teplota pečenia a pečenia mäsa sa môže znížiť o 20 – 40 °C. Tento režim je vhodný na koláče a sušienky, pretože je možné piecť na viacerých úrovniach súčasne.

34 PREVÁDZKA

Funkcia	Teplotný rozsah	Predvolená teplota	Možnosť		Popis
			Rýchly predohrev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Veľký gril 	Vysoký / Stredný / Nízky	Vysoký	X	X	Režim Veľký gril využíva celé ohrievacie teleso grilu. Nedá sa nastaviť žiadna konkrétna teplota. Môžete si vybrať z troch nastavení. Veľký gril je vhodný na prípravu steakov, kotliet, rýb alebo toastov, a na zhnednutie pri príprave väčších jedál s gratinovanou krustou. Prednastavený stupeň je Vysoký. Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami.
Malý gril 	Vysoký / Stredný / Nízky	Vysoký	X	X	Režim Malý gril funguje rovnako ako Veľký gril , používa sa však iba časť ohrievacieho telesa grilu. Vďaka tomu je vhodný na menšie jedlá. Prednastavený stupeň je Vysoký. Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami.
Spodný ohrev 	30 – 250 °C	170 °C	X	X	V režime Spodný ohrev sa používa iba skryté ohrievacie teleso v dne rúry. Táto funkcia je vhodná najmä na dokončovanie koláčov alebo pizze na jednej z dolných úrovní v rúre.

Funkcia	Teplotný rozsah	Predvolená teplota	Možnosť		Popis
			Rýchly predohrev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Ekonomický ohrev zhora nadol 	30 – 300 °C *1 30 – 250 °C *2	170 °C	X	X	Režim Ekonomický ohrev zhora nadol využíva optimalizovaný systém ohrevu na úsporu energie pri príprave pokrmov. V tomto režime možno zvyškové teplo využiť na úsporu energie. Aby ste predišli strate tepla, majte pri príprave pokrmov vždy zatvorené dverka.
Opekanie vzduchom 	150 – 275 °C *1 150 – 250 °C *2	200 °C	X	X	Funkcia Opekanie vzduchom je špeciálne navrhnutá na fritovanie bez oleja.
Príprava sous-vide vzduchom m *1 	30 – 100 °C	50 °C	X	X	Režim Príprava sous-vide vzduchom používa vzduch na prípravu pokrmov „nízko a pomaly“. Použite ho na prípravu mäsa, rýb, morských plodov, hydiny alebo zeleniny. Pokrm musí byť pred prípravou vákuovo zabalený vo vreckách.
Sušenie 	30 – 150 °C	80 °C	X	X	Režim Sušenie používa iba ohrievacie teleso v zadnej stene a konvekčný ventilátor. Na sušenie bylín, ovocia a zeleniny.

36 PREVÁDZKA

Funkcia	Teplotný rozsah	Predvolená teplota	Možnosť		Popis
			Rýchly predohre v >>>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Horúco 	40 – 100 °C	75 °C	X	X	V režime Horúco sa aktivuje ohrievacie teleso v hornej časti a skryté teleso v spodnej časti vnútorného priestoru rúry. Túto funkciu môžete použiť na udržanie teplého pokrmu až do servírovania. V tomto režime sa dá nastaviť teplota od 40 do 100 °C. Dá sa nastaviť aj trvanie tejto funkcie.
Rozmrazenie 	-	-	X	X	V režime Rozmrazenie sa používa iba ventilátor bez ohrevu. Cirkulujúci vzduch urýchľuje proces rozmrazovania. Zmrazený pokrm vložte do vhodnej nádoby na zachytenie tekutiny, ktorá sa uvoľní pri rozmrazovaní. Ak je to vhodné, môžete použiť drôtenú mriežku a hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie), aby ste predišli znečisteniu rúry. Ak sa voda nechá vytečť do rúry, tesnenie dvierok sa znečistí a výsledkom môže byť nepríjemný zápach.
Mrazené jedlo 	30 – 250 °C	200 °C	X	X	Na rýchlu prípravu mrazených výrobkov. Teplota závisí od pokynov výrobcu. Použite najvyššiu teplotu uvedenú na obale. Čas prípravy pokrmov je taký, ako je uvedené, alebo kratší.

Funkcia	Teplotný rozsah	Predvolená teplota	Možnosť		Popis
			Rýchly predohrev v >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Kysnutie 	30 – 60 °C	40 °C	X	X	Režim Kysnutie udržiava teplú rúru na kysnutie kysnutých výrobkov pred pečením. Aby ste predišli zníženiu teploty rúry a predĺženiu času kysnutia, neotvárajte zbytočne dvierka rúry. Pečivo včas skontrolujte, aby ste predišli prekysnutiu. Režim kysnutia nepoužívajte na ohrievanie alebo udržiavanie pokrmu v horúcom stave. Teplota rúry pri kysnutí nie je dostatočne vysoká na to, aby sa pokrmy uchovali pri bezpečných teplotách. Na udržiavanie teplého pokrmu použite funkciu Horúco.
Teplé jedlá 	30 – 70 °C	50 °C	X	X	Režim Teplé jedlá sa používa na rovnomerné udržiavanie jedál v teple. V tomto prevádzkovom režime systém využíva na cirkuláciu teplého vzduchu konvekčné ohrievacie teleso a ventilátor umiestnený v zadnej časti rúry. Teplota sa dá nastaviť od 30 do 70 °C. Dá sa nastaviť aj trvanie tejto funkcie. Uistite sa, že sú riady kompatibilné s rúrou.

38 PREVÁDZKA

Horúci vzduch/Úsporný horúci vzduch

⚠ UPOZORNENIE

- Stlačením tlačidla **Napájanie Zap/Vyp** počas prípravy pokrmov vymažete všetky nastavenia.

POZNÁMKA

- Ak nie je nastavený žiadny čas prípravy pokrmov, po 12 hodinách sa rúra automaticky vypne.

Nastavenie režimu Horúci vzduch/Úsporný horúci vzduch

- 1) Stlačte **Manuálna príprava pokrmov** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Na obrazovke režimu prípravy pokrmov vyberte **Horúci vzduch** alebo **Ekonomický horúci vzduch**.
- 3) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 4) Ak chcete, stlačte **Čas**.
A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu.

Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia. Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Rúra sa začne predhrievať.
- 6) Ak je nastavený čas prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Ak je nastavený čas ukončenia prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí čas spustenia.
- 7) Po dokončení predhrievania zaznie zvonenie.

- 8) Na konci nastaveného času prípravy pokrmov zaznie zvonenie a na displeji sa zobrazí upozornenie. Otvorte dverka rúry a vyberte pokrm.

Zmena nastavení Horúci vzduch alebo Úsporný horúci vzduch

- 1) Stlačením **Upraviť** vyvolajte obrazovku Nastavenia prípravy pokrmov.
- 2) Upravte nastavenia pomocou číselnej klávesnice alebo rolovacej funkcie.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

POZNÁMKA

- Počas cyklu **Horúci vzduch** beží ventilátor rúry. Keď sa rúra otvorí, ventilátor sa zastaví. V niektorých prípadoch sa ventilátor môže vypnúť počas cyklu **Horúci vzduch**.

Typy pre Horúci vzduch

- **Horúci vzduch** používajte na rýchlejšiu a rovnomernejšiu prípravu pečiva, cookies a iných sušienok, muffinov a chlebov všetkých druhov na viacerých roštoch.
- Cookies a iné sušienky pečte na panviciach bez strán alebo s veľmi nízkymi stranami, aby okolo pokrmu mohol cirkulovať zohriaty vzduch. Pokrm pečený na panviciach s tmavým povrchom sa pripraví rýchlejšie.
- Príprava na viacerých roštoch rúry môže pri niektorých pokrmoch mierne predĺžiť časy prípravy.
- Pri pečení koláčov, sušienok cookies a muffinov sa dosahujú lepšie výsledky pri používaní viacerých roštov.

Typy pre Úsporný horúci vzduch

- Ak je to možné, rúru pred vložením pokrmu nepredhrievajte.

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

40 PREVÁDZKA

Odporúčaný návod na Úsporný horúci vzduch

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

Polohu roštu v rúre počítajte vždy zdola nahor.

Uvedené doby trvania platia pre rúru, ktorá nebola predhriata.

- Rošt: Poloha roštu

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

Pečenie

Pri pečení používajte režimy **Horúci vzduch** alebo **Ohrev zhora nadol**.

Formy na pečenie

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

POZNÁMKA

- Priložený plech sa môže líšiť v závislosti od výroby.

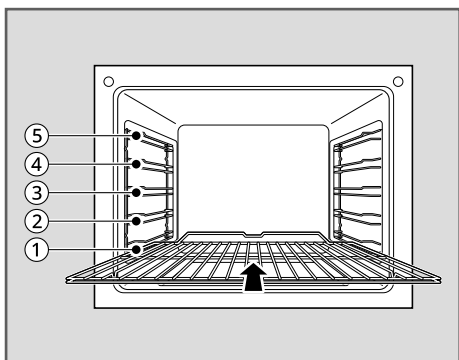
Poloha roštu v rúre

Polohy roštu v rúre sú očíslované zdola nahor.

Pri použití režimu **Ohrev zhora nadol** môžete piecť len na jednom rošte, napríklad v polohe roštu ③.

Pri použití režimu **Horúci vzduch** môžete piecť piškótové korpusy a sušienky súčasne až na dvoch

plechoch na pečenie, napríklad v polohe roštu ② a ④.



42 PREVÁDZKA

Odporúčaný návod na pečenie

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

- Teploty a časy pečenia by sa mali považovať len za orientačné hodnoty. Skutočné hodnoty závisia od typu prípravy, kvality prísad a použitej formy na pečenie.
- Odporúčame najskôr zvoliť nižšiu teplotu a potom ju podľa potreby zvýšiť, napríklad ak chcete vyšší stupeň zhnednutia alebo ak je doba pečenia príliš dlhá.
- Ak neviete zistiť nastavenia pre konkrétny recept, jednoducho použite nastavenia pre recept, ktorý sa mu najviac podobá.

- Pri pečení koláčov na plechoch alebo vo formách na viac ako jednom rošte sa môže čas pečenia predĺžiť o 10 – 15 minút.
- Pokrm s vysokým obsahom vlhkosti (napr. pizza, ovocné koláče atď.) by sa mali piecť iba na jednom rošte.
- Pri koláčoch a pečených pokrmoch s rôznymi roštami na cesto môže spočiatku dochádzať k nerovnomernému zhnednutiu. V tomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Stupeň zhnednutia sa počas pečenia sám vyrovná.
- Pre úsporu energie používajte 8 minút pred dokončením prípravy pokrmu zvyškové teplo.

POZNÁMKA

- Polohu roštu počítajte vždy zdola nahor.

Pečenie na jednom rošte rúry

- Rošt: Poloha roštu

Koláče vo formách na pečenie					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch 		Ohrev zhora nadol 		Čas (minúty)
Kategória	Polica	Tepl. (°C)	Polica	Tepl. (°C)	
Bábovka v tvare prsteňa	2	150 – 160	2	160 – 180	50 – 70
Sušienky/palacinky	2	140 – 160	2	150 – 170	30 – 60
Piškóty	2	150 – 160	2	160 – 180	25 – 40
Tortový korpus – krehké cesto	3	170 – 180	2	190 – 210 *1	10 – 25
Tortový korpus – koláčová zmes	3	150 – 170	2	170 – 190	20 – 25
Jablkový koláč	3	160 – 180	1	170 – 190	65 – 75
Pikantné koláče s tortovým korpusom (napr. quiche lorraine)	2	160 – 180	2	190 – 210	30 – 70
Cheesecake	2	140 – 160	2	170 – 190	60 – 90

Koláče na plechu na pečenie					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch 		Ohrev zhora nadol 		Čas (minúty)
Kategória	Polica	Tepl. (°C)	Polica	Tepl. (°C)	
Chlebové vrkoče/väčšie koláče	3	160 – 170	4	170 – 190	30 – 40
Vianočná štola	3	150 – 170 ^{*1}	4	160 – 180 ^{*1}	40 – 60
Chlieb (ražný chlieb) Vyžaduje sa fermentácia	2	180 – 200 ^{*1} 140 – 160	2	230 ^{*1} 160 – 180	20 30 – 60
Koláč/éclair	3	160 – 170 ^{*1}	4	190 – 210	15 – 30
Švajčiarska roláda	3	150 – 170 ^{*1}	4	180 – 200 ^{*1}	10 – 20
Ovocný koláč s krehkým cestom	3	160 – 170 ^{*1}	4	170 – 190 ^{*1}	40 – 80
Plátky s polevou/náplňou napr. tvaroh, smotana, cukor, mandle	–	–	4	160 – 180 ^{*1}	40 – 80
Pizza (hrubý základ) ^{*2*3}	1	180 – 200	1	190 – 210 ^{*1}	30 – 60
Pizza (tenký základ) ^{*2}	1	200 – 220	1	230 ^{*1}	10 – 25
Nekysnutý chlieb	1	200 – 220	1	230 ^{*1}	08 – 15
Švajčiarsky flan	1	180 – 200	1	210 – 230	35 – 50

Sušienky					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch 		Ohrev zhora nadol 		Čas (minúty)
Kategória	Polica	Tepl. (°C)	Polica	Tepl. (°C)	
Krehké sušienky ^{*2}	3	150 – 160	4	170 – 190 ^{*1}	06 – 20
Sušienky s polevou ^{*2}	3	140 – 150	4	160 – 180	10 – 40
Sušienky z koláčovej zmesi ^{*2}	3	150 – 160	4	170 – 190	15 – 20
Koláče a pečivo s bielkom, pusinky	3	80 – 100	4	100 – 120	120 – 150

44 PREVÁDZKA

Sušienky					
Režim prípravy pokrmov	Horúci vzduch 		Ohrev zhora nadol 		Čas (minúty)
Kategória	Polica	Tepl. (°C)	Polica	Tepl. (°C)	
Makrónky	3	100 – 120	4	120 – 140	30 – 60
Sušienky z kysnutého cesta ^{*2}	3	160 – 170	4	170 – 190	20 – 40
Koláče a zákusky z lístkového cesta	3	160 – 180 ^{*1}	4	190 – 210 ^{*1}	20 – 30
Rožky	3	180 – 200 ^{*1}	4	180 – 220 ^{*1}	20 – 35

*1 Rúru predhrejte.

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

*2 Funkciu **Rýchly predohrev** vypnite vždy, keď pečiete na viac ako jednom rošte rúry.

Pečenie na viac ako jednom rošte rúry

- Rošt: Poloha roštu

Torty/koláče a pečivo na plechu na pečenie			
Kategória	Horúci vzduch 		Čas (minúty)
	Polica	Tepl. (°C)	
Koláč/éclair ^{*2}	2, 4	160 – 180 ^{*1}	35 – 60
Suché piškótové cesto s mrveničkou ^{*2}	2, 4	140 – 160	30 – 60
Krehké sušienky ^{*2}	2, 4	150 – 160	15 – 35
Sušienky s polevou ^{*2}	2, 4	140 – 150	20 – 60
Sušienky z koláčovej zmesi ^{*2}	2, 4	160 – 170	25 – 40
Koláče a pečivo s bielkom, pusinky ^{*2}	2, 4	80 – 100	130 – 170
Makrónky ^{*2}	2, 4	100 – 120	40 – 80

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

POZNÁMKA

- Toto je voliteľné pre výrobky s dvoma plechmi.
- Umiestnite hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie) na polohu roštu ⑤.

*1 Rúru predhrejte.

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

*2 Funkciu **Rýchly predohrev** vypnite vždy, keď pečiete na viac ako jednom rošte rúry.

Návod na štrúdle a zapekané jedlá

- Rošt: Poloha roštu

Kategória	Ohrev zhora nadol 		Čas (minúty)
	Polica	Tepl. (°C)	
Zapečené cestoviny	1	180 – 200	45 – 60
Lasagne	1	180 – 200	30 – 60
Zapečená zelenina	1	200 – 220 ^{*1}	15 – 30
Pizza bageta	1	200 – 220 ^{*1}	15 – 30
Soufflé	1	180 – 200	20 – 50
Rybací koláč	1	180 – 200	30 – 60
Plnená zelenina	1	180 – 200	30 – 60

*1 Rúru predhrejte.

46 PREVÁDZKA

*2 Funkciu **Rýchly predohrev** vypnite vždy, keď pečiete na viac ako jednom rošte rúry.

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

Návod na mrazené hotové jedlá

- Rošt: Poloha roštu

Kategória	Ohrev zhora nadol		Čas (minúty)
	Polica	Tepl. (°C)	
Mrazená pizza	3	Postupujte podľa pokynov na obale.	Postupujte podľa pokynov na obale.
Bagety	3	Postupujte podľa pokynov na obale.	Postupujte podľa pokynov na obale.
Korpus na ovocný koláč	3	Postupujte podľa pokynov na obale.	Postupujte podľa pokynov na obale.
Hranolčeky	3	200 – 220	15 – 25

POZNÁMKA

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

Tipy na pečenie

Výsledky pečenia	Možná príčina	Riešenie
Tortový korpus je príliš svetlý	Nesprávna poloha roštu rúry	Použite tmavú formu na pečenie alebo tortu umiestnite o jeden rošt nižšie.
Koláč padne (hrudkovatie, prevlhne)	Teplota rúry je príliš vysoká	Nastavte o niečo nižšiu teplotu.
	Čas pečenia je príliš krátky	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty.
	Zmes obsahuje príliš veľa tekutín	Použite menej tekutiny. Dodržiavajte pokyny pre časy miešania cesta, najmä pri použití kuchynských spotrebičov.

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

48 PREVÁDZKA

Pečenie mäsa

Pri pečení mäsa používajte režim **Pečenie** alebo **Ohrev zhora nadol**.

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

- V rúre odporúčame pripravovať mäso a ryby s hmotnosťou nad 1 kg.
- Na chudé mäso a ryby používajte **Ohrev zhora nadol**. Na iné druhy mäsa odporúčame režim **Pečenie**.
- Pridajte trochu tekutiny, aby ste zabránili pripáleniu šťavy z pečenia alebo tuku na povrch panvice.
- Približne po polovici alebo dvoch tretinách času prípravy pokrmov pokrm obráťte.

VAROVANIE

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

POZNÁMKA

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

Nastavenie režimu pečenia mäsa

- 1) Stlačte **Manuálna príprava pokrmov** na obrazovke **Hlavná ponuka**.

- 2) Na obrazovke režimov prípravy pokrmov vyberte **Pečenie**.
- 3) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 4) Ak chcete, stlačte **Čas**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o**, na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Rúra sa začne predhrievať.
- 6) Ak je nastavený čas prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Ak je nastavený čas ukončenia prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí čas spustenia.
- 7) Po dokončení predhrievania zaznie zvonenie.
- 8) Na konci nastaveného času prípravy pokrmov zaznie zvonenie a na displeji sa zobrazí upozornenie. Otvorte dverka rúry a vyberte pokrm.

Odporúčaný návod na pečenie mäsa

- Rošt: Poloha roštu

Pokrm	Polica	Pečenie 		Ohrev zhora nadol 	
		Tepl. (°C) *1	Čas (minúty)	Tepl. (°C) *1	Čas (minúty)
Hovädzie mäso (približne 1 kg)	2	190	50 – 70	200	70 – 90
Zverina (približne 1 kg)	2	180	75 – 100	200 – 230	100 – 120

Pokrm	Polica	Pečenie 		Ohrev zhora nadol 	
		Tepl. (°C) *1	Čas (minúty)	Tepl. (°C) *1	Čas (minúty)
Bravčové stehno (približne 1 kg)	2	180 – 190	80 – 110	200	100 – 120
Bravčové rolované mäso (približne 1 kg)	2	180 – 190	90 – 120	200 – 220	110 – 130
Jahňacie stehno (približne 1 kg)	2	180	110 – 130	200	150
Hydina (približne 1 kg)	2	210	50 – 60	200 – 220	70 – 90
Hydina (približne 2 kg)	2	200	60 – 80	200 – 220	110 – 120
Hydina (približne 4 kg)	2	180 – 190	120 – 140	190 – 210	130 – 150
Celá ryba (približne 1,5 kg)	2	160 – 180	35 – 55	200 – 220	35 – 55

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

Tipy na pečenie mäsa

- Pre lepšie výsledky pečenia kusy mäsa a hydinu počas procesu pečenia niekoľkokrát polejte ich vlastnou šťavou.
- Pri pečení používajte žiaruvzdorné nádoby (dodržiujte pokyny výrobcu).
- Panvice na pečenie z nehrdzavejúcej ocele majú len obmedzené využitie, pretože vo veľmi veľkej miere odrážajú teplo.
- Pri používaní nádob s plastovými rukovätami sa uistite, že sú rukoväte odolné voči teplu (dodržiujte pokyny výrobcu).
- Veľké kusy na pečenie alebo viac kusov je možné umiestniť priamo na drôtenú mriežku nad hlbokým plechom na pečenie (alebo plechom na pečenie) (napr. morku, hus, 3~4 kurčatá, 3~4 teľacie kolená).
- Chudé mäso by sa malo piecť na pekáči s pokrievkou (napríklad teľacie mäso, dusené hovädzie mäso, hlboko zmrazené mäso). Vďaka tomu zostane šťava v mäse.
- Na prípravu chrumkavých krúst alebo slaniny by sa mala používať zapekacia misa bez pokrievky (napr. bravčové mäso, mleté mäso, jahňacie,

baranie, kačica, teľacie koleno, kura, hydinové mäso, pečené hovädzie mäso, hovädzí filet, lovné vtáctvo).

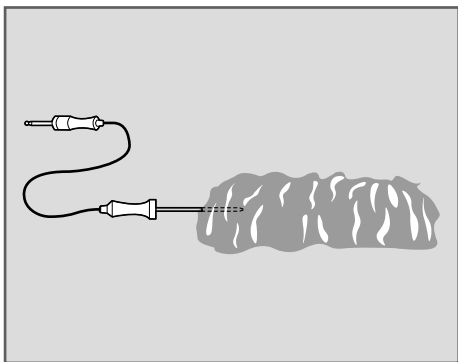
- Do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) nalejte dostatočné množstvo vody, aby ste zabránili tvorbe dymu pri použití režimu pečenia mäsa.
- Ak pečiete v nezakrytej forme alebo nádobe, rúru vyčistite čo najskôr po použití. Tukové striekance sa ľahšie odstraňujú, keď je rúra ešte teplá.

Režim sondy (Model WSED7667M)

Sonda presne meria vnútornú teplotu mäsa, hydiny a kastrólových jedál. Pred vybratím pokrmu vždy odpojte a vyberte sondu z rúry. Pred použitím zasuňte sondu do stredu najhrubšej časti mäsa alebo do vnútornej strany stehna alebo prs hydiny, mimo tuku alebo kosti. Pokrm vložte do rúry a pripojte mäsovú sondu ku konektoru. Sondu udržiavajte čo najďalej od zdrojov tepla.

50 PREVÁDZKA

- Sonda sa môže používať v režimoch **Horúci vzduch**, **Ohrev zhora nadol** alebo **Pečenie**.
- Pri tenkých kusoch mäsa vložte sondu do najhrubšej strany mäsa.



POZNÁMKA

- Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre tento model rúry.

Používanie funkcie mäsovej sondy

⚠ UPOZORNENIE

- Teplotnú sondu vyberajte vždy pomocou kuchynskej rukavice. NEDOTÝKAJTE sa grilovacieho telesa. Nedodržanie tohto varovania môže viesť k vážnemu zraneniu osôb.
- Aby ste predišli poškodeniu mäsovej sondy, pri jej vyberaní nepoužívajte kliešte na ťahanie za sondu.
- Mäsovú sondu nechovávajte v rúre.

POZNÁMKA

- Aby ste predišli poškodeniu sondy, pred jej vložením sa uistite, že je pokrm úplne rozmrazený.
- Pri nastavovaní teploty sondy si pozrite Tabuľku odporúčanej teploty sondy.

- 1) Sondu vložte do pokrmu.
- 2) Otvorte klapku smerom nahor a pripojte sondu ku konektoru v rúre. Na displeji sa

zobrazí **Sonda pripojená** a v hornej časti displeja sa zobrazí ikona sondy.

Ikona sondy	
-------------	--

- 3) Vyberte požadovaný režim prípravy pokrmov. Sonda sa môže používať s režimami **Horúci vzduch**, **Ohrev zhora nadol** a **Pečenie**.
- 4) Stlačením **Templ** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- Predvolená teplota sondy je 65 °C, ale môžete ju v krokoch po 1 °C zmeniť na akúkoľvek teplotu od 30 °C do 99 °C.

Ikona číselnej klávesnice	
---------------------------	--

- 5) Ak chcete, stlačte **Čas** a nastavte čas ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia. Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.
- 6) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Ak ste nastavili čas oneskoreného spustenia, na displeji sa zobrazí čas spustenia.
- 7) Keď sa dosiahne nastavená teplota sondy, rúra sa automaticky vypne.

Zmena teploty sondy počas prípravy pokrmov

- 1) Stlačením **Upraviť** na displeji vyvolajte obrazovku Nastavenia prípravy pokrmov.
- 2) Nastavenia upravte podľa vašich potrieb.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.

Zastavenie prípravy pokrmov

Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

POZNÁMKA

- Stlačením tlačidla **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli môžete kedykoľvek zrušiť prípravu pokrmu.
- Počas spusteného režimu mäsovej sondy funkcia EasyClean nereaguje.

52 PREVÁDZKA

Odporúčaný návod na používanie sondy

Tabuľka odporúčaného umiestnenia sondy

Kategória	Príklady pokrmu	Umiestnenie sondy
Mleté mäso a mäsové zmesi	Sekaná	Vložte do najhrubšej časti
	Mäsové guľky	
Čerstvé hovädzie, telacie, jahňacie mäso	Steaky, pečené masá, kotlety	Vložte do najhrubšej časti, mimo kosti, tuku a chrupavky
Hydina	Celé kura alebo morka	Vložte do najhrubšej časti stehna, vyhnite sa kosti
	Hydinové prsia alebo pečené mäso	
	Kačica, hus, bažant	
	Plnka (samotná alebo v hydine)	Vložte do najhrubšej časti jedla
Bravčové mäso a šunka	Čerstvé bravčové mäso	Vložte do najhrubšej časti, mimo kosti, tuku a chrupavky
	Čerstvá šunka (surová)	
	Predvarená šunka (ohrejte a podávajte)	
Zvyšky a kastrólové jedlá	Zvyšky	Vložte do najhrubšej časti jedla
	Kastrólové jedlá	
Morské plody	Celá ryba	Vložte do najhrubšej časti ryby
	Rybací fileť (bok ryby)	
	Rybíe steaky alebo porcie	

Tabuľka odporúčanej teploty sondy

Kategória	Príklady pokrmu	Cieľová vnútorná tepl.	Požadované prepečenie
Mleté mäso a mäsové zmesi	Sekaná	71 °C	-
	Mäsové guľky	74 °C	

Kategória	Príklady pokrmu	Cieľová vnútorná tepl.	Požadované prepečenie
Čerstvé hovädzie, telacie, jahňacie mäso	Pečené masá	63 °C	Jemne opečené: 49 °C Stredne prepečené: 52 °C Stredne prepečené, s vyššou teplotou: 54 °C Viac prepečené: 57 °C Úplne prepečené: 60 °C
Hydina	Celé kura alebo morka	74 °C	–
	Hydinové prsia alebo pečené mäso		
	Kačica, hus, bažant		
	Plnka (samotná alebo v hydine)		
Bravčové mäso a šunka	Čerstvé bravčové mäso	63 °C	Úplne prepečené: 77 °C
	Čerstvá šunka (surová)		Úplne prepečené: 71 °C
	Predvarená šunka (ohrejte a podávajte)	60 °C	–
Zvyšky a kastrólové jedlá	Zvyšky	74 °C	–
	Kastrólové jedlá		
Morské plody	Celá ryba	63 °C	–
	Rybací fileť (bok ryby)		
	Rybie steaky alebo porcie		

Grilovanie

Pri grilovaní máte na výber z 2 rôznych prevádzkových režimov. Pri grilovaní predhrievajte 5 minút.

- Na väčšie množstvá plochých pokrmov na grilovanie, na horné pečenie vo veľkých formách. Zvoľte stupne výkonu (**Nízka, Stredná, Vysoká**), ako sú vhodné pre grilovaný pokrm.
- Na menšie množstvá plochých pokrmov na grilovanie, na horné pečenie v malých formách. Zvoľte stupne výkonu (**Nízka, Stredná, Vysoká**), ako sú vhodné pre grilovaný pokrm.

VAROVANIE

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

POZNÁMKA

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

54 PREVÁDZKA

Nastavenie režimu Gril

- 1) Stlačte **Manuálna príprava pokrmov** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Na obrazovke režimu prípravy pokrmov vyberte **Veľký gril** alebo **Malý gril**.
- 3) Vyberte požadovanú teplotu: **Nízka**, **Stredná** alebo **Vysoká**.
- 4) Ak chcete, stlačte **Čas**.
A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.
Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.
- 6) Pred prípravou pokrmu nechajte rúru predhrievať približne 5 minút.
- 7) Ak je nastavený čas prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Ak je nastavený čas ukončenia prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí čas spustenia.
- 8) Stlačením tlačidla **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli zrušte kedykoľvek alebo po dokončení prípravy pokrmu.

Zmena nastavení Grilu

- 1) Stlačením **Upraviť** na displeji vyvolajte obrazovku Nastavenia prípravy pokrmov.
- 2) Upravte nastavenia pomocou rolovacej funkcie.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.

Zastavenie prípravy pokrmov

Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Odporúčaný návod na grilovanie

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

Polohu roštu rúry počítajte vždy zdola nahor.

- Rošt: Poloha roštu

Pokrm	Polica	Veľký gril Krok 3 (min.)	
		1. strana	2. strana
Fašírky	5	8 – 10	6 – 8
Bravčový fileť	5	10 – 12	8 – 12
Klobásy na grilovanie	5	8 – 10	6 – 8
Hovädzie alebo teľacie steaky	5	10 – 15	10 – 15
Hovädzí fileť (Približne 1 kg)	4	10 – 12	10 – 12
Toast* ¹	4	2 – 4	2 – 4
Obložený toast	4	6 – 8	–

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

POZNÁMKA

- Použite polohu roštu ④ alebo ⑤ na grilovanie plochých kusov mäsa.

Tipy na zníženie dymenia

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

- Vždy používajte grilovaciu panvicu. Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte panvice ani bežné plechy na pečenie.
- Na začiatku prípravy pokrmov by mala byť grilovacia panvica vždy dôkladne vyčistená a mala by mať izbovú teplotu.
- Počas grilovania VŽDY spustite ventilačný systém varnej dosky alebo odvetrávací digestor.
- Vnútro rúry udržiavajte čo najčistejšie. Nečistoty, ktoré zostali z predchádzajúcich pokrmov, sa môžu spáliť alebo vznietiť.
- Vyhnite sa masťným marinádami a sladkým polevám. Obidve zvýšia množstvo vytváraného dymu. Ak by ste chceli použiť polevu, naneste ju na samom konci prípravy pokrmu.
- Ak pri každom pokrme vzniká značné množstvo dymu, zvážte tieto možnosti:

56 PREVÁDZKA

- Zníženie nastavenia grilu na **Nízka**.
- Zníženie polohy roštu, aby sa pokrm pripravoval ďalej od grilu.
- Použitie nastavenia grilu **Vysoká** na dosiahnutie požadovanej úrovne opečenia, a potom prepnutie buď na nastavenie grilu **Nízka**, alebo prepnutie na nastavenie grilu **Stredná**.
- Tučnejšie kusy mäsa a rýb budú spravidla vytvárať viac dymu ako chudšie kusy.
- Vždy, keď je to možné, dodržujte odporúčané nastavenia grilu a pokyny na prípravu pokrmov uvedené v tabuľke na nasledujúcej strane.

Teplovzdušné fritovanie

Funkcia **Opekanie vzduchom** je špeciálne navrhnutá na fritovanie bez oleja.

POZNÁMKA

- Pri používaní režimu **Opekanie vzduchom** nie je potrebné predhrievanie.
- Pri príprave viacerých dávok môže príprava ďalších dávok trvať kratšie.
- Mokré cestá a polevy pri použití režimu **Opekanie vzduchom** neschrumkávajú ani nestuhnú.

Nastavenie režimu Teplovzdušné fritovanie

- 1) Stlačte **Manuálna príprava pokrmov** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Na obrazovke režimov prípravy pokrmov vyberte **Opekanie vzduchom**.
- 3) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 4) Ak chcete, stlačte **Čas**.
A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Rúra sa začne predhrievať.
- 6) Ak je nastavený čas prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Ak je nastavený čas ukončenia prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí čas spustenia.
- 7) Na konci nastaveného času prípravy pokrmov zaznie zvonenie a na displeji sa zobrazí upozornenie. Otvorte dvierka rúry a vyberte pokrm.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIť** na displeji.

Tipy pre Teplovzdušné fritovanie

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak pokrm pripravíte na jednom rošte umiestnenom v polohách navrhnutých v tabuľke v tomto návode.
- Pokrm rovnomerne rozložte v jednej vrstve.
- Použite buď plech na teplovzdušné fritovanie alebo tmavý plech na pečenie bez strán alebo s nízkymi stranami, ktorý nezakrýva celý rošt. Umožňuje to lepšiu cirkuláciu vzduchu.
- Ak chcete, postriekajte plech na pečenie alebo plech na teplovzdušné fritovanie sprejom na panvice. Použite olej, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu skôr ako začne dymiť, napríklad avokádový, hrozňový, arašidový alebo slnečnicový olej.
- Položte plech na pečenie vystlaný alobalom na rošt v polohe 1 na zachytenie oleja kvapkajúceho z pokrmu. Pri pokrmoch s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídelká, pridajte niekoľko

hárkov pergamenového papiera na absorbovanie tuku.

- Pokrm často kontrolujte a pretrepte alebo otočte, aby bol chrumkavejší.
- Hotové mrazené pokrmy sa môžu v režime Teplovzdušné fritovanie pripraviť rýchlejšie, ako je uvedené na obale. Skráťte čas prípravy pokrmu asi o 20 percent, pokrm včas skontrolujte a podľa potreby upravte čas prípravy pokrmu.
- Pomocou potravinového teplomera sa uistite, že pokrm dosiahol bezpečnú teplotu na konzumáciu. Konzumácia nedostatočne tepelne upraveného mäsa môže zvýšiť riziko chorôb prenášaných potravinami.
- Aby bol pokrm čo najchrumkavejší, obalte čerstvé kuracie krídelká alebo prsty ochutenou múkou. Na 0,9 kg kuratá použite 1/3 šálky múky.

- Pravidelne spúšťajte cykly čistenia rúry (EasyClean alebo Pyrolýza) podľa toho, ako často a aké druhy pokrmov teplovzdušne fritujete.
- Dvierka rúry neotvárajte viac ako je potrebné, aby ste udržali teplotu rúry, zabránili tepelným stratám a šetrili energiu.
- Pri teplovzdušnom fritovaní čerstvých kúskov kuratá, ako sú krídelká alebo dolné stehná s ponechanou kožou, môže vznikáť dym, pretože tuk sa pri vysokých teplotách škvarí. Ak je dymu priveľa, použite namiesto teplovzdušného fritovania režim pečenia mäsa.

Odporúčania pri teplovzdušnom fritovaní pokrmov s vysokým obsahom tuku

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

⚠ UPOZORNENIE

- Nikdy nezakrývajte štrbiny, otvory alebo priechody na dne rúry ani nezakrývajte celé rošty materiálmi, napríklad alobalom. Ak tak urobíte, zablokujete prúdenie vzduchu rúrou a môže dôjsť k otrave oxidom uhoľnatým. Alobal môže tiež zachytávať teplo, čo spôsobuje nebezpečenstvo požiaru alebo slabý výkon rúry.
- Ak je to možné, otvorte okno alebo posuvné sklenené dvere, aby ste zaistili dobré vetranie kuchyne.
- Rúru udržiujte bez nánosov mastnoty. Pred a po teplovzdušnom fritovaní (po vychladnutí rúry) utrite vnútro rúry.

58 PREVÁDZKA

Odporúčaný návod na teplovzdušné fritovanie

Príprava pokrmov na plechu na pečenie

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

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

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

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

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

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

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

Príprava pokrmov na plechu na teplovzdušné fritovanie

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

ZEMIAKY – mrazené				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené hranolčky (šnúrkky)	0,4	200	3	15 – 25
Mrazené hranolčky (Zvlínené, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20 – 30
Mrazené hranolčky zo sladkých zemiakov	0,6	200	3	17 – 27

60 PREVÁDZKA

ZEMIAKY – mrazené

Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené zemiakové krokety	1,0	220	3	17 – 27
Mrazené hash browns	1,0	220	3	15 – 25

ZEMIAKY – čerstvé/domáce

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

KURA – mrazené

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

KURA – čerstvé, s kožou

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

INÉ

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

INÉ				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Tenká klobása (po 70 g, priemer 2 cm)	2,0	220	3	15 – 25
Mrazené kokosové krevety	0,7	200	3	20 – 30
Čerstvé hrebenatky na polškrupinke	1,0	210	3	15 – 25

Sous-Vide vzduchom (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

Táto funkcia je dostupná len v niektorých modeloch.

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

Pri použití **Príprava sous-vide vzduchom** nie je potrebné predhrievať rúru.

Odporúčané nastavenia **Príprava sous-vide vzduchom** nájdete v návode na prípravu pokrmov.

Nastavenie režimu Sous-Vide vzduchom

- 1) Umiestnite drôtenú mriežku a položte na ňu zatavené vrecko s pokrmom.
- 2) Stlačte **Manuálna príprava pokrmov** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 3) Na obrazovke režimov prípravy pokrmov vyberte **Príprava sous-vide vzduchom**.
- 4) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 5) Ak chcete, stlačte **Čas**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia

prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 6) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Rúra sa začne predhrievať.
- 7) Ak je nastavený čas prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Ak je nastavený čas ukončenia prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí čas spustenia.
- 8) Na konci nastaveného času prípravy pokrmov zaznie zvonenie a na displeji sa zobrazí upozornenie. Otvorte dverka rúry a vyberte pokrm.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Výhody Sous-Vide vzduchom

Nižšie teploty a dlhé časy prípravy pokrmov používané pri príprave pokrmov **Príprava sous-vide vzduchom** poskytujú mnoho výhod.

• Zdravšie

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

• Bezpečné a praktické

Dlhé časy prípravy pokrmov používané pri príprave pokrmov Sous-Vide vzduchom umožňujú pasterizáciu pokrmu. Keďže pokrm je pred prípravou vákuovo balený, neotvorené

62 PREVÁDZKA

vrecká sa dajú po uvarení rýchlo schladit' a potom jednoducho uskladniť.

- **Chrumkavé a šťavnaté**

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

Odporúčaný návod na Sous-Vide vzduchom

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

- Rošt: Poloha roštu

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

- Pripravujte o 30 minút alebo o 1 hodinu viac, ak používate mäsa hrubšie ako 2,5 cm.
- Ak používate väčšie kusy mäsa, narežte ich tak, aby zodpovedali odporúčanej hmotnosti. Dávajte pozor, aby ste vrecká s mäsom neuložili príliš blízko k sebe.

Rozmrazovanie

Prevádzkový režim Rozmrazovanie  používajte na rozmrazovanie pokrmov.

Rozmrazovanie jedál

- Jedlo vyberte z obalu, položte ho na tanier a tanier položte na drôtenú mriežku.
- Jedlo nezakrývajte tanierom alebo miskou, pretože sa tým môže značne predĺžiť čas rozmrazovania.
- Tekutinu, ktorá sa uvoľňuje pri rozmrazovaní, nepoužívajte na prípravu jedla, aby ste predišli riziku salmonelózy. Zaistite, aby tekutina vznikajúca pri rozmrazovaní mohla voľne stekať z pokrmu na tanier alebo pekáč, ak používate drôtenú mriežku.

Poloha roštu v rúre

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

Nastavenie režimu rozmrazovania

- 1) Stlačte **Manuálna príprava pokrmov** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Na obrazovke režimov prípravy pokrmov vyberte **Rozmrazenie**.
- 3) Ak chcete, stlačte **Čas**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o**. na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stláčaním **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 4) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Rúra sa začne predhrievať.
- 5) Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas. Ak je nastavený čas ukončenia prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí čas spustenia.
- 6) Na konci nastaveného času prípravy pokrmov zaznie zvonenie a na displeji sa zobrazí

64 PREVÁDZKA

upozornenie. Otvorte dverka rúry a vyberte pokrm.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Odporúčany návod na rozmrazovanie

- Rošt: Poloha roštu

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

Funkcia Para

Príprava pokrmov parou využíva na prípravu pokrmu vlhké teplo pary. Ide o ideálny spôsob prípravy jemných pokrmov, napríklad morských plodov, ktoré môžu pri varení stratiť živiny.

Režimy **Varenie na pare** sa môžu líšiť v závislosti od spotrebiča. V tabuľke nižšie nájdete dostupné režimy prípravy pokrmov.

Model	Režimy prípravy pokrmov parou
WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***	Para, Para - horúci vzduch, Pečenie na pare, Pečenie cesta na pare, Regenerácia parou, Sous-vide
WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***	Para - horúci vzduch, Pečenie na pare, Pečenie cesta na pare, Regenerácia parou

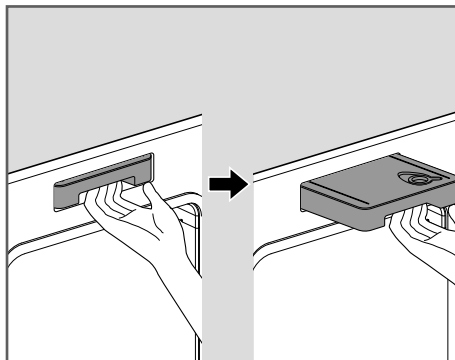
⚠ UPOZORNENIE

- Pri otváraní dvierok rúry počas prípravy pokrmov parou alebo po nej buďte opatrní. Horúca para môže spôsobiť obarenie.
- Po akomkoľvek cykle prípravy pokrmov parou sa automaticky spustí funkcia sušenia. Je normálne, že počas funkcie sušenia počujete bežať parné čerpadlo.

Používanie nádržky na vodu

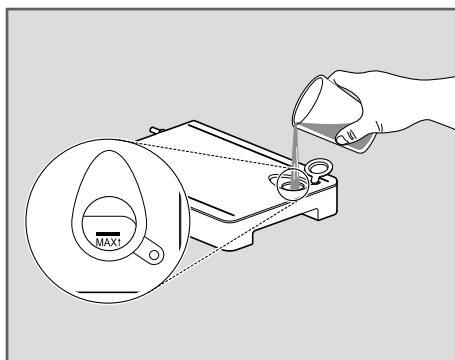
Nádržka na vodu sa nachádza za ovládacím panelom.

- 1) Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo **Nádržka na vodu**.



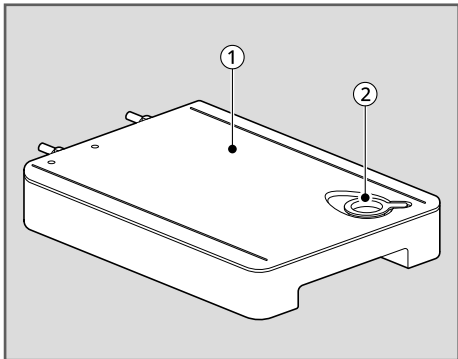
- Pri modeloch WSED7667*, WSED7666*, WS9D767*** sa ovládací panel automaticky úplne otvorí.
- Pri modeloch WSED7665*, WSED7664*, WS9D765*** sa ovládací panel otvorí čiastočne a môže sa úplne otvoriť manuálne.

- 2) Nádržku vyberte a položte na plochu vodorovnú plochu.
- 3) Odstráňte kryt nádržky alebo odklopte plniace veko v prednej časti krytu nádržky.
- 4) Naplňte nádržku po rysku **Max**. Ak je to možné, použite zmäččenú, filtrovanú vodu. Tvrdá voda môže rýchlejšie upchať generátor pary usadzovaním vodného kameňa.



66 PREVÁDZKA

- 5) Nasadíte kryt nádržky a plniace veko.



