



ENGLISH

ČESKÝ

SLOVENSKÝ

# OWNER'S MANUAL BUILT IN OVEN

Please read this instruction manual carefully before using the oven. This will ensure that you know the important safety information and the correct operation of the oven. Please keep this manual in a easily accessible place and refer to it anytime. Please transfer this manual to new owner if you sell the oven.

LB645479T



MFL30482207\_00

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# Contents

---

<b>Important safety instructions</b> .....	<b>4~5</b>
<b>Safety</b> .....	<b>6~20</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>21</b>
<b>Control panel</b> .....	<b>22~23</b>
<b>Accessories</b> .....	<b>24~26</b>
<b>Telescopic runners</b> .....	<b>27</b>
<b>Display symbols</b> .....	<b>28~29</b>
<b>Setting the clock(24Hr Clock Display)</b> .....	<b>30~33</b>
<b>Initial cleaning</b> .....	<b>34</b>
<b>Operation</b> .....	<b>35~40</b>
Switching on the oven .....	35
Changing the temperature, grill levels or duration time .....	35
Switching off the oven .....	36
Child lock .....	37
De-activating the lock system.....	37
Rapid heat-up .....	37
Canceling the “rapid heating up” .....	38
Safety cut-out .....	38
Baking dishes .....	38
Soft Closing .....	38
Programming the overall cooking time .....	39
Combining overall cooking time and end of cooking time .....	40
<b>Easy Clean mode</b> .....	<b>41~46</b>
<b>Manual cook mode</b> .....	<b>47~54</b>
Functions .....	47~50
Switching the oven on (Example : Convection heat).....	51
Switching the oven on Example : Large grill) .....	52
Switching the oven on (Example : Defrost) .....	53
Defrosting table .....	54
<b>Auto cook mode</b> .....	<b>55~57</b>
Functions .....	55
Switching the oven on .....	56~57

<b>Setting mode</b> .....	<b>58~63</b>
Functions .....	58
Enter the Setting mode .....	59
Changing the language .....	59
Changing the clock .....	60
Heating-up phase .....	60
Oven lighting .....	61
Sound .....	61
Automatic start .....	62
Clock display .....	63
<b>Auto cook table</b> .....	<b>64~67</b>
Fish .....	64~65
Meat .....	64~65
Potato products .....	66~67
Poultry and game .....	66~67
Pizza .....	66~67
<b>Baking</b> .....	<b>68~69</b>
<b>Baking tables</b> .....	<b>70~74</b>
<b>Roasting</b> .....	<b>75~76</b>
<b>Roasting tables</b> .....	<b>77</b>
<b>Grilling</b> .....	<b>78~79</b>
<b>Special functions</b> .....	<b>80</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>81</b>
<b>Smart features</b> .....	<b>82~85</b>
<b>Oven light</b> .....	<b>86</b>
<b>Oven door</b> .....	<b>87~90</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>91</b>
<b>Error codes</b> .....	<b>92</b>
<b>Technical specifications</b> .....	<b>93</b>
<b>Installation instructions</b> .....	<b>94</b>
<b>Customer service &amp; spare parts</b> .....	<b>95</b>
<b>EasyClean Quick Reference Guide</b> .....	<b>96~101</b>

# ***Important safety instructions***

---

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the appliance. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can cause death or serious injury. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “WARNING” or “CAUTION”. These words mean:



**WARNING** This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



**CAUTION** This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



- This oven must only be installed by a licensed electrician.
- The installer is responsible for the correct electrical connection of the appliances and the observance of the relative safety codes and recommendations.
- Rating plate is located on the left side of the door or on the back cover.

## Electrical Safety

- This appliance must be connected to the mains power supply by a specially licensed electrician only.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

### **WARNING**

- **The oven should be connected to the electricity supply by means of a proper circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.**
- **This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**
  - Failure to do so can result in a fire.

# Safety

---

## Damage

### **WARNING**

- If the oven has been damaged in transport, do not connect it.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs of the appliance should be carried out by a licensed technician only. Wrong repairs may result in considerable danger. If you need repairs, contact an LG Service Center or your dealer.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition, unplug it from the wall socket and contact the nearest after-sales service centre.
  - Failure to do so can result in malfunctioning and death or electrical shock when using.

## Maintenance

### **WARNING**

- **The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.**
- **Be careful in connecting electrical appliances to sockets near to this appliance.**
- **Do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners for electrical safety reasons.**
- **Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**
- **The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
  - Failure to do so can result in malfunctioning and death or electrical shock when using.

# Safety

---

## Safety during Operation

### **WARNING**

- **Do not touch interior parts until it has cooled down sufficiently.**
  - When the oven operates, the interior parts will be very hot and burns may occur.

### **WARNING**

- **Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
- **The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.**
- **Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Children should be kept at a safe distance when the oven operates.**

 **WARNING**

- **Children should be kept at a safe distance until the oven has cooled down after cooking.**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
- **The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

# Safety

---

## Safety during Operation

### **WARNING**

- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
- **Never block the air vents**
  - The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **Do not cover or obstruct the ventilation with cloths or paper.**
  - The cloths or paper may catch fire as hot air is emitted from the oven.
- **Do not spill or pour water in the vents.**

 **WARNING**

- **When in use, the oven interior surfaces become very hot! Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
  - These walls may be hot enough to burn skin even after cooking is finished, though they do not appear to be so, avoid placing hands and arms inside the oven.
- **The oven surfaces will become hot when the appliance is operated at a high temperature for a long period of time.**
- **The oven door must be closed when cooking is performing.**
- **When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam will escape rapidly.**
  - The hot air or steam released may cause scalding.

# Safety

---

## Safety during Operation

### **WARNING**

- **When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol can evaporate due to the high temperatures. The vapor can catch fire if it comes into contact with a hot oven part.**
- **Never store flammable or easily deformable materials in the oven to reduce the risk of fire in the oven cavity.**
- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **Use oven gloves when removing a dish from the oven.**
  - The trays and racks are hot.
- **The oven must be secured by screwing a minimum of 2 thin general purpose self tapping screws into the 2 upper mounting holes located on the outer side facias, into the cabinetry. Check if the oven is installed properly.**



 **WARNING**

- **Do not store or operate this equipment outdoors. Do not use this product near water (for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like)**
- **Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.**
- **Do not use this oven for commercial purposes.**
  - This oven has been designed only for the cooking of household foods and for Domestic use.
- **Do not use the oven door as a rest table for hot items or cookware.**
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not step, lean, or sit on the door of the oven.**
  - These can cause the oven to tip resulting in burns or serious injuries.

# Safety

---

## Safety during Operation

### **WARNING**

- **Do not touch an electric cord with a wet hand.**
  - It is very dangerous. You can get an electric shock.
- **Be careful not to damage the power cable.**
- **Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.**
- **Do not immerse power cable or plug in water and keep power cable away from heated surfaces.**
- **Do not let cord hang over edge of table or counter.**

 **WARNING**

- **Don't spread aluminium foil on the bottom of the oven and do not place any baking trays or tins on it.**
  - The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results and this will result in poor baking by lack of heat circulation.

 **WARNING**

- **Please ensure cooking times are correctly set.**
  - Over cooking may result in the food catching fire and subsequent damage to your oven.

# Safety

---

## Safety during Operation

### **WARNING**

- **Don't pour water into the oven bottom when it is hot.**
  - This could cause damage to the enamel surface and deform the base.
- **When cooking very moist cakes, use the deep pan(or baking tray).**
  - Dripping fruit juices from the baking tray will leave stains, which become indelible.
- **Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill.**
  - If the Baking tray is used, it may become deformed due to the great difference in temperature.
- **Do not heat unopened food containers.**
  - Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.

 **WARNING**

- **Do not use the oven door as a rest table under any circumstances.**
- **Be careful when you remove the door. The door is heavy.**
- **Do not use the appliance as a storage surface.**
- **Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.**
- **Always cook with the oven door closed.**
- **Be careful when you remove or install the accessories.**
- **Remaining fat or food in the appliance can cause fire.**
- **Do not change the specification of this appliance.**
- **Internally the appliance becomes hot when in operation.**
- **Do not touch the heating elements that are in the appliance.**

# Safety

---

## **WARNING**

- Do not close or open oven door by foot excessively.
- Do not obstruct vent hole with tissue.
- Do not put live animal to dry the wet.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

## Disposal

### CAUTION

- **Your new oven has been correctly packaged for transportation. Remove all of the packaging material before putting the appliance into use.**
- The packaging material can be completely recycled. You can obtain addresses for environmentally-friendly disposal operations from your local City Council.
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place. Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

# Safety

---

## Used appliances

### **WARNING**

**Used appliances must be rendered unusable prior to disposal so that they no longer present a risk. To achieve this, disconnect from the mains supply and remove the power supply cable.**

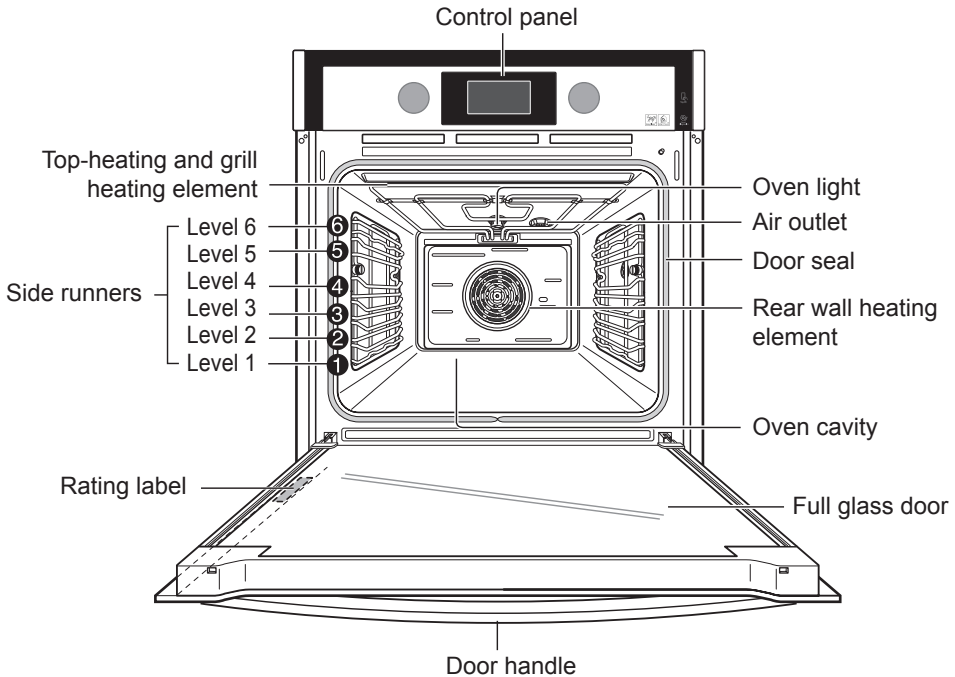
**For the protection of the environment, used appliances must be Disposed of property.**

- The appliance must not be disposed of along with normal domestic waste.
- Your local City Council will inform you of times for uplifting special waste or identify public disposal facilities for you.



# Appliance description

## Overview



**NOTE :** The above picture may be different with actual product.

Oven levels are numbered from the bottom up. The 5 and 6 levels are mainly used for grill functions. Always grill with the door closed.

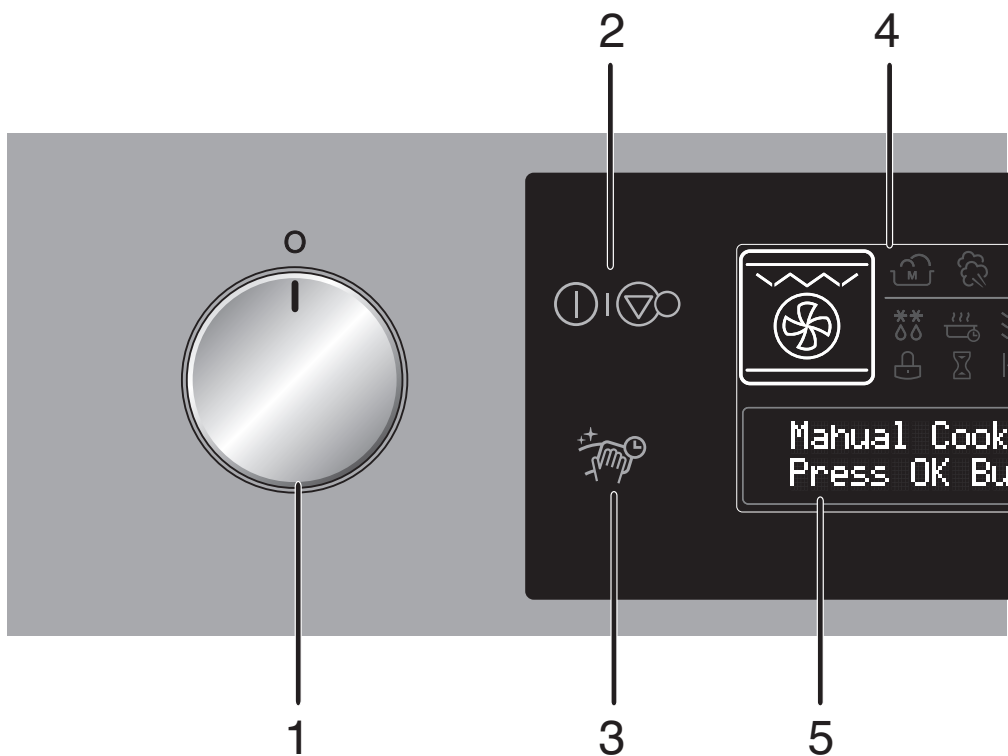
Grilling must be operated with the door closed.

The cooking tables throughout these operating instructions give you suggested oven settings, however you can change these to suit yourself.

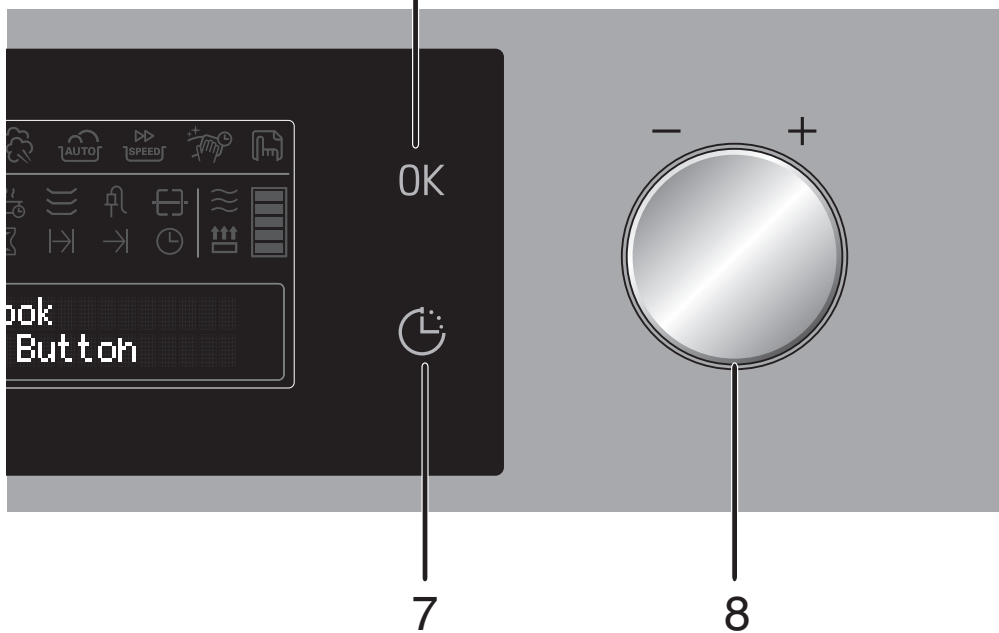
**NOTE :** The rating label is located at the left-hand inner edge of the door or front-side of the oven.

# Control Panel

---



1. Function dial
2. Power/Cancel key
3. EasyClean key
4. Icon area
5. Text area

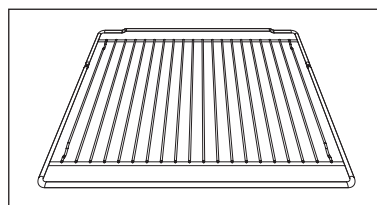


- 6. OK key
- 7. Time key
- 8. Adjustment dial

# Accessories

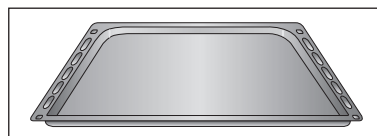
## Wire grille

For dishes, baking tins, grilling and roasting tins.  
For grilling meat, place the wire grille on the upper level above the deep pan.



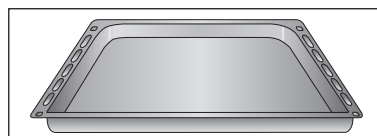
## Baking tray

For cakes, sponges and biscuits.



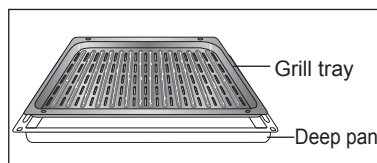
## Deep pan

For moist cakes, for roasting and for catching roasting juices or fat.



## Grill tray

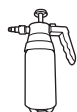
To be placed on top of the deep pan.  
Dripping fat is caught in the deep pan when grilling meat.



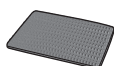
**NOTE :** Included accessories may differ depending on the product.

**NOTE:** When you cook meat & poultry, you have to pour enough water into the tray to prevent smoke generation. Please refer to roasting and autocook mode section for more information.

### Accessories for EasyClean



Sprayer (1ea)

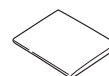


Non-scratch Scouring Pad (1ea)

### Manual



Owner's manual



Installation manual

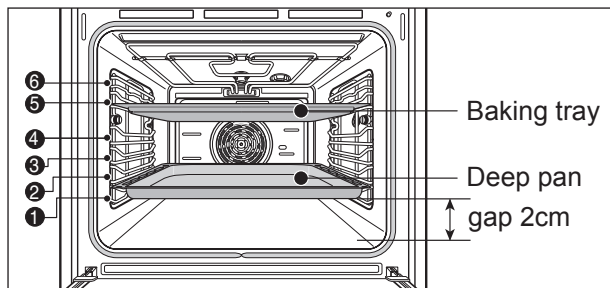
### Tips on using the tray and wire grille

Ensure that the tray and wire grille are properly fitted onto both sides of the desired level.

Take particular care when removing finished dishes and meals from the oven!

Use a suitable cloth pot holder or oven gloves.

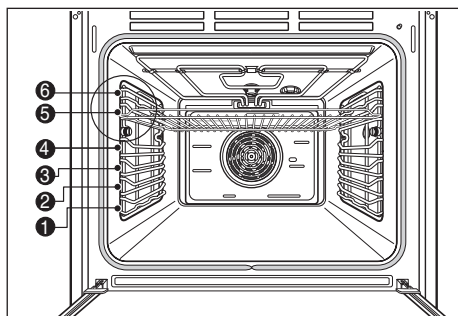
If you place trays on the oven floor, the resulting build-up of heat can damage the surface of the oven. For this reason, there must always be a minimum gap of 2cm between the accessories and the oven floor.



### Fitting the wire grille, baking tray and deep pan

Slide the tray or wire grille in at the desired level.

The oven levels are numbered from the bottom up to the top.

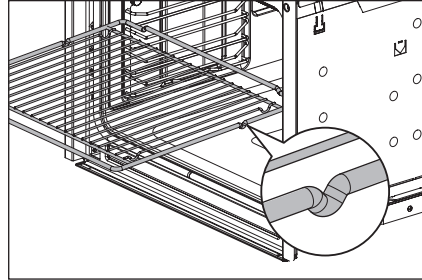


# Accessories

---

## Using the wire grille

The wire grille is equipped with a mechanical safety lock which prevents them from being taken out accidentally. To insert the wire grille correctly, check that the lock is facing downwards (as shown in the illustration below). To take it out, lift the front edge of the wire grille slightly while sliding it out on the side runners.



**The mechanical lock must always face the back of the oven.**

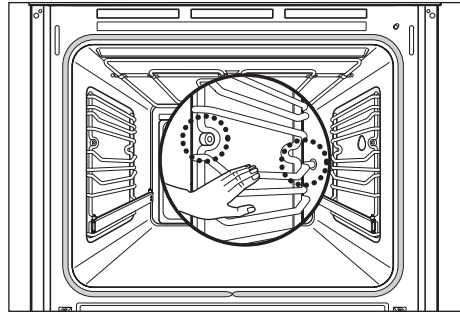
**TIP:** Insert wire grille and trays fully into the oven until they come to a stop.

# Telescopic runners

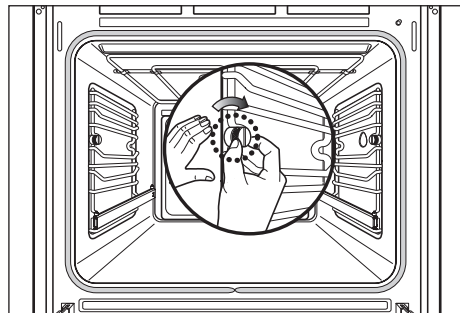
## Attaching the telescopic runners

Before using the oven for the first time, attach the telescopic runners as per the following procedures.

1. Put the inserting bar of the side telescopic runner into the hole.

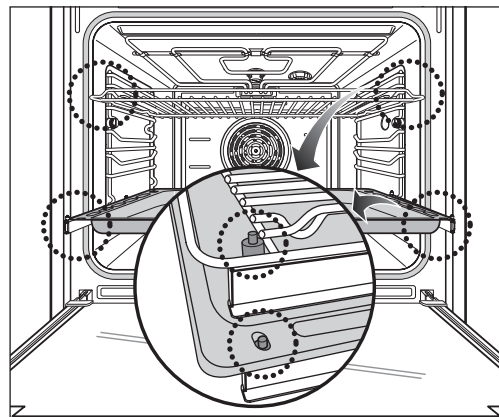


2. Align the front recess with the front screw hole. Insert and fasten the screw clockwise.

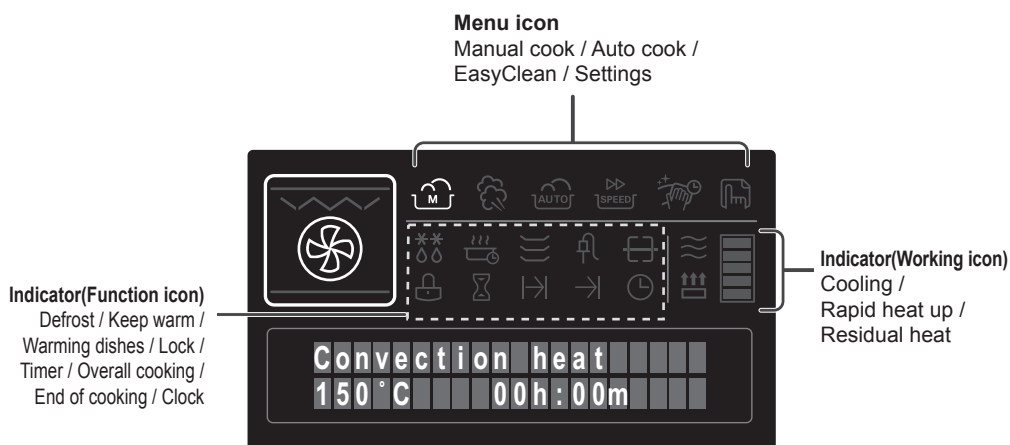


3. Attach the other telescopic runner in the same way.

4. The baking tray and Wire grille should be positioned accurately on the upright pins of the telescopic runners. An unstable coupling between the baking tray and the telescopic runners may cause the trays to drop or food to fall onto the oven floor.



# Display symbols



## Menu icon

### **Manual cook**

Lights up when the Manual cook mode is being set or displayed.

### **Auto cook**

Lights up when the Auto cook mode is being set or displayed.

### **EasyClean**

Lights up when the Cleaning mode is being set or displayed.

NOTE : Depending on the product,  icon may represent EasyClean mode.

### **Settings**

Lights up when the Settings mode is being set or displayed.



## Indicator (Function icon)

### **Defrost**

Lights up when the Defrost function is being set or displayed.

### **Keep warm**

Lights up when the Keep warm mode is being set or displayed.

### **Warming dishes**

Lights up when the Warming dishes mode is being set or displayed.

### **Lock**

Lights up when the Child lock is set.

## Indicator(Working icon)

### **Cooling indicator**

Lights up when the Cooling fan operates and whilst residual temperature remains in the oven when it is switched off after cooking, in conjunction with a 'Residual heat' indication on the display.

### **Rapid heat up**

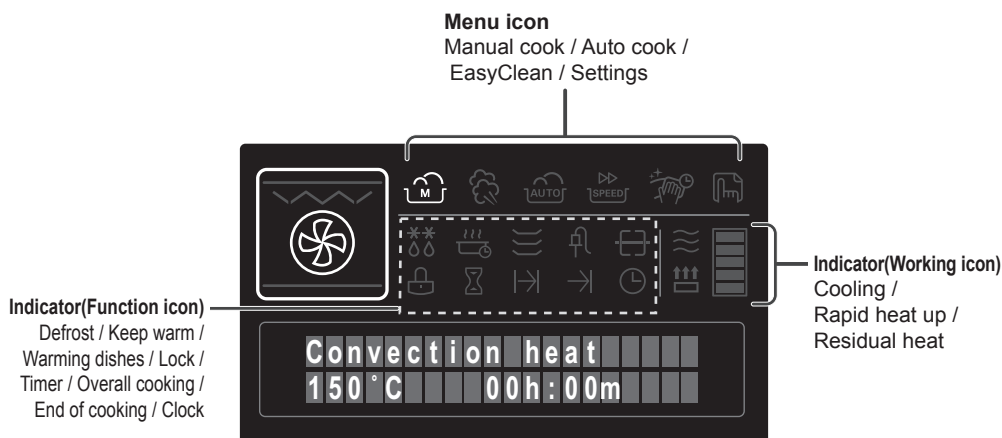
Lights up when the Rapid heat up function is operating.

### **Temperature Progress Indicator**

This icon display increasing gradients until the temperature reaches the correct set value.

# Setting the clock (24Hr Clock Display)

## Clock functions and symbols



### **Timer**

Lights up when the function timer is activated (e.g. minute minder when boiling eggs).

### **Overall cooking time**

Lights up when the overall cooking time is being set or displayed. The oven switches off automatically after the cooking time set has expired.

### **End of cooking time**

Lights up when the point in time set for the end of the cooking / baking time is set or displayed. The oven switches off automatically at the stipulated time.

### **Clock**

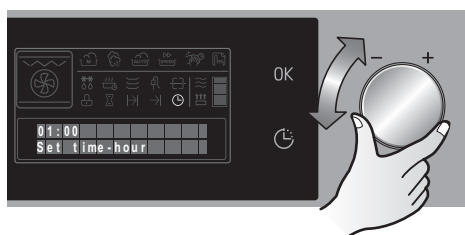
Lights up when the time is being set, changed or displayed.

## Setting the time of day

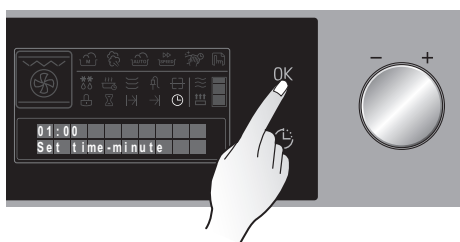
The oven cannot be used until the time of day is set.

When the appliance is connected for the first time or after a power failure, the hours text '00' will blink.

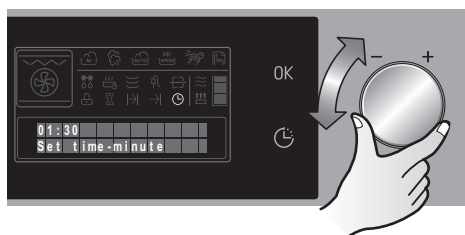
**Example: to set the current time of day to 1:30(see the page 60 for 12hr or 24hr display)**



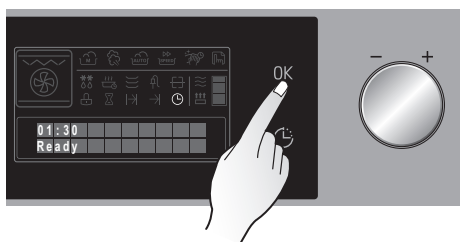
- 1 When power is initially applied upon installation, the oven will turn on automatically. To set the time of day, set the hour, using the Adjustment dial.



- 2 Confirm by pressing the OK key. The minute text '00' will blink.



- 3 Set the Minutes, using the Adjustment dial.



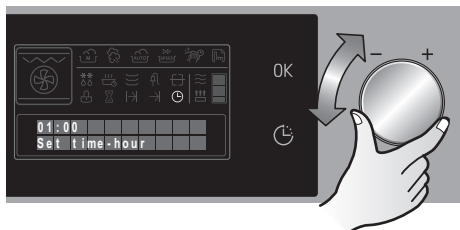
- 4 Confirm your selection by pressing the OK key. The appliance is now ready to use.

# Setting the clock

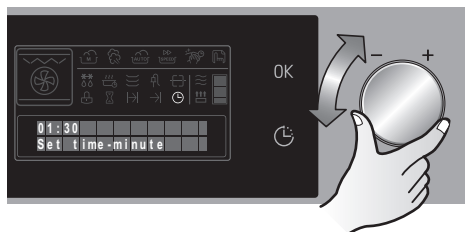
## Changing the time of day



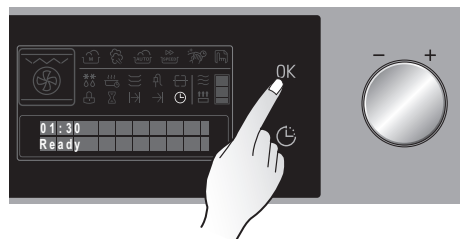
- 1** Set the Function dial to "O". When the Oven is in the Stand by mode (clock is displayed), press the OK key to set the time of day. The hour display flashes.



- 2** Select a new value for the hour with the Adjustment dial.



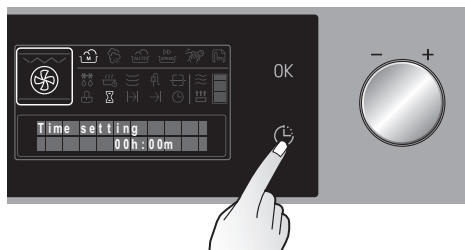
- 3** Press the OK key to confirm. The minute display starts to flash. Set the new value for minutes, using the Adjustment dial.



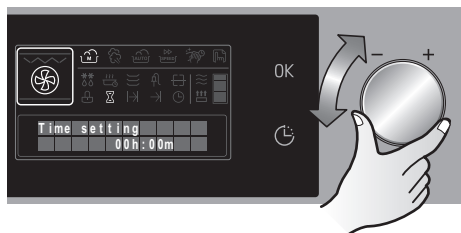
- 4** Press the OK key to confirm the entry. The appliance is now ready to use. The clock display can be set to remain on, or to turn off after 5 minutes by changing the option in the Setting mode. Refer to page 63.

## Setting the timers

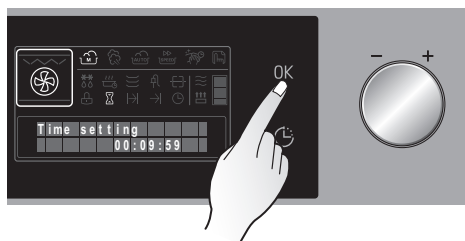
This function will only operate after the oven has started cooking.



- 1 Press the Time key. "Time setting" will flash in the display



- 2 Set the desired time, using the Adjustment dial.



- 3 Press the OK key to start the timer function. Once the set time has expired, you will hear a signal and the timer icon will flash.

- 4 Press the OK key to cancel the signal tone and flashing timer icon. The display will then resume to show the normal cooking mode.

**To Cancel :** When "Time setting" appears on the display, press the Time key. If other functions appear on the display, press the Time key until you reach "Time setting", then press the Time key.

**NOTE :** This timer setting method can also be used as a minute minder when the Function dial is in the "O" position.

# ***Initial cleaning***

---

Clean the oven carefully before putting it into use.

**Important:** Do not use any caustic or abrasive cleaners. These can damage the oven surfaces.

## **Appliance exterior finish**

Ovens with an exterior Stainless Steel finish, must be cleaned with standard detergents only. Wipe the front of the appliance with a slightly damp cloth.



## **Oven interior**

1. Open the oven door. The oven light comes on.
2. Clean all baking trays, accessories with warm water and dishwashing liquid.
3. Clean the oven interior in the same way, using warm water and dishwashing liquid.
4. Allow the oven to dry.

## **Heating up**

Before baking or roasting for the first time, the oven should be turned on and allowed to heat up(200~250°C) and allowed to cool without food, so that it may wear away any unpleasant odours.

Open the windows and ensure there is adequate ventilation during this procedure.

1. Ensure that the time of day is set correctly.
2. Remove all accessories from the oven.
3. Use the Function dial to select the Manual mode :  
Convection heat(  ) or Fan grill(  ) at 200°C
4. Leave the oven on in this operating mode for one hour.

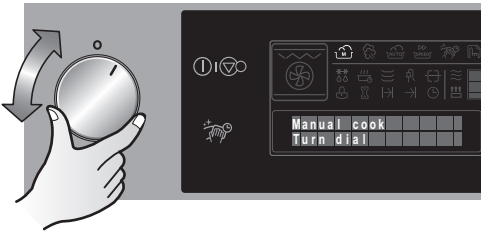
# Operation

## Switching on the oven

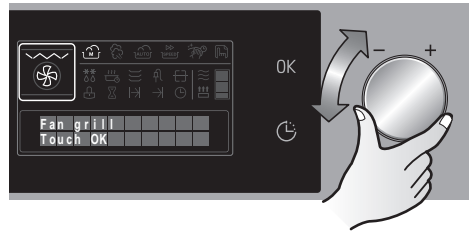
To turn the Oven on for any operation whilst it is in the power save mode (stand-by), touch the Power/Cancel key.

**NOTE :** The Oven will automatically turn off after 4 minutes if no operation has been selected.

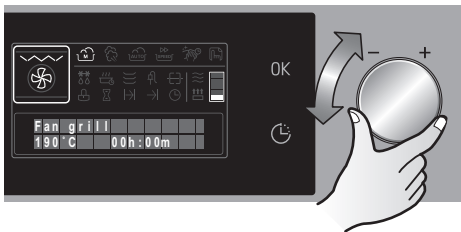
[Example : Manual cook > Fan grill > 200°C]



- 1 Select the desired mode with the function dial.



- 2 Select the desired function by turning the adjustment dial. Then Press the OK key.



- 3 The default value of each function will flash. Select the desired value by turning the adjustment dial and Press the OK key.

**NOTE :** For further information, see the page 47~57.

## Changing the temperature, grill levels or duration time

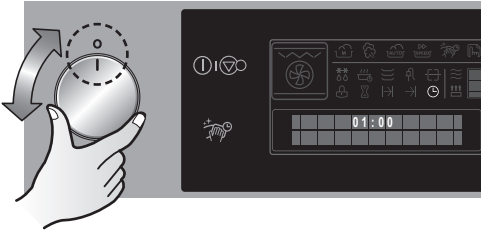
If you want to change the input value (temperature, grill level or duration time) after a cooking programme has been started, press the OK key to call up the setting display again. Then use the adjustment dial to change the value.

Cooking will recommence after selecting the OK key.

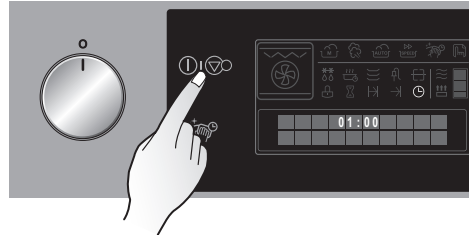
# Operation

---

## Switching off the oven.



- 1** If the oven is in operation, turn the Function dial to the “O” position to stop all cooking functions.



- 2** Touch the Power/Cancel key.

**NOTE :** The Oven will automatically turn off after 4 minutes if no operation has been selected or the Power/Cancel key is not pressed after turning the dial to the “O” position.

### Cooling system

The cooling fan switches on automatically to keep the appliance's surfaces cool. The air is displaced from in between the oven door and the control panel. When the oven is switched off, the cooling fan runs on and (even after the cooking fan has turned off) switches off once the appliance has cooled down.

### Residual Heat Indicator


The residual heat is indicated until the temperature has gone down to 60°C.

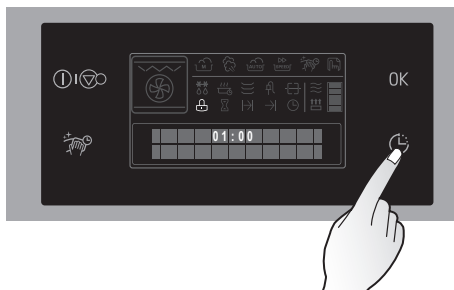


## CHILD LOCK


The CHILD LOCK prevents the oven being switched on whilst in stand by (off) mode. It can also be activated during the cooking mode to stop the temperature or duration of the cooking from being accidentally changed. The CHILD LOCK function will not stop the unit from being turned off whilst in the cooking mode. The CHILD LOCK function does not lock the door. The CHILD LOCK function will be automatically cancelled if the oven is turned off from the dial, or a power failure occurs.

### To activate the CHILD LOCK during cooking mode

1. Select the oven function and set a temperature. If necessary, set the cooking duration.
2. Press and hold the Time key for about 5 seconds until the Lock symbol(  ) appears in the display.
3. Time setting display will be converted to the oven operation display after 10 seconds. To activate the CHILD LOCK whilst in stand by mode with clock display on, follow step 2 only.



### De-activating the lock system

1. Press and hold the Time key until the Lock symbol(  ) is no longer displayed. The Lock System has now been de-activated. The CHILD LOCK function is deactivated when the oven is turned off.

### Rapid heat-up

The oven is supplied with rapid heat-up switched off. To activate the rapid heat up option see page 60 for setting instructions before using the oven. Rapid heat-up will only operate when Convection heat, Hot air, Conventional heat functions are selected.

During the rapid heat-up phase the top and rear element in the oven are used to reach the required temperature as quickly as possible.

# Operation

---

## Canceling the “rapid heating up”

Rapid heating up should not be used for some items such as biscuits and small cakes because they will brown too quickly from the top. Refer to the setting mode on the page 60 to cancel.

## Safety cut-out

- If the oven has been operating in a cooking mode for an extended period with no change in settings, it will automatically switch off. (This is not the same as the power saving mode.)

### **The safety cut-out device is activated at a temperature of:**

Below 100°C switches off after 16 hours  
100°C ~ 250°C switches off after 8 hours

## Restarting after safety cut-out

Switch the oven off.

You can now start the oven in the normal way.

## Baking dishes

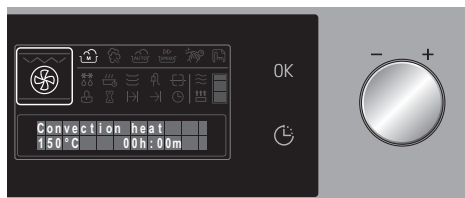
When using baking dishes, always ensure that the dish is suitable for use at the temperature inside the oven. The oven can operate at up to 250°C. Refer to the instructions provided by the manufacturer of the dish.

## Soft Closing

The Soft Closing feature controls the oven door mechanism. A system that employs new generation hinges to gently accompany the oven door, preventing it from abruptly closing, so it closes softly and quietly.

## Programming the overall cooking time

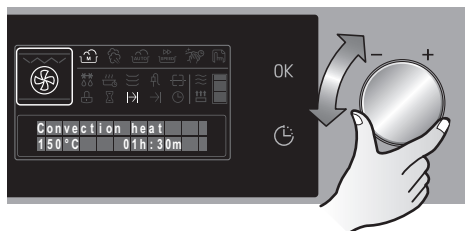
The oven switches off automatically at the end of the period of time entered.



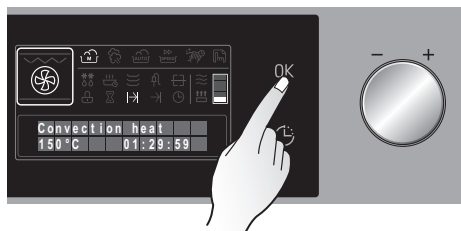
**1** Select the desired operating mode and temperature.



**2** Press the Time key once then the overall cooking time icon and time text will be blinking.



**3** Set the desired overall cooking time with the Adjustment dial.



**4** Start operation by pressing the OK key. The time text displays decreasing duration time. Once the set time has expired, you will hear a signal tone and the oven will switch off. Press the OK key to cancel the signal tone.