①	Kryt nádržky
②	Plniace veko

⚠ UPOZORNENIE

- Pred vložením nádržky do rúry sa uistite, že kryt nádržky a plniace veko sú zatvorené.
- Používajte iba pitnú vodu.
- Nádržku na vodu nepĺňte žiadnou tekutinou alebo zmesou okrem vody.
- Nádržku na vodu nepĺňte horúcou vodou.
- Nádržku na vodu naplňte maximálne po rysku vyznačenú na prednej strane.
- Keď je nádržka na vodu plná, nenakláňajte ju.
- Po príprave pokrmov zlikvidujte všetku zvyšnú vodu a vyčistite nádržku na vodu.
- Nádržku na vodu používajte iba na účel, na ktorý je určená, a to na poskytovanie vody na prípravu pokrmov parou.
- Sledujte hladinu vody v nádržke a podľa potreby ju doplňte na prípravu pokrmov parou. Pri manipulácii s horúcou nádržkou používajte kuchynské rukavice, aby ste sa nepopáliili.

- 6) Opatrne vložte nádržku na vodu do správnej polohy na ovládacom paneli, pričom dbajte na to, aby bola nádržka pri prenášaní vo vodorovnej polohe. Ak sa nádržka neudržiava vo vodorovnej polohe, voda vyteká z rúrok v zadnej časti.

- 7) Zatvorte ovládací panel.

Príprava pokrmov parou

Nastavenie Vzduchu horúceho ako para

Režim **Para - horúci vzduch** ohrieva pokrm postupne, pomocou ohrievacieho telesa v zadnej stene a tepla vlhkej pary. Rúru je možné naprogramovať na prípravu pokrmov pri akejkoľvek teplote od 30 °C do 250 °C. Prednastavené možnosti teploty začínajú na 160 °C.

- 1) Stlačte **Varenie na pare** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Stlačte **Para - horúci vzduch**.
- 3) Stlačte **Úroveň pary** a vyberte požadovanú úroveň **Úroveň pary Vysoká, Stredná** alebo **Nízka**.
 - Predvolená hodnota **Úroveň pary** je **Vysoká**, pokiaľ ju používateľ nezmení.
- 4) Stlačením **Templ** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 5) Ak chcete, stlačte **Čas**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 6) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.
- 7) Po dokončení prípravy pokrmov nechajte rúru úplne vychladnúť, potom utrite všetku vodu vo vnútri rúry.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Nastavenie pečenia mäsa parou

Režim **Pečenie na pare** je určený na rýchle pečenie hydiny. Výsledkom kombinácie intenzívneho tepla z horných ohrievacích telies a pary je chrumkavejší pokrm a kratšie časy prípravy pokrmov. Režim Pečenie mäsa parou je vhodný najmä pre stredne veľkú hydinu. Rúru je možné naprogramovať na prípravu pokrmov pri akejkoľvek teplote od 30 °C do 250 °C. Prednastavené možnosti teploty začínajú na 190 °C.

- 1) Stlačte **Varenie na pare** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Stlačte **Pečenie na pare**.
- 3) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 4) Ak chcete, stlačte **Čas**.
A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.
- 6) Po dokončení prípravy pokrmov nechajte rúru úplne vychladnúť, potom utrite všetku vodu vo vnútri rúry.

POZNÁMKA

- Režim **Pečenie na pare** je navrhnutý tak, aby skrátil čas prípravy rozmrazených pokrmov. Predhrievanie nie je potrebné.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Nastavenie pečenia parou

Režim **Pečenie cesta na pare** ohrieva pokrm postupne, pomocou horného a spodného ohrievacieho telesa rúry aj tepla vlhkej pary. Rúru je možné naprogramovať na pečenie pri akejkoľvek teplote od 30 °C do 250 °C. Prednastavené možnosti teploty začínajú na 180 °C.

- 1) Stlačte **Varenie na pare** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Stlačte **Pečenie cesta na pare**.
- 3) Stlačte **Úroveň pary** a vyberte požadovanú úroveň **Úroveň pary Vysoká, Stredná** alebo **Nízka**.

- Predvolená hodnota **Úroveň pary** je **Vysoká**, pokiaľ ju používateľ nezmení.

- 4) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 5) Ak chcete, stlačte **Čas**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

- 6) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.
- 7) Po dokončení prípravy pokrmov nechajte rúru úplne vychladnúť, potom utrite všetku vodu vo vnútri rúry.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Nastavenie Regenerácie parou

Režim **Regenerácia parou** jemne ohrieva pokrm a zabezpečuje chrumkavosť pečiva. Para sa postará o to, aby sa pokrm nevysušil. Rúru je možné

68 PREVÁDZKA

naprogramovať na prípravu pokrmov pri akejkoľvek teplote od 80 °C do 180 °C. Prednastavené možnosti teploty začínajú na 120 °C.

1) Stlačte **Varenie na pare** na obrazovke **Hlavná ponuka**.

2) Stlačte **Regenerácia parou**.

3) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

4) Ak chcete, stlačte **Čas**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.

6) Po dokončení prípravy pokrmov nechajte rúru úplne vychladnúť, potom utrite všetku vodu vo vnútri rúry.

Zastavenie prípravy pokrmov

1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Nastavenie Pary (Model WSED7667M, WSED7666M)

Režim **Para** pripravuje pokrmy bez pomoci ohrievacích telies rúry, využíva iba vlhké teplo vytvárané parou. Dostupný teplotný rozsah je 80 °C až 99 °C. Po použití nezabudnite vyprázdniť nádržku na vodu.

1) Stlačte **Varenie na pare** na obrazovke **Hlavná ponuka**.

2) Stlačte **Para**.

3) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

4) Ak chcete, stlačte **Čas**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.

6) Po dokončení prípravy pokrmov nechajte rúru úplne vychladnúť, potom utrite všetku vodu vo vnútri rúry.

Zastavenie prípravy pokrmov

1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

POZNÁMKA

- Po spustení prípravy pokrmov parou indikátor na displeji zobrazuje stav funkcie pary.
- Pred spustením prípravy pokrmov parou sa uistite, že je nádržka na vodu naplnená vodou. Ak sa počas prípravy pokrmov minie voda v nádržke, zaznie zvonenie a na displeji sa zobrazí vyskakovacie okno. Rúra bude potom pokračovať v príprave pokrmov bez pary, až kým sa nádržka na vodu znovu nenaplní a nevráti na miesto.
- Po použití nezabudnite nádržku na vodu vypustiť.
- Keď sa v rúre zvýši teplota, para nemusí byť viditeľná.
- Počas prevádzky funkcií pary je normálne počuť zvuk vriacej vody z generátora pary.
- Ak po režime pary zostanú na dne rúry minerálne usadeniny, pred opätovným použitím

režimu pary ich odstráňte handričkou alebo špongiou namočenou v octe alebo slabom roztoku kyseliny citrónovej. Ďalšie informácie nájdete v časti Údržba v časti Odstraňovanie vodného kameňa. Ak chcete odstrániť odolný vodný kameň z tvrdej vody, použite funkciu Odstraňovanie vodného kameňa.

- Po príprave pokrmov utrite vodu, ktorá zostala v rúre.
- Aby ste predišli poškodeniu a predĺžili životnosť výrobku, odstraňujte vodný kameň z prívodu pary po každých 8 hodinách používania alebo v prípade potreby aj častejšie.
- Ak sa zobrazí pripomenutie potreby odstránenia vodného kameňa, stlačením **OK** spustíte funkciu Odstraňovanie vodného kameňa.
- Po 8 hodinách používania režimu pary sa pri ďalšom výbere režimu pary na displeji zobrazí pripomenutie, že je potrebné odstrániť z výrobku vodný kameň. Režim pary nebudete môcť používať, kým nespustíte funkciu Odstraňovanie vodného kameňa. Aby ste predišli tomuto zdržaniu, spustíte funkciu Odstraňovanie vodného kameňa po každých 2 – 3 použitíach režimu pary v súlade s pokynmi na odstraňovanie vodného kameňa.

Sous-Vide (Model WSED7667M, WSED7666M)

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

Pri použití Sous-Vide nie je potrebné predhrievať rúru.

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

Prednastavené možnosti teploty začínajú na 60 °C.

Výhody Sous-Vide

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

- **Zdravšie**

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

• Bezpečné a praktické

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

• Chrumkavé a šťavnaté

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

Nastavenie režimu Sous-Vide

- 1) Naplňte nádržku po rysku **Max**. Ak je to možné, použite zmäččenú, filtrovanú vodu. Tvrdá voda môže rýchlejšie upchať generátor pary usadzovaním vodného kameňa.
- 2) Drôtenú mriežku položte na polohu roštu ③ a na ňu položte zatavené vrecko s pokrmom.
- 3) Stlačte **Varenie na pare** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 4) Stlačte **Sous-vide**.
- 5) Stlačením **Tepl.** nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.
- 6) Ak chcete, stlačte **Čas**.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie teploty prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

A stlačte **Čas prípravy pokrmu** alebo **Príprava pokrmu sa skončí o.** na nastavenie času prípravy pokrmu alebo času ukončenia prípravy pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** hodnotu zvýšte alebo znížte, potom stlačením **←** uložte nastavenia.

Môžete tiež použiť ikonu číselnej klávesnice na priame nastavenie času prípravy pokrmu a potom stlačte **OK**.

70 PREVÁDZKA

- 7) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.
- 8) Po dokončení prípravy pokrmov nechajte rúru úplne vychladnúť. Potom utrite všetku vodu, ktorá zostala vo vnútri rúry.

Zmena nastavení Sous-Vide

- 1) Stlačením **Upraviť** na displeji vyvolajte obrazovku Nastavenia prípravy pokrmov.
- 2) Upravte nastavenia pomocou rolovacej funkcie.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Odporúčaný návod na Sous-Vide

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

- Rošt: Poloha roštu

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

72 PREVÁDZKA

Príprava pokrmov podľa receptu

Funkcia **Príprava receptu** poskytuje návod na prípravu pokrmov alebo jedál, ktoré možno nepoznáte. Obsahuje prednastavené programy na prípravu mnohých obľúbených pokrmov, s informáciami o odporúčanom predhriatí, príslušenstve a polohe roštu pre dosiahnutie optimálnych výsledkov. Zostávajúci čas sa automaticky upravuje a zobrazuje na displeji.

Nastavenie režimu Príprava pokrmov podľa receptu

- 1) Stlačte **Príprava receptu** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Stlačte kategóriu na filtrovanie možností.
- 3) Prechádzajte ňou alebo ťuknite na písmená, aby ste našli a vybrali položku.
- 4) Stlačte **Hmotnosť** na nastavenie hmotnosti pokrmu. Stláčaním **▲** alebo **▼** zvýšte alebo znížte hmotnosť, potom stlačte **←**.
 - Funkcia Hmotnosť sa môže používať s niektorými ponukami. Ďalšie informácie

nájdete v Návode na prípravu pokrmov podľa receptu.

- 5) Stlačte **Info.**, aby sa zobrazil odporúčaný recept.
 - Odporúčania sa môžu líšiť v závislosti od kategórie a hmotnosti pokrmu.
 - Dodržiavajte odporúčania na displeji týkajúce sa príslušenstva a polohy roštu.
- 6) Stlačte **←**.
- 7) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na displeji.

Návod na prípravu pokrmov podľa receptu

- Pri väčšine položiek najprv predhrejte rúru.
- Pri grilovaní predhrievajte 5 minút.

POZNÁMKA

- Pri pečení tenkých kusov mäsa vložte sondu do najhrubšej časti mäsa. Ak je sonda vložená nesprávne, rúra sa môže vypnúť príliš skoro. Pokyny nájdete v časti Sonda.

Návod na prípravu pokrmov podľa receptu

Hydina					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Kuracie stehná *1*3	0,6 – 1,8 kg	0,2 kg	Chladené	3	Kuracie stehná potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutťte podľa svojej chuti. Kuracie stehná položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 1,2 kg				

Hydina					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Kuracie prsia *11*12	0,2 – 1,0 kg	0,2 kg	Chladené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Pripravte kuracie prsia (asi po 200 g). Kuracie prsia vložte do perforovaného plechu a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvolené 0,6 kg				
Kurča, celé *1*3	1,0 – 2,0 kg	0,2 kg	Chladené	2	Kura potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutte podľa svojej chuti. Tenkú časť stehien zabaľte do alobalu, kura položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 1,4 kg				
Kačacie prsia *11*12	0,2 – 1,0 kg	0,2 kg	Chladené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Pripravte kačacie prsia (asi po 200 g). Kačacie prsia uložte na perforovaný plech a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvolené 0,6 kg				
Celá kačka *1*3	1,7 – 2,5 kg	0,2 kg	Chladené	2	Kačicu potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutte podľa svojej chuti. Tenkú časť stehien zabaľte do alobalu, kačicu položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 2,1 kg				

74 PREVÁDZKA

Hydina					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Celá morka *1*3	3,2 – 4,7 kg	0,5 kg	Chladené	1	Morku potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Tenkú časť stehien zabaľte do alobalu, morku položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 4,2 kg				

Hovädzie mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Pečené hovädzie mäso *1*3	1,0 – 2,5 kg	0,5 kg	Chladené	2	Hovädzie mäso potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Hovädzie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 1,5 kg				
Pečená divina *1*3	1,0 – 2,0 kg	0,5 kg	Chladené	2	Teľacie mäso (teľacie zadné) potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Teľacie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 1,5 kg				

Hovädzie mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Hovädzí rezeň *1*3	0,4 – 1,2 kg	0,2 kg	Chladené	4	Filet z hovädzieho mäsa potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Hovädzie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvarené 0,8 kg				
Hovädzie na burgundský spôsob *4*7*13	1 porcia	–	Izbová	2	Prísady 1 kg hovädzieho mäsa, 150 g údenej slaniny, 50 g oleja, 750 ml červeného vína, 200 – 300 ml vývaru, 5 cibulí, 5 strúčikov cesnaku, 200 g húb, 100 g paradajkového pretlaku, 1 čaj. lyž. sladkej papriky, 5 bobkových listov, soľ korenie Postup prípravy Hovädzie mäso nakrájajte na 1 cm kocky. Slaninu nakrájajte na malé kocky. Do hrnca na pečenie dajte olej, pridajte mäso a slaninku a opečte na sporáku. Opečené mäso podlejte červeným vínom a vývarom. Ošúpte a nakrájajte na kocky cibuľu a cesnak. Huby očistite a nakrájajte na plátky. Pridajte prísady, ochutíte a premiešajte, zakryte pokrievkou. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút.

76 PREVÁDZKA

Hovädzie mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Guláš *4*7*13	1 porcia	-	Izbová	2	Prísady 500 g bravčového mäsa, 500 g hovädzieho mäsa, 50 g oleja, 1 kg cibule, 2 pol. lyž. paradajkového pretlaku, 1 čaj. lyž. sladkej papriky, 1 čaj. lyž. soli, 500 – 750 ml vody Postup prípravy Bravčové a hovädzie mäso nakrájajte na 2 cm kocky. Do hrnca na pečenie dajte olej a pridajte mäso. Opečte na sporáku. Cibulu ošúpte a nakrájajte na kocky. Pridajte cibuľu a pretlak a tiež opečte. Pridajte prísady a premiešajte, zakryte pokrievkou. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút.

Bravčové mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Pečené bravčové mäso *3	1,0 – 2,5 kg	0,5 kg	Chladené	2	Bravčové mäso potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Bravčové mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 1,5 kg				
Bravčové rebrá *1*3	0,8 – 1,4 kg	0,2 kg	Chladené	4	Bravčové rebierka potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Bravčové rebierka položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 1,0 kg				

Bravčové mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Bravčové koleno *4*7*13	1,2 – 1,8 kg	0,2 kg	Chladené	2	Prísady 1,2 – 1,8 kg bravčového zadného kolena, 1 cibula, 2 mrkvy, pór, zeler, natrhaná bazalka, soľ, korenie, 300 ml vody Postup prípravy Postup prípravy Bravčovú kožu okolo narežte ostrým nožom na štvorce. Ochutte natrhanou bazalkou, soľou a korením. Ošúpte a nakrájajte na plátky zeler, cibuľu, mrkvu a pór. Zeleninu dajte do hrnca na pečenie, položte na ňu koleno a pridajte vodu. Hrniec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút.
	Predvolené 1,4 kg				
Trhané bravčové mäso *4*7*13	2,0 kg	–	Chladené	2	Prísady 2 kg bravčovej krkovičky bez kostí, 2 čaj. lyž. soli, 1 čaj. lyž. sladkej papriky, 2 čaj. lyž. údenej papriky, 3 čaj. lyž. hnedého cukru, 1 čaj. lyž. mletej rasce, ½ čaj. lyž. čili, 1 čaj. lyž. mletého koriandru, 1 čaj. lyž. mletého čierneho korenia, 3 čaj. lyž. javorového sirupu, 100 ml pomarančového džúsu, 100 ml kečupu Postup prípravy Korenie a tekutiny spolu zmiešajte a zmesou potrite mäso. Ochutené mäso vložte do hrnca na pečenie a nechajte 12 hodín marinovať v chladničke. Hrniec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.

78 PREVÁDZKA

Bravčové mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Chrumkavé pečené bravčové mäso *4*7*13	1,0 kg	-	Chladené	2	Prísady 1 kg bravčového karé, 6 čaj. lyž. strúhaného syra (Gouda), 4 pol. lyž. strúhanky, 3 pol. lyž. štiplavej horčice, 10 g nasekanej petržlenovej vňate, 1 pol. lyž. sušeného rozmarínu, 100 ml smotany, soľ, čierne korenie, mletá paprika, kari, cesnakový prášok Postup prípravy Mäso ochutíte soľou a čiernym korením. Prísady na krustu zmiešajte a ochutíte korením. Mäso natrite zmesou na ochutenie. Ochutené mäso vložte do hrnca na pečenie. Hrnec na pečenie položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.

Jahňacie mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Jahňacie stežno *1*3	1,0 – 2,0 kg	0,5 kg	Chladené	2	Jahňacie stežno potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutíte podľa svojej chuti. Jahňacie mäso položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu nalejte veľkú šálku vody do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) a umiestnite pod drôtenú mriežku. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 10 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 1,5 kg				

Jahňacie mäso					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Jahňacie kotlety *1*3	0,4 – 1,2 kg	0,2 kg	Chladené	4	Jahňacie kotlety potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Jahňacie kotlety položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 0,8 kg				

Ryby					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Losos *1*3	0,4 – 1,2 kg	0,2 kg	Chladené	4	Vyberte si steaky z lososa s hmotnosťou po 200 g a hrúbkou 2,5 cm. Lososa potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Lososa položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 0,8 kg				
Pstruh *1*3	0,4 – 1,2 kg	0,2 kg	Chladené	4	Vyberte si pstruhov s hmotnosťou po 200 g. Pstruha potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochuťte podľa svojej chuti. Pstruha položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 0,8 kg				

80 PREVÁDZKA

Ryby					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Tuniak *1*3	0,4 – 1,2 kg	0,2 kg	Chladené	4	Vyberte si steaky z tuniaka s hmotnosťou po 200 g a hrúbkou 2,5 cm. Tuniaka potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutte podľa svojej chuti. Tuniaka položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek alebo tuku z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie). Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dopečení nechajte odpočívať prikryté alobalom 3 minúty. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 0,8 kg				
Krevety *1*3	0,4 – 0,8 kg	0,2 kg	Chladené	4	Krevety potrite olejom alebo rozpusteným maslom, ochutte podľa svojej chuti. Krevety vložte do hlbokého plechu na pečenie. Vložte do rúry. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 0,6 kg				
Lastúrniky *3	0,4 – 0,8 kg	0,2 kg	Chladené	4	K hrebenatkám pridajte sherry. Hrebenatky vložte do hlbokého plechu na pečenie. Hrebenatky potrite rozpusteným maslom. Zakryte strúhankou. Na strúhanku pridajte rozpustené maslo. Vložte do rúry. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite ako šťavu z mäsa alebo na omáčku.
	Predvolené 0,6 kg				

Zelenina					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Brokolic a *11*12	0,2 – 0,6 kg	0,2 kg	Chladené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Brokolicu nakrájajte na rovnako veľké kúsky (asi po 15 g). Brokolicu umyte. Brokolicu uložte na perforovaný plech a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvolené 0,4 kg				

Zelenina					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Zelená fazuľka *11*12	0,1 – 0,3 kg	0,1 kg	Chladené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Zelenú fazuľku umyte. Zelenú fazuľku uložte na perforovaný plech a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvolené 0,2 kg				
Špargľa *11*12	0,2 – 0,4 kg	0,1 kg	Chladené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Špargľu umyte. Špargľu uložte na perforovaný plech a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvolené 0,3 kg				
Špenát *11*12	0,1 – 0,3 kg	0,1 kg	Chladené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Špenát umyte. Špenát uložte na perforovaný plech a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvolené 0,2 kg				
Mrkva *11*12	0,2 – 0,6 kg	0,2 kg	Chladené	3	Model WSED7667M, WSED7666M Mrkvu nakrájajte na rovnaké kúsky (asi 1 – 2 cm kocky). Mrkvu umyte. Mrkvu uložte na perforovaný plech a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvolené 0,4 kg				

82 PREVÁDZKA

Zelenina					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Grilovaná zelenina *1*3	0,8 kg	-	Chladené	4	Prísady Baklažány, nakrájané na hrúbku 1 – 2 cm, cukety, nakrájané na hrúbku 1 – 2 cm, cibule, nakrájané na mesiačky, sladké papriky, pozdĺžne prekrojené na polovicu a s odstránenými semienkami, celé cherry paradajky, hriby prekrojené na polovicu, maslo (alebo olej) Postup prípravy Zeleninu potrite rozpusteným maslom alebo olejom a ochuťte podľa svojej chuti. Pokrm vložte do hlbokého plechu na pečenie. Vložte do rúry. Keď rúra zapípa, pokrm otočte. Po dokončení prípravy pokrmu nechajte odpočívať prikryté alobalom 5 minút. Uvoľnenú šťavu použite na šťavu z mäsa alebo omáčku.

Zemiaky					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Pečené zemiaky *1*4*8*13	0,4 – 1,6 kg	0,2 kg	Izbová	2	Vyberte malé zemiaky (po 150 – 200 g). Zemiaky ošúpte, umyte, osušte a nakrájajte na polovice. Zemiaky zmiešajte so soľou, korením a olejom alebo rozpusteným maslom. Zemiaky vložte do žiaruvzdornej panvice. Vložte do rúry. Keď rúra zapípa, pokrm otočte.
	Predvarené 1,0 kg				
Gratinované zemiaky *4*8*13	0,5 – 1,5 kg	0,5 kg	Izbová	2	Predvarené gratinované zemiaky nakrájajte na plátky. Zemiaky vložte do žiaruvzdornej panvice, zakryte strúhaným syrom (30 g na 500 g gratinovaných zemiakov). Vložte do rúry.
	Predvarené 1,0 kg				
Na kocky nakrájané zemiaky *11*12	0,2 – 0,8 kg	0,2 kg	Izbová	3	Model WSED7667M, WSED7666M Zemiaky nakrájajte na rovnaké kúsky (asi 1 – 2 cm kocky). Zemiaky umyte. Zemiaky nakrájané na kocky vložte na perforovaný plech a položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Na zachytenie kvapiek z pokrmu položte pod drôtenú mriežku hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie).
	Predvarené 0,4 kg				

Chlieb/pečivo					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Sušienky *4*9*13	1 porcia	–	Chladené	2	Prísady (2 porcie) 250 g masla, 250 g cukru, 500 g múky, 3 vajcia, 2 g soli, 1 balíček vanilkového cukru (cca 8 g), 1 žltok a mlieko Postup prípravy Postup prípravy Maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ vymiešajte dohľadka. Postupne pridávajte vajcia. Pridajte múku a zmiešajte ju s maslovou zmesou. Cesto zakryte a vložte na noc do chladničky. Časti cesta vyvalkajte na hrúbku asi 5 mm. Vyvalkané cesto vykrajujte rôznymi vykrajovačkami a ukladajte na vymastený plech. Vaječný žltok zmiešajte s trochou mlieka a potrite ním povrch sušienok. Vložte do rúry.
Muffiny *4*10*13	1 porcia	–	Izbová	2	Prísady 150 g múky, 1 ½ čaj. lyž. prášku do pečiva, 60 g kryštálového cukru, 1 rozšľahané vajce, 130 ml mlieka, 70 ml rastlinného oleja, ½ čaj. lyž. vanilkového extraktu, 50 g polosladkých čokoládových kúskov, 50 g nasekaných vlašských orechov, preosiaty práškový cukor Postup prípravy Prísady 150 g múky, 1 ½ čaj. lyž. prášku do pečiva, 60 g kryštálového cukru, 1 rozšľahané vajce, 130 ml mlieka, 70 ml rastlinného oleja, ½ čaj. lyž. vanilkového extraktu, 50 g polosladkých čokoládových kúskov, 50 g nasekaných vlašských orechov, preosiaty práškový cukor Postup prípravy Múku a cukor zmiešajte v miske; v strede zmesi urobte jamku. Zmiešajte zvyšné přísady okrem práškoveho cukru; pridajte k suchým přísadám, miešajte len do navlhčenia. Lyžicou dávajte do vymastenej a múkou vysypanej formy na muffiny, naplňte asi do dvoch tretín. Vložte do rúry. Vyberte z foriem a posypte práškovým cukrom.

84 PREVÁDZKA

Chlieb/pečivo					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Žemle *4*9	1 porcia	–	Izbová	3	Prísady 400 g múky, 200 ml teplého mlieka, 70 g cukru, 30 g droždia, 50 g masla, 15 g vanilkového cukru, 2 g soli, 120 g hrozienok (voliteľné) Postup prípravy Postup prípravy Do misky dajte múku a urobte jamku. Do mlieka pridajte droždie a 20 g cukru a premiešajte. Tekutinu nalejte do jamky a zakryte trochou múky. Nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa na povrchu neobjavia praskliny. Pridajte zvyšný cukor, zmäknuté maslo, vanilkový cukor, soľ a vymiešate hladké kysnuté cesto. Cesto nechajte na teplom mieste vykysnúť, kým nezdvójnasobí svoj objem. Do cesta dajte hrozienka. Cesto rozdeľte na 12 kúskov a vytvarujte kolieska. Poukladajte na plech vystlaný pergamenovým papierom a položte na drôtenú mriežku. Nechajte opäť kysnúť a potrite mliekom. Vložte do rúry.
Brownies *4*8*13	1 porcia	–	Izbová	2	Prísady 225 g rozpusteného masla, 400 g bieleho cukru, 100 g kakaového prášku, 1 čaj. lyž. vanilkového extraktu, 2 vajcia, 130 g viacúčelovej múky, ½ čaj. lyž. prášku do pečiva, ½ čaj. lyž. soli, 70 g polovic vlašských orechov Postup prípravy Zmiešajte rozpustené maslo, cukor, kakaový prášok a dobre premiešajte. Pridajte vanilku, vajcia, múku, prášok do pečiva a soľ. Cesto rozotrite do žiaruvzdornej formy vystlanej papierom na pečenie. Prípadne ozdobte polovicami vlašských orechov. Vložte do rúry.

Chlieb/pečivo					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Jablkový koláč *4*13	1 porcia	-	Chladené	3	Prísady 150 g bieleho cukru, 2 pol. lyž. viacúčelovej múky, ½ čaj. lyž. mletej škoric, ¼ čaj. lyž. mletého muškátového orieška, ½ čaj. lyž. citrónovej kôry, 1,2 kg jablák nakrájaných na tenké plátky, 2 čaj. lyž. citrónovej šťavy, 1 pol. lyž. masla, 1 balenie obsahujúce dve cestá na 23 cm koláč s dvojitou kôrkou, 4 pol. lyž. mlieka (voliteľné) Postup prípravy Zmiešajte cukor, múku, škoricu, muškátový oriešok a citrónovú kôru. Vyložte jedným cestom 23-centimetrovú hlbokú formu na koláč. Na cesto navrstvite 1/3 jablák. Posypte cukrovou zmesou a opakujte, kým všetko nespotrebuje. Pokvapkajte citrónovou šťavou a naukladajte kúsky masla. Na vrch plnky položte druhé cesto na koláč a okraje postláčajte. V hornom ceste vyrežte otvory na vetranie a prípadne potrite mliekom, aby ste získali glazúrovaný vzhľad. Vložte do rúry.

Pizza					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Mrazená pizza (tenké cesto)	0,2 – 0,4 kg	0,1 kg	Mrazené	2	Mrazenú pizzu položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Naraz pripravujte iba jednu mrazenú pizzu.
	Predvolené 0,3 kg				
Mrazená pizza (hrubé cesto)	0,5 kg	-	Mrazené	2	Mrazenú pizzu položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry. Naraz pripravujte iba jednu mrazenú pizzu.

86 PREVÁDZKA

Pizza					
Ponuka	Hmotnosť	Krok	Tepl. pokrmu	Poloha roštu	Pokyny
Domáca pizza *4*9*13	1 porcia	-	Izbová	2	Prísady 20 g droždia, 200 ml teplej vody, 5 g soli, 350 g múky, 10 g cukru, 10 g rastlinného oleja, 1 malý pohár paradajkovej omáčky, 250 g strúhaného syra, 200 g syra Mozzarella, 1 malá konzerva šampiňónov na plátky, 150 g varenej šunky, oregano, soľ, korenie Postup prípravy Droždie rozpustíte v teplej vode. Vmiešajte soľ a cukor. Pomaly, za stáleho miesenia, pridávajte múku. Pridajte olej a pokračujte v miesení. Ak sa cesto lepí, pridajte ešte trochu múky. Cesto prikryte a nechajte kysnúť ½ hodiny. Pomúčenými rukami vymieste cesto a končekmi prstov ho rozotrite na vymastený plech. Cesto potrite paradajkovou omáčkou, po vrstvách pridávajte obloženie. Cesto posypte syrom. Vložte do rúry.

- **Biely chlieb** (1 porcia)*4*11*13

- Kategória: **Chlieb/pečivo**
- Teplota pokrmu: Izbová
- Poloha roštu: 3
- Prísady: 400 g chlebovej múky, 100 g viacúčelovej múky, 300 g vody, 10 g instantného droždia, 8 g soli
- Postup prípravy
 - 1) V miske stojanového mixéra zmiešajte chlebovú múku a viacúčelovú múku, droždie a soľ. Dbajte na to, aby soľ a droždie neprišli do priameho kontaktu.
 - 2) S lopatkovým nástavcom pomaly nalievajte vodu. Potom prepnete na hnetací hák a mieste 8 minút.
 - 3) Cesto preložte na pracovnú dosku jemne posypanú múkou. Cesto vytvarujte do gule. Prikryte plastovou fóliou. Nechajte odpočívať 30 minút.
 - 4) Cesto mieste rukou 5 minút. Cesto prikryte a nechajte 1 ½ hodiny odpočívať. Cesto natiahnite a preložte. Začnite od vrchu cesta a ťahajte smerom dopredu (od seba) a potom ho dajte do stredu.
 - 5) Potom potiahnite spodnú časť cesta dozadu (k sebe) a preložte do stredu.
 - 6) Bochníkovú formu položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry.

- **Bagety** (1 porcia)*11*12*13

- Kategória: **Chlieb/pečivo**
- Teplota pokrmu: Izbová
- Poloha roštu: 3
- Prísady: 400 g chlebovej múky, 100 g viacúčelovej múky, 300 g vody, 10 g instantného droždia, 8 g soli

- Postup prípravy

- 1) V miske stojanového mixéra zmiešajte chlebovú múku, viacúčelovú múku, droždie a soľ.
- 2) S lopatkovým nástavcom pomaly pridávajte vodu. Potom prepnite na hnetací hák a mieste 8 minút.
- 3) Cesto vyklopte na pracovnú dosku jemne posypanú múkou. Vytvarujte do gule. Prikryte plastovou fóliou. Nechajte odpočívať 30 minút.
- 4) Cesto mieste rukou 1 – 3 minúty. Cesto prikryte a nechajte 1 ½ hodiny odpočívať.
- 5) Cesto roztlačte jemným zatlačením prstami do stredu cesta. Cesto natiahnite a preložte. S cestom pracujte po dĺžke, začnite od horného okraja cesta, ťahajte dopredu, od seba a potom ho dajte do stredu. Potiahnite spodnú časť cesta dozadu (k sebe) a preložte do stredu.
- 6) To isté urobte s ľavou a pravou stranou cesta.
- 7) Cesto preklopte a prikryte plastovou fóliou. Nechajte 1 hodinu odpočívať.
- 8) Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti. Cesto vytvarujte do 15 cm valcov. Pracujte s jedným kusom cesta (druhý nechajte zakrytý plastovou fóliou) a vytvarujte obdĺžnik. Po celej dĺžke cesta jemne zatlačte tromi prstami a vytvorte do cesta niekoľko priehlbín.
- 9) Opakujte postup; cesto trikrát prevaľkajte na seba, aby sa horný okraj stretol so spodným a vytvoril hlboký šev. Spojte každé otočenie prstami. Pevne pritlačte šev a nechajte odpočívať asi 5 minút (alebo keď je cesto dostatočne uvoľnené na vyvaľkanie) so švom nahor. Prikryte utierkou. Bagety vyvaľkajte a vytvarujte tak, aby sa zmestili do perforovanej formy na bagety.
- 10) Vložte do formy na bagety švom nadol a nechajte prikryté utierkou asi 5 minút odpočívať. Na povrchu cesta urobte päť zárezov.
- 11) Perforovanú formu na bagety položte na drôtenú mriežku. Vložte do rúry.

*1 Po PÍPNUTÍ pokrm otočte.

*2 Po PÍPNUTÍ odoberte pokrievku.

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

*4 Použite drôtenú mriežku.

*5 Použite svoju vlastnú žiaruvzdornú sklenenú nádobu na drôtenej mriežke.

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

*7 Použite hrniec na pečenie.

*8 Použite žiaruvzdornú panvicu.

*9 Použite plech na pečenie.

*10 Použite formu na muffiny.

*11 Naplňte nádržku na vodu po rysku maxima, ktorá sa nachádza na prednej strane nádržky.

*12 Použite perforovaný plech na drôtenej mriežke nad hlbokým plechom na pečenie.

*13 Použite svoje vlastné nádoby na varenie.

Moje recepty

Moje recepty vám umožňuje stiahnuť si do spotrebiča pomocou smartfónu nové a špeciálne recepty na prípravu pokrmov. Pripravujte pokrmy podľa svojich preferencií.

Nainštalujte si do smartfónu aplikáciu **LG ThinQ**. Pomocou pokynov v aplikácii **LG ThinQ** vytvorte, upravujte alebo vymažte **Moje recepty**. Ak je spotrebič pripojený k domácej sieti Wi-Fi a aplikácii **LG ThinQ**, môžete si stiahnuť **Moje recepty** do spotrebiča.

POZNÁMKA

- Vytvorenie, úpravy alebo vymazanie **Moje recepty** je dostupné iba v aplikácii **LG ThinQ**.

88 PREVÁDZKA

POZNÁMKA

- Pred použitím funkcie **Moje recepty** nezabudnite vybrať sondu z rúry (Model WSED7667M).
- Ak chcete trvalo zmeniť nastavenia **Moje recepty**, upravte recept v aplikácii **LG ThinQ**.

Nastavenie režimu Moje recepty

- 1) Stlačte **Moje recepty** na obrazovke **Hlavná ponuka**.
- 2) Vyberte jeden z vytvorených receptov.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli, potom stlačte **ZASTAVIŤ** na displeji.

Informácie pre skúšobné ústavy

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

Pokrm	Režim ohrevu	Tepl. (°C)	Príslušenstvo	Poloha roštu	Predhrievanie	Čas prípravy pokrmov (minúty)	Zaobchádzanie
Koláčik	Ohrev zhora nadol	170	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	150	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	150	Plech na pečenie / Hlboký plech na pečenie	4 / 2	Áno	25 – 35	Plech na pečenie na 4, hlboký plech na pečenie na 2 zospodu
Piškóto vý koláč	Ohrev zhora nadol	170	Drôtená mriežka	2	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	160	Drôtená mriežka	3	Áno	30 – 40	–
Jablkový koláč	Ohrev zhora nadol	180	Drôtená mriežka	1	Nie	65 – 75	Jedna forma vľavo vzadu a druhá vpravo vpredu
	Horúci vzduch	170	Drôtená mriežka	2	Nie	65 – 75	
Pruhy pečiva	Ohrev zhora nadol	170	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
	Horúci vzduch	140	Plech na pečenie	3	Áno	20 – 30	–
			Plech na pečenie / Hlboký plech na pečenie	4 / 2	Áno	20 – 30	Plech na pečenie na 4, hlboký plech na pečenie na 2 zospodu
Toast	Veľký gril	Nízka	Drôtená mriežka	4	Áno (5 min.)	2 – 4	–
Hovädzí steak	Veľký gril	Vysoká	Drôtená mriežka	4 / 1	Áno (5 min.)	10 – 15 každá strana	Po polovici času otočte

90 PREVÁDZKA

Pokrm	Režim ohrevu	Tepl. (°C)	Prísluše nstvo	Poloha roštu	Predhrie vanie	Čas prípravy pokrmov (minúty)	Zaobchádza nie
Pusinky	Horúci vzduch	80	Plech na pečenie	3	Nie	120 - 150	-
Pečené kura	Pečenie	190	Drôtená mriežka / Hlboký plech na pečenie	2	Áno	55 - 65	Po polovici času otočte

Para

- Model WSED7667M, WSED7666M

Pokrm	Režim ohrevu	Tepl. (°C)	Príslušenstvo	Poloha roštu	Predhrievanie	Čas prípravy pokrmov (minúty)	Zaobchádzanie
Brokolic a: 300 g	Para	99	Perforovaný plech	3	Nie	12 – 18	Plech na pečenie na 2, zospodu
Brokolic a: 2 x 300 g	Para	99	Perforovaný plech	3	Nie	12 – 18	Plech na pečenie na 2, zospodu
Brokolic a: max. množstvo	Para	99	Perforovaný plech	3	Nie	15 – 20	Plech na pečenie na 2, zospodu
Hrášok: 800 g	Para	99	Perforovaný plech	3	Nie	–	Plech na pečenie na 2, zospodu

92 INTELIGENTNÉ FUNKCIE

INTELIGENTNÉ FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ

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

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

Funkcie aplikácie LG ThinQ

So zariadením komunikujte pomocou smartfónu, použitím príslušných funkcií.

- **Nastavenia**
 - Umožňuje nastaviť rôzne možnosti na rúre a v aplikácii.
- **Moje recepty**
 - Stiahnite si nové a špeciálne recepty na varenie, ktoré nie sú zahrnuté v štandardnom režime prípravy pokrmov na spotrebiči. Po dokončení sťahovania **Moje recepty** do spotrebiča si spotrebič recepty uchová. Recepty môžete vytvárať, upravovať alebo mazať iba v aplikácii **LG ThinQ**.
- **Smart Diagnosis**
 - Táto funkcia poskytuje užitočné informácie na diagnostiku a riešenie problémov so spotrebičom na základe spôsobu používania.
- **Sledovanie**
 - Táto funkcia vám pomôže na jednom mieste skontrolovať aktuálny stav, zostávajúci čas, nastavenia prípravy pokrmov a čas ukončenia.
- **Upozornenia o výrobku**
 - Ak chcete dostávať upozornenia o stave spotrebiča, zapnite si push upozornenia. Upozornenia sa spúšťajú aj vtedy, keď nie je otvorená aplikácia **LG ThinQ**.
- **Časovač**
 - Časovač môžete nastaviť z aplikácie.
- **Aktualizácia firmvéru**
 - Spotrebič udržiavajte v aktualizovanom stave.

POZNÁMKA

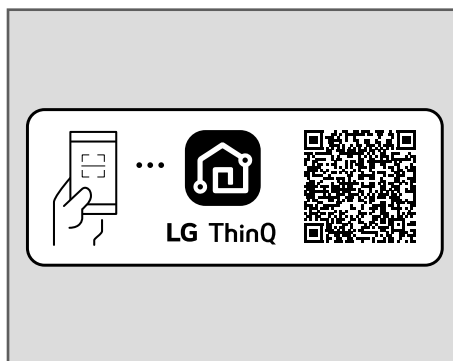
- V nasledujúcich prípadoch musíte aktualizovať sieťové informácie pre každý spotrebič v aplikácii

LG ThinQ pod Karty zariadení → Nastavenia → Zmeniť sieť.

- zmení sa bezdrôtový smerovač
- zmení sa heslo bezdrôtového smerovača
- zmení sa poskytovateľ internetových služieb
- Tieto informácie sú aktuálne v čase zverejnenia. Aplikácia sa môže zmeniť z dôvodu vylepšenia výrobku bez upozornenia používateľov.
- Vlastnosti spotrebiča sa môžu u rôznych modelov líšiť.

Inštalácia aplikácie LG ThinQ a pripojenie spotrebiča LG

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



POZNÁMKA

- Aby ste overili pripojenie Wi-Fi, skontrolujte, či svieti ikona  na ovládacom paneli.
- Spotrebič podporuje iba 2,4 GHz siete Wi-Fi. Ak chcete skontrolovať frekvenciu siete, obráťte sa na svojho poskytovateľa internetových služieb alebo si pozrite príručku k bezdrôtovému smerovaču.
- **LG ThinQ** nezodpovedá za žiadne problémy so sieťovým pripojením ani žiadne poruchy,

nesprávne činnosti alebo chyby spôsobené sieťovým pripojením.

- Okolité bezdrôtové prostredie môže spôsobiť pomalé fungovanie služby bezdrôtovej siete.
- Ak má spotrebič problémy s pripojením k sieti Wi-Fi, môže byť príliš ďaleko od smerovača. Zakúpte si opakovač Wi-Fi (predlžovač dosahu), aby ste zlepšili silu signálu Wi-Fi.
- V závislosti od poskytovateľa internetových služieb nemusí pripojenie k sieti fungovať správne.
- Wi-Fi sa nemusí pripojiť alebo sa pripojenie môže prerušiť kvôli prostrediu domácej siete.
- Ak sa spotrebič nedá pripojiť kvôli problémom s bezdrôtovým prenosom signálu, odpojte spotrebič a počkajte asi minútu, a potom to skúste znova.
- Ak máte na bezdrôtovom smerovači povolenú bránu firewall, vypnite ju alebo do nej pridajte výnimku.
- Názov bezdrôtovej siete (SSID) by mal byť kombináciou anglických písmen a číslíc. (Nepoužívajte špeciálne znaky.)
- Používateľské rozhranie (UI) smartfónu sa môže líšiť v závislosti od mobilného operačného systému (OS) a výrobcu.
- Ak je bezpečnostný protokol smerovača nastavený na **WEP**, nastavenie siete môže zlyhať. Zmeňte bezpečnostný protokol (odporúča sa **WPA2**) a znova pripojte výrobok.

Špecifikácie RF modulu

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

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

Vyhlásenie o zhode



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

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

Informácie o softvéri typu Open Source

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

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

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

Funkcia Smart Diagnosis

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

POZNÁMKA

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

94 INTELIGENTNÉ FUNKCIE

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

čas. Po ukončení odpočítavania a zastavení tónov sa v aplikácii zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

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

Použitie LG ThinQ na diagnostiku problémov

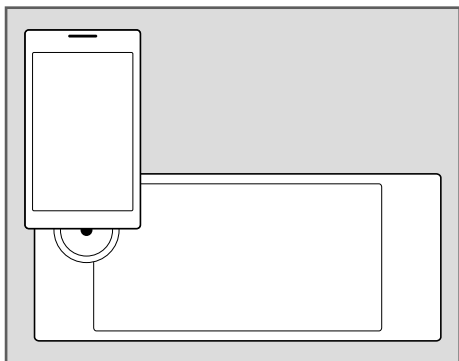
Ak sa vyskytne problém s vaším spotrebičom vybaveným Wi-Fi, môže preniesť údaje o riešení problémov do smartfónu pomocou aplikácie **LG ThinQ**.

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

Použitie zvukovej diagnostiky k diagnostike problémov

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

- Spustíte aplikáciu **LG ThinQ** a v ponuke vyberte funkciu **Smart Diagnosis**. Postupujte podľa pokynov pre zvukovú diagnostiku uvedených v aplikácii **LG ThinQ**.
- Stlačte **Nastavenia** vpravo dolu na obrazovke **Hlavná ponuka**, potiahnite prstom po obrazovke, potom stlačte **Smart Diagnosis**.
 - Ak bol displej uzamknutý, musíte zámok deaktivovať a potom ho znova aktivovať.
 - Mikrofón telefónu umiestnite blízko ľavého horného rohu obrazovky.



- Podržte telefón na mieste, kým sa neskončí prenos tónov. Na displeji sa bude odpočítavať

ÚDRŽBA

Čistenie

Vnútný povrch

VAROVANIE

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

UPOZORNENIE

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

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

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

neodstránite, môže dôjsť k poleptaniu alebo zmene farby povrchu.

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

Vonkajší povrch

Maľované a dekoratívne ozdobné prvky

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

Povrchy z nehrdzavejúcej ocele

VAROVANIE

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

POZNÁMKA

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

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

96 ÚDRŽBA

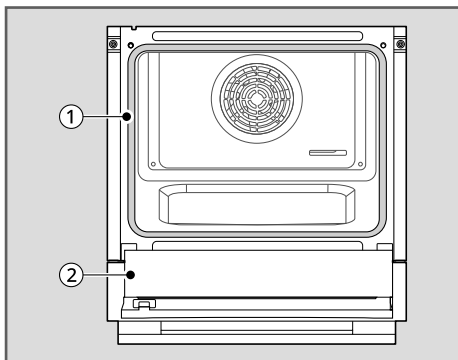
- 2) Vyčistite malú plochu, prípadne ju vydrhnite v smere zrna nehrdzavejúcej ocele.
- 3) Osušte a vyleštite čistou, suchou papierovou utierkou alebo mäkkou handričkou.
- 4) Podľa potreby zopakujte.

Dvierka rúry

⚠ UPOZORNENIE

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

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



- ① Tesnenie dvierok rúry nečistite ručne

- ② Dvierka čistite ručne

Rošty rúry

Rošty rúry pred čistením vyberte.

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

Príslušenstvo

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

EasyClean

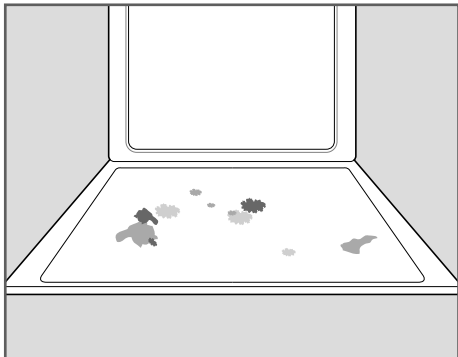
Funkcia **EasyClean** využíva výhodu nového smaltu spoločnosti LG, ktorý pomáha odstrániť nečistoty bez agresívnych chemikálií, a beží IBA S VODOU len 10 minút pri nízkych teplotách, aby pomohla uvoľniť ľahké znečistenie pred ručným čistením. Vaša rúra LG vám umožňuje čistenie s MENŠÍM MNOŽSTVOM TEPLA, ZA KRATŠÍ ČAS, a prakticky BEZ DYMU ALEBO VÝPAROV. Čistením ľahkého znečistenia rúry pomocou funkcie **EasyClean** namiesto **Pyrolýza** môžete znížiť spotrebu energie.

Výhody funkcie EasyClean

- Pomáha uvoľniť ľahké znečistenie pred ručným čistením.
- **EasyClean** používa iba vodu; žiadne chemické čistiace prostriedky.
- Prispieva k lepšej skúsenosti s **Pyrolýza**.
 - Oddaľuje potrebu cyklu **Pyrolýza**
 - Minimalizuje dym a zápach
 - Môže umožniť kratší čas **Pyrolýza**

Kedy sa má použiť EasyClean

- Príklad znečistenia rúry



Prípad 1

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

Prípad 2

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

Návod na použitie EasyClean

⚠ UPOZORNENIE

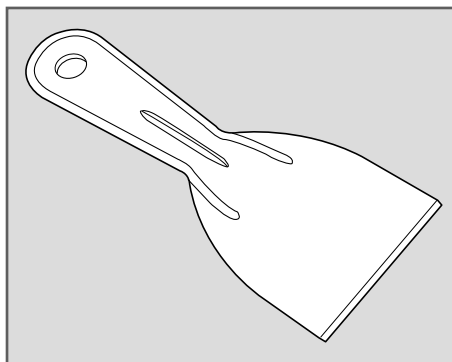
- Rúra by mala byť vo vodorovnej polohe, aby sa zabezpečilo, že povrch dna vnútorného priestoru rúry bude na začiatku cyklu **EasyClean** úplne pokrytý vodou.
- Počas cyklu **EasyClean** neotvárajte dverka rúry. Ak sa počas cyklu otvoria dverka, voda sa nezohreje na dostatočne vysokú teplotu.
- Po cykle **EasyClean** môžu byť niektoré povrchy horúce. Pri čistení používajte gumené rukavice, aby ste predišli popáleniu.
- Počas cyklu **EasyClean** sa rúra zahreje natoľko, že môže spôsobiť popáleniny. Pred utieraním vnútorného povrchu rúry počkajte, kým sa cyklus neskončí. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k popáleniu.

- Pri čistení vnútorného priestoru rúry sa neopierajte o sklo dveriek rúry ani si naň nič nekladte.
- Nepoužívajte žiadne oceľové drôtenky, abrazívne vankúšiky ani čistiace prostriedky, pretože tieto materiály môžu trvalo poškodiť povrch rúry.
- Z rúry vyberte plech na pečenie, hlboký plech na pečenie, drôtenú mriežku, všetok riad, alobal alebo akýkoľvek iný materiál.

POZNÁMKA

- Pred použitím cyklu **EasyClean** nechajte rúru vychladnúť na izbovú teplotu. Ak má vnútorný priestor rúry teplotu nad 65 °C, cyklus **EasyClean** sa neaktivuje, kým vnútorný priestor rúry nevychladne.
- Najlepšie výsledky dosiahnete použitím destilovanej alebo filtrovanej vody. Voda z vodovodu môže na dne rúry zanechať minerálne usadeniny.
- Pomocou cyklu **EasyClean** sa ťažšie odstraňuje nečistota pripečená počas niekoľkých cyklov prípravy pokrmov.

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



- Navrhované plastové škrabky:
 - Tvrdá plastová špachtľa
 - Plastová škrabka na panvice
 - Plastová škrabka na farby
 - Stará kreditná karta

98 ÚDRŽBA

- 3) Naplňte nádržku po rysku **Max**. Ak je to možné, použite zmäččenú, filtrovanú vodu. Tvrdá voda môže rýchlejšie upchať generátor pary usadzovaním vodného kameňa.
- 4) Stlačte **Čistenie** na obrazovke **Hlavná ponuka**, potom stlačte **EasyClean**.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- 6) Na konci 10-minútového cyklu zaznie tón a na displeji sa zobrazí **Čistenie ukončené**. Stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na displeji.
- 7) Po cykle čistenia a počas ručného čistenia by na dne rúry malo zostať dosť vody na to, aby boli všetky nečistoty úplne ponorené. Podľa potreby pridajte vodu. Na podlahu pred rúrou položte utierku, aby ste zachytili všetku vodu, ktorá môže uniknúť pri ručnom čistení.
- 8) Vnútorň priestor rúry hneď po cykle **EasyClean** vyčistite vydrhnutím mokrou špongiou, ktorá nepoškriabe povrch, alebo drsnou handričkou. (Čistiaca strana nepoškriabe povrch.) Pri čistení môže do spodných vetracích otvorov vniknúť trocha vody, ale zachytí sa v panvici pod vnútorným priestorom rúry a nepoškodí horák.
- 9) Po vyčistení vnútorného priestoru rúry utrite prebytočnú vodu čistou suchou utierkou. Vráťte späť rošty a akékoľvek iné príslušenstvo.
- 10) Ak ešte pretrvávajú nejaké ľahké znečistenie, zopakujte vyššie uvedené kroky a dbajte na to, aby ste znečistené miesta dôkladne namočili.
 - Ak aj po viacerých cykloch **EasyClean** pretrvávajú odolné nečistoty, spustíte cyklus **Pyrolýza**. Pred spustením cyklu **Pyrolýza** sa uistite, že vo vnútri rúry nie sú rošty ani iné príslušenstvo a že je povrch vnútra rúry suchý. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti **Pyrolýza** v návode na použitie. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

POZNÁMKA

- Po dokončení cyklu **EasyClean** môže byť tesnenie vnútorného priestoru rúry mokré. Je to normálne. Tesnenie nečistite.
- Ak po čistení zostanú na dne rúry minerálne usadeniny, odstráňte ich handričkou alebo špongiou namočenou v octe.

- Na čistenie rúry sa neodporúča používať komerčné čistiace prostriedky na rúry alebo bieliná. Namiesto toho použite jemný tekutý čistiaci prostriedok s hodnotou pH pod 12,7, aby ste predišli odfarbeniu smaltu.

Pyrolýza (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

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

Pred spustením pyrolýzy

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

VAROVANIE

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

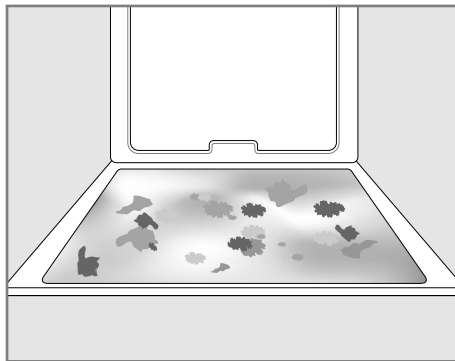
UPOZORNENIE

- Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. V žiadnej časti rúry ani okolo nej by sa nemal

- používať žiadny komerčný čistiaci prostriedok na rúry ani ochranný náter na obloženie rúry.
- Čistíte iba diely uvedené v návode. Z rúry vyberte plech na pečenie, hlboký plech na pečenie, drôtenú mriežku, všetok riad, alobal alebo akýkoľvek iný materiál.
 - Ak sa počas cyklu **Pyrolýza** ponechajú rošty vo vnútornom priestore rúry, sfarbí sa a budú sa ťažko zasúvať a vysúvať.
 - Ak dôjde v režime **Pyrolýza** k nesprávnej činnosti, počas procesu čistenia s funkciou **Pyrolýza** rúra zobrazí chybový kód F a zaznejú tri dlhé pípnutia. Vypnite elektrické napájanie hlavnej poistky alebo ističa a nechajte rúru opraviť kvalifikovaným technikom.
 - Ak režim **Pyrolýza** nefunguje správne, vypnite rúru a odpojte napájanie. Nechajte ju opraviť kvalifikovaným technikom.
 - Je normálne, že sa časti rúry počas cyklu **Pyrolýza** zohrejú na vysokú teplotu. Počas cyklu **Pyrolýza** netlačte na dvierka, okienko ani oblasť vetrania rúry.
 - Malé deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti spotrebiča. Počas cyklu **Pyrolýza** môže byť vonkajší povrch rúry veľmi horúci na dotyk.
 - Ak chováte vtáčky, premiestnite ich do inej dobre vetranej miestnosti. Zdravie niektorých vtákov je mimoriadne citlivé na výpary, ktoré sa uvoľňujú počas cyklu **Pyrolýza** rúry.
 - Steny rúry, rošty, dno ani inú časť rúry nevykladajte alobalom ani žiadnym iným materiálom. Prekáža to rozvádzaniu tepla, výsledkom budú zlé výsledky pri pečení a dôjde k trvalému poškodeniu vnútorného priestoru rúry (alobal sa roztopí na vnútorný povrch rúry).
 - Dvierka nasilu neotvárajte. Môže sa tým poškodiť systém automatického uzamykania dvierok. Buďte opatrní pri otváraní dvierok rúry po cykle **Pyrolýza**. Pri otváraní dvierok sa postavte nabok rúry, aby mohol uniknúť horúci vzduch alebo para. Rúra môže byť stále VEĽMI HORÚCA.
 - Rám rúry a dvierka očistite horúcou mydlovou vodou. Dobré opláchnite.
 - Tesnenie nečistite. Sklolaminátový materiál tesnenia dvierok rúry neodolá oderu. Je nevyhnutné, aby tesnenie zostalo neporušené. Ak spozorujete, že začína byť opotrebované alebo rozstrapkané, nechajte si ho vymeniť servisným technikom.
 - Je normálne, aby počas cyklu **Pyrolýza** bežal ventilátor.
 - Keď sa rúra zahrieva, môžete počuť zvuky roztahovania a zmršťovania kovových častí. Je to normálne a rúru to nepoškodí.
 - V rúre si môžete všimnúť biely popol. Po vychladnutí rúry ho utrite vlhkou handričkou alebo mydlovou podložkou z ocelevej vlny. Ak po jednom cykle **Pyrolýza** rúra nie je čistá, cyklus zopakujte.
 - Po cykle **Pyrolýza** sa na porceláne môžu objaviť jemné čiary, pretože prešiel zahriatím a schladením. Je to normálne a neovplyvní to výkon.
 - Cyklus **Pyrolýza** sa nedá spustiť, ak je aktívna funkcia **Zámok ovládania**.
 - Po nastavení cyklu **Pyrolýza** sa automaticky uzamknú dvierka rúry. Dvierka rúry nebudete môcť otvoriť, kým rúra nevychladne. Zámok sa uvoľní automaticky.

Kedy sa má použiť pyrolýza

- Príklad znečistenia rúry



Prípad 1

- Vzor znečistenia: stredný až silný striekanec

POZNÁMKA

- Počas cyklu **Pyrolýza** sa nedá zapnúť osvetlenie rúry. Osvetlenie rúry sa nedá zapnúť, kým po dokončení cyklu **Pyrolýza** teplota rúry neklesne pod 250 °C.

100 ÚDRŽBA

- Typy znečistenia: tuk/masťnota
- Bežné pokrmy, ktoré môžu znečistiť rúru: mäso pečené pri vysokých teplotách

Prípád 2

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

Prípád 3

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

POZNÁMKA

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

Nastavenie pyrolýzy

- 1) Z rúry vyberte všetky rošty a príslušenstvo.
- 2) Stlačte Čistenie a potom stlačte **Pyrolýza**.
- 3) Vyberte požadovaný čas cyklu a potom stlačte tlačidlo **Štart/Zastaviť** na ovládacom paneli. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Úroveň znečistenia	Nastavenie cyklu
Lahko znečistený vnútorný priestor rúry	1 h 15 m
Stredne znečistený vnútorný priestor rúry	1 h 30 m
Silne znečistený vnútorný priestor rúry	2 h

- 4) Po nastavení cyklu **Pyrolýza** sa automaticky uzamknú dvierka rúry a zobrazí sa ikona zámku .

- Dvierka rúry nebudete môcť otvoriť, kým rúra nevychladne. Po vychladnutí rúry sa zámok automaticky uvoľní.

⚠ UPOZORNENIE

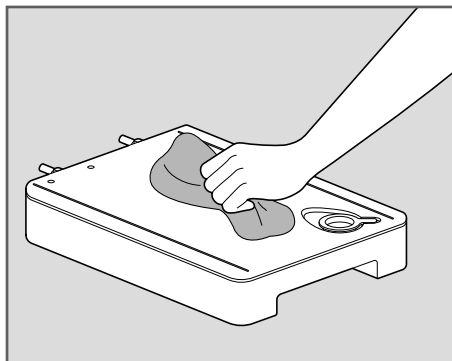
- Keď je zobrazená ikona zámku, dvierka násilu neotvárajte. Dvierka rúry zostanú uzamknuté, kým sa teplota rúry nezníži. Násilným otváraním dvierok sa dvierka poškodia.
- Kvôli nadmernému množstvu dymu alebo ohňu v rúre môže byť potrebné cyklus **Pyrolýza** zrušiť alebo prerušiť. Ak chcete funkciu **Pyrolýza** zrušiť, stlačte na ovládacom paneli tlačidlo **Štart/Zastaviť**.

Čistenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa používa pri funkciách prípravy pokrmov parou. Ak je to možné, použite filtrovanú, zmäččenú vodu.

POZNÁMKA

- Po použití funkcie pary by sa mala nádržka na vodu vypustiť. Aby ste sa vyhli baktériám alebo zápachu, vyčistite a vysušte nádržku prívodu pary po každom použití.
- Nečistite v umývačke riadu.
- Ak sa nádržka na vodu nezasúva tak hladko, ako by sa mala, vyčistite dno nádržky.



Vodný kameň z tvrdej vody

Ak v nádržke na vodu používate tvrdú vodu, generátor pary sa môže upchať vodným kameňom z tvrdej vody. V oblastiach s tvrdou vodou často používajte funkciu **Odstránenie vodného kameňa** alebo používajte zmäkčenú vodu.

Používanie funkcie Odstraňovanie vodného kameňa

Na odstránenie minerálnych usadenín, ktoré zostanú na dne rúry po použití parného režimu, použite handričku alebo špongiu namočenú v octe alebo slabom roztoku kyseliny citrónovej. Na odolnejší alebo rozsiahlejší vodný kameň použite funkciu **Odstránenie vodného kameňa**.

POZNÁMKA

- Funkciu **Odstraňovanie vodného kameňa** použite po každých 2 – 3 použitíach parného režimu.

Odstraňovanie vodného kameňa

Túto funkciu použite na odstránenie bielych usadenín, ktoré sa tvoria po dlhom používaní generátora pary.

Funkcia **Odstránenie vodného kameňa** beží 1 hodinu 43 minút. Počas čistenia bude z generátora pary vytekať voda.

Pokyny na vybratie a naplnenie nádržky na vodu nájdete v časti „**Používanie nádržky na vodu**“.

Nastavenie Odstraňovania vodného kameňa

POZNÁMKA

- Po výpadku prúdu funkcia **Odstránenie vodného kameňa** automaticky pokračuje, aj keď bola spustená funkcia **Oplachovanie**.
- Ak po odstraňovaní vodného kameňa zostane na dne rúry voda, pozrite si pokyny v časti „**Používanie funkcie Vypúšťanie**“ pre zvyškovú vodu vo vnútri generátora pary.
- Po použití funkcie **Odstránenie vodného kameňa** vyčistite nádržku na vodu.

- Nádržku na vodu naplňte vopred namiešanou zmesou vody a kyseliny citrónovej v pomere 50:1. Napríklad použite 4 čajové lyžičky kyseliny citrónovej v 4 1/4 šálkach vody (20 g kyseliny citrónovej v 1000 ml vody).
- Opatrne vložte nádržku na vodu do správnej polohy na ovládacom paneli, pričom dbajte na to, aby bola nádržka pri prenášaní vo vodorovnej polohe. Ak sa nádržka neudržiava vo vodorovnej polohe, voda vyteká z rúrok v zadnej časti.
- Na obrazovke **Hlavná ponuka** stlačte **Čistenie**. Stlačte **Údržba parou**, potom stlačte **Odstránenie vodného kameňa**.
- Po 1 hodine 32 minútých odstraňovania vodného kameňa sa na displeji zobrazí vyskakovacie okno. Podľa pokynov vypustite nádržku a naplňte ju čistou vodou.
- Vložte nádržku a spustíte funkciu **Oplachovanie**. Funkcia **Oplachovanie** trvá približne 11 minút.
- Po dokončení funkcie **Oplachovanie** osušte vnútro rúry mäkkou handričkou. Dvierka rúry nechajte otvorené a rúru nechajte úplne vyschnúť.

Používanie funkcie Vypúšťanie

Funkcia **Vypúšťanie** odstraňuje zvyškovú vodu vo vnútri generátora pary. Funkcia trvá niečo vyše 1 minúty a spustí sa automaticky po každom cykle prípravy pokrmov parou. Funkcia **Vypúšťanie** sa môže v prípade potreby spustiť aj manuálne.

Nastavenie Vypúšťania

- Uistite sa, že je nádržka na vodu prázdna.
- Na obrazovke **Hlavná ponuka** stlačte **Čistenie**. Stlačte **Údržba parou**, potom stlačte **Vypúšťanie**.
- Stlačením tlačidla **Štart/Zastaviť** na displeji spustíte **Vypúšťanie**. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

102 ÚDRŽBA

Používanie funkcie Odparovanie

Funkcia **Vyparenie** odstraňuje zvyškovú vodu vo vnútornom priestore rúry. Funkcia trvá niečo vyše 20 minút.

Nastavenie Odparovania

- 1) Na obrazovke **Hlavná ponuka** stlačte **Čistenie**. Stlačte **Údržba parou**, potom stlačte **Vyparenie**.
- 2) Stlačením tlačidla **Štart/Zastaviť** na displeji spustíte **Vyparenie**. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Pravidelná údržba

Výmena osvetlenia rúry

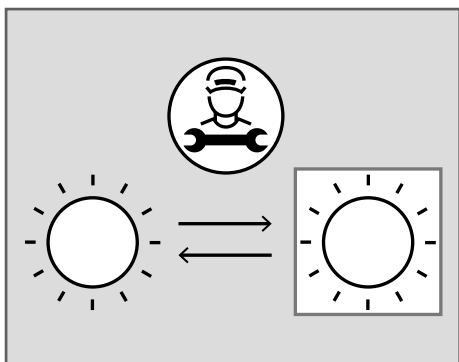
Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***

Osvetlenie rúry je štandardná LED žiarovka. Ak sa LED žiarovka nerozsvieti, kontaktujte zákaznický servis spoločnosti LG Electronics. Nepokúšajte sa vymeniť alebo vybrať LED žiarovku.

Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***

Osvetlenie rúry je štandardné halogénové svetlo spotrebiča s výkonom 25 alebo 40 W. Prečítajte si nasledujúce pokyny na výmenu halogénovej žiarovky.

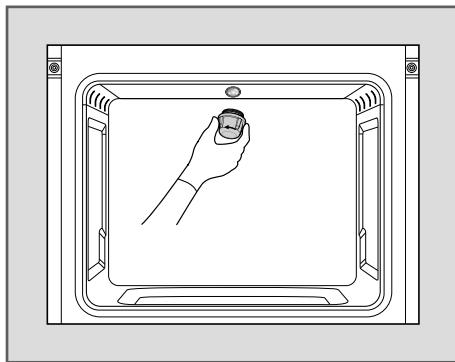
Tento spotrebič obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



VAROVANIE

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

- 1) Odpojte rúru zo zásuvky alebo odpojte napájanie.
- 2) Otočte sklenený kryt žiarovky proti smeru hodinových ručičiek a odstráňte ho.
- 3) Halogénovú žiarovku vyberte z objímky a ekologicky ju zlikvidujte.
- 4) Vložte novú halogénovú žiarovku. Pri vkladaní sa nedotýkajte žiarovky prstami, pretože by ste mohli spôsobiť jej poruchu.
- 5) Vložte sklenený kryt žiarovky a otočte ho v smere hodinových ručičiek.
- 6) Rúru zapojte do zásuvky alebo znova pripojte napájanie.



Informácie o svetelnom zdroji

- Osvetlenie sa automaticky zapne a vypne v ktoromkoľvek z nasledujúcich prípadov:

- pri otvorení/zatvorení dvierok,

- pri použití funkcie **InstaView**.

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

SLOVENČINA

Zloženie, nasadenie a rozobratie dvierok rúry

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

⚠ UPOZORNENIE

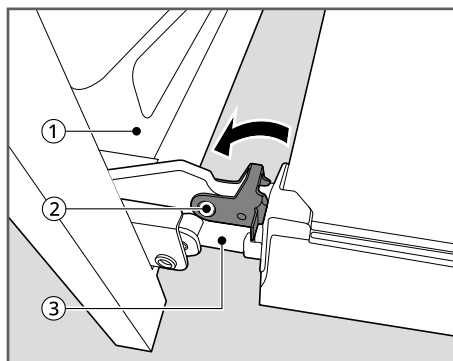
- Aby ste predišli popáleniu, počkajte, kým rúra nevychladne, až potom sa dotýkajte jej častí.
- Dvierka sú veľmi ťažké. Pri skladaní, dvíhaní a nasadzovaní dvierok späť na miesto buďte opatrní.
- Dvierka nedvíhajte za ich rukoväť. Rukoväť nie je navrhnutá tak, aby udržala hmotnosť dvierok, môže to viesť k vážnemu poškodeniu dvierok spotrebiča.
- Neudierajte do skla hrncami, panvicami ani žiadnymi inými predmetmi.
- Poškrabanie, nárazy, otrasy alebo namáhanie skla môžu oslabiť jeho štruktúru a spôsobiť tak zvýšené riziko rozbitia v budúcnosti.
- Dvierka rúry nezatvárajte, kým nie sú všetky rošty úplne na svojom mieste.

Zloženie dvierok rúry

⚠ UPOZORNENIE

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

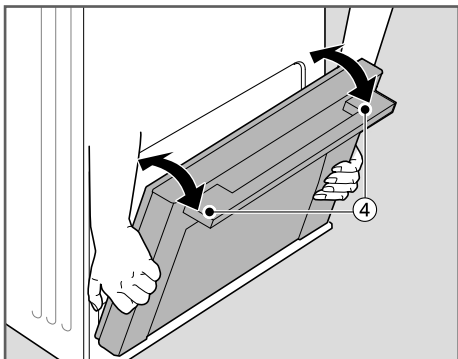
- Úplne otvorte dvierka.
- Nadvihnite svorku dvierok ② a úplne ju preklopte smerom k rúre ①.



- Pevne uchopte obe strany dvierok navrchu.

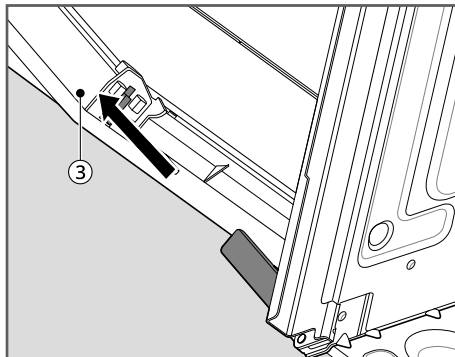
104 ÚDRŽBA

- 4) Čiastočne zatvorte dverka na približne 70 stupňov ④. Ak je táto poloha správna, závesy ③ sa budú voľne pohybovať.



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

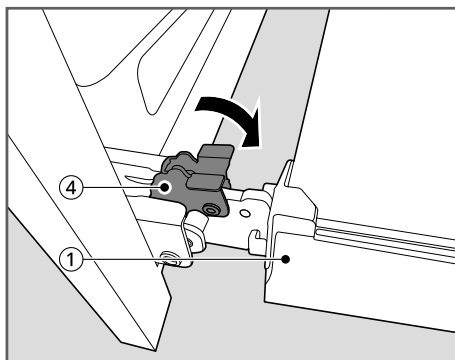
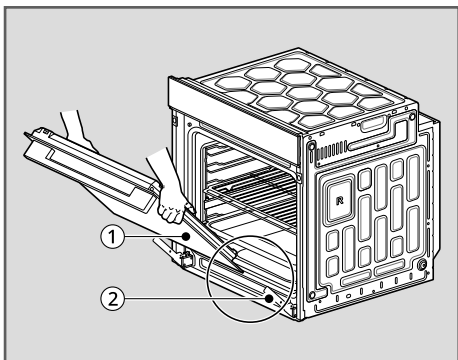
- 2) Závesy ② úplne zasuňte do štrbín ③.



- 3) Pomaly úplne otvorte dverka. Uistite sa, že závesy ② správne zapadli do štrbín ③.
4) Nadvihnite svorku dverok ④ a preklopte ju smerom k dverkam rúry ①, aby zapadla na svoje miesto.

Nasadenie dverok rúry

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



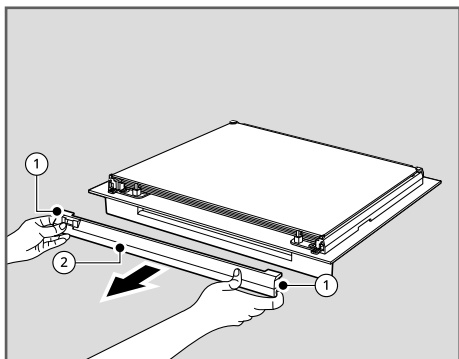
- 5) Zatvorte dverka.

Rozobratie dverok rúry

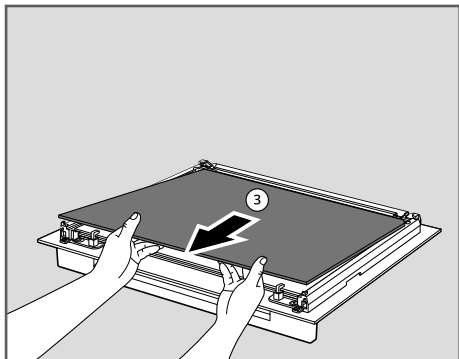
Dverka rúry obsahujú tri vrstvy sklenených panelov. Pred rozobratím dverok rúry zložte dverka z rúry.

- 1) Dverka rúry zložte z rúry a položte ich na mäkký, rovný povrch, aby ste zabránili rozbitiu a poškriabaniu, s rukoväťou dverok smerom k podlahe.

- 2) Stlačte zámký ① na oboch stranách horného krytu dvierok ② a potiahnite dopredu.



- 3) Oboma rukami uchopte a mierne nadvihnite sklenený panel ③ a potiahnutím dopredu ho vyberte z dvierok rúry. Odložte tesnenie (4 ks) vložené do skla. Zopakovaním tohto postupu vyberte všetky tri vrstvy sklenených panelov.

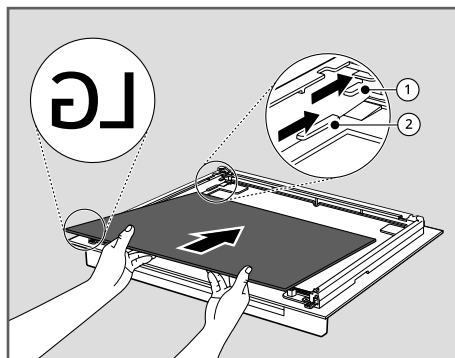


Zostavenie skleneného panela

Sklenené panely zostavte v opačnom poradí ako pri ich vyberaní.

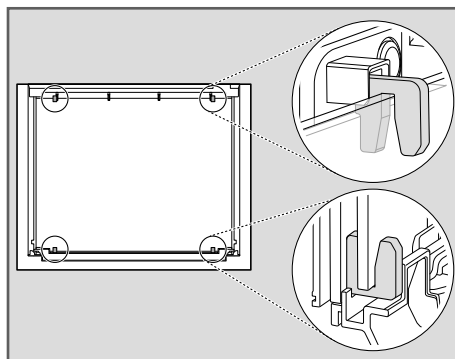
- 1) Spodný sklenený panel zasuňte do ② a druhý sklenený panel do ① dvierok rúry.

- Sklenený panel umiestnite stranou s potlačou **LG** smerom k rukoväti dvierok rúry.



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

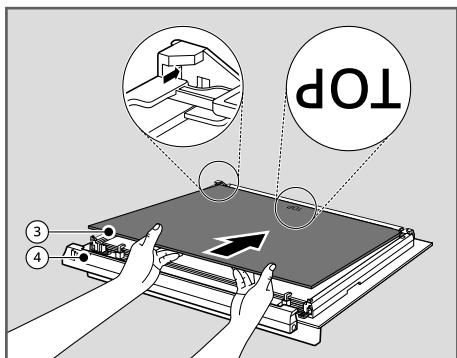
- Tesnenia držia sklo na mieste, čím znižujú hluk a vibrácie v dvierkach.



- 3) Zasuňte horný sklenený panel ③ na vrch druhého skleneného panela do dvierok rúry.

106 ÚDRŽBA

- Ak je správne umiestnený, na spodnej časti skleneného panela uvidíte nápis **TOP**, ktorý označuje správnu orientáciu povrchu.



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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky

Najčastejšie otázky

Ot.: Moja nová rúra nepečie ako moja stará. Nie je niečo v poriadku s nastavením teploty?

Odp. : Nie. Vaša rúra bola z výroby testovaná a kalibrovaná. Pri prvých niekoľkých použitíach pozorne dodržiavajte časy a teploty receptu. Ak sa vám stále zdá, že vaša nová rúra je príliš horúca alebo príliš studená, môžete sami upraviť teplotu rúry, aby vyhovovala vašim konkrétnym potrebám pri príprave pokrmov. Pozrite si časť **Zmena nastavení** v tomto návode, kde nájdete jednoduché pokyny na nastavenie termostatu.

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

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

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

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

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

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

Ot.: Môžem používať alobal na roštach?

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

UPOZORNENIE

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

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

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

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

108 RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Ot.: Prečo nefungujú funkčné tlačidlá?

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

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

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

Kým zavoláte servis

Príprava pokrmov

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV 109

SLOVENČINA

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Počas grilovania rúra nadmerne dymí.	Rúra nie je správne nainštalovaná. Pozrite si Návod na inštaláciu.
	Mäso je príliš blízko telesa. Zmeňte polohu roštu tak, aby bola medzi mäsom a telesom dostatočná vzdialenosť. Grilovacie teleso predhrejte na prudké opečenie.
	Mäso nie je správne pripravené. Z mäsa odstráňte prebytočný tuk. Zvyšné masné okraje prerežte, aby ste zabránili skrúteniu.
	Na povrchoch rúry sa nahromadila mastnota. Stará mastnota alebo rozstreky pokrmov spôsobujú nadmerné dymenie. Pri častom grilovaní je potrebné pravidelné čistenie.
Pokrm sa nepečie správne	Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Rošt nie je v správnej polohe alebo nie je vodorovne. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Používate nesprávny riad alebo riad nesprávnej veľkosti. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
Pokrm sa negriluje správne	Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. Skontrolujte, či ste správne vybrali režim Gril.
	Použitá je nesprávna poloha roštu. Pozrite si Odporúčaný návod na grilovanie.
	Riad nie je vhodný na grilovanie. Použite grilovaciu panvicu a mriežku.
	V niektorých oblastiach môže byť napájacie napätie nízke. Grilovacie teleso predhrievajte 5 – 7 minút.
Na okienku rúry sa hromadí vlhkosť alebo z vetracieho otvoru rúry vychádza para	K tomuto dochádza pri príprave pokrmov s vysokým obsahom vlhkosti. Je to normálny jav.
	Okienko ste čistili príliš navlhko. Okienko nečistite príliš navlhko.
Po vypnutí rúry sa teplý vzduch odvetráva do kuchyne.	Odvod teplého vzduchu je potrebný na udržanie a zníženie teploty rúry. Po ochladení na bezpečnú teplotu sa automaticky vypne. Je to normálny jav.
Rúra nevykonáva prípravu pokrmov parou	Nesprávna montáž Dbajte na to, aby ste nádržku na vodu vložili do správnej polohy na ovládacom paneli.

110 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Rúra nevykonáva prípravu pokrmov parou	Odtok v nádržke na vodu môže byť upchatý vodným kameňom z tvrdej vody. Ak k tomu dôjde, musíte spustiť funkciu odstránenia vodného kameňa, až potom môžete použiť funkciu pary.
Počas prípravy pokrmov parou alebo po nej sa na dne rúry hromadí voda	Počas prípravy pokrmov parou sa voda v nádržke na vodu prenáša na dno rúry. - Je normálne, že sa počas alebo po používaní funkcie Para naplní dno rúry vodou. - Ak voda zanechá na dne rúry minerálne usadeniny, odstráňte ich handričkou alebo špongiou namočenou v octe.
Po príprave pokrmov parou sa na dne rúry objavajú biele zvyšky	Používanie tvrdej vody v nádržke na vodu môže viesť k usadzovaniu vodného kameňa na dne rúry. Na odstránenie minerálnych usadenín, ktoré zostali na dne rúry, použite handričku alebo špongiu namočenú v octe alebo slabom roztoku kyseliny citrónovej.

Diely a funkcie

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Ovládanie rúry pípa a zobrazí sa akýkoľvek chybový kód F.	Elektronické ovládanie zistilo poruchový stav. Vypnite funkciu rúry, ktorú používate, aby ste vymazali displej a zastavili pípanie. Znova naprogramujte rúru. Ak sa porucha opakuje, zaznamenajte si číslo poruchy a zavolajte servis.
Keď chcete pripraviť pokrm, na displeji sa zobrazuje 	Dvierka rúry sú uzamknuté, pretože teplota vo vnútri rúry neklesla pod uzamykaciu teplotu. - Na ovládacom paneli stlačte tlačidlo Štart/Zastaviť. Nechajte rúru vychladnúť. Aktivovaná je funkcia Zámok ovládania - Ak chcete Zámok ovládania deaktivovať, pozrite si časť Zámok ovládania v kapitole Prevádzka.
Osvetlenie rúry nefunguje. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Nastal čas vymeniť žiarovku alebo je žiarovka uvoľnená. Vymeňte alebo dotiahnite žiarovku. Pozrite si časť „Výmena osvetlenia rúry“ v časti Pravidelná údržba.
Chladiaci ventilátor beží aj po vypnutí rúry.	Po dostatočnom ochladení elektronických komponentov sa ventilátor automaticky vypne. Je to normálny jav.

RIEŠENIE PROBLÉMOV 111

SLOVENČINA

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Rúra nespustí Pyrolýzu. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Na nastavenie režimu Pyrolýza je teplota rúry príliš vysoká. Spotrebič nechajte vychladnúť a zresetujte ovládacie prvky.
	Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. Pozrite si časť Pyrolýza v časti Čistenie. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)
	Cyklus Pyrolýza sa nedá spustiť, ak sú dvierka rúry otvorené. Zatvorte dvierka rúry.
Po cykle Pyrolýza sa dvierka rúry neotvoria. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Rúra je príliš horúca. Rúru nechajte vychladnúť pod uzamykacíu teplotu.
	Ovládaci prvok a dvierka môžu byť uzamknuté. Po dokončení cyklu Pyrolýza nechajte rúru približne jednu hodinu vychladnúť. Dvierka sa dajú otvoriť, keď sa zámok  už nezobrazuje.
Po cykle Pyrolýza rúra nie je čistá. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené. Pozrite si časť Pyrolýza v časti Čistenie.
	Rúra bola silne znečistená. Pred spustením čistiaceho cyklu vyčistite silné znečistenie vyliatym pokrmom. Pri silne znečistených rúrach môže byť potrebné vykonať funkciu Pyrolýza opakovane alebo ju vykonávať dlhší čas.
Konvekčný ventilátor sa zastaví.	Konvekčný ventilátor sa zastaví počas cyklu Horúci vzduch. Deje sa to, aby sa umožnilo rovnomernejšie zohrievanie počas cyklu. Nejde o zlyhanie rúry a malo by sa to považovať za normálnu prevádzku.
Priestor na pečenie sa nezohrieva a na displeji sa zobrazí ikona „Demo alebo D“.	Spotrebič je v Demo režime. Pozrite si časť „Demo režim“ v používateľskej príručke a deaktivujte tento režim.

Zvuky

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

112 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Wi-Fi

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

Zákaznícky servis a náhradné diely

Zákaznícky servis

Ak sa porucha nedá odstrániť vyššie uvedenými opatreniami, obráťte sa na servis spoločnosti LG.

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

⚠ UPOZORNENIE

- Opravy spotrebiča smie vykonávať iba technik so špeciálnou licenciou. Nesprávne opravy môžu predstavovať značné nebezpečenstvo.
- Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. V prípade poruchy alebo zlyhania ho vypnite na

sieťovom napájacom zdroji. V prípade poruchy sa na návštevy technikov zo zákazníckeho servisu alebo predajcov nemusí vzťahovať záruka, ak je príčina zlyhania výsledkom abnormálneho používania zákazníkom.

Náhradné diely

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

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

Dbajte na to, aby ste mali poruke nasledujúce údaje:

- Vaše meno a adresa vrátane PSČ.
- Vaše telefónne číslo.

RIEŠENIE PROBLÉMOV 113

- Presné podrobnosti o povahe problému.
- Model, rad a sériové číslo. Tieto údaje nájdete na štítku s údajmi, ktorý sa nachádza na ľavom vnútornom okraji dvierok rúry.
- Vaše potvrdenie o kúpe s uvedeným dátumom. Upozorňujeme, že pre akúkoľvek reklamáciu v

záručnej dobe je potrebný doklad o kúpe. Pred uplatnením reklamácie v záručnej dobe si nezabudnite prečítať časť „RIEŠENIE PROBLÉMOV“. Ak sa ukáže, že na spotrebiči nie je mechanická alebo elektrická porucha, účtuje sa poplatok za akúkoľvek kontrolu vykonanú technikom.

SLOVENČINA

Údajový list výrobku

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

Ochranná známka	LG
Identifikátor modelu	WSED7667M, WSED7666M, WSED7665B, WSED7664S, WS9D7672WM, WS9D7651WS
Index energetickej účinnosti (EEI _{cavity})	58,7
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie (konvenčný režim)	0,83 kWh/cyklus
Spotreba energie (režim ventilátorovej nútenej konvekcie)	0,51 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Tepelný zdroj	Elektrický
Objem	76 l
Hmotnosť	45,0 kg

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

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

Poznámky



Zeskanuj kod QR,
aby zobaczyć instrukcję.



PODRĘCZNIK OBSŁUGI

PIEKARNIK DO

ZABUDOWY



Przed rozpoczęciem montażu należy uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję. Uprości to montaż i zapewni jego prawidłowość i bezpieczeństwo. Po zakończeniu montażu instrukcję należy przechowywać w pobliżu urządzenia, aby móc skorzystać z niej w przyszłości.

POLSKI

WSED766***, WS9D76****

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Wszelkie prawa zastrzeżone.

SPIS TREŚCI

Zamieszczone w instrukcji ilustracje lub treści mogą różnić się w zależności od modelu posiadanego przez użytkownika.

Niniejszy podręcznik może podlegać zmianom wprowadzanym przez producenta.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE..... 5

Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa 5

OSTRZEŻENIE 6

Montaż 6

Obsługa 7

Konserwacja 10

Ryzyko pożaru i materiały łatwopalne 12

PRZESTROGA..... 12

Obsługa 12

Konserwacja 13

Używanie funkcji Steam (Para) 14

ZASADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA 16

Usuwanie odpadów 16

Zużyte urządzenia 17

Utylizacja starego urządzenia 18

INSTRUKCJA MONTAŻU 18

Instrukcje bezpieczeństwa dla monterów 18

Połączenie elektryczne 19

INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

Funkcje produktu 20

Zewnętrzna / wewnętrzna część 20

Akcesoria 21

OBSŁUGA

Obsługa panelu sterowania 23

Funkcje panelu sterowania 23

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 25

Zmiana ustawień 25

Pierwsze kroki 25

Settings (Ustawienia) 25

Control Lock (Blokada sterowania) 25

Czas	25
Tryb Sabbath (Szabat).....	26
Wi-Fi	26
Remote Start (Uruchomienie zdalne)	27
Ekran początkowy	27
Jasność	27
Język	27
Pojemność.....	28
InstaView.....	28
Lampka nagrzewania.....	28
Regulacja temperatury	28
Smart Diagnosis	29
Przywracanie ustawień fabrycznych.....	29
Tryb Demo (Demonstracyjny).....	29
Chłodzenie piekarnika	30
Timer (Zegar)	30
Obsługa piekarnika.....	31
Przed użyciem piekarnika	31
Montowanie szyn (teleskopowych) na półkę	31
Usuwanie szyn z półki.....	32
Używanie prowadnic teleskopowych.....	32
Gotowanie ręczne	35
Tryb Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze).....	43
Zalecenia dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze).....	45
Pieczenie ciast.....	45
Zalecenia dotyczące pieczenia ciast.....	47
Tryb Roasting (Pieczenie)	53
Tryb Probe (Sonda) (Model WSED7667M)	54
Zalecenia dotyczące sondy.....	57
Grillowanie	58
Zalecenia dotyczące grillowania	60
Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)	61
Zalecenia dotyczące trybu Air Frying (Smażenie powietrzem)	63
Funkcja Air Sous-Vide (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***).....	66
Zalecenia dotyczące funkcji Air Sous-Vide	68
Rozmrażanie	68
Funkcja Steam (Para)	70
Gotowanie na parze.....	71
Funkcja Sous-Vide (Model WSED7667M, WSED7666M).....	74
Zalecenia dotyczące funkcji Sous-Vide	76

Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)	77
Tryb My Recipes (Moje przepisy)	92
Informacje dla instytutów badawczych	94

INTELIGENTNE FUNKCJE

Aplikacja LG ThinQ	97
Funkcje aplikacji LG ThinQ	97
Instalacja aplikacji LG ThinQ i łączenie z urządzeniem firmy LG	97
Specyfikacje modułu radiowego	98
Deklaracja zgodności	98
Informacja dotycząca oprogramowania open source	98
Funkcja Smart Diagnosis	99
Używanie LG ThinQ do diagnozowania problemów	99
Używanie diagnostyki dźwiękowej do diagnozowania problemów	99

KONSERWACJA

Czyszczenie.....	100
Wnętrze	100
Część zewnętrzna	100
EasyClean	101
Piroliza (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	103
Czyszczenie zbiornika wody	106
Używanie funkcji Descaling (Usuwanie kamienia)	106
Używanie funkcji Draining (Opróżnianie)	107
Używanie funkcji Evaporation (Odparowywanie)	107
Konserwacja okresowa	108
Wymiana lampy piekarnika	108
Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika	109

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Najczęściej zadawane pytania	113
Często zadawane pytania	113
Przed skontaktowaniem się z serwisem	114
Gotowanie	114
Części i funkcje	116
Hałasy	118
Wi-Fi	118
Obsługa klienta i części zamienne	119
Karta produktu	119

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

POLSKI

Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkownika i innych osób jest bardzo ważne.