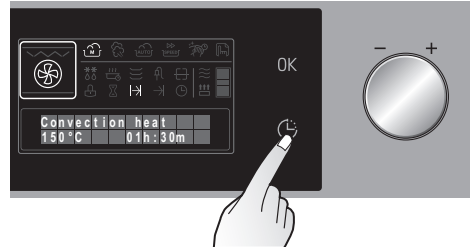
# Operation

## Combining overall cooking time and end of cooking time

The overall and end of cooking time programmes can be combined to permit the oven to be switched on and off automatically.



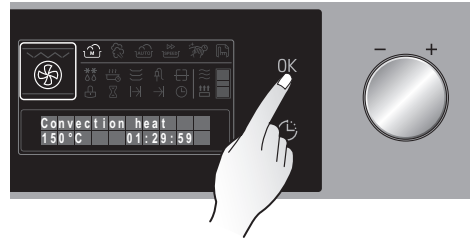
**1** Select the desired operating mode and temperature.



**2** Press the Time key once. Set the desired overall cooking time, using the Adjustment dial.



**3** Now press the Time key once to set the end of cooking time. Set the desired end of cooking time and confirm by pressing OK key.




**4** When operation starts, the time text displays decreasing duration time. Once the set time has expired, you will hear a signal tone and the oven switches off. Press the OK key to cancel the signal tone.

# EasyClean mode

## Functions



NOTE : Depending on the product,  icon may represent EasyClean mode.

### Description of EasyClean mode

LG's EasyClean enamel in your new oven provides flexibility while cleaning the inside of your oven.

The EasyClean feature works with LG's new enamel to help lift LIGHT soils such as drops of cheese from pizzas or LIGHT grease splatter from small roasts without harsh chemicals for safer and faster hand-cleaning.

While traditional enamel surfaces require harsh chemicals to clean, EasyClean uses ONLY WATER and runs for just 15 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

### BENEFITS OF EasyClean

- Helps **loosen light soils** before hand-cleaning
- EasyClean only uses water; no chemical cleaners

# EasyClean mode

---

## Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean mode. If you press EasyClean key when your oven cavity is above 65°C(150°F), "Oven is hot" will appear in the display, and the EasyClean mode will not be activated until the oven cavity cools down.
- Using the irregular side of a non-scratch scouring pad may help to take off the burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores can also help improve cleaning.
- The oven should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the EasyClean mode.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the bottom of the oven.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean mode.
- If you open the oven door during EasyClean mode, the mode will be paused until you close the oven door and touch OK key. The mode will be continued, but we recommend you not to leave the oven for a long time with the door opened because it may cause the degradation of cleaning performance.

## Warning:

- Some surfaces may be hot after the EasyClean mode. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean mode, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the mode is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the cavity. It may damage the oven door and you can get hurt from it.

## EasyClean INSTRUCTION GUIDE

STEP	EasyClean INSTRUCTION GUIDE	NOTES
1	Remove oven racks and accessories from the oven.	
2	<p>Use a sprayer to spray 30 ml of water so that it completely penetrates through residue on the walls and in the corners of the oven. Next, spray or pour another 120 ml of water onto the center of the bottom, inside the oven. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all residues. Add more water if necessary.</p> <p><b>ATTENTION: DO NOT SPRAY WATER DIRECTLY ONTO THE DOOR. OTHERWISE, WATER WILL DRIP ONTO THE FLOOR.</b></p>	<p>Spray water in the form of mist for better coverage of the oven's interior surface. Use 150 ml of water to clean the oven's interior.</p>
3	Close the oven door and press EasyClean key, and then press Ok key.	
4	A tone will sound at the end of the 15-minute. Press the Power/Cancel key to clear the display and tone.	
5	Place a towel in front of the oven, underneath the lower oven door, to capture any water that may spill out during cleaning.	
6	<p>Clean the oven cavity immediately after the EasyClean mode by wiping with a <b>wet, non-scratch scouring sponge</b> or pad (if the correct sponge is used, the scouring side will not scratch the finish). Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not damage the oven.</p> <p><b>ATTENTION : DO NOT USE ANY STEEL SCOURING PADS, ABRASIVE PADS OR CLEANERS as these materials can permanently damage the oven surface.</b></p>	<div data-bbox="899 1130 1030 1203" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="835 1216 1093 1246">Non-scratch scouring pad</p>

# EasyClean mode

---

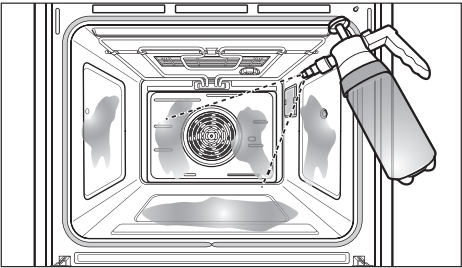
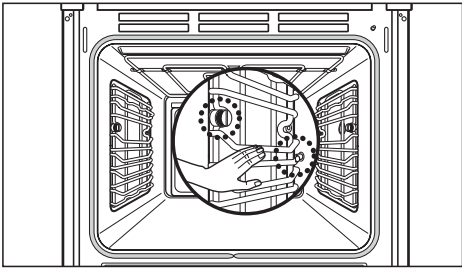
STEP	EasyClean INSTRUCTION GUIDE	NOTES
7	Once the oven cavity is cleaned, <b>wipe any excess water with a clean dry towel</b> . Replace racks and any other accessories.	
8	If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.	

## NOTE :

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean, press the Power/Cancel key to end the mode. Wait for the oven to cool to room temperature and then spray water into the oven and start another EasyClean mode.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean mode finishes. This is normal.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in white vinegar to remove them.

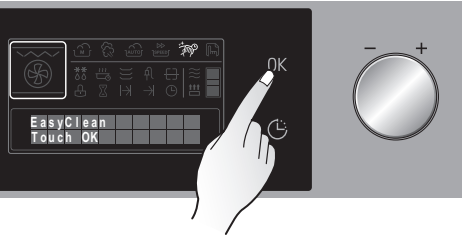
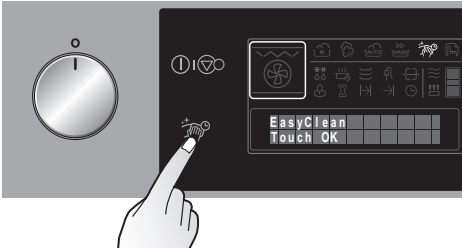


# Switching the oven on Using Direct key




**1** Completely remove all accessories from inside the oven.

**2** Spray 150 ml of water (30 ml on walls, 120 ml on the bottom) inside of the oven by means of a sprayer. Use the sprayer on the side walls, back wall, and bottom.



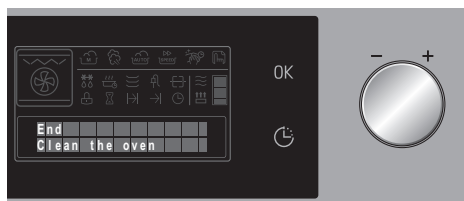
**3** Close the oven door. Touch the EasyClean key.

**4** Touch OK key.

**NOTE :** Depending on the product,  icon may represent EasyClean mode.

# EasyClean mode

---



- 5 After finishing the cleaning, you will hear the signal tone. Then do hand-cleaning as mentioned in this manual with given accessories.












**⚠ Warning:** The surfaces of the oven become a little hot during EasyClean mode. Accordingly, keep children away from the oven.

**NOTE :** After finishing EasyClean mode, you will hear the signal tone. Then do hand-cleaning as mentioned in this manual with given accessories.

# Manual cook mode

## Functions





 <p><b>Convection heat</b> Pre-set 150 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C</p>	 <p><b>Convectional heat</b> Pre-set 190 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C</p>	 <p><b>Bottom heat</b> Pre-set 170 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C</p>	 <p><b>Warming dishes (+icon)</b> Pre-set 65 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 100 °C</p>
 <p><b>Hot air</b> Pre-set 160 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C</p>	 <p><b>Large grill</b> Low 1 Medium 2 High 3</p>	 <p><b>Defrost (+icon)</b></p>	 <p><b>EasyClean (+icon)</b></p>
 <p><b>Fan grill</b> Pre-set 190 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C</p>	 <p><b>Small grill</b> Low 1 Medium 2 High 3</p>	 <p><b>Keep warm (+icon)</b> Pre-set 75 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 100 °C</p>	

## Description of manual cook mode

The individual manual cook mode differ in that they involve a combination of different heating elements. The various combinations are suitable for producing a variety of heated areas and hot air circulation paths in the oven, as required for the optimum preparation of various dishes.

For the roasting and baking functions there are preset recommended temperatures which you can, of course, adjust using the Adjustment dial.

When using Large grill(  )and Small grill(  ), you can select any of three settings by turning the Adjustment dial.


When using the defrost(  ), there are no other settings available.

# Manual cook mode

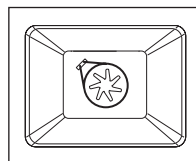
---

## Convection heat

Convection heat mode uses only the heating element in the back wall and the convection fan.

The recommended temperature is 150°C. It is also possible to bake on more than one level in Convection heat(  ) mode. This means that it is

suitable for fruit cakes and stirred cake or yeast-dough, for example a bread plait.



## Hot air

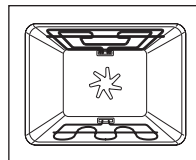
In addition to the Conventional (upper and concealed lower) heating elements, Hot air mode uses the

convection fan. This means that the roasting and baking temperature can be reduced by 20-40°C. The

recommended temperature is 160°C. This mode is

suitable for cakes and biscuits, as it is possible to bake on more

than one level at the same time.

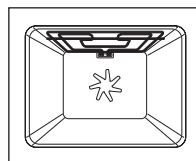


## Fan grill

In this mode, the large grill element and the fan are

on. The recommended temperature is 190°C. This

function is suitable for pizzas, quiche lorraine or cheesecakes.

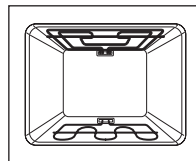


## Conventional heat



For Conventional heat, the upper and concealed lower heating elements are used. This operating

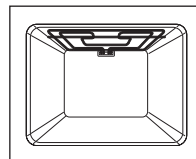
mode is suitable for baking cakes, baking with a short baking time, sensitive doughs and for roast beef and



fillet of beef on the one level. The recommended temperature is 190°C.

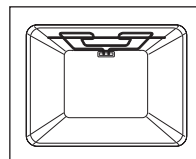


**Large grill (1, 2, 3)** 

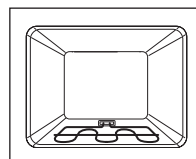
The Large grill () uses the entire grill heating element. No specific temperature can be set. You can choose between three settings. The Large grill () is suitable for cooking steaks, cutlets, fish or making toast, and for browning when cooking larger dishes with a gratin topping. The preset level is 3. Always grill with the door closed.

**Small grill (1, 2, 3)** 

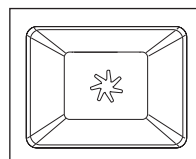
The Small grill () operates in the same way as the Large grill () , however, only part of the grill heating element is used. This makes it suitable for smaller dishes. The preset level is 3. Always grill with the door closed.

**Bottom heat** 

In bottom mode, only the concealed heating element in the oven floor is used. The recommended temperature is 170°C. This function is particularly suitable for finishing off cakes or pizzas on one of the lower oven levels.

**Defrost** 

In defrost mode, only the fan is used without heating. The circulating air speeds up the defrosting process. Place the frozen food in a suitable container to trap the liquid produced during defrosting. Where appropriate, you can use the wire grille and the deep pan(or baking tray) to avoid soiling the oven. If water is allowed to run out into the oven, the door seals will be contaminated and an unpleasant odor may result.



# Manual cook mode

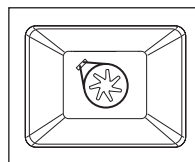
---

## Keep warm

For keep warm mode, the heating element at the top and concealed element at the bottom of the oven cavity are activated. You can use this function for keeping food warm until ready to serve. In this mode, a selectable temperature from 40 to 100 °C can be set. The duration of this function can also be set.

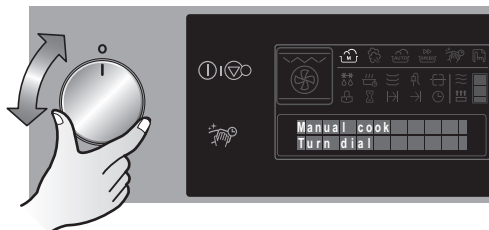
## Warming dishes

Warming dishes mode is used to keep dishes warm evenly. In this operating mode, the system uses the Convection heating element and fan located at the back of the oven to circulate warm air. A selectable temperature from 40 to 100 °C can be set. The duration of this function can also be set. Please ensure that the dishes are oven compatible.

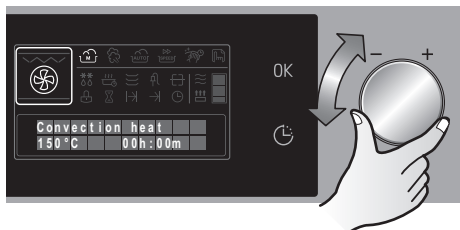


**NOTE:** During cooking, baking or roasting, if you leave the door open for more than 10 minutes, all settings are cancelled.

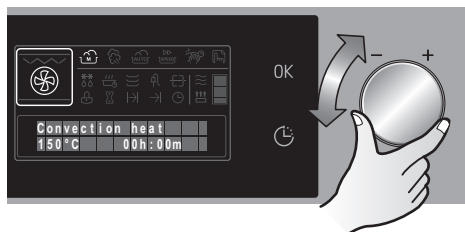
## Switching the oven on (Example : Convection heat)



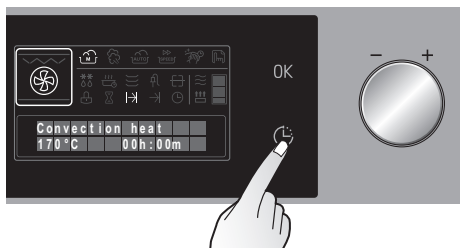
**1** Select the Manual cook mode with the Function dial.



**2** Select the desired mode with the Adjustment dial. (Example : Convection heat) Confirm by pressing the OK key. Selected mode then appears on the display.



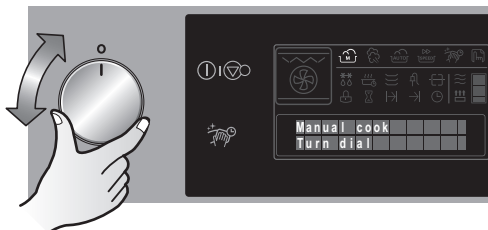
**3** You can adjust the desired temperature with the Adjustment dial. If you want to start without setting the cooking time, press the OK key for operation.



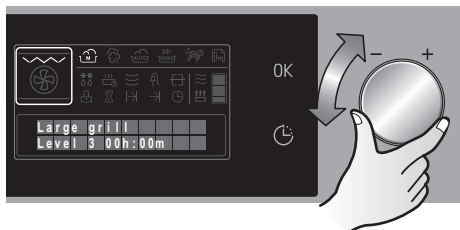
**4** If you want to set the cooking time, press the Time key. Then the overall cooking time icon & time text will blink. You can adjust the overall cooking time with the Adjustment dial. Press the OK key to start cooking.

# Manual cook mode

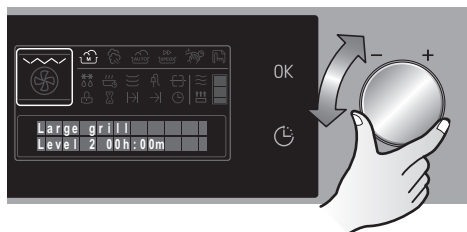
## Switching the oven on (Example : Large grill)



- 1 Select the Manual cook mode with the Function dial.



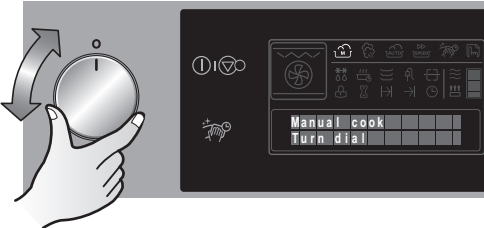
- 2 Select the desired mode with the Adjustment dial. (Example : Large grill)  
Confirm by pressing the OK key. The selected mode will appear on the display.



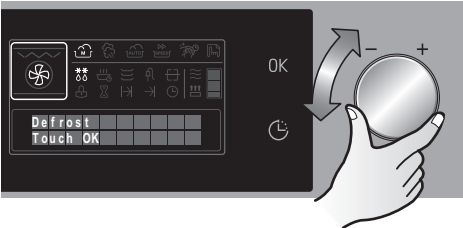
- 3 The default level will blink. You can adjust the desired level with the Adjustment dial. Press the OK key to commence grilling.



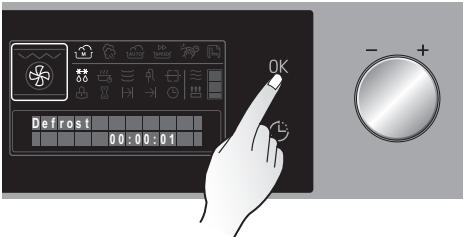
# Switching the oven on (Example : Defrost)



**1** Select the Manual cook mode with the Function dial.



**2** Select the desired mode with the Adjustment dial. (Example : Defrost)



**3** Press the OK key to start the Defrost mode.

# Manual cook mode

---

## Defrosting dishes

- Remove the dish from its packaging, put it on a plate and place the plate on the wire grille.
- Do not cover the dish with a plate or bowl, as this can considerably extend the defrosting time.
- Do not use the liquid produced during defrosting for cooking the dish to avoid the risk of salmonella. Ensure that the liquid produced during defrosting is free to run off the food onto the plate or a baking pan if using the wire grille.

## Oven levels

- For defrosting, use the wire grille on Level 1, or Level 2 for larger dishes.

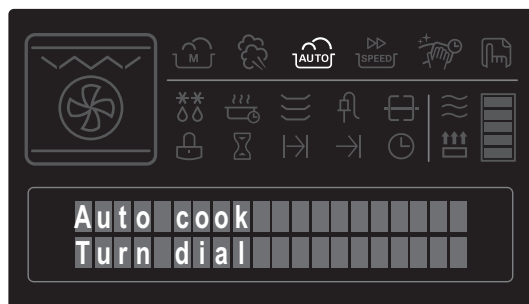
## Defrosting table

The following table contains reference values for defrosting.

Dish	Defrosting time (mins.)	Comments
Chicken, 1000 g	100–140	Use the wire grille with the deep pan (or baking tray). Turn the chicken after half of the time.
Meat, 1000 g	100–140	Turn the meat after half of the time or cover with tin foil.
Meat, 500 g	90–120	Turn the meat after half of the time or cover with tin foil.
Trout, 150 g	23–35	Do not cover.
Strawberries, 300 g	20–30	Do not cover.

# Auto cook mode

## Functions



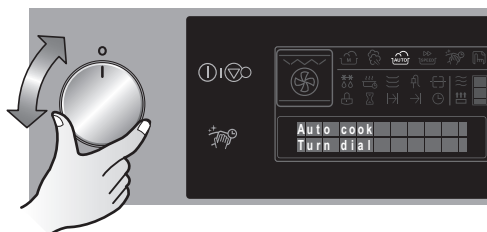
### Description of Auto cook mode

Auto cook mode operates the inner heaters to the predetermined appropriate temperature and time for each item and its selectable weight.

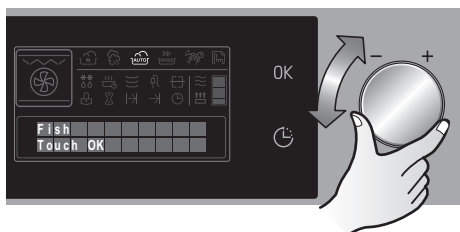
Item	Type
Fish	Salmon, steak / Jumbo Shrimps
Meat	Roast beef / Roast pork / Leg of lamb
Potato products	Gratinated potatoes / Roast potatoes
Poultry and Game	Chicken (Whole, legs)
Pizza	Pizza, frozen, thin base

# Auto cook mode

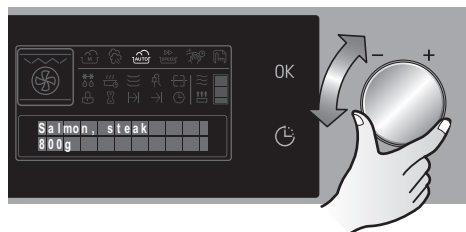
## Switching the oven on



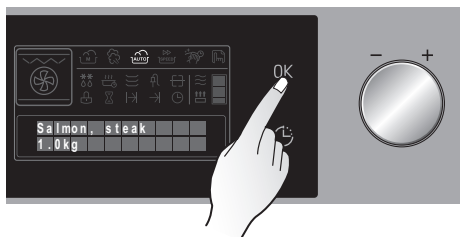
- 1 Touch the Power/Cancel key if the oven is in the power save mode. Select the Auto cook mode with the Function dial.



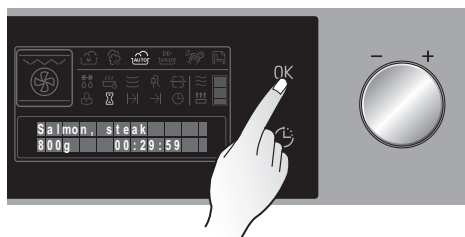
- 2 Select desired automatic program with the Adjustment dial(in this example, Fish). Press the OK key to confirm the category.



- 3 Select the desired dish from this category with the Adjustment dial(Salmon, steak, in the example).



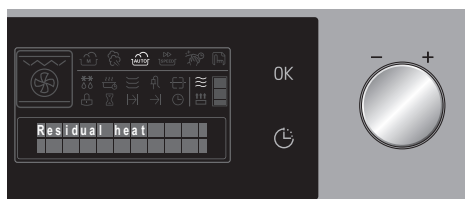
- 4 Press the OK key to confirm the dish. Now use the Adjustment dial to set the weight of the dish.



**5** Press the OK key to start cooking



**6** When cooking has completed, the text area displays "Cook End" and you will hear a signal tone.



**7** If there is residual heat, the residual heat icon flashes. The oven will then automatically operate the cooling fan and the cooling icon will flash until the temperature has gone down to 60 °C.

# Setting mode

## Functions



### Description of Setting mode

In the Setting mode, you can choose 7 options.

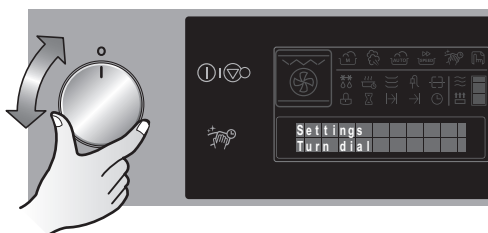
This oven is supplied with preset basic settings. You can change these settings individually.

	Basic setting	Optional setting
Language	"English"	5 different languages.
Set Time	"24 h-clock"	"12 h-clock"
Heating-up phase	"Normal"	"Rapid"
Oven lighting	"On for 60 seconds"	"Fully on"
Sound	"Sound On"	"Sound Off"
Automatic Start	"Automatic"	"Manual"
Clock Display	"Clock off"	"Clock on"

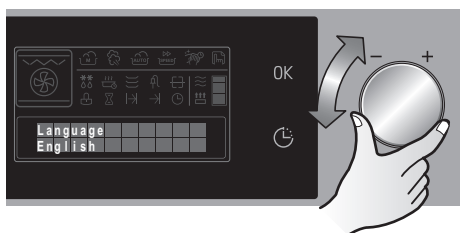
## Enter the Setting mode

Touch the Power/Cancel key if the oven is in the power save mode. Then select the Setting menu with the Left hand function dial.

## Changing the language



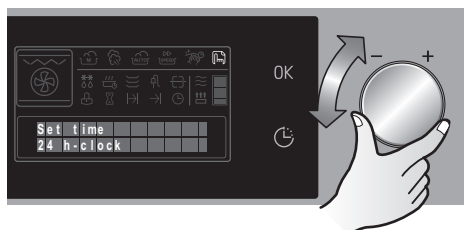
- 1** Turn the Adjustment dial to select the “Language” menu. Press the OK key to set desired language.



- 2** Use the Adjustment dial to set the desired language. Press the OK key to confirm the language you have selected.

# Setting mode

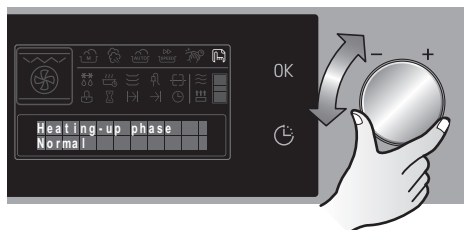
## Changing the clock



- 1 Select the “Set time” menu by turning the Adjustment dial. Press the OK key to confirm.

- 2 You can select either a 24 hour or 12 hour by turning the Adjustment dial. Press the OK key. The time of day can then be set. Enter and confirm the hour. Then enter and confirm the minutes. The time of day is now saved.

## Heating-up phase



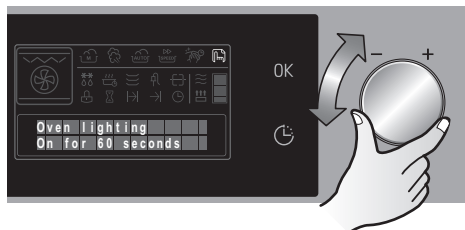
- 1 Select the “Heating-up phase” menu by turning the Adjustment dial. Press the OK key to confirm.

- 2 Now you can select “Normal” or “Rapid” by turning the dial. Then press the OK key to confirm.  
**NOTE:** If the option “Rapid” has been selected the corresponding symbol (refer to page 29) lights up during the heating up phase.

**Important:** You may use the rapid heating only in the following functions, Convection heat, Hot air and Conventional heat.



## Oven lighting

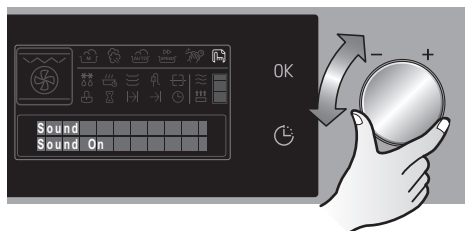


- 1 Select the “Oven lighting” menu by turning the Adjustment dial. Press the OK key to confirm.

- 2 You can select “Fully on” or “On for 60 seconds”. Select by turning the dial and confirm the one you want by pressing the OK key. In “Fully on” mode, the oven lighting will stay on during cooking for a maximum 3 hours.

**NOTE :** If you want to light oven inside during cooking, press the EasyClean key. The oven lighting will stay on during cooking for 60 seconds.

## Sound



- 1 Select the “Sound” menu by turning the Adjustment dial. Press the OK key to confirm.

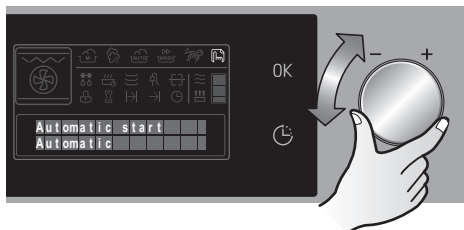
- 2 Select sound on or off mode by turning the dial. Confirm your selection by pressing the OK key.

**NOTE :** In sound off mode, all sounds are inaudible except operating errors.

# Setting mode

---

## Automatic start

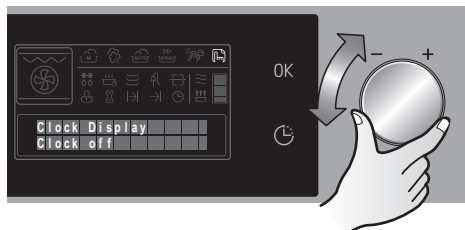


- 1 Select the “Automatic start” menu. Press the OK key to confirm.

- 2 You can select either “Automatic” or “Manual”. Select the desired starting method and press the OK key to confirm the entry.

**NOTE :** In automatic start mode, the cooking program will start automatically about 8 seconds after the last entry was made. In Manual mode, the OK key must be pressed for cooking to start.

## Clock display



- 1 Select the “Clock Display” menu. Press the OK key to confirm.

- 2 You can select either “Clock on” or “Clock off” option by turning the dial. Select the setting you want and confirm your selection by pressing the OK key.

**NOTE :** In clock on mode, the power save function is automatically disabled and the clock is always on after switching the oven off. In clock off mode, the energy saving function is enabled. if the oven temperature is under 60°C after cooking, the clock display will go out to save energy after approximately 5 minutes and the Power/Cancel key will need to be pressed to reactivate the oven.

# Auto cook table

## Fish

Sub menus	Category	Weight limit	Step	Utensil	Food Temp.
1-1	Salmon, steak	400-1200g	200g	Deep pan (or baking tray) + Grill tray	Refrigerated
1-2	Jumbo Shrimps	300-1000g	100g	Deep pan (or baking tray) + Grill tray	Refrigerated

## Meat

Sub menus	Category	Weight limit	Step	Utensil	Food Temp.
2-1	Roast beef	1000-2500g	500g	Wire grille + heat proof glass dish	Refrigerated
2-2	Roast pork	1000-2500g	500g	Wire grille + heat proof glass dish	Refrigerated
2-3	Leg of lamb	1000-2000g	500g	Wire grille + heat proof glass dish	Refrigerated

Oven level, from bottom	Instructions
3	Choose salmon steaks of 200g weight and 2.5cm thickness each. Brush salmon with oil or melted butter, season as desired. Place salmon onto deep pan(or baking tray) with greased grill tray. When oven beeps, turn food over.
4	Remove feelers of shrimps. Brush with oil or melted butter. Season as desired, place shrimps onto deep pan(or baking tray) with grill tray. Insert into oven. When oven beeps, turn food over.

To avoid residual cooking, remove food from oven immediately.

Oven level, from bottom	Instructions
2	Brush beef with oil or melted butter, season as desired. Put beef in open dish and insert into oven. When oven beeps, add a big cup of hot water to prevent smoke generation and cover with lid. After cooking, allow to rest covered with foil for 10 minutes. Use generated juice for gravy or sauce.
2	Brush pork with oil or melted butter, season as desired. Place pork into dish, add a big cup of water to prevent smoke generation, cover with lid and insert into oven. When oven beeps, remove lid. After cooking, allow to rest covered with foil for 10 minutes. Use generated juice for gravy or sauce.
2	Brush leg of lamb with oil or melted butter, season as desired. Place lamb into dish, insert into oven. When oven beeps, add a big cup of water to prevent smoke generation and cover with lid. After cooking, allow to rest covered with foil for 10 minutes. Use generated juice for gravy or sauce.

To avoid residual cooking, remove food from oven immediately.

# Auto cook table

## Potato products

Sub menus	Category	Weight limit	Step	Utensil	Food Temp.
4-1	Gratinated potatoes	500-1500g	500g	Wire grille + heat proof glass dish	Room
4-2	Roast potatoes	400-1600g	200g	Wire grille + heat proof glass dish	Room

## Poultry and game

Sub menus	Category	Weight limit	Step	Utensil	Food Temp.
5-1	Chicken, whole	1000-2000g	250g	Deep pan (or baking tray) + Grill tray	Refrigerated
5-2	Chicken, legs	600-1800g	200g	Deep pan (or baking tray) + Grill tray	Refrigerated

## Pizza

Sub menus	Category	Weight limit	Step	Utensil	Food Temp.
6-1	Pizza, frozen, thin base	200-400g	100g	Wire grille	Frozen

Oven level, from bottom	Instructions
2	Cut pre-cooked gratin potatoes into slices. Place potatoes in dish, cover with grated cheese (30g per 500g gratin potatoes) and insert into oven.
2	Choose small potatoes (100-150g each). Peel, wash, dry and cut potatoes into halves. Mix potatoes with salt, pepper and oil or melted butter and put into open dish. Insert into oven. When oven beeps, turn food over.

To avoid residual cooking, remove food from oven immediately.

Oven level, from bottom	Instructions
2	Brush chicken with oil or melted butter, season as desired. Place chicken onto grill tray. Add water to deep pan(or baking tray) to prevent smoke generation. Insert into oven. When the oven beeps, turn food over. After cooking, allow to rest covered with foil for 10 minutes. Use generated juice for gravy or sauce.
2	Brush chicken legs with oil or melted butter, season as desired. Place chicken legs onto grill tray, fill water into deep to prevent smoke generation, put grill tray on top and insert into oven. When oven beeps, turn food over. After cooking, allow to rest covered with foil for 3 minutes. Use generated juice for gravy or sauce.

To avoid residual cooking, remove food from oven immediately.



Oven level, from bottom	Instructions
1	Place frozen pizza on wire grille. Insert into oven. Use only one frozen pizza at a time.

### **Warning**




- **Stand away when you open the door during cooking because the hot vapor may cause burns or injury.**

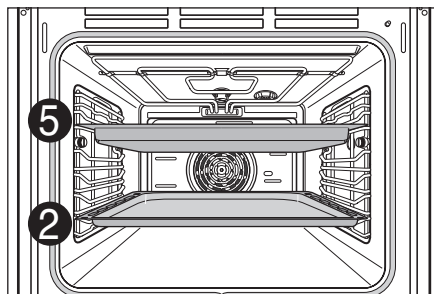
# Baking

## General information

When baking, use the Convection heat(  ) or Conventional heat (  ) modes.

## Baking tins


- When baking in Conventional heat(  ) modes, use baking tins with a dark metal or coated surface.
- When baking with Convection heat(  ), you can also use baking tins with a bright metal surface.
- Always place cake tins in the middle of the tray or wire grille.
- When baking with Conventional heat(  ), you can place two baking tins side by side in the oven. This means that the baking time is only slightly longer.
- When using two trays (baking tray and deep pan), place the deep pan on Level 5 and the baking tray on Level 2.




**NOTE** : Included tray may differ depending on the product.

## Oven levels

The Oven levels are numbered from the bottom up.

When using Conventional heat(  ), you can bake on one level only, for example Level 4.

When using Convection heat(  ), you can bake sponge bases and biscuits up to 2 baking trays at the same time, for example on levels 2 and 5.



## Using baking tables

The tables contain the temperature settings, baking times and Oven levels for a selection of typical dishes.

- Temperatures and baking times should be regarded as reference figures only. The actual values depend on the type of preparation, quality of ingredients and the baking tin in use.
- We recommend first selecting a lower temperature and then increasing it if necessary, for example if you want a higher degree of browning or the baking time is too long.
- If you cannot work out the settings for a specific recipe, simply use the settings for the most similar recipe.
- When baking cakes on baking trays or in tins on more than one level, the baking time may be extended by 10 –15 minutes.
- Baking with a high liquidity content (e.g. pizza, fruit cakes, etc.) should be baked on a single level only.
- With cakes and baking with different levels of dough, uneven browning may take place initially. **In this case, do not alter the temperature setting.** The degree of browning will even itself out over the baking process.
- For energy saving, use the residual heat for 8 minutes before finishing cooking times.

# Baking Tables

## Baking on a single oven level

Operating mode	Convection heat		Conventional heat		Baking time
	Oven level	Temp. in °C	Oven level	Temp. in °C	For both types of baking, in hrs, mins.
<b>Cakes in baking tins</b>					
Ring-shaped pound cake	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Biscuits / pancakes	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Sponge finger	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Flan base – shortcrust pastry	3	170–180	2	190–210 <sup>1)</sup>	0:10–0:25
Flan base – cake mixture	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Apple pie	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Spicy cakes and flan base (e.g. quiche lorraine)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Cheesecake <sup>3)</sup>	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
<b>Cakes on baking tray</b>					
Bread plaits / larger cakes	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Christmas stollen	3	150–170 <sup>1)</sup>	4	160–180 <sup>1)</sup>	0:40–1:00
Bread (rye bread) Fermentation is required	2	180–200 <sup>1)</sup> 140–160	2	230 <sup>1)</sup> 160–180	0:20 0:30–1:00
Pie / eclair	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	190–210	0:15–0:30
Swiss roll	3	150–170 <sup>1)</sup>	4	180–200 <sup>1)</sup>	0:10–0:20
Fruit cake with shortcrust pastry	3	160–170 <sup>1)</sup>	4	170–190 <sup>1)</sup>	0:40–1:20

Operating mode	Convection heat		Conventional heat		Baking time
	Oven level	Temp. in °C	Oven level	Temp. in °C	For both types of baking, in hrs, mins.
Small cakes	2	140-160	4	150-170	0:20-0:35
Slices with topping/ filling, e.g. quark, cream, sugar, almonds			4	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (thick base) <sup>2) 3)</sup>	1	180-200	1	190-210 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (thin base) <sup>2)</sup>	1	200-220	1	230 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Unleavened bread	1	200-220	1	230 <sup>1)</sup>	0:08-0:15
Swiss flan	1	180-200	1	210-230	0:35-0:50
<b>Biscuits<sup>2)</sup></b>					
Shortcrust biscuits <sup>2)</sup>	3	150-160	4	170-190 <sup>1)</sup>	0:06-0:20
Iced biscuits <sup>2)</sup>	3	140-150	4	160-180	0:10-0:40
Cake mixture biscuits <sup>2)</sup>	3	150-160	4	170-190	0:15-0:20
Cakes and pastries with egg white, meringues	3	80-100	4	100-120	2:00-2:30
Macaroons	3	100-120	4	120-140	0:30-1:00
Yeast dough biscuits <sup>2)</sup>	3	160-170	4	170-190	0:20-0:40
Puff pastry cakes and pastries	3	160-180 <sup>1)</sup>	4	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Bread rolls	3	180-200 <sup>1)</sup>	4	180-220 <sup>1)</sup>	0:20-0:35

1) Preheat the oven.

2) Switch off "rapid heat-up".

3) Use deep pan(or baking tray).

Always count Oven levels from the bottom up.

# Baking Tables

## Baking on more than one oven level

Recipe	Hot air		Baking time in hrs, mins.
	Oven level	Temp. in °C	
<b>Cakes /cakes and pastries on baking sheet<sup>2)</sup></b>			
Pie / eclair <sup>2)</sup>	2/5	160–180 <sup>1)</sup>	0:35–1:00
Dry sponge cake with crumble topping <sup>2)</sup>	2/5	140–160	0:30–1:00
<b>Biscuits<sup>2)</sup></b>			
Shortcrust biscuits <sup>2)</sup>	2/5	150–160	0:15–0:35
Iced biscuits <sup>2)</sup>	2/5	140–150	0:20–1:00
Cake mixture biscuits <sup>2)</sup>	2/5	160–170	0:25–0:40
Cakes and pastries with egg white, meringues <sup>2)</sup>	2/5	80–100	2:10–2:50
Macaroons <sup>2)</sup>	2/5	100–120	0:40–1:20
Yeast dough cookies <sup>2)</sup>	2/5	160–170	0:30–1:00
Puff pastry cakes and pastries <sup>2)</sup>	2/5	170–180 <sup>1)</sup>	0:30–0:50
Bread rolls <sup>2)</sup>	2/5	180–190 <sup>1)</sup>	0:30–0:55

1) Preheat the oven.

2) Switch off “rapid heat-up”.

Always count Oven levels from the bottom up.

Place the deep pan(or baking tray) on level 5.

**NOTE** : This is optional for product having two trays.

## Table for strudel and baked dishes

Recipe	Conventional heat		Baking time in hrs, mins.
	Oven level	Temp. in °C	
Baked pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Baked vegetables	1	200–220 <sup>1)</sup>	0:15–0:30
Pizza baguette	1	200–220 <sup>1)</sup>	0:15–0:30
Soufflé	1	180–200	0:15–0:30
Fish pie	1	180–200	0:30–1:00
Stuffed vegetables	1	180–200	0:30–1:00

1) Preheat the oven.

Always count Oven levels from the bottom up.

## Baking tables for frozen ready-made dishes

Dish	Oven level	Oven function	Temperature	Time
Frozen pizza	3	Conventional Heat	Follow instructions on pack.	Follow instructions on pack.
Baguettes	3	Conventional Heat	Follow instructions on pack.	Follow instructions on pack.
Fruit cake base	3	Conventional Heat	Follow instructions on pack.	Follow instructions on pack.
Chips	3	Convection Heat	200–220°C	15–25 mins.

Always count Oven levels from the bottom up.

**NOTE:** Turn chips 2 or 3 times when heating. When heating frozen dishes, the baking tray may bend out of shape because of the great difference in the temperature of the frozen food and the oven. Trays normally return to their original shape once they have cooled down.

# Baking Tables

---

## Baking tips

Results of baking	Possible cause	Solution
The cake base is too light	Wrong Oven level	Use a dark baking tin or put the cake one level lower down.
Cake collapses (turns lumpy, soggy)	Oven temperature too high	Set the temperature slightly lower.
	Baking time too short	Set a longer baking time. The baking time cannot be reduced by setting a higher temperature.
	Mixture contains too much liquid	Use less liquid. Follow instructions for dough mixing times, especially when using kitchen appliances.
Cakes are too dry	Oven temperature too low	Next time set a slightly higher temperature.
	Baking time too long	Set a slightly shorter baking time.
Cakes are browned unevenly	Baking temperature too high and baking time too short	Set a slightly lower baking temperature and a slightly higher baking time.
	Mixture unevenly distributed	Distribute the mixture evenly over the baking tray/tin.
Baking time too long	Temperature too low	Next time set a slightly higher temperature.

# Roasting

When roasting, use the Fan grill (  ), Conventional heat (  ) modes.

## TIP:

- Use heat resistant dishes when roasting (follow manufacturer's instructions).
- Stainless steel roasting pans are only of limited use, as they reflect the heat to a very large extent.
- When using dishes with plastic handles, ensure that the handles are heat resistant (follow manufacturer's instructions).
- Large items for roasting or a number of items can be placed directly on the wire grille above the deep pan(or baking tray) (e.g. turkey, goose, 3~4 chickens, 3~4 knuckles of veal).
- Lean meat should be roasted in a roasting tray with a lid (e.g. veal, braised beef, deep frozen meat). This keeps the juices in the meat.
- For cooking crispy crusts or bacon, a casserole dish with no lid should be used (e.g. pork, minced meat, lamb, mutton, duck, knuckle of veal, chicken, poultry meat, roast beef, fillet of beef, game birds).

## TIP:

- Pour enough water into the deep pan(or baking tray) to prevent smoke generation when you use roasting mode.

## TIP:


- Clean the oven as soon as possible after use if you are roasting in an open-topped tin or dish. It is easier to remove fat splashes when the oven is still warm.

**⚠ Warning:** Allow the oven to cool down enough to ensure there is no risk of burning yourself.

# Roasting

---

The table contains the required temperatures,roasting times and Oven levels for various kinds of meat. The figures stated are approximate figures only.

- We recommend cooking meat and fish weighing over 1 kg in the oven.
- For lean meat and fish, use Conventional heat. For all other kinds of meat we recommend Fan grill(  ) mode.
- Add a little liquid to prevent roasting juices or fat from getting burned onto the pan surfaces.
- Turn the food over after about half or two thirds of the cooking time.

**TIP:** For better roasting results, baste joints and poultry with their own juices a number of times during the roasting process.



# Roasting tables

## Roasting Table

Food	Oven level	Fan grill		Conventional heat	
		Temp. (°C) <sup>1)</sup>	Time (mins.)	Temp. (°C) <sup>1)</sup>	Time (mins.)
Beef (approx. 1kg)	2 <sup>2)</sup>	190	50~70	200	70~90
Venison (approx. 1kg)	2 <sup>2)</sup>	180	75~100	200~230	100~120
Leg of pork (approx. 1kg)	2 <sup>2)</sup>	180~190	80~110	200	100~120
Rolled pork (approx. 1kg)	2 <sup>2)</sup>	180~190	90~120	200~220	110~130
Leg of lamb (approx. 2kg)	2	180	110~130	200	150
Poultry (approx. 1kg)	2 <sup>2)</sup>	210	50~60	200~220	70~90
Poultry (approx. 2kg)	2	200	60~80	200~220	110~120
Stuffed	2	180~190	100~120	200~220	110~140
Poultry (approx. 4kg)	2	180~190	120~140	190~210	130~150
Whole fish (approx. 1.5kg)	2 <sup>2)</sup>	160~180	35~55	200~220	35~55

This table is intended as a guide only, individual tastes and cuts of meat will vary.

1) Set the pot roasting temperature 20°C higher.

2) Use the 4th level from the bottom when using Conventional heat.

# Grilling

---

For grilling, you have a choice of 4 different operating modes.

## Large grill

For larger quantities of flat food for grilling, for top-baking in large tins. Choose 1 of 3 power levels (1 low, 2 medium and 3 high), as suitable for the food being grilled.

## Small grill

For smaller quantities of flat food for grilling, for top-baking in small tins. Choose 1 of 3 power levels (1 low, 2 medium and 3 high), as suitable for the food being grilled.

## Fan grill

For grilling large pieces of meat or poultry, such as rolled roast or turkey.

## Grilling dishes

Use the deep pan(or baking tray) for grilling. Use the wire grille for making toast. To catch dripping liquids, slide the baking tray or deep pan in at Level 1 or 2.

## Oven levels

Use levels 5 or 6 for grilling flat pieces of meat.

**⚠ Warning:** exposed parts of the oven can become hot during grilling. Keep children at a distance.

## Using the grilling table

The grilling times are intended as approximate values only. The actual times may vary depending on the quality of the actual meat or fish. Grilling is particularly suitable for cooking flat pieces of meat and fish. Turn the grilled food over about halfway through the cooking time.

## Grilling table

Food for grilling	Oven level	Large grill step 3	
		1st side	2nd side
Rissoles	5	8–10 mins.	6–8 mins.
Pork fillet	5	10–12 mins.	6–10 mins.
Grilling sausages	5	8–10 mins.	6–8 mins.
Beef or veal steaks	5	6–7 mins.	5–6 mins.
Fillet of beef (1 kg approx.)	4	10–12 mins.	10–12 mins.
Toast <sup>1)</sup>	4	2–3 mins.	2–3 mins.
Toast with topping	4	6–8 mins.	

1) Wire grille or deep pan(or baking tray)

Always count the Oven levels from the bottom up.

# Special functions

---

You can set your oven to low temperatures from 40°C and up. This allows you to make yoghurt, for example, or to let dough rise.

## How to make yoghurt

### Dishes

Glasses or cups of 150 ml capacity which you cover with a lid or a piece of tin foil.

### Oven level

Place the wire grille on Level 4.

### Preparation

1. Heat 1 litre of milk to 60–70°C.
2. Leave the milk to cool to roughly 40°C.
3. Stir 150g of natural yoghurt into the milk, and then pour the mixture into the individual containers and cover.
4. Leave the individual containers on the wire grille for approx. 5–8 hours (until the yoghurt has reached a set consistency), mature in the oven with Conventional heat elements set at 40°C.

## How to raise yeast dough

### Dishes

Use a heat-resistant bowl for the dough (40°C).

### Oven level

Place the wire grille on Level 2.

### Preparation

1. Put the dough in the bowl. Cover the bowl with a damp cloth and place on the wire grille.
2. Switch on Conventional heat(  ) mode at 40°C.
3. Leave the dough to rise until it has doubled in size.

# Cleaning and care

---

**⚠ Warning:** Switch the oven off before cleaning and allow to cool.

## Outside

Wipe the front of the appliance with a soft cloth using a mild detergent.

- Do not use any caustic or abrasive cleaning materials.
- For aluminium front panels use a mild window cleaner and for stainless steel front panels use the corresponding cleaner for stainless steel.

## Oven interior

**NOTE :** Clean the appliance after use, as soon as it has cooled down. This makes it easier to remove any deposits and they cannot get burnt on.

- Switch the oven light on.
- Wipe down the oven with water and dishwashing liquid. Allow to dry. Do not use any abrasive cleaners.
- Remove persistent deposits with a special oven cleaning product or use the EasyClean mode.

**Important:** When using a spray-on cleaner, it is essential to follow the manufacturer's instructions! Do not clean the door seal by hand.

## Accessories

Clean the accessories (wire grille, baking tray, etc.) after use and allow to dry fully. If necessary, treat in advance to soften deposits.

# Smart features

## Before using the Tag On function

The Tag On function allows you to conveniently use the LG Smart Diagnosis™, set cook mode as well as EasyClean™, and Oven Stats features to communicate with your appliance right from your own smart phone.

1. Download the LG Smart Oven App to your smart phone.
2. Turn on the NFC (Near Field Communication) function in your smart phone.

The Tag On function can be used with most smart phones equipped with the NFC function and based on the Android operating system (OS).

**NOTE:** To operate NFC function in this machine requires a smart phones which have at least a certain level of NFC recognition function. In some cases, NFC-equipped phones may be unable to transmit successfully.

## Turning on the NFC function of the smart phone



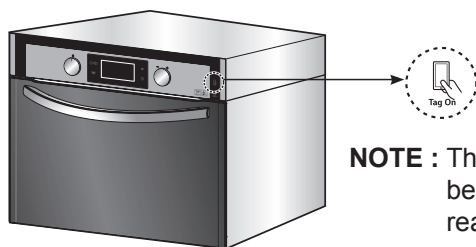
1. Enter the "Settings" menu of the smart phone and select "Share & Connect" under "WIRELESS & NETWORKS".
2. Set "NFC" and "Direct Android Beam" to ON and select "NFC".
3. Check "Use Read and Write/P2P receive".

**NOTE:** Depending on the smart phone manufacturer and Android OS version, the NFC activation process may differ. Refer to the manual of your smart phone for details.

## The Tag On icon

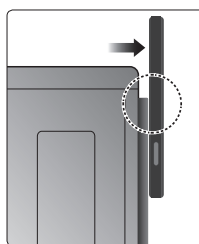
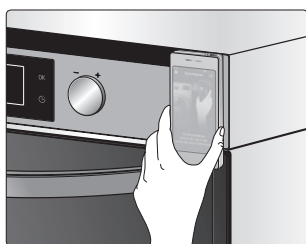


Look for the Tag On icon next to the control panel. This is where you position your smart phone when using the Tag On function with the LG Smart Diagnosis™, set cook mode as well as EasyClean™, and Oven Stats features of the LG Smart Oven application.



**NOTE :** This picture can be different with real product.

When you use the Tag On function, position your smart phone so that the NFC antenna on the back of your smart phone matches the position of the Tag On icon on the appliance. If you do not know the position of your NFC antenna, move your smart phone very slightly in a circular motion until the application verifies the connection.



Because of the characteristics of NFC, if the transmission distance is too far, or if there is a metal sticker or a thick case on the phone, transmission will not be good. In some cases, NFC-equipped phones may be unable to transmit successfully.

Press [ ? ] in the LG Smart Oven app for a more detailed guide on how to use the Tag On function.

# Smart features

---

## USING TAG ON WITH APP

The LG Smart Oven app offer the following features.

- **Smart Diagnosis™**  
Allows you to diagnose and troubleshoot problems with your oven.
- **EasyClean™**  
Allows you to set EasyClean™, see instruction guide as well as simulate and compare energy consumption when using EasyClean™ against self clean.
- **Cook Mode Setting**  
Allows you to set repeatedly and conveniently the cook mode, temp and cook time of your favorite dishes

Features could be added or deleted when the LG Smart Oven application is updated.

Data saved on the LG Smart Oven application could be deleted when the application is updated or your smart phone is changed.

## SMART DIAGNOSIS™

Should you experience any problems with your Oven, it has the capability of transmitting data to your smart phone using the LG Smart Oven Application or via your telephone to the LG call center. Smart Diagnosis™ cannot be activated unless your oven is turned on by pressing the OK key. If your oven is unable to turn on, then troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.



## USING SMART DIAGNOSIS™

### Smart Diagnosis™ Using Your Smart Phone

1. Download the LG Smart Oven application on your smart phone.
2. Open the LG Smart Oven application on your smart phone. Press Smart Diagnosis™ key to advance to the next screen.
3. Follow directions of the application. Using 'Tag on' is recommended but, if it does not work well, the application will show how to use Audible Diagnosis.
4. Press [ ? ] in the LG Smart Oven app for a more detailed guide on how to use the Tag On function.

### Smart Diagnosis™ Through the CallCenter

1. Call the LG Call center at : (LG Czech Republic) +420 810 555 810  
(LG Slovakia) +421 0850 111 154  
(LG Hungary) +36 40 54 54 54  
(LG Bulgaria) 0 700 1 5454  
(LG Poland) +48 22 48 17 507
2. When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.  
**NOTE:** Do not touch any other keys or icons on the display screen.
3. Press and hold the OK key for three seconds.
4. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about six seconds and the display will count down the time.
5. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

### When conducting Audible Diagnosis

- NOTE:**
- Call quality differences by region may affect the function.
  - Use the home telephone for better communication performance, resulting in better service.
  - Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.

# Oven light

---

## Risk of electric shock!

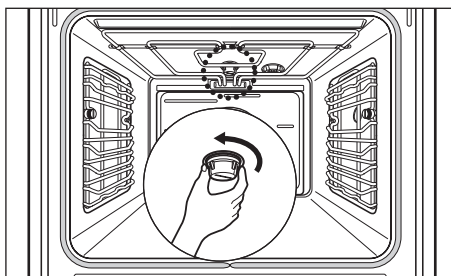
- Switch the oven off before replacing bulbs.
- Disconnect the appliance from the electricity supply

**NOTE :** To protect the bulbs and lamp cover, a soft cloth should be placed on the oven floor.

## Replacing the oven light / cleaning the lamp cover

### Step. 1

Unscrew the lamp cover by turning anti-clockwise.



### Step. 2

Replace the oven lamp.  
(Type E14, 230V, 25W, heatproof to 300°C)

**NOTE :** Always use a cloth to take hold of a lamp to avoid it burning on fatty deposits.

### Step. 3

Refit the lamp cover.

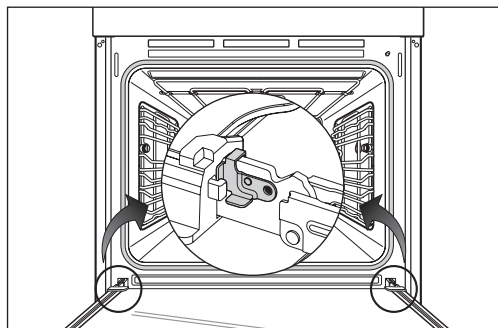
**NOTE :** Make sure that all parts are correctly in place.

# Oven door

## Removing the oven door

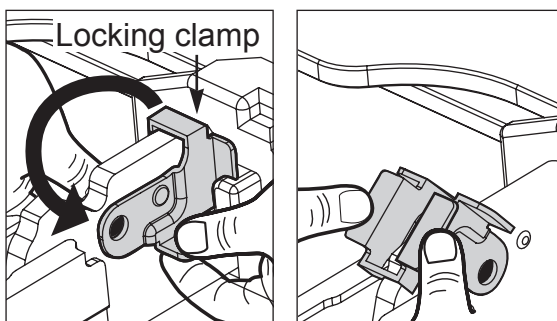
### Step. 1

To remove the oven door for easier cleaning, open the door fully.



### Step. 2

To release the locking clamps on the hinges, push aside the locking clamp completely in the direction of the arrow.



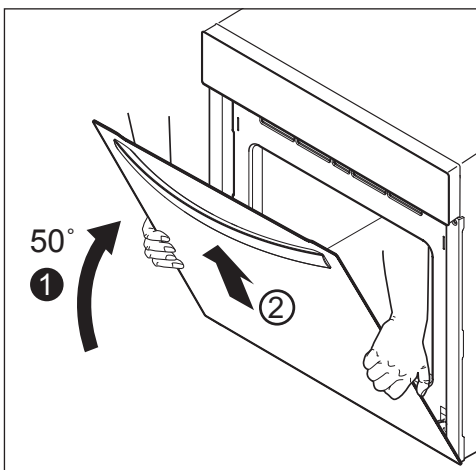
### Step. 3

Then lift the door upwards as far as it will go.

**NOTE :** Do not attempt to take the door off the hinge guides when it is in a horizontal position. The guides will close, and damage the appliance.

### Step. 4

Hold the door securely at both sides and lift upwards off along the hinge guides.



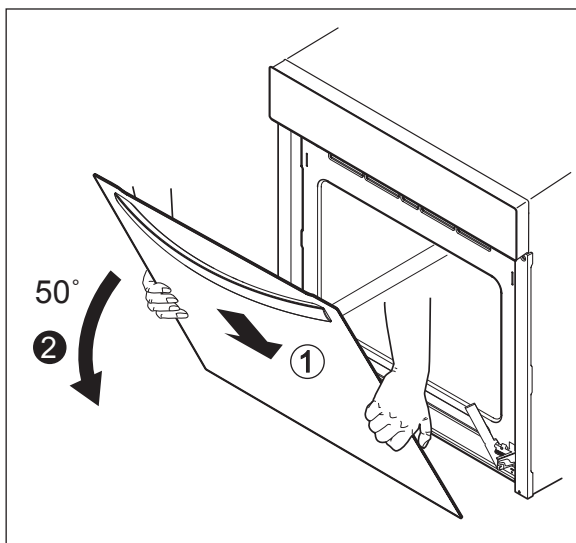
# Oven door

## Rehanging the oven door

### Step. 1

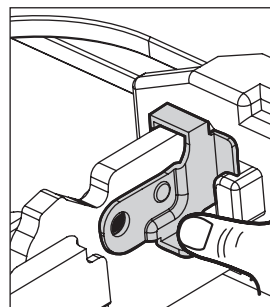
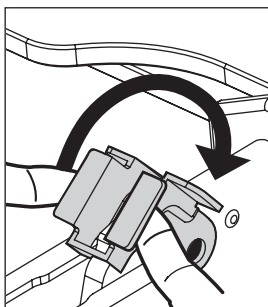
Hold the door securely at both sides and carefully fit it back onto the hinge guides.

**NOTE :** Make sure that the door goes back on straight.



### Step. 2

To lock the locking clamps on the hinges, pull the locking clamp completely in the direction of the arrow.



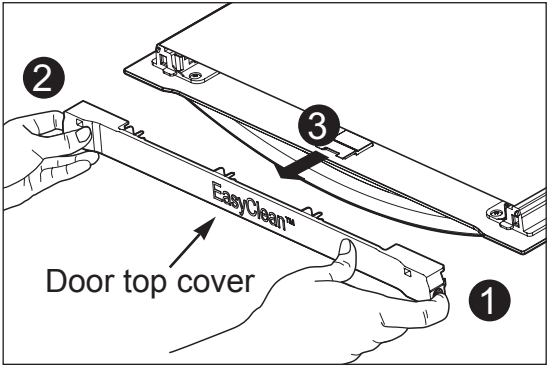
# Dismantling the oven door

The oven door is fitted with three glass panels. The inner glass panels can be removed for cleaning.

**NOTE :** The following steps must be performed only after the oven door has been removed after it has cooled down. Place the door on a soft and even surface with the handle facing down to protect it from breakage and to prevent it getting scratched.

### Step. 1

Push the spot at the right-hand side of the door and pull the top cover above the glass panels forward little bit.

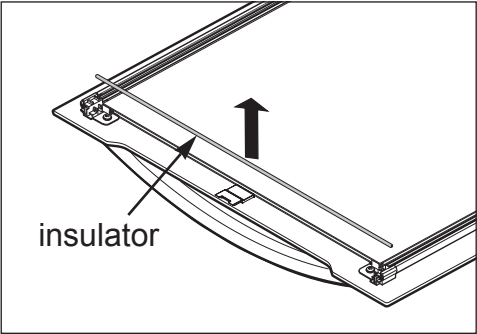
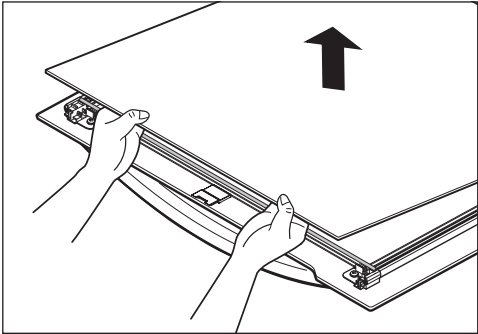


### Step. 2

Push the spot at the left-hand side of the door and pull the top cover above the glass panels forward.

### Step. 3

Pull the inside glass panel out forward. Then remove the insulator from the door.

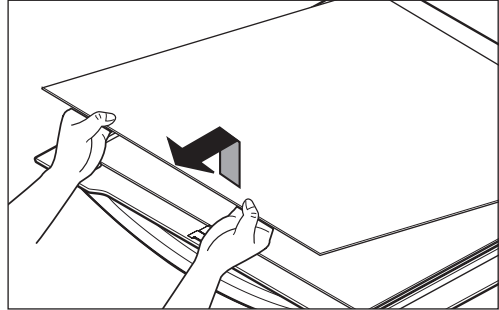


# Oven door

## Step. 4

Lift the second glass panel up and out.

Handle them very carefully to avoid the risk of breakage.



## Refitting the glass panels

### Step. 1

Refit the second glass panel carefully.

### Step. 2

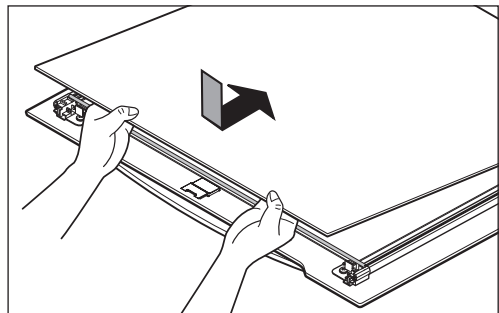
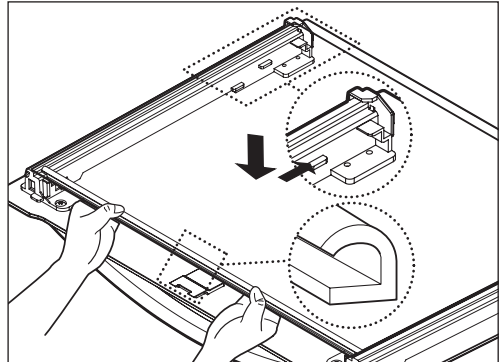
Refit the insulator and the inside glass panel. The print of inside panel should face in towards the middle panel.

**NOTE :** Convex side of the insulator must be located facing up and the concave side of the insulator must be located toward you.

### Step. 3

Finally replace the top cover.

**NOTE :** Clean the glass panels with a mild detergent. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



# Troubleshooting

Fault	Possible cause	Solution
The oven does not heat up.	The oven is not switched on.	Switch the oven on.
	The clock is not set.	Set the clock.
	The required settings have not been set.	Check the settings.
	Fault in the mains power supply. The protective circuit breaker or the fuses have been tripped.	Check the fuse and the circuit breaker. If the fault reoccurs, consult a qualified electrician.
The clock symbol flashes in the display.	There has been a power failure.	Set the current time on the clock display.
The oven lighting is not operating.	The oven bulb is faulty.	Change the oven bulb. See "Oven light" for details.

**If the fault cannot be rectified by the above measures, contact the LG service center**

**NOTE :** If faulty, the appliance must not be used. If a fault occurs, the appliance must be isolated by removing the mains plug or switched off by removing the fuse or turning off the circuit breaker in the house fuse box.

The appliance must only be repaired by a specially trained and qualified electrical professional. Repairs carried out improperly may result in considerable damage.

# Error codes

Error Code	Possible Cause	Solution
F-1	Sensor(Thermistor) is opened. The door will be locked as if the oven is in Self-cleaning mode.	Please contact the LG service center.
F-2	Sensor(Thermistor) is shorted	Please contact the LG service center.
F-3	Touch panel sensor is shorted	Please contact the LG service center.
F-10	Door Locking system has malfunctioned.	Shut off the power supply and reconnect the power. (Wait a few minutes) If the door is unlocked, you can use the oven normally. But if the fault message appears again, please contact the LG service center.



## CAUTION

- Repairs to the appliance must be carried out by a specially licensed technician only! Considerable danger may result from incorrect repairs.
- Do not use the appliance if damaged. In the event of a fault or failure, switch off at the mains. In the event of a fault, visits by technicians from Customer Service or dealers may not be covered by the warranty if the cause of failure is the result of abnormal customer use.



# Technical specifications

---

Mains connection	220-240 V~ 50 Hz
MAX power consumption	3200 Watts(3.2KW)

## Oven installation dimensions

Height	min. 600
Width	min. 560(proud fit)
Depth	min. 556

## Oven interior dimensions (mm)

### 1. Usable capacity

Height x width x depth	331 X 484 X 421
Volume (Usable capacity)	67L

## Regulation

EU Conformity Notice:



LG Electronics hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provision of following Directives.

R&TTE Directive 1999/5/EC

European representative (where to request the complete Declaration of conformity): LG Electronics Inc. Krijgsman 1, 1186 DM Amstelveen, The Netherlands

You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.

# ***Installation instructions***

---

**Important:** installation should be undertaken by a qualified professional electrician only.

**NOTE :** The oven must be installed in compliance with the manufacturer's instructions. For more information about installation, please refer to installation manual.

## **Safety instructions for the installer**

- During installation, ensure that no persons can come into contact with live components.
- The housing in which the oven is installed must comply with the stability requirements of the DIN 68930 standard.
- The oven must be installed by a qualified professional electrician, in accordance with the corresponding regulations and standards.
- The oven is a heavy appliance and must be transported with great care.
- Before initial use, remove all packaging, both external and from inside the appliance.
- No modification may be made to the oven's technical characteristics.
- The integrated cooking area or hotplates is/are provided with special connections. These may only be attached to the appropriate corresponding connections of the same type.

# ***Customer service & spare parts***

---

If you require spare parts or a technician, contact your local LG Customer Service Centre.

Your call will be automatically passed on to the Customer Service Centre responsible for your post code area. You can find the address of your local Customer Service Centre and other information for customers on the Internet at [www.lg.com](http://www.lg.com)

Please ensure you have the following details to hand:

1. Your name and address, including your post code.
2. Your telephone number.
3. Exact details of the nature of the problem.
4. The model, series and serial number. These details are found on the rating plate located at the left-hand inner edge of the oven door.
5. Your dated receipt of purchase. Please note that proof of purchase is required for any warranty claim. Before requesting a warranty claim, please ensure that you have read through the section on “Troubleshooting”. There will be a charge for any inspection carried out by a technician if it should transpire that there is no mechanical or electrical fault present in the appliance.

## **Customer Service**

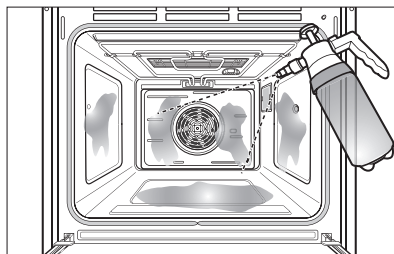
For general queries on LG appliances or further details of LG products, please contact our Customer Service Centre in writing or by telephone or visit our website at [www.lgservice.com](http://www.lgservice.com)

# EasyClean Quick Reference Guide

---

## Instruction Guide

1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Fill a spray bottle with 150ml of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
3. Use at least 30ml of the water depending on cleaning level to completely saturate the soil on the walls and in the corners of the oven.
4. Spray the remaining 120ml of water depending on cleaning level onto the bottom center of the oven cavity.



The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

### NOTE:

Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

5. Close the oven door.  
Press the EasyClean key.  
Press the OK key.

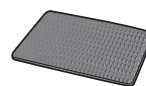
**CAUTION:**

- Some surfaces may be hot after the EasyClean mode. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean mode, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the cavity.  
It may damage the oven door and you can get hurt from it.

6. A tone will sound at the end.

7. After the EasyClean mode and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

8. Clean the oven cavity immediately after the EasyClean mode by scrubbing with a wet, non-scratch scouring pad.  
(The scouring side will not scratch the finish.)



Non-scratch  
scouring pad

**NOTE:**

DO NOT use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

# ***EasyClean Quick Reference Guide***

---

9. Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
10. If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

## **NOTE:**

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean, press the Power/Cancel key to end the mode. Wait for the range to cool to room temperature and then spray water into the oven and start another EasyClean mode.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean mode finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.

## HOW TO USE SPRAYER

### Before use

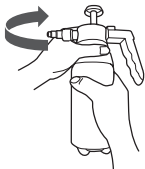
1. Release pump assembly to counter-clockwise.



2. Fill water to 150ml level.  
Do not exceed 240ml level.



3. Replace pump assembly and tighten to clockwise.

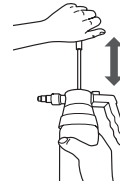


### CAUTION :

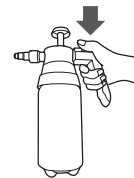
- Read instruction before use.  
Ensure all fitting are tight.
- Do not use solvents in this sprayer.  
Use only water based liquids.
- Do not over pressurize.
- Do not store pressurized.

### How to use

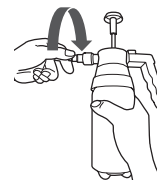
1. Move the handle up and down paying attention to the resistance that builds as the tank pressurize. When pumping becomes difficult, stop. The tank is pressurized.



2. Use thumb trigger to deliver precise doses of spray.  
Thumb trigger may be locked-on with locking key.



3. Use the pump handle to pump more pressure into the tank as the spray weakens in strength.
4. As you spin the cock of nozzle, you can control the concentration level of water.



# ***EasyClean Quick Reference Guide***

---

## **FAQs**

### **The oven is still dirty after running the EasyClean mode. What else should I do?**

The EasyClean mode only helps to loosen light soils in your oven to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the mode. Some scrubbing of your oven is required after running the EasyClean mode.

### **I tried scrubbing the oven after running EasyClean, but some soils still remain. What can I do?**

The EasyClean mode works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the mode and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean process using sufficient water. Sugarbased and certain grease soils are especially hard to clean.

### **Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my oven walls clean?**

Soils on the side and rear walls of your oven may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean process with more than the 30ml of water.

### **Will EasyClean get all of the soils and stains out completely?**

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.

### **Is it safe for the convection fan, heater element to get wet during EasyClean?**

Yes. The convection fan, heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the heater elements is not necessary because these are selfcleaning during regular use.



**Do I need to use all 150ml of water for EasyClean?**

Yes. It is highly recommended that 120ml of water be sprayed on the bottom and an additional 30ml of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

**I see “smoke” coming out of the oven during EasyClean. Is this normal?**

This is normal. This is not “smoke”. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during EasyClean, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven.

**How often should I use EasyClean?**

EasyClean can be performed as often as you wish. EasyClean works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean section in your owner's manual for more information.

**What is required for EasyClean?**

A sprayer, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in accessories box with your new oven.

**Can I clean easily by using EasyClean mode to remove old dirty of the oven?**

Old dirty of the oven may not be removed easily by using EasyClean mode. So, It is good way that EasyClean can be performed as often as you wish to keep the oven clean.

EasyClean works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese.

**NOTE :** To prevent making old dirty on the door and inside the oven, use EasyClean mode as often as possible.

# ***Memo***

---



ČESKÝ

# NÁVOD K OBSLUZE VESTAVNÁ TROUBA

Před uvedením trouby do provozu si pozorně přečtete tuto příručku. Seznámíte se tak s důležitými bezpečnostními informacemi a správnou obsluhou trouby. Uschovejte si tuto příručku na snadno dostupném místě, abyste ji mohli kdykoliv použít. Příručku v případě prodeje trouby předejte novému majiteli.

LB645479T

P/No.: MFL30482207

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# Obsah

---

<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>4~5</b>
<b>Bezpečnost</b> .....	<b>6~20</b>
<b>Popis spotřebiče</b> .....	<b>21</b>
<b>Ovládací panel</b> .....	<b>22~23</b>
<b>Příslušenství</b> .....	<b>24~26</b>
<b>Teleskopické kolejnice</b> .....	<b>27</b>
<b>Symbyly displeje</b> .....	<b>28~29</b>
<b>Nastavení hodin (24hodinový displej)</b> .....	<b>30~33</b>
<b>Počáteční čištění</b> .....	<b>34</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>35~40</b>
Zapnutí trouby .....	35
Změna teploty, úrovně grilování a doby trvání .....	35
Vypnutí trouby .....	36
Dětský zámek .....	37
Deaktivace systému zámku .....	37
Rychloohřev .....	37
Zrušení rychloohřevu .....	38
Bezpečnostní vypnutí .....	38
Nádobí pro pečení .....	38
Měkké uzavírání .....	38
Programování celkového času vaření .....	39
Kombinování celkového času vaření a ukončení času vaření .....	40
<b>Režim EasyClean</b> .....	<b>41~46</b>
<b>Režim ručního vaření</b> .....	<b>47~54</b>
Funkce .....	47~50
Zapnutí trouby (příklad: konvekční ohřev) .....	51
Zapnutí trouby (příklad: velký gril) .....	52
Zapnutí trouby (příklad: rozmrazování) .....	53
Tabulka rozmrazování .....	54
<b>Režim automatického vaření</b> .....	<b>55~57</b>
Funkce .....	55
Zapnutí trouby .....	56~57

<b>Režim nastavení .....</b>	<b>58~63</b>
Funkce .....	58
Aktivace režimu nastavení .....	59
Změna jazyka .....	59
Nastavení hodin .....	60
Fáze ohřevu .....	60
Světlo trouby .....	61
Zvuk .....	61
Automatické spuštění .....	62
Displej hodin .....	63
<b>Tabulka automatického vaření .....</b>	<b>64~67</b>
Ryba .....	64~65
Maso .....	64~65
Pokrmy z brambor .....	66~67
Drůbež a zvěřina .....	66~67
Pizza .....	66~67
<b>Pečení .....</b>	<b>68~69</b>
<b>Tabulky pečení .....</b>	<b>70~74</b>
<b>Opékání (pečeně) .....</b>	<b>75~76</b>
<b>Tabulky opékání .....</b>	<b>77</b>
<b>Grilování .....</b>	<b>78~79</b>
<b>Zvláštní funkce .....</b>	<b>80</b>
<b>Čištění a péče .....</b>	<b>81</b>
<b>Inteligentní funkce .....</b>	<b>82~85</b>
<b>Světlo trouby .....</b>	<b>86</b>
<b>Dveře trouby .....</b>	<b>87~90</b>
<b>Odstraňování poruch .....</b>	<b>91</b>
<b>Kódy chyb .....</b>	<b>92</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>93</b>
<b>Pokyny k instalaci .....</b>	<b>94</b>
<b>Zákaznický servis a náhradní součásti .....</b>	<b>95</b>
<b>Stručná referenční příručka funkce EasyClean .....</b>	<b>96~101</b>

# ***Důležité bezpečnostní pokyny***

---

Před použitím trouby si prostudujte všechny pokyny a dodržujte je, zabráníte tím možnému vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození používaného spotřebiče. Tento návod neobsahuje informace o veškerých okolnostech, které mohou při používání přístroje nastat. Pokud se setkáte s problémy, se kterými si nevíte rady, vždy kontaktujte výrobce nebo autorizovaný servis.



Toto je symbol bezpečnostní výstrahy. Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, která mohou způsobit úmrtí nebo těžká zranění. Všechny bezpečnostní pokyny budou označeny symbolem a slovem **VÝSTRAHA** nebo **UPOZORNĚNÍ**. Tyto výrazy znamenají:



**VÝSTRAHA** Tento symbol upozorňuje na nebezpečí nebo nebezpečné postupy, které by mohly způsobit těžké zranění nebo smrt.



**UPOZORNĚNÍ** Tento symbol upozorňuje na nebezpečí nebo nebezpečné postupy, které by mohly způsobit zranění nebo poškození majetku.

- Tuto troubu musí instalovat pouze oprávněný elektrotechnik.
- Instalační technik je odpovědný za správné elektrické připojení spotřebiče a za dodržení všech odpovídajících bezpečnostních předpisů a doporučení.
- Typový štítek je umístěn na levé straně dveří a na zadním krytu.

## Elektrická bezpečnost

- Tento spotřebič musí být připojen k síťovému napájení pouze oprávněným elektrotechnikem.
- Elektrické vodiče a kabely se nesmí dotýkat trouby.

### VÝSTRAHA

- **Trouba by měla být připojena k elektrické síti pomocí vhodného jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely.**
- **Připojení je nutné provést pomocí přístupné zástrčky nebo integrováním spínače do fixní elektroinstalace v souladu s místními předpisy.**  
Pokud tak neučiníte, může dojít k požáru.

# Bezpečnost

---

## Poškození

### VÝSTRAHA

- Pokud došlo během přepravy k poškození trouby, nepřipojujte ji.
- V případě poruchy nebo poškození spotřebiče jej neuvádějte do chodu.
- Opravy spotřebiče by měl provádět pouze oprávněný technik. Nesprávná oprava může znamenat velké nebezpečí. Pokud spotřebič vyžaduje opravu, kontaktujte servisní středisko společnosti LG nebo svého prodejce.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby bylo možné se vyhnout nebezpečí.
- Nikdy nedemontujte vnější skříň trouby. Pokud je trouba vadná a vyžaduje údržbu nebo máte-li pochybnosti o jejím stavu, odpojte ji od zásuvky a kontaktujte nejbližší poprodejní servisní středisko.
  - Pokud tak neučiníte, může to při používání způsobit poruchu, úraz elektrickým proudem nebo úmrtí.



## Údržba

### VÝSTRAHA

- Během oprav nebo čištění by měl být vypnutý napájecí zdroj spotřebiče.
- Pokud připojujete elektrický spotřebič do zásuvky v jeho blízkosti, buďte opatrní.
- Z důvodu bezpečnosti elektrického zařízení nepoužívejte vysokotlaké vodní čističe nebo parní čisticí zařízení.
- Nepoužívejte k čištění skla dveří trouby drsné abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat povrch, což by mohlo vést později k roztržení skla.
- Před výměnou žárovky by měl být spotřebič vypnut, vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
  - Pokud tak neučiníte, může to při používání způsobit poruchu, úraz elektrickým proudem nebo úmrtí.

# Bezpečnost

---

## Bezpečnost během obsluhy

### VÝSTRAHA

- **Nedotýkejte se vnitřních součástí spotřebiče, dokud nevychladnou.**
  - Když trouba pracuje, budou její vnitřní součásti velmi horké a můžete si způsobit popáleniny.

### VÝSTRAHA

- **Přístupné součásti trouby mohou být během používání horké. Udržujte děti mimo dosah trouby.**
- **Spotřebič nesmí používat děti ani nezpůsobilé osoby bez dalšího dozoru.**
- **Udržujte dohled nad dětmi, aby si se spotřebičem nemohly hrát.**
- **Pokud je trouba v provozu, měli byste děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.**

 **VÝSTRAHA**

- Pokud je trouba v provozu, měli byste děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí. Výjimkou jsou situace, kdy je u takových osob zajištěn dohled osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud jim taková osoba dá pokyny ohledně používání spotřebiče.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Měli byste být opatrní, abyste se nedotkli topných článků. Děti mladší 8 let byste měli udržovat mimo dosah trouby, pokud nad nimi neudržujete dohled.

# Bezpečnost

---

## Bezpečnost během obsluhy

### VÝSTRAHA

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze v případě, že jsou pod dohledem nebo jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a že rozumí případným rizikům. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **Nikdy neblokuje větrací otvory.**
  - Trouba by se mohla přehřívat a automaticky vypnout. Dokud dostatečně nevychladne, nebudete ji moci uvést znovu do chodu.
- **Nezakrývejte ani neblokuje větrací otvory hadry ani papírem.**
  - Hadry nebo papír by se mohly vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch.
- **Nerozlívejte do větracích otvorů vodu.**

 **VÝSTRAHA**

- **Pokud je trouba v chodu, jsou vnitřní povrchy velmi horké! Měli byste být opatrní, abyste se nedotkli topných článků uvnitř trouby.**
  - I když to nemusí být na první pohled zřejmé, stěny trouby mohou být natolik horké, že by po dokončení vaření mohly způsobit popáleniny kůže. Nevkládejte ruce a paže dovnitř trouby.
- **Povrchy trouby jsou za dlouhodobého provozu na vysokých teplotách velmi horké.**
- **Pokud troubu používáte k vaření, musí být dveře uzavřené.**
- **Při vaření buďte opatrní, protože po otevření dveří trouby dojde k prudkému uniknutí horkého vzduchu a páry.**
  - Uvolněný horký vzduch a pára mohou způsobit opaření.

# Bezpečnost

---

## Bezpečnost během obsluhy

### VÝSTRAHA

- Při vaření pokrmů obsahujících alkohol může v důsledku vysokých teplot dojít k jeho odpařování. Výpary se mohou vznítit, pokud se dostanou do kontaktu s horkými součástmi trouby.
- V troubě nikdy neskladujte hořlavé nebo snadno deformovatelné materiály, snížíte tak riziko požáru uvnitř trouby.
- Pokud by došlo k požáru trouby, ponechte dveře trouby uzavřené a troubu vypněte. Pokud požár pokračuje, vhod'te do ohně pečicí sodu nebo použijte hasicí přístroj. Nehaste požár v troubě vodou ani kupříkladu moukou.
  - Mouka se může chovat jako výbušnina a voda může způsobit rozlití hořícího tuku do okolí a zranění osob.
- Při vyjímání mís z trouby používejte rukavice.
  - Mísy, pekáče a rošty jsou horké.
- Troubu musíte zajistit přišroubováním do skříně minimálně 2 tenkými samořeznými šrouby, které zasunete do 2 horních upevňovacích otvorů v bočních vnějších panelech. Zkontrolujte, zda je trouba správně nainstalována.