W niniejszej instrukcji i na samym urządzeniu znajduje się wiele ważnych komunikatów dotyczących bezpieczeństwa. Należy się z nimi zapoznać i zawsze ich przestrzegać.

Należy zapoznać się z instrukcją i przestrzegać jej podczas użytkowania urządzenia, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia elektrycznego, urazów ciała lub uszkodzeń. Niniejszy poradnik nie uwzględnia wszystkich możliwych sytuacji. W przypadku pojawienia się niezrozumiałego problemu należy zawsze skontaktować się z przedstawicielem serwisu technicznego lub producentem. Niniejsza instrukcja ma zastosowanie jedynie wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się symbol danego kraju. Jeśli na urządzeniu nie ma takiego symbolu, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, zawierającą niezbędne wytyczne dotyczące modyfikowania urządzenia, aby dostosować je do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.



To jest symbol ostrzegawczy.

Symbol ten ostrzega o potencjalnych zagrożeniach, które mogą doprowadzić do śmierci lub urazów ciała u użytkownika lub innych osób. Przy każdym komunikacie dotyczącym bezpieczeństwa znajdował się będzie symbol ostrzegawczy oraz słowo OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA.

Te słowo oznaczają:



OSTRZEŻENIE

Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do śmierci lub poważnych urazów ciała.

6 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PRZESTROGA

Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do urazów ciała lub uszkodzenia produktu.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa wskazują potencjalne zagrożenia, sposób ograniczenia ryzyka urazu ciała, a także konsekwencje nieprzestrzegania tych instrukcji.

OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIE

- Aby ograniczyć ryzyko wybuchu, pożaru, śmierci, porażenia elektrycznego, uraz lub poparzenia podczas użytkowania tego produktu, należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

Montaż

- Nie wolno pozwalać nikomu wspinać się na drzwi piekarnika, stawać na nich lub zwieszać się z nich. Kontakt z ciepłą żywnością lub z samym piekarnikiem może spowodować urazy ciała.
- Nie wolno wykładać ścian piekarnika, półek, dna ani żadnej innej części piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem. Zrobienie tego zakłóci dystrybucję ciepła, obniży wydajność pieczenia i spowoduje permanentne szkody we wnętrzu piekarnika (folia aluminiowa wtapi się w powierzchnię wewnętrzną piekarnika).
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem. Nieprawidłowy montaż wyłoży piekarnika wiąże się z ryzykiem porażenia elektrycznego lub pożaru.
- Urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego monterę zgodnie z instrukcją montażu. Wszelkie regulacje i prace serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanych monterów lub serwisantów.
- Należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia przed uruchomieniem go. Należy trzymać tworzywa sztuczne, ubrania,

papier i inne łatwopalne materiały z daleko od części urządzenia, które mogą się nagrzewać.

- Podczas wykonywania połączeń elektrycznych zasilanie elektryczne musi być wyłączone.
- Nieprawidłowe podłączenie kabli obudowy aluminiowej do przewodów miedzianych wiąże się z ryzykiem porażenia elektrycznego lub pożaru. Należy korzystać wyłącznie ze złącz przeznaczonych do łączenia miedzi z aluminium i ściśle przestrzegać procedury zalecanej przez producenta.
- Nie należy otwierać ani zamykać drzwi piekarnika stopą z użyciem nadmiernej siły.
- Nie wolno zasłaniać otworu wentylacyjnego chusteczką.
- Nie wolno umieszczać, przechowywać ani gotować żywych zwierząt lub organizmów w piekarniku.
 - Nie wolno używać piekarnika do wypalania ceramiki lub suszenia pomalowanych przedmiotów.
- Nie wolno montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania.
- Nie wolno montować urządzenia na podłodze.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
- Sprawdzić ustawienia trybu Demo.
 - Grzałki komory pieczenia nie będą działać, gdy tryb Demo jest włączony (na wyświetlaczu pojawi się Demo lub D). Jeśli tryb jest włączony, należy go wyłączyć przed rozpoczęciem gotowania.

Obsługa

- Ten piekarnik nie jest przystosowany do zastosowań komercyjnych. Przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- **NIE WOLNO DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEWCYCH ANI POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH PIEKARNIKA.** Elementy grzewcze mogą być gorące nawet wtedy, gdy są ciemne. Powierzchnie wewnętrzne piekarnika nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować poparzenia. Podczas użytkowania i po jego zakończeniu

8 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

nie wolno dotykać elementów grzewczych lub powierzchni wewnętrznych piekarnika ani dopuszczać do ich kontaktu z ubraniami lub innymi łatwopalnymi materiałami, zanim piekarnik odpowiednio ostygnie. Inne powierzchnie, takie jak otwory wentylacyjne piekarnika i powierzchnie znajdujące się blisko tych otworów, drzwi piekarnika, a także okien drzwi piekarnika, również się nagrzewają i mogą spowodować poparzenia, zanim ostygną.

- Podczas otwierania drzwi należy zachowywać ostrożność. Gorące powietrze i para wydobywające się z urządzenia mogą poparzyć dłonie, twarz i oczy. Należy pozwolić gorącemu powietrzu lub parze wydostać się z piekarnika przed wyjęciem lub wymianą żywności w piekarniku.
- Nie wolno zakrywać żywności tworzywami sztucznymi. Należy używać wyłącznie folii lub pokrywek, które mogą być bezpiecznie używane w piekarnikach.
- Bezwzględnie nie wolno osuszać zwierząt w piekarniku.
- Nie wolno używać urządzenia do ocieplania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Podczas wyjmowania żywności z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych lub żaroodpornych. Naczynia kuchenne będą gorące. Należy używać wyłącznie suchych rękawic kuchennych. Dotknięcie gorących powierzchni wilgotnymi lub mokrymi rękawicami kuchennymi może spowodować oparzenia w wyniku działania pary. Rękawice kuchenne nie mogą dotykać elementów grzewczych. Nie wolno używać ręczników ani żadnych innych grubych tkanin do wyjmowania żywności.
- Nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników na żywność. Ciśnienie w takich pojemnikach może doprowadzić do ich wybuchu, który z kolei może spowodować urazy ciała.
- Należy uniemożliwiać kontakt folii aluminiowej lub sondy temperatury z elementami grzewczymi.
- Nie wolno dotykać półek piekarnika, gdy są gorące.
- Jeśli konieczne jest wyjęcie półki, gdy piekarnik jest gorący, należy uważać, aby nie dotknąć rękawicą kuchenną gorącego elementu grzewczego w piekarniku.

- Należy wyciągnąć półkę piekarnika do pozycji zablokowania przez włożeniem żywności do piekarnika lub wyjęciem jej z niego. To pomoże ograniczyć ryzyko poparzenia w wyniku dotknięcia gorących powierzchni drzwi lub ścian piekarnika.
- Nie wolno używać piekarnika, gdy na elemencie grzewczym widoczny jest świecący punkt po użyciu lub gdy obecne są nami inne ślady uszkodzenia. Świecący punkt wskazuje, że element grzewczy może być uszkodzony i może stwarzać ryzyko poparzenia, pożaru lub porażenia elektrycznego. Należy bezzwłocznie wyłączyć piekarnik i zlecić wymianę elementu grzewczego wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.
- NIE wolno blokować otworu wentylacyjnego piekarnika w trakcie jego pracy. To może uszkodzić części elektryczne piekarnika. Należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza. Otwór wentylacyjny powinien zostać prawidłowo zamontowany na przedniej dolnej stronie piekarnika, zanim zainstalowane zostaną drzwi piekarnika.
- Nie wolno stawiać dużych, ciężkich obiektów, takich jak całe indyki, na otwartych drzwiach piekarnika.
- Należy zachowywać ostrożność, gdy drzwi są otwarte, aby uniknąć urazów.
- Jeśli drzwi lub ich uszczelki są uszkodzone, piekarnik nie może być używany do momentu naprawienia go przez kompetentną i wykwalifikowaną osobę.
- Nie wolno pozwalać dzieciom wchodzić do piekarnika.
- Nie wolno wkładać rąk w miejsce pod sterownikiem lub pomiędzy drzwiami i dolnym wycięciem wentylacyjnym podczas pracy urządzenia. Zewnętrzna strona piekarnika może się bardzo nagrzewać.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychologicznych lub osoby niemające odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy jedynie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i informacji o potencjalnych zagrożeniach. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Nie wolno pozwalać

10 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

dzieciom czyścić urządzenia ani wykonywać na nim czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

- Należy nadzorować młodsze dzieci, aby uniemożliwić im zabawę urządzeniem.
- Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzewczych, znajdujących się wewnątrz piekarnika. Młodsze dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
 - Te powierzchnie mogą nagrzać się do takiego stopnia, że mogą spowodować poparzenie skóry nawet po zakończeniu gotowania, mimo że może się wydawać, że dotknięcie ich jest bezpieczne, dlatego należy unikać wkładania dłoni i rąk do piekarnika.
- Części, do których można uzyskać dostęp, mogą się ogrzewać w trakcie użytkowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Odślonięte części piekarnika mogą się nagrzewać w trakcie grillowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Niniejsza instrukcja wskazuje warunki, przy jakich powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle i przy których nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Konserwacja

- Nie wolno zostawiać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, na tylnej osłonie lub na szafkach nad urządzeniem do gotowania. Dzieci, próbując wspiąć się na piekarnik, aby dosięgnąć takich przedmiotów, mogą doznać poważnych urazów.
- Należy odłożyć naczynia i sprzęty kuchenne do ostygnięcia w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- W razie uszkodzenia szkła lub powierzchni drzwi lub zespołu grzewczego piekarnika należy przerwać użytkowanie urządzenia i wezwać serwis.
- Przed rozpoczęciem prac serwisowych należy zawsze odłączyć zasilanie.

- Przed wymianą lampy piekarnika należy wyłączyć zasilanie elektryczne piekarnika na głównym panelu bezpieczników lub wyłącznika.
- Nie wolno oblewać gorącego piekarnika zimną wodą w celu wyczyszczenia go.
- Nie wolno czyścić urządzenia za pomocą metalowego druciaka. Kawałki druciaka mogą odpaść w wyniku wysokiej temperatury i spaść na części elektryczne, tym samym powodując ryzyko porażenia elektrycznego.
- Nie wolno przechowywać żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta w piekarniku, gdy nie jest on używany.
- Nie wolno zakrywać półek ani innych części piekarnika folią metalową. To spowoduje przegrzanie się piekarnika.
- Gdy piekarnik jest mocno zabrudzony olejem, przed kolejnym użyciem należy go poddać pirolizie. Olej może wywołać pożar.
- Jeśli w trakcie pirolizy w piekarniku pojawi się ogień, należy wyłączyć piekarnik i poczekać aż zgaśnie. Nie wolno na siłę otwierać drzwi. Wprowadzenie świeżego powietrza przy temperaturach pirolizy może spowodować podmuch ognia z piekarnika. Niewykonanie tych instrukcji może spowodować poważne oparzenia.
- Jeśli piekarnik zostanie upuszczony lub uszkodzony, musi zostać sprawdzony przez wykwalifikowanego technika serwisowego.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa (tylko w niektórych modelach).
- **NIE WOLNO DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEWczyCH ANI POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH PIEKARNIKA.** Po użyciu lub wyczyszczeniu wnętrza nie wolno dotykać innych łatwopalnych materiałów, stykających się z elementami grzewczymi, lub powierzchni wewnętrznych wnęki piekarnika, jeśli nie miały odpowiednio dużo czasu na ostygnięcie. Inne powierzchnie, takie jak okna drzwi piekarnika czy lampa piekarnika, również mogą się nagrzewać i powodować poparzenia, zanim ostygną.

12 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko pożaru i materiały łatwopalne

- Nie wolno przechowywać ani używać łatwopalnych materiałów w piekarniku lub w jego pobliżu. Materiałami łatwopalnymi są: papier, tworzywa sztuczne, rękawice kuchenne, pościel, ścienne materiały wykończeniowe, zasłony i benzyna lub inne łatwopalne opary i ciecze, takie jak tłuszcz lub olej spożywczy. Te materiały mogą się zapalić podczas pracy piekarnika.
- Należy zachowywać szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub usuwania gorącego tłuszczu.
- Należy nosić odpowiednią odzież. Nie wolno nosić luźno dopasowanych ani wiszących części garderoby, które mogą zapalić się w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami, a w konsekwencji spowodować poważne oparzenia.
- Nie wolno używać piekarnika do osuszania odzieży. Piekarnik należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Jeśli bezpośrednio nad piekarnikiem znajduje się szafka, należy w niej przechowywać rzeczy, które nie są często używane i mogą być bezpieczne przechowywane w obszarze, na które oddziałuje gorąco. TemperatURY mogą być niebezpieczne dla lotnych materiałów, takich jak łatwopalne ciecze, środki czyszczące czy aerozole.
- Nie wolno gasić palącego się tłuszczu wodą. Jeśli dojdzie do pożaru piekarnika, należy pozostawić drzwi piekarnika zamknięte i wyłączyć piekarnik. Jeśli pożar będzie się utrzymywał, należy obsypać ogień sodą oczyszczoną lub użyć gaśnicy. Nie wolno polewać ognia wodą ani obsypywać go mąką. Mąka może spowodować wybuch, a woda może rozprzestrzenić pożar i spowodować urazy ciała.

PRZESTROGA

Obsługa

- Tłuszcz zawsze należy podgrzewać powoli i obserwować go w trakcie podgrzewania.
- W przypadku smażenia olejów i tłuszczów razem należy je zmieszać przed podgrzaniem.

- Jeśli to możliwe, należy używać termometru do tłuszczu, aby uniknąć przegrzania tłuszczu ponad temperaturę dymienia.
- Należy używać najmniejszej możliwej ilości tłuszczu do skutecznego płytkiego lub głębokiego smażenia. Napełnienie blachy zbyt dużą ilością tłuszczu może spowodować rozpryski po dodaniu żywności.
- Dostępne części mogą nagrzewać się w trakcie używania grilla.
- Podczas używania woreczków do gotowania lub pieczenia w piekarniku należy postępować zgodnie z wytycznymi producenta.
- Drzwi lub powierzchnia zewnętrzna mogą się nagrzewać w trakcie pracy urządzenia.
- Nie wolno używać tego piekarnika do celów innych niż gotowanie.
- Należy zachować ostrożność otwierając drzwi, gdy piekarnik pracuje. Gorące powierzchnie mogą spowodować poważne poparzenia.
- Aby uniknąć ryzyka związanego z nieumyślnym zresetowaniem odcięcia termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. przez czasomierz, ani nie może być podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Duże plamy należy usunąć przed czyszczeniem.
- Podczas korzystania z trybu czyszczenia należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.
- Należy używać zalecanej temperatury sondy dla tego modelu piekarnika.

Konserwacja

- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że niniejsza instrukcja wyraźnie to zaleca. Wszelkie inne prace serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie wolno używać agresywnych, wytrawiających środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła

14 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

drzwi piekarnika, ponieważ porysują one jego powierzchnię. Zdrapania mogą doprowadzić do pęknięcia szkła.

- Należy upewnić się, że światła piekarnika są chłodne przed ich wyczyszczeniem.
- Nie wolno czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka drzwi jest niezbędnym elementem uszczelniającym. Nie wolno pocierać, uszkadzać ani przesuwać uszczelki.
- Nie wolno splukiwać tacek ani półek poprzez umieszczenie ich w wodzie zaraz po zakończeniu gotowania. To może doprowadzić do ich pęknięcia lub uszkodzenia.
- Należy regularnie czyścić piekarnik i usuwać wszelkie pozostałości żywności. Niedbanie o czystość piekarnika może doprowadzić do pogorszenia jakości powierzchni, co może skrócić żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarników w komorze do gotowania, gdy jest ona wciąż ciepła, i nie wolno podgrzewać piekarnika, zanim środek do czyszczenia piekarników zostanie całkowicie wytarty.
- Nie wolno czyścić akcesoriów w zmywarce.
- Nie wolno czyścić piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, odkurzaczy parowych, agresywnych chemicznych środków czyszczących, wybielaczy, octu, metalowych druciaków ani abrazyjnych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ może to permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.

Używanie funkcji Steam (Para)

- Gorąca para może spowodować poparzenie.
- Nie wolno otwierać drzwi ani dotykać otworów wentylacyjnych podczas pracy funkcji parowej.
- Podczas otwierania drzwi należy zachowywać ostrożność. Gorące powietrze i para wydobywające się z urządzenia mogą poparzyć dłonie, twarz i oczy. Należy pozwolić gorącemu powietrzu lub parze wylecieć się z piekarnika przed otwarciem drzwi.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 15

- Para może się skraplać wewnątrz drzwi. Nie wolno ścierać skroplin do momentu ostygnięcia drzwi.

POLSKI

16 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ZASADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Usuwanie odpadów

UWAGA

- Piekarnik został prawidłowo zapakowany przed transportem. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć cały materiał opakowaniowy.
- Należy pamiętać o usunięciu folii z przewodnic teleskopowych i z panelu sterowania.

Jeden materiał opakowaniowy

Materiał opakowaniowy		Alfabetycznie	Numerycznie
Plastik	Poli(tereftalan etylenu)	PET	1
	Polietylen o dużej gęstości	HDPE	2
	Poli(chlorek winylu)	PVC	3
	Polietylen o małej gęstości	LDPE	4
	Polipropylen	PP	5
	Polistyren	PS	6
Papier i karton	Tektura falista	PAP	20
	Inna tektura	PAP	21
	Papier	PAP	22
Metale	Stal	FE	40
	Aluminium	ALU	41

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 17

Materiał opakowaniowy		Alfabetycznie	Numerycznie
Drewno	Drewno	FOR	50
	Korek		51
Tkanina	Bawełna	TEX	60
	Juta		61
Szkło	Przezroczyste szkło	GL	70
	Zielone szkło		71
	Brązowe szkło		72

POLSKI

- Materiał opakowaniowy jest w pełni podatny do recyklingu. Adresy zakładów zajmujących się utylizacją w sposób przyjazny dla środowiska można uzyskać od lokalnej rady miasta.
- Jeśli piekarnik ma być tymczasowo przechowywany, należy wybrać suche, wolne od pyłu miejsce. Pył i wilgoć mogą negatywnie wpływać na części robocze w piekarniku.

Zużyte urządzenia

UWAGA

- Należy uniemożliwić dalsze użytkowanie zużytych urządzeń przed ich wyrzuceniem, tak aby nie stwarzały ryzyka. Aby to zrobić, należy je odłączyć od zasilania sieciowego i odłączyć kabel zasilania.

Aby chronić środowisko, zużyte urządzenia muszą być odpowiednio usuwane.

- Urządzenia nie można wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi.
- Lokalna rada miasta podaje terminy odbioru specjalnych odpadów lub może wskazać publiczne zakłady utylizacji odpadów.

18 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Utylizacja starego urządzenia



- Symbol przekreślonego pojemnika na odpady na kółkach oznacza, że produkty elektryczne lub elektroniczne (WEEE) należy zutylizować poza obiegiem odpadów komunalnych.
- Stare produkty elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje. Właściwa utylizacja starego urządzenia pozwoli uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia. Stare urządzenie może zawierać części wielokrotnego użytku, które mogą zostać wykorzystane do naprawy innych produktów lub inne wartościowe materiały, które można przetworzyć, aby oszczędzać zasoby naturalne.
- Urządzenie można oddać do sklepu, w którym zostało kupione lub skontaktować się z lokalnym urzędem gospodarki odpadami, aby uzyskać informacje o najbliższym punkcie zbiórki WEEE. Aby uzyskać aktualne informacje z zakresu gospodarki odpadami obowiązujące w danym kraju, należy odwiedzić stronę <http://www.lg.com/global/sustainability/environment/take-back-recycling/global-network-europe> (plik PDF : "For more information about how to recycle LG products in your country").

INSTRUKCJA MONTAŻU

Montaż przeprowadzać może wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Instrukcje bezpieczeństwa dla monterów

Piekarnik musi zostać zamontowany zgodnie z instrukcjami producenta. Dodatkowe informacje o montażu znajdują się w instrukcji montażu.

- Nie wolno montować urządzenia, jeśli uległo uszkodzeniu w trakcie transportu. Należy w takiej sytuacji skontaktować się z centrum informacji dla klienta firmy LG Electronics.

- W trakcie montażu należy dbać o to, aby żadne osoby nie miały kontaktu z elementami pod napięciem.
- Obudowa lub szafka, w której piekarnik ma zostać zamontowany, musi spełniać wymagania dotyczące stabilności określone w normie DIN 68930.
- Piekarnik musi zostać zamontowany przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z właściwymi przepisami i normami.
- Piekarnik jest ciężkim urządzeniem, dlatego musi być transportowany z dużą ostrożnością przez co najmniej dwie osoby.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć cały materiał opakowaniowy – zarówno z zewnątrz, jak i z wewnątrz urządzenia.
- Nie wolno modyfikować charakterystyk technicznych piekarnika.
- Należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia za pomocą głównego bezpiecznika lub na panelu wyłączników. Niezrobienie tego może doprowadzić do poważnych urazów ciała, śmierci lub porażenia elektrycznego.
- Należy wsuwać blachę i ruszt grillowy w odpowiedniej pozycji, ponieważ kołki prowadnic teleskopowych są przełożone przez otwory po obu stronach.

Połączenie elektryczne

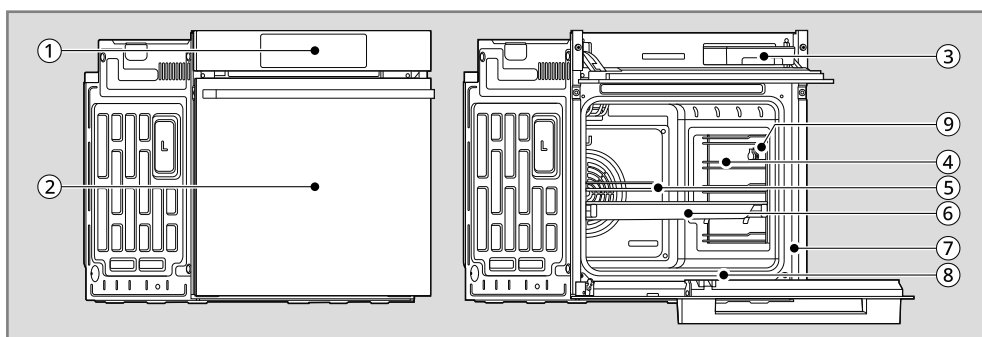
- Jeśli przełącznik jest niedostępny po montażu, należy zapewnić dodatkowe środki do odłączania dla wszystkich biegunów. Środki rozłączania muszą zostać wbudowane w stałe okablowanie zgodnie z zasadami podłączania okablowania.
- To urządzenie zawiera połączenie uziemiające dla celów funkcjonalnych.

20 INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

Funkcje produktu

Zewnętrzna / wewnętrzna część



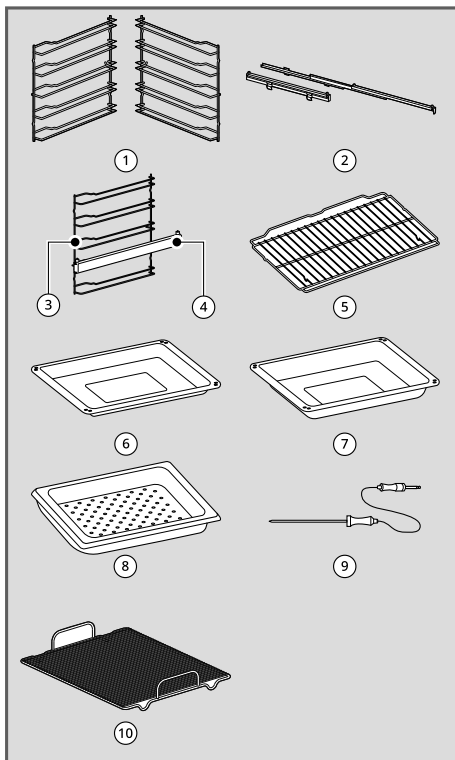
①	Sterownik piekarnika	⑥	Blacha do pieczenia
②	Drzwi piekarnika	⑦	Tabliczka znamionowa, tabliczka z modelem i numerem seryjnym
③	Zbiornik wody	⑧	Uszczelka
④	Szyny na półkę (2 szt.)	⑨	Gniazdo na sondę do mięsa (model WSED7667M)
⑤	Ruszt grillowy		

UWAGA

- Model i numer seryjny można sprawdzić na tabliczce znamionowej.

Akcesoria

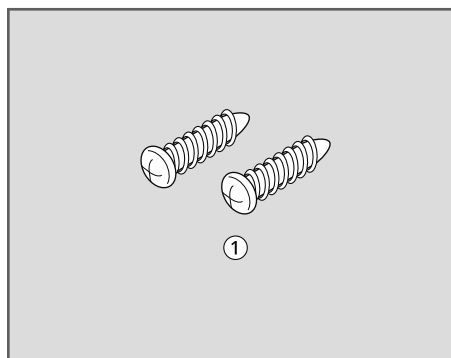
Akcesoria do gotowania



①	Szyny na półkę (2 szt.) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
②	Prowadnica teleskopowa (2 szt.) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
③	Szyny na półkę (2 szt.) • Model WSED7664*, WS9D7651**
④	Prowadnica teleskopowa (2 szt.) • Model WSED7664*, WS9D7651**
⑤	Ruszt grillowy (1 szt.)
⑥	Blacha do pieczenia (1 szt.)

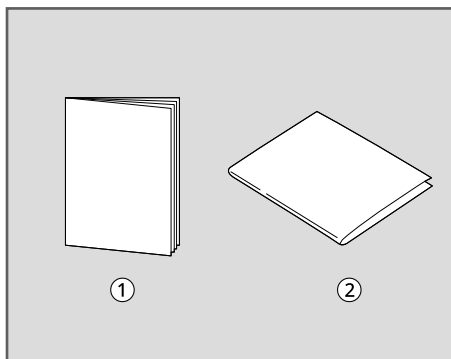
⑦	Głęboka blacha (1 szt.)
⑧	Blacha perforowana (1 szt.) • Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***
⑨	Sonda do mięsa (1 szt.) • Model WSED7667*
⑩	Zestaw wielu półek (1 szt.) • Model WS9D767***, WS9D765***

Akcesoria do montażu



①	Śruby drewniane do montażu (2 szt.)
---	-------------------------------------

Instrukcje



①	Instrukcja właściciela
---	------------------------

22 INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

② Instrukcja montażu

! OSTRZEŻENIE

- Po zakończeniu montażu należy ściągnąć folię ochronną z panelu sterowania oraz z prowadnic teleskopowych.

UWAGA

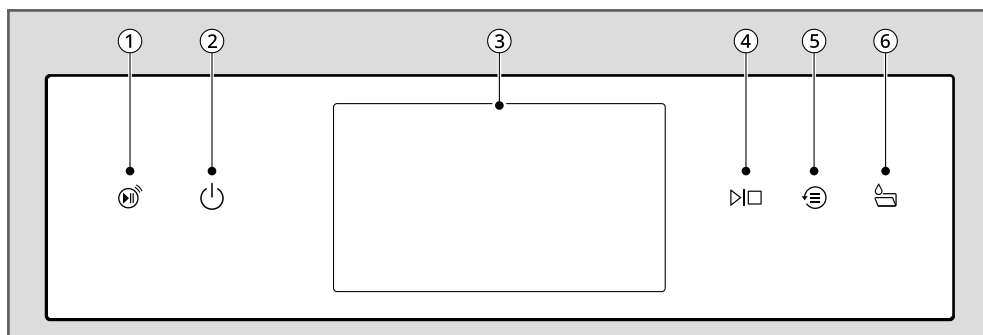
- W razie braku jakichś akcesoriów dla konkretnego modelu należy skontaktować się z centrum informacji dla klienta firmy LG Electronics.
- Dla własnego bezpieczeństwa i aby wydłużyć okres eksploatacji produktu, należy używać wyłącznie autoryzowanych elementów.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie produktu ani wypadki spowodowane przez używanie zakupionych oddzielnie, nieautoryzowanych komponentów lub części.
- Obrazki przedstawione w niniejszym poradniku mogą różnić się rzeczywistych komponentów i akcesoriów, które mogą być modyfikowane przez producenta w celu ich doskonalenia bez wcześniejszego powiadomienia.

OBSŁUGA

Obsługa panelu sterowania

Funkcje panelu sterowania

POLSKI

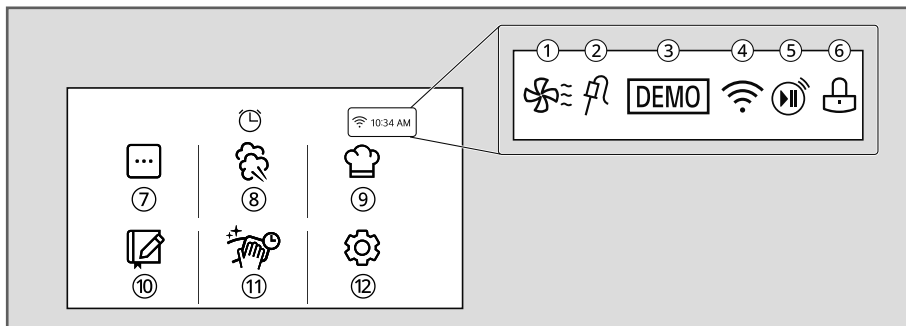


①	Wskaźnik Zdalny start
②	Włącz/Wyłącz zasilanie
③	LCD Touchscreen (Ekran dotykowy LCD)
④	Start/stop
⑤	Ostatnie gotowanie
⑥	Water Tank (Zbiornik wody)

24 OBSŁUGA

Ikony wyświetlacza

Ikony pojawiają się na wyświetlaczu po aktywacji.



	① Oven Cooling (Chłodzenie piekarnika) Pojawia się podczas lub po zakończeniu pracy piekarnika, aby wskazać, że wentylator chłodzący w piekarniku pracuje.
	② Sonda Pojawia się po podłączeniu sondy. (Model WSED7667M)
	③ Demo Pojawia się, gdy tryb Demo (Demonstracyjny) jest aktywny.
	④ Wi-Fi • Pojawia się, gdy piekarnik jest połączony z siecią Wi-Fi. • Pojawia się, gdy piekarnik nie jest połączony z siecią Wi-Fi.
	⑤ Zdalny start Pojawia się po aktywacji Zdalny start .
	⑥ Lock (Blokada) Pojawia się po włączeniu Blokada panelu sterowania . Po zablokowaniu drzwi lampka blokady przestanie migać i zapali się na stałe.

⑦	Ręczne przyrządzenie
⑧	Gotowanie na parze
⑨	Gotowanie wg przepisu
⑩	Moje przepisy
⑪	Czyszczenie
⑫	Ustawienia

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Gotowanie na wielu półkach oszczędza czas i energię. Gdy jest to możliwe, należy zawsze gotować potrawy wymagające takiej samej temperatury gotowania razem w piekarniku.
- Aby zoptymalizować wydajność i oszczędność energii, należy postępować zgodnie z wytycznymi dotyczącymi prawidłowego rozmieszczenia półek i blach.
- Należy ograniczać zużycie energii poprzez czyszczenie lekkich zabrudzeń za pomocą funkcji **EasyClean**, zamiast **Piroliza**.
- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne w trakcie użytkowania. To pomoże piekarnikowi utrzymać temperaturę, zapobiegnie niepotrzebnym stratom ciepła i pozwoli ograniczyć zużycie energii.

Zmiana ustawień

Pierwsze kroki

Po pierwszym włączeniu piekarnika należy skonfigurować ustawienia według własnych preferencji.

- 1) Należy wcisnąć przycisk **Włącz/Wyłącz zasilanie** na panelu sterowania, jeśli wyświetlacz LCD jest wyłączony.
- 2) Po zakończeniu animacji początkowej należy wybrać żądany język, a następnie wcisnąć **Dalej**.
- 3) Ustawić czas, a następnie wcisnąć **Gotowe**.
- 4) Na wyświetlaczu pojawi się ekran **Menu główne**.

UWAGA

- Te ustawienia przechowywane są w pamięci, patrz rozdziały **Czas** i **Język**, aby je zmienić.

Settings (Ustawienia)

Aby skonfigurować ustawienia po konfiguracji wstępnej, wciśnięcie przycisku **Włącz/Wyłącz zasilanie** otworzy ekran **Menu główne**. Należy wcisnąć **Ustawienia** po prawej stronie w dolnej części ekranu **Menu główne**.

Aby przełączać się między ekranami **Ustawienia**, należy je przeciągać palcem.

Control Lock (Blokada sterowania)

Funkcja **Blokada panelu sterowania** automatycznie uniemożliwia włączenie elementów sterujących piekarnika. Wszystkie funkcje są wyłączone z wyjątkiem przycisku **Włącz/Wyłącz zasilanie**. Funkcja ta nie blokuje drzwi piekarnika.

Blokada

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Blokada panelu sterowania**.
- 2) Gdy funkcja **Blokada panelu sterowania** jest aktywna, na górze wyświetlacza widoczna jest ikona blokady .

Odblokowanie

- 1) Należy wcisnąć dowolną część ekranu, gdy funkcja **Blokada panelu sterowania** jest włączona.
- 2) Pojawi się wyskakujący ekran. Należy wcisnąć i przytrzymać **Odblokuj** przez 3 sekundy do momentu zakończenia odliczania.
- 3) Ikona  na górze wyświetlacza zniknie.

Czas

Czas pokazywany jest na wyświetlaczu LCD.

Ustawianie pory dnia

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Czas**.
- 2) Wcisnąć **Bieżąca godzina**. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć liczby, a

26 OBSŁUGA

następnie wcisnąć ← kilka razy do momentu pojawienia się ekranu **Menu główne**, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić prawidłową godzinę i minuty bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 3) Wcisnąć ←.

Ustawianie formatu czasu

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Czas**.
- 2) Wcisnąć **Format godziny** i wybrać tryb zegara 12-godzinnego lub 24-godzinnego.

Tryb Sabbath (Szabat)

Tryb Sabbath (Szabat) jest zazwyczaj używany w trakcie szabat i innych świąt żydowskich. Po aktywacji trybu Sabbath (Szabat) piekarnik nie wyłączy się do momentu wyłączenia trybu Sabbath (Szabat). W trybie Sabbath (Szabat) żadna z funkcji piekarnika nie jest aktywna. Na wyświetlaczu pojawią się **Szabat** i ustawiona temperatura.

Tryb **Szabat** zazwyczaj umożliwia klientowi jedynie utrzymywanie temperatury żywności, ponieważ praca w trakcie **Szabat** i przygotowywanie posiłków są zabronione.

W trybie **Szabat** piekarnik pracuje w trybie **Ogrzewanie z dołu** i umożliwia ustawienie temperatury w zakresie od 30°C do 250°C.

Gdy tryb **Szabat** jest włączony, urządzenie może być używane bez konieczności włączania lub wyłączania go, co jest zabronione w trakcie ustawień.

Gdy piekarnik jest w trybie **Szabat**, następujące funkcje są wyłączone:

Regulacje temperatury, czas gotowania, wyświetlacz, włączenie/wyłączenie światła piekarnika, funkcje alarmowe i Wi-Fi.

Ustawianie trybu Sabbath (Szabat)

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Szabat**.

- 2) Wcisnąć **Temperatura**, aby ustawić żadaną temperaturę. Wcisnąć ▲ lub ▼, aby zwiększyć lub obniżyć temperaturę, a następnie wcisnąć ←, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 3) Ewentualnie można wcisnąć **Czas gotowania**, aby ustawić czas gotowania. Należy wcisnąć ▲ lub ▼, aby zwiększyć lub zmniejszyć liczby, a następnie wcisnąć ←, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 4) Wcisnąć **URUCHOM**.
- 5) Aby zatrzymać tryb **Szabat**, należy wcisnąć przycisk **Włącz/Wyłącz zasilanie** na panelu sterowania.

UWAGA

- Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik automatycznie wyłączy się po zakończeniu czasu gotowania bez dzwonienia. Piekarnik pozostanie w trybie Sabbath (Szabat).
- Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, piekarnik nie wyłączy się automatycznie.
- Po awarii zasilania wyświetlacz powróci do trybu Sabbath (Szabat), ale piekarnik nie wyłączy się.

Wi-Fi

Należy połączyć urządzenie z domową siecią Wi-Fi, aby używać Remote Start (Uruchomienie zdalne) i innych inteligentnych funkcji. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale Inteligentne funkcje.

Konfiguracja sieci Wi-Fi

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Wi-Fi**.
- 2) Wcisnąć **Skonfiguruj Wi-Fi**.
- 3) Postępować zgodnie z instrukcjami przewodnika sieci Wi-Fi na wyświetlaczu.

Resetowanie sieci Wi-Fi

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Wi-Fi**.
- 2) Wcisnąć **Resetuj Wi-Fi**.
- 3) Postępować zgodnie z instrukcjami przewodnika sieci Wi-Fi na wyświetlaczu.

Remote Start (Uruchomienie zdalne)

Funkcja ta może być używana w trybach **Ręczne przyrządzanie**. Funkcja ta zdalnie uruchamia lub zatrzymuje gotowanie. Urządzenie musi być podłączone do domowej sieci Wi-Fi, aby możliwe było używanie funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne).

Konfigurowanie funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne) (aktywacja lub dezaktywacja portu sieciowego)

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Zdalny start**.
- 2) Wybierz **Wł.** żeby aktywować Remote Start (Uruchomienie zdalne) lub **Wył.** żeby go dezaktywować.
- 3) Po wybraniu **Wł.** na górze wyświetlacza  pojawi się ikona **Zdalny start**.
Po aktywacji **Zdalny start** na wyświetlaczu pojawi się „**Zdalny start jest włączony. Sprawdź aplikację LG ThinQ, aby korzystać z funkcji Zdalny start.**”.
- 4) Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi używania funkcji Remote Start w aplikacji LG ThinQ.

Ekran początkowy

Dostępnych jest pięć różnych motywów ekranu.

Ustawianie ekranu początkowego

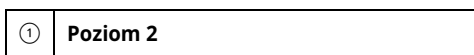
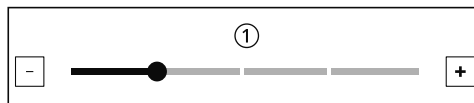
- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **Ekran początkowy**.
- 2) Wybrać żądany motyw ekranu początkowego.

Jasność

Jasność wyświetlacza LCD można ustawiać w zakresie od poziomu 1 (20%) do poziomu 5 (100%) w krokach co 20%.

Ustawianie jasności wyświetlacza

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej środkowej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran Settings (Ustawienia), a następnie wcisnąć **Jasność**.
- 2) Należy wyregulować jasność wyświetlacza, wciskając i przeciągając kropkę wzdłuż paska, poprzez wciśnięcie dowolnej części paska lub poprzez wciśnięcie **+** lub **-**.



- 3) Wcisnąć **←**.

Język

Ustawić język wyświetlacza.

Wybieranie języka

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran Settings (Ustawienia), a następnie wcisnąć **Język**.
- 2) Wybrać żądany język.

28 OBSŁUGA

Pojemność

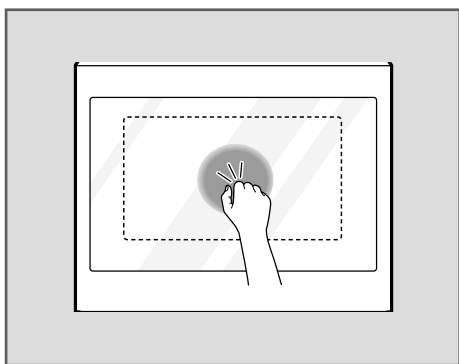
Należy ustawić głośność następujących funkcji: uruchomienie piekarnika, dźwięk po wciśnięciu przycisku, zakończenie gotowania, zakończenie nagrzewania.

Ustawianie głośności

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran Settings (Ustawienia), a następnie wcisnąć **Głośność**.
- 2) Wybrać **Wycisz**, **Niski** lub **Wysoki**.
- 3) Wcisnąć ←.

InstaView

Należy dwukrotnie stuknąć środek szklanego panelu, aby podświetlić zawartość piekarnika bez konieczności otwierania drzwi.



⚠ UWAGA

- Nie wolno uderzać szklanego panelu drzwi zbyt mocno. Należy uważać, aby nie uderzać twardymi obiektami, takimi jak przybory kuchenne czy szklane butelki, w szklany panel drzwi. Szkło może pęknąć i spowodować obrażenia ciała.

UWAGA

- Dwukrotne stuknięcie w szklany panel zapali lub zgasi światło.
- Światło pozostaje zapalone w trakcie gotowania.

- Światło zgaśnie automatycznie po 5 minutach i przejdzie w tryb czuwania po zakończeniu gotowania lub gdy piekarnik nie pracuje.
- Funkcja InstaView jest wyłączona, gdy drzwi piekarnika lub sterownik piekarnika jest otwarty i przez jedną sekundę po zamknięciu drzwi.
- Funkcja InstaView jest wyłączona podczas trybów **Piroliza**, **Blokada panelu sterowania**, **Szabat** i zaraz po włączeniu zasilania (tylko w niektórych modelach).
- Stuknięcie krawędzi panelu szklanego może nie aktywować funkcji InstaView.
- Stuknięcie w szklany panel musi być wystarczająco silne, aby było słyszalne.
- Stuknięcia w panel sterowania lub głośne dźwięki w pobliżu piekarnika mogą aktywować funkcję InstaView.

Ustawianie funkcji InstaView

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w prawej dolnej części ekranu **Menu główne**, a następnie wcisnąć **InstaView**.
- 2) Po aktywacji funkcji **InstaView** na wyświetlaczu pojawi się „**Zastukaj dwukrotnie w środek szklanego panelu, aby wyświetlić zawartość piekarnika bez otwierania drzwi**”. Należy wcisnąć **OK**.

Lampka nagrzewania

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, lampka nagrzewania mignie 5 razy lub będzie migał do momentu otwarcia drzwi piekarnika. Lampkę nagrzewania można włączyć lub wyłączyć.

Ustawianie lampki nagrzewania

- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran, a następnie wcisnąć **Kontrolka nagrzewania**.
- 2) Wybrać **Wł.** lub **Wył.**

Regulacja temperatury

Nowy piekarnik może gotować inaczej niż ten, który zastąpił. Należy używać nowego piekarnika

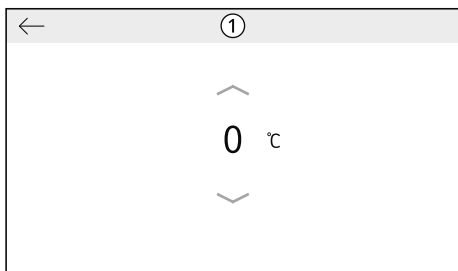
przez kilka tygodni, aby zaznajomić się z nim, zanim dokona się zmian w ustawieniach temperatury. Jeśli po zapoznaniu się z nowym piekarnikiem użytkownik wciąż uważa, że piekarnik jest zbyt gorący lub zbyt zimny, może samodzielnie wyregulować temperaturę piekarnika.

UWAGA

- Aby rozpocząć, należy zwiększyć lub obniżyć temperaturę o 19 °C. Należy wypróbować nowe ustawienia piekarnika. Jeśli piekarnik wciąż będzie wymagał regulacji, należy ponownie zwiększyć lub obniżyć temperaturę za pomocą pierwszej regulacji jako wskaźnika. Na przykład: w razie dokonania zbyt dużej regulacji, należy zwiększyć lub obniżyć temperaturę 5 °C. Jeśli regulacja była niewystarczająca, należy zwiększyć lub obniżyć temperaturę 12°C. Należy postępować w ten sposób do momentu osiągnięcia satysfakcjonującego ustawienia piekarnika.