 **VÝSTRAHA**

- **Neskladujte ani neprovozujte tento spotřebič ve venkovním prostředí. Nepoužívejte tento výrobek v blízkosti vody (například blízko kuchyňského dřezu či bazénu, ve vlhkém sklepě a podobně).**
- **Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda byl z něj odstraněn veškerý obalový materiál.**
- **Nepoužívejte tuto troubu pro komerční účely.**
  - Tato trouba byla zkonstruována pouze pro vaření v domácnostech a pro použití v domácnosti.
- **Nepoužívejte dveře trouby jako odkládací stůl pro horké předměty nebo nádobí.**
- **Nikdy spotřebič nepoužívejte pro ohřívání vzduchu nebo topení v místnosti.**
- **Na dveře trouby nestoupejte a neseďte na nich, ani se nad ně nenaklánějte.**
  - Mohlo by to způsobit převržení trouby a popáleniny nebo těžké zranění.

# Bezpečnost

---

## Bezpečnost během obsluhy

### VÝSTRAHA

- **Napájecího kabelu se nedotýkejte mokřými rukama.**
  - Je to velmi nebezpečné. Mohli byste si způsobit úraz elektrickým proudem.
- **Buďte opatrní, abyste nepoškodili napájecí kabel.**
- **Nezapínejte tento spotřebič, pokud má poškozený napájecí kabel nebo zástrčku.**
- **Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a udržujte jej mimo dosah horkých povrchů.**
- **Neponechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.**



 **VÝSTRAHA**

- **Neroztahujte hliníkovou fólii na dně trouby, ani na něj nepokládejte žádné pečicí plechy či kovové nádoby.**
  - Hliníková fólie blokuje pronikání tepla, což může způsobit poškození smaltovaného povrchu a vést k špatným výsledkům při vaření, například k nedostatečnému propečení v důsledku nízké cirkulace tepla.

 **VÝSTRAHA**

- **Zajistěte, aby časy vaření byly nastaveny správně.**
  - Příliš dlouhé vaření může způsobit požár a následné poškození trouby.

# Bezpečnost

---

## Bezpečnost během obsluhy

### VÝSTRAHA

- **Nelijte vodu na dno trouby, když je horké.**
  - Může to způsobit poškození smaltovaného povrchu a deformování základny.
- **Při vaření velmi vlhkých dortů používejte hluboký pekáč(nebo pečicí plech).**
  - Odkapávající ovocné šťávy z pečicího plechu zanechají skvrny, které jsou neodstranitelné.
- **Zmrazené potraviny, například pizzy, by měly být pečený na drátěném grilu.**
  - Pokud používáte pečicí plech, může se deformovat v důsledku velkých teplotních rozdílů.
- **Neohřívejte neotevřené nádoby s potravinami.**
  - Tlak vznikající uvnitř může způsobit prasknutí nádoby a případné zranění.

 **VÝSTRAHA**

- **Za žádných okolností nepoužívejte dveře trouby jako odkládací stůl.**
- **Při demontování dveří buďte opatrní. Dveře jsou těžké.**
- **Nepoužívejte spotřebič jako odkládací plochu.**
- **Zabraňte kontaktu spotřebiče s jiskrami nebo otevřeným ohněm, když jsou otevřené dveře trouby.**
- **Vždy vařte s uzavřenými dveřmi trouby.**
- **Při demontáži nebo montáži příslušenství buďte opatrní.**
- **Tuk nebo potraviny zbývající ve spotřebiči mohou způsobit požár.**
- **Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.**
- **Za provozu se vnitřek spotřebiče velmi zahřívá.**
- **Nedotýkejte se topných článků, které se ve spotřebiči nacházejí.**

# Bezpečnost

---

## VÝSTRAHA

- Neotevírejte ani nezavírejte dveře trouby prudce nohou.
- Neblokujte větrací otvory ubrousky.
- Nevkládejte do trouby mokrá zvířata, abyste je usušili.
- Spotřebič nesmíte instalovat za ozdobné dveře, protože by to mohlo znamenat jeho přehřívání.

## Likvidace

### UPOZORNĚNÍ

- **Vaše nová trouba byla správně zabalena k přepravě. Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte veškerý obalový materiál.**
- Obalový materiál může být zcela recyklován. Kontaktní údaje společnosti zabývající se ekologickou likvidací druhotných surovin vám poskytnou místní správní orgány.
- Pokud chcete troubu uložit mimo provoz, vyberte si pro skladování suché a bezprašné místo. Prach a vlhkost mohou nepříznivě ovlivnit funkční součásti trouby.

# Bezpečnost

---

## Použité spotřebiče

### VÝSTRAHA

**Použité spotřebiče musí být před zlikvidováním nenávratně vyřazeny z provozu, aby již nepředstavovaly žádné bezpečnostní riziko. To provedete tak, že odpojíte spotřebič od síťového napájení a oddělíte napájecí kabel.**

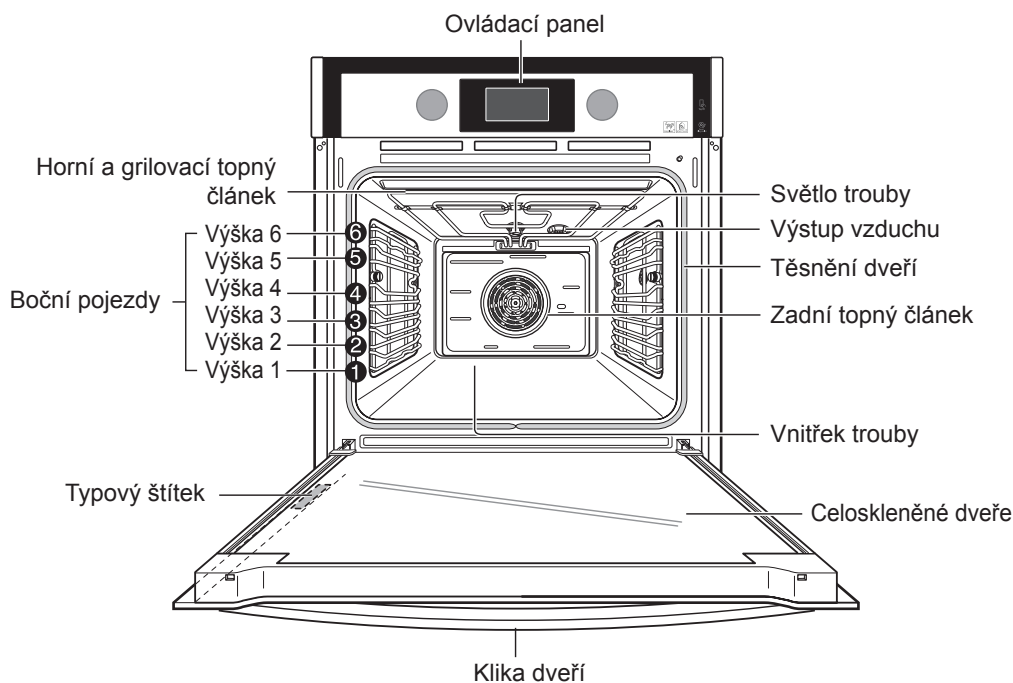
**K ochraně životního prostředí musíte spotřebič zlikvidovat ekologickým způsobem.**

- Spotřebič nesmí být likvidován společně s normálním domácím odpadem.
- Vaše místní správní orgány vás mohou informovat o čase hromadného sběru speciálního odpadu a informovat vás o umístění veřejné sběrný druhotných surovin.

# Popis spotřebiče

## Přehled

ČESKÝ



**POZNÁMKA:** Výše uvedený obrázek se může odlišovat od skutečného výrobku.

Výškové úrovně trouby jsou číslovány odspodu.

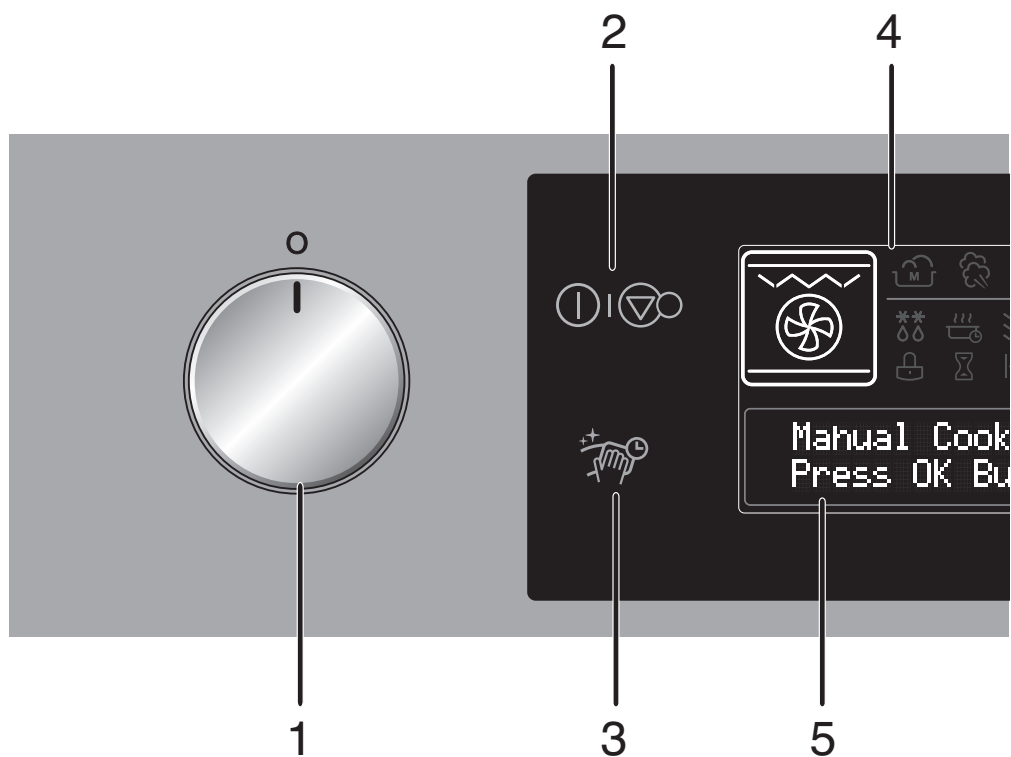
Výšky 5 a 6 jsou převážně používány pro grilování. Vždy grilujte s uzavřenými dveřmi trouby.

Grilování musíte provádět pouze s uzavřenými dveřmi trouby.

Tabulky vaření obsažené v tomto návodu k obsluze obsahují doporučené parametry nastavení trouby, můžete je však upravit podle svých potřeb.

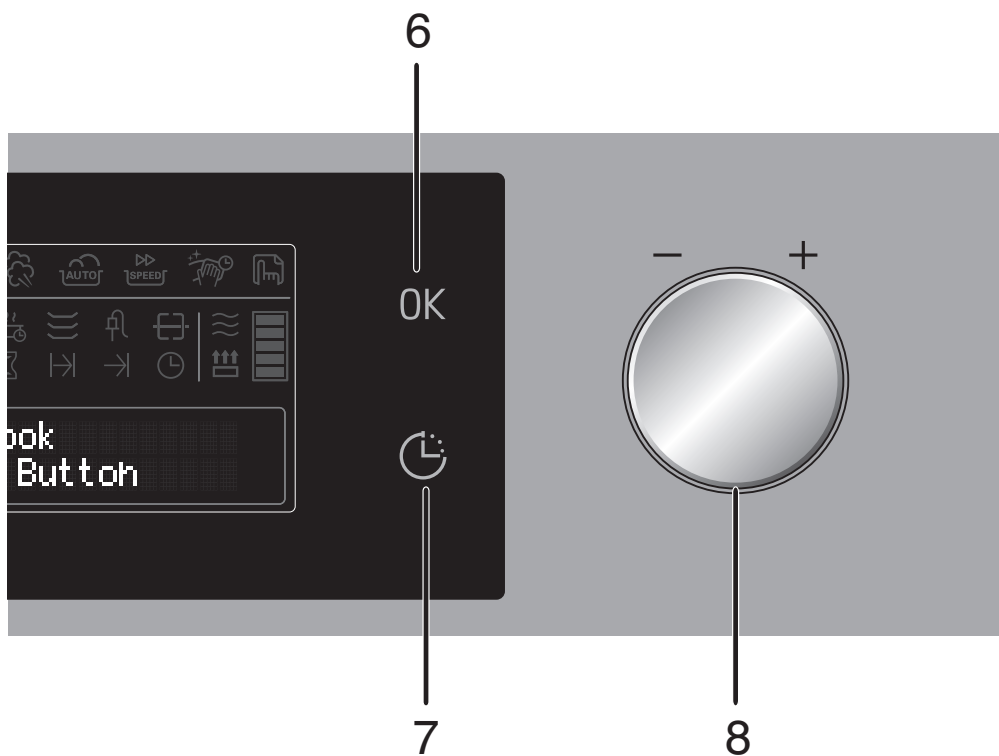
**POZNÁMKA:** Typový štítek je umístěn na levém vnitřním okraji dveří nebo na přední straně trouby.

# Ovládací panel



1. Ovladač funkce
2. Tlačítko Napájení/zrušení
3. Tlačítko funkce EasyClean
4. Oblast ikon
5. Oblast textu





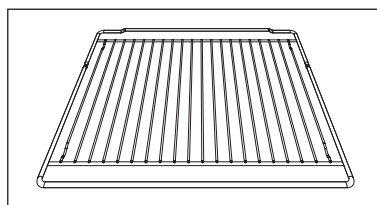
- 6. Tlačítko OK
- 7. Tlačítko Čas
- 8. Otočný ovladač nastavení

# Příslušenství

## Drátěný gril

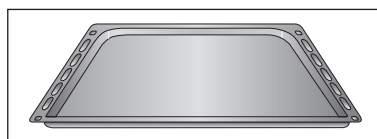
Pro nádoby, pečicí plechy, grilovací a zapékací nádoby.

Pro grilování masa umístěte drátěný gril do horní výškové úrovně nad hluboký pekáč.



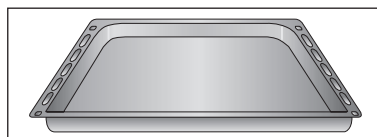
## Pečicí plech

Pro dorty, piškotové těsto a sušenky.



## Hluboký pekáč/plech

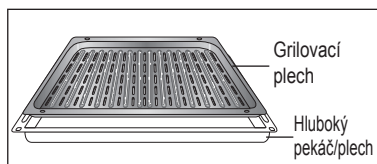
Pro vlhké dorty, opékání a pro zachytávání šťáv nebo tuku z opékání.



## Grilovací plech

Zasouvá se nad hluboký pekáč.

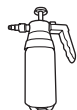
Odkapávací tuk je při grilování zachytáván do hlubokého pekáče.



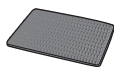
**POZNÁMKA:** Dodané příslušenství se může lišit v závislosti na používaném produktu.

**POZNÁMKA:** Když vaříte maso a drůbež, musíte nalít dostatek vody na plech, abyste zabránili vytváření kouře. Další informace naleznete v kapitole popisující režim pečení a automatického vaření.

Příslušenství pro funkci EasyClean



Stříkací nádoba  
(1 kus)

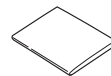


Neabrazivní čistící  
polštářek (1 kus)

Ručně



Návod k obsluze



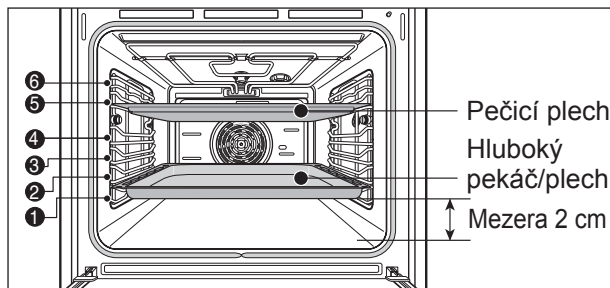
Návod k instalaci

## Tipy pro používání plechu a drátěného grilu

Zajistěte, aby plech a drátěný gril byly řádně upevněny na obou stranách trouby v požadované výšce. Obzvláště buďte opatrní při vyjímání plechů a potravin z trouby!

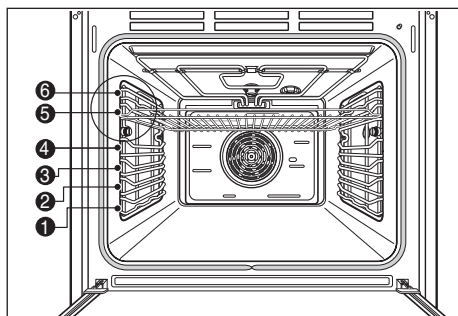
Použijte dodaný držák nádob nebo vhodné rukavice.

Pokud položíte plech na dno trouby, může přenášené teplo poškodit jeho povrch. Z tohoto důvodu musíte udržovat vždy minimální mezeru 2cm mezi příslušenstvím a dnem trouby.



## Upevnění drátěného grilu, pečicího plechu a hlubokého pekáče.

Zasuňte plech nebo drátěný gril do požadované výškové úrovně. Výškové úrovně trouby jsou číslovány zdola nahoru.

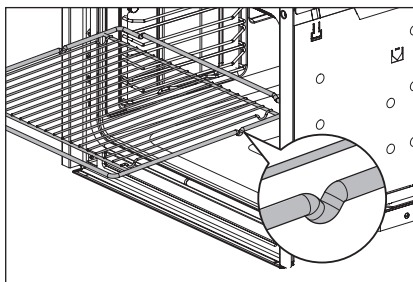


# Příslušenství

---

## Používání drátěného grilu

Drátěný gril je vybaven mechanickým zámkem, který brání v jeho náhodném úplném vytažení. Chcete-li drátěný gril správně zasunout, zkontrolujte, zda zámek směřuje dolů (jak je znázorněno na obrázku níže). Vytáhněte drátěný gril ven, zvedněte jeho přední okraj a současně jej vysuňte ven na bočních kolejničích.



**Mechanický zámek musí vždy směřovat k zadní straně trouby.**

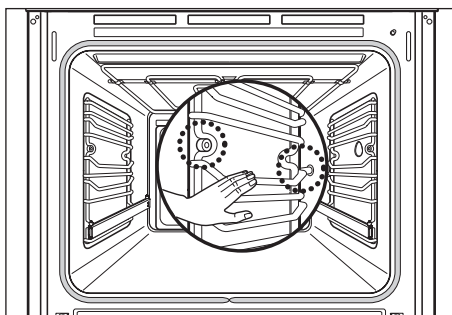
**TIP:** Drátěný gril a plechy zasouvejte do trouby až nadoraz.

# Teleskopické kolejnice

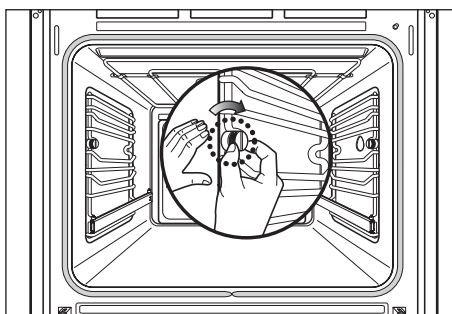
## Upevnění teleskopických kolejnic

Před prvním použitím trouby upevněte teleskopické kolejnice podle následujících pokynů.

1. Vložte zasouvací tyč boční teleskopické kolejnice do otvoru.

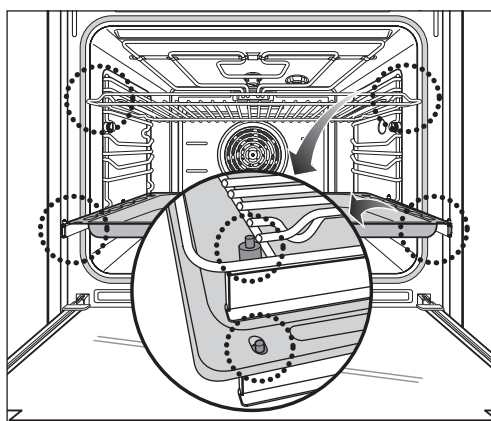


2. Vyrovnajte přední zahloubení s předním otvorem šroubu. Vložte a upevněte šrouby postupně po směru hodinových ručiček.

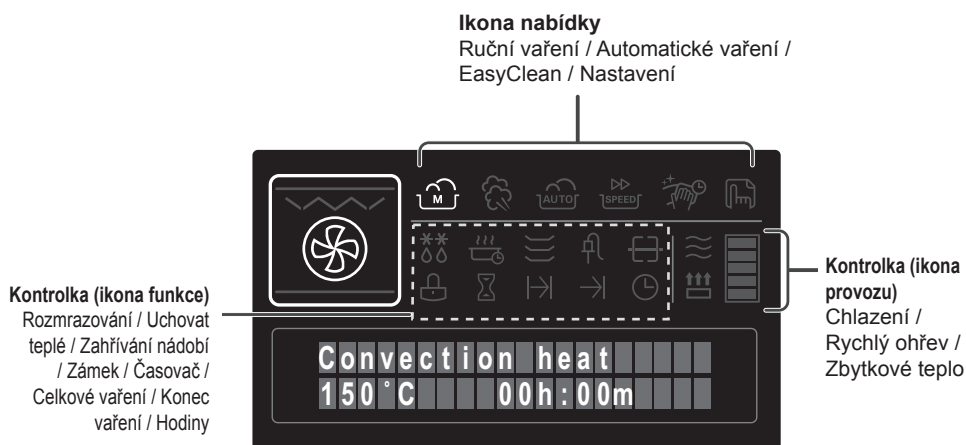


3. Stejným způsobem upevněte druhou teleskopickou kolejnici.

4. Pečicí plech a drátěný gril byste měli umístit přesně na čepy teleskopických kolejnic. Nestabilní spojení mezi pečicím plechem a teleskopickými kolejnicemi může způsobit, že plechy nebo pokrmy spadnou na dno trouby.



# Symbols displeje



## Ikona nabídky



### Ruční vaření

Svítlí, když je nastaven nebo zobrazen režim ručního vaření.




### Automatické vaření

Svítlí, když je nastaven nebo zobrazen režim automatického vaření.



### EasyClean

Svítlí, když je nastaven nebo zobrazen režim čištění.

POZNÁMKA: V závislosti na produktu může ikona  představovat režim EasyClean.



### Nastavení

Svítlí, když je nastaven nebo zobrazen režim nastavení parametrů.

## Kontrolka (ikona funkce)

### **Rozmrazování**

Svíí, když je nastavena nebo zobrazena funkce rozmrazování.

### **Uchovat teplé**

Svíí, když je nastaven nebo zobrazen režim uchování teplých pokrmů.

### **Zahřívání nádobí**

Svíí, když je nastaven nebo zobrazen režim zahřívání nádobí.

### **Zamknout**

Svíí, když je nastaven dětský zámek.

## Kontrolka (ikona provozu)

### **Kontrolka chlazení**

Svíí, když pracuje chladicí ventilátor a trouba stále vyzařuje zbytkové teplo i po vypnutí po dokončení vaření. Společně se zobrazuje na displeji indikace „Zbytkové teplo“.

### **Rychloohřev**

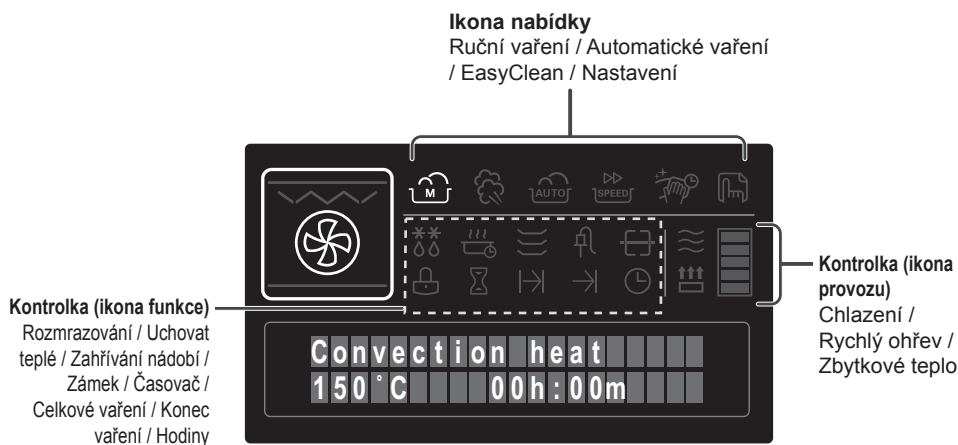
Svíí, když je v činnosti funkce rychloohřevu.

### **Kontrolka průběhu teploty**

Tato ikona označuje zvyšující se průběh teploty, dokud teplota nedosáhne správné nastavené hodnoty.

# Nastavení hodin (24hodinový displej)

## Funkce hodin a symbolů



### ⌚ Časovač

Svítí, když je aktivována funkce časovače (například minutka při vaření vajec).

### ↳ Celkový čas vaření

Svítí, když je nastaven nebo zobrazen celkový čas vaření. Trouba se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času vaření.

### → Konec času vaření

Svítí, když je nastaven nebo zobrazen čas ukončení vaření/pečení. Trouba se automaticky vypne ve stanovený čas.

### ⌚ Hodiny

Svítí, když je nastaven, změněn nebo zobrazen čas.

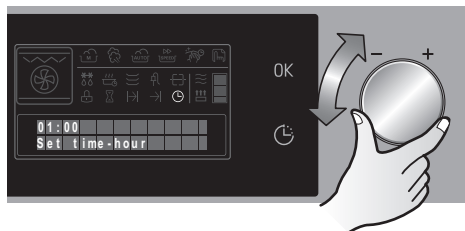


## Nastavení času

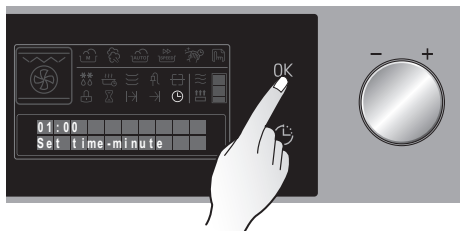
Troubu není možné používat, dokud nenastavíte čas.

Když je spotřebič poprvé připojen, nebo po výpadku napájení, bude problikávat čas „00“ a rozbliká se.

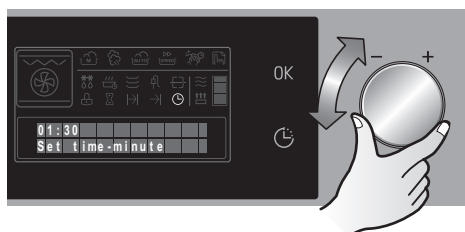
**Příklad: Chcete-li nastavit aktuální čas dne na 1:30 (viz strana 60, kde je popsáno zobrazení 12 nebo 24hodinového času)**



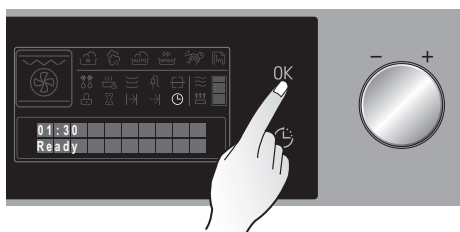
- 1** Když po instalaci spotřebiče připojíte napájení, trouba se automaticky zapne. Chcete-li nastavit čas, nastavte hodiny pomocí otočeného ovladače nastavení.



- 2** Potvrďte stisknutím tlačítka OK. Text minut „00“ se rozbliká.



- 3** Pomocí otočného ovladače nastavení nastavte minuty.



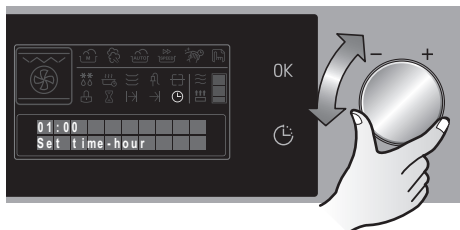
- 4** Potvrďte volbu stisknutím tlačítka OK. Spotřebič je nyní připraven k použití.

# Nastavení hodin

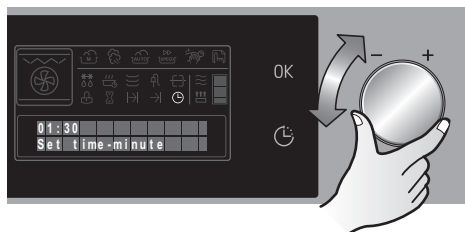
## Změna nastavení času



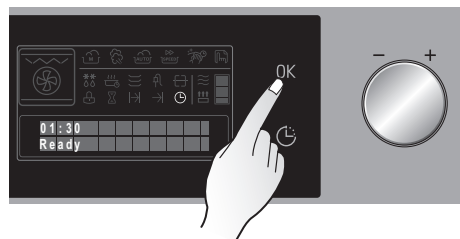
- 1** Nastavte ovladač funkce na „0“. Když je trouba v pohotovostním režimu (jsou zobrazeny hodiny), stiskněte tlačítko OK a nastavte čas. Displej hodin se rozblíká.



- 2** Otočným ovladačem nastavení vyberte novou hodnotu hodin.



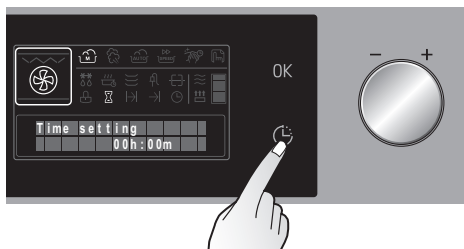
- 3** Stiskněte tlačítko OK a potvrďte. Zobrazená hodnota minut se rozblíká. Pomocí otočného ovladače nastavení nastavte novou hodnotu minut.



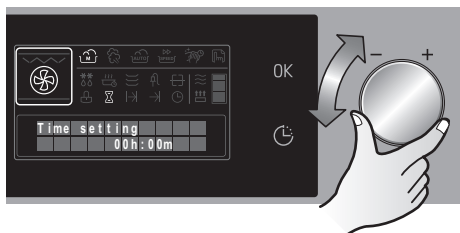
- 4** Stiskněte tlačítko OK a potvrďte zadanou hodnotu. Spotřebič je nyní připraven k použití. Zobrazené hodiny lze nastavit tak, aby hodnota zůstala zobrazená, nebo se vypnula po 5 minutách od změny možnosti v režimu nastavení. Viz strana 63.

## Nastavení časovače

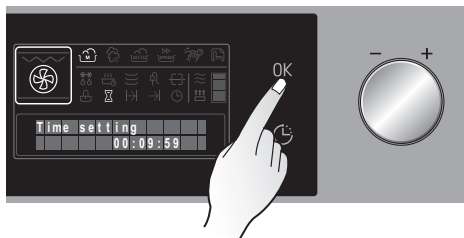
Tato funkce bude aktivní až poté, co trouba začne vařit.



- 1 Stiskněte tlačítko Čas. Na displeji se objeví „Time setting“ (Nastavení času).



- 2 Pomocí otočného ovladače nastavení nastavte požadovaný čas.



- 3 Stiskněte tlačítko OK a spusťte funkci časovače. Jakmile uplyne nastavený čas, uslyšíte zvukový signál a ikona časovače se rozblíká.

- 4 Stiskněte tlačítko OK a zrušte tón signálu a problikávající ikonu časovače. Displej pak bude nadále zobrazovat normální režim vaření.

**Zrušení:** Když se na displeji se objeví „Time setting“ (Nastavení času), stiskněte tlačítko Čas.

Pokud se na displeji zobrazí jiné funkce, stiskněte tlačítko Čas, až se zobrazí „Time setting“ (Nastavení času), pak stiskněte znovu tlačítko Čas.

**POZNÁMKA:** Tento způsob nastavení časovače lze také použít jako minutku, když je otočný ovladač funkce v poloze „O“.

# Počáteční čištění

---

Před použitím trouby ji pečlivě vyčistěte.

**Důležité upozornění:** Nepoužívejte žádné žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch trouby,

## Vnější povrch spotřebiče

Trouby s vnějším povrchem z nerezové oceli musí být čištěny pouze standardními čisticími prostředky. Otřete přední stranu spotřebiče mírně vlhkým hadrem.

## Vnitřek trouby

1. Otevřete dveře trouby. Rozsvítí se světlo trouby.
2. Očistěte všechny pečicí plechy a příslušenství teplou vodou a čisticím prostředkem na nádobí.
3. Vyčistěte vnitřek trouby stejným způsobem teplou vodou a čisticím prostředkem na nádobí.
4. Ponechte troubu vyschnout.

## Zahřívání

Před prvním pečením nebo opékáním byste měli troubu zapnout a nechat zahřát na 200–250 °C a pak ji nechat vychladnout bez potravin, protože tak ji můžete zbavit nežádoucích zápachů.

Otevřete okna a zajistěte, aby během tohoto postupu bylo k dispozici dobré větrání.

1. Zajistěte, aby byl správně nastaven čas.
2. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství.
3. Pomocí otočného ovladače funkce vyberte ruční režim:  
Konvekční ohřev (☉) nebo gril s ventilátorem (☼) na teplotě 200 °C.
4. Ponechte troubu v tomto režimu po dobu jedné hodiny.

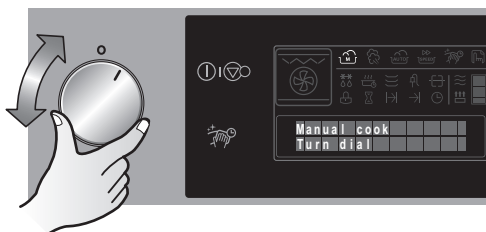
# Obsluha

## Zapnutí trouby

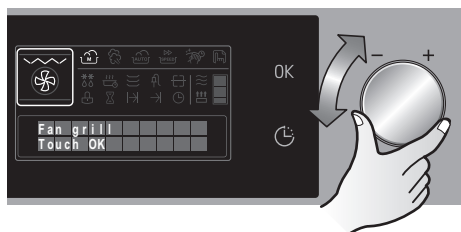
Chcete-li zapnout troubu pro jakýkoliv provozní režim, když se nachází v úsporném režimu (pohotovostním), stiskněte tlačítko Napájení/zrušit.

**POZNÁMKA:** Trouba se automaticky vypne po 4 minutách, pokud nenavolíte žádnou funkci.

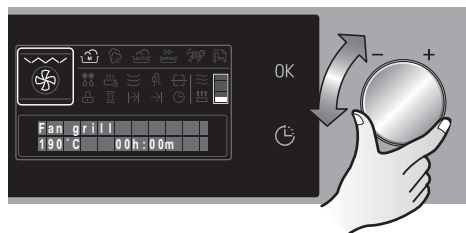
[Příklad: „Manual cook“ (Manuální vaření) > „Fan grill“ (Gril s ventilátorem) > 200 °C]



- 1 Otočným ovladačem funkce vyberte požadovaný režim.



- 2 Zvolte požadovanou funkci otočením ovladače nastavení. Pak stiskněte tlačítko OK.



- 3 Výchozí hodnota každé funkce se rozbliká. Vyberte požadovanou hodnotu otočením ovladače nastavení a stiskněte tlačítko OK.

**POZNÁMKA:** Další informace naleznete na straně 47–57.

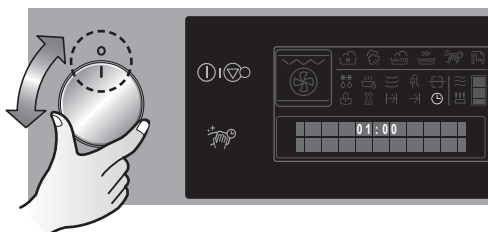
## Změna teploty, úrovně grilování a doby trvání

Chcete-li změnit vstupní hodnotu (teplotu, úroveň grilování nebo čas trvání) po spuštění programu vaření, stiskněte tlačítko OK a vyvolejte znovu displej nabídky nastavení. Pak použijte otočný ovladač nastavení ke změně hodnoty.

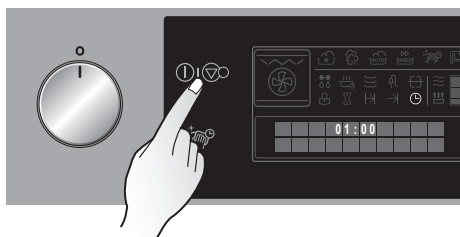
Po stisknutí tlačítka OK začne trouba vařit.

# Obsluha

## Vypnutí trouby



- 1** Pokud je trouba nadále v chodu, otočte ovladače funkce do polohy „0“ a zastavte všechny funkce vaření.



- 2** Stiskněte tlačítko Napájení/zrušit.

**POZNÁMKA:** Trouba se automaticky vypne po 4 minutách, pokud nevyberete žádnou funkci nebo po navrácení ovladače do polohy „0“ nestisknete tlačítko Napájení/Zrušit.

### Chladicí systém

Chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Mezi dveřmi trouby a ovládacím panelem začne proudit vzduch. Když je trouba vypnuta, chladicí ventilátor se spustí a (po vypnutí ventilátoru vaření) vypne se až poté, co se spotřebič dostatečně ochladil.

### Indikátor zbytkového tepla

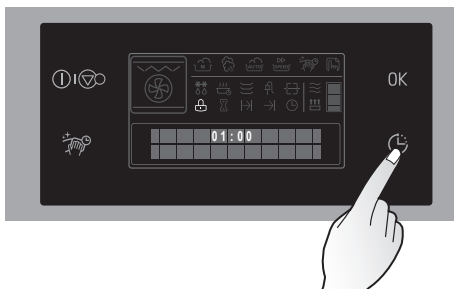
Indikátor zbytkového tepla signalizuje zbytkové teplo, dokud teplota nepoklesne pod 60 °C.

## DĚTSKÝ ZÁMEK

Funkce DĚTSKÝ ZÁMEK brání zapnutí trouby v okamžiku, kdy se nachází v pohotovostním režimu (vypnuto). Funkci lze také zapnout během vaření a zabránit tak náhodné změně teploty nebo době trvání vaření. Funkce DĚTSKÝ ZÁMEK nezabrání vypnutí trouby v době, kdy se nachází v režimu vaření. Funkce DĚTSKÝ ZÁMEK nezamyká dveře. Funkce DĚTSKÝ ZÁMEK bude automaticky zrušena, pokud je trouba vypnuta otočným ovladačem nebo dojde k výpadku napájení.

### Aktivace funkce DĚTSKÝ ZÁMEK během režimu vaření

1. Vyberte funkci trouby a nastavte teploty. V případě potřeby nastavte dobu trvání vaření.
2. Stiskněte a podržte tlačítko Čas asi 5 sekund, dokud se na displeji nezobrazí symbol Zámku (🔒).
3. Displej nastavení času se po 10 sekundách přepne na displej obsluhy trouby. Chcete-li aktivovat funkci DĚTSKÝ ZÁMEK v pohotovostním režimu se zapnutým displejem hodin, proveďte pouze krok 2.



### Deaktivace systému zámku

1. Stiskněte a podržte tlačítko Čas, dokud z displeje nezmizí symbol Zámku (🔒). Systém dětského zámku byl nyní vypnut. Funkce DĚTSKÝ ZÁMEK je deaktivována také při vypnutí trouby.

## Rychloohřev

Trouba se dodává s funkcí rychloohřevu. Chcete-li zapnout možnost rychloohřevu, postupujte podle pokynů pro nastavení funkce před použitím trouby na straně 60. Funkce rychloohřevu bude možné používat pouze v případě navolení funkcí Konvekční ohřev, Horkovzdušný ohřev nebo Konvenční ohřev.

Během fáze rychloohřevu se používají horní a zadní topný článek trouby, díky kterým je rychle dosaženo požadované teploty.

# Obsluha

---

## Zrušení rychloohřevu

Funkce rychloohřevu by neměla být používána pro některé pokrmy, jako jsou například sušenky a malé dorty, protože příliš rychle dojde k zhnědnutí horní strany pokrmu.

Zrušení funkce proveďte podle pokynů na straně 60.

## Bezpečnostní vypnutí

- Pokud trouba pracovala v režimu vaření po jistou delší dobu bez změn nastavení, automaticky se vypne. (Nejedná se o stejnou funkci jako úsporný režim napájení.)

### **K aktivaci bezpečnostního odpojovacího zařízení dojde při následující teplotě:**

Při teplotě pod 100 °C dojde k vypnutí trouby po 16 hodinách provozu

Při teplotě 100–250 °C dojde k vypnutí trouby po 8 hodinách provozu

### **Opětovné zapnutí trouby po bezpečnostním vypnutí**

Vypněte troubu.

Nyní můžete troubu spustit normálním způsobem.

## Nádobí pro pečení

Pokud používáte nádobí pro pečení, vždy zajistěte, aby nádobí bylo vhodné pro použití při teplotách uvnitř trouby. Trouba může pracovat při teplotách do 250 °C. Informujte se v pokynech dodaných výrobcem nádobí.

## Měkké uzavírání

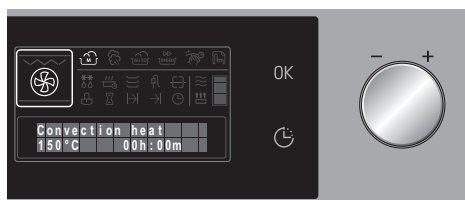
Funkce měkkého uzavírání ovládá mechanismus dveří trouby.

Systém využívá závěsy nové generace, které upevňují dveře trouby a brání v jejich prudkém zavření, takže se zavírají měkce a tiše.

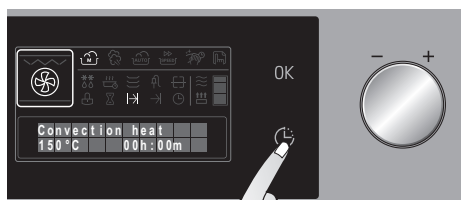


## Programování celkového času vaření

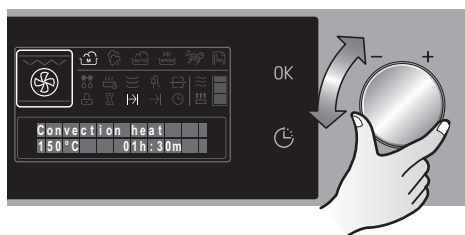
Trouba se automaticky vypne na konci zadaného časového intervalu.



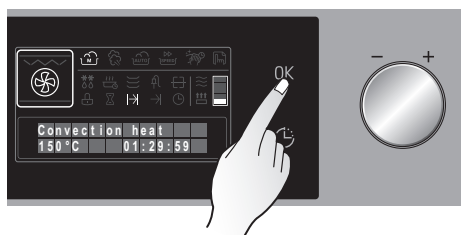
**1** Vyberte požadovaný provozní režim a teplotu.



**2** Stiskněte tlačítko Čas., jakmile se rozblíká ikona celkového času vaření a text.



**3** Pomocí otočného ovladače nastavení nastavte požadovaný celkový čas vaření.

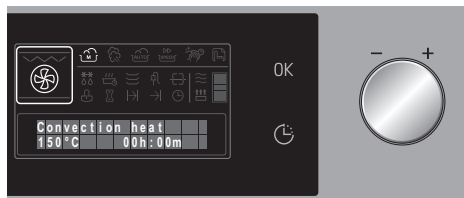


**4** Zapněte provoz stisknutím tlačítka OK. Zobrazí se text času, který bude postupně ubývat. Jakmile uplyne nastavený čas, uslyšíte zvukový signál a trouba se vypne. Stiskněte tlačítko OK a vypněte zvukový signál.

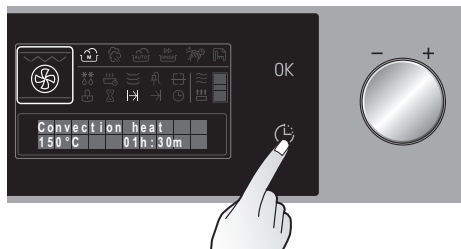
# Obsluha

## Kombinování celkového času vaření a ukončení času vaření

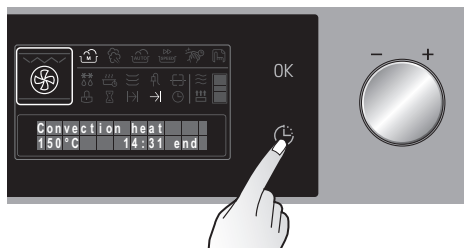
Programy celkového času vaření a času konce vaření lze zkombinovat a umožnit tak automatické zapnutí a vypnutí trouby.



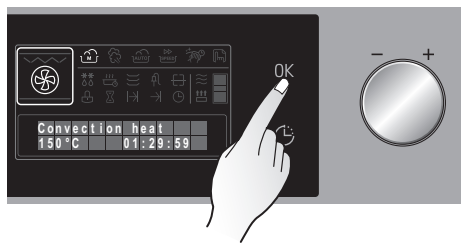
- 1 Vyberte požadovaný provozní režim a teplotu.



- 2 Stiskněte jednu tlačítko Čas. Pomocí otočného ovladače nastavení nastavte požadovaný celkový čas vaření.



- 3 Nyní stiskněte jednu tlačítko Čas a nastavte konec času vaření. Nastavte požadovaný čas konce vaření a potvrďte stisknutím tlačítka OK.



- 4 Jakmile se trouba uvede do chodu, zobrazí se text času, který bude postupně ubývat. Jakmile uplyne nastavený čas, uslyšíte zvukový signál a trouba se vypne. Stiskněte tlačítko OK a vypněte zvukový signál.

# Režim EasyClean

## Funkce



POZNÁMKA: V závislosti na produktu může ikona představovat režim EasyClean.

ČESKÝ

### Popis režimu EasyClean

Smalt EasyClean společnosti LG ve vaší nové troubě poskytuje flexibilitu čištění vnitřku trouby.

Funkce EasyClean díky novému smaltu společnosti LG pomáhá odstraňovat LEHKÉ nečistoty, například kapky síra z pizzy nebo LEHKÉ znečištění tukem z malých pečení bez nutnosti použití hrubých chemikálií. Dosahuje tak bezpečnějšího a rychlejšího vyčištění.

Tradiční smaltované povrchy vyžadují k čištění použití hrubých a silných chemikálií. Funkce EasyClean vyžaduje POUZE VODU, pracuje pouze 15 minut při nízké teplotě a napomáhá odstranění LEHKÝCH nečistot před ručním čištěním.

### VÝHODY FUNKCE EasyClean

- Pomáhá **uvolnit lehké znečištění** před následným ručním čištěním.
- Funkce EasyClean potřebuje pouze vodu, žádné chemické čisticí prostředky.

# Režim EasyClean

---

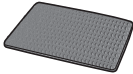
## Tipy pro čištění

- Před použitím režimu EasyClean ponechte troubu vychladnout na pokojovou teplotu. Pokud stisknete tlačítko EasyClean a jeden oddíl trouby má teplotu vyšší než 65 °C (150 °F), na displeji se zobrazí hlášení „Oven is hot“ (Trouba je horká) a režim EasyClean se nezapne, dokud trouba nevychladne.
- Použití tvrdší strany neabrazivního čistícího polštářku může pomoci odstranit připálené nečistoty lépe, než měkká houba nebo utěrka.
- Čištění mohou napomoci některé neabrazivní čistící houby, například zhotovené z melaminové pěny, které jsou dostupné v místních obchodech.
- Trouba by měla být vodorovná, aby bylo zajištěno, že dno vnitřního prostoru trouby bude na začátku režimu EasyClean celé zakryto vodou.
- Nejlepších výsledků dosáhnete použitím destilované nebo filtrované vody. Voda z kohoutku může ponechat na dně trouby nánosy minerálů.
- Režimem EasyClean se budou obtížně odstraňovat nečistoty, které byly na dně trouby zapečeny v průběhu několika pečicích režimů.
- Pokud během cyklu EasyClean otevřete dveře trouby, režim se pozastaví, dokud neuzavřete dveře trouby a nestisknete tlačítko OK. Režim bude pokračovat, doporučujeme však neponechávat troubu s otevřenými dveřmi, protože to může snížit účinnost čištění.

## Výstraha:

- Po dokončení režimu EasyClean mohou být některé povrchy horké. Při čištění používejte rukavice, zabráníte tak popáleninám.
- Během cyklu EasyClean se dno trouby zahřívá natolik, že může způsobit popáleniny. Vyčkejte na dokončení režimu, až poté otřete vnitřek povrchu trouby.  
Pokud tak neučiníte, může dojít k popáleninám.
- Při čištění vnitřku trouby se nenaklánějte ani neopírejte o sklo dveří trouby. Mohlo by dojít k poškození dveří trouby a mohli byste se zranit.

## NÁVOD K POUŽITÍ FUNKCE EasyClean

KROK	NÁVOD K POUŽITÍ FUNKCE EasyClean	POZNÁMKY
1	Vyjměte rošty a příslušenství z trouby.	
2	<p>Pomocí stříkací nádoby nastříkejte 30 ml vody tak, aby zcela pronikla skrze zbytky na stěnách a v rozích trouby. Pak nastříkejte nebo nalijte dalších 120 ml vody do středu dna trouby. Prolisy na dně trouby by měly být zcela zakryty, aby zbytky byly zcela ponořeny. V případě potřeby přidejte další vodu.</p> <p><b>POZOR: NESTŘÍKEJTE VODU PŘÍMO NA DVEŘE. MOHLO BY DOJÍT K ODKAPÁVÁNÍ VODY NA PODLAHU.</b></p>	<p>Nastříkejte vodu ve formě mlhy, dojde tak k lepšímu pokrytí povrchu vnitřku trouby. K vyčištění vnitřku trouby použijte 150 ml vody.</p>
3	Pokud během cyklu EasyClean otevřete dveře trouby, cyklus se pozastaví, dokud neuzavřete dveře trouby a nestisknete tlačítko OK.	
4	Na konci 15minutového intervalu se ozve zvukový signál. Stiskněte tlačítko Napájení/Zrušit a zrušte tak zobrazení a zvukový signál.	
5	Umístěte utěrku před troubu pod její dveře a zachyťte tak veškerou vodu, která během čištění může unikat.	
6	<p>Ihned po dokončení režimu EasyClean vyčistěte vnitřek trouby otřením mokrou, neabrazivní čisticí houbou nebo polštářkem (pokud použijete správnou houbu, strana pro drhnutí povrch trouby nepoškrábe). Při čištění může část vody uniknout do dolních větracích otvorů, bude však zachycena ve vaně pod vnitřkem trouby a nedojde tedy k poškození.</p> <p><b>POZOR: NEPOUŽÍVEJTE OCELOVÉ ČISTICÍ POLŠTÁŘKY, ABRAZIVNÍ POLŠTÁŘKY NEBO ČISTICÍ PROSTŘEDKY, protože takové materiály trvale poškodí povrch trouby.</b></p>	 <p>Neabrazivní čisticí polštářek</p>

# Režim EasyClean

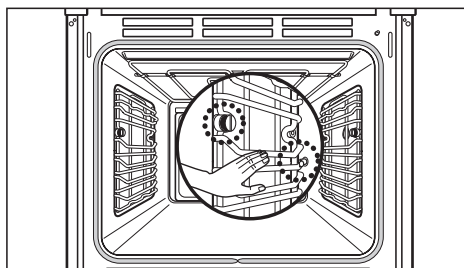
KROK	NÁVOD K POUŽITÍ FUNKCE EasyClean	POZNÁMKY
7	Jakmile je vnitřek trouby vyčištěn, <b>otřete nadbytečnou vodu čistou a suchou utěrkou.</b> Nasaďte rošty a další příslušenství.	
8	Pokud v troubě zbývají lehké nečistoty, opakujte výše uvedené kroky a ujistěte se, že znečištěné plochy jsou dostatečně namočené.	

## POZNÁMKA:

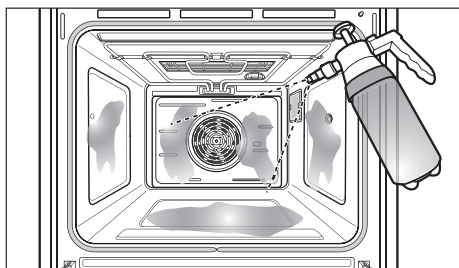
- Pokud před započatím čištění EasyClean neoponecháte vnitřek trouby odmočit vodou, stiskněte tlačítko Napájení/Zrušit a cyklus tak vypněte. Vyčkejte, až trouba vychladne na pokojovou teplotu a pak nastříkejte do trouby vodu a spusťte další režim EasyClean.
- Těsnění vnitřku trouby může být po dokončení režimu EasyClean mokré. Jedná se o normální jev.
- Pokud jsou na dně trouby po dokončení čištění vidět stopy po minerálech, pomocí hadru nebo houby namočené v octě je odstraňte.

## Zapnutí trouby

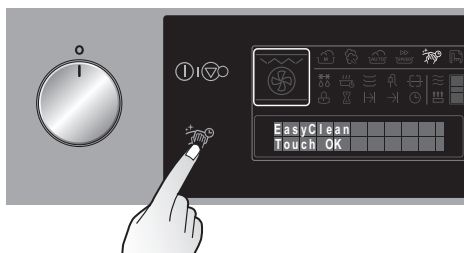
### Použití tlačítka přímého ovládání



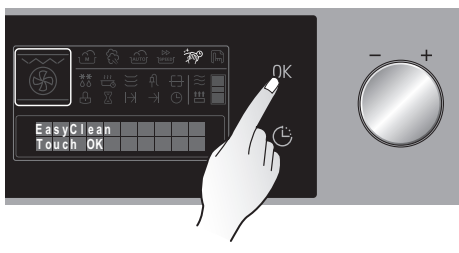
**1** Odstraňte z trouby veškeré příslušenství.




**2** Nastříkejte 150 ml vody (30 ml na stěny, 120 ml na dno) dovnitř trouby pomocí stříkací nádoby. Nastříkejte vodu z nádoby na boční a zadní stěny a na dno.



**3** Uzavřete dveře trouby. Stiskněte tlačítko EasyClean.



**4** Stiskněte tlačítko OK.

**POZNÁMKA :** V závislosti na produktu může ikona  představovat režim EasyClean.

# Režim EasyClean

---



- 5** Po dokončení čištění uslyšíte tón zvukového signálu. Pak proveďte ruční čištění způsobem uvedeným v této příručce s pomocí stanoveného příslušenství.

**⚠ Výstraha:** Povrchy trouby se během čištění režimem EasyClean lehce zahřívají. Udržujte proto děti mimo dosah trouby,

**POZNÁMKA :** Po dokončení režimu EasyClean uslyšíte tón zvukového signálu. Pak proveďte ruční čištění způsobem uvedeným v této příručce s pomocí stanoveného příslušenství.














# Režim ručního vaření

## Funkce



ČESKÝ


 <b>Konvekce tepla</b> Přednastavení 150 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C	 <b>Konvenční teplo</b> Přednastavení 190 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C	 <b>Spodní teplo</b> Přednastavení 170 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C	 <b>Zahřívání nádobí (ikona +)</b> Přednastavení 65 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 100 °C
 <b>Horký vzduch</b> Přednastavení 160 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C	 <b>Velký gril</b> Nizká 1 Střední 2 Vysoká 3	 <b>Rozmrazit (ikona +)</b>	
 <b>Gril s ventilátorem</b> Přednastavení 190 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 250 °C	 <b>Malý gril</b> Nizká 1 Střední 2 Vysoká 3	 <b>Udržet v teple (ikona +)</b> Přednastavení 75 °C ± 5 °C Min 40 °C / Max 100 °C	 <b>EasyClean (ikona +)</b>

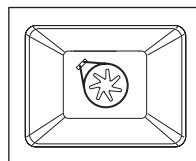
## Popis režimu ručního vaření

Samostatný režim ručního vaření se liší v tom, že zahrnuje použití kombinace různých topných článků. Různé kombinace jsou vhodné pro dosažení ohřevu v různých místech trouby a cirkulaci vzduchu, což je potřebné pro optimální přípravu různých druhů pokrmů. Funkce opékání a pečení mají předvolené doporučené teploty, které samozřejmě můžete změnit pomocí otočného ovladače nastavení. Používáte-li velký gril (☐) a malý gril (☐), můžete vybrat jakékoliv ze tří nastavení otočením ovladače nastavení. Používáte-li funkci rozmrazování (☐), nejsou k dispozici žádná další nastavení.

# Režim ručního vaření

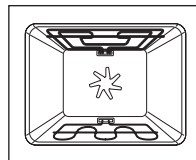
## Konvekční ohřev

Režim konvekčního ohřevu používá pouze topný článek v zadní stěně a ventilátor cirkulace horkého vzduchu (konvekce). Doporučená teplota je 150 °C. V režimu konvekčního ohřevu () je rovněž možné péct ve více než jedné výškové úrovni. To znamená, že tento režim je vhodný pro ovocné koláče a kynuté těsto, například pletené pečivo.



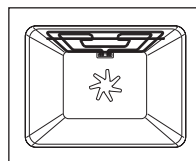
## Horkovzdušný ohřev

Kromě konvenčních topných článků (horní a skrytý dolní) používá režim horkovzdušného ohřevu ventilátor cirkulace horkého vzduchu. To znamená, že teplota opékání a pečení může být snížena o 20–40 °C. Doporučená teplota je 160 °C. Tento režim je vhodný pro dorty a sušenky a je možné péct ve více než jedné výškové úrovni současně.



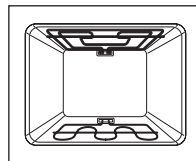
## Gril s ventilátorem

V tomto režimu jsou zapnuté velký grilovací topný článek a ventilátor. Doporučená teplota je 190 °C. Tato funkce je vhodná pro pizzy, slané lotrinské koláče nebo tvarohové koláče.





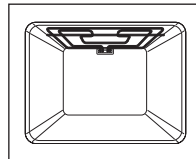
## Konvenční ohřev

Konvenční ohřev využívá horní a skrytý dolní topný článek. Tento provozní režim je vhodný pro pečení dortů s krátkou dobou pečení, pro citlivá těsta a pro hovězí pečeně nebo hovězí filety v jedné výškové úrovni. Doporučená teplota je 190 °C.





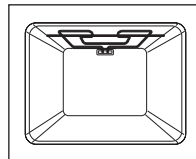
### Velký gril (1, 2, 3)

Velký gril () používá celý grilovací topný článek. Nelze nastavit žádnou specifickou teplotu. Můžete volit mezi třemi nastaveními. Velký gril () je vhodný pro přípravu steaků, kotlet, ryb nebo toastů a pro zapražování při přípravě velkých pokrmů s gratinovanou kůrkou. Přednastavená výšková úroveň je 3. Vždy grilujte s uzavřenými dveřmi trouby.



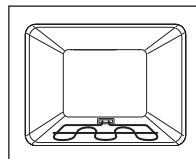
### Malý gril (1, 2, 3)

Malý gril () pracuje stejným způsobem jako velký gril (), používá se však pouze část grilovacího topného článku. Díky tomu je funkce vhodná pro menší pokrmy. Přednastavená výšková úroveň je 3. Vždy grilujte s uzavřenými dveřmi trouby.



### Spodní ohřev

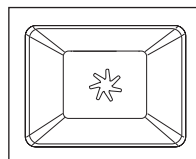
V režimu spodního ohřevu se používá pouze topný článek skrytý pod dnem trouby. Doporučená teplota je 170 °C. Tato funkce je obzvláště vhodná pro dokončování dortů nebo pizz v jedné z dolních výškových úrovní.



### Rozmrazování

V režimu rozmrazování se používá pouze ventilátor bez ohřevu.

Cirkulující vzduch proces rozmrazování urychluje. Umístěte zmrazenou potravinu do vhodné nádoby, abyste zachytili kapalinu unikající během rozmrazování. Pokud to je možné, použijte drátěný gril a hluboký pekáč (nebo pečící plech), abyste zabránili znečištění trouby. Pokud do trouby bude moci uniknout voda, znečistí se těsnění dveří a může dojít k vytváření nepříjemného zápachu.



# Režim ručního vaření

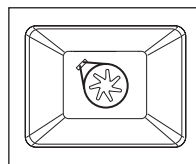
---

## Uchovat teplé

V režimu uchování pokrmu v teplém stavu se zapnou horní topný článek a skrytý dolní topný článek ve vnitřku trouby. Tuto funkci můžete používat pro udržení pokrmů v teplém stavu, dokud nejsou připraveny k podávání. V tomto režimu lze nastavit volitelnou teplotu od 40 do 100 °C. Můžete také nastavit dobu trvání této funkce.

## Zahřívání nádobí

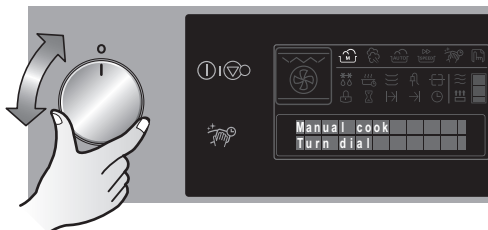
Zahřívání nádobí používejte v případě, že chcete rovnoměrně nádobí prohřát. V tomto režimu systém používá konvekční topný článek a ventilátor cirkulace horkého vzduchu na zadní straně trouby k zajištění oběhu vzduchu. Lze nastavit volitelnou teplotu od 40 do 100 °C. Můžete také nastavit dobu trvání této funkce. Zajistěte, aby zahřívané nádobí bylo kompatibilní s troubou.



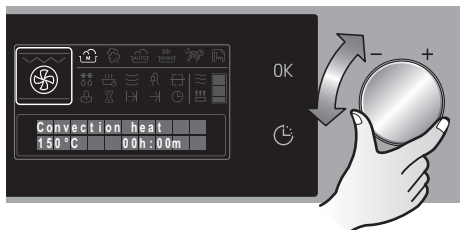
**POZNÁMKA:** Pokud během vaření, pečení nebo opékání ponecháte otevřené dveře déle než 10 minut, všechna nastavení budou zrušena.

## Zapnutí trouby (příklad: konvekční ohřev)

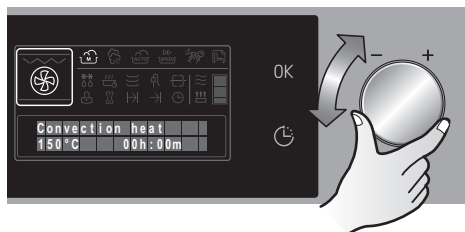
ČESKÝ



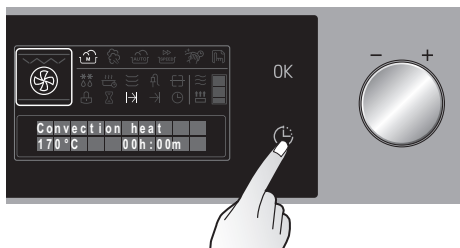
- 1 Otočným ovladačem funkce vyberte režim ručního vaření.



- 2 Otočným ovladačem nastavení vyberte požadovaný režim. (Příklad: konvekční ohřev) Potvrďte stisknutím tlačítka OK. Vybraný režim se zobrazí na displeji.



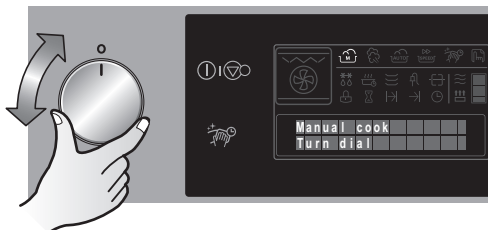
- 3 Požadovanou teplotu můžete nastavit pomocí otočného ovladače nastavení. Pokud chcete začít bez nastavení času vaření, stiskněte tlačítko OK a spusťte provoz.



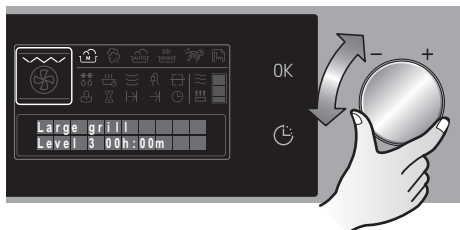
- 4 Pokud chcete nastavit čas vaření, stiskněte tlačítko Čas. Pak se rozbliká ikona celkového času vaření a text času. Pomocí otočného ovladače nastavení nastavte požadovaný celkový čas vaření. Stiskněte tlačítko OK a zapněte vaření.

# Režim ručního vaření

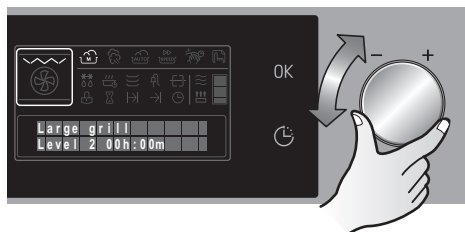
## Zapnutí trouby (příklad: velký gril)



- 1** Otočným ovladačem funkce vyberte režim ručního vaření.

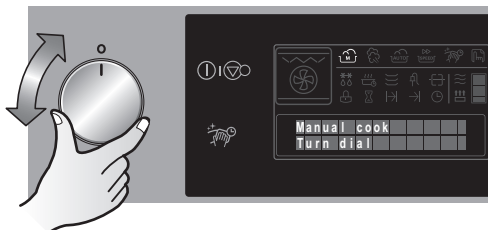


- 2** Otočným ovladačem nastavení vyberte požadovaný režim. (Příklad: velký gril) Potvrďte stisknutím tlačítka OK. Vybraný režim se zobrazí na displeji.

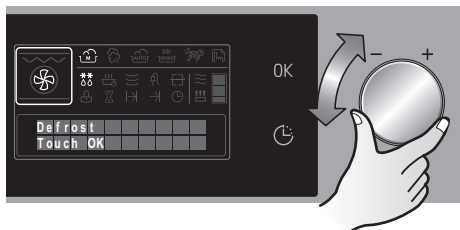


- 3** Výchozí výšková úroveň se rozblíká. Požadovanou úroveň můžete nastavit otočným ovladačem nastavení. Stiskněte tlačítko OK a zapněte grilování.

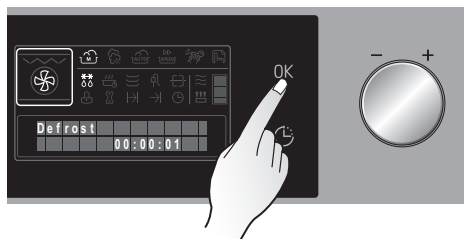
## Zapnutí trouby (příklad: rozmrazování)



- 1 Otočným ovladačem funkce vyberte režim ručního vaření.



- 2 Otočným ovladačem nastavení vyberte požadovaný režim. (Příklad: rozmrazování)



- 3 Stiskněte tlačítko OK a spusťte funkci rozmrazování.

# Režim ručního vaření

## Rozmrazování pokrmů

- Vyjměte pokrm z obalu, položte jej na talíř a talíř vložte na drátěný gril.
- Nezakrývejte pokrm miskou ani talířem, protože by to značně prodloužilo čas rozmrazování.
- Nepoužívejte kapalinu vzniklou při rozmrazování pokrmů pro vaření, vyhněte se riziku salmonelózy. Zajistěte, aby kapalina vzniklá při rozmrazování mohla odtékat z pokrmu na talíř nebo pekáč, používáte-li drátěný gril.

## Výškové úrovně trouby

- Při rozmrazování použijte drátěný gril ve výškové úrovni 1 nebo pro větší pokrmy 2.

## Tabulka rozmrazování

Následující tabulka obsahuje referenční hodnoty pro rozmrazování.

Pokrm	Čas rozmrazování (minuty)	Poznámky
Kuře, 1000 g	100–140	Použijte drátěný gril s hlubokým pekáčem(nebo pečící plech). V polovině doby kuře obraťte.
Maso, 1000 g	100–140	V polovině doby maso obraťte nebo zakryjte tenkou kovovou fólií.
Maso, 500 g	90-120	V polovině doby maso obraťte nebo zakryjte tenkou kovovou fólií.
Pstruh, 150 g	23-35	Nezakrývejte.
Jahody, 300 g	20-30	Nezakrývejte.



# Režim automatického vaření

## Funkce



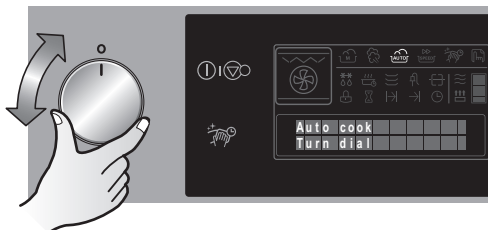
### Popis režimu automatického vaření

Režim automatického vaření pracuje s vnitřním topným články, které zahřívají troubu na stanovenou hodnotu a po stanovenou dobu na základě volitelné hmotnosti pokrmu.

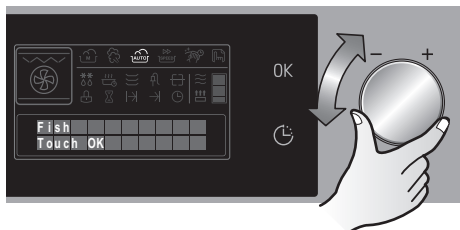
Položka	Typ
Ryba	Losos, steak / Tygří krevety
Maso	Pečené hovězí / Pečené vepřové / jehněčí kýta
Pokrm z brambor	Gratin. Brambory / Pečené brambory
Drůbež a zvěřina	Kuře (celé, stehna)
Pizza	Pizza, mražená, tenký korpus

# Režim automatického vaření

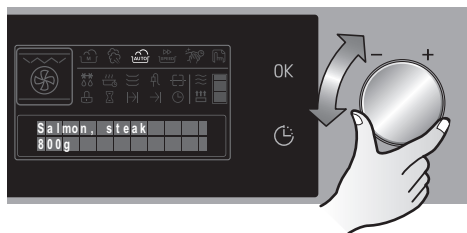
## Zapnutí trouby



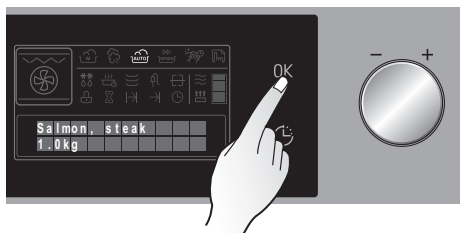
- 1 Pokud je trouba v úsporném režimu stiskněte tlačítko Napájení/zrušit. Vyberte režim automatického vaření otočným ovladačem funkce.



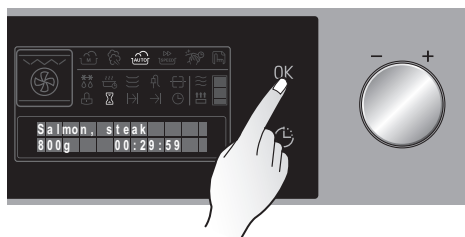
- 2 Vyberte požadovaný automatický program ovladačem nastavení (v tomto příkladu ryba). Stiskněte tlačítko OK a potvrďte zadanou kategorii.



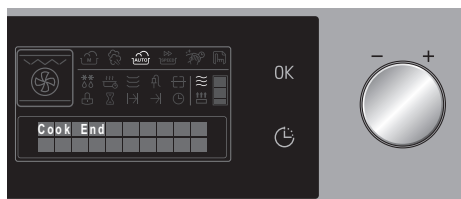
- 3 Vyberte požadovaný pokrm z této kategorie pomocí ovladače nastavení (v tomto příkladu losos, steak).



- 4 Stiskněte tlačítko OK a potvrďte zadaný pokrm. Nyní pomocí otočného ovladače nastavení zvolte hmotnost pokrmu.



- 5** Stiskněte tlačítko OK a zapněte vaření.



- 6** Jakmile je vaření dokončeno, zobrazí se text „Cook End“ (Konec vaření) a ozve se zvukový signál.



- 7** Pokud trouba vyzařuje zbytkové teplo, rozblíká se ikona zbytkového tepla. Trouba pak automaticky spustí chladič ventilátor a rozblíká se ikona chlazení, dokud teplota nepoklesne pod 60 °C.

ČESKÝ

# Režim nastavení

## Funkce



### Popis režimu nastavení

V režimu nastavení si můžete vybrat ze 7 možností.

Tato trouba se dodává s přednastavenými základními nastaveními.

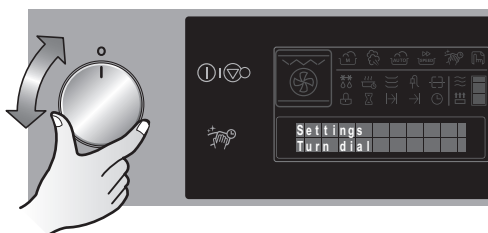
Tato nastavení můžete jednotlivě změnit.

	<b>Základní nastavení</b>	<b>Volitelná nastavení</b>
Jazyk	„English“ (Anglicky)	5 různých jazyků.
Nastavení času	„24 h-clock“ (24 hodin)	„12 h-clock“ (12 hodin)
Ohřívací fáze	„Normal“ (Normální)	„Rapid“ (Rychlý)
Osvětlení trouby	„On for 60 seconds“ (Na 60 sekund)	„Fully on“ (Naplno zapnutý)
Zvuk	„Sound On“ (Zvuk zapnutý)	„Sound Off“ (Zvuk vypnutý)
Automatický start	„Automatic“ (Automatický)	„Manual“ (Manuální)
Zobrazení hodin	„Clock off“ (Hodiny vypnuty)	„Clock on“ (Hodiny zapnuty)

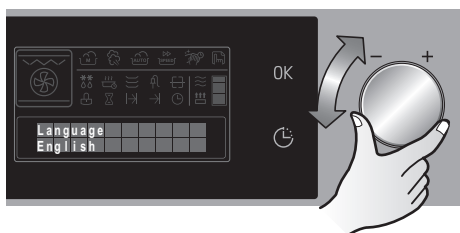
## Aktivace režimu nastavení

Pokud je trouba v úsporném režimu stiskněte tlačítko Napájení/zrušit. Pak vyberte nabídku nastavení pomocí levého ovladače funkce.

## Změna jazyka



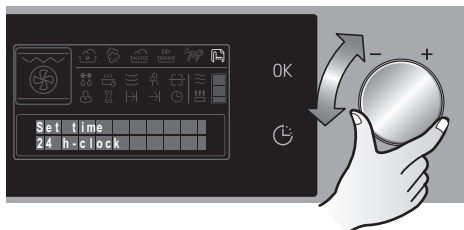
- 1** Otočte ovladač nastavení a vyberte možnost „Language“ (Jazyk). Stiskněte tlačítko OK a nastavte požadovaný jazyk.



- 2** Použijte otočný ovladač nastavení a zvolte požadovaný jazyk. Stiskněte tlačítko OK a potvrďte vybraný jazyk.

# Režim nastavení

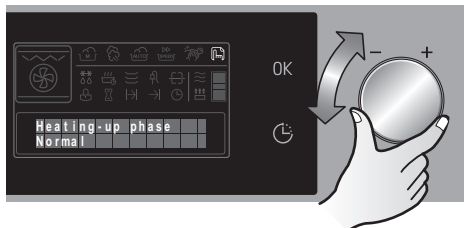
## Nastavení hodin



- 1 Zvolte nabídku „Set time“ (Nastavení času) otočením ovladače nastavení. Stiskněte tlačítko OK a potvrďte.

- 2 Otočením ovladače nastavení můžete vybrat buď 24hodinový nebo 12hodinový režim. Pak stiskněte tlačítko OK. Pak je možné nastavit čas dne. Zadejte a potvrďte hodinu. Pak zadejte a potvrďte minuty. Nyní je uložen čas dne.

## Fáze ohřevu

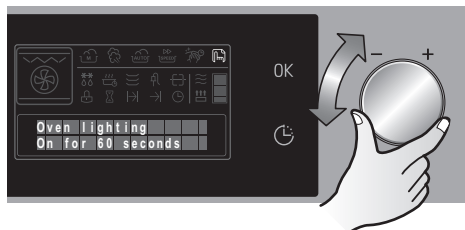


- 1 Zvolte nabídku „Heating-up phase“ (Ohřívací fáze) otočením ovladače nastavení. Stiskněte tlačítko OK a potvrďte.

- 2 Nyní můžete vybrat „Normal“ (normální) nebo „Rapid“ (Rychlý) ohřev otočným ovladačem. Stiskněte tlačítko OK a potvrďte.  
**POZNÁMKA:** Pokud vyberete možnost „Rapid“ (Rychlý) ohřev, během ohřevu se rozsvítí odpovídající symbol (viz strana 29).

**Důležité upozornění:** Funkci rychlého ohřevu můžete použít pouze pro následující funkce: Konvekční ohřev, Horkovzdušný ohřev a Konvenční ohřev.

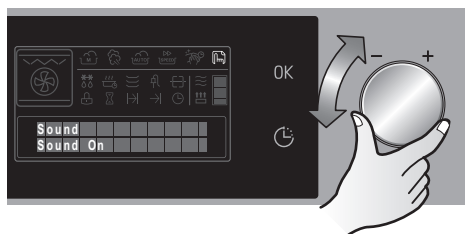
## Světlo trouby



- 1 Zvolte nabídku „Oven lighting“ (Osvětlení trouby) otočením ovladače nastavení. Stiskněte tlačítko OK a potvrďte.

- 2 Můžete vybrat možnosti „Fully on“ (Naplno zapnutý) nebo „On for 60 seconds“ (Na 60 sekund). Vyberte možnost otočením ovladače a potvrďte vybranou volbu stiskem tlačítka OK. V režimu „Fully on“ (Naplno zapnutý) zůstane trouba zapnutá během vaření po dobu maximálně 3 hodin.  
**POZNÁMKA:** Chcete-li rozsvítit troubu během vaření, stisknete-li tlačítko EasyClean. Trouba zůstane zapnutá během vaření po dobu maximálně 60 sekund.

## Zvuk

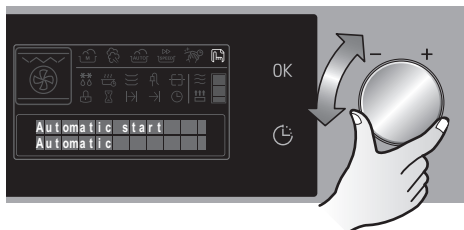


- 1 Zvolte nabídku „Sound“ (Zvuk) otočením ovladače nastavení. Stiskněte tlačítko OK a potvrďte.

- 2 Otočením ovladače vyberte zapnutí nebo vypnutí zvuku. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka OK.  
**POZNÁMKA:** S vypnutým zvukem jsou všechny zvuky vypnuté, kromě provozních chyb.

# Režim nastavení

## Automatické spuštění



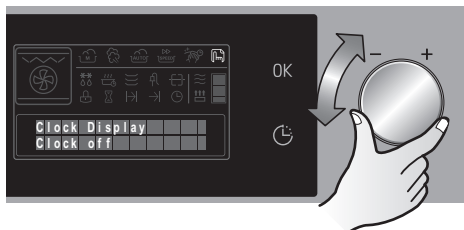
- 1 Vyberte možnost „Automatic start“ (Automatický start). Stiskněte tlačítko OK a potvrďte.

- 2 Můžete zvolit „Automatic“ (Automatický) nebo „Manual“ (Manuální). Vyberte požadovaný způsob zapínání a stisknutím tlačítka OK zadání potvrďte.

**POZNÁMKA:** V režimu automatického spuštění se program vaření zapne automaticky asi 8 sekund po zadání posledního parametru. V ručním režimu musíte stisknout tlačítko OK, až poté se vaření spustí.



## Displej hodin



- 1 Vyberte možnost „Clock Display“ (Zobrazení hodin). Stiskněte tlačítko OK a potvrďte.

- 2 Otočením ovladače můžete vybrat možnosti „Clock on“ (Hodiny zapnuty) nebo „Clock off“ (Hodiny vypnuty). Vyberte požadovanou možnost a potvrďte výběr otočením ovladače.

**POZNÁMKA:** V režimu zobrazení hodin je automaticky vypnutá funkce úsporného režimu a hodiny jsou po vypnutí trouby trvale zapnuté. V režimu vypnutí hodin je funkce úspory energie povolena. Pokud je teplota trouby po vaření nižší než 60 °C, displej hodin se vypne asi po 5 minutách, aby se uspořila energie, a chcete-li opět aktivovat troubu, musíte znovu stisknout tlačítko Napájení/Zrušit.

# Tabulka automatického vaření

## Ryba

Podna- bídka	Kategorie	Hmotnostní limit	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
1-1	Losos, steak	400-1200 g	200 g	Hluboký pekáč (nebo pečící plech) + grilovací rošt	Chlazené
1-2	Tygrí krevety	300-1000g	100g	Hluboký pekáč (nebo pečící plech) + grilovací rošt	Chlazené

## Maso

Podna- bídka	Kategorie	Hmotnostní limit	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
2-1	Pečené hovězí	1000-2500g	500g	Drátěný gril + skleněná mísa z varného skla	Chlazené
2-2	Pečené vepřové	1000-2500g	500g	Drátěný gril + skleněná mísa z varného skla	Chlazené
2-3	Jehněčí kýta	1000-2000g	500g	Drátěný gril + skleněná mísa z varného skla	Chlazené

Výšková úroveň trouby, odspodu	Pokyny
3	Zvolte lososový steak o váze 200 g a tloušťky 2,5 cm. Potřete lososa olejem nebo rozehrátým máslem a okořeňte podle potřeby. Vložte lososa do hlubokého pekáče (nebo na pečící plech) s potřeným grilovacím roštem. Jakmile trouba vydá zvukový signál, pokrm obraťte.
4	Odstraňte tykadla krevet. Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Okořeňte podle potřeby, vložte krevety do hlubokého pekáče (nebo na pečící plech) s grilovacím roštem. Vložte do trouby. Jakmile trouba vydá zvukový signál, pokrm obraťte.