Regulowanie temperatury

- Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran, a następnie wcisnąć **Regulacja temperatury**.
- Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć temperaturę w krokach co 1 stopień. Należy wcisnąć i przytrzymać **▲** lub **▼**, aby przewinąć w górę lub w dół skali.



1 Regulacja temperatury

- Jeżeli żądana zmiana pojawi się powyżej zakresu, należy wcisnąć **←**.

Smart Diagnosis

Funkcja Smart Diagnosis może zostać uruchomiona za pośrednictwem aplikacji na smartfonie lub poprzez skontaktowanie się z działem wsparcia technicznego. Należy zbliżyć ustnik smartfona do górnego lewego rogu ekranu. Szczegółowe instrukcje znajdują się w rozdziale „Funkcja Smart Diagnosis”.

- Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran, a następnie wcisnąć **Smart Diagnosis**.
- Wcisnąć **URUCHOM**, aby uruchomić sygnał diagnostyki.

Przywracanie ustawień fabrycznych

Ta funkcja przywraca wszystkie domyślne ustawienia fabryczne.

⚠ UWAGA

- Wszystkie zapisane dane zostaną usunięte.

- Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran, a następnie wcisnąć **Przywracanie ustawień fabrycznych**.
- Aby zresetować dane do domyślnych ustawień fabrycznych, należy wcisnąć **RESET**. Na wyświetlaczu pojawi się wyskakujące okno; wówczas należy wcisnąć **RESET**.

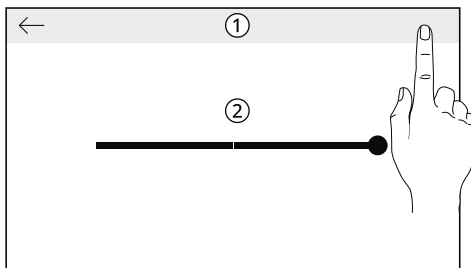
Tryb Demo (Demonstracyjny)

Tryb Demo (Demonstracyjny) przeznaczony jest wyłącznie do używania w salonie wystawowym. Piekarnik nie będzie się nagrzewał.

- Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran, a następnie wcisnąć **Głośność**.
- Stuknąć górny prawy róg ekranu 15 razy, aby włączyć lub wyłączyć tryb Demo (Demonstracyjny).

30 OBSŁUGA

- W prawym rogu ekranu **Menu główne** wyświetlany będzie komunikat **DEMO**.



①	Głośność
②	Wysoki

- 3) Aby wyłączyć ten tryb, należy powtórzyć krok 1) i 2).

UWAGA

- Gdy tryb Demo (Demonstracyjny) jest włączony, urządzenie nie będzie się nagrzewało.
- Gdy tryb Demo (Demonstracyjny) jest włączony, na wyświetlaczu piekarnika widoczna jest ikona trybu Demo (Demonstracyjny).

Chłodzenie piekarnika

Gdy temperatura wewnątrz piekarnika będzie wysoka w trakcie lub po zakończeniu pracy, na wyświetlaczu pojawi się ikona chłodzenia piekarnika . Ikona chłodzenia piekarnika zniknie, gdy temperatura piekarnika będzie niska.

Ikona chłodzenia piekarnika  zniknie, gdy temperatura piekarnika będzie niska.

- W niektórych trybach można uruchomić wentylator chłodzący bez względu na temperaturę piekarnika.

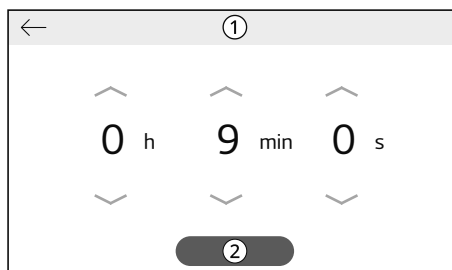
Timer (Zegar)

Zegary piekarnika nie wpływają na jego pracę czy czas gotowania. Należy ich używać jako dodatkowych zegarów kuchennych. Gdy czas

upłynie, uruchomi się sygnał piekarnika i **Zegar zatrzymany** zniknie z wyświetlacza.

Ustawianie zegara

- 1) Należy wcisnąć ikonę zegara  na środku górnej części wyświetlacza.
- 2) Należy przewijać liczby w wyskakującym oknie do momentu pojawienia się żądanego czasu na wyświetlaczu, a następnie wcisnąć **URUCHOM**.



①	Timer
②	URUCHOM

- 3) Pozostały czas pojawi się obok ikony zegara na wyświetlaczu.

Gdy ustawiony czas dobiegnie końca, uruchomi się dzwonek i na wyświetlaczu pojawi się **Zegar zatrzymany**. Dzwonek będzie się uruchamiał co 15 sekund do momentu wciśnięcia **OK**.

Ustawianie lub anulowanie zegara

- 1) Należy wcisnąć pozostały czas obok ikony zegara na wyświetlaczu.
- 2) Aby anulować zegar, należy wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.
- 3) Aby ustawić czas, należy przewijać liczby w wyskakującym oknie do momentu pojawienia się żądanego czasu na wyświetlaczu, a następnie wcisnąć **URUCHOM PONOWNIE**.
- 4) Pozostały czas na wyświetlaczu zostanie ustawiony.

Obsługa piekarnika

Przed użyciem piekarnika

UWAGA

- Ponieważ temperatura piekarnika zmienia się cyklicznie, termometr znajdujący się we wnętrzu piekarnika może nie pokazywać temperatury ustawionej w piekarniku.
- Ogrzewanie wyłączy się po otwarciu drzwi w trakcie pracy. Ogrzewanie automatycznie ponownie się włączy po zamknięciu drzwi.
- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne w trakcie użytkowania. To pomoże piekarnikowi utrzymać temperaturę, zapobiegnie niepotrzebnym stratom ciepła i pozwoli ograniczyć zużycie energii.

Otwór wentylacyjny piekarnika

Obszary w pobliżu otworu wentylacyjnego mogą być gorące podczas pracy i powodować oparzenia. Należy unikać umieszczania tworzyw sztucznych w jego pobliżu, ponieważ gorąco może zniekształcić lub stopić tworzywo sztuczne.

Jest rzeczą normalną, że podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości wilgoci widoczna jest para.

⚠ OSTRZEŻENIE

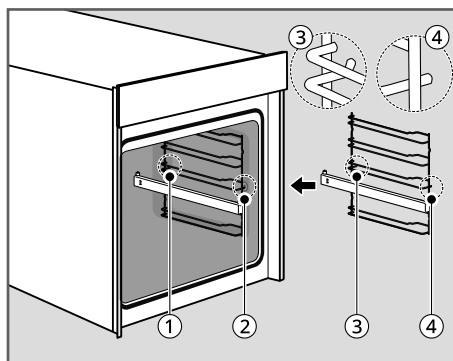
- Nie wolno zasłaniać otworu wentylacyjnego, znajdującego się pomiędzy drzwiami piekarnika i sterownikiem.

Montowanie szyn (teleskopowych) na półkę

⚠ OSTRZEŻENIE

- Zdjąć folię ochronną ze wszystkich przewodnic teleskopowych.

Zamontować szyny na półkę po obu stronach wnętrza piekarnika przed pierwszym uruchomieniem piekarnika.



①	Tylny otwór
②	Przedni otwór
③	Hak tylnej szyny na półkę (zakrzywiony)
④	Hak przedniej szyny na półkę (prosty)

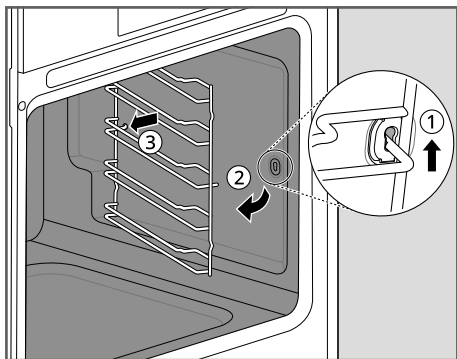
- 1) Wyrównać hak we wnętrzu piekarnika tak, aby zakrzywienie półki skierowane było w stronę drzwi piekarnika.
- 2) Włożyć hak tylnej szyny na półkę ③ do otworu wnętrza piekarnika ①.
- 3) Włożyć hak przedniej szyny na półkę ④ do otworu wnętrza piekarnika ② i docisnąć go, aby go solidnie zamocować.
- 4) Powtórzyć kroki 1–3 po drugiej stronie wnętrza piekarnika.

32 OBSŁUGA

Usuwanie szyn z półki

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie wolno dotykać półek piekarnika, gdy są gorące.



- Podnieść lekko półkę ①.
- Odciągnąć przednią część półki od ściany bocznej ②.
- Kontynuować przesuwanie przedniej części półki do środka piekarnika ②, jednocześnie odcinając tylną część półki od ściany bocznej, aby zwolnić zaczep ③.
- Powtórzyć kroki 1–3 po drugiej stronie wnętrza piekarnika.

Używanie prowadnic teleskopowych

Montaż prowadnic teleskopowych (Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

Prowadnice teleskopowe należy zamontować przed pierwszym uruchomieniem piekarnika.

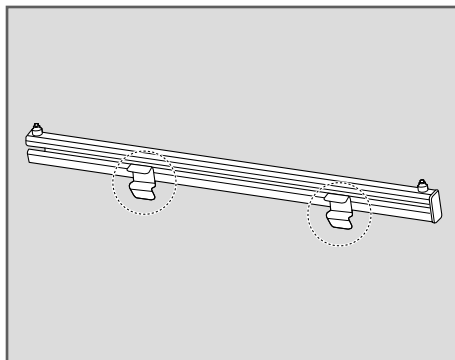
⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed montażem lub demontażem prowadnic teleskopowych należy odczekać, aż piekarnik ostygnie, aby uniknąć oparzeń.

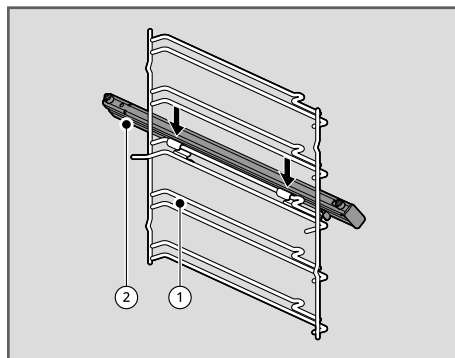
UWAGA

- Należy umieścić miękką szmatkę na podłodze, aby uniknąć uszkodzenia części. Bardzo ważne jest, aby prowadnice teleskopowe były prawidłowo zamontowane i zabezpieczone. W przeciwnym razie prowadnica i jej zawartość mogą spaść, powodując poważne uszkodzenie piekarnika.

- Należy sprawdzić kierunek prowadnicy teleskopowej: długa część zacisku teleskopowego musi być skierowana w dół, a końki prowadnicy teleskopowej – w górę.

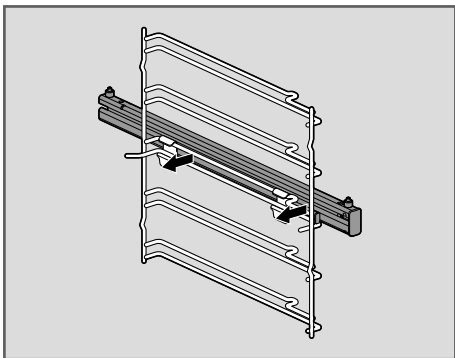


- Należy ustawić prowadnicę teleskopową równolegle do ustawionej poziomo szyny na półkę.

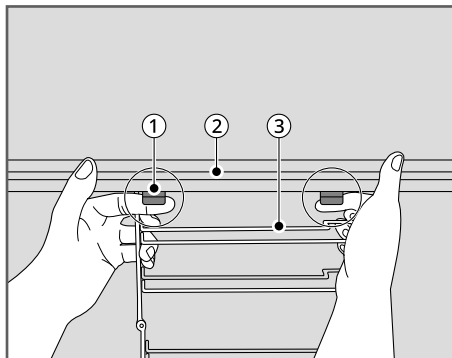


- | | |
|---|------------------------|
| ① | Szyna na półkę |
| ② | Prowadnica teleskopowa |

- 3) Zaczepić zaciski przewodnicy teleskopowej do górnej szyny żądanej pozycji półki.



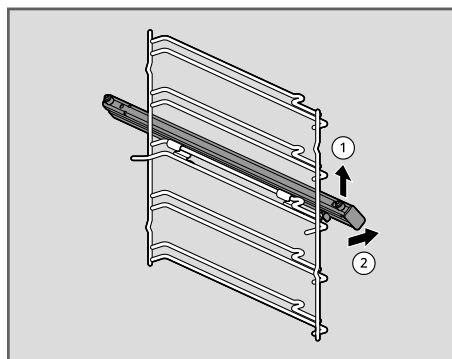
- 1) Pociągnąć zaciski przewodnic teleskopowych do przodu



- 4) Umieścić przewodnicę teleskopową na szynie na półkę, aż dolna część klamry zatrzaskowej przewodnicy teleskopowej zaciśnie się na dolnej szynie żądanej pozycji przewodnicy.
- 5) Powtórzyć kroki 1–4 dla drugiej przewodnicy teleskopowej, aby zamontować ją po drugiej stronie.

①	Zacisk przewodnicy teleskopowej
②	Przewodnica teleskopowa
③	Szyna na półkę

- 2) Podnieść całą przewodnicę teleskopową i odciągnąć ją, aby odłączyć ją od szyny na półkę.



Wyjmowanie przewodnic teleskopowych (Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed montażem lub demontażem przewodnic teleskopowych należy odczekać, aż piekarnik ostygnie, aby uniknąć oparzeń.

UWAGA

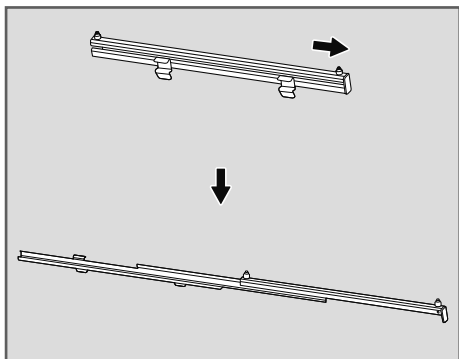
- Należy umieścić miękką szmatkę na podłodze, aby uniknąć uszkodzenia części. Bardzo ważne jest, aby przewodnice teleskopowe były prawidłowo zamontowane i zabezpieczone. W przeciwnym razie przewodnica i jej zawartość mogą spaść, powodując poważne uszkodzenie piekarnika.

Używanie przewodnic teleskopowych

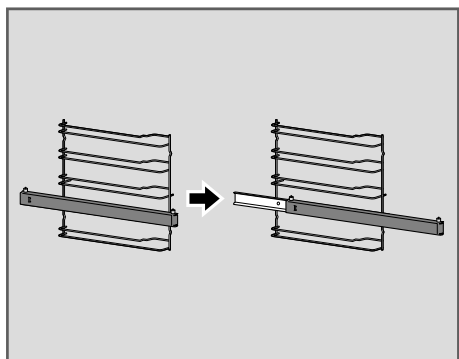
Przewodnice teleskopowe wysuwają się z ramy i wsuwają do niej. Utrzymują ciężkie naczynia kuchenne w pozycji wypoziomowanej i zapobiegają ześlizgnięciu się ich do przodu po całkowitym wysunięciu przewodnicy teleskopowej.

34 OBSŁUGA

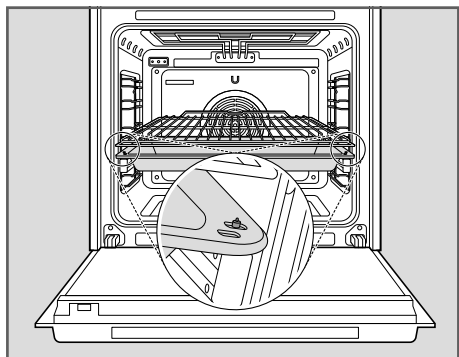
- Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**



- Model WSED7664*, WS9D7651**



- Należy wsuwać blachę i ruszt grillowy w odpowiedniej pozycji, ponieważ kołki prowadnic teleskopowych są przełożone przez otwory po obu stronach.



Gotowanie ręczne

Należy zapoznać się z poniższym poradnikiem i wybrać żądany tryb gotowania, który spełni konkretne wymagania w zakresie gotowania.

- : dostępne / X: niedostępne

1 WSED7665, WSED7664*, WS9D765***

2 WSED7667, WSED7666*, WS9D767***

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Gorące powietrze 	30–275°C *1 30–250°C *2	160°C	●	●	Tryb Gorące powietrze korzysta jedynie z elementu grzewczego na tylnej ścianie i wentylatora konwekcyjnego. Tryb Gorące powietrze umożliwia również pieczenie na więcej niż jednym poziomie. To oznacza, że może być używany do pieczenia ciast owocowych i mieszanego ciasta lub ciasta drożdżowego, na przykład chałki.
Ekonomiczne gorące powietrze 	30–275°C *1 30–250°C *2	160°C	X	X	Tryb Ekonomiczne gorące powietrze korzysta ze zoptymalizowanego systemu ogrzewania, aby oszczędzać energię podczas gotowania żywności. W tym trybie resztkowe gorąco może być używane do oszczędzania energii.

36 OBSŁUGA

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda $\varnothing$ (WSED766 7M)	
Ogrzewanie z góry i z dołu 	30–300°C *1 30–250°C *2	170°C	●	●	W trybie Ogrzewanie z góry i z dołu używane są górne i ukryte, dolne elementy grzewcze. Ten tryb pracy nadaje się do pieczenia ciast, krótkiego pieczenia i do pieczenia delikatnych ciast.
Pieczenie 	30–300°C *1 30–250°C *2	190°C	X	●	W trybie Pieczenie włączone są górne elementy grzewcze i wentylator konwekcyjny. Ta funkcja nadaje się do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu, np. rolad lub indyka.
Tryb Pizza 	30–300°C *1 30–250°C *2	180°C	X	X	Tryb Tryb Pizza korzysta z ukrytego elementu grzewczego, znajdującego się w dolnej części wnęki piekarnika, oraz elementu na tylnej stronie i wentylatora konwekcyjnego. Podczas używania Tryb Pizza czas gotowania może się różnić w zależności od typu i grubości ciasta lub dodatków.

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda π (WSED766 7M)	
Powietrze wspomagane wentylatorem 	30–300°C *1 30–250°C *2	160°C	●	X	Podobnie, jak tryb Ogrzewanie z góry i z dołu , tryb Powietrze wspomagane wentylatorem korzysta z górnego i ukrytego dolnego elementu grzewczego, ale dodatkowo używa wentylatora konwekcyjnego. To oznacza, że temperatura pieczenia i pieczenia ciast może zostać obniżona o 20–40°C. Ten tryb nadaje się do pieczenia ciast i biszkoptów, ponieważ pozwala piec na więcej niż jednym poziomie jednocześnie.
Duży grill 	Wysoki / średni / niski	Wysoki	X	X	Tryb Duży grill korzysta z całego grillowego elementu grzewczego. Nie pozwala na ustawienie konkretnej temperatury. Umożliwia wybór pomiędzy trzema ustawieniami. Funkcja Large Grill przeznaczona jest do przygotowywania steków, kotletów, ryby lub tostów, a także do podsmażania podczas gotowania większych dań z ryby i sera. Wstępnie ustawiony jest poziom wysoki. W trakcie grillowania drzwi muszą być zawsze zamknięte.

38 OBSŁUGA

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda π (WSED766 7M)	
Mały grill 	Wysoki / średni / niski	Wysoki	X	X	Tryb Mały grill pracuje w taki sam sposób, co tryb Duży grill , ale korzysta tylko z części grillowego elementu grzewczego. Dzięki temu nadaje się do przygotowywania mniejszych potraw. Wstępnie ustawiony jest poziom wysoki. W trakcie grillowania drzwi muszą być zawsze zamknięte.
Ogrzewanie z dołu 	30–250°C	170°C	X	X	W trybie Ogrzewanie z dołu używany jest jedynie element grzewczy ukryty w podłodze piekarnika. Ta funkcja jest szczególnie przydatna do wykańczania ciast i pizzy na jednym z niższych poziomów piekarnika.
Ekonomiczne ogrzewanie z góry i z dołu 	30–300°C *1 30–250°C *2	170°C	X	X	Tryb Ekonomiczne ogrzewanie z góry i z dołu korzysta ze zoptymalizowanego systemu ogrzewania, aby oszczędzać energię podczas gotowania żywności. W tym trybie resztkowe gorąco może być używane do zmniejszania zużycia energii. Aby uniknąć utraty gorąca, podczas gotowania drzwi powinny być cały czas zamknięte.

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda π (WSED766 7M)	
Smażenie beztłuszczowe 	150–275°C *1 150–250°C *2	200°C	X	X	Funkcja Smażenie beztłuszczowe przeznaczona jest do smażenia bez oleju.
Air Sous-Vide *1 	30–100°C	50°C	X	X	Tryb Air Sous-Vide wykorzystuje powietrze do gotowania potraw „z niską temperaturą i powoli”. Należy używać jej do gotowania mięs, ryb, owoców morza, drobiu i warzyw. Żywność musi być zapakowana próżniowo w woreczkach.
Suszenie 	30–150°C	80°C	X	X	Tryb Suszenie korzysta z elementu grzewczego, znajdującego się na tylnej ścianie, oraz z wentylatora konwekcyjnego. Służy do suszenia ziół, owoców i warzyw.
Ciepło 	40–100°C	75°C	X	X	W trybie Ciepło aktywne są element grzewczy na górze oraz ukryty element na spodzie wnęki piekarnika. Funkcji tej można używać do utrzymywania temperatury żywności do momentu jej podania. W tym trybie można ustawić temperaturę od 40 do 100°C. Można również ustawić czas trwania tej funkcji.

40 OBSŁUGA

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda π (WSED766 7M)	
Odmrażanie 	-	-	X	X	W trybie Odmrażanie używany jest jedynie wentylator bez nagrzewania. Cyrkuluje powietrze przyspiesza proces rozmrażania. Należy umieścić zamrożoną żywność w odpowiednim pojemniku, aby gromadzić ciecz wytwarzaną podczas rozmrażania. W stosownych przypadkach można używać rusztu grillowego i głębokiej blachy (lub formy do pieczenia), aby uniknąć zabrudzenia piekarnika. Pozwolenie, aby woda spływała do piekarnika, może doprowadzić do zanieczyszczenia uszczelek drzwi i powstania nieprzyjemnego zapachu.
Mrożony posiłek 	30–250°C	200°C	X	X	Służy do szybkiego przygotowywania zamrożonych produktów. Temperatura zależy od instrukcji producenta. Należy używać najwyższej temperatury podanej na opakowaniu. Czas gotowania jest taki, jak podano, albo krótszy.

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda $\mathcal{R}$ (WSED766 7M)	
Garowanie 	30–60°C	40°C	X	X	Tryb Garowanie utrzymuje ciepło w piekarniku w celu umożliwienia urośnięcia produktom zawierającym drożdże przed ich pieczeniem. Aby uniknąć obniżenia temperatury w piekarniku i wydłużyć czas garowania, nie wolno niepotrzebnie otwierać drzwi piekarnika. Należy wcześniej sprawdzić pieczywo, aby uniknąć nadmiernego garowania. Nie wolno używać trybu garowania do podgrzewania żywności lub utrzymywania jej temperatury. Temperatura garowania piekarnika nie jest wystarczająco wysoka, aby utrzymać temperaturę dania na bezpiecznym poziomie. Należy używać funkcji Ciepło do utrzymywania temperatury żywności.

42 OBSŁUGA

Funkcja	Zakres temperatury	Domyślna temperatura	Opcja		Opis
			Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie) >>	Sonda  (WSED766 7M)	
Podgrzewanie żywności 	30–70°C	50°C	X	X	Tryb Podgrzewanie żywności używany jest do utrzymywania równomiernej temperatury żywności. W tym trybie pracy system korzysta z konwekcyjnego elementu grzewczego i wentylatora znajdującego się na tylnej stronie piekarnika, aby zapewniać obieg ciepłego powietrza. Pozwala ustawić temperaturę w zakresie od 30 do 70°C. Umożliwia również ustawienie czasu trwania tej funkcji. Należy upewnić się, że dania nadają się do przygotowania w piekarniku.

Tryb Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze)

UWAGA

- Wciśnięcie przycisku **Włącz/Wyłącz zasilanie** podczas gotowania czyści wszystkie ustawienia.

UWAGA

- Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, piekarnik wyłączy się automatycznie po 12 godzinach.

Ustawianie trybu Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze)

- 1) Wcisnąć **Ręczne przyrządzanie** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wybrać **Gorące powietrze** lub **Ekonomiczne gorące powietrze** na ekranie trybu gotowania.
- 3) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żadaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 4) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
A następnie wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania.
Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Piekarnik zacznie się nagrzewać.
- 6) Jeśli ustawiono czas gotowania, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Po

ustawieniu czasu zakończenia gotowania, na wyświetlaczu pojawi się czas rozpoczęcia.

- 7) Po zakończeniu nagrzewania włączy się dzwonek.
- 8) Dzwonek włączy się po upływie ustawionego czasu gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się powiadomienie. Należy wówczas otworzyć drzwi piekarnika i wyciągnąć żywność.

Zmiana ustawień trybu Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze)

- 1) Wcisnąć **Edytuj**, aby otworzyć ekran Cook Settings (Ustawienia gotowania).
- 2) Należy skonfigurować ustawienia za pomocą klawiatury numerycznej lub funkcji przewijania.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

UWAGA

- Wentylator piekarnika będzie pracował podczas cyklu **Gorące powietrze**. Wentylator zatrzyma się po otwarciu drzwi. W niektórych przypadkach wentylator może wyłączyć się podczas cyklu **Gorące powietrze**.

Wskazówki dotyczące trybu Hot Air (Gorące powietrze)

- Tryb **Gorące powietrze** pozwala piec ciasta, ciastka, muffiny, biszkopty i pieczywo szybciej i na jeszcze większej ilości półek.
- Ciastka i biszkopty należy piec na blachach bez boków lub z bardzo niskimi bokami, aby umożliwić cyrkulację podgrzanego powietrza wokół żywności. Żywność pieczona na blachach z ciemnym wykończeniem będzie piekła się szybciej.

44 OBSŁUGA

- Pieczenie na wielu półkach piekarnika może nieco wydłużyć czas pieczenia w przypadku niektórych potraw.
- Używanie wielu półek w przypadku ciast, ciastek i muffinów daje lepsze rezultaty.

Wskazówki dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)

- Gdy jest to możliwe, nie należy nagrzewać piekarnika przed włożeniem do niego żywności.
- Nagrzewać należy jedynie wtedy, gdy jest to wskazane w przepisie.
- Aby zmaksymalizować efektywność energetyczną, nie należy otwierać drzwi podczas gotowania.
- Należy używać blach pokrytych ciemną, czarną emalią, które skutecznie absorbują ciepło.
- Należy wyjmować nieużywane akcesoria z piekarnika.

Zalecenia dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)

Ta tabela zawiera wyłącznie wytyczne – indywidualne gusta i wielkości mięs mogą się różnić.

Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

Podane czasy trwania dotyczą piekarnika, który nie został nagrany.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność		Ruszt	Temp. (°C)	Czas (minuty)
W formie do pieczenia	Baza do ciasta – mieszanka do ciast	3	150–170	35–45
	Pikantne ciasta i baza do ciasta (np. placek lotaryński)	2	160–180	30–70
Na blasze do pieczenia	Pizza (cienka baza)	1	200–220	15–30
Biszkopty	Z polewą	3	140–150	10–40
	Mieszanka do ciast	3	150–160	25–35
Mięso	Wołowina (ok. 1 kg)	2	190	60–80
	Drób (ok. 1 kg)	2	210	50–70
	Drób (ok. 2 kg)	2	210	60–80

Pieczenie ciast

Do pieczenia ciast należy używać trybu **Gorące powietrze** lub **Ogrzewanie z góry i z dołu**.

Blachy do pieczenia

- Do pieczenia ciast w trybach **Ogrzewanie z góry i z dołu** należy używać brytfann z ciemnego metalu lub o ciemnej powlekanej powierzchni.
- Podczas pieczenia za pomocą funkcji **Gorące powietrze** można również używać brytfann do pieczenia o jasnej metalowej powierzchni.
- Tortownice należy zawsze ustawiać na środku blachy lub rusztu grillowego.
- Podczas pieczenia za pomocą funkcji **Ogrzewanie z góry i z dołu** można umieścić dwie brytfanny do ciast obok siebie w piekarniku. To nieco wydłuży czas pieczenia.

UWAGA

- Zawarte blachy mogą różnić się w zależności od produktu.

Pozycja półki piekarnika

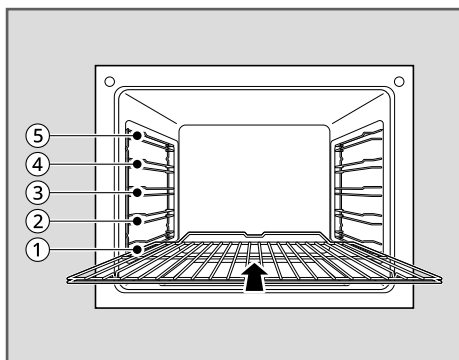
Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

Podczas używania funkcji **Ogrzewanie z góry i z dołu** można piec na tylko jednej półce, na przykład na pozycji półki ③.

Podczas używania funkcji **Gorące powietrze** można piec ciasta puszyste i biszkopty na maksymalnie dwóch blachach do pieczenia

46 OBSŁUGA

jednocześnie, na przykład na pozycjach półek ② i ④.



Zalecenia dotyczące pieczenia ciast

Podatnik dotyczący pieczenia ciast omawia ustawienia temperatury, czasy pieczenia oraz pozycje półek piekarnika dla wybranych typowych dań.

- Temperatury i czasy pieczenia powinny być traktowane jako przybliżone wartości. Rzeczywiste wartości zależą od rodzaju przyrządzenia, jakości składników i używanych brytfann.
- Zalecamy, aby najpierw wybrać niższą temperaturę, a następnie zwiększyć ją w razie potrzeby, na przykład, aby bardziej przyrumienić ciasto lub gdy czas pieczenia jest zbyt długi.
- W razie niemożności dobrania ustawień dla konkretnego przepisu należy po prostu użyć ustawień dla najbardziej podobnego przepisu.

- Podczas pieczenia ciast na blachach do pieczenia lub w brytfannach na więcej niż jednej półce czas pieczenia może wydłużyć się o 10–15 minut.
- Żywność o wysokiej zawartości wilgoci (np. pizza, ciasta owocowe itp.) powinny być pieczone tylko na jednej półce.
- Podczas pieczenia ciast i innych wypieków na różnych półkach początkowo mogą one rumienić się w sposób nierównomierny. W takim przypadku nie należy zmieniać ustawień temperatury. Stopień zarumienienia wyrówna się w trakcie procesu pieczenia.
- Aby oszczędzać energię, należy używać gorąca resztkowego przez 8 minut przed zakończeniem gotowania.

UWAGA

- Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

Pieczenie na jednej półce piekarnika

- Ruszt: pozycja rusztu

Ciasta w brytfannach					
Tryb gotowania	Gorące powietrze 		Ogrzewanie z góry i z dołu 		Czas (minuty)
	Ruszt	Temp. (°C)	Ruszt	Temp. (°C)	
Ciast z kilku składników w kształcie pierścienia	2	150–160	2	160–180	50–70
Biszkopty/naleśniki	2	140–160	2	150–170	30–60
Biszkopt podłużny	2	150–160	2	160–180	25–40
Baza do ciasta – kruche ciasto	3	170–180	2	190–210 *1	10–25
Baza do ciasta – mieszanka do ciast	3	150–170	2	170–190	20–25
Szarlotka	3	160–180	1	170–190	65–75
Pikantne ciasta i baza do ciasta (np. placek lotaryński)	2	160–180	2	190–210	30–70
Sernik	2	140–160	2	170–190	60–90

48 OBSŁUGA

Ciastka na blasze do pieczenia					
Tryb gotowania	Gorące powietrze 		Ogrzewanie z góry i z dołu 		Czas (minuty)
	Ruszt	Temp. (°C)	Ruszt	Temp. (°C)	
Chałki / większe ciasta	3	160-170	4	170-190	30-40
Kerststol	3	150-170 ^{*1}	4	160-180 ^{*1}	40-60
Chleb (chleb ryżowy) Wymagana jest fermentacja	2	180-200 ^{*1} 140-160	2	230 ^{*1} 160-180	20 30-60
Placek/eklerka	3	160-170 ^{*1}	4	190-210	15-30
Rożek z dżemem	3	150-170 ^{*1}	4	180-200 ^{*1}	10-20
Ciast owocowe z kruchego ciasta	3	160-170 ^{*1}	4	170-190 ^{*1}	40-80
Kawałki z dodatkami/ wypełnieniem, np. serem białym, kremem, cukrem, migdałami	-	-	4	160-180 ^{*1}	40-80
Pizza (gruba baza) ^{*2*3}	1	180-200	1	190-210 ^{*1}	30-60
Pizza (cienka baza) ^{*2}	1	200-220	1	230 ^{*1}	10-25
Chleb bez zakwasu	1	200-220	1	230 ^{*1}	08-15
Babeczka szwajcarska	1	180-200	1	210-230	35-50

Biszkopty					
Tryb gotowania	Gorące powietrze 		Ogrzewanie z góry i z dołu 		Czas (minuty)
	Ruszt	Temp. (°C)	Ruszt	Temp. (°C)	
Kruche biszkopty ^{*2}	3	150-160	4	170-190 ^{*1}	06-20
Biszkopty z polewą ^{*2}	3	140-150	4	160-180	10-40
Biszkopty z mieszanki do ciast ^{*2}	3	150-160	4	170-190	15-20

Biskkopty					
Tryb gotowania	Gorące powietrze 		Ogrzewanie z góry i z dołu 		Czas (minuty)
Kategoria	Ruszt	Temp. (°C)	Ruszt	Temp. (°C)	
Ciasta i ciastka z białkiem jajka, bezy	3	80–100	4	100–120	120–150
Makaroniki	3	100–120	4	120–140	30–60
Biskkopty z ciasta drożdżowego *2	3	160–170	4	170–190	20–40
Ciasta i ciastka z ciasta francuskiego	3	160–180 *1	4	190–210 *1	20–30
Bułki	3	180–200 *1	4	180–220 *1	20–35

*1 Należy nagrzać piekarnik.

*3 Użyć głębokiej blachy (lub formy do pieczenia).

*2 Należy zawsze wyłączyć funkcję **Rapid Preheat** (**Szybkie nagrzewanie**) podczas pieczenia na więcej niż jednej półce piekarnika.

Pieczenie ciast na więcej niż jednej półce piekarnika.

- Ruszt: pozycja rusztu

Ciasta / ciasta i ciastka na blasze do pieczenia			
Kategoria	Gorące powietrze 		Czas (minuty)
	Ruszt	Temp. (°C)	
Placek/eklerka *2	2, 4	160–180 *1	35–60
Ciasto biskkoptowe z kruszonką *2	2, 4	140–160	30–60
Kruche biskkopty *2	2, 4	150–160	15–35
Biskkopty z polewą *2	2, 4	140–150	20–60
Biskkopty z mieszanki do ciast *2	2, 4	160–170	25–40
Ciasta i ciastka z białkiem jajka, bezy *2	2, 4	80–100	130–170
Makaroniki *2	2, 4	100–120	40–80

50 OBSŁUGA

Ciasta / ciasta i ciastka na blasze do pieczenia			
Kategoria	Gorące powietrze 		Czas (minuty)
	Ruszt	Temp. (°C)	
Biszkopty z ciasta drożdżowego *2	2, 4	160–170	30–60
Ciasta i ciastka z ciasta francuskiego *2	2, 4	170–180 *1	30–50
Bułki *2	2, 4	180–190 *1	30–55

UWAGA

- Jest to opcjonalne w przypadku produktów na dwóch blachach.
- Umieścić głęboką blachę do pieczenia (lub formę do pieczenia) na pozycji półki ⑤.

*1 Należy nagrzać piekarnik.

*3 Użyć głębokiej blachy (lub formy do pieczenia).

*2 Należy zawsze wyłączyć funkcję **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)** podczas pieczenia na więcej niż jednej półce piekarnika.

Poradnik przygotowywania strudli i pieczonych dań

- Ruszt: pozycja rusztu

Kategoria	Ogrzewanie z góry i z dołu 		Czas (minuty)
	Ruszt	Temp. (°C)	
Makaron zapiekany	1	180–200	45–60
Lasagne	1	180–200	30–60
Pieczone warzywa	1	200–220 *1	15–30
Pizza-bagietka	1	200–220 *1	15–30
Suflet	1	180–200	20–50
Zapiekanka rybna	1	180–200	30–60
Faszerowane warzywa	1	180–200	30–60

*1 Należy nagrzać piekarnik.

*3 Użyć głębokiej blachy (lub formy do pieczenia).

*2 Należy zawsze wyłączyć funkcję **Rapid Preheat** (**Szybkie nagrzewanie**) podczas pieczenia na więcej niż jednej półce piekarnika.

POLSKI

Poradnik dotyczący gotowych dań mrożonych

- Ruszt: pozycja rusztu

Kategoria	Ogrzewanie z góry i z dołu		Czas (minuty)
	Ruszt	Temp. (°C)	
Mrożona pizza	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Bagietka	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Baza ciasta owocowego	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Frytki	3	200–220	15–25

UWAGA

- Frytki należy obrócić 2–3 razy podczas podgrzewania.
- Podczas podgrzewania mrożonych dań blacha do pieczenia może się odgiąć z powodu dużej różnicy temperatury pomiędzy mrożoną żywnością i piekarnikiem. Blachy zazwyczaj wracają do pierwotnego kształtu po ostygnięciu.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Rezultaty pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Baza ciasta jest zbyt jasna	Nieprawidłowa pozycja półki piekarnika	Należy użyć ciemnej brytfanny lub umieścić ciasta o jedną pozycję półki piekarnika niżej.

52 OBSŁUGA

Rezultaty pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto zapada się (staje się grudkowate, rozmoczone)	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka	Należy nieco obniżyć temperaturę.
	Czas pieczenia jest zbyt krótki	Należy ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Mieszanka zawiera za dużo cieczy	Użyć mniej cieczy. Przestrzegać czasu mieszania ciasta podanego w instrukcji, w szczegółowości, gdy używane są do tego przyrządy kuchenne.
Ciasta są zbyt suche	Temperatura piekarnika jest zbyt niska	Następnym razem należy ustawić nieco wyższą temperaturę.
	Czas pieczenia jest zbyt długi	Ustawić nieco krótszy czas pieczenia.
Ciasta są nierównomiernie zarumienione	Temperatura pieczenia jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki	Należy ustawić nieco niższą temperaturę pieczenia i nieco dłuższy czas pieczenia.
	Mieszanka jest nierównomiernie rozprowadzona	Należy rozprowadzić mieszankę równomiernie na blasze do pieczenia / w brytfannie.
Czas pieczenia jest zbyt długi	Temperatura jest zbyt niska	Następnym razem należy ustawić nieco wyższą temperaturę.

Tryb Roasting (Pieczenie)

Do pieczenia należy używać trybu **Pieczenie** lub **Ogrzewanie z góry i z dołu**.

Poradnik dotyczący pieczenia wskazuje wymagane temperatury, czasy pieczenia oraz pozycje półek piekarnika dla różnych typów mięsa. Podane wartości są jedynie przybliżonymi wartościami.

- Zalecamy gotowanie w piekarniku mięsa i ryb o wadze większej niż 1 kg.
- Chude mięso i ryby należy piec za pomocą trybu **Ogrzewanie z góry i z dołu**. W przypadku wszystkich innych rodzajów mięsa zalecamy używanie trybu **Pieczenie**.
- Należy dodać nieco cieczy, aby zapobiec przypalaniu soków powstałych w trakcie pieczenia lub tłuszczu na powierzchni blachy.
- Należy obrócić żywność po upływie około połowy lub dwóch trzecich czasu gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Należy odczekać odpowiedni czas, aż piekarnik ostygnie, aby wyeliminować ryzyko poparzenia.

UWAGA

- Ten poradnik dotyczący pieczenia zawiera wyłącznie wytyczne – indywidualne gusta i wielkości mięs mogą się różnić.

Ustawianie trybu pieczenia

- 1) Wcisnąć **Ręczne przyrządzanie** na ekranie **Menu główne**.

Zalecenia dotyczące czasu pieczenia

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ruszt	Pieczenie		Ogrzewanie z góry i z dołu	
					
		Temp. (°C) *1	Czas (minuty)	Temp. (°C) *1	Czas (minuty)
Wołowina (ok. 1 kg)	2	190	50–70	200	70–90

- 2) Wybrać **Pieczenie** na ekranie trybu gotowania.
- 3) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczbę, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 4) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Piekarnik zacznie się nagrzewać.
- 6) Jeśli ustawiono czas gotowania, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Po ustawieniu czasu zakończenia gotowania, na wyświetlaczu pojawi się czas rozpoczęcia.
- 7) Po zakończeniu nagrzewania włączy się dzwonek.
- 8) Dzwonek włączy się po upływie ustawionego czasu gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się powiadomienie. Należy wówczas otworzyć drzwi piekarnika i wyciągnąć żywność.

54 OBSŁUGA

Żywność	Ruszt	Pieczenie 		Ogrzewanie z góry i z dołu 	
		Temp. (°C) *1	Czas (minuty)	Temp. (°C) *1	Czas (minuty)
Sarnina (ok. 1 kg)	2	180	75–100	200–230	100–120
Noga wieprzowa (ok. 1 kg)	2	180–190	80–110	200	100–120
Rolada wieprzowa (ok. 1 kg)	2	180–190	90–120	200–220	110–130
Udziec jagnięcy (ok. 1 kg)	2	180	110–130	200	150
Drób (ok. 1 kg)	2	210	50–60	200–220	70–90
Drób (ok. 2 kg)	2	200	60–80	200–220	110–120
Drób (ok. 4 kg)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Cała ryba (ok. 1,5 kg)	2	160–180	35–55	200–220	35–55

*1 Zwiększyć temperaturę duszenia o 20°C.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Aby osiągnąć lepsze rezultaty pieczenia, należy podlewać udźce i drób sokiem własnym wielokrotnie podczas procesu pieczenia.
- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (zgodnie z instrukcjami producenta).
- Przydatność blach ze stali nierdzewnej jest ograniczona, ponieważ w wysokim stopniu odbijają gorąco.
- Przed użyciem naczyń z plastikowymi uchwytami należy upewnić się, że są one żaroodporne (zgodnie z instrukcjami producenta).
- Duże artykuły do pieczenia lub większą liczbę artykułów należy umieścić bezpośrednio na kratce grillowej nad głęboką blachą (lub formą do pieczenia) (np. indyk, gęś, 3–4 kurczaki, 3–4 golonki).
- Chude mięso należy piec na blasze do pieczenia z pokrywką (np. cielęcina, duszona wołowina, zamrożone mięso). Dzięki temu soki pozostaną w mięsie.
- Aby osiągnąć chrupiącą skórkę lub ugotować boczek, należy użyć naczynia żaroodpornego bez

pokrywki (np. wieprzowina, mięso mielone, jagnięcina, baranina, kaczka, golonka cielęca, kurczak, mięso drobiowe, pieczeń wołowa, stek wołowy, ptaki łowne).

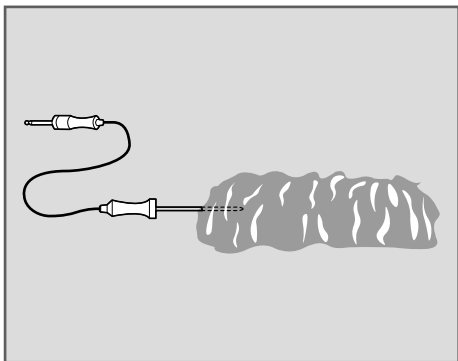
- Wlać wystarczającą ilość wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia), aby zapobiec wytwarzaniu się pary podczas używania trybu pieczenia.
- Piekarnik należy wyczyścić tak szybko, jak to możliwe po pieczeniu na blachach lub w naczyniach bez pokrywki. Łatwiej jest usunąć duże plamy tłuszczu, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

Tryb Probe (Sonda) (Model WSED7667M)

Sonda precyzyjnie mierzy temperaturę wewnętrzną mięsa, drobiu i zapiekanek. Przed wyjęciem jedzenia należy zawsze odłączyć sondę od prądu i wyjąć ją z piekarnika. Przed użyciem należy włożyć sondę do środka najgrubszej części mięsa lub do środka udka lub piersi drobiowej, w miejsce oddalone od tłuszczu lub kości. Umieścić

żywność w piekarniku i podłączyć sondę mięsa do gniazdka. Należy utrzymywać sondę tak daleko od źródła ciepła, jak to możliwe.