Chcete-li se vyhnout dovaření zbytkovým teplem, ihned pokrm vyjměte z trouby.

Výšková úroveň trouby, odspodu	Pokyny
2	Potřete hovězí maso olejem nebo rozehrátým máslem a okořeňte podle potřeby. Vložte maso do otevřené mísy a dejte do trouby. Jakmile trouba vydá zvukový signál, přidejte velký hrnek horké vody, abyste zabránili vzniku kouře a zakryjte víkem. Po uvaření ponechte odležet zakryté fólií po dobu 10 minut. Vyvařenou šťávu použijte jako základ omáčky nebo zálivku.
2	Potřete vepřové maso olejem nebo rozehrátým máslem a okořeňte podle potřeby. Vložte vepřové maso do mísy, přidejte velký hrnek vody, abyste zabránili vytváření kouře, zakryjte víkem a vložte do trouby. Jakmile trouba vydá zvukový signál, sejměte víko. Po uvaření ponechte odležet zakryté fólií po dobu 10 minut. Vyvařenou šťávu použijte jako základ omáčky nebo zálivku.
2	Potřete jehněčí kýtu olejem nebo rozehrátým máslem a okořeňte podle potřeby. Vložte jehněčí do mísy a dejte do trouby. Jakmile trouba vydá zvukový signál, přidejte velký hrnek horké vody, abyste zabránili vzniku kouře a zakryjte víkem. Po uvaření ponechte odležet zakryté fólií po dobu 10 minut. Vyvařenou šťávu použijte jako základ omáčky nebo zálivku.

Chcete-li se vyhnout dovaření zbytkovým teplem, ihned pokrm vyjměte z trouby.

# Tabulka automatického vaření

## Pokrmý z brambor

Podna- bídka	Kategorie	Hmotnostní limit	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
4-1	Gratin. Brambory	500-1500g	500g	Drátěný gril + skleněná mísa z varného skla	Pokožová
4-2	Pečené brambory	400-1600g	200 g	Drátěný gril + skleněná mísa z varného skla	Pokožová

## Drůbež a zvěřina

Podna- bídka	Kategorie	Hmotnostní limit	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
5-1	Celé kuře	1000-2000g	250g	Hluboký pekáč (nebo pečící plech) + grilovací rošt	Chlazené
5-2	Kuřecí stehna	600-1800g	200 g	Hluboký pekáč (nebo pečící plech) + grilovací rošt	Chlazené

## Pizza

Podna- bídka	Kategorie	Hmotnostní limit	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
6-1	Mražená pizza tenký korpus	200-400g	100 g	Drátěný gril	Zmrazená

Výšková úroveň trouby, odspodu	Pokyny
2	Nakrájejte předvařené gratinované brambory na plátky. Vložte brambory do mísy, zakryjte strouhaným sýrem (30 g na 500 g gratinovaných brambor) a vložte do trouby.
2	Vyberte malé brambory (každá asi 100-150 g). Oškrábejte, omyjte, osušte a nakrájejte brambory na poloviny. Smíchejte brambory se solí, pepřem a olejem nebo rozpuštěným máslem a vložte do otevřené mísy. Vložte do trouby. Jakmile trouba vydá zvukový signál, pokrm obraťte.

Chcete-li se vyhnout dovaření zbytkovým teplem, ihned pokrm vyjměte z trouby.

Výšková úroveň trouby, odspodu	Pokyny
2	Potřete kuře olejem nebo rozehřátým máslem a okořeňte podle potřeby. Vložte kuře na grilovací rošt. Přidejte vodu do hlubokého pekáče (nebo na pečící plech), abyste zabránili vytváření kouře. Vložte do trouby. Jakmile trouba vydá zvukový signál, pokrm obraťte. Po uvaření ponechte odležet zakryté fólií po dobu 10 minut. Vyvařenou šťávu použijte jako základ omáčky nebo zálivku.
2	Potřete kuřecí stehna olejem nebo rozehřátým máslem a okořeňte podle potřeby. Umístěte kuřecí stehna do grilovací mísy, naplňte vodou natolik, abyste zabránili vytváření kouře, pak vložte nahoru grilovací mřížku a vložte do trouby. Jakmile trouba vydá zvukový signál, pokrm obraťte. Po uvaření ponechte odležet zakryté fólií po dobu 3 minut. Vyvařenou šťávu použijte jako základ omáčky nebo zálivku.

Chcete-li se vyhnout dovaření zbytkovým teplem, ihned pokrm vyjměte z trouby.

Výšková úroveň trouby, odspodu	Pokyny
1	Vložte mraženou pizzu na drátěný gril. Vložte do trouby. Vkládejte pouze po jedné pizze.

### Výstraha

- Při otevírání dveří trouby během vaření se postavte stranou, protože unikající horká pára může způsobit zranění nebo popálení.

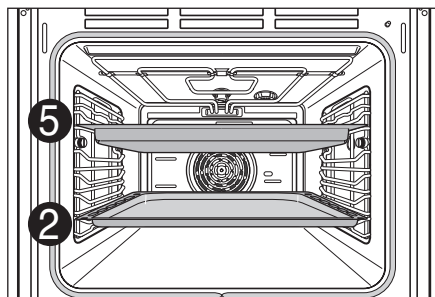
# Pečení

## Obecné informace

Při pečení používejte konvekční ohřev (☒) nebo konvenční ohřev (☐).

## Pečící plechy

- Při pečení v konvenčním režimu (☐) používejte pečící plechy s tmavým pokoveným nebo povlakovaným povrchem.
- Při pečení v režimu konvekčního ohřevu (☒) můžete také používat pečící plechy se světlým kovovým povrchem.
- Vždy vkládejte plechy na koláče doprostřed roštu nebo drátěného grilu.
- Při pečení v konvenčním režimu (☐) můžete umístit do trouby dva pečící plechy vedle sebe. To znamená, že pečení bude mírně delší.
- Při použití 2 plechů (pečící plechy nebo hluboký pekáč), položte hluboký pekáč do výškové úrovně 5 a pečící plech do úrovně 2.



**POZNÁMKA:** Dodaný plech se může lišit podle produktu.

## Výškové úrovně trouby

Výškové úrovně trouby jsou číslovány odspodu.

Při používání konvenčního ohřevu (☐) můžete péct pouze v jedné výškové úrovni, například 5.

Při používání konvekčního ohřevu (☒) můžete péct měkké korpusy a sušenky až pomocí 2 pečících plechů současně, například ve výškové úrovni 2 a 5.

## Použití tabulek pro pečení

Tabulky obsahují teplotní nastavení, časy pečení a výškové úrovně trouby pro vybrané typické pokrmy.

- Teploty a časy pečení byste měli považovat pouze za referenční hodnoty. Skutečné hodnoty závisí na typu přípravy, kvalitě přísad a plechu na pečení, které používáte.
- Doporučujeme nejprve vybrat nižší teplotu a pak ji v případě potřeby postupně zvyšovat, například pokud potřebujete vyšší stupeň zhnědnutí kůrky.
- Pokud nemůžete stanovit nastavení pro specifický recept, jednoduše použijte nastavení pro nejpodobnější recept.
- Když pečete dorty na pečicím plechu nebo ve formě ve více než jedné výškové úrovni, může být čas pečení delší o 10–15 minut.
- Pečení pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti (například pizza, ovocný koláč atd.) byste měli provádět pouze na jedné výškové úrovni.
- Při pečení dortů a pokrmů s různým obsahem kynutého těsta může z počátku dojít k různým úrovním zhnědnutí na povrchu. **V tomto případě neměňte teplotní nastavení.** Stupeň zhnědnutí se postupně během pečení vyrovná.
- Z důvodu úspory energie použijte zbytkové teplo po dobu 8 minut před dokončením časů přípravy.

# Tabulky pečení

## Pečení v jedné výškové úrovni

Provozní režim	Konvekční ohřev		Konvenční ohřev		Čas pečení Pro oba typy pečení v hodinách/minutách
	Trouba výšková úroveň	Teplota v °C	Trouba výšková úroveň	Teplota v °C	
<b>Dorty v pečicím plechu</b>					
Kulatý piškotový dort	2	150-160	2	160-180	0:50–1:10
Sušenky / palačinky	2	140-160	2	150-170	1:10–1:30
Podlouhlý piškot	2	150-160	2	160-180	0:25-0:40
Dortový korpus - jemné těsto	3	170-180	2	190–210 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Dortový korpus - dortová směs	3	150-170	2	170-190	0:20-0:25
Jablkový koláč	2	150-170	2	170-190	0:50–1:00
Kořeněné dorty a dortové korpusy (například slaný lotrinský koláč)	2	160-180	2	190-210	0:30–1:10
Tvarohový koláč <sup>3)</sup>	2	140-160	2	170-190	1:00–1:30
<b>Dorty na pečicím plechu</b>					
Chlebový pletenec / velké dorty	3	160-170	4	170-190	0:30-0:40
Vánoční štola	3	150-170 <sup>1)</sup>	4	160-180 <sup>1)</sup>	0:40–1:00
Vyžaduje se fermentace chleba (nebo žitného chleba)	2	180-200 <sup>1)</sup> 140-160	2	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:20 0:30–1:00
Koláč/eclair	3	160-170 <sup>1)</sup>	4	190-210	0:15-0:30
Švýcarská štola	3	150-170 <sup>1)</sup>	4	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Ovocný koláč s jemným těstem	3	160-170 <sup>1)</sup>	4	170-190 <sup>1)</sup>	0:40–1:20



Provozní režim	Konvekční ohřev		Konvenční ohřev		Čas pečení Pro oba typy pečení v hodinách/minutách
	Trouba výšková úroveň	Teplota v °C	Trouba výšková úroveň	Teplota v °C	
Malé dorty	2	140-160	4	150-170	0:20-0:35
Řezy s polevou/náplní, například tvaroh, krém, cukr, mandle			4	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (silný korpus) <sup>2) 3)</sup>	1	180-200	1	190-210 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (tenký korpus) <sup>2)</sup>	1	200-220	1	230 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Nekvašený chléb	1	200-220	1	230 <sup>1)</sup>	0:08-0:15
Švýcarský ovocný koláč	1	180-200	1	210-230	0:35-0:50
<b>Sušenky<sup>2)</sup></b>					
Sušenky s krustou <sup>2)</sup>	3	150-160	4	170-190 <sup>1)</sup>	0:06-0:20
Sušenky s polevou <sup>2)</sup>	3	140-150	4	160-180	0:10-0:40
Sušenky z dortové směsi <sup>2)</sup>	3	150-160	4	170-190	0:15-0:20
Dorty a jemné pečivo s vaječným bílkem, sněhové pusinky	3	80-100	4	100-120	2:00-2:30
Makrónky	3	100-120	4	120-140	0:30-1:00
Sušenky z kynutého těsta <sup>2)</sup>	3	160-170	4	170-190	0:20-0:40
Dorty a jemné pečivo z odpalovaného těsta	3	160-180 <sup>1)</sup>	4	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Bagety/kaiserky	3	180-200 <sup>1)</sup>	4	180-220 <sup>1)</sup>	0:20-0:35

1) Předehřejte troubu.

2) Vypněte režim rychloohřevu.

3) Použijte hluboký pekáč (nebo pečící plech).

Vždy počítejte výškové úrovně odspodu.

# Tabulky pečení

## Pečení ve více než jedné výškové úrovni

Recept	Horkovzdušný ohřev		Čas pečení v hodinách/ minutách
	Výšková úroveň trouby	Teplota v °C	
<b>Dorty/jemné pečivo na pečícím plechu<sup>2)</sup></b>			
Koláč/eclair <sup>2)</sup>	2/5	160-180 <sup>1)</sup>	0:35-1:00
Suchý piškotový koláč s křehkou polevou <sup>2)</sup>	2/5	140-160	0:30-1:00
<b>Sušenky<sup>2)</sup></b>			
Sušenky s krustou <sup>2)</sup>	2/5	150-160	0:15-0:35
Sušenky s polevou <sup>2)</sup>	2/5	140-150	0:20-1:00
Sušenky z dortové směsi <sup>2)</sup>	2/5	160-170	0:25-0:40
Dorty a jemné pečivo s vaječným bílkem, sněhové pusinky <sup>2)</sup>	2/5	80-100	2:10-2:50
Makrónky <sup>2)</sup>	2/5	100-120	0:40-1:20
Sušenky z kynutého těsta <sup>2)</sup>	2/5	160-170	0:30-1:00
Dorty a pečivo z odpalovaného těsta <sup>2)</sup>	2/5	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Bagety/kaiserky <sup>2)</sup>	2/5	180-190 <sup>1)</sup>	0:30-0:55

1) Předehřejte troubu.

2) Vypněte režim rychloohřevu.

Vždy počítejte výškové úrovně odspodu.

Vložte hluboký pekáč (nebo na pečící plech) do výškové úrovně 5.

**POZNÁMKA:** Toto je volitelné pro produkt mající dva plechy.

## Tabulky pro zapečené pokrmy

Recept	Konvenční ohřev		Čas pečení v hodinách/ minutách
	Výšková úroveň trouby	Teplota v °C	
Zapečené těstoviny	1	180-200	0:45–1:00
Lasagne	1	180-200	0:25-0:40
Pečená zelenina	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Pizza - kapsa	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Suflé	1	180-200	0:15-0:30
Rybí koláč	1	180-200	0:30–1:00
Plněná zelenina	1	180-200	0:30–1:00

1) Předehřejte troubu.

Vždy počítejte výškové úrovně odspodu.

## Tabulky pro pečení pro mražené hotové pokrmy

Pokrm	Výšková úroveň trouby	Funkce trouby	Teplota	Čas
Mražená pizza	3	Konvenční ohřev	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Bagety	3	Konvenční ohřev	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Korpus ovocného koláče	3	Konvenční ohřev	Postupujte podle pokynů na obalu.	Postupujte podle pokynů na obalu.
Hranolky	3	Konvekční ohřev	200–220°C	15–25 minut

Vždy počítejte výškové úrovně odspodu.

**POZNÁMKA:** Při ohřevu obraťte hranolky 2-3x. Při ohřevu zmrazených pokrmů se může pečicí plech prohnut v důsledku rozdílu teplot zmrazené potraviny a trouby. Plechy se po vychladnutí normálně vrátí do původního stavu.

# Tabulky pečení

## Tipy pro pečení

Výsledky pečení	Možná příčina	Řešení
Korpus dortu je příliš málo propečený	Nesprávná výšková úroveň trouby	Použijte tmavý pečicí plech nebo vložte dort o jednu úroveň níže.
Dort se propadá (rozpadá se na kousky, je mokrý)	Teplota trouby je příliš vysoká	Nastavte teplotu na mírně nižší hodnotu.
	Čas pečení je příliš krátký	Nastavte delší čas pečení. Čas pečení nelze zkrátit nastavením trouby na vyšší teplotu.
	Směs obsahuje příliš mnoho kapaliny	Použijte méně kapaliny. Postupujte podle pokynů pro čas míchání kynutého těsta, obzvláště při použití kuchyňských spotřebičů.
Dorty jsou příliš suché	Teplota trouby je příliš nízká	Příště nastavte mírně vyšší teplotu.
	Čas pečení je příliš dlouhý	Nastavte mírně kratší čas pečení.
Dorty jsou nerovnoměrně zhnědnuté na povrchu	Teplota pečení je příliš vysoká a čas pečení je příliš krátký	Nastavte mírně nižší teplotu pečení a mírně delší čas pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložená	Rozložte směs rovnoměrně po pečicím plechu/formě.
Čas pečení je příliš dlouhý	Teplota je příliš nízká	Příště nastavte mírně vyšší teplotu.

# Opékání (pečeně)

Při opékání používejte grilování s ventilátorem (☐) nebo konvenční ohřev (☐).

## TIP:

- Při opékání používejte žáruvzdorné mísy (postupujte podle pokynů výrobce).
- Opékačí mísy z nerezové oceli mají pouze omezené použití, protože velmi odrážejí teplo.
- Při používání mís s plastovými rukojeťmi zajistěte, aby rukojeti byly žáruvzdorné (postupujte podle pokynů výrobce).
- Velké kusy pro opékání nebo více kusů lze vložit přímo na drátěný gril nad hluboký pekáč (nebo na pečicí plech) (například krocan, husa, 3–4 kuřata, 3–4 telecí kolena).
- Libové maso byste opékat na pečicí pánvi s víkem (například telecí, dušené hovězí, hluboce zmrazené maso). Tím udržíte v mase šťávu.
- Pro přípravu křupavé kůrky nebo slaniny byste měli použít kastrol bez poklice (například vepřové, mleté maso, jehněčí, skopové, kachna, telecí koleno, kuře, drůbeží maso, hovězí pečeně, hovězí fileť, zvěřina, ptáci).

## TIP:

- Nalijte dostatek vody do hlubokého pekáče (nebo na pečicí plech), abyste zabránili vytváření kouře v režimu opékání.

## TIP:


- Co nejdříve po použití pro opékání troubu vyčistěte, používali-li otevřené plechy nebo mísy. Je snazší rozstříkané nečistoty odstranit, pokud je trouba stále teplá.

**⚠ Výstraha:** Ponechte troubu dostatečně vychladnout, abyste se nepopálili.

# Opékání (pečeně)

---

Tabulka obsahuje požadované teploty a časy opékání a výškové úrovně trouby pro různé typy masa. Uvedené hodnoty jsou pouze přibližné.

- Doporučujeme v troubě připravovat maso a ryby vážící více než 1 kg.
- Pro libové maso a ryby použijte konvenční ohřev. pro všechny ostatní druhy mas doporučujeme grilování s ventilátorem (  ).
- Přidejte trochu kapaliny, abyste zabránili v připalování šťáv nebo tuku z opékání na povrchu pečící pánve.
- Asi v polovině nebo dvou třetinách času vaření pokrm obraťte.

**TIP:** Pro lepší výsledky během samotného opékání několikrát podlijte kýty a drůbež vlastní vypečenou šťávou.

# Tabulky opékání

## Tabulka opékání

Potravina	Výšková úroveň trouby	Gril s ventilátorem		Konvenční ohřev	
		Teplota (°C) <sup>1)</sup>	Čas (minuty)	Teplota (°C) <sup>1)</sup>	Čas (minuty)
Hovězí maso (přibližně 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	190	50–70	200	70–90
Zvěřina (přibližně 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	180	75–100	200–230	100–120
Vepřová kýta (přibližně 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	180–190	80–110	200	100–120
Vepřové závitky (přibližně 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	180–190	90–120	200–220	110–130
Jehněčí kýta (přibližně 2kg)	2	180	110–130	200	150
Drůbež (přibližně 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	210	50–60	200–220	70–90
Drůbež (přibližně 2kg)	2	200	60–80	200–220	110–120
S nádivkou	2	180–190	100–120	200–220	110–140
Drůbež (přibližně 4kg)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Celá ryba (přibližně 1,5 kg)	2 <sup>2)</sup>	160–180	35–55	200–220	35–55

Tato tabulka je určena pouze jako vodítko, jednotlivé chutě a řezy masa se mohou lišit.

- 1) Nastavte teplotu pečení o 20 °C vyšší.
- 2) Při použití konvenčního ohřevu použijte 4. výškovou úroveň odspoda.

# Grilování

---

Při grilování máte možnosti volit ze 4 provozních režimů.

## Velký gril

Pro úpravy velkých množství plochých pokrmů pro grilování, pro pečení z horní strany na velkých pleších. Vyberte 1 ze 3 úrovní výkonu (1 nízký, 2 střední a 3 vysoký), podle potřeby pro grilované pokrmy.

## Malý gril

Pro úpravy malých množství plochých pokrmů pro grilování, pro pečení z horní strany v malých pekáčích. Vyberte 1 ze 3 úrovní výkonu (1 nízký, 2 střední a 3 vysoký), podle potřeby pro grilované pokrmy.

## Gril s ventilátorem

Pro grilování velkých kusů masa nebo drůbeže, například závitků roštěnce nebo krocana.

## Grilované pokrmy

Pro grilování použijte hluboký pekáč (nebo na pečící plech). Pro opečení toastu použijte drátěný gril. Chcete-li zachytit odkapávající kapaliny, zasuňte pečící plech nebo hluboký pekáč do výškové úrovně 1 nebo 2.



## Výškové úrovně trouby

Pro grilování plochých kusů masa používejte výškové úrovně 5 nebo 6.

**⚠ Výstraha:** Obnažené části trouby mohou být během grilování velmi horké. Udržujte děti mimo dosah.

## Používání grilovací tabulky

Časy grilování jsou určeny pouze jako přibližné hodnoty. Skutečné časy se mohou lišit v závislosti na kvalitě jednotlivých kusů masa nebo ryby. Grilování je obzvláště vhodné pro vaření plochých kusů masa a ryb. Obratě grilovaný pokrm asi v polovině času vaření.

## Tabulka grilování

Potravina pro grilování	Výšková úroveň trouby	Velký gril, stupeň 3	
		1. strana	2. strana
Karbanátky	5	8-10 minut	6-8 minut
Vepřové filety	5	10-12 minut	6-10 minut
Grilovací klobásy	5	8-10 minut	6-8 minut
Hovězí nebo telecí steaky	5	6-7 minut	5-6 minut
Hovězí filet (přibližně 1 kg)	4	10-12 minut	10-12 minut
Toast <sup>1)</sup>	4	2-3 minut	2-3 minut
Toast s polevou	4	6-8 minut	

1) Drátěný gril nebo hluboký pekáč (nebo na pečící plech)

Vždy počítejte výškové úrovně odspodu.

# Zvláštní funkce

---

Troubu můžete nastavit na nízké teploty od 40 °C a výše. To umožňuje připravovat například jogurt, nebo nechat kynout těsto.

## Výroba jogurtu

### Nádobí

Sklenice nebo misky s objemem 150 ml, které zakryjete víkem nebo kusem tenké kovové fólie.

### Výšková úroveň trouby

Vložte drátěný gril do výškové úrovně 4.

### Příprava

1. Zahřejte 1 litr mléka na 60–70 °C.
2. Ponechte mléko vychladnout zhruba na 40 °C.
3. Přimíchejte do mléka 150 g přírodního jogurtu a pak nalijte směs do jednotlivých nádob a zakryjte.
4. Ponechte jednotlivé nádoby na drátěném grilu asi 5–8 hodin (dokud jogurt nedosáhne požadované konzistence), nechte vyžrát v troubě s konvenčním ohřevem na teplotě 40 °C.

## Kynutí těsta

### Nádobí

Pro těsto použijte žáruvzdornou nádobu (40 °C).

### Výšková úroveň trouby

Vložte drátěný gril do výškové úrovně 2.

### Příprava

1. Vložte těsto do mísy. Zakryjte mísu vlhkou utěrkou a umístěte ji na drátěný gril.
2. Zapněte konvenční ohřev (  ) při teplotě 40 °C.
3. Ponechte těsto vykynout, až bude mít dvojnásobnou velikost.

# Čištění a péče

**⚠ Výstraha:** Před čištěním troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

## Vnější strana

Otřete přední stranu spotřebiče měkkým hadrem a slabým čisticím prostředkem.

- Nepoužívejte žádné žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Pro hliníkové přední panely používejte slabý čisticí prostředek na okna a na přední panely z nerezové oceli pak použijte odpovídající čisticí prostředek na nerezovou ocel.

## Vnitřek trouby

### POZNÁMKA:

Spotřebič po použití vyčistěte ihned, jakmile vychladne. To vám usnadní odstranění všech nečistot, které by se mohly připálit.

- Zapněte světlo trouby.
- Otřete troubu vodou a čisticím prostředkem na nádobí. Ponechte vychladnout. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.
- Odstraňte silně odolné nánosy speciálním produktem na čištění trouby, nebo použijte režim EasyClean.

**Důležité upozornění:** Při použití čisticího prostředku ve spreji je důležité postupovat podle pokynů výrobce. Nečistěte těsnění dveří ručně.

## Příslušenství

Vyčistěte příslušenství (drátěný gril, pečicí plech atd.) po použití a nechte zcela uschnout. V případě potřeby ošetřete předem tak, aby nánosy změkly.

# Intelligentní funkce

## Před použitím funkce Tag on

Funkce Tag On umožňuje pohodlně používat diagnostiku LG Smart Diagnosis™, nastavovat režim vaření a také používat funkci EasyClean.™ Rovněž umožňuje používat statistiku trouby a komunikovat se spotřebičem přímo pomocí vašeho smartphonu.

1. Stáhněte si do smartphonu aplikaci LG Smart Oven.
2. Zapněte ve smartphonu funkci NFC (komunikace na krátkou vzdálenost).

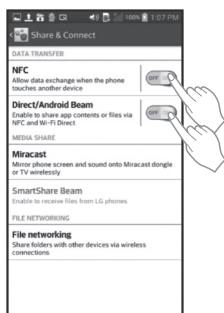
Funkci Tag On můžete použít u většiny smartphonů vybavených funkcí NFC a používajících operační systém Android (OS).

**POZNÁMKA:** Chcete-li funkci NFC používat v tomto spotřebiči, budete potřebovat smartphone, který má alespoň jistou úroveň podpory a rozpoznávání NFC. V některých případech nemusí být telefony vybavené funkcí NFC schopny úspěšného přenosu.

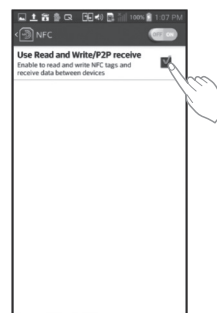
## Zapnutí funkce NFC smartphonu



1. Aktivujte nabídku „Nastavení“ ve vašem smartphonu a vyberte možnost „Sdílet a připojit“ v nabídce „BEZDRÁTOVÁ PŘIPOJENÍ A SÍŤ“



2. Nastavte možnost „NFC“ a „Přímé spojení s Androidem“ do zapnutého stavu a vyberte „NFC“.



3. Zaškrtněte možnost „Použití čtení a zápis/přijem P2P“.

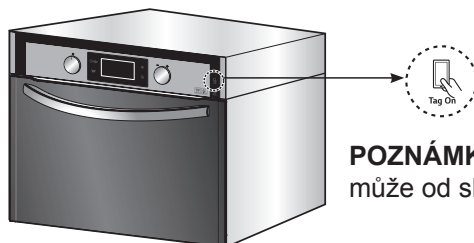
**POZNÁMKA:** V závislosti na výrobci smartphonu a verzi systému Android se proces aktivace funkce NFC může lišit.

Další podrobnosti o používání smartphonu naleznete v jeho příručce.

## Ikona funkce Tag on

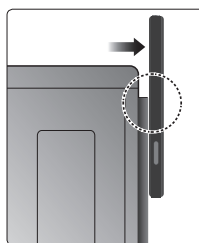
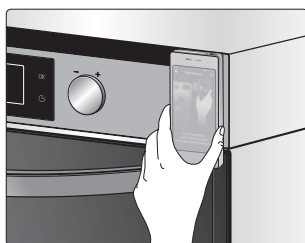


Vyhledejte ikonu funkce Tag on vedle ovládacího panelu. Zde byste měli umístit svůj smartphone při použití funkce Tag on společně s diagnostikou LG Smart Diagnosis™, pro nastavení režimu vaření a také funkce EasyClean™ nebo funkcí statistiky trouby v aplikaci LG Smart Oven.



**POZNÁMKA:** Tento obrázek se může od skutečného produktu lišit.

Když používáte funkci Tag on, umístěte svůj smartphone tak, aby anténa NFC na zadní straně smartphonu odpovídala umístění ikony Tag on na spotřebiči. Pokud umístění antény NFC neznáte, přesuňte opatrně smartphone kruhovým pohybem, až aplikace ověří spojení.



Je-li v důsledku charakteristik NFC přenosová vzdálenost příliš velká, nebo pokud je na těle telefonu kovová nálepka nebo silné pouzdro, nebude přenos dobrý. V některých případech nemusí být telefony vybavené funkcí NFC schopny úspěšného přenosu.

Stiskněte tlačítko [?] v aplikaci LG Smart Oven a zobrazte průvodce s podrobnými informacemi o funkci Tag On.

# Intelligentní funkce

---

## POUŽITÍ FUNKCE TAG ON S APLIKACEMI

Aplikace LG Smart Oven nabízí následující vlastnosti.

- **Smart Diagnosis™**

Umožňuje diagnostikování a odstraňování poruch trouby.

- **EasyClean™**

Umožňuje nastavit funkci EasyClean™, viz také návod k použití, včetně simulace a porovnání spotřeby energie při použití funkce EasyClean™ oproti samočištění.

- **Nastavení režimu vaření**

Umožňuje nastavit opakovaně a pohodlně režim vaře, teplotu a čas oblíbených pokrmů.

Pokud bude aplikace LG Smart Oven aktualizována, mohou být přidány nebo odebrány další vlastnosti.

Data uložená v aplikaci LG Smart Oven mohou být odstraněna, pokud bude aplikace aktualizována, nebo vyměníte svůj smartphone.

## INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKA™

Pokud byste měli nějaké problémy s troubou, je možné přenést z ní data do smartphonu prostřednictvím aplikace LG Smart Oven do telefonu při zavolání do zákaznického centra LG. Aplikaci Smart Diagnosis™ nelze aktivovat, dokud není zapnuta trouba stisknutím tlačítka OK. Pokud není troubu možné zapnout, musíte provést odstraňování poruch pomocí aplikace Smart Diagnosis™.

## POUŽITÍ INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY™

### Smart Diagnosis™ s pomocí smartphonu

1. Stáhněte si do smartphonu aplikaci LG Smart Oven.
2. Spustěte aplikaci LG Smart Oven ve smartphonu. Stiskněte tlačítko Smart Diagnosis™ a přejděte na následující obrazovku.
3. Postupujte podle pokynů aplikace. Použití funkce Tag on se doporučuje, pokud však nepracuje správně, aplikace vám ukáže, jak používat zvukovou diagnostiku.
4. Stiskněte tlačítko [?] v aplikaci LG Smart Oven a zobrazte průvodce s podrobnými informacemi o funkci Tag On.

### Smart Diagnosis™ prostřednictvím telefonního centra

1. Zavolejte telefonní centrum LG na číslech:  
(LG Česká republika) +420-810 555 810  
(LG Slovensko) +421 0850 111 154  
(LG Maďarsko) +36 40 54 54 54  
(LG Bulharsko) 0 700 1 5454  
(LG Polsko) +48 22 48 17 507
2. Na výzvu zástupce zákaznického centra podržte sluchátko telefonu u loga Smart Diagnosis™ na spotřebiči. Držte telefon maximálně ve vzdálenosti 2,5cm od spotřebiče (nedotýkejte se jej však).

**POZNÁMKA:** Netiskněte žádná jiná tlačítka nebo ikony na obrazovce displeje.

3. Stiskněte a podržte tlačítko OK po dobu tří sekund.
4. Podržte telefon na místě, dokud není tónový přenos dokončen. Trvá to asi šest sekund a displej bude odpočítávat čas.
5. Jakmile je odpočítávání dokončeno a tóny byly ukončeny, pokračujte v komunikaci se zástupcem zákaznického centra, který vám pomůže s použitím přenesených informací pro další analýzu.

### Provádění zvukové diagnostiky

#### POZNÁMKA:

- Kvalita hovoru se liší v jednotlivých regionech a to může funkci ovlivnit.
- Pro lepší výsledky komunikace použijte pevnou linku.
- Špatná kvalita může způsobit špatný přenos dat z telefonu do spotřebiče, což může způsobit poruchu funkce Smart Diagnosis™.

# Světlo trouby

---

## Riziko úrazu elektrickým proudem!

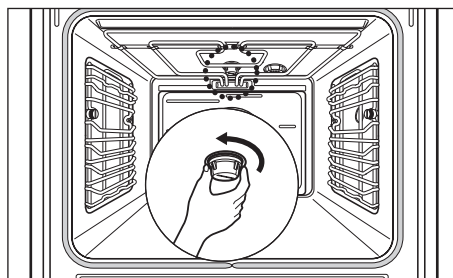
- Před výměnou žárovek vypněte troubu.
- Odpojte spotřebič od přívodu elektrické energie.

**POZNÁMKA:** Položte na dno trouby měkký hadr, ochráníte tím žárovky a skleněný kryt světla.

## Výměna světla trouby/čištění skleněného krytu světla

### Krok 1

Odšroubujte kryt světla otočením proti směru hodinových ručiček.



### Krok 2

Vyměňte žárovku trouby.

(Typ E14, 230 V, 25 W, žáruvzdorná do 300 °C)

**POZNÁMKA:** Vždy pro držení žárovky používejte hadr, vyhnete se tak připálení mastných nánosů.

### Krok 3

Nasadte skleněný kryt světla.

**POZNÁMKA:** Zkontrolujte, zda jsou všechny součásti na svých místech.

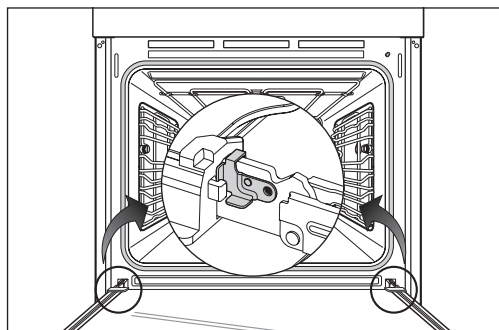


# Dveře trouby

## Demontáž dveří trouby

### Krok 1

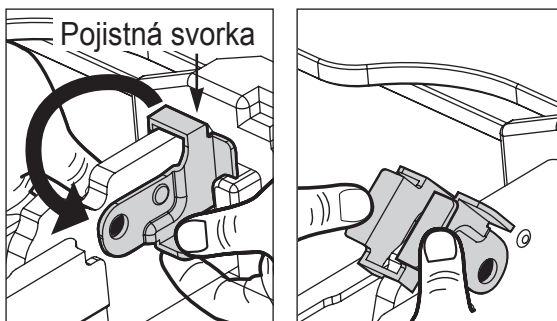
Chcete-li dveře trouby demontovat pro snazší čištění, úplně je otevřete.



ČESKÝ

### Krok 2

Zatlačte pojistné svorky úplně na stranu ve směru šipky a uvolněte pojistné svorky na závěsech.



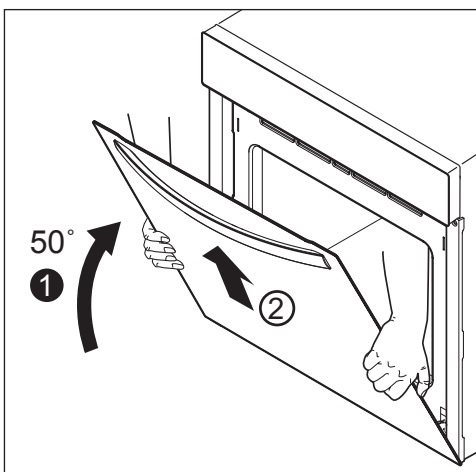
### Krok 3

Pak zvedněte dveře nahoru až nadoraz.

**POZNÁMKA:** Nevyjímejte dveře z vodítek závěsů, pokud nejsou ve vodorovné poloze. Když se vodítko uzavře, dojde k poškození spotřebiče.

### Krok 4

Podržte pevně dveře na obou stranách a zvedněte je nahoru podél vodítek.



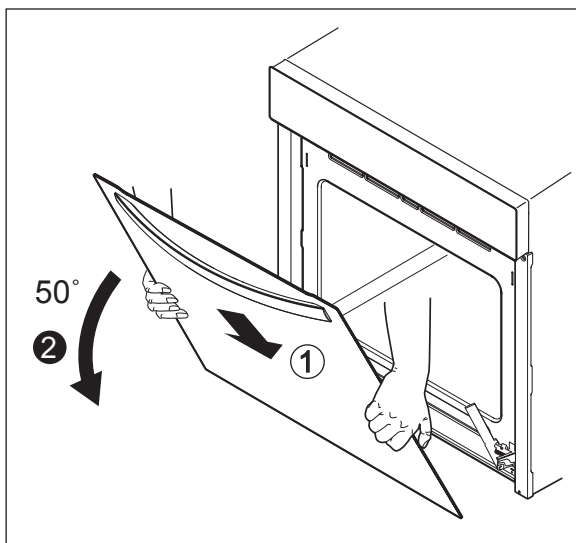
# Dveře trouby

## Montáž dveří trouby

### Krok 1

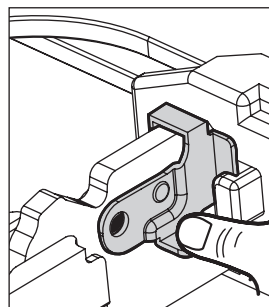
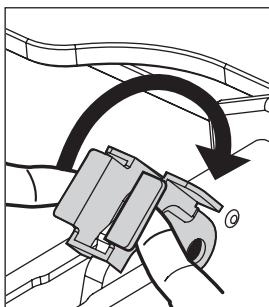
Podržte dveře opatrně na obou stranách a pomalu je zasuňte na vodítka závěsu.

**POZNÁMKA:** Zajistěte, aby dveře byly zasunovány zpět rovně.



### Krok 2

Zatáhněte pojistné svorky ve směru šipky a zajistěte je na závěsech.



## Demontáž dveří trouby

Dveře trouby jsou opatřeny třemi skleněnými panely. Vnitřní skleněné panely lze pro vyčištění demontovat.

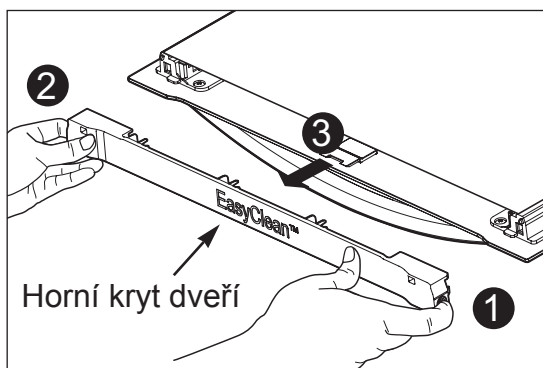
**POZNÁMKA:** Následující kroky je možné provést až po dokonalém vychladnutí dveří, které chcete demontovat. Umístěte dveře na měkký a rovný povrch s rukojetí směrem dolů, abyste je chránili před prasknutím a zabránili poškrábání.

### Krok 1

Zatlačte na pravou stranu dveře a vytáhněte horní kryt nad skleněné panely mírně dopředu.

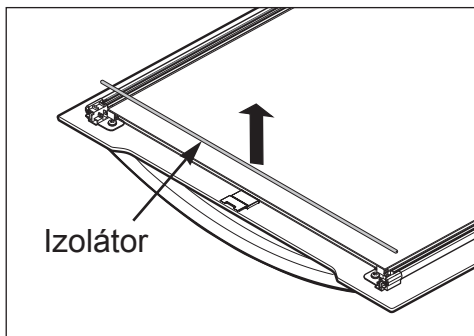
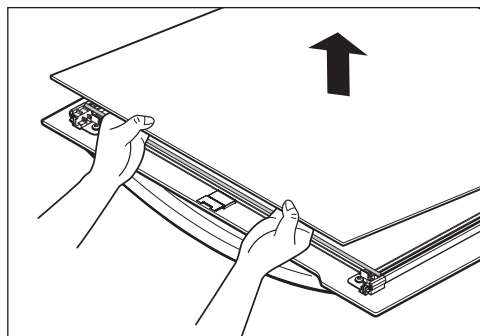
### Krok 2

Zatlačte na levou stranu dveře a vytáhněte horní kryt nad skleněné panely.



### Krok 3

Vytáhněte vnitřní skleněný panel dopředu. Pak vyjměte izolátor ze dveří.

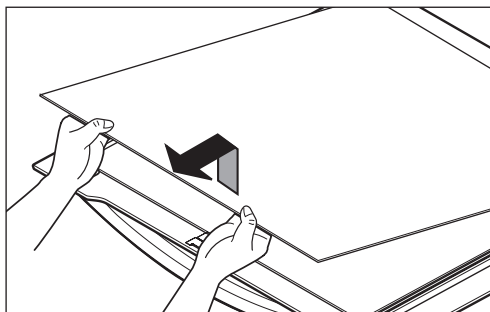


# Dveře trouby

## Krok 4

Zvedněte druhý skleněný panel nahoru a směrem ven.

Manipulujte s těmito součástmi velmi opatrně, abyste je nepoškodili.



## Montáž skleněných panelů

### Krok 1

Opatrně namontujte druhý skleněný panel.

### Krok 2

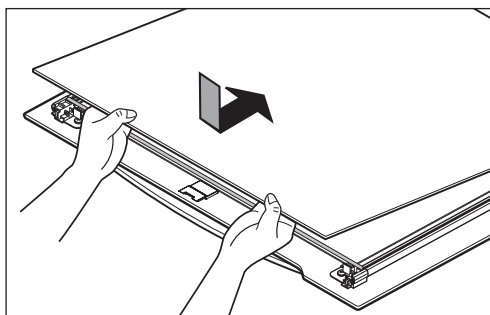
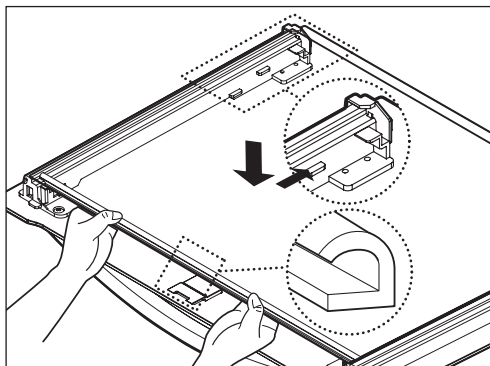
Namontujte izolátor a vnitřní skleněný panel. Potisk na vnitřku panelu by měl směřovat ke střednímu panelu.

**POZNÁMKA:** Konvexní strana izolátoru musí být umístěna směrem nahoru a konkávní strana izolátoru směrem k vám.

### Krok 3

Nakonec nasadte horní kryt.

**POZNÁMKA:** Vyčistěte skleněné panely slabým čisticím prostředkem. Nepoužívejte k čištění skla dveří trouby drsné abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat povrch, což by mohlo vést později k roztříštění skla.



# Odstraňování poruch

Porucha	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
	Hodiny nejsou nastaveny.	Nastavte hodiny.
	Požadované nastavení nebylo provedeno.	Zkontrolujte nastavení.
	Porucha hlavního zdroje napájení. Ochranný jistič nebo pojistky vypadly.	Zkontrolujte pojistky a jistič. Pokud se porucha vyskytne znovu, informujte se i kvalifikovaného elektrotechnika.
Symbol hodin na displeji problikává.	Došlo k výpadku napájení.	Nastavte aktuální čas na displeji hodin.
Světlo trouby nepracuje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby. Další informace naleznete v části „Světlo trouby“.

**Pokud poruchu nelze odstranit výše uvedenými kroky, kontaktujte servisní centrum společnosti LG.**

**POZNÁMKA:** Pokud je spotřebič vadný, nesmíte jej používat. Pokud se vyskytne porucha, spotřebič musíte odpojit vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavní pojistky či jističe v domovním rozvodu.

Spotřebič může být odstraněn pouze speciálně vyškoleným a kvalifikovaným elektrotechnikem. Nesprávně provedené opravy mohou způsobit značné škody.

# Kódy chyb

Kód chyby	Možná příčina	Řešení
F-1	Snímač (termistor) je přerušen. Dveře se zamknou, jako když je trouba v režimu samočištění.	Kontaktujte servisní centrum společnosti LG.
F-2	Snímač (termistor) je zkratován.	Kontaktujte servisní centrum společnosti LG.
F-3	Snímat dotykového panelu je zkratován.	Kontaktujte servisní centrum společnosti LG.
F-10	Systém uzamykání dveří vykazuje poruchu.	Vypněte napájení a pak jej znovu připojte. (Vyčkejte několik minut.) Pokud se dveře odemknou, můžete troubu normálně používat. Pokud se však porucha objeví znovu, kontaktujte servisní centrum společnosti LG.

## UPOZORNĚNÍ

- Opravy spotřebiče musí provádět pouze oprávněný technik! Nesprávně provedené opravy mohou znamenat velké nebezpečí.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen. V případě poruchy nebo závady vypněte síťové napájení. V případě poruchy nemusí být návštěva servisního technika ze zákaznického centra nebo od prodejce kryta zárukou, pokud je příčina poruchy důsledkem normálního používání.

# Technické údaje

---

Síťové napájení	220-240 V~, 50 Hz
Maximální spotřeba	3200 Wattů (3,2 kW)

## Instalační rozměry trouby

Výška	minimálně 600
Šířka	minimálně 560 (těsná montáž)
Hloubka	minimálně 556

## Vnitřní rozměry trouby (mm)

### 1. Využitelný objem

Výška x šířka x hloubka	331 x 484 x 421
Objem (využitelný objem)	67 L

Informace pro zákazníka.

Hlučnost dle Evropské normy:  
-norma EN 60704-2-10 46dB(A)

## Předpis

Oznámení o shodě s předpisy EU:



Společnost LG Electronics tímto prohlašuje, že tento výrobek je ve shodě se základními požadavky a dalšími ustanoveními následujících směrnic.

Směrnice R&TTE 1999/5/EC

Evropský zástupce (kde lze vyžádat celé prohlášení o shodě)  
LG Electronics Inc. Krijgsman 1, 1186 DM Amstelveen, Nizozemsko

Uživatelskou příručku si stáhněte na webu <http://www.lg.com>.

# ***Pokyny k instalaci***

---

**Důležité upozornění:** Instalace může být provedena pouze kvalifikovaným profesionálním elektrotechnikem. Další informace o instalaci naleznete v instalační příručce.

**POZNÁMKA :** Trouba musí být instalována ve shodě s pokyny výrobce. Další informace o instalaci naleznete v instalační příručce.

## **Bezpečnostní pokyny instalačního technika**

- Během instalace zajistěte, aby se do kontaktu se součástmi pod proudem nedostala žádná osoba.
- Skříň, do které je trouba nainstalována, musí být ve shodě s požadavky stability dle normy DIN 68930.
- Trouba musí být nainstalována kvalifikovaným profesionálním elektrotechnikem, v souladu s odpovídajícími předpisy a normami.
- Trouba je těžký spotřebič a musí být přepravován velmi opatrně.
- Před prvním použitím ze spotřebiče odstraňte všechny obaly, vnější a vnitřní.
- Technické charakteristiky spotřebiče nesmí být žádným způsobem měněny.
- Integrované varné plochy nebo plotýnky jsou opatřeny speciálním připojením. Mohou být připojeny pouze odpovídajícím vhodným způsobem spojení stejného typu.



# **Zákaznický servis a náhradní součásti**

Pokud vyžadujete náhradní součásti nebo zásah technika, kontaktujte zákaznické servisní centrum společnosti LG.

Váš hovor bude automaticky přeměřován do zákaznického servisního centra odpovědného za vaši oblast. Adresu místního zákaznického servisního centra a další informace pro zákazníky naleznete na webových stránkách [www.lg.com](http://www.lg.com)

Zajistěte, abyste měli po ruce následující údaje:

1. Jméno a adresa, včetně PSČ.
2. Telefonní číslo.
3. Přesné podrobnosti o povaze problému.
4. Model, řada a sériové číslo spotřebiče. Tyto podrobnosti naleznete na typovém štítku umístěném na levém vnitřním okraji trouby.
5. Nákupní stvrzenku s datem koupě. Pro uplatnění záruční reklamace je nutné nákupní stvrzenku předložit. Před vyžádáním záruční reklamace si prostudujte pokyny uvedené v části „Odstraňování poruch“. Pokud by byla provedena prohlídka spotřebiče technikem a bylo zjištěno, že spotřebič nevykazuje žádnou mechanickou ani elektrickou poruchu, bude kontrola zpoplatněna.

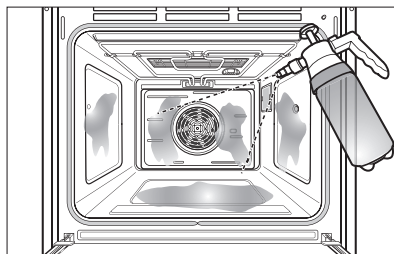
## **Zákaznický servis**

Obecné dotazy o spotřebičích LG nebo další podrobnosti o produktech LG vám poskytne zákaznické servisní středisko, které můžete kontaktovat telefonicky nebo písemně, nebo můžete navštívit naše webové stránky [www.lgservice.com](http://www.lgservice.com)

# Stručná referenční příručka funkce EasyClean

## Návod k použití

1. Vyjměte rošty a příslušenství z trouby.
2. Naplňte do stříkací nádoby 150 ml vody a vystříkejte s ní důkladně vnitřní povrch trouby.
3. Použijte alespoň 30 ml vody v závislosti na úrovni čištění pro úplné namočení nečistot na stěnách a rozích trouby.
4. Vystříkejte zbývajících 120 ml vody podle úrovně znečištění na dno vnitřního prostoru trouby. Prolisy na dně trouby by měly být zcela zakryty, aby zbytky byly zcela ponořeny. V případě potřeby přidejte další vodu.



### POZNÁMKA:

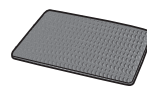
Pro lepší pokrytí použijte na stříkací láhvi nastavení v poloze „mlha“. Veškerou vodu byste měli použít pro vyčištění vnitřku trouby. Nestříkejte vodu přímo na dveře. Mohlo by to způsobit její stékání na podlahu.

- Uzavřete dveře trouby.  
Stiskněte tlačítko EasyClean.  
Pak stiskněte tlačítko OK.

### VÝSTRAHA:

- Po dokončení režimu EasyClean mohou být některé povrchy horké. Při čištění používejte rukavice, zabráníte tak popáleninám.
- Během režimu EasyClean se dno trouby zahřívá natolik, že může způsobit popáleniny. Vyčkejte na dokončení cyklu, až poté otřete vnitřek povrchu trouby. Pokud tak neučiníte, může dojít k popáleninám.
- Při čištění vnitřku trouby se nenaklánějte ani neopírejte o sklo dveří trouby.  
Mohlo by dojít k poškození dveří trouby a mohli byste se zranit.

- Na konci se ozve zvukový signál.
- Po dokončení režimu EasyClean a během ručního čištění by na dně trouby měl zůstat dostatek vody, aby nečistoty byly zcela ponořeny. V případě potřeby přidejte další vodu. Umístěte utěrku před troubu na podlahu pod její dveře a zachyťte tak veškerou vodu, která během ručního čištění může unikat.
- Ihned po dokončení režimu EasyClean vyčistěte vnitřní prostor trouby mokrým neabrazivním čisticím polštářkem.  
(Strana pro drhnutí povrch trouby nepoškrábe.)



Neabrazivní  
čisticí polštářek

### POZNÁMKA:

NEPOUŽÍVEJTE ocelové čisticí polštářky, abrazivní polštářky nebo čisticí prostředky, protože takové materiály trvale poškodí povrch trouby.

## **Stručná referenční příručka funkce EasyClean**

---

9. Jakmile je vnitřek trouby vyčištěn, otřete nadbytečnou vodu čistou a suchou utěrkou. Nasadte rošty a další příslušenství.
10. Pokud v troubě zbývají lehké nečistoty, opakujte výše uvedené kroky a ujistěte se, že znečištěné plochy jsou dostatečně namočené.

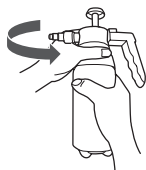
### **POZNÁMKA:**

- Pokud před započatím čištění EasyClean neponecháte vnitřek trouby odmočit vodou, stiskněte tlačítko Napájení/Zrušit a režim tak vypněte. Vyčkejte, až trouba vychladne na pokojovou teplotu a pak nastříkejte do trouby vodu a spusťte další režimu EasyClean.
- Těsnění vnitřku trouby může být po dokončení režimu EasyClean mokré. Jedná se o normální jev. Těsnění nečistěte.
- Pokud jsou na dně trouby po dokončení čištění vidět stopy po minerálech, pomocí hadru nebo houby namočené v octě je odstraňte.

## POUŽÍVÁNÍ STŘÍKACÍ NÁDOBY

### Před použitím

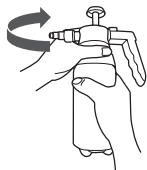
1. Uvolněte rozprašovací čerpadlo proti směru hodinových ručiček.



2. Naplňte 150 ml vody. Nepřekračujte objem 240 ml.



3. Nasadte rozprašovací čerpadlo a dotáhněte po směru hodinových ručiček.

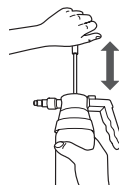


### UPOZORNĚNÍ:

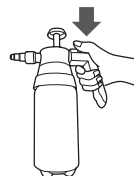
- Před použitím si prostudujte návod. Zkontrolujte, zda jsou všechny spoje dotažené.
- Ve stříkací nádobě nepoužívejte rozpouštědla. Plňte ji pouze kapalinami na vodné bázi.
- Netlakujte nádobku nadměrně.
- Neskladujte nádobku natlakovanou.

### Použití

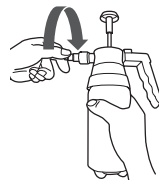
1. Posunujte rukojeť nahoru a dolů a věnujte pozornost odporu, který vzniká během tlakování nádoby. Jakmile je pumpování obtížné, ukončete jej. Nádobka je natlakovaná.



2. Pomocí spouště nastříkejte přesné dávky kapaliny. Spoušť je možné aretovat pomocí zámku.



3. Pumpičku použijte k případnému zvýšení tlaku v nádobce, jakmile proud kapaliny začne polevovat.
4. Stisknutím spouště trysky můžete ovládat množství stříkané vody.



# Stručná referenční příručka funkce EasyClean

---

## Časté dotazy

**Moje trouba je po spuštění režimu EasyClean stále znečištěná. Co dalšího je nutné udělat?**

Režimu EasyClean vám pouze pomůže uvolnit nečistoty, které v troubě ulpěly, a usnadnit tak ruční čištění trouby. Nezajistí automaticky odstranění veškerých nečistot po dokončení režimu. Po provedení režimu EasyClean musíte stále čištění trouby dokončit ručně.

**Po dokončení režimu EasyClean jsem troubu ještě vyčistil ručně, přesto část nečistot stále zůstává. Co mohu dělat?**

Funkce EasyClean vykazuje nejvyšší účinnost, když jsou nečistoty namočeny a ponořeny do vody před spuštěním režimu a během ručního čištění. Pokud nečistoty nebudou dostatečně namočeny do vody, může to mít nepříznivý vliv na účinnost čištění. Opakujte proces EasyClean pomocí dostatečného množství vody. Některé nečistoty obsahující cukr nebo tuky se odstraňují obzvláště obtížně.

**Nečistoty na stěnách trouby nelze odstranit. Jak mohu vyčistit stěny trouby?**

Nečistoty na vnitřní a zadní stěně trouby se mohou obtížně namáčet vodou. Zkuste cyklus EasyClean opakovat s více než 30 ml vody.

**Zajistí cyklus EasyClean úplné odstranění veškerých nečistot?**

Záleží to na typu znečištění. Některé nečistoty obsahující cukr nebo tuky se odstraňují obzvláště obtížně. Pokud nečistoty nebudou dostatečně namočeny do vody, může to mít nepříznivý vliv na účinnost čištění.

**Je bezpečné, když během cyklu EasyClean dojde k namočení ventilátoru cirkulace horkého vzduchu, opékacího hořáku a topného článku?**

Ano. Ventilátor cirkulace horkého vzduchu nebo topný článek mohou být během čištění lehce smáčeny. Přímé postřikání topného článku není nutné, protože tyto součásti s během normálního používání samy čistí.

**Je nutné spotřebovat pro cyklus EasyClean veškerý obsah 150 ml.**

Ano. Důrazně doporučujeme vystříkat 120 ml vody na dno a dalších 30 ml vody na stěny a další znečištěná místa trouby, abyste tak úplně namočili všechny nečistoty a zvýšili účinnost cyklu.

**Z větracích otvorů trouby vychází během cyklu EasyClean „kouř“. Je to normální?**

Jedná se o normální jev. Nejedná se o „kouř“. Je to pouze vodní pára z vody, která se nachází ve vnitřku trouby. Jak se trouba zahřívá během cyklu EasyClean, voda uvnitř trouby se odpařuje a uniká pára.

**Jak často je nutné používat funkci EasyClean**

Cyklus EasyClean lze provádět libovolně často. Cyklus EasyClean má nejvyšší účinnost, pokud jej používáte pro LEHKÉ znečištění, způsobené například LEHKÝMI skvrnami rozstříkaného tuku a malými kapkami sýru. Informujte se v části EasyClean v návodu k obsluze, kde jsou další informace.

**Co dalšího se k provedení cyklu EasyClean vyžaduje?**

Stříkací nádoba, neabrazivní čisticí polštářek a utěrka. Neměli byste používat žádné abrazivní prostředky, například velmi tvrdé čisticí polštářky nebo ocelovou vlnu. Kromě utěrky je veškerý potřebný materiál součástí sady příslušenství dodávaného s troubou.

**Lze snadno cyklem EasyClean vyčistit staré nečistoty v troubě?**

Staré nečistoty nelze obvykle snadno odstranit pouze cyklem EasyClean. Dobrým způsobem je proto provádět cyklus EasyClean často, abyste troubu udrželi čistou nepřetržitě.

Cyklus EasyClean má nejvyšší účinnost, pokud jej používáte pro LEHKÉ znečištění, způsobené například LEHKÝMI skvrnami rozstříkaného tuku a malými kapkami sýru.

**POZNÁMKA** : Chcete-li zabránit ulpívání nečistot na stěnách a dveřích uvnitř trouby, používejte cyklus EasyClean co nejčastěji.

# ***Poznámky***

---





SLOVENSKÝ

# NÁVOD NA OBSLUHU VSTAVANÁ RÚRA

Pred použitím rúry si pozorne prečítajte tento návod. Budete tak informovaní o dôležitých bezpečnostných informáciách a správnom používaní rúry. Uschovajte návod na dostupnom mieste a v prípade potreby ho použite. V prípade predaja rúry poskytnite tento návod novému majiteľovi.

LB645479T

P/No.: MFL30482207

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# Obsah

---

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>4~5</b>
<b>Bezpečnosť</b> .....	<b>6~20</b>
<b>Popis spotrebiča</b> .....	<b>21</b>
<b>Ovládací panel</b> .....	<b>22~23</b>
<b>Príslušenstvo</b> .....	<b>24~26</b>
<b>Teleskopické drážky</b> .....	<b>27</b>
<b>Symbyly na displeji</b> .....	<b>28~29</b>
<b>Nastavenie času (24-hodinové zobrazenie)</b> .....	<b>30~33</b>
<b>Prvé čistenie</b> .....	<b>34</b>
<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	<b>35~40</b>
Zapnutie rúry .....	35
Zmena teploty, úrovne grilu alebo doby tepelnej úpravy .....	35
Vypnutie rúry .....	36
Detská poistka .....	37
Deaktivácia poistného mechanizmu .....	37
Rýchle vyhrievanie .....	37
Zrušenie "rýchleho vyhrievania" .....	38
Bezpečnostná poistka .....	38
Pečenie .....	38
Mechanizmus jemného zatvárania .....	38
Nastavenie celkovej doby tepelnej úpravy .....	39
Kombinovanie celkovej doby tepelnej úpravy a času konca tepelnej úpravy .....	40
<b>Režim pre čistenie pomocou funkcie EasyClean</b> .....	<b>41~46</b>
<b>Režim pre ručnú tepelnú úpravu</b> .....	<b>47~54</b>
Funkcie .....	47~50
Zapnutie rúry (Príklad : Konvekčné vyhrievanie) .....	51
Zapnutie rúry (Príklad : Veľký gril) .....	52
Zapnutie rúry (Príklad : Rozmrazovanie) .....	53
Tabuľka pre rozmrazovanie .....	54
<b>Režim pre automatickú tepelnú úpravu</b> .....	<b>55~57</b>
Funkcie .....	55
Zapnutie rúry .....	56~57

<b>Režim pre nastavenie .....</b>	<b>58~63</b>
Funkcie .....	58
Vstup do režimu pre nastavenie .....	59
Zmena jazyka .....	59
Zmena hodín .....	60
Fáza vyhrievania .....	60
Osvetlenie rúry .....	61
Zvuk .....	61
Automatické spustenie .....	62
Zobrazenie hodín .....	63
<b>Tabuľka s možnosťami automatickej tepelnej úpravy .....</b>	<b>64~67</b>
Ryby .....	64~65
Mäso .....	64~65
Jedlá zo zemiakov .....	66~67
Hydina a zverina .....	66~67
Pizza .....	66~67
<b>Pečenie .....</b>	<b>68~69</b>
<b>Tabuľka s možnosťami pečenia .....</b>	<b>70~74</b>
<b>Pečenie mäsa.....</b>	<b>75~76</b>
<b>Tabuľka pre pečenie mäsa .....</b>	<b>77</b>
<b>Grilovanie .....</b>	<b>78~79</b>
<b>Špeciálne funkcie .....</b>	<b>80</b>
<b>Čistenie a údržba .....</b>	<b>81</b>
<b>Inteligentné funkcie.....</b>	<b>82~85</b>
<b>Osvetlenie rúry .....</b>	<b>86</b>
<b>Dvere rúry .....</b>	<b>87~90</b>
<b>Riešenie problémov .....</b>	<b>91</b>
<b>Kód chyby .....</b>	<b>92</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>93</b>
<b>Pokyny k inštalácii .....</b>	<b>94</b>
<b>Zákaznícky servis a náhradné diely .....</b>	<b>95</b>
<b>Rýchly návod k čisteniu pomocou funkcie EasyClean .....</b>	<b>96~101</b>

# ***Dôležité bezpečnostné pokyny***

---

Pred použitím rúry si prečítajte všetky pokyny a pozorne ich dodržujte, aby sa zabránilo nebezpečenstvu vzniku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniu osôb alebo poškodeniu spotrebiča v dôsledku jeho používania. V tejto príručke nie sú obsiahnuté všetky situácie, ktoré môžu nastať. V prípade problémov, ktorým nebudete rozumieť, kontaktujte vždy svojho servisného technika alebo výrobcu.



Toto je výstražný symbol. Tento symbol vás upozorní na potenciálne nebezpečenstvo, ktoré môže viesť k vážnemu alebo smrteľnému zraneniu. Po zobrazení výstražného symbola a slovného oznámenia "UPOZORNENIE" alebo "VAROVANIE" sa zobrazí bezpečnostná správa. Tieto slová znamenajú:



**UPOZORNENIE** Tento symbol vás upozorní na riziko alebo rizikový postup, ktorý môže viesť k vážnemu alebo smrteľnému úrazu.



**VAROVANIE** Tento symbol vás upozorní na nebezpečenstvo alebo rizikový postup, ktorý môže viesť k smrteľnému zraneniu alebo škode na majetku.

- Inštaláciu tejto rúry môže vykonať iba oprávnený elektroinštalatér.
- Inštalujúca osoba je zodpovedná za správne elektrické pripojenie spotrebičov a dodržanie príslušných bezpečnostných smerníc a odporúčaní.
- Výrobný štítok sa nachádza na ľavej strane dverí alebo na zadnom kryte.

## Elektrická bezpečnosť

- K elektrickej sieti môže tento spotrebič pripojiť iba elektroinštalatér so špeciálnym oprávnením.
- Elektrické vedenie a káble sa nesmú dotýkať rúry.

### UPOZORNENIE

- **Rúra by mala byť k elektrickej sieti pripojená prostredníctvom riadneho ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.**
- **K pripojeniu môžete použiť dostupnú zástrčku alebo nainštalovať do pevného vedenia nový spínač v súlade s pravidlami pre elektroinštaláciu.**
  - Nedodržanie tejto požiadavky môže viesť k vzniku požiaru.

# Bezpečnosť

---

## Poškodenie spotrebiča

### UPOZORNENIE

- Ak došlo v priebehu prepravy k poškodeniu rúry, spotrebič nezapájajte.
- V prípade poruchy alebo poškodenia sa nepokúšajte spotrebič používať.
- Opravu spotrebiča môže vykonávať len oprávnený servisný technik. Nesprávne vykonaná oprava môže predstavovať vysoké riziko. Ak spotrebič potrebuje opravu, kontaktujte servisné stredisko LG alebo vášho predajcu.
- Výmenu poškodeného napájacieho kábla musí z bezpečnostných dôvodov vykonať výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby.
- Nikdy neodstraňujte vonkajší plášť rúry. Ak sa na rúre objavila porucha a je potrebný servis, alebo ak si nie ste istí, či rúra funguje správne, odpojte ju zo zásuvky a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko distribútora.
  - Ak tak neučiníte, môžete to viesť k nesprávnemu fungovaniu spotrebiča alebo zásahu elektrickým prúdom či smrteľnému úrazu v dôsledku jeho používania.

## Údržba

### UPOZORNENIE

- Pri oprave alebo čistení by mal byť spotrebič odpojený od prívodu elektrickej energie.
- Buďte opatrní pri zapájaní elektrických spotrebičov do zásuvky v blízkosti tohto spotrebiča.
- Z bezpečnostných dôvodov, z dôvodu prítomnosti elektrického vedenia, nepoužívajte vysokotlakové vodné čistiace prístroje ani parné čistiace prístroje.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dverí rúry, pretože môžu poškriabať jeho povrch, a viesť k rozbitiu skla.
- Pred výmenou osvetlenia je potrebné spotrebič vypnúť, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
  - Ak tak neučiníte, môžete to viesť k nesprávnemu fungovaniu spotrebiča alebo zásahu elektrickým prúdom či smrteľnému úrazu v dôsledku jeho používania.

# Bezpečnosť

---

## Bezpečnosť počas obsluhy spotrebiča

### UPOZORNENIE

- **Nedotýkajte sa vnútorných častí, kým dostatočne nevychladli.**
  - Počas používania rúry dosahujú vnútorné časti vysokú teplotu, a môže dôjsť k popáleniu.

### UPOZORNENIE

- **Počas používania rúry môžu aj dostupné časti dosahovať vysokú teplotu. Držte preto deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.**
- **Malé deti a nespôsobilé osoby nemôžu spotrebič používať bez dohľadu ďalšej osoby.**
- **Malé deti by mali byť pod dohľadom ďalšej osoby, aby sa nehrali so spotrebičom.**
- **Ak rúru práve používate, deti by mali byť v bezpečnej vzdialenosti.**



 **UPOZORNENIE**

- **Deti by mali byť v bezpečnej vzdialenosti, kým rúra po ukončení pečenia nevychladne.**
- **Tento spotrebič nie je určený k používaniu osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo ak neboli touto osobou poučení o používaní spotrebiča.**
- **Počas používania dochádza k zahriatiu spotrebiča a dostupných častí. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výhrevných telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dohľadom.**

# Bezpečnosť

---

## Bezpečnosť počas obsluhy spotrebiča

### UPOZORNENIE

- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak pracujú pod dohľadom zodpovednej osoby alebo na základe pokynov o bezpečnom používaní zariadenia a chápu súvisiace riziká. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dohľadu zodpovednej osoby.
- **Nikdy neblokujte ventilačné otvory.**
  - Rúra by sa mohla prehriať a automaticky vypnúť. V danom prípade ju nebudete môcť použiť, kým dostatočne nevychladne.
- **Nezakrývajte ani neblokujte ventiláciu handrou alebo papierom.**
  - Handra alebo papier by sa mohli vznietiť v dôsledku prúdu horúceho vzduchu odchádzajúceho z rúry.
- **Na ventilačné otvory nekvapkajte ani nelejte vodu.**

 **UPOZORNENIE**

- **Počas používania sa vnútorné časti rúry zahrievajú na vysokú teplotu! Mali by ste dbať na to, aby ste sa nedotýkali výhrevných telies vo vnútri rúry.**
  - Vnútorné steny rúry môžu byť aj po ukončení pečenia dostatočne teplé na to, aby ste sa popálili, aj keď sa to na prvý pohľad nemusí zdať. Nevkladajte preto do rúry ruky ani ramená.
- **Počas dlhého používania rúry pri vysokých teplotách, sa povrch rúry zahreje na vysokú teplotu.**
- **Počas používania rúry, zatvorte predné dvere.**
- **Pri tepelnej úprave jedál dávajte pozor na otváranie dverí. Môže z nich rýchlo unikat' horúci vzduch a para.**
  - Vypustený horúci vzduch alebo para môžu spôsobiť obarenie.

# Bezpečnosť

## Bezpečnosť počas obsluhy spotrebiča

### UPOZORNENIE

- Pri príprave pokrmov s obsahom alkoholu môže dochádzať k odparovaniu alkoholu v dôsledku vysokých teplôt. Ak tieto výpary prídu do styku s rozohriatymi časťami rúry, môže dôjsť k vzniku požiaru.
- Nikdy v rúre nepoužívajte horľavé alebo ľahko deformovateľné materiály, aby sa znížilo riziko vzniku požiaru v priestore rúry.
- Ak by došlo k vzniku požiaru, nechajte dvere rúry zatvorené, a rúru vypnite. Ak požiar neustane, použite na zahasenie požiaru jedlú sódu alebo hasiaci prístroj. Nehaste požiar vodou alebo múkou.
  - Múka môže reagovať výbušne a voda môže spôsobiť rozšírenie požiaru a popáleniny.
- Pri vyťahovaní pokrmov z rúry používajte rukavice na pečenie.
  - Plechy a rošty sú horúce.
- Rúra musí byť zaistená minimálne 2 tenkými klasickými samoreznými skrutkami upevnenými v 2 horných skrutkovacích otvoroch nachádzajúcich sa na vonkajšej strane prístrojovej dosky, smerom dnu. Skontrolujte, či bola rúra namontovaná správne.

 **UPOZORNENIE**

- **Tento spotrebič neskladujte ani nepoužívajte vo vonkajších priestoroch. Nepoužívajte tento výrobok v blízkosti vody (napríklad v blízkosti kuchynského drezu, vo vlhkých suterénnych priestoroch, v blízkosti bazénu, apod.)**
- **Uistite sa, že ste pred použitím spotrebiča odstránili všetok obalový materiál.**
- **Nepoužívajte túto rúru na komerčné účely.**
  - Táto rúra bola navrhnutá výhradne na prípravu domácich pokrmov a použitie v domácnosti.
- **Nepoužívajte dvere rúry na odkladanie horúcich nádob alebo kuchynského náradia.**
- **Rúru nikdy nepoužívajte k ohrievaniu alebo vykurovaniu domácnosti.**
- **Na dvere rúry si nestúpajte, nekľakajte ani nesadajte.**
  - Mohlo by to viesť k vyklopeniu rúry a popáleniu alebo vážnym zraneniam.

# Bezpečnosť

---

## Bezpečnosť počas obsluhy rúry

### UPOZORNENIE

- **Nechytajte napájací kábel mokrými rukami.**
  - Je to veľmi nebezpečné. Mohlo by dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- **Dbajte na to, aby ste napájací kábel nepoškodili.**
- **V prípade poškodenia napájacieho káblu alebo zásuvky tento spotrebič nepoužívajte.**
- **Neponárajte napájací kábel ani zásuvku do vody a uchovávajte napájací kábel mimo dosah rozpálených častí.**
- **Dajte pozor, aby kábel nevisel cez okraj stola alebo kuchynskej linky.**

 **UPOZORNENIE**

- **Neukladajte na dno rúry hliníkovú fóliu a nepokladajte na ňu žiadne plechy alebo formy na pečenie.**
  - Hliníková fólia zabraňuje vyhrievaniu rúry, čo môže viesť k poškodeniu smaltových povrchov a spôsobiť nedostatočnú tepelnú úpravu a nedostatočnú kvalitu pečenia v dôsledku slabej cirkulácie ohriateho vzduchu.

 **UPOZORNENIE**

- **Presvedčte sa, že ste správne nastavili dobu tepelnej úpravy.**
  - Príliš dlhá doba tepelnej úpravy môže viesť ku vzniku požiaru a následnému poškodeniu rúry.

# Bezpečnosť

---

## Bezpečnosť počas obsluhy spotrebiča

### UPOZORNENIE

- **Nelejte na dno rúry vodu, ak je rúra rozpálená.**
  - Mohlo by to viesť k poškodeniu smaltových povrchov a deformácii dna.
- **Pri príprave koláčov s vysokým obsahom vody, použite hlboký plech na pečenie (alebo plytkom).**
  - Ak by z plechu pretiekli ovocné šťavy, zanechalo by to v rúre neodstrániteľné škvrny.
- **Mrazené potraviny, napríklad pizzu, by ste mali pripravovať na grilovacom rošte.**
  - Ak použijete plech na pečenie, môže dôjsť k jeho pokriveniu v dôsledku teplotných rozdielov.
- **Nezohrievajte balené jedlá bez predchádzajúceho otvorenia obalu.**
  - Nahromadenie tlaku v obale by mohlo spôsobiť výbuch obalu a viesť k zraneniam.



 **UPOZORNENIE**

- **Za žiadnych okolností nepoužívajte dvere rúry ako odkladací priestor.**
- **Pri vyklápaní dverí buďte opatrní. Dvere sú ťažké.**
- **Spotrebič nepoužívajte ako miesto na uschovávanie vecí.**
- **Ak sú dvere rúry otvorené, dbajte na to, aby spotrebič neprišiel do styku s iskrami alebo otvoreným ohňom.**
- **Vždy pečte so zatvorenými dverami.**
- **Pri vkladaní alebo vyberaní príslušenstva dávajte pozor.**
- **Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť vznik požiaru.**
- **Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.**
- **Počas používania dochádza k zahriatiu vnútorného priestoru spotrebiča.**
- **Nedotýkajte sa výhrevných telies, ktoré sú v spotrebiči.**

# Bezpečnosť

---



## UPOZORNENIE

- Nezatvárajte ani neotvárajte dvere rúry nasilu nohou.
- Neupchávajte ventilačný otvor textíliou.
- Nevkladajte do rúry živé zviera s úmyslom usušiť ho, ak je mokré.
- Spotrebič nesmie byť umiestnený za dekoratívnymi dverami kuchynskej linky, aby nedošlo k ich prehriatiu.

---

## Likvidácia spotrebiča

### VÝSTRAHA

- **Vaša nová rúra bola primerane zabalená za účelom prepravy. Skôr ako prejdete k používaniu spotrebiča, odstráňte obalový materiál.**
- Obalový materiál je 100% recyklovateľný. Informácie o zberných miestach získate na obecnom/mestskom úrade.
- Ak chcete rúru dočasne uskladniť, vyberte suché a neprašné miesto. Prach a vlhkosť by mohli nepriaznivo ovplyvniť funkčné časti rúry.

# Bezpečnosť

---

## Použité spotrebiče

### UPOZORNENIE

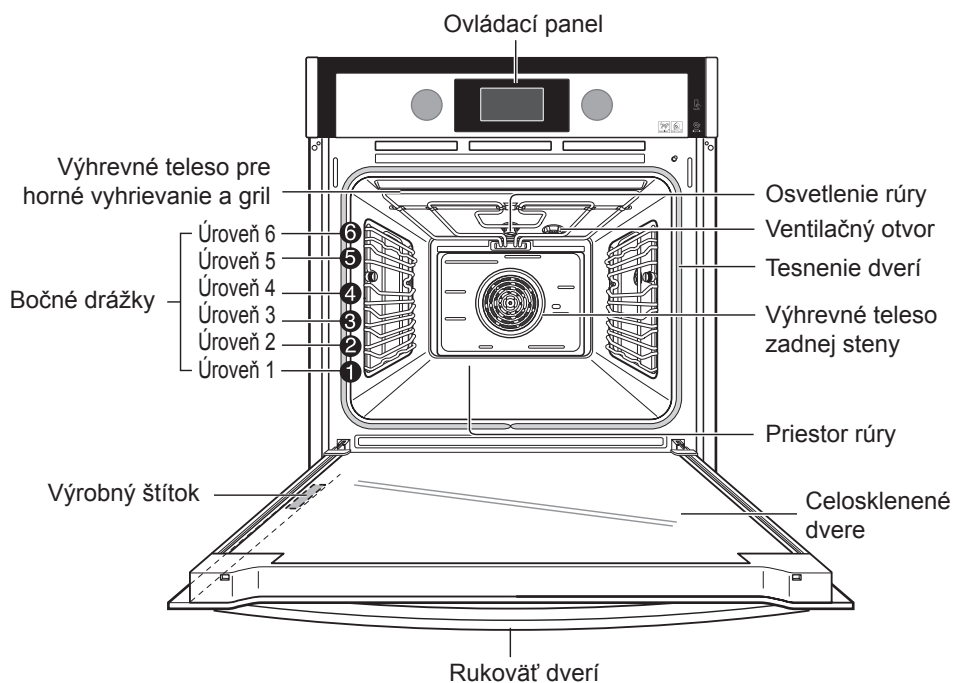
**Pred likvidáciou musia byť použité spotrebiče označené ako nepoužiteľné, aby nepredstavovali riziko. Pre splnenie tejto požiadavky odpojte spotrebič od prívodu elektrickej energie a odstráňte napájací kábel.**

**Z dôvodu ochrany životného prostredia je potrebné použité spotrebiče primerane zneškodniť.**

- Spotrebiče sa nesmú vyhadzovať spolu s bežným domácim odpadom.
- Informácie o zbere rozmerného odpadu, prípadne zberných miestach, získate na obecnom/mestskom úrade.

# Popis spotrebiča

## Prehľad



SLOVENSKÝ

**POZNÁMKA:** Vyššie uvedený obrázok sa od skutočného spotrebiča môže líšiť.

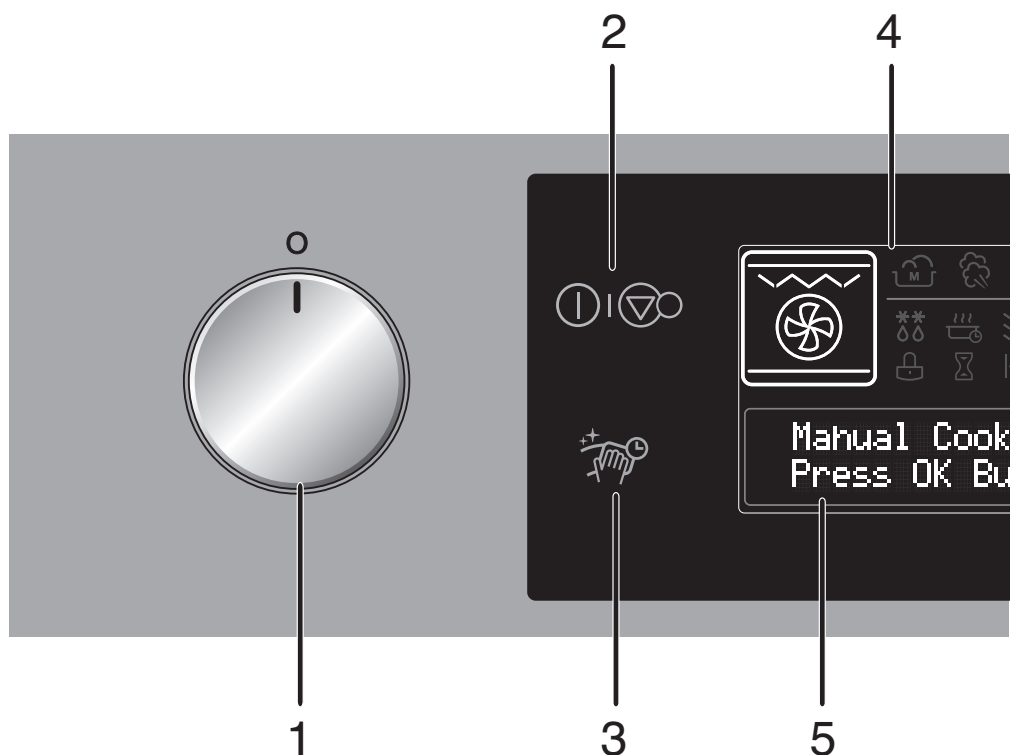
Úrovne vyhrievania sú číslované od doľa smerom hore. Úrovne 5 a 6 sa obvykle používajú spolu s funkciou gril. Vždy grilujte so zatvorenými dverami.

Grilovanie musí prebiehať so zatvorenými dverami.