- Sondy można używać w trybach **Gorące powietrze**, **Ogrzewanie z góry i z dołu** lub **Pieczenie**.
- W przypadku cienkich kawałków mięsa sondę należy włożyć w najgrubsza stronę mięsa.



UWAGA

- Należy używać zalecanej temperatury sondy dla tego modelu piekarnika.

Używanie sondy do mięsa

▲ UWAGA

- Sondę należy zawsze wyjmować za pomocą rękawic kuchennych. NIE wolno dotykać elementu do grillowania. Nieprzestrzeganie powyższego ostrzeżenia może doprowadzić do poważnych urazów ciała.
- Aby nie uszkodzić sondy do mięsa, nie wolno jej wyciągać za pomocą szczypiec.
- Nie przechowywać sondy do mięsa w piekarniku.

UWAGA

- Aby nie uszkodzić sondy, przed jej włożeniem należy upewnić się, że żywność całkowicie się rozmroziła.
- Informacje dotyczące ustawiania temperatury sondy znajdują się na Wykresie zalecanych temperatur sondy.

- 1) Włożyć sondę w jedzenie.
- 2) Otworzyć klapy do góry i podłączyć sondę do gniazdka w piekarniku. Na wyświetlaczu pojawi się **Podłączono sondę**, a w górnej części wyświetlacza widoczna będzie ikona sondy.

Ikona sondy	
-------------	--

- 3) Należy wybrać żądany tryb gotowania. Sondy można używać w trybami **Gorące powietrze**, **Ogrzewanie z góry i z dołu** i **Pieczenie**.
- 4) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- Domyślna temperatura sondy wynosi 65°C, ale można ją zmienić na dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C w krokach co 1°C.

Ikona klawiatury numerycznej	
------------------------------	--

- 5) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**, aby ustawić czas zakończenia gotowania.
Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 6) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Jeśli ustawiono czas opóźnienia uruchomienia, na wyświetlaczu pojawi się czas rozpoczęcia.
- 7) Po osiągnięciu ustawionej temperatury sondy piekarnik wyłączy się automatycznie.

Zmiana temperatury sondy w trakcie gotowania

- 1) Wcisnąć **Edytuj** na wyświetlaczu, aby otworzyć ekran Cook Settings (Ustawienia gotowania).

56 OBSŁUGA

- 2) Skonfigurować ustawienia wedle uznania.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.

Aby zatrzymać gotowanie

Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

UWAGA

- Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania w dowolnym czasie, aby anulować proces gotowania.
 - Gdy sonda do mięsa pracuje, funkcja EasyClean będzie nieaktywna.
-

Zalecenia dotyczące sondy

Wykres zalecanych miejsc wprowadzenia sondy

Kategoria	Przykładowa żywność	Miejsce wprowadzenia sondy
Mięso mielone i mieszanki mięsa	Klops	Włożyć w najgrubszą część
	Pulpety	
Surowa wołowina, cielęcina, jagnięcina	Steki, pieczenie, kotlety	Włożyć w najgrubszą część, z daleka od kości, tłuszczu lub chrząstek
Drób	Cały kurczak lub indyk	Włożyć w najgrubszą część uda, unikając kości
	Piersi lub pieczenie drobiowe	
	Kaczka, gęś, bażant	
	Nadzienie (samo lub w ptaku)	Włożyć w najgrubszą część dania
Wieprzowina i szynka	Surowa wieprzowina	Włożyć w najgrubszą część, z daleka od kości, tłuszczu lub chrząstek
	Surowa szynka	
	Ugotowana szynka (do podgrzania i podania)	
Resztki i zapiekanki	Resztki	Włożyć w najgrubszą część dania
	Zapiekanki	
Owoce morza	Cała ryba	Włożyć w najgrubszą część ryby
	Filet rybny (bok ryby)	
	Steki lub części rybne	

POLSKI

Wykres zalecanych temperatur sondy

Kategoria	Przykładowa żywność	Docelow a temp. wewnątrz na	Żądany stopień ugotowania
Mięso mielone i mieszanki mięsa	Klops	71°C	-
	Pulpety	74°C	

58 OBSŁUGA

Kategoria	Przykładowa żywność	Docelow a temp. wewnętrz zna	Żądany stopień ugotowania
Surowa wołowina, cielęcina, jagnięcina	Pieczenie	63°C	Krwisty: 49°C Średnio wysmażony: 52°C Średnio: 54°C Średnio dobrze wysmażony: 57°C Dobrze wysmażony: 60°C
Drób	Cały kurczak lub indyk	74°C	-
	Piersi lub pieczenie drobiowe		
	Kaczka, gęś, bażant		
	Nadzienie (samo lub w ptaku)		
Wieprzowina i szynka	Surowa wieprzowina	63°C	Dobrze wysmażony: 77°C
	Surowa szynka		Dobrze wysmażony: 71°C
	Ugotowana szynka (do podgrzania i podania)	60°C	-
Resztki i zapiekanki	Resztki	74°C	-
	Zapiekanki		
Owoce morza	Cała ryba	63°C	-
	Filet rybny (bok ryby)		
	Steki lub części rybne		

Grillowanie

Do grillowania przeznaczone są 2 różne tryby pracy. Przed grillowaniem należy nagrzać piekarnik przez 5 minut.

- Do większych ilości płaskich kawałków żywności do grillowania, do podgrzewania od góry w dużych blachach. Należy wybierać poziomy mocy (**Niski, Średni, Wysoki**) odpowiednie dla grillowanej żywności.
- Do mniejszych ilości płaskich kawałków żywności do grillowania, do podgrzewania od góry w małych blachach. Należy wybierać poziomy mocy (**Niski, Średni, Wysoki**) odpowiednie dla grillowanej żywności.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Odstłonięte części piekarnika mogą się nagrzewać w trakcie grillowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

UWAGA

- Aby ustawić funkcję grillowania, należy zamknąć drzwi. Gdy drzwi będą otwarte, ustawienie funkcji grillowania będzie niemożliwe. Po otwarciu podgrzewacz grilla wyłączy się. Po zamknięciu drzwi podgrzewacz grilla automatycznie włączy się ponownie.

Ustawianie trybu Grill

- 1) Wcisnąć **Ręczne przyrządzanie** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wybrać **Duży grill** lub **Mały grill** na ekranie trybu gotowania.
- 3) Wybrać żadaną temperaturę: **Niski**, **Średni** lub **Wysoki**.
- 4) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania.
Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.
- 6) Przed rozpoczęciem gotowania żywności należy nagrzać piekarnik przez około 5 minut.
- 7) Jeśli ustawiono czas gotowania, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Po ustawieniu czasu zakończenia gotowania, na wyświetlaczu pojawi się czas rozpoczęcia.
- 8) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, aby anulować w dowolnym czasie lub po zakończeniu gotowania.

Zmiana ustawień grillowania

- 1) Wcisnąć **Edytuj** na wyświetlaczu, aby otworzyć ekran Cook Settings (Ustawienia gotowania).
- 2) Należy skonfigurować ustawienia za pomocą funkcji przewijania.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.

Aby zatrzymać gotowanie

Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

60 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące grillowania

Podane czasy grillowania mają charakter wyłącznie informacyjny. Rzeczywiste czasy mogą różnić się w zależności od jakości mięsa lub ryby. Grillowanie jest szczególnie skuteczne w przypadku płaskich kawałków mięsa lub ryby. Należy obrócić grillowaną żywność po upływie około połowy czasu gotowania. Pozycję półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ruszt	Duży grill Krok 3 (min)	
		1. strona	2. strona
Kotlety siekane	5	8-10	6-8
Polędwica wieprzowa	5	10-12	8-12
Kiełbaski do grillowania	5	8-10	6-8
Steki wołowe lub cielęce	5	10-15	10-15
Stek wołowy (ok. 1 kg)	4	10-12	10-12
Tost ^{*1}	4	2-4	2-4
Tost z dodatkami	4	6-8	-

*1 Ruszt grillowy, głęboka blacha lub forma do pieczenia.

UWAGA

- Należy użyć pozycji półki ④ lub ⑤ do grillowania płaskich kawałków mięsa.

Wskazówki pomagające zmniejszyć ilość dymu

Ze względu na wysoki poziom gorąca podczas grillowania normalną rzeczą jest obecność dymu w trakcie procesu gotowania. Taki dym jest naturalnym produktem ubocznym pieczenia i nie powinien wzbudzać obaw. Jeśli ilość dymu powoduje wątpliwości, należy skorzystać z poniższych wskazówek dotyczących ograniczania ilości dymu w piekarniku.

- Należy zawsze korzystać z patelni grillowej. Ze względów bezpieczeństwa nie wolno używać patelni do przyrządzania potraw metodą saute ani zwykłych blach do pieczenia.
- Patelnię grillową należy zawsze dokładnie wyczyścić; przed rozpoczęciem gotowania patelnia grillowa powinna mieć temperaturę pokojową.
- W trakcie grillowania należy ZAWSZE włączyć system wentylacyjny płyty kuchennej lub okap.
- Należy w największym możliwym stopniu dbać o czystość wnętrza piekarnika. Pozostałości po wcześniejszych posiłkach mogą się przypalić lub zapalić.
- Należy unikać tłustych marynat i cukrowych polew. Jedne i drugie zwiększa ilość dymu. Polewy należy nakładać na samym końcu gotowania.
- W przypadku znacznych ilości dymu w trakcie gotowania należy rozważyć następujące kwestie:

- Obniżenie urządzenia grillującego do ustawienia **Niski**.
- Obniżenie pozycji półki, aby gotować żywność w dalszej odległości od urządzenia grillującego.
- Użycie ustawienia grilla **Wysoki**, aby osiągnąć żądany poziom opalania, a następnie przełączyć na tryb grillowania **Niski** lub **Średni**.
- Co do zasady, bardziej tłuste kawałki mięsa i ryby będą wytwarzały większą ilość dymu niż cieńsze artykuły.
- Należy w miarę możliwości przestrzegać zalecanych ustawień grillowania i wytycznych dotyczących gotowania podanych na wykresie na następnej stronie.

Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)

Funkcja **Smażenie beztłuszczowe** umożliwia smażenie bez użycia oleju.

UWAGA

- Tryb **Smażenie beztłuszczowe** nie wymaga nagrzewania.
- W przypadku gotowania wielu partii produktów kolejne partie mogą wymagać krótszego czasu gotowania.
- Mokre panierki ani polewki nie staną się chrupiące ani nie utwardzą się podczas używania trybu **Smażenie beztłuszczowe**.

zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć ←, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Piekarnik zacznie się nagrzewać.
- 6) Jeśli ustawiono czas gotowania, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Po ustawieniu czasu zakończenia gotowania, na wyświetlaczu pojawi się czas rozpoczęcia.
- 7) Dzwonek włączy się po upływie ustawionego czasu gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się powiadomienie. Należy wówczas otworzyć drzwi piekarnika i wyciągnąć żywność.

Ustawianie trybu Air Fry (Smażenie powietrzem)

- 1) Wcisnąć **Ręczne przyrządzanie** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wybrać **Smażenie beztłuszczowe** na ekranie trybu gotowania.
- 3) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć ←, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 4) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

Wskazówki dotyczące trybu Air Fry (Smażenie powietrzem)

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy gotować żywność na jednej półce, umieszczonej na pozycjach sugerowanych na wykresie zawartym w niniejszej instrukcji.
- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Należy używać blachy do smażenia bez oleju lub ciemnej blachy do pieczenia bez boków lub z niskimi bokami, które nie będą zakrywać całej półki. To zapewni lepszą cyrkulację powietrza.
- Wedle uznania można opryskać blachę do pieczenia lub blachę do smażenia bez tłuszczu

62 OBSŁUGA

olejem w aerozolu. Należy używać oleju, który można podgrzać do wysokiej temperatury bez dymienia, np. oleju z awokado, pestek winogron, orzecha włoskiego lub słonecznikowego.

- Należy umieścić wyłożoną folią blachę do pieczenia na pozycji półki 1, aby gromadzić olej spadający z żywności. W przypadku żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, np. skrzydełek kurczaka, należy ułożyć jeszcze kilka arkuszy papieru do pieczenia, który będzie pochłaniał tłuszcz.
- Należy często sprawdzać żywność i potrząsać lub obracać ją, aby była bardziej chrupiąca.
- Czas gotowania gotowych zamrożonych dań, gdy używany jest tryb Air Fry, może być krótszy niż ten wskazany na opakowaniu. Należy skrócić czas gotowania o około 20 procent, sprawdzić danie wcześniej i dostosować czas gotowania zależnie od potrzeb.
- Należy użyć termometru do żywności, aby upewnić się, że temperatura żywności umożliwia jej bezpieczne spożycie. Jedzenie niedogotowanych dań może zwiększyć ryzyko zatrucia pokarmowego.
- Aby żywność była bardziej chrupiąca, należy obtoczyć surowe skrzydełka lub kruche mięso w panierce. Należy użyć 1/3 szklanki mąki na 0,9 kg kurczaka.

zatrzymywać gorąco, stwarzając ryzyko pożaru lub obniżając wydajność piekarnika.

- Należy otworzyć okno lub przesuwane drzwi szklane, jeśli to możliwe, aby zapewnić odpowiednią wentylację w kuchni.
- Należy dbać o to, aby w piekarniku nie gromadził się tłuszcz. Należy przecierać wewnątrz piekarnika przed smażeniem powietrzem i po nim (gdy piekarnik ostygnie).
- Należy regularnie uruchamiać cykle czyszczenia piekarnika (tryby EasyClean lub Pyrolysis) w zależności od tego, jak często i jakie rodzaje żywności smażone są z użyciem trybu Air Fry.
- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne, aby utrzymywać temperaturę piekarnika, zapobiegać utratom ciepła i oszczędzać energię.
- W trakcie smażenia powietrzem kawałków surowego kurczaka ze skórą, takich jak skrzydełka czy nóżki, może pojawić się dym w wyniku wytapiania się tłuszczu przy wysokiej temperaturze. Jeśli dymu będzie za dużo, zamiast trybu Air Fry należy używać trybu Roast (Pieczenie).

Zalecenia dotyczące smażenia powietrzem żywności o wysokiej zawartości tłuszczu

Żywność o wysokiej zawartości tłuszczu w trakcie używania trybu Air Fry będzie dymiała. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami podczas smażenia żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, takiej jak skrzydełka kurczaka, boczek, kiełbasa, hot-dogi, nogi indyjskie, kotlety jagnięce, żeberka, schab wieprzowy, piersi kaczki czy białka roślinne.

UWAGA

- Nie wolno zakrywać gniazd, otworów ani przejść na spodzie piekarnika ani pokrywać całych półek materiałami takimi jak folia aluminiowa. To spowoduje zablokowanie przepływu powietrza przez piekarnik i może doprowadzić do zatrucia tlenkiem węgla. Folia aluminiowa może również

Zalecenia dotyczące trybu Air Frying (Smażenie powietrzem)

Gotowanie na blasze do pieczenia

- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Umieścić blachę do pieczenia na pozycji półki ③.
- W trakcie gotowania należy obracać żywność, aby jej nie przypalić.
- Ruszt: pozycja rusztu

ZIEMIANKI – mrożone				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone frytki (proste i cienkie)	0,4	200	3	15–25
Mrożone frytki (karbowane, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków	0,6	200	3	17–27
Mrożone kuleczki ziemniaczane	1,0	220	3	17–27
Mrożone placki ziemniaczane	1,0	220	3	15–25

ZIEMIANKI – surowe / domowej roboty				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Domowej roboty ćwiartki ziemniaków	1,3	230	3	25–35

KURCZAK – mrożony				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone kawałki kurczaka w panierce, chrupiące	0,6	200	3	15–25
Mrożone paluszki z kurczaka	0,8	210	3	20–30

KURCZAK – surowy, ze skórą				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Surowe skrzydełka z kurczaka	1,2	230	3	27–37
Surowe nogi kurczaka	2,0	230	3	35–45

64 OBSŁUGA

KURCZAK – surowy, ze skórą				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Udka	1,2	230	3	27–37
Piersi	1,2	230	3	27–37

INNE				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone krążki cebulowe, obtoczone w bułce	0,5	200	3	15–25
Mrożone sajgonki (20 g każda)	1,2	210	3	20–30
Cienka kielbasa (70 g każda, średnica 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Mrożone krewetki w panierce kokosowej	0,7	200	3	20–30
Surowe kotleciki w muszelkach	1,0	210	3	15–25
Mrożone krewetki	1,0	200	3	20–30
Mieszanka warzyw	1,0	220	3	17–27

Gotowanie na blasze do smażenia powietrzem

- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Należy umieścić wyłożoną folią blachę do pieczenia na pozycji półki ②, aby gromadzić skapujący tłuszcz. W razie konieczności należy dodać papier do pieczenia, aby wchłaniać olej i ograniczać dymienie.
- W trakcie gotowania należy obracać żywność, aby jej nie przypalić.
- Ruszt: pozycja rusztu

ZIEMNIAKI – mrożone				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone frytki (proste i cienkie)	0,4	200	3	15–25
Mrożone frytki (karbowane, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków	0,6	200	3	17–27

ZIEMNIAKI - mrożone

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone kuleczki ziemniaczane	1,0	220	3	17-27
Mrożone placki ziemniaczane	1,0	220	3	15-25

ZIEMNIAKI - surowe / domowej roboty

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Frytki domowej roboty (10x10 mm)	0,6	220	3	20-30
Domowej roboty ćwiartki ziemniaków	1,3	230	3	25-35

KURCZAK - mrożony

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone kawałki kurczaka w panierce, chrupiące	0,6	200	3	15-25
Mrożone paluszki z kurczaka	0,8	210	3	20-30
Mrożone skrzydełka kurczaka na ostro, z kością	1,2	200	3	30-40

KURCZAK - surowy, ze skórą

Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Surowe skrzydełka z kurczaka	1,2	230	3	27-37
Surowe nogi kurczaka	2,0	230	3	35-45
Udka	1,2	230	3	27-37
Piersi	1,2	230	3	27-37

66 OBSŁUGA

INNE				
Menu	Ilość (kg)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (minuty)
Mrożone krążki cebulowe, obtoczone w bułce	0,5	200	3	15–25
Mrożone sajgonki (20 g każda)	1,2	210	3	20–30
Cienka kielbasa (70 g każda, średnica 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Mrożone krewetki w panierce kokosowej	0,7	200	3	20–30
Surowe kotleciki w muszelkach	1,0	210	3	15–25

Funkcja Air Sous-Vide (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

Ta funkcja dostępna jest jedynie w niektórych modelach.

Funkcja **Air Sous-Vide** wykorzystuje powietrze do gotowania potraw „z niską temperaturą i powoli”. Należy używać jej do gotowania mięs, ryb, owoców morza, drobiu i warzyw. Żywność musi być zapakowana próżniowo w woreczkach.

Nie trzeba nagrzewać piekarnika przed użyciem funkcji **Air Sous-Vide**.

Zalecane ustawienia dla funkcji **Air Sous-Vide** znajdują się w poradniku gotowania.

Ustawienia trybu Air Sous-Vide

- 1) Należy włożyć ruszt grillowy i umieścić na nim zamknięty worek na żywność.
- 2) Wcisnąć **Ręczne przyrządzanie** na ekranie **Menu główne**.
- 3) Wybrać **Air Sous-Vide** na ekranie trybu gotowania.
- 4) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żadaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę

gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 5) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.

Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 6) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Piekarnik zacznie się nagrzewać.
- 7) Jeśli ustawiono czas gotowania, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Po ustawieniu czasu zakończenia gotowania, na wyświetlaczu pojawi się czas rozpoczęcia.
- 8) Dzwonek włączy się po upływie ustawionego czasu gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się powiadomienie. Należy wówczas otworzyć drzwi piekarnika i wyciągnąć żywność.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

Zalety funkcji Air Sous-Vide

Niższe temperatury i długi czas gotowania funkcji **Air Sous-Vide** zapewniają wiele korzyści.

- **Zdrowiej**

W porównaniu z innymi metodami gotowania funkcja Air Sous-Vide pozwala zachować oryginalne składniki odżywcze w pożywieniu.

- **Bezpiecznie i wygodnie**

Długie czasy gotowania funkcji Air Sous-Vide umożliwiają pasteryzację żywności. Ponieważ żywność jest pakowana próżniowo przed gotowaniem, nieotwarte worki można szybko schłodzić i łatwo przechowywać po ugotowaniu.

- **Chrupiące i wilgotne rezultaty**

Precyzyjna kontrola temperatury funkcji Air Sous-Vide jest doskonałym sposobem na osiągnięcie idealnej konsystencji podczas gotowania mięsa i drobiu. Stosowanie niskich temperatur pozwala utrzymać wilgoć w żywności w większym stopniu niż konwencjonalne metody gotowania. Po ugotowaniu podsmażenie na patelni zapewni idealną chrupkość.

68 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące funkcji Air Sous-Vide

Rozmiar, waga, grubość, temperatura początkowa i osobiste preferencje wpłyną na czas pracy. Ten poradnik ma charakter wyłącznie informacyjny. Należy dostosować czas gotowania do własnych preferencji.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ilość (każde)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (min)		
				Min	Cel	Maks.
Stek wołowy (Średnio wysmażony)	Grubość 2,5 cm 0,3~0,5 kg	58	2	-	150	180
Kurczak, piersi	0,1~0,2 kg	67	2	-	120	180
Łosoś	Grubość 2,5 cm 0,1~0,2 kg	60	2	-	120	150
Szparag	15~20 g	85	2	20	30	45

- Mięsa grubsze niż 2,5 cm należy gotować przez co najmniej 30 minut lub godzinę.
- Większe kawałki mięsa należy pociąć, aby osiągnąć zalecaną wagę. Należy uważać, aby nie ułożyć woreczków z mięsem zbyt blisko siebie.

Rozmrażanie

W celu rozmrażania żywności należy używać trybu pracy Defrost  (Rozmrażanie).

Rozmrażanie dań

- Należy wyjąć danie z opakowania, umieścić je na talerzu, a następnie ustawić talerz na ruszcie grillowym.
- Nie należy zakrywać dania żadnym talerzem ani miską, ponieważ to znacznie wydłuży czas rozmrażania.
- Nie wolno używać cieczy powstałej w wyniku rozmrażania do gotowania potraw, aby uniknąć ryzyka zakażenia salmonellą. Należy zadbać o to, aby ciecz powstająca podczas rozmrażania mogła spływać z żywności na talerz lub blachę do pieczenia, gdy używany jest ruszt grillowy.

Pozycja półki piekarnika

W celu rozmrażania należy umieścić ruszt grillowy na pozycji ① lub ② w przypadku większych dań.

Ustawianie trybu Defrosting (Rozmrażanie)

- 1) Wcisnąć **Ręczne przyrządzenie** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wybrać **Odmrażanie** na ekranie trybu gotowania.
- 3) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 4) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Piekarnik zacznie się nagrzewać.
- 5) Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Po ustawieniu czasu zakończenia gotowania, na wyświetlaczu pojawi się czas rozpoczęcia.

- 6) Dzwonek włączy się po upływie czasu ustawionego czasu gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się powiadomienie. Należy wówczas otworzyć drzwi piekarnika i wyciągnąć żywność.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

Zalecany poradnik dotyczący rozmrażania

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Waga (kg)	Czas (minuty)	Instrukcje
Kurczak	1,0	100–140	Użyć rusztu grillowego z głęboką blachą (lub formą do pieczenia). Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu.
Mięso	1,0	100–140	Należy obrócić mięso po upływie połowy czasu lub zakryć je folią aluminiową.
	0,5	90–120	
Pstrąg	0,15	25–35	Nie wolno zakrywać.
Truskawki	0,3	20–30	Nie wolno zakrywać.

70 OBSŁUGA

Funkcja Steam (Para)

Gotowanie na parze wykorzystuje wilgotne gorąco pary do gotowania żywności. Jest to idealna metoda gotowania dla delikatnych artykułów, takich jak owoce morza, które mogą utracić wartości odżywcze w trakcie gotowania.

Tryby **Gotowanie na parze** mogą różnić się w zależności od urządzenia. Dostępne tryby gotowania wskazano w poniższej tabeli.

Model	Tryby gotowania na parze
WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***	Para, Para-Gorące powietrze, Para-Pieczenie, Para-Pieczenie wypieków, Para-Regeneracja, Sous-Vide
WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***	Para-Gorące powietrze, Para-Pieczenie, Para-Pieczenie wypieków, Para-Regeneracja

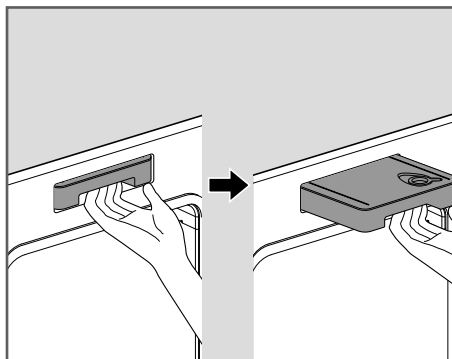
⚠ UWAGA

- Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi piekarnika w trakcie gotowania na parze lub po jego zakończeniu. Gorąca para może powodować oparzenia.
- Po każdym cyklu gotowania na parze automatycznie uruchomi się funkcja suszenia. Odgłos pracującej pompy parowej podczas funkcji osuszania jest rzeczą normalną.

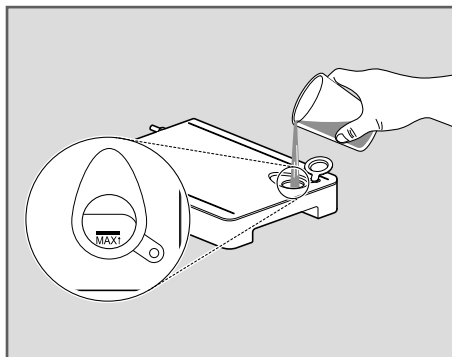
Używanie zbiornika wody

Zbiornik wody znajduje się za panelem sterowania.

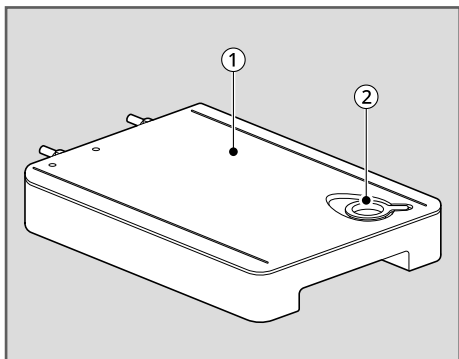
- 1) Wcisnąć przycisk **Water Tank (Zbiornik wody)** na panelu sterowania.



- W przypadku modeli WSED7667*, WSED7666*, WS9D767*** panel sterowania otworzy się w pełni automatycznie.
 - W przypadku modeli WSED7665*, WSED7664*, WS9D765*** panel sterowania otworzy się częściowo i można go całkowicie otworzyć ręcznie.
- 2) Wyjąć zbiornik i ustawić go na płaskiej powierzchni.
 - 3) Zdjąć pokrywkę zbiornika lub otworzyć wieczko do napełniania na przodzie pokrywy zbiornika.
 - 4) Napełnić zbiornik do linii **Maks.** W miarę możliwości używać zmiękczonej, filtrowanej wody. Twarda woda może zatkać generator pary szybciej z powodu nagromadzenia kamienia.



- 5) Zamontować pokrywę zbiornika i wieczko do napełniania.



①	Pokrywa zbiornika
②	Wieczko do napełniania

⚠ UWAGA

- Przed włożeniem zbiornika do piekarnika należy upewnić się, że pokrywa zbiornika i wieczko do napełniania są zamknięte.
- Należy używać wyłącznie wody pitnej.
- Nie wolno napełniać zbiornika wody żadną cieczą lub mieszaniną inną niż woda.
- Nie wolno napełniać zbiornika gorącą wodą.
- Zbiornik wody należy napełnić jedynie do linii wskazanej na jego przedniej stronie.
- Nie wolno przechylać zbiornika wody, gdy jest pełny.
- Po gotowaniu należy wyłączyć pozostałą wodę i wyczyścić zbiornik wody.
- Zbiornika wody należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. dostarczania wody niezbędnej do gotowania na parze.
- Należy monitorować poziom wody w zbiorniku i uzupełniać ją w razie konieczności i zgodnie z potrzebami gotowania na parze. Należy używać rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń podczas przenoszenia gorącego zbiornika.

- 6) Należy włożyć zbiornik wody w odpowiednim miejscu na panelu sterowania, dbając o to, aby nie przechylać zbiornika w trakcie jego przenoszenia. W przeciwnym wypadku woda

wyplynie z rur znajdujących się na jego tylnej stronie.

- 7) Zamknąć panel sterowania.

Gotowanie na parze

Ustawianie trybu Steam-Hot Air (Para-gorące powietrze)

Tryb **Para-Gorące powietrze** podgrzewa żywność stopniowo za pomocą elementu grzewczego, znajdującego się na tylnej ścianie, oraz wilgotnej pary. Piekarnik można zaprogramować w taki sposób, aby gotować w dowolnej temperaturze w zakresie od 30°C do 250°C. Opcje wstępnie ustawionej temperatury zaczynają się od 160°C.

- 1) Wcisnąć **Gotowanie na parze** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wcisnąć **Para-Gorące powietrze**.
- 3) Wcisnąć **Poziom pary** i wybrać żądaną opcję: **Poziom pary Wysoki, Średni** lub **Niski**.

- Tryb **Poziom pary** ma wartość domyślną **Wysoki**, chyba że użytkownik ustawi inaczej.

- 4) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczbę, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 5) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**. Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 6) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.
- 7) Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie; wówczas należy zetrzeć całą wodę z wnętrza piekarnika.

72 OBSŁUGA

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

Ustawianie trybu Steam-Roasting (Pieczenie parą)

Tryb **Para-Pieczenie** przeznaczony jest do szybkiego pieczenia drobiu. Połączenie intensywnego gorąca od górnych elementów grzewczych i pary zapewnia bardziej chrupiące dania i umożliwia krótsze czasy gotowania. Tryb Steam-Roasting jest szczególnie przydatny do przygotowywania drobiu o średniej wielkości. Piekarnik można zaprogramować w taki sposób, aby gotować przy dowolnej temperaturze w zakresie od 30°C do 250°C. Opcje wstępnie ustawionej temperatury zaczynają się od 190°C.

- 1) Wcisnąć **Gotowanie na parze** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wcisnąć **Para-Pieczenie**.
- 3) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 4) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.
- 6) Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie; wówczas należy zetrzeć całą wodę z wnętrza piekarnika.

UWAGA

- Tryb **Para-Pieczenie** zaprojektowany został w taki sposób, aby skracać czas gotowania rozmrożonej żywności. Nie wymaga nagrzewania.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

Ustawianie trybu Steam-Baking (Pieczenie ciast parą)

Tryb **Para-Pieczenie wypieków** podgrzewa żywność stopniowo za pomocą górnych i dolnych elementów grzewczych i wilgotnej pary. Piekarnik można zaprogramować w taki sposób, aby gotować w dowolnej temperaturze w zakresie od 30°C do 250°C. Opcje wstępnie ustawionej temperatury zaczynają się od 180°C.

- 1) Wcisnąć **Gotowanie na parze** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wcisnąć **Para-Pieczenie wypieków**.
- 3) Wcisnąć **Poziom pary** i wybrać żądaną opcję: **Poziom pary Wysoki, Średni** lub **Niski**.
• Tryb **Poziom pary** ma wartość domyślną **Wysoki**, chyba że użytkownik ustawi inaczej.
- 4) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 5) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.

Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.

- 6) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.
- 7) Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie; wówczas należy zetrzeć całą wodę z wnętrza piekarnika.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

Ustawianie trybu Steam-Regenerating (Regeneracja parą)

Tryb **Para-Regeneracja** podgrzewa żywność delikatnie i sprawia, że drobne stają się chrupiące. Para zapewnia, że żywność nie będzie wysuszona. Piekarnik można zaprogramować w taki sposób, aby gotować w dowolnej temperaturze w zakresie od 80°C do 180°C. Opcje wstępnie ustawionej temperatury zaczynają się od 120°C.

- 1) Wcisnąć **Gotowanie na parze** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wcisnąć **Para-Regeneracja**.
- 3) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 4) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.

- 6) Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie; wówczas należy zetrzeć całą wodę z wnętrza piekarnika.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

Ustawienia pary (Model WSED7667M, WSED7666M)

Tryb **Para** gotuje żywność bez pomocy elementów grzewczych piekarnika, a jedynie z użyciem wilgotnego gorąca, wytwarzanego przez parę. Dostępny zakres temperatur to 80–99°C. Należy pamiętać o opróżnieniu zbiornika wody po użyciu.

- 1) Wcisnąć **Gotowanie na parze** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wcisnąć **Para**.
- 3) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 4) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania. Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.
- 6) Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie; wówczas należy zetrzeć całą wodę z wnętrza piekarnika.

74 OBSŁUGA

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

UWAGA

- Po rozpoczęciu gotowania na parze wskaźnik na wyświetlaczu pokazuje stan funkcji parowej.
- Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy upewnić się, że zbiornik wody jest napełniony. Jeśli w zbiorniku zabraknie wody w trakcie gotowania, włączy się dzwonek, a na wyświetlaczu pojawi się stosowny komunikat. Następnie piekarnik będzie kontynuował gotowanie bez pary do czasu uzupełnienia i wymiany zbiornika wody.
- Należy pamiętać o opróżnieniu zbiornika wody po użyciu.
- Gdy temperatura w piekarniku wzrośnie, para może być niewidoczna.
- Normalną rzeczą jest odgłos wrzącej wody w generatorze pary podczas korzystania z funkcji parowych.
- Jeżeli na dnie piekarnika po użyciu trybu parowego obecne są osady, należy użyć szmatki lub gąbki namoczonej w occie lub słabego roztworu kwasu cytrynowego, aby je usunąć przed ponownym użyciem trybu parowego. Dodatkowe informacje podano w rozdziale Konserwacji, w punkcie Usuwanie kamienia. Aby usunąć uporczywe osady, należy użyć funkcji Descaling (Usuwanie kamienia).
- Należy wytrzeć nadmiar wody pozostałej po chłodzeniu.
- Aby uniknąć uszkodzenia i wydłużyć żywotność produktu, należy usuwać kamień z podajnika pary co 8 godzin użytkowania lub częściej w razie konieczności.
- W przypadku pojawienia się przypomnienia o konieczności usunięcia kamienia należy wcisnąć **OK**, aby uruchomić funkcję Descaling.
- Po 8 godzinach używania trybu parowego po kolejnym wybraniu trybu parowego na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie o konieczności usunięcia kamienia z produktu. Użycie trybu parowego nie będzie możliwe do momentu wykonania funkcji Descaling. Aby uniknąć opóźnienia, należy używać funkcji

Descaling co 2–3 użycia trybu parowego zgodnie z instrukcjami usuwania kamienia.

Funkcja Sous-Vide (Model WSED7667M, WSED7666M)

Funkcja Sous-Vide wykorzystuje parę do gotowania potraw „z niską temperaturą i powoli”. Należy używać jej do gotowania mięs, ryb, owoców morza, drobiu i warzyw. Żywność musi być zapakowana próżniowo w woreczkach.

Nie trzeba nagrzewać piekarnika przed użyciem funkcji Sous-Vide.

Zalecane ustawienia dla funkcji Sous-Vide znajdują się w poradniku gotowania.

Opcje wstępnie ustawionej temperatury zaczynają się od 60°C.

Zalety funkcji Sous-Vide

Niższe temperatury i długi czas gotowania funkcji Sous-Vide zapewniają wiele korzyści.

• Zdrowiej

W porównaniu z innymi metodami gotowania funkcja Sous-Vide pozwala zachować oryginalne składniki odżywcze w pożywieniu.

• Bezpiecznie i wygodnie

Długie czasy gotowania funkcji Sous-Vide umożliwiają pasteryzację żywności. Ponieważ żywność jest pakowana próżniowo przed gotowaniem, nieotwarte worki można szybko schłodzić i łatwo przechowywać po ugotowaniu.

• Chrupiące i wilgotne rezultaty

Precyzyjna kontrola temperatury funkcji Sous-Vide jest doskonałym sposobem na osiągnięcie idealnej konsystencji podczas gotowania mięsa i drobiu. Stosowanie niskich temperatur pozwala utrzymać wilgoć w żywności w większym stopniu niż konwencjonalne metody gotowania. Po ugotowaniu podsmażenie na patelni zapewni idealną chrupkość.

Ustawienia trybu Sous-Vide

- 1) Napełnić zbiornik do linii **Maks.**. W miarę możliwości używać zmiękczonej, filtrowanej wody. Twarda woda może zatkać generator

pary szybciej z powodu nagromadzenia kamienia.

- 2) Należy włożyć ruszt grillowy na pozycji półki ③ i umieścić na nim zamknięty worek na żywność.
- 3) Wcisnąć **Gotowanie na parze** na ekranie **Menu główne**.
- 4) Wcisnąć **Sous-Vide**.
- 5) Wcisnąć **Temp.**, aby ustawić żadaną temperaturę gotowania. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub obniżyć liczby, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić temperaturę gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 6) Wedle uznania można wcisnąć **Czas**.
Następnie należy wcisnąć **Czas gotowania** lub **Gotowanie kończy się o**, aby ustawić czas gotowania lub czas zakończenia gotowania.
Należy wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartości, a następnie wcisnąć **←**, aby zapisać ustawienia.
Można również użyć ikony klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania bezpośrednio, a następnie wcisnąć **OK**.
- 7) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.
- 8) Po zakończeniu gotowania należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie; wówczas należy zetrzeć całą wodę z wnętrza piekarnika.

Zmiana ustawień funkcji Sous-Vide

- 1) Wcisnąć **Edytuj** na wyświetlaczu, aby otworzyć ekran Cook Settings (Ustawienia gotowania).
- 2) Należy skonfigurować ustawienia za pomocą funkcji przewijania.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

76 OBSŁUGA

Zalecenia dotyczące funkcji Sous-Vide

Rozmiar, waga, grubość, temperatura początkowa i osobiste preferencje wpłyną na czas pracy. Ten poradnik ma charakter wyłącznie informacyjny. Należy dostosować czas gotowania do własnych preferencji.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ilość (każdy)	Temp. (°C)	Ruszt	Czas (min)		
				Min	Cel	Maks.
Stek wołowy	Grubość 2,5 cm 0,3~0,5 kg	58	2	-	150	180
Kurczak, piersi	0,1~0,2 kg	67	2	-	120	180
Łosoś	Grubość 2,5 cm 0,1~0,2 kg	60	2	-	120	150
Szparag	15~20 g	85	2	20	30	45

Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

Funkcja **Gotowanie wg przepisu** dostarcza wytyczne dotyczące gotowania żywności lub dań, które mogą być nieznane użytkownikowi. Zawiera wstępnie ustawione programy do gotowania wielu popularnych artykułów spożywczych oraz informacje dotyczące zalecanego nagrzewania, akcesoriów i pozycji półki, które pozwolą uzyskać optymalne rezultaty. Pozostały czas jest automatycznie dostosowywany i pokazywany na wyświetlaczu.

Ustawianie trybu Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

- 1) Wcisnąć **Gotowanie wg przepisu** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wybrać kategorię, aby przefiltrować opcje.
- 3) Przewijać lub wciskać litery, aby znaleźć i wybrać żądaną pozycję.
- 4) Wcisnąć **Masa**, aby ustawić wagę żywności. Wcisnąć **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć wagę, a następnie wcisnąć **←**.
 - Funkcji Weight (Waga) można używać w niektórych menu. Dodatkowe informacje znajdują się w Poradniku dotyczącym gotowania z przepisem.

- 5) Wcisnąć **Informacje**, aby zobaczyć zalecany przepis.
 - Zalecenia mogą się różnić w zależności od kategorii i wagi żywności.
 - Należy postępować zgodnie z zaleceniami pokazywanymi na wyświetlaczu, dotyczącymi akcesoriów i pozycji półki.
- 6) Wcisnąć **←**.
- 7) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na wyświetlaczu.

Poradnik dotyczący gotowania z przepisem

- W przypadku większości artykułów należy najpierw nagrzać piekarnik.
- Przed grillowaniem należy nagrzać piekarnik przez 5 minut.

UWAGA

- Podczas gotowania cienkich kawałków mięsa sondę należy włożyć do najgrubszej części mięsa. Nieprawidłowe włożenie sondy może sprawić, że piekarnik wyłączy się zbyt szybko. Instrukcje podano w rozdziale Sonda.

Poradnik dotyczący gotowania z przepisem

Drób					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Kurczak, udko *1*3	0,6–1,8 kg	0,2 kg	Schłodzone	3	Nasmarować nogi kurczaka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić nogi kurczaka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 1,2 kg				

78 OBSŁUGA

Drób					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Kurczak, piersi *11*12	0,2–1,0 kg	0,2 kg	Schłodzone	3	Model WSED7667M, WSED7666M Przygotować piersi z kurczaka (około 200 g każda). Umieścić piersi z kurczaka w perforowanej blasze na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,6 kg				
Kurczak, cały *1*3	1,0–2,0 kg	0,2 kg	Schłodzone	2	Nasmarować kurczaka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić kurczaka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 1,4 kg				
Kaczka, piersi *11*12	0,2–1,0 kg	0,2 kg	Schłodzone	3	Model WSED7667M, WSED7666M Przygotować piersi z kaczki (około 200 g każda). Umieścić piersi z kaczki w perforowanej blasze na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,6 kg				
Kaczka, cała *1*3	1,7–2,5 kg	0,2 kg	Schłodzone	2	Nasmarować kaczkę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić kaczkę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 2,1 kg				

Drób					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Indyk, cały *1*3	3,2–4,7 kg	0,5 kg	Schłodzone	1	Nasmarować indyka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić indyka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy włączyć dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 4,2 kg				

Wołowina					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Pieczeń wołowa *1*3	1,0–2,5 kg	0,5 kg	Schłodzone	2	Nasmarować wołowinę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić wołowinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy włączyć dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 1,5 kg				

80 OBSŁUGA

Wołowina					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Pieczeń cielęca *1*3	1,0–2,0 kg	0,5 kg	Schłodzone	2	Nasmarować cielęcinę (tylną stronę cielęciny) olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić cielęcinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 1,5 kg				
Filet wołowy *1*3	0,4–1,2 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Nasmarować stek wołowy olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić stek wołowy na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 5 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 0,8 kg				
Wołowi na Bourguignon *4*7*13	1 porcja	-	Pokojowa	2	Składniki 1 kg wołowiny, 150 g wędzonego boczku, 50 g oleju, 750 ml czerwonego wina, 200–300 ml bulionu, 5 cebul, 5 ząbków czosnku, 200 g grzybów, 100 g przecieru pomidorowego, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 5 liści laurowych, sól, pieprz Sposób przygotowania Pokroić wołowinę w kostkę o wielkości 1 cm. Pokroić boczek w małą kostkę. Wlać olej do garnka do pieczenia, dodać mięso i boczek i upiec na płycie grzewczej. Polać upieczone mięso czerwonym winem i bulionem. Obrócić cytrynę i czosnek i pokroić w kostkę. Wyczyścić grzyby i pokroić je. Dodać składniki, przyprawić i zmieszać, zakryć pokrywką. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Wstawić ruszt do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.

Wołowina					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Gulasz *4*7*13	1 porcja	-	Pokojowa	2	Składniki 500 g wieprzowiny, 500 g wołowiny, 50 g oleju, 1 kg cebuli, 2 łyżka stołowa przecieru pomidorowego, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 1 łyżeczka soli, 500–750 ml wody Sposób przygotowania Pokroić wieprzowinę i wołowinę w kostkę o wielkości 2 cm. Wlać olej do garnka do pieczenia i włożyć do niego mięso. Upiec na płycie grzewczej. Obrać i pokroić cebulę w kostkę. Dodać cebulę i przecier i również je upiec. Dodać i zmieszać, przykryć pokrywką. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.

Wieprzowina					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Pieczeń wieprzowa *3	1,0–2,5 kg	0,5 kg	Schłodzone	2	Nasmarować wieprzowinę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić wieprzowinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 1,5 kg				

82 OBSŁUGA

Wieprzowina					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Żeberka wieprzowe *1*3	0,8–1,4 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Nasmarować żeberka wieprzowe olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić żeberka wieprzowe na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 5 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 1,0 kg				
Golonka wieprzowa *4*7*13	1,2–1,8 kg	0,2 kg	Schłodzone	2	Składniki 1,2–1,8 kg golonki tylnej, 1 cebula, 2 marchewki, por, seler, siekana bazylia, sól, pieprz, 300 ml wody Sposób przygotowania Sposób przygotowania Wyciąć dookoła skóry wieprzowej kwadraty ostrym nożem. Przyprawić siekaną bazylią, solą i pieprzem. Obrąć i pokroić selera, cebulę, marchew i pora. Wrzucić warzywa do garnka do pieczenia i położyć na nich golonkę, po czym dodać wodę. Umieścić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.
	Domyślne ok. 1,4 kg				

Wieprzowina					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Szarpana wieprzowina *4*7*13	2,0 kg	-	Schłodzone	2	Składniki 2 kg sznyci wieprzowej bez kości, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 2 łyżeczki wędzonej papryki, 3 łyżeczki brązowego cukru, 1 łyżeczka mielonego kminu, ½ łyżeczki chili, 1 łyżeczka mielonej kolendry, 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu, 3 łyżeczki syropu klonowego, 100 ml soku pomarańczowego, 100 ml ketchupu Sposób przygotowania Zmieszać ze sobą przyprawy i płyny i wetrzeć taką mieszaninę w mięso. Włożyć przyprawione mięso do garnka do pieczenia i marynować przez 12 godzin w lodówce. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.
Pieczeń wieprzowa w panierce *4*7*13	1,0 kg	-	Schłodzone	2	Składniki 1 kg schabu wieprzowego, 6 łyżeczek sera tartego (Gouda), 4 łyżki stołowe bułki tartej, 3 łyżki stołowe pikantnej musztardy, 10 g siekanej pietruszki, 1 łyżka stołowa suszonego rozmarynu, 100 ml śmietany, sól, pieprz, mielona papryka, curry w proszku, czosnek granulowany Sposób przygotowania Przyprawić mięso solą, pieprzem. Zmieszać składniki na panierkę i przyprawić je. Pokryć mięso mieszanką przypraw. Włożyć przyprawione mięso do garnka do pieczenia. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.

84 OBSŁUGA

Jagnięcina					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Udziec jagnięcy *1*3	1,0–2,0 kg	0,5 kg	Schłodzone	2	Nasmarować udziec jagnięcy olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić jagnięcinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 1,5 kg				
Kotlety jagnięce *1*3	0,4–1,2 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Nasmarować kotlety jagnięce olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić kotlety jagnięce na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 0,8 kg				

Ryby					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Łosoś *1*3	0,4–1,2 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Należy wybrać steki z łososia o wadze 200 g i grubości 2,5 cm każdy. Nasmarować łososia olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić łososia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 0,8 kg				

Ryby					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Pstrąg *1*3	0,4–1,2 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Należy wybrać kawałki pstrąga o wadze 200 g każdy. Nasmarować pstrąga olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić pstrąga na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 0,8 kg				
Tuńczyk *1*3	0,4–1,2 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Należy wybrać steki z tuńczyka o wadze 200 g i grubości 2,5 cm każdy. Nasmarować tuńczyka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić tuńczyka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 0,8 kg				
Krewetki *1*3	0,4–0,8 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Nasmarować krewetki olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Włożyć krewetki do głębokiej blachy. Włożyć do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Powstałe soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 0,6 kg				
Przegrzebki *3	0,4–0,8 kg	0,2 kg	Schłodzone	4	Oblać kotlety sherry. Włożyć kotlety do głębokiej blachy. Nasmarować kotlety roztopionym masłem. Posypać bułką tartą. Nałożyć roztopione masło na bułkę tartą. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.
	Domyślne ok. 0,6 kg				

86 OBSŁUGA

Warzywa					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Brokuł *11*12	0,2–0,6 kg	0,2 kg	Schłodzone	3	Model WSED7667M, WSED7666M Pociąć brokuła na równe kawałki (ok. 15 g każdy). Umyć brokuła. Umieścić go w blasze perforowanej na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,4 kg				
Fasola szparagowa *11*12	0,1–0,3 kg	0,1 kg	Schłodzone	3	Model WSED7667M, WSED7666M Umyć fasolę szparagową. Umieścić ją w perforowanej blasze na ruszcie grillowej. Wstawić do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,2 kg				
Szparag *11*12	0,2–0,4 kg	0,1 kg	Schłodzone	3	Model WSED7667M, WSED7666M Umyć szparagi. Umieścić je w perforowanej blasze na ruszcie grillowej. Wstawić do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,3 kg				
Szpinak *11*12	0,1–0,3 kg	0,1 kg	Schłodzone	3	Model WSED7667M, WSED7666M Umyć szpinak. Umieścić go w perforowanej blasze na ruszcie grillowej. Wstawić do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,2 kg				
Marchew *11*12	0,2–0,6 kg	0,2 kg	Schłodzone	3	Model WSED7667M, WSED7666M Pociąć marchew na równe kawałki (kostka o wielkości ok. 1–2 cm). Umyć marchew. Umieścić ją w blasze perforowanej na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,4 kg				

Warzywa					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Grillowane warzywa *1*3	0,8 kg	-	Schłodzone	4	Składniki Bakłażany, cukinia pocięta na kawałki o grubości 1–2 cm, cebule pocięte na kawałki o grubości 1–2 cm, słodka papryka pocięta w paski, przecięta na pół wzdłuż z usuniętymi nasionami, całe pomidorki koktajlowe, grzyby przecięte na pół, masło (lub olej) Sposób przygotowania Nasmarować warzywa roztopionym masłem lub olejem i przyprawić wedle uznania. Włożyć je do głębokiej blachy. Wstawić do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Powstałe soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.

Ziemniaki					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Pieczone ziemniaki *1*4*8*13	0,4–1,6 kg	0,2 kg	Pokojowa	2	Wybrać małe ziemniaki (150–200 g każdy). Obrać, umyć, wysuszyć i przeciąć ziemniaki na pół. Zmieszać ziemniaki z solą, pieprzem i olejem lub roztopionym masłem. Włożyć ziemniaki do naczynia żaroodpornego. Wstawić do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność.
	Domyślne ok. 1,0 kg				
Zapiekane ziemniaki *4*8*13	0,5–1,5 kg	0,5 kg	Pokojowa	2	Pociąć ugotowane ziemniaki na plasterki. Włożyć je do naczynia żaroodpornego, zakryć tartym serem (30 g na 500 g ziemniaków). Wstawić do piekarnika.
	Domyślne ok. 1,0 kg				
Ziemniaki pokrojone w kostkę *11*12	0,2–0,8 kg	0,2 kg	Pokojowa	3	Model WSED7667M, WSED7666M Pociąć ziemniaki na równe kawałki (kostka o wielkości ok. 1–2 cm). Umyć ziemniaki. Umieścić pocięte ziemniaki w blasze perforowanej na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego.
	Domyślne ok. 0,4 kg				

88 OBSŁUGA

Pieczywo/wypieki					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Ciasteczka *4*9*13	1 porcja	-	Schłodzone	2	Składniki (2 porcje) 250 g masła, 250 g cukru, 500 g mąki, 3 jajka, 2 g soli, 1 opakowanie cukru waniliowego (ok. 8 g), 1 żółtko i mleko Sposób przygotowania Sposób przygotowania Zmieszać śmietanę z masłem, cukrem, cukrem waniliowym i solą. Stopniowo dodawać jajka. Dodać mąkę i zmieszać ją z mieszaniną masła. Zakryć i wstawić ciasto do lodówki na noc. Rozwałkować kawałki ciasta na grubość około 5 mm. Pociąć zwalutowane ciasto różnymi akcesoriami tnącymi i umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia. Zmieszać żółtko z małą ilością mleka i nasmarować nim powierzchnię ciastek. Wstawić do piekarnika.
Muffinki *4*10*13	1 porcja	-	Pokojowa	2	Składniki 150 g mąki, 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 60 g cukru białego, 1 ubite jajko, 130 ml mleka, 70 ml oleju roślinnego, ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego, 50 g wiórków półśłodkiej czekolady, 50 g siekanych orzechów włoskich, przesiany cukier puder Sposób przygotowania Składniki 150 g mąki, 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 60 g cukru białego, 1 ubite jajko, 130 ml mleka, 70 ml oleju roślinnego, ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego, 50 g wiórków półśłodkiej czekolady, 50 g siekanych orzechów włoskich, przesiany cukier puder Sposób przygotowania Połączyć mąkę i cukier w misce do mieszania; stworzyć otwór na środku mieszaniny. Połączyć pozostałe składniki z wyjątkiem cukru pudru; dodać do suchych składników, mieszać do momentu osiągnięcia wilgotnej masy. Nałożyć za pomocą łyżki na natłuszczonej i posypanej mąką formę do pieczenia muffinów, napełniając foremki do około dwóch trzecich pojemności. Wstawić do piekarnika. Wyjąć z formy do pieczenia muffinów i posypać cukrem pudrem.

Pieczywo/wypieki					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Buleczki *4*9	1 porcja	-	Pokojowa	3	Składniki 400 g mąki, 200 ml ciepłego mleka, 70 g cukru, 30 g drożdży, 50 g masła, 15 g cukru waniliowego, 2 g soli, 120 g rodzynek (opcjonalnie) Sposób przygotowania Sposób przygotowania Wsypać mąkę do miski i zrobić otwór. Dodać drożdże i 20 g cukru do mleka i mieszać. Wlać płyn do otworu w mące i zakryć go mąką. Pozostawić do urośnięcia w ciepłym miejscu do momentu pojawienia się pęknięć na powierzchni. Dodać pozostały cukier, zmiękzone masło, cukier waniliowy, sól i wyrabiać do momentu osiągnięcia gładkiego ciasta drożdżowego. Pozwolić ciastu urosnąć (podwoić swój rozmiar) w ciepłym miejscu. Umieścić rodzynek w rzadkim cieście. Podzielić ciasto na 12 części i uformować w kulki. Umieścić je na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia i ustawić blachę na ruszcie grillowym. Ponownie pozwolić ciastu urosnąć i nasmarować mlekiem. Wstawić do piekarnika.
Brownie *4*8*13	1 porcja	-	Pokojowa	2	Składniki 225 g roztopionego masła, 400 g cukru białego, 100 g kakao w proszku, 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego, 2 jajka, 130 g czystej mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki soli, 70 g połówek orzechów włoskich Sposób przygotowania Połączyć roztopione masło, cukier, kakao w proszku i dobrze wymieszać. Dodać wanilię, jajka, mąkę, proszek do pieczenia i sól. Rozprowadzić rzadkie ciasto na blasze żaroodpornej wyłożonej papierem do pieczenia. Wedle uznania udekorować połówkami orzechów włoskich. Wstawić do piekarnika.

90 OBSŁUGA

Pieczywo/wypieki					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Szarlotka a *4*13	1 porcja	-	Schlodzone	3	Składniki 150 g cukru białego, 2 łyżeczki mąki czystej, ½ łyżeczki mielonego cynamonu, ¼ łyżeczki mielonej gałki muskatołowej, ½ łyżeczki skórki cytrynowej, 1,2 kg cienkich plasterków jabłka, 2 łyżki stołowe soku cytrynowego, 1 łyżka stołowa masła, 1 przepis na ciasto dla 9-calowego ciasta z podwójnym kruchym spodem, 4 łyżki stołowe mleka (opcjonalnie) Sposób przygotowania Zmieszać cukier, mąkę, cynamon, gałkę muskatołową i skórkę cytrynową. Wyłożyć jedną warstwę kruszonki na blasze do pieczenia o głębokości 9 cali. Wyłożyć warstwę z 1/3 plasterków jabłka na spodzie z kruchego ciasta. Posypać mieszaniną cukrową i powtarzać do momentu wykorzystania całej mieszaniny. Polać sokiem cytrynowym i punktowo nałożyć masło. Umieścić drugie kruche ciasto na górze wypełnienia i stworzyć żłobienia na krawędziach. Wyciąć otwory w górnym cieście i wedle uznania nasmarować je mlekiem, aby stworzyć błyszczące wykończenie. Wstawić do piekarnika.

Pizza					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Mrożona pizza (na cienkim cieście)	0,2–0,4 kg	0,1 kg	Zamrożone	2	Umieścić zamrożoną pizzę na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Piec tylko jedną zamrożoną pizzę jednocześnie.
	Domyślnie ok. 0,3 kg				
Mrożona pizza (na grubym cieście)	0,5 kg	-	Zamrożone	2	Umieścić zamrożoną pizzę na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Piec tylko jedną zamrożoną pizzę jednocześnie.

Pizza					
Menu	Waga	Krok	Temp. żywności	Pozycja półki	Instrukcje
Domowa pizza *4*9*13	1 porcja	-	Pokojowa	2	Składniki 20 g drożdży, 200 ml ciepłej wody, 5 g soli, 350 g mąki, 10 g cukru, 10 g oleju roślinnego, 1 mały słoik sosu pomidorowego, 250 g sera tartego, 200 g sera Mozzarella, 1 mała puszka krojonych grzybów, 150 g szynki gotowanej, oregano, sól, pieprz Sposób przygotowania Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie. Wymieszać z solą i cukrem. Powoli dodawać mąkę, stale ugniatając. Dodać olej i kontynuować ugniatanie. Jeśli ciasto się klei, dodać nieco więcej mąki. Zakryć ciasto i pozwolić mu rosnąć przez ½ godziny. Mając ręce pokryte mąką, ugnieść ciasto i rozprowadzić je na natłuszczonej blasze do pieczenia końcówkami palców. Nałożyć sos pomidorowy na ciasto, nałożyć składniki warstwami. Posypać całą powierzchnię serem. Wstawić do piekarnika.

• **Białe pieczywo** (1 porcja)*4*11*13

- Kategoria: **Pieczyno/wypieki**
- Temperatura żywności: pokojowa
- Pozycja półki: 3
- Składniki: 400 g mąki na chleb, 100 g czystej mąki, 300 g wody, 10 g drożdży instant, 8 g soli
- Sposób przygotowania
 - 1) W misce miksera stojącego ubić razem mąkę na chleb z mąką czystą, drożdżami i solą. Należy dbać o to, aby sól i drożdże nie miały ze sobą bezpośredniego kontaktu.
 - 2) Powoli wlać wodę, używając łopatk. Następnie zmienić łopatkę na mieszadło hakowe i ugniatać przez 8 minut.
 - 3) Przenieść ciasto na posypaną małą ilością mąki powierzchnię roboczą. Uformować ciasto w kulę. Zakryć folią. Pozostawić na 30 minut.
 - 4) Ugniatać ciasto ręcznie przez 5 minut. Zakryć ciasto i zostawić na półtorej godziny. Rozciągnąć i zwinąć ciasto. Rozpoczynając od góry ciasta, ciągnąć do przodu (od siebie), a następnie ściągnąć je do środka.
 - 5) Następnie pociągnąć dół ciasta do tyłu (do siebie) i złożyć do środka.
 - 6) Umieścić formę do chleba na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika.

• **Bagietka** (1 porcja)*11*12*13

- Kategoria: **Pieczyno/wypieki**

92 OBSŁUGA

- Temperatura żywności: pokojowa
 - Pozycja półki: 3
 - Składniki: 400 g mąki na chleb, 100 g czystej mąki, 300 g wody, 10 g drożdży instant, 8 g soli
 - Sposób przygotowania
 - 1) W misce miksera stojącego ubić razem mąkę na chleb, mąkę czystą, drożdże i sól.
 - 2) Powoli dodawać wodę, używając łopatk. Następnie zmienić łopatkę na mieszadło hakowe i ugniatać przez 8 minut.
 - 3) Przenieść ciasto na posypaną małą ilością mąki powierzchnię roboczą. Uformować w kulkę. Zakryć folią. Pozostawić na 30 minut.
 - 4) Ugniatać ciasto ręcznie przez 1–3 minut. Zakryć ciasto i odstawić na półtorej godziny.
 - 5) Rozprężyć ciasto poprzez delikatne wciśnięcie palców na jego środku. Rozciągnąć i złożyć ciasto. Pracując wzdłuż ciasta, rozpoczynając od górnej krawędzi, pociągnąć ciasto do przodu (od siebie), a następnie ściągnąć je do środka. Pociągnąć dół ciasta do tyłu (do siebie) i ściągnąć do środka.
 - 6) Zrobić to samo z lewą i prawą stroną ciasta.
 - 7) Obrócić ciasto i zakryć je folią. Odstawić na 1 godzinę.
 - 8) Podzielić ciasto na dwie równe części. Uformować ciasto w wałki o wielkości 6". Każdy kawałek ciasta (zakryty folią) po kolei uformować w prostokąt. Pracując wzdłuż ciasta, delikatnie nacisnąć palcami, aby stworzyć kilka wgłębień w cieście.
 - 9) Powtórzyć proces; trzykrotnie obrócić ciasto z boku na bok tak, aby górna krawędź spotkała się z dolną krawędzią, tworząc głęboką spoinę. Przy każdym obrocie należy uszczelniać spoinę palcami. Mocno ścisnąć spoinę i pozostawić ciasto na 5 minut (lub do czasu, w którym ciasto odpręży się wystarczająco, aby można je było obrócić) ze spoiną skierowaną do góry. Zakryć ręcznikiem. Wałkować i formować bagietki do momentu, w którym zmieszczą się na perforowanej blasze do bagietek.
 - 10) Ułożyć na perforowanej blasze spoiną do dołu, zakryć ręcznikiem i pozostawić na 5 minut. Wykonać pięć nacięć na powierzchni ciasta.
 - 11) Umieścić perforowaną blachę na bagietki na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika.
- *1 Po sygnale dźwiękowym należy obrócić żywność.
 - *2 Po sygnale dźwiękowym należy zdjąć pokrywkę.
 - *3 Użyć rusztu grillowego nad głęboką blachą (lub formą do pieczenia).
 - *4 Użyć rusztu grillowego.
 - *5 Użyć własnego naczynia żaroodpornego na ruszcie grillowym.
 - *6 Użyć głębokiej blachy (lub formy do pieczenia).
 - *7 Użyć własnego garnka do pieczenia.
 - *8 Użyć własnej blachy żaroodpornej.
 - *9 Użyć własnej blachy do pieczenia.
 - *10 Użyć własnej formy do muffin.
 - *11 Napełnić zbiornik wody do linii maks., znajdującej się na przedniej stronie zbiornika.
 - *12 Użyć blachy perforowanej na ruszcie grillowym nad głęboką blachą.
 - *13 Użyć własnych pojemników do gotowania.

Tryb My Recipes (Moje przepisy)

Moje przepisy umożliwia pobieranie nowych i specjalnych przepisów kulinarnych na urządzenie za pomocą smartfona, umożliwiając gotowanie zgodnie z własnymi preferencjami.

Zainstalować aplikację **LG ThinQ** na smartfonie. Postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji **LG ThinQ**, aby stworzyć, edytować lub usunąć **Moje przepisy**. Jeśli urządzenie jest połączone z domową siecią Wi-Fi i aplikacją **LG ThinQ**, **Moje przepisy** można pobrać na urządzenie.

UWAGA

- **Moje przepisy** można tworzyć, edytować lub usuwać wyłącznie z poziomu aplikacji **LG ThinQ**.
- Przed użyciem funkcji **Moje przepisy** należy pamiętać o wyjęciu sondy z piekarnika (model WSED7667M).
- Aby na stałe zmienić ustawienia **Moje przepisy**, należy edytować przepis w aplikacji **LG ThinQ**.

Ustawianie trybu My Recipes

- 1) Wcisnąć **Moje przepisy** na ekranie **Menu główne**.
- 2) Wybrać jednej z utworzonych przepisów.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.

Aby zatrzymać gotowanie

- 1) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania, a następnie wcisnąć **ZATRZYMAJ** na wyświetlaczu.

94 OBSŁUGA

Informacje dla instytutów badawczych

Ta tabela przeznaczona jest wyłącznie dla instytutów badawczych. Zawiera najlepsze ustawienia dla przepisów testowych zgodnie z normą IEC 60350-1.

Danie	Tryb ogrzewania	Temp. (°C)	Akcesoria	Pozycja półki	Nagrzewanie	Czas gotowania (minuty)	Naczynia
Małe ciasto	Ogrzewanie z góry i z dołu	170	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Gorące powietrze	150	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Gorące powietrze	150	Blacha do pieczenia / Głęboka blacha	4 / 2	Tak	25–35	Blacha do pieczenia na 4., głęboka blacha na 2. od dołu
Ciasto biskopowe	Ogrzewanie z góry i z dołu	170	Ruszt grillowy	2	Tak	20–30	-
	Gorące powietrze	160	Ruszt grillowy	3	Tak	30–40	-
Szarlotka	Ogrzewanie z góry i z dołu	180	Ruszt grillowy	1	Nie	65–75	Jedna blacha z tyłu po lewej stronie i druga z przodu po prawej stronie
	Gorące powietrze	170	Ruszt grillowy	2	Nie	65–75	
Paski ciasta	Ogrzewanie z góry i z dołu	170	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Gorące powietrze	140	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
			Blacha do pieczenia / Głęboka blacha	4 / 2	Tak	20–30	Blacha do pieczenia na 4., głęboka blacha na 2. od dołu

Danie	Tryb ogrzewania	Temp. (°C)	Akcesoria	Pozycja półki	Nagrzewanie	Czas gotowania (minuty)	Naczynia
Tost	Duży grill	Niski	Ruszt grillowy	4	Tak (5 min)	2-4	-
Stek wołowy	Duży grill	Wysoki	Ruszt grillowy	4 / 1	Tak (5 min)	10-15 każda strona	Obrócić po połowie czasu
Beza	Gorące powietrze	80	Blacha do pieczenia	3	Nie	120-150	-
Pieczony kurczak	Pieczenie	190	Ruszt grillowy / Głęboka blacha	2	Tak	55-65	Obrócić po połowie czasu

96 OBSŁUGA

Para

- Model WSED7667M, WSED7666M

Danie	Tryb ogrzewania	Temp. (°C)	Akcesoria	Pozycja półki	Nagrzewanie	Czas gotowania (minuty)	Naczynia
Brokuł: 300 g	Para	99	Blacha perforowana	3	Nie	12–18	Blacha do pieczenia na 2. od dołu
Brokuł: 2 x 300 g	Para	99	Blacha perforowana	3	Nie	12–18	Blacha do pieczenia na 2. od dołu
Brokuł: maks. ilość	Para	99	Blacha perforowana	3	Nie	15–20	Blacha do pieczenia na 2. od dołu
Groszek : 800 g	Para	99	Blacha perforowana	3	Nie	-	Blacha do pieczenia na 2. od dołu

INTELLIGENTNE FUNKCJE

Aplikacja LG ThinQ

Ta funkcja dostępna jest jedynie w niektórych modelach z Wi-Fi.

Aplikacja **LG ThinQ** umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona.

Funkcje aplikacji LG ThinQ

Umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona za pomocą wygodnych inteligentnych funkcji.

- **Ustawienia**
 - Umożliwia ustawienie różnych opcji w piekarniku i aplikacji.
- **Moje przepisy**
 - Aplikacja pozwala pobierać nowe i specjalne przepisy kulinarne, które nie są zawarte w standardowym trybie gotowania urządzenia. Po zakończeniu pobierania **Moje przepisy** na urządzenie, urządzenie zachowa przepisy. Przepisy można tworzyć, zmieniać lub usuwać wyłącznie w aplikacji **LG ThinQ**.
- **Smart Diagnosis**
 - Ta funkcja przekazuje informacje przydatne do diagnostyki i rozwiązywania problemów z urządzeniem w zależności od sposobu użytkowania.
- **Monitoring**
 - Ta funkcja pozwala sprawdzać bieżący stan, pozostały czas, ustawienia gotowania i czas zakończenia w jednym miejscu.
- **Product Notifications (Powiadomienia produktu)**
 - Należy włączyć powiadomienia push, aby otrzymywać informacje o stanie urządzenia. Powiadomienia są wysyłane nawet wtedy, gdy aplikacja **LG ThinQ** nie jest otwarta.
- **Timer**
 - Umożliwia ustawienie zegara z poziomu aplikacji.
- **Firmware Update (Aktualizacja oprogramowania układowego)**
 - Należy regularnie instalować aktualizacje urządzenia.

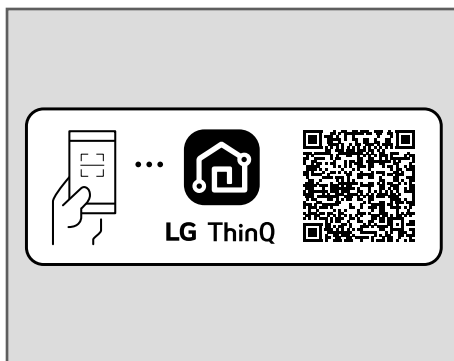
UWAGA

- W następujących przypadkach należy zaktualizować informacje o sieci dla każdego urządzenia w aplikacji **LG ThinQ** w sekcji **Karty urządzeń** → **Ustawienia** → **Zmień sieć**.
 - zmieniono router bezprzewodowy
 - zmieniono hasło routera bezprzewodowego
 - Zmieniono dostawcę usług internetowych
- Te informacje są aktualne w momencie publikacji. W aplikacji wprowadzane mogą zostać zmiany w celu poprawy działania produktu bez wcześniejszego powiadomienia.
- Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

POLSKI

Instalacja aplikacji LG ThinQ i połączenie z urządzeniem firmy LG

Należy zeskanować kod QR znajdujący się na produkcie za pomocą aparatu lub aplikacji do odczytywania kodów QR w smartfonie.



UWAGA

- Aby zweryfikować połączenie z siecią Wi-Fi, należy sprawdzić, czy ikona  na panelu sterowania świeci się.

98 INTELIGENTNE FUNKCJE

UWAGA

- Urządzenie obsługuje wyłącznie sieci Wi-Fi 2,4 GHz. Aby sprawdzić częstotliwość swojej sieci, należy skontaktować się z dostawcą Internetu lub sprawdzić ją w instrukcji routera bezprzewodowego.
- **LG ThinQ** nie ponosi odpowiedzialności za żadne problemy z połączeniem sieciowym lub awarie, usterki bądź błędy spowodowane przez połączenie sieciowe.
- Środowisko bezprzewodowe może sprawiać, że sieć bezprzewodowa będzie działała wolno.
- Jeśli urządzenie ma problem z połączeniem się z siecią Wi-Fi, może to oznaczać, że znajduje się zbyt daleko od routera. Należy kupić wzmacniacz sygnału sieci Wi-Fi, aby wzmocnić siłę jej sygnału.
- Połączenie sieciowe może nie pracować prawidłowo w zależności od dostawcy Internetu.
- Połączenie z siecią Wi-Fi może być niemożliwe lub może zostać zerwane z powodu środowiska sieci domowej.
- Jeśli połączenie urządzenia jest niemożliwe z powodu problemów z transmisją sygnału bezprzewodowego, należy odłączyć urządzenie od prądu, odczekać około minuty i spróbować ponownie.
- Jeśli w routerze bezprzewodowym włączona jest zapor sieciowa, należy ją wyłączyć lub dodać wyjątek.
- Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) powinna składać się z angielskich liter i cyfr (nie wolno używać znaków specjalnych).
- Interfejs użytkownika smartfona (UI) może różnić się w zależności od mobilnego systemu operacyjnego (OS) i producenta.
- Jeśli ustawionym protokołem bezpieczeństwa routera jest **WEP**, konfiguracja sieci może zakończyć się niepowodzeniem. Należy zmienić protokół bezpieczeństwa (zaleca się **WPA2**) i podłączyć produkt ponownie.

Specyfikacje modułu radiowego

Typ	Zakres częstotliwości	Moc wyjściowa (maks.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	7,03 dBm

Wersja oprogramowania funkcji bezprzewodowej: V 1.0

Aby chronić użytkownika, w trakcie montażu i obsługi urządzenia odległość pomiędzy urządzeniem i ciałem powinna wynosić co najmniej 20 cm.

Deklaracja zgodności



Firma LG Electronics niniejszym oświadcza, że ten sprzęt radiowy, tj. piekarnik elektryczny do zabudowy, jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE. Pełną treść deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Informacja dotycząca oprogramowania open source

Aby uzyskać zawarty w tym produkcie kod źródłowy podlegający licencjom GPL, LGPL, MPL i innym licencjom open source, które mają obowiązek ujawniać kod źródłowy oraz aby uzyskać dostęp do wszystkich warunków wymienionych w licencji, informacji o prawach autorskich oraz innych istotnych dokumentów, należy odwiedzić stronę <https://opensource.lge.com>.

Firma LG Electronics oferuje także dostarczenie kodu źródłowego typu otwartego na CD-ROM za kwotę pokrywającą koszty takiej dystrybucji (jak koszty nośnika, transportu i przechowania) po przesłaniu prośby na adres opensource@lge.com.

Oferta ta jest ważna dla każdego, kto otrzyma tę informację przez okres trzech lat od ostatniej wysyłki tego produktu.

Funkcja Smart Diagnosis

Ta funkcja pomaga diagnozować i rozwiązywać problemy z urządzeniem.

UWAGA

- Ze względów będących poza kontrolą firmy LGE usługa ta może nie działać z powodu czynników zewnętrznych takich jak m.in. niedostępność sieci Wi-Fi, rozłączenie z siecią Wi-Fi, lokalna polityka sklepu z aplikacjami lub niedostępność aplikacji.
- Ta funkcja może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia i może mieć inną formę w zależności od lokalizacji.

Używanie LG ThinQ do diagnozowania problemów

W razie problemów z urządzeniem wyposażonym w adapter sieci Wi-Fi urządzenie takie może wysłać dane potrzebne do rozwiązania problemu na smartfon za pomocą aplikacji **LG ThinQ**.

- Należy włączyć aplikację **LG ThinQ** i wybrać funkcję **Smart Diagnosis** w menu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji **LG ThinQ**.

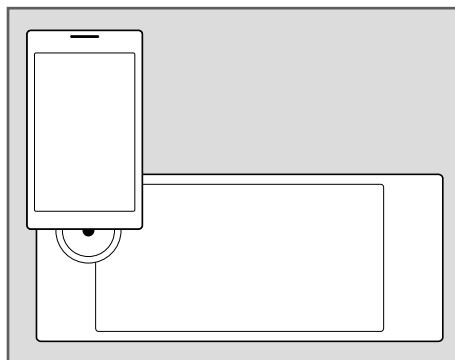
Używanie diagnostyki dźwiękowej do diagnozowania problemów

Należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją, aby skorzystać z metody diagnostyki dźwiękowej.

- Należy włączyć aplikację **LG ThinQ** i wybrać funkcję **Smart Diagnosis** w menu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi diagnostyki dźwiękowej podanymi w aplikacji **LG ThinQ**.
- 1) Należy wcisnąć **Ustawienia** w dolnej prawej części ekranu **Menu główne**, przewinąć ekran, a następnie wcisnąć **Smart Diagnosis**.

- Jeśli wyświetlacz jest zablokowany, należy wyłączyć blokadę, a następnie ponownie ją aktywować.

- 2) Umieścić ustnik telefonu obok lewego górnego rogu ekranu.



- 3) Trzymać telefon w tym miejscu do momentu zakończenia transmisji dźwiękowej. Na wyświetlaczu będzie odliczany czas. Po zakończeniu odliczania i wyłączeniu się dźwięku diagnoza zostanie wyświetlona w aplikacji.

UWAGA

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, nie wolno poruszać telefonem w trakcie transmisji dźwięków.

100 KONSERWACJA

KONSERWACJA

Czyszczenie

Wnętrze

OSTRZEŻENIE

- Nie wolno wycierać ciepłej lub gorącej powierzchni porcelany wilgotną gąbką; może to spowodować odpryski lub spękania (drobne pęknięcia przypominające pojedyncze włosy).

UWAGA

- Nie wolno czyścić piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, odkurzaczy parowych, agresywnych chemicznych środków czyszczących, wybielaczy, octu, metalowych druciaków ani abrazyjnych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ może to permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- Nie wolno czyścić uszczelki.
- Nie wolno czyścić wnętrza, gdy światło piekarnika jest włączone.
- Aby zapobiec oparzeniom, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie przed dotknięciem którejkolwiek z jego części.

Nie wolno czyścić wnętrza piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników. Należy regularnie używać funkcji **EasyClean** produktu do czyszczenia lekkich zabrudzeń. W przypadku uporczywych zabrudzeń należy używać funkcji **Piroliza** lub usuwać je ręcznie za pomocą poniższych wskazówek.

- Można użyć plastikowej szpatułki jako skrobaka, aby usunąć wszelkie kawałki lub zabrudzenia przed i po czyszczeniu.
- Szorstka strona niepowodującego zadrapań skrobaka może skuteczniej usunąć wypalone plamy niż miękka gąbka lub ręcznik.
- Skuteczne mogą się okazać niepowodujące zadrapań gąbki do szorowania, np. wykonane z pianki melaminowej, dostępne w lokalnych sklepach.

- Plamy żywności należy usuwać natychmiast, gdy piekarnik ostygnie po gotowaniu. Pozostawienie takich plam może doprowadzić do wytrawiania lub odbarwień powierzchni.
- Przy wysokich temperaturach żywność wchodzi w reakcję z porcelaną, co może doprowadzić do powstania permanentnej, wypłowiałej plamy. Czyszcząc takie zabrudzenia, należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących lub płuczek.
- Czyszcząc takie zabrudzenia, należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących lub płuczek.

Część zewnętrzna

Malowane i ozdobne wykończenie

Do ogólnego czyszczenia należy używać szmatki namoczonej w wodzie z mydłem. W przypadku trudniejszych zabrudzeń i nagromadzeń tłuszczu należy nałożyć płynny detergent bezpośrednio na zabrudzenie. Zostawić na 30 do 60 minut. Spłukać wilgotną ścierką i osuszyć. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

OSTRZEŻENIE

- Aby uniknąć zadrapań, nie wolno używać stalowych podkładek z wełny stalowej.

UWAGA

- Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej należy używać ciepłej wody mydlanej lub środka czyszczącego lub polerującego do stali nierdzewnej.
- Przecierać należy zawsze w kierunku wykończenia powierzchni metalowej.
- Środki czyszczące lub polerujące do urządzeń ze stali nierdzewnej można zakupić w Internecie lub w większości sklepów detalicznych z urządzeniami lub artykułami domowymi.

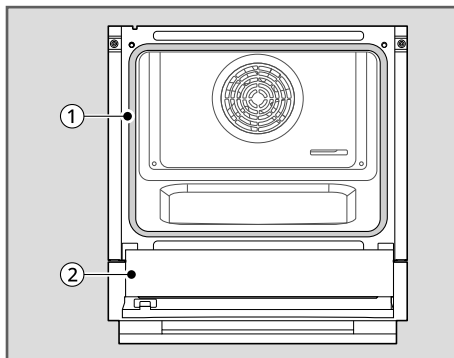
- 1) Nałożyć małą ilość środka czyszczącego lub polerującego do stali nierdzewnej na wilgotną szmatkę lub ręcznik papierowy.
- 2) Wyczyścić mały obszar, w razie konieczności pocierając zgodnie z kierunkiem szlifowania stali nierdzewnej.
- 3) Osuszyć i wypolerować czystym, suchym ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką.
- 4) W razie konieczności powtórzyć tę czynność.

Drzwi piekarnika

⚠ UWAGA

- Nie wolno używać agresywnych środków czyszczących ani wysoce ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia zewnętrznej strony drzwi piekarnika. To może spowodować uszkodzenia.
- Nie wolno używać agresywnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, ponieważ porysują one jego powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Nie wolno czyścić zewnętrznej strony drzwi piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, proszków czyszczących ani agresywnych, ściernych materiałów czyszczących.
- Drzwi piekarnika należy dokładnie wyczyścić wodą z mydłem. Dobrze spłukać. Nie wolno zanurzać drzwi w wodzie.
- Zewnętrzną stronę szyby drzwi piekarnika można wyczyścić za pomocą płynu do czyszczenia szyb. Nie wolno opryskiwać odpowietrzników drzwi wodą ani płynem do czyszczenia szyb.
- Nie wolno czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka drzwi piekarnika wykonana jest z włókna szklanego, które zapewnia niezbędną

szczelność. Nie wolno szorować, uszkadzać ani demontować tej uszczelki.



POLSKI

①	Nie czyścić uszczelki drzwi piekarnika ręcznie
②	Drzwi można czyścić ręcznie

Półki piekarnika

Półki piekarnika należy wyjąć przed ich wyczyszczeniem.

- 1) Czyścić łagodnym, ściernym środkiem czyszczącym.
 - Kawałki jedzenia na szynach mogą sprawdzić, że półki zablokują się.
- 2) Spłukać czystą wodą i osuszyć.

Akcesoria

- Ruszt grillowy, blachę do pieczenia i inne akcesoria należy czyścić miękką ścierką i gorącą wodą z mydłem.
- Nie wolno czyścić akcesoriów w zmywarce.

EasyClean

Funkcja **EasyClean** wykorzystuje nową emalię firmy LG, aby pomagać w usuwaniu zabrudzeń bez używania agresywnych środków chemicznych; korzysta WYŁĄCZNIE Z WODY przez jedynie 10 minut przy niskich temperaturach, aby oderwać LEKKIE zabrudzenia przed ich ręcznym usunięciem. Piekarnik firmy LG daje opcję czyszczenia z użyciem MNIEJSZEJ ILOŚCI GORĄCA, SZYBSZEGO i bez

102 KONSERWACJA

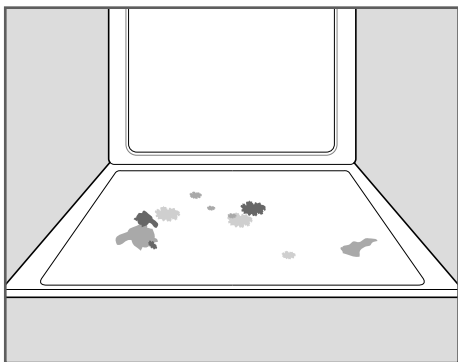
ŻADNEGO DYMU CZY OPARÓW. Można zredukować zużycie energii poprzez czyszczenie lekkich zabrudzeń w piekarniku za pomocą funkcji **EasyClean**, zamiast **Piroliza**.

Zalety funkcji EasyClean

- Pomaga odrywać lekkie zabrudzenia przed czyszczeniem ręcznym.
- **EasyClean** korzysta tylko z wody; bez chemicznych środków czyszczących.
- Usprawnia cykl **Piroliza**.
 - Opóźnia konieczność przeprowadzenia cyklu **Piroliza**
 - Minimalizuje dym i nieprzyjemne zapachy
 - Może skrócić czas **Piroliza**

Kiedy używać funkcji EasyClean

- Przykładowe zabrudzenia piekarnika



Przypadek 1

- Kształt zabrudzenia: małe krople lub plamki
- Rodzaj zabrudzenia: ser lub inne składniki
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: pizza

Przypadek 2

- Kształt zabrudzenia: mały rozprysk
- Rodzaj zabrudzenia: tłuszcz
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: steki, grillowana ryba, grillowane/pieczone w niskich temperaturach mięso

Instrukcja funkcji EasyClean

⚠ UWAGA

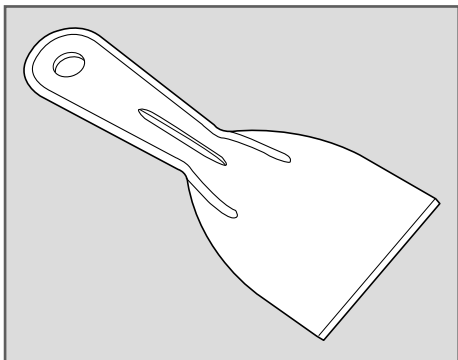
- Piekarnik powinien być wypoziomowany, aby zapewnić, że dolna powierzchnia wnętrza piekarnika jest całkowicie zakryta wodą na początku cyklu **EasyClean**.
- Nie wolno otwierać drzwi piekarnika podczas cyklu **EasyClean**. Woda nie nagrzeje się wystarczająco, jeśli drzwi zostaną otwarte w trakcie cyklu.
- Niektóre powierzchnie po zakończeniu cyklu **EasyClean** mogą być gorące. Podczas czyszczenia należy używać gumowych rękawic, aby chronić się przed poparzeniem.
- W trakcie cyklu **EasyClean** piekarnik nagrzewa się do tego stopnia, że może spowodować poparzenia. Powierzchnię wewnętrzną piekarnika należy wytrzeć dopiero po zakończeniu cyklu. W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.
- Nie wolno opierać się o szybę drzwi piekarnika podczas czyszczenia wnętrza piekarnika.
- Nie wolno używać stalowych druciaków, ściernych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ materiały te mogą permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- Należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.

UWAGA

- Przed użyciem cyklu **EasyClean** należy poczekać, aż piekarnik ostygnie do temperatury pokojowej. Jeśli temperatura we wnętrzu piekarnika jest wyższa niż 65°C, cykl **EasyClean** nie uruchomi się do momentu ostygnięcia wnętrza piekarnika.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać wody destylowanej lub filtrowanej. Woda z kranu może zostawiać osad na dnie piekarnika.
- Zabrudzenia zapieczone w trakcie wielu cykli gotowania będą trudniejsze do usunięcia za pomocą funkcji **EasyClean**.

- 1) Należy wyjąć półki i akcesoria z piekarnika.

- 2) Zeskrobać i usunąć wszelkie przypalone zabrudzenia plastikową skrobaczką.



- Sugerowane plastikowe skrobaczki:
 - Twarda plastikowa szpatułka
 - Plastikowa skrobaczka do patelni
 - Plastikowa skrobaczka do farby
 - Stara karta kredytowa

3) Napełnić zbiornik do linii **Maks..** W miarę możliwości używać zmiękczonej, filtrowanej wody. Twarda woda może zatkać generator pary szybciej z powodu nagromadzenia kamienia.

4) Wcisnąć **Czyszczenie** na ekranie **Menu główne**, a następnie wcisnąć **EasyClean**.

5) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

6) Po zakończeniu 10-minutowego cyklu wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się **Czyszczenie zakończone**. Wcisnąć przycisk **Start/stop** na wyświetlaczu.

7) Po zakończeniu cyklu czyszczenia i podczas czyszczenia ręcznego na dnie piekarnika powinna znajdować się wystarczająca ilość wody, aby całkowicie zakrywała zabrudzenia. W razie konieczności należy dolać wody. Na podłodze przed piekarnikiem należy położyć ręcznik, aby zbierać wodę, która może rozlać się w trakcie czyszczenia ręcznego.

8) Należy natychmiast wyczyścić wnękę piekarnika po cyklu **EasyClean** poprzez szorowanie niepowodującą zarysować gąbką lub podkładką. (Strona do skrobania nie

porysuje wykończenia). Pewna ilość wody może wlać się do dolnych odpowietrzników podczas czyszczenia, ale zostanie ona przechwycona przez blachę pod wnęką kuchenną i nie uszkodzi palnika.

- 9) Po wyczyszczeniu wnęki piekarnika należy zetrzeć nadmiar wody czystym, suchym ręcznikiem. Ponownie zamocować półki i wszelkie inne akcesoria.
- 10) Jeśli widoczne są jeszcze jakieś lekkie zabrudzenia, należy powtórzyć powyższe kroki, dbając o to, aby odpowiednio namoczyć zabrudzone obszary.
- Jeśli po wykonaniu kilku cykli **EasyClean** wciąż obecne są uporczywe zabrudzenia, należy wykonać cykl **Piroliza**. Przed uruchomieniem cyklu **Piroliza** należy upewnić się, że we wnękę piekarnika nie znajdują się żadne półki ani inne akcesoria oraz że powierzchnia wnęki piekarnika jest sucha. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale **Piroliza** instrukcji właściciela. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

UWAGA

- Uszczelka wnęki może być mokra po zakończeniu cyklu **EasyClean**. Jest to normalne. Nie należy czyścić uszczelki.
- Jeżeli na dnie piekarnika po czyszczeniu obecne są osady, należy użyć szmatki lub gąbki namoczonej w occie, aby je usunąć.
- Nie zaleca się używania dostępnych na rynku środków do czyszczenia piekarników ani wybielaczy. Zamiast tego należy użyć łagodnego środka czyszczącego w płynie o wartości pH poniżej 12,7, aby nie odbarwić emalii.

Piroliza (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

Cykl **Piroliza** wykorzystuje skrajnie wysokie temperatury do czyszczenia wnęki piekarnika. Podczas cyklu **Piroliza** zauważalny może być dym lub wyczuwalny może być odór. Jest to sytuacja normalna – w szczególności wtedy, gdy piekarnik jest mocno zabrudzony. W trakcie **Piroliza** kuchnia

104 KONSERWACJA

powinna być dobrze wentylowana, aby minimalizować odór związany z czyszczeniem.

Przed rozpoczęciem pirolizy

- Kuchnia musi być dobrze wentylowana, aby minimalizować odory związane z czyszczeniem. Należy otworzyć okno lub uruchomić wentylator lub okap przed użyciem funkcji **Piroliza**.
- Duże plamy należy usunąć przed czyszczeniem.
- Należy usunąć ewentualne duże plamy z dnia piekarnika.
- Upewnić się, że osłona lampy piekarnika jest założona.
- Wyczyścić ramę piekarnika oraz jego drzwi gorącą wodą z mydłem. Dobrze spłukać.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Gdy piekarnik jest mocno zabrudzony olejem, należy użyć funkcji **Piroliza**, aby go wyczyścić przed jego ponownym użyciem. Jeśli zostanie pozostawiony, olej może wywołać pożar.
- Jeśli w trakcie funkcji **Piroliza** w piekarniku pojawi się ogień, należy wyłączyć piekarnik i poczekać aż zgaśnie. Nie wolno na siłę otwierać drzwi. Wprowadzenie świeżego powietrza przy temperaturach funkcji **Piroliza** może spowodować podmuch ognia z piekarnika. Niewykonanie tych instrukcji może spowodować poważne oparzenia.

⚠ UWAGA

- Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarników. Nie należy używać dostępnych na rynków środków do czyszczenia piekarników ani żadnego typu powłok ochronnych wyłoży piekarnika w środku piekarnika ani na dowolnej części wokół piekarnika.
- Należy czyścić wyłącznie części wymienione w instrukcji. Należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.
 - Pozostawienie półek piekarnika we wnętrze piekarnika podczas cyklu **Piroliza** spowoduje ich odbarwienie i utrudni ich wsuwanie i wysuwanie.

- Piekarnik wyświetli kod błędu F i wygeneruje trzy długie sygnały dźwiękowe podczas procesu czyszczenia **Piroliza**, jeśli w trakcie używania trybu **Piroliza** wystąpią jakieś awarie. Należy wyłączyć zasilanie elektryczne głównego bezpiecznika lub wyłącznika i zlecić wykwalifikowanemu technikowi przeprowadzenie prac serwisowych na piekarniku.
- W razie awarii trybu **Piroliza** należy wyłączyć piekarnik i odłączyć zasilanie. Należy zlecić naprawę wykwalifikowanemu technikowi.
- Rzeczą normalną jest, że części piekarnika nagrzewają się w trakcie cyklu **Piroliza**. Należy unikać wywierania nacisku na drzwi, okno lub obszar odpowietrznika piekarnika w trakcie cyklu **Piroliza**.
- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez nadzoru. W trakcie cyklu **Piroliza** zewnętrzna część piekarnika może stać się bardzo gorąca.
- Jeśli ktoś hoduje ptaki w domu, należy je przenieść do innego, dobrze wentylowanego pomieszczenia. Niektóre ptaki są bardzo podatne na opary wytwarzane podczas cyklu **Piroliza** piekarnika.
- Nie wolno wykladać ścian piekarnika, półek, dna ani żadnej innej części piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem. Zrobienie tego zakłóci dystrybucję ciepła, obniży wydajność pieczenia i spowoduje permanentne szkody we wnętrzu piekarnika (folia aluminiowa wtopi się w powierzchnię wewnętrzną piekarnika).
- Nie wolno otwierać drzwi na siłę. To może uszkodzić automatyczny system blokowania drzwi. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika po cyklu **Piroliza**. Podczas otwierania drzwi należy stać z boku piekarnika, aby uwolnić gorące powietrze lub parę. Piekarnik wciąż może być **BARDZO GORĄCY**.

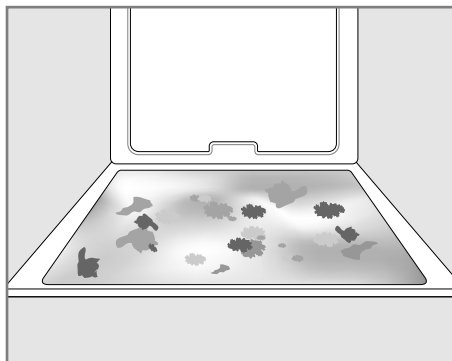
UWAGA

- Włączenie światła piekarnika jest niemożliwe w trakcie cyklu **Piroliza**. Włączenie światła piekarnika jest niemożliwe do momentu spadku temperatury piekarnika poniżej 250°C po zakończeniu cyklu **Piroliza**.

- Wyczyścić ramę piekarnika oraz jego drzwi gorącą wodą z mydłem. Dobrze spłukać.
- Nie wolno czyścić uszczelki. Włókno szklane, z którego zrobiona jest uszczelka drzwi piekarnika, ulegnie uszkodzeniu w wyniku pocierania. Ważne jest, aby uszczelka pozostała w stanie nienaruszonym. Jeśli widoczne będą na niej ślady zużycia lub postrzępienia, musi zostać wymieniona przez technika serwisowego.
- Normalną rzeczą jest, że wentylator pracuje w trakcie cyklu **Piroliza**.
- W miarę nagrzewania się piekarnika słyszalne mogą być dźwięki rozszerzania się i kurczenia metalowych części. Jest to normalne i nie spowoduje uszkodzenia piekarnika.
- W piekarniku obecny może być biały popiół. Należy go usunąć wilgotną szmatką lub namoczoną w mydle podkładką z wełny stalowej, gdy piekarnik ostygnie. Jeśli piekarnik nie będzie czysty po jednym cyklu **Piroliza**, należy powtórzyć cykl.
- Po cyklu **Piroliza** na porcelanie mogą pojawić się drobne linie, ponieważ przeszła przez proces podgrzewania i schładzania. Jest to normalne i nie wpływa na wydajność urządzenia.
- Nie można rozpocząć cyklu **Piroliza**, gdy funkcja **Blokada panelu sterowania** jest aktywna.
- Po ustawieniu cyklu **Piroliza** drzwi piekarnika automatycznie się zablokują. Otwarcie drzwi piekarnika nie będzie możliwe do momentu ostygnięcia piekarnika. Blokada zwalnia się automatycznie.

Kiedy używać funkcji Pyrolysis (Piroliza)

- Przykładowe zabrudzenia piekarnika



Przypadek 1

- Kształt zabrudzenia: średni lub duży rozprysk
- Rodzaj zabrudzenia: tłuszcz
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: mięso pieczone przy wysokich temperaturach

Przypadek 2

- Kształt zabrudzenia: krople lub plamki
- Rodzaj zabrudzenia: farsz lub cukier
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: placek

Przypadek 3

- Kształt zabrudzenia: krople lub plamki
- Rodzaj zabrudzenia: śmietana lub sos pomidorowy
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: zapiekanki

UWAGA

- Cyklu **Piroliza** można używać do usuwania zabrudzeń, które gromadziły się przez jakiś czas. Wykończenie powierzchni może jednak ulec pogorszeniu, jeśli po każdym cyklu gotowania nie zostaną usunięte silnie zanieczyszczone wycieki z gotowanej żywności. Funkcja **Piroliza** nie zapobiegnie temu zjawisku.

106 KONSERWACJA

Ustawianie funkcji Pyrolysis (Piroliza)

- 1) Należy wyjąć wszystkie półki i akcesoria z piekarnika.
- 2) Wcisnąć opcję Cleaning (Czyszczenie), a następnie wcisnąć **Piroliza**.
- 3) Wybrać żądany czas cyklu i wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Poziom zabrudzenia	Ustawianie cyklu
Lekko zabrudzona wnęka piekarnika	1 godz. 15 min
Umiarkowanie zabrudzona wnęka piekarnika	1 godz. 30 min
Mocno zabrudzona wnęka piekarnika	2 godz.

- 4) Po ustawieniu cyklu **Piroliza** drzwi piekarnika automatycznie się zablokują, a na wyświetlaczu pojawi się ikona blokady .
 - Otwarcie drzwi piekarnika nie będzie możliwe do momentu ostygnięcia piekarnika. Blokada zwalnia się automatycznie po ostygnięciu piekarnika.

UWAGA

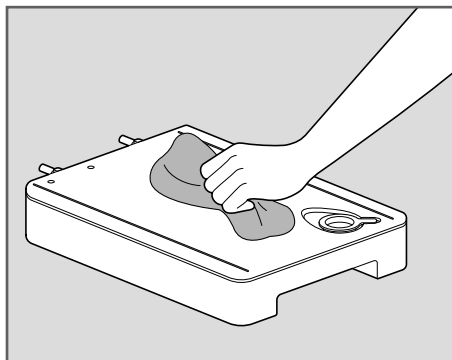
- Nie wolno próbować na siłę otworzyć drzwi piekarnika, gdy wyświetlana jest ikona blokady. Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane do momentu obniżenia się temperatury w piekarniku. Otwieranie drzwi na siłę uszkodzi je.
- Może dojść do konieczności anulowania lub przerwania cyklu **Piroliza** z powodu nadmiernej ilości dymu lub ognia w piekarniku. Aby anulować funkcję **Piroliza**, należy wcisnąć przycisk **Start/stop** na panelu sterowania.

Czyszczenie zbiornika wody

Zbiornik wody używany jest podczas używania funkcji gotowania na parze. W miarę możliwości należy używać przefiltrowanej, zmiękczonej wody.

UWAGA

- Po użyciu funkcji parowej zbiornik wody należy opróżnić. Aby unikać bakterii lub nieprzyjemnych zapachów, należy wyczyścić i osuszyć zbiornik podajnika pary po każdym użyciu.
- Nie wolno czyścić go w zmywarce.
- Jeśli zbiornik wody nie wysuwa się tak płynnie, jak powinien, należy wyczyścić spód zbiornika.



Osad po twardej wodzie

W przypadku wlecia twardej wody do zbiornika generator pary może zostać zatkany przez osad z twardej wody. W obszarach z twardą wodą należy często przeprowadzać funkcję **Odkamienianie** lub używać zmiękczonej wody.

Używanie funkcji Descaling (Usuwanie kamienia)

Aby usunąć osady pozostałe na dnie piekarnika po użyciu trybu parowego, należy użyć szmatki lub gąbki zamoczonej w occie lub słabego roztworu kwasu cytrynowego. W przypadku bardziej uporczywych lub dużych osadów należy używać funkcji **Odkamienianie**.

UWAGA

- Funkcję usuwania kamienia należy przeprowadzać co 2-3 użycia trybu parowego.

Funkcja Descaling (Usuwanie kamienia)

Należy używać tej funkcji do usuwania białych osadów, które tworzą się po używaniu generatora pary przez długi czas.

Funkcja **Odkamienianie** trwa 1 godzinę i 43 minuty. W trakcie czyszczenia z generatora pary będzie wypływała woda.

Instrukcje dotyczące odłączania i napełniania zbiornika wody znajdują się w rozdziale „**Używanie zbiornika wody**”.

Ustawianie funkcji Descaling (Usuwanie kamienia)

UWAGA

- Po awarii zasilania funkcja **Odkamienianie** zostanie automatycznie wznowiona, nawet wtedy, gdy uruchomiona była funkcja **Płukanie**.
- Jeśli po usuwaniu kamienia na dnie piekarnika obecna będzie woda, należy zapoznać się z instrukcjami podanymi w rozdziale „**Używanie funkcji Drenaż**”, dotyczącymi resztek wody w generatorze pary.
- Po użyciu funkcji **Odkamienianie** należy wyczyścić zbiornik wody.

- 1) Należy napełnić zbiornik wstępnie zmieszaną mieszaniną 50:1 wody i kwasu cytrynowego. Na przykład: należy użyć 4 łyżek stołowych kwasu cytrynowego w 4 1/4 szklanki wody (20 g kwasu cytrynowego w 1000 ml wody).
- 2) Należy włożyć zbiornik wody w odpowiednim miejscu na panelu sterowania, dbając o to, aby nie przechylać zbiornika w trakcie jego przenoszenia. W przeciwnym wypadku woda wypłynie z rur znajdujących się na jego tylnej stronie.
- 3) Wcisnąć **Czyszczenie** na ekranie **Menu główne**. Wcisnąć **Konserwacja parą**, a następnie wcisnąć **Odkamienianie**.
- 4) Po 1 godzinie i 32 minutach usuwania kamienia na wyświetlaczu pojawi się wyskakujące okno. Postępując zgodnie z instrukcjami, opróżnić zbiornik i napełnić go czystą wodą.

- 5) Włożyć zbiornik i uruchomić funkcję **Płukanie**. Wykonywanie funkcji **Płukanie** trwa około 11 minut.
- 6) Po zakończeniu funkcji **Płukanie** należy osuszyć wnętrze piekarnika miękką szmatką. Zostawić drzwi piekarnika otwarte i odczekać, aż piekarnik całkowicie wyschnie.

Używanie funkcji Draining (Opróżnianie)

Funkcja **Drenaż** używa pozostałości wody, znajdujących się wewnątrz generatora pary. Funkcja trwa nieco ponad 1 minutę i uruchamia się automatycznie po każdym cyklu gotowania na parze. Funkcję **Drenaż** można również uruchomić ręcznie w razie konieczności.

Ustawianie funkcji Draining (Opróżnianie)

- 1) Należy upewnić się, że zbiornik wody jest pusty.
- 2) Wcisnąć **Czyszczenie** na ekranie **Menu główne**. Wcisnąć **Konserwacja parą**, a następnie wcisnąć **Drenaż**.
- 3) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na wyświetlaczu, aby rozpocząć funkcję **Drenaż**. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Używanie funkcji Evaporation (Odparowywanie)

Funkcja **Parowanie** usuwa resztki wody wewnątrz wnęki piekarnika. Funkcja ta trwa nieco ponad 20 minut.

Ustawianie funkcji Evaporation (Odparowywanie)

- 1) Wcisnąć **Czyszczenie** na ekranie **Menu główne**. Wcisnąć **Konserwacja parą**, a następnie wcisnąć **Parowanie**.
- 2) Wcisnąć przycisk **Start/stop** na wyświetlaczu, aby rozpocząć funkcję **Parowanie**. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

108 KONSERWACJA

Konserwacja okresowa

Wymiana lampy piekarnika

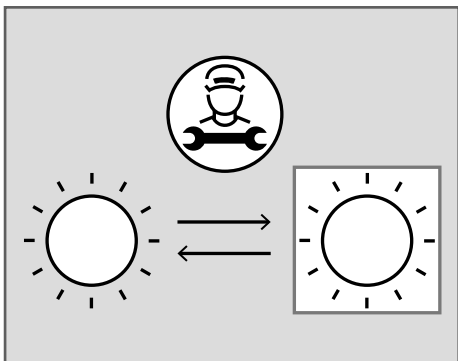
Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***

Lampa piekarnika jest standardową lampą LED. Jeśli lampa LED się nie zapala, należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy LG Electronics. Nie należy wymieniać ani demontować lampy LED samodzielnie.

Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***

Lampa piekarnika to standardowa 25-watowa lub 40-watowa lampa halogenowa. Należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją, aby wymienić lampę halogenową.

Urządzenie wyposażone jest w źródło światła o wydajności energetycznej klasy G.

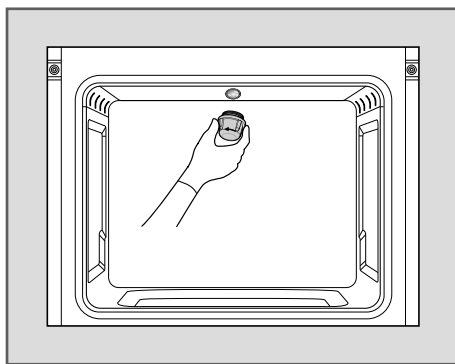


⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
- Upewnić się, że piekarnik i żarówka są chłodne.
- Należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia za pomocą głównego bezpiecznika lub na panelu wyłączników. Niezrobienie tego może doprowadzić do poważnych urazów ciała, śmierci lub porażenia elektrycznego.
- Podczas wymiany lampy piekarnika należy nosić rękawice. Fragmenty szkła z pękniętych żarówek mogą powodować urazy.

- Użycie siły może spowodować pęknięcie szkła lub uszkodzenie piekarnika.

- 1) Odłączyć piekarnik od zasilania lub odłączyć zasilanie.
- 2) Aby zdemontować szklaną osłonę lampy, należy obracać ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 3) Należy wyjąć lampę halogenową z gniazda i usunąć ją w sposób przyjazny dla środowiska.
- 4) Włożyć nową lampę halogenową. Podczas wkładania nie wolno dotykać lampy palcami, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- 5) Zamontować szklaną osłonę lampy i obrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 6) Podłączyć do zasilania lub ponownie włączyć zasilanie.



Informacje dotyczące źródła światła

- Lampa automatycznie zapala się i gaśnie w następujących przypadkach:
 - po otwarciu/zamknięciu drzwi;
 - podczas używania funkcji **InstaView**.

Informacje o źródle światła	
Referencyjne ustawienia sterowania oraz instrukcja dotycząca ich używania w stosownych przypadkach.	„Nie dot.” oznacza brak referencyjnych ustawień sterowania.
Instrukcje dotyczące odłączania elementów kontrolujących światło lub części niezwiązanych z oświetleniem, jeśli takie są obecne, oraz to, w jaki sposób je wyłączać, aby minimalizować zużycie energii.	Należy odłączyć złącze zasilania, aby zgasić światło.
Gdy źródło światła jest przyciemniane: lista kompatybilnych ściemniaczy światła i źródła światła – norma/normy kompatybilności ściemniaczy, z którymi jest kompatybilne, jeśli takie istnieją;	Bez opcji przyciemniania.
Źródło światła zawiera rtęć: instrukcje dotyczące czyszczenia zanieczyszczeń w razie przypadkowego pęknięcia.	Bez rtęci.
Zalecenia dotyczące usuwania źródła światła po zakończeniu jego żywotności.	Patrz www.lg.com/global/recycling

Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika

Demontaż drzwi piekarnika może być konieczne w celu zwiększenia skuteczności czyszczenia. Drzwi piekarnika zawierają szkło, które może pęknąć. Należy zachować ostrożność podczas odłączania, montażu i demontażu drzwi piekarnika.

⚠ UWAGA

- Aby zapobiec oparzeniom, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie przed dotknięciem którejkolwiek z jego części.
- Drzwi są bardzo ciężkie. Należy zachować ostrożność podczas odłączania, podnoszenia i wymiany drzwi.
- Nie unosić drzwi za uchwyt. Uchwyt nie został zaprojektowany do utrzymania wagi drzwi, w związku z czym może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia drzwi urządzenia.
- Nie wolno uderzać w szybę garnkami, patelniami ani żadnymi innymi przedmiotami.
- Rysowanie, uderzanie, szarpanie lub wywieranie nacisku na szybę może osłabić jej strukturę, zwiększając tym samym ryzyko pęknięcia po jakimś czasie.

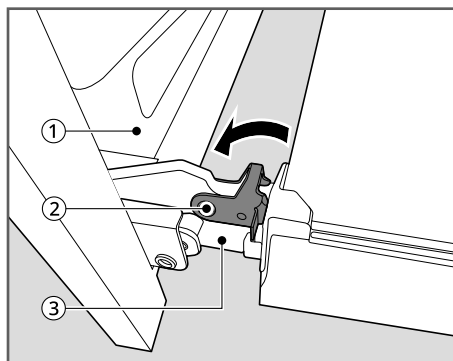
- Nie wolno zamykać drzwi piekarnika do momentu włożenia wszystkich półek piekarnika na miejsce.

Odłączanie drzwi piekarnika

⚠ UWAGA

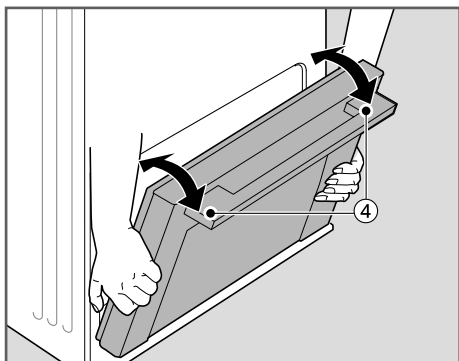
- Całkowicie zacisnąć zacisk, aby nie uszkodzić wnętrza piekarnika.

- 1) Całkowicie otworzyć drzwi.
- 2) Podnieść zacisk drzwi ② i obrócić go całkowicie w stronę piekarnika ①.



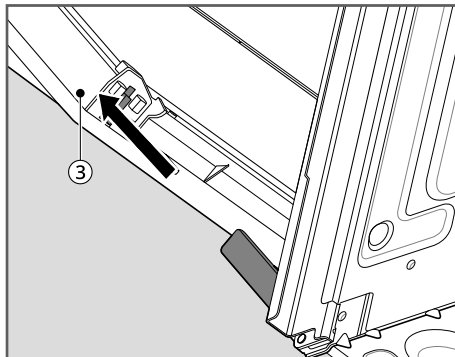
110 KONSERWACJA

- 3) Mocno złapać górną część drzwi po obu stronach.
- 4) Częściowo zamknąć drzwi do około 70 stopni ④. Gdy pozycja jest prawidłowa, zawiasy ③ będą poruszały się swobodnie.

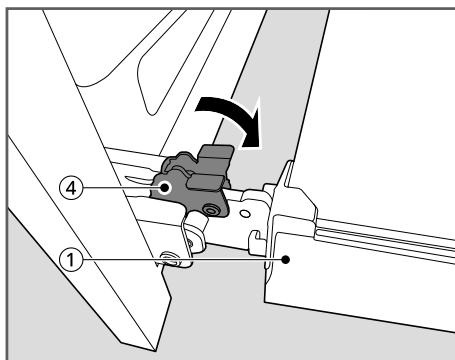


- 5) Podnieść i pociągnąć drzwi do siebie, tak aby zatrzaski zawiasów całkowicie się odłączyły.

- 2) W pełni wprowadzić zawiasy ② do gniazd ③.



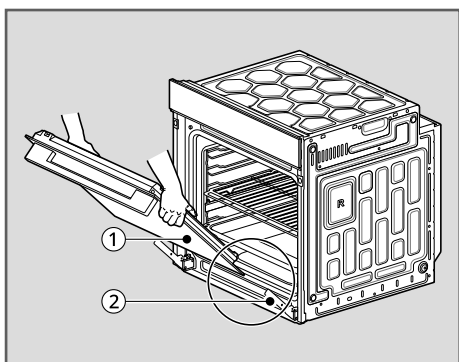
- 3) Powoli w pełni otworzyć drzwi. Upewnić się, że zawiasy ② są prawidłowo wprowadzone do gniazd ③.
- 4) Podnieść zacisk drzwi ④ i obrócić go w stronę drzwi piekarnika ①, tak aby wskoczył na miejsce ze słyszalnym kliknięciem.



- 5) Zamknąć drzwi.

Montaż drzwi piekarnika

- 1) Mocno złapać drzwi ① po obu stronach w pobliżu ich górnej części.

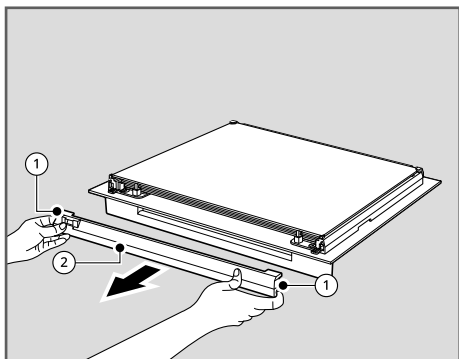


Demontaż drzwi piekarnika

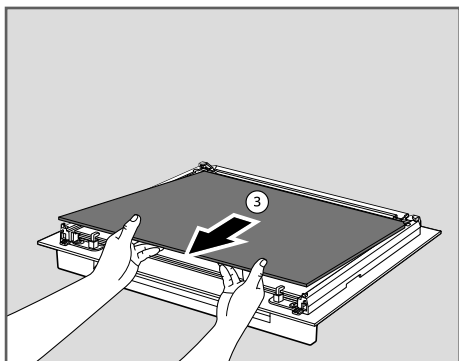
Drzwi piekarnika zawierają trzy warstwy paneli szklanych. Należy odłączyć drzwi piekarnika od piekarnika przed ich zdemontowaniem.

- 1) Odłączyć drzwi piekarnika od piekarnika i położyć je na miękkiej, płaskiej powierzchni, aby uniknąć ich pęknięcia i porysowania; uchwyt drzwi powinien być skierowany w stronę podłogi.

- 2) Pchnąć blokady ① po obu stronach górnej osłony drzwi ② i pociągnąć do przodu.



- 3) Obiema rękami złapać i nieco podnieść panel szklany ③, a następnie pociągnąć go do przodu, aby wyjąć go z drzwi piekarnika. Odłożyć uszczelkę (4 szt.), włożoną w szybę. Powtórzyć te czynności, aby odłączyć wszystkie trzy warstwy paneli szklanych.

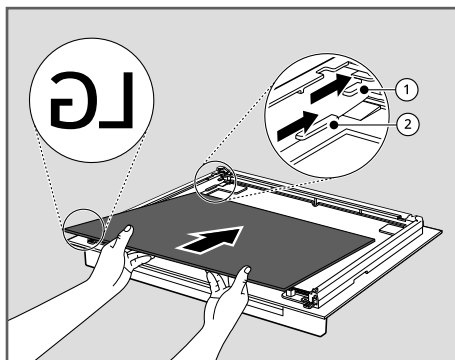


Montaż panelu szklanego

Panele szklane należy zamontować, wykonując procedurę demontażu w odwrotnej kolejności.

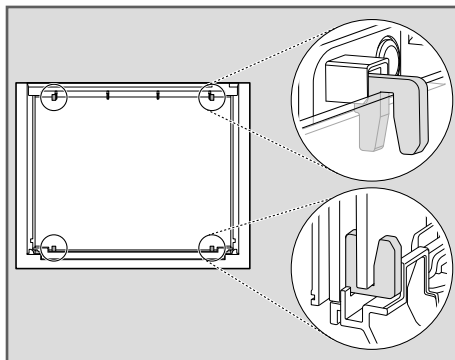
- 1) Wsunąć dolny panel szklany do ②, a drugi panel szklany do ① drzwi piekarnika.

- Umieścić panel szklany tak, aby nadruk **LG** był skierowany w stronę uchwyty drzwi piekarnika.



- 2) Zamontować 4 uszczelki na drugim panelu szklanym w poniższy sposób.

- Uszczelki powinny utrzymywać szybę w miejscu oraz redukować hałas i drgania drzwi.

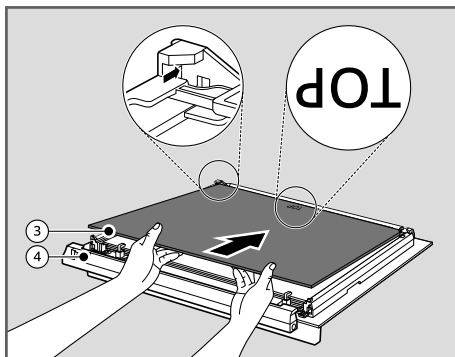


- 3) Wsunąć górny panel szklany ③ do drzwi piekarnika w miejsce przed drugim panelem szklanym.

- Jeśli zostaną wsunięte prawidłowo, na spodzie panelu szklanego widoczny będzie nadruk **GÓRA**, który wskazuje, że

112 KONSERWACJA

powierzchnia skierowana jest w
prawidłowym kierunku.



- 4) Zamontować górną osłonę drzwi ④.
- Zadbać o prawidłowe mocowanie (musi być słyszalne kliknięcie!).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Najczęściej zadawane pytania

Często zadawane pytania

POLSKI

- P:** Mój nowy piekarnik nie gotuje tak, jak poprzedni. Czy z ustawieniami temperatury jest coś nie tak?
- O:** Nie. Piekarnik został przetestowany i skalibrowany w fabryce. W trakcie kilku pierwszych użyci należy dokładnie przestrzegać czasów i temperatur podanych w przepisach. Jeśli nowy piekarnik wciąż wydaje się być zbyt gorący lub zbyt zimny, można wyregulować temperaturę piekarnika, aby dostosować ją do swoich potrzeb. Rozdział **Zmiana ustawień** w niniejszej instrukcji opisuje uproszczoną instrukcję regulacji termostatu.
- P:** Czy odgłos klikania, dochodzący z tylnej części piekarnika podczas jego pracy, jest rzeczą normalną?
- O:** Nowe urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby bardziej rygorystycznie kontrolowało temperaturę piekarnika. Klikanie elementów grzewczych piekarnika może być częstsze w porównaniu ze starym piekarnikiem. Jest to normalne.
- P:** Podczas gotowania konwekcyjnego wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi. Czy to jest normalne?
- O:** Tak, jest to normalne. Po otwarciu drzwi wentylator konwekcyjny zatrzyma się do momentu ich ponownego zamknięcia.
- P:** Czy mogę używać folii aluminiowej, aby gromadzić ociekający tłuszcz we wnęce piekarnika?
- O:** Nie wolno wykładać dna ani boków piekarnika folią aluminiową. Folia aluminiowa stopi się i przyklei do dolnej powierzchni piekarnika i jej usunięcie będzie niemożliwe. Należy umieścić blachę wyłożoną folią w dolnej pozycji półki piekarnika, aby gromadzić ściekający tłuszcz. (Wtopienie się folii w dno piekarnika nie będzie zakłócało pracy piekarnika).
- P:** Czy mogę pokrywać półki folią aluminiową?
- O:** Nie wolno pokrywać półek folią aluminiową. Pokrycie całych półek folią ograniczy przepływ powietrza, obniżając tym samym wydajność gotowania. Należy umieścić blachę wyłożoną folią pod plackami owocowymi lub innymi kwasowymi lub słodkimi potrawami, aby chronić wykończenie piekarnika przed ściekającym tłuszczem i innymi sokami.

UWAGA

- Folii można używać do owijania żywności w piekarniku, ale nie można dopuszczać do kontaktu folii z odsłoniętymi elementami grzewczymi/grillującymi w piekarniku. Folia może się roztopić lub zapalić, powodując dym, pożar lub urazy ciała.

114 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- P:** Co zrobić, gdy półki kleją się lub ich wsuwanie i wysuwanie stało się utrudnione?
- O:** Z czasem wsuwanie i wysuwanie półek może stać się utrudnione. Należy nałożyć małą ilość oliwy z oliwek na boki półek. Oliwa zadziała jak smar i ułatwi ich ślizganie się.
- P:** W trakcie grillowania drzwi powinny być otwarte czy zamknięte?
- O:** Piekarnik elektryczny nie został zaprojektowany do grillowania przy otwartych drzwiach. Grillowanie przy otwartych drzwiach piekarnika może uszkodzić drzwi piekarnika lub wyświetlacz.
- P:** Dlaczego przyciski funkcyjne nie działają?
- O:** Sprawdzić, czy aktywowano **Blokada panelu sterowania**. Na wyświetlaczu wyświetlana będzie ikona blokady  po włączeniu **Blokada panelu sterowania**. Aby wyłączyć **Blokada panelu sterowania**, należy postępować zgodnie z **Blokada panelu sterowania** w rozdziale **Obsługa**.
- P:** Jak zapewnić bezpieczeństwo dzieciom w pobliżu urządzenia?
- O:** Należy pilnować dzieci, gdy znajdują się w pobliżu urządzenia podczas jego pracy, a także po jego użyciu, gdy jego powierzchnie są jeszcze gorące. Można również użyć funkcji **Blokada panelu sterowania**, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu piekarnika przez dziecko. **Blokada panelu sterowania** wyłącza elementy sterujące piekarnika. Należy zapoznać się z **Blokada panelu sterowania** w rozdziale **Obsługa**.

Przed skontaktowaniem się z serwisem

Gotowanie

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Piekarnik nie pracuje	Wtyczka urządzenia nie jest w pełni podłączona do gniazdka elektrycznego. Upewnić się, że wtyczka elektryczna jest podłączona do odpowiednio uziemionego gniazdka pod napięciem.
	Bezpiecznik w domu może być przepalony lub wyłącznik obwodu mógł zadziałać. Wymienić bezpiecznik lub zresetować wyłącznik obwodu.
	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. Odczekać, aż piekarnik ostygnie poniżej temperatury blokowania.
Przed odpowietrznikiem piekarnika wydostaje się para.	Gotowanie żywności o wysokiej zawartości wilgoci wiąże się z powstawaniem pary. To jest normalne.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 115

POLSKI

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Urządzenie nie pracuje.	Przewód nie jest prawidłowo podłączony. Upewnić się, że przewód jest prawidłowo podłączony do gniazdka. Sprawdzić wyłączniki.
	Okablowanie serwisowe jest niepełne. Skontaktować się z elektrykiem.
	Zanik zasilania. Sprawdzić światło w domu, aby się upewnić. Skontaktować się z lokalnym przedsiębiorstwem energetycznym.
Piekarnik wytwarza zbyt dużo dymu podczas grillowania.	Piekarnik nie jest prawidłowo zamontowany. Zapoznać się z Instrukcją montażu.
	Mięso znajduje się zbyt blisko elementu grzewczego. Zmienić pozycję półki w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią odległość pomiędzy mięsem i elementem. Wstępnie nagrzać element grillujący przed opaleniem.
	Mięso nie jest odpowiednio przygotowane. Należy usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Odciąć pozostałe tłuste krawędzie, aby zapobiec zawijaniu.
	Na powierzchniach piekarnika nagromadził się tłuszcz. Stary tłuszcz lub płamy z jedzenia powodują nadmierną ilość dymu. W przypadku częstego grillowania należy regularnie czyścić piekarnik.
Jedzenie nie jest prawidłowo wypieczone	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Nieprawidłowa pozycja półki lub półka nie jest wypoziomowana. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Nieprawidłowe naczynia kuchenne lub nieprawidłowy rozmiar używanych naczyń kuchennych. Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
Jedzenie nie grilluje się prawidłowo	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. Należy pamiętać o wybraniu trybu Grill.
	Używana jest nieprawidłowa pozycja półki. Patrz Zalecenia dotyczące grillowania.
	Naczynia kuchenne nie nadają się do grillowania. Należy używać blachy do grillowania i rusztu grillowego.
	W niektórych obszarach napięcie zasilania może być zbyt niskie. Należy nagrzać element grillujący przez 5–7 minut.

116 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Na oknie piekarnika gromadzi się wilgoć lub z odpowietrznika piekarnika wydobywa się dym	To ma miejsce podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości wilgoci. To jest normalne.
	Użyto zbyt dużo płynu podczas czyszczenia okna. Nie wolno używać zbyt dużej ilości płynu do czyszczenia okna.
Po wyłączeniu piekarnika do kuchni wiewane jest ciepłe powietrze.	Wylot ciepłego powietrza jest potrzebny, aby utrzymywać temperaturę piekarnika i studzić go. Wyłącza się automatycznie po schłodzeniu piekarnika do bezpiecznej temperatury. To jest normalne.
Funkcja gotowania na parze piekarnika nie działa	Nieprawidłowy montaż Należy umieścić włożyć zbiornik wody w odpowiednim miejscu na panelu sterowania.
	Odpływ w zbiorniku wody może być zatkany osadem z twardej wody. Gdy do tego dojdzie, należy wykonać funkcję usuwania kamienia przed użyciem funkcji parowej.
Woda gromadzi się na dnie piekarnika podczas gotowania na parze lub po jego zakończeniu	W trakcie gotowania na parze na dno piekarnika trafia woda ze zbiornika wody. - Normalną rzeczą jest, że woda znajduje się na dnie piekarnika podczas funkcji Para lub po jej zakończeniu. - Jeśli woda zostawia osady na dnie piekarnika, należy usunąć je za pomocą szmatki lub gąbki namoczonej w occie.
Na dnie piekarnika po gotowaniu na parze pojawiają się białe pozostałości	Używanie twardej wody w zbiorniku wody może powodować tworzenie się osadu na dnie piekarnika. Aby usunąć osady pozostałe na dnie piekarnika, należy użyć szmatki lub gąbki zamoczonej w occie lub słabego roztworu kwasu cytrynowego.

Części i funkcje

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Piekarnik generuje sygnał dźwiękowy i wyświetla dowolny kod błędu F.	Sterowanie elektryczne wykryło stan awaryjny. Należy wyłączyć używaną funkcję piekarnika, aby wyczyścić wyświetlacz i zatrzymać sygnał dźwiękowy. Przeprogramować piekarnik. Jeśli błąd się powtarza, należy zapisać numer błędu i skontaktować się z serwisem.
Wyświetlacz pokazuje  przy próbie gotowania	Drzwi piekarnika są zablokowane, ponieważ temperatura w jego wnętrzu nie spadła poniżej temperatury blokowania. Wcisnąć przycisk Start/stop na panelu sterowania. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 117

POLSKI

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje  przy próbie gotowania	Blokada panelu sterowania aktywuje się Aby wyłączyć Blokada panelu sterowania, należy zapoznać się z Blokada panelu sterowania w rozdziale Obsługa.
Światło piekarnika nie działa. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Należy wymienić żarówkę lub żarówka jest niedokręcona. Wymienić lub dokręcić żarówkę. Patrz „Wymiana lampy piekarnika” w rozdziale Konserwacja okresowa.
Wentylator chłodzący dalej pracuje po wyłączeniu piekarnika.	Wentylator wyłączy się automatycznie po odpowiednim schłodzeniu elementów elektronicznych. To jest normalne.
Piekarnik nie rozpoczyna pirolizy. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, aby ustawić funkcję pirolizy. Odczekać, aż urządzenie ostygnie, i zresetować elementy sterujące.
	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. Patrz Piroliza w rozdziale Czyszczenie. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)
	Nie można rozpocząć cyklu pirolizy, gdy drzwi piekarnika są otwarte. Zamknąć drzwi piekarnika.
Drzwi piekarnika nie otwierają się po cyklu pirolizy. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Piekarnik jest zbyt gorący. Odczekać, aż piekarnik ostygnie poniżej temperatury blokowania.
	Elementy sterujące i drzwi mogą być zablokowane. Odczekać około godzinę, aby piekarnik ostygł po cyklu pirolizy. Drzwi można otworzyć, gdy blokada  nie jest już wyświetlana.
Piekarnik nie jest czysty po cyklu pirolizy. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Elementy sterujące piekarnika są ustawione nieprawidłowo. Patrz Piroliza w rozdziale Czyszczenie.
	Piekarnik był mocno zabrudzony. Należy usunąć duże zabrudzenia przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia. Mocno zabrudzone piekarniki mogą wymagać ponownego przeprowadzenia funkcji Piroliza lub dłuższego czasu działania tej funkcji.

118 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Wentylator konwekcyjny zatrzymuje się.	Wentylator konwekcyjny zatrzymuje się podczas cyklu Gorące powietrze. Dzieje się tak, aby umożliwić jeszcze więcej ogrzewania podczas cyklu. Nie jest to błąd zakresu i należy to uznawać za normalną pracę.
Komora gotowania nie nagrzewa się i ikona „Demo lub D” jest wyświetlona na wyświetlaczu.	Urządzenie jest w trybie Demo. Aby wyłączyć ten tryb, zapoznać się z sekcją „Tryb Demo” w instrukcji obsługi.

Hałasy

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Dźwięk „trzaskania” lub „pękania”	Jest to dźwięk grzejącego i chłodzącego się metalu podczas pieczenia i funkcji EasyClean. To jest normalne.
Hałas wentylatora	Wentylator konwekcyjny może się automatycznie włączać i wyłączać. To jest normalne.

Wi-Fi

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Urządzenie domowe ani smartfon nie są połączone do sieci Wi-Fi.	Hasło sieci Wi-Fi, z którą nawiązane ma zostać połączenie, jest nieprawidłowe. Należy znaleźć sieć Wi-Fi połączoną ze smartfonem i usunąć ją, a następnie zarejestrować urządzenie w LG ThinQ.
	Dane mobilne dla smartfona są wyłączone. Należy wyłączyć dane mobilne smartfona i zarejestrować urządzenie za pomocą sieci Wi-Fi.
	Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) została ustawiona nieprawidłowo. Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) powinna składać się z angielskich liter i cyfr (nie wolno używać znaków specjalnych).
	Częstotliwość routera jest inna niż 2,4 GHz. Obsługiwana jest wyłącznie częstotliwość 2,4 GHz routera. Należy ustawić router bezprzewodowy na częstotliwości 2,4 GHz i połączyć z nim urządzenie. Aby sprawdzić częstotliwość routera, należy skonsultować się z dostawcą Internetu lub producentem routera.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 119

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Urządzenie domowe ani smartfon nie są podłączone do sieci Wi-Fi.	Odległość między urządzeniem i routerem jest zbyt duża. Jeśli odległość pomiędzy routerem i urządzeniem jest zbyt duża, sygnał może być słaby i połączenie może nie być prawidłowo skonfigurowane. Należy przenieść router bliżej urządzenia.

POLSKI

Obsługa klienta i części zamienne

Obsługa klienta

Jeśli usunięcie awarii za pomocą powyższych środków jest niemożliwe, należy skontaktować się z działem serwisowym firmy LG.

- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go używać. Jeśli dojdzie do awarii, urządzenie należy odłączyć od zasilania poprzez odłączenie wtyczki zasilającej lub wyłączyć poprzez wyjęcie bezpiecznika lub za pomocą wyłącznika, znajdującego się w domowej skrzynce bezpieczników.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez specjalnie wyszkolonego i wykwalifikowanego elektryka. Nieprawidłowe przeprowadzenie napraw może spowodować znaczne uszkodzenia.

UWAGA

- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez licencjonowanych techników. Nieprawidłowe przeprowadzenie napraw może spowodować znaczne uszkodzenia.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone. W przypadku błędu lub awarii należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. W razie awarii gwarancja może nie obejmować kosztu wizyty techników z działu obsługi klienta lub techników sprzedawcy, jeśli wynika ona z nieprawidłowego użytkowania.

Części zamienne

Jeśli potrzebne są części zamienne lub usługi technika, należy skontaktować się z działem serwisowym firmy LG.

- Połączenie telefoniczne zostanie automatycznie przekierowane do centrum obsługi klienta odpowiedzialnego za obszar odpowiadający kodowi pocztowemu.
- Adres lokalnego centrum obsługi klienta oraz inne informacje dla klientów można znaleźć na stronie www.lg.com

Przed rozmową telefoniczną należy przygotować następujące informacje:

- Nazwisko i adres, w tym kod pocztowy.
- Swój numer telefonu.
- Dokładne informacje dotyczące natury problemu.
- Model, seria i numer seryjny. Te informacje podane są na tabliczce znamionowej, znajdującej się na lewej wewnętrznej krawędzi drzwi piekarnika.
- Paragon z datą zakupu. Należy mieć na uwadze, że dowód zakupu jest niezbędny do zgłoszenia każdego roszczenia gwarancyjnego. Przed zgłoszeniem roszczenia gwarancyjnego należy zapoznać się z rozdziałem „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW”. Jeśli w wyniku przeglądu przeprowadzonego przez technika okaże się, że w urządzeniu nie ma żadnych awarii mechanicznych ani elektrycznych, za każdy taki przegląd naliczana będzie opłata.

Karta produktu

Karta produktu_ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) Nr 65/2014 i 66/2014, właściwa norma: EN 60350-1:2016

120 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Znak handlowy	LG
Identyfikator modelu	WSED7667M, WSED7666M, WSED7665B, WSED7664S, WS9D7672WM, WS9D7651WS
Indeks wydajności energetycznej (EEIcavity)	58,7
Klasa wydajności energetycznej	A++
Zużycie energii (tryb konwencjonalny)	0,83 kWh/cykl
Zużycie energii (tryb konwekcji wymuszany przez wentylator)	0,51 kWh/cykl
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Pojemność	76 l
Waga	45,0 kg

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) Nr 2023/826, właściwa norma: EN 50564:2011

Zużycie energii w trybie czuwania	0,5 W
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	2,0 W
Czas, po którym funkcja zarządzania energią lub podobna przełącza automatycznie sprzęt w tryb czuwania lub tryb wyłączenia, lub w stan trybu gotowości z podłączeniem do sieci	5 minut

Notatka

Notatka

Notatka