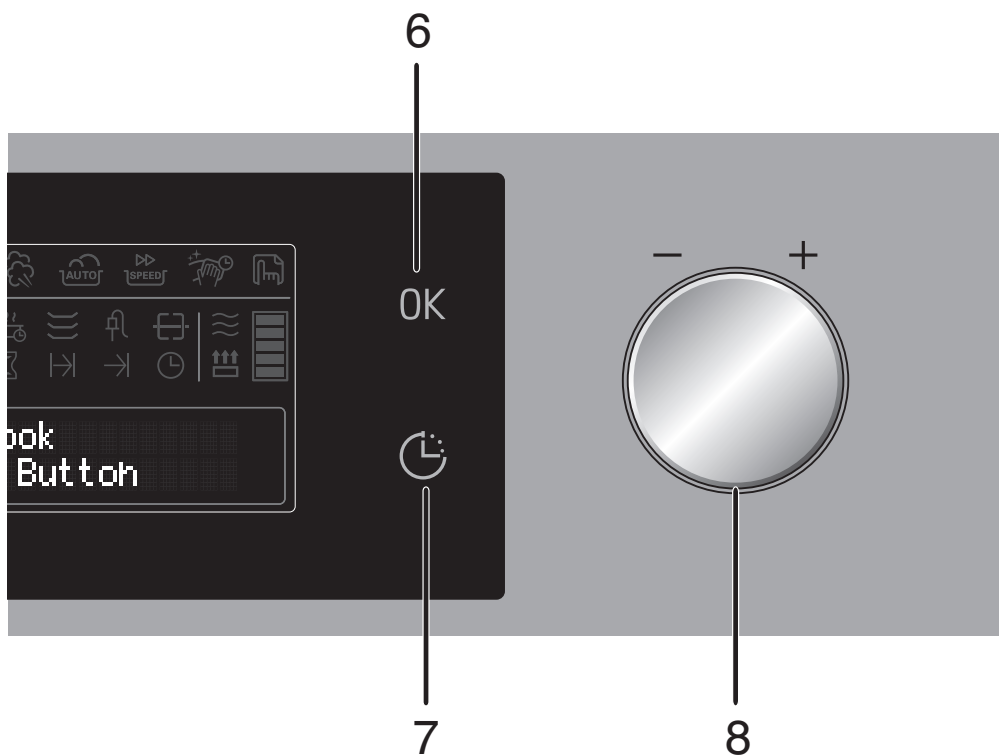
Tabuľky na prípravu jedla v tomto návode vám orientačne navrhujú, akú dobu pečenia nastaviť, časy si však môžete upraviť podľa seba.

**POZNÁMKA:** Výrobný štítok je umiestnený na ľavom vnútornom okraji dverí alebo prednej strane rúry.

# Ovládací panel



1. Otočné tlačidlo na výber funkcie
2. Tlačidlo na zapnutie/zrušenie
3. Tlačidlo funkcie EasyClean
4. Pole s ikonami
5. Pole s textom

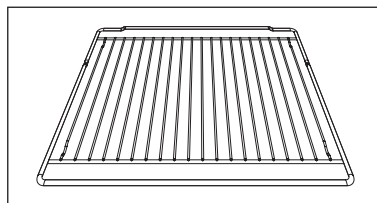


6. Tlačidlo OK
7. Tlačidlo pre nastavenie času
8. Otočné nastavovacie tlačidlo

# Príslušenstvo

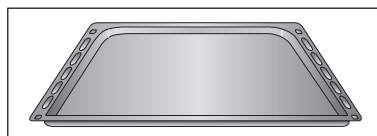
## Grilovací rošt

Pre prípravu jedál a použitie foriem na pečenie, grilovanie či pečenie mäsa. Ak grilujete mäso, umiestnite rošt o jednu úroveň vyššie nad hlboký plech na pečenie.



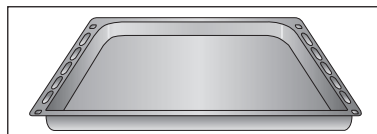
## Plytký plech na pečenie

Pre prípravu koláčov, piškótového cesta a suchého cesta.



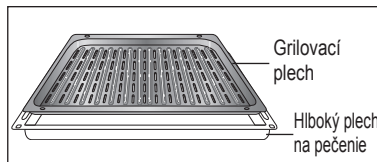
## Hlboký plech na pečenie

Pre prípravu koláčov, pečenie mäsa a zachytávanie štiav alebo tuku z grilovania.



## Grilovací plech

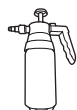
Umiestnite ho v hornej časti hlbokého plechu na pečenie. Pri grilovaní mäsa hlboký plech zachytí odkvapkávajúci tuk.



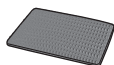
**POZNÁMKA:** Priložené príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti na type výrobku.

**POZNÁMKA:** Při pečení mäsa a hydiny musíte na plech naliať dostatočné množstvo vody, aby ste zabránili vzniku dymu. Viac informácií nájdete v kapitole o pečení mäsa a režime automatickej tepelnej úpravy.

Príslušenstvo na čistenie pomocou funkcie EasyClean



Rozprašovač  
(1 v každom balení)

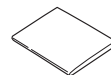


Neabrazívna hubka na  
čistenie (1 v každom balení)

Ručné čistenie



Návod na obsluhu



Návod na inštaláciu

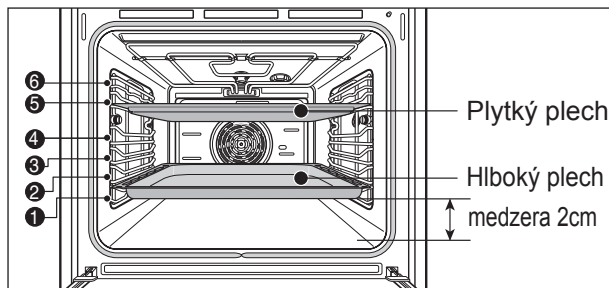


## Tipy na použitie plechu a grilovacieho roštu

Uistite sa, že plechu a grilovací rošt správne zapadli na oboch stranách rúry v požadovanej úrovni. Pri vyťahovaní hotových jedál z rúry buďte obzvlášť opatrní!

Použite vhodnú utierku alebo rukavice.

Ak by ste umiestnili plech na samotné dno rúry, nahromadené teplo by mohlo poškodiť jeho povrch. Z tohto dôvodu medzi používaným príslušenstvom a dnom rúry nechajte vždy medzeru aspoň 2cm.

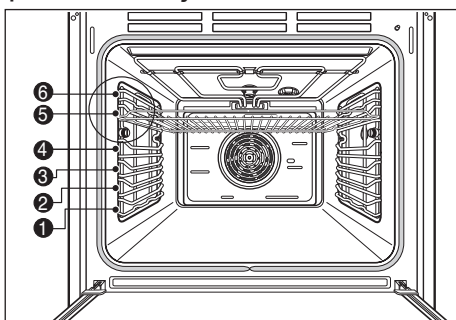


SLOVENSKÝ

## Ako vložiť grilovací rošt a plechy na pečenie

Zasuňte plech alebo grilovací rošt v požadovanej úrovni.

Úrovne rúry sú očíslované od dola smerom hore.



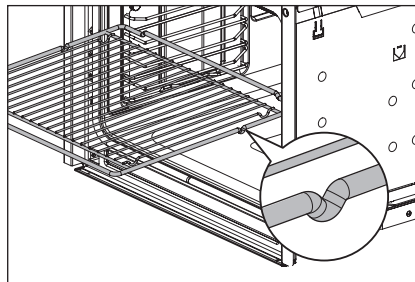
# Príslušenstvo

---

## Použitie grilovacieho roštu

Grilovacie rošty sú vybavené mechanickou bezpečnostnou poistkou, ktorá zabraňuje ich náhodnému vytiahnutiu. Aby ste grilovací rošt vložili správne, skontrolujte, či je poistka otočená smerom dole (pozri obrázok nižšie).

Ak chcete grilovací rošt vytiahnuť, zľahka ho nadvihnite, a zároveň potiahnite smerom von z bočných drážok.



**Mechanická poistka musí byť vždy otočená smerom k zadnej strane rúry.**

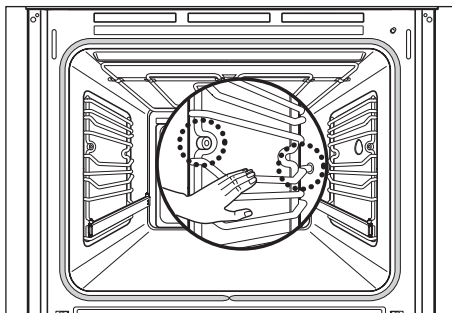
**TIP:** Grilovací rošt a plechy vždy zatlačte úplne dozadu, až kým sa sami nezastavia.

# Teleskopické drážky

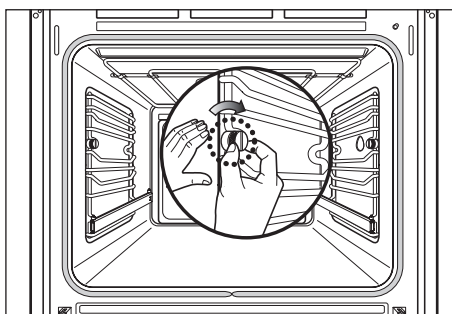
## Pripevnenie teleskopických drážok

Pred prvým použitím rúry pripevnite teleskopické drážky podľa nasledujúceho postupu.

1. Vložte prípojku na boku teleskopической drážky do otvoru.

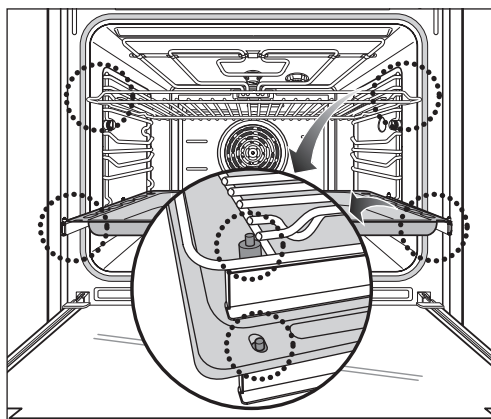


2. Predný výklenok priložte zároveň k prednému otvoru na skrutku. Vložte skrutku a zatahnite ju v smere hodinových ručičiek.



3. Rovnakým spôsobom pripevnite aj druhú teleskopickú drážku.

4. Plech na pečenie a grilovací rošt by mali byť umiestnené priamo na kolmo stojacich čapoch teleskopických drážok. Nestabilný spojovací článok medzi plechom a teleskopickými drážkami môže spôsobiť, že plech na pečenie sa prevráti a jedlo vypadne na dno rúry.





## Ukazovateľ (Ikony funkcií)

### **Rozmrazovanie**

Rozsvieti sa, ak bola nastavená alebo zobrazená funkcia rozmrazovania.

### **Udržanie teploty**

Rozsvieti sa, ak bol nastavený alebo zobrazený režim pre udržanie teploty.

### **Ohrievanie pokrmov**

Rozsvieti sa, ak bol nastavený alebo zobrazený režim pre ohrievanie pokrmov.

### **Poistka**

Rozsvieti sa, ak bola nastavená detská poistka.

## Ukazovateľ (Ikona prebiehajúcej činnosti)

### **Ukazovateľ chladenia**

Rozsvieti sa, ak je spustený chladiaci ventilátor, a vtedy, ak v rúre zostáva zvyškové teplo, potom, čo bola rúra vypnutá po pečení. V poslednom prípade svieti na displeji aj ukazovateľ "Zvyškové teplo".

### **Rýchle vyhrievanie**

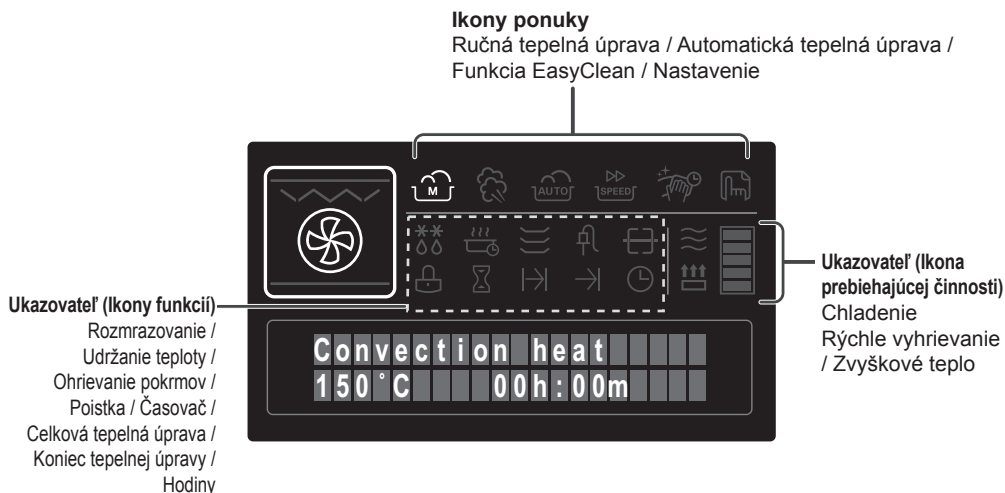
Rozsvieti sa, ak je spustená funkcia rýchleho vyhrievania.

### **Ukazovateľ teplotného vývoja**

Táto ikona ukazuje zvyšujúce sa stupne, až kým teplota nedosiahne nastavenú hodnotu.

# Nastavenie času (24-hodinové zobrazenie)

## Funkcie hodín a symboly



### ⌚ Časovač

Rozsvieti sa potom, čo bola aktivovaná funkcia časovača (napr. pripomenutie minút pri varení vajec).

### ⏪ Celková doba tepelnej úpravy

Rozsvieti sa, ak bola nastavená alebo zobrazená celková doba tepelnej úpravy.

Po vypršaní celkovej doby tepelnej úpravy sa rúra automaticky vypne.

### ➔ Čas konca tepelnej úpravy

Rozsvieti sa, ak bol nastavený alebo zobrazený čas konca tepelnej úpravy/pečenia. Rúra sa automaticky vypne v nastavený čas.

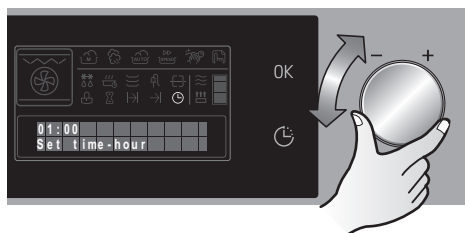
### 🕒 Hodiny

Rozsvieti sa, ak bol nastavený, zmenený alebo zobrazený čas .

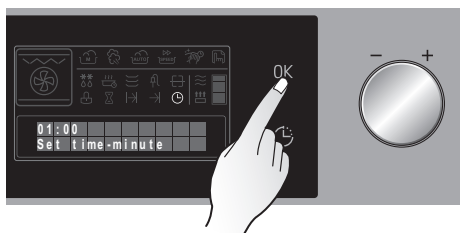
## Nastavenie denného času

Rúru nie je možné použiť, kým nebude nastavený denný čas. Ak rúru zapojíte prvý krát alebo po výpadku elektrického prúdu, hodiny budú blikať a ukazovať "00".

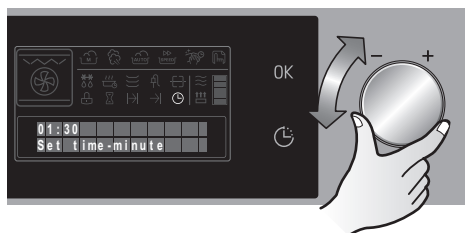
**Príklad: nastavte aktuálny denný čas na 1:30 (pozri strana 60 pre 12-hodinové alebo 24-hodinové zobrazenie)**



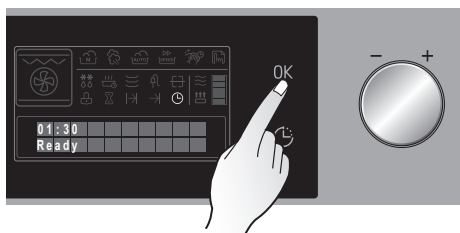
- 1** Pri prvom zapojení rúry do elektrickej siete, po dokončení inštalácie, sa rúra automaticky zapne. Ak chcete nastaviť denný čas, nastavte hodiny pomocou otočného nastavovacieho tlačidla.



- 2** Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK. V poli s minútami sa rozblíkajú "00".



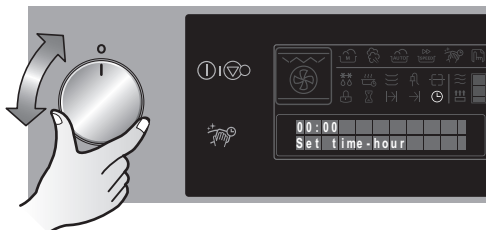
- 3** Nastavte minúty pomocou otočného nastavovacieho tlačidla.



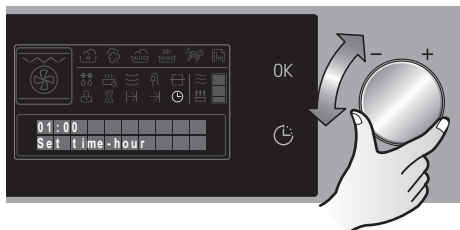
- 4** Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK. Spotrebič je teraz pripravený k použitiu.

# Nastavenie času

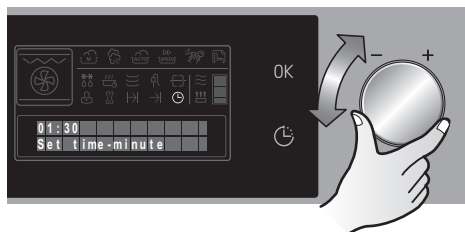
## Zmena denného času



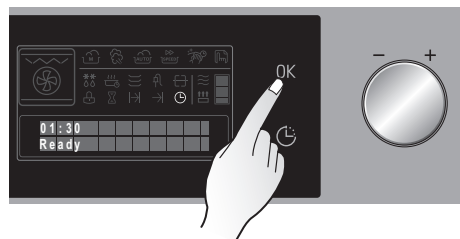
- 1 Nastavte tlačidlo pre výber funkcie na "0". Ak je rúra v pohotovostnom režime (zobrazujú sa hodiny), pre nastavenie denného času stlačte tlačidlo OK. Rozsvieti sa pole s hodinami.



- 2 Zadajte novú hodnotu hodín pomocou otočného nastavovacieho tlačidla.



- 3 Potvrďte stlačením tlačidla OK. Rozsvieti sa pole s minútami. Zadajte novú hodnotu minút pomocou otočného nastavovacieho tlačidla.

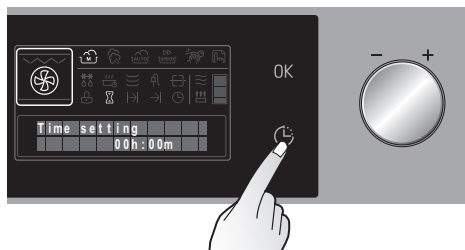


- 4 Potvrďte stlačením tlačidla OK. Spotrebič je teraz pripravený k použitiu. Zmenou možností v režime pre nastavenia môžete nastaviť, či sa zobrazenie hodín po 5 minútach vypne alebo zostane zapnuté. (Pozrite si stranu 63.)

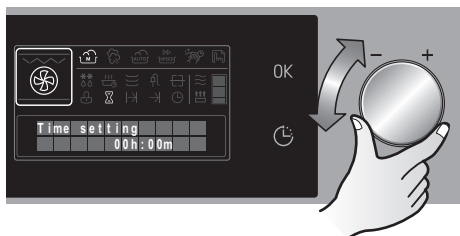


## Nastavenie časovača

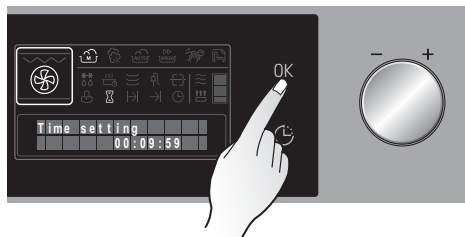
Túto funkciu je možné použiť len vtedy, ak ste už začali s tepelnou úpravou pokrmov.



- 1 Stlačte tlačidlo pre nastavenie času. Na displeji sa rozsvieti "Time setting" (Nastavenie časovača).



- 2 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla nastavte požadovaný čas.



- 3 Spustenie časovača potvrdíte stlačením tlačidla OK. Po uplynutí nastaveného času začujete zvukový signál a rozsvieti sa ikona časovača.

- 4 Pre zrušenie zvukového signálu a svietiacej ikony časovača stlačte tlačidlo OK. Zobrazenie displeja sa vráti do pôvodného stavu a bude ukazovať normálny režim tepelnej úpravy.

**Ako časovač zrušiť:** Keď sa na displeji objaví "Time setting" (Nastavenie času), stlačte tlačidlo pre nastavenie času. Ak sa na displeji objavia iné funkcie, držte tlačidlo pre nastavenie času dovtedy, kým sa neobjaví "Time setting" (Nastavenie času). Následne stlačte tlačidlo pre nastavenie času.

**POZNÁMKA:** Tento spôsob nastavenia časovača môžete použiť aj ako pripomienku pri varení minútok, ak je tlačidlo pre výber funkcií otočené v polohe "O".

# Prvé čistenie

---

Pred prvým použitím rúru dôkladne umyte.

**Dôležité:** Nepoužívajte ostré ani drsné čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch rúry.

## Vonkajšie povrchy spotrebiča

Rúra s vonkajším nerezovým povrchom je možné čistiť len pomocou bežných čistiacich prostriedkov. Vyčistite prednú stranu spotrebiča pomocou mierne navlhčenej utierky.



## Vnútorne povrchy rúry

1. Otvorte dvere rúry. Rozsvieti sa vnútorné osvetlenie rúry.
2. Vyčistite všetky plechy na pečenie a príslušenstvo teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
3. Obdobným spôsobom, pomocou teplej vody a prostriedku na umývanie riadu potom vyčistite vnútorné povrchy rúry.
4. Nechajte rúru vyschnúť.

## Predhrievanie

Pred prvým pečením alebo iným typom tepelnej úpravy rúru najprv zapnite, vyhrejte (na 200 - 250 °C) a nechajte opäť vychladnúť bez toho, aby ste do nej vkladali jedlo. Pomôže to odstrániť nežiadúce pachy.

Otvorte okná a ubezpečte sa, že v priebehu tohto postupu je miestnosť dostatočne vetraná.

1. Presvedčte sa, že denný čas bol nastavený správne.
2. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
3. Použite tlačidlo pre výber funkcie k výberu režimu ručnej tepelnej úpravy:  
Konvekčné vyhrievanie (  ) alebo Grilovací ventilátor (  ) na 200°C
4. Nechajte rúru v tomto režime zapnutú približne jednu hodinu.

# Obsluha spotrebiča

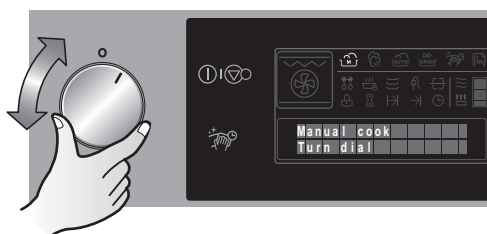
## Zapnutie rúry

Ak chcete zapnúť rúru a použiť ľubovoľnú funkciu, kým je rúra v úspornom (pohotovostnom) režime, stlačte tlačidlo Zapnúť/Zrušiť.

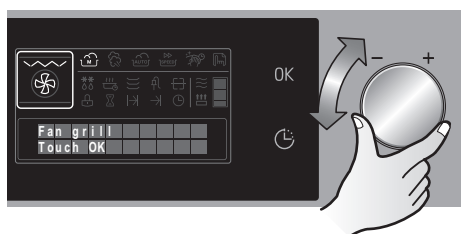
**POZNÁMKA:** Ak do 4 minút nebude vybraná žiadna funkcia, rúra sa automaticky vypne.

[Príklad: Manual cook (Ručná tepelná úprava) > Fan grill (Grilovací ventilátor) > 200°C]

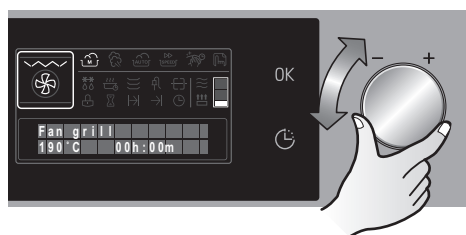
SLOVENSKÝ



- 1 Vyberte požadovaný režim pomocou tlačidla pre výber funkcií.



- 2 Vyberte požadovanú funkciu otočením nastavovacieho tlačidla. Následne stlačte tlačidlo OK.



- 3 Rozsvieti sa prednastavená hodnota jednotlivých funkcií. Vyberte požadovanú hodnotu otočením nastavovacieho tlačidla a stlačte tlačidlo OK.

**POZNÁMKA:** Viac informácií nájdete na stranách 47- 57.

## Zmena teploty, úrovne grilu alebo doby tepelnej úpravy

Ak chcete zmeniť pôvodnú hodnotu (teploty, úrovne grilu alebo doby tepelnej úpravy) po spustení programu tepelnej úpravy, stlačte tlačidlo OK pre opätovné zobrazenie nastavení. K zmene hodnoty použite tlačidlo pre úpravu nastavení.

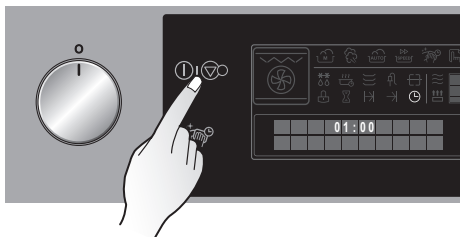
Tepelná úprava sa znova spustí po stlačení OK.

# Obsluha spotrebiča

## Vypnutie rúry



- 1** Ak sa rúra práve používa, pre zastavenie všetkých práve spustených funkcií otočte tlačidlom pre výber funkcie na "0".



- 2** Stlačte tlačidlo Zapnúť/Zrušiť.

**POZNÁMKA:** Rúra sa automaticky vypne, ak do 4 minút nebola vybraná žiadna funkcia, alebo ak po otočení tlačidla do polohy "0", nebolo stlačené tlačidlo Zapnúť/Zrušiť.

### Chladiaci systém

Chladiaci ventilátor sa zapína automaticky, aby ochladil povrch spotrebiča. Vzduch sa presúva od medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom. Po vypnutí rúry fúka chladiaci ventilátor ďalej (dokonca aj potom, čo bol vypnutý ventilátor používaný pri pečení) a vypne sa až vtedy, keď sa spotrebič ochladí.

### Ukazovateľ zvyškového tepla

Zvyškové teplo sa zobrazuje, kým teplota neklesne pod 60°C.

## DETSKÁ POISTKA

DETSKÁ POISTKA zabraňuje zapnutiu rúry počas pohotovostného režimu (ak je rúra vypnutá). Je možné ju aktivovať aj počas režimu tepelnej úpravy, aby sa zabránilo náhodnej zmene teploty alebo doby trvania tepelnej úpravy. DETSKÁ POISTKA nebráni vypnutiu rúry počas pečenia. DETSKÁ POISTKA nezamyká dvere. DETSKÁ POISTKA sa automaticky zruší, ak bude rúra vypnutá tlačidlom, alebo ak dôjde k výpadku elektrického prúdu.

### Ako aktivovať DETSKÚ POISTKU počas režimu tepelnej úpravy

1. Vyberte funkciu rúry a nastavte teplotu. Ak je to potrebné, nastavte dobu trvania tepelnej úpravy.
2. Stlačte tlačidlo pre nastavenie času a podržte ho asi 5 sekúnd, kým sa na displeji neobjaví symbol zámky (🔒).
3. Displej pre nastavenie času sa v priebehu 10 sekúnd zmení na displej s funkciami rúry. Ak chcete DETSKÚ POISTKU aktivovať počas pohotovostného režimu, keď je zapnutý displej s hodinami, stačí, ak budete postupovať podľa kroku 2.



## Deaktivácia poistného mechanizmu

1. Stlačte tlačidlo pre nastavenie času a podržte ho, kým z displeja nezmizne symbol zámky (🔒). Poistný mechanizmus bol práve deaktivovaný. Funkcia DETSKEJ POISTKY sa deaktivuje po vypnutí rúry.

## Rýchle vyhrievanie

Rúra je vybavená rýchlym vyhrievaním, ktoré je normálne vypnuté. Ak chcete aktivovať možnosť rýchleho vyhrievania, postupujte podľa pokynov k nastaveniu tejto funkcie na strane 60 skôr, ako rúru použijete. Rýchle vyhrievanie je možné zapnúť len vtedy, ak bola zvolená funkcia konvekčné vyhrievanie, teplovzdušné vyhrievanie alebo bežné vyhrievanie.

K rýchlemu vyhrievaniu rúry sa používa horné a dolné vyhrevné teleso, aby bola rúra čo najrýchlejšie vyhriatá.

# Obsluha spotrebiča

---

## Zrušenie "rýchleho vyhrievania"

Rýchle vyhrievanie by ste nemali používať pre pokrmy ako drobné suché pečivo alebo menšie koláče, pretože by zvonku príliš rýchlo zhnedli.

Ak chcete zrušiť nastavenie tohto režimu, pozrite sa na stranu 60.

## Bezpečnostná poistka

- Ak sa rúra používa na tepelnú úpravu príliš dlhú dobu bez zmeny v nastaveniach, automaticky sa vypne. (Toto opatrenie nemá nič spoločné s úsporným režimom.)

### Bezpečnostná poistka sa aktivuje pri teplotách:

Pri teplote pod 100°C dôjde k vypnutiu po 16 hodinách

Pri teplote 100°C - 250°C dôjde k vypnutiu po 8 hodinách

### Obnovenie funkcií po použití bezpečnostnej poistky

Rúru vypnite.

Teraz sa môžete vrátiť k používaniu rúry normálnym spôsobom.

## Pečenie

Pri pečení sa uistite, že teplota vo vnútri rúry je vhodná pre typ jedla, ktoré pečiete. Rúru môžete používať až do 250°C. Riadte sa pokynmi výrobcu pripravovaného jedla/receptom.

## Mechanizmus jemného zatvárania

Mechanizmus jemného zatvárania kontroluje mechanizmus dverí rúry. Systém, ktorý využíva novú generáciu pántov jemne dovrie dvierka rúry, a predchádza ich náhlemu zabuchnutiu, tak, že sa vždy zatvárajú jemne a potichu.

## Nastavenie celkovej doby tepelnej úpravy

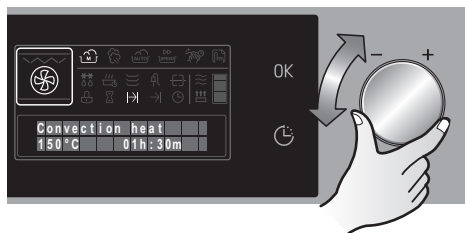
Na konci nastavenej doby sa rúra automaticky vypne.



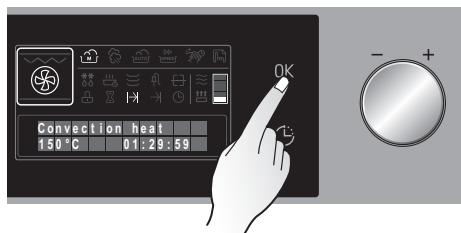
- 1** Vyberte požadovaný režim, funkciu a teplotu.



- 2** Po tom, čo sa rozblíká ikona celkovej doby tepelnej úpravy a pole s nastavením času, stlačte tlačidlo Časovač.



- 3** Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla nastavte požadovanú celkovú dobu tepelnej úpravy.



- 4** Spustíte rúru stlačením tlačidla OK. Pole s hodinami bude ukazovať zostávajúci čas prípravy jedla. Po uplynutí nastaveného času začujete zvukový signál a rúra sa vypne. Zvukový signál vypnete stlačením tlačidla OK.

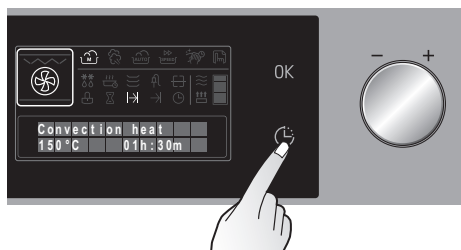
# Obsluha spotrebiča

## Kombinovanie celkovej doby tepelnej úpravy a času konca tepelnej úpravy

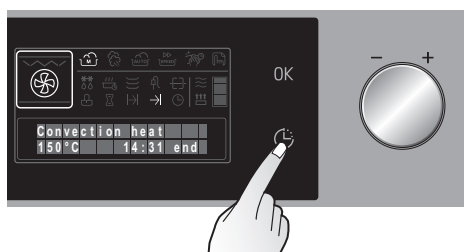
Programy pre nastavenie celkovej doby tepelnej úpravy a času konca tepelnej úpravy je možné skombinovať tak, aby sa rúra automaticky zapínala a vypínala.



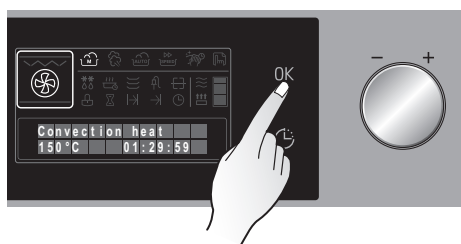
- 1 Vyberte požadovaný režim, funkciu a teplotu.



- 2 Jedenkrát stlačte tlačidlo pre nastavenie času. Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla nastavte požadovanú celkovú dobu tepelnej úpravy.



- 3 Teraz jedenkrát stlačte tlačidlo pre nastavenie času, aby ste nastavili čas konca tepelnej úpravy. Nastavte požadovaný čas konca tepelnej úpravy a potvrdte stlačením tlačidla OK.



- 4 Po zahájení prípravy pokrmu bude pole s hodinami ukazovať zostávajúci čas prípravy. Po uplynutí nastaveného času začujete zvukový signál a rúra sa vypne. Zvukový signál vypnete stlačením tlačidla OK.



# Režim pre čistenie pomocou funkcie EasyClean

## Funkcie



POZNÁMKA: V závislosti na type výrobku môže ikona označovať režim rýchleho čistenia EasyClean.

SLOVENSKÝ

### Popis režimu pre čistenie pomocou funkcie EasyClean

Režim pre účinné čistenie smaltových povrchov spoločnosti LG - EasyClean, zaisťuje flexibilitu pri čistení vnútorných častí vašej novej rúry.

Funkcia pre účinné čistenie - EasyClean pomáha odstrániť z nových smaltových povrchov spoločnosti LG DROBNÉ nečistoty, ako sú napríklad syrové odrobinky z pizze, alebo DROBNÉ kvapky masti, ktoré vyšplachli pri pečení. To zaisťuje bezpečnejšie a rýchlejšie ručné čistenie rúry bez nutnosti použiť agresívne chemické čistiace prostriedky.

Zatiaľ čo čistenie tradičných smaltových povrchov si vyžaduje použitie chemických čistiacich prostriedkov, na uvoľnenie ľahkých nečistôt pomocou funkcie EasyClean stačí len voda a 15 minút prevádzky pri nízkej teplote, až následne sa môžete pustiť do ručného čistenia.

### VÝHODY funkcie EasyClean

- Pomáha **uvoľniť ľahké nečistoty** pred ručným čistením rúry
- Funkcia EasyClean nepoužíva žiadne chemické čistiace prostriedky, iba vodu

# Režim pre čistenie pomocou funkcie EasyClean

---

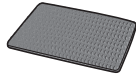
## Tipy na čistenie:

- Pred spustením režimu čistenia EasyClean, nechajte rúru vychladnúť na izbovú teplotu. Ak stlačíte tlačidlo EasyClean a vnútorná teplota vašej rúry bude viac ako 65 ° C, na displeji sa objaví oznámenie "Rúra je horúca". Režim čistenia EasyClean sa nespustí dovtedy, kým rúra nevychladne.
- Prihoreté škvرنy odstránite skôr nerovnomernou stranou neabrazívnej hubky na čistenie ako jemnou špongiou alebo utierku.
- Čistenie vám môžu uľahčiť aj niektoré jemné abrazívne špongie, napríklad špongie vyrábané z melamínovej peny, bežne dostupné v drogérii.
- Rúra by mala byť postavená rovnomerne, aby ste mohli zaistiť, že celé dno rúry bude pri spustení režimu EasyClean zakryté vodou.
- Lepšie výsledky dosiahnete, ak použijete destilovanú alebo filtrovanú vodu. Voda z kohútika môže na dne rúry zanechávať minerálne usadeniny.
- Pripečené nečistoty, ktoré v rúre necháte niekoľko cyklov pečenia, nepôjde pomocou režimu EasyClean tak ľahko odstrániť.
- Ak v priebehu režimu čistenia EasyClean otvoríte dvere rúry, režim bude prerušený a obnoví sa až po opätovnom zatvorení dverí a stlačení tlačidla OK. Režim bude pokračovať v bode, kde skončil, odporúčame vám však, aby ste dvere nenechávali otvorené príliš dlho, pretože môže dôjsť k znehodnoteniu priebehu čistenia.

## Upozornenie:

- Niektoré časti rúry môžu byť po ukončení režimu EasyClean horúce. Pri ručnom čistení používajte rukavice, aby ste predišli popáleniu.
- Počas cyklu EasyClean sa dno rúry rozpáli do tej miery, že môže spôsobiť popáleniny. Skôr, než sa pustíte do utierania vnútorných častí rúry, počkajte na dokončenie cyklu. Nedodržanie tohto upozornenia môže viesť k vzniku popálenín.
- Pri čistení vnútorných priestorov rúry, nekľacite ani sa neopierajte o sklenené dvierka. Mohlo by dôjsť k poškodeniu dverí rúry a spôsobeniu zranení.

## NÁVOD NA POUŽÍVANIE FUNKCIE EasyClean

KROK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE FUNKCIE EasyClean	POZNÁMKY
1	Z rúry vyberte prídavné rošty a príslušenstvo.	
2	<p>Použite rozprašovač a nastriekajte 30 ml vody tak, aby voda celkom prenikla do zvyškov jedál prilepených na stenách a v rohoch rúry. Potom doprostred dna rúry nastriekajte alebo nalejte ďalších 120 ml vody. Zárezy na dne rúry by mali byť celkom zakryté vodou tak, aby voda zakrývala všetky usadeniny. V prípade potreby pridajte viac vody.</p> <p><b>UPOZORNENIE: VYHNITE SA TOMU, ABY STE VODU STRIEKALI PRIAMO NA DVERE RÚRY. V OPAČNOM PRÍPADE SA VODA ROZLEJE NA PODLAHU.</b></p>	<p>Rozstrekujte vodu jemným rozprašovačom, aby lepšie pokryla vnútorné časti rúry. Na umytie vnútorných častí použite 150 ml vody.</p>
3	Zatvorte dvere rúry a stlačte tlačidlo EasyClean. Následne stlačte OK.	
4	Po 15 minútach sa ozve zvukový signál. Stlačením tlačidla Zapnúť/Zrušiť vymažete displej a zrušíte zvukový signál.	
5	Na podlahu, pod dvere rúry rozprestrite utierku, aby ste zachytili vodu, ktorá sa prípadne mohla vyliať v priebehu cyklu čistenia.	
6	<p>Po ukončení režimu čistenia EasyClean okamžite utrite vnútorný priestor rúry mokrou, jemnou špongiou na čistenie alebo hubkou (ak použijete vhodný typ špongie, ani abrazívna časť nepoškodí povrch rúry). Počas čistenia sa voda mohla dostať aj do ventilačných otvorov v spodnej časti. Zachytí sa však do nádržky pod dnom rúry a rúru nepoškodí.</p> <p><b>UPOZORNENIE: NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE DRÔTENKY, ŠPONGIE S DRSNÝM POVRCHOM ALEBO AGRESÍVNE ČISTIACE PROSTRIEDKY. Použitie týchto materiálov by mohlo trvalo poškodiť povrch rúry.</b></p>	 <p>Neabrazívna hubka na čistenie</p>

## Režim pre čistenie pomocou funkcie EasyClean

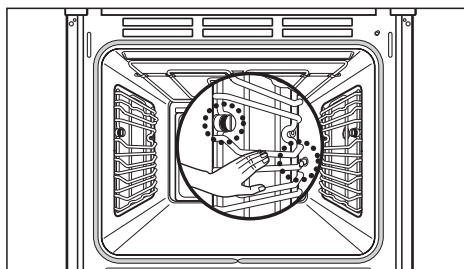
KROK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE FUNKCIE EasyClean	POZNÁMKY
7	Po vyčistení vnútorného priestoru rúry, <b>utrite zvyšnú vodu suchou čistou utierkou</b> . Vráťte na miesto prídavné rošty a ďalšie príslušenstvo.	
8	Ak v rúre zostali nejaké nečistoty, opakujte vyššie uvedené kroky a dôkladne navlhčíte znečistené miesta.	

### POZNÁMKA:

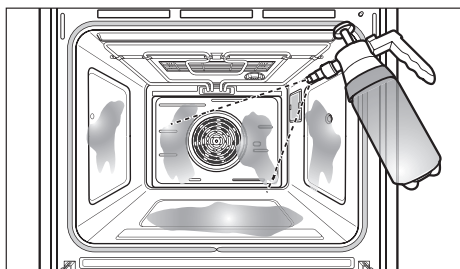
- Ak ste pred spustením samočistenia pomocou funkcie EasyClean zabudli postriekať vnútro rúry vodou, stlačte tlačidlo Yapnúť/Zrušiť pre ukončenie režimu čistenia. Počkajte, kým rúra vychladne na izbovú teplotu, a nastriekajte do rúry vodu. Potom spustíte nový režim čistenia pomocou funkcie EasyClean.
- Po skončení režimu čistenia EasyClean môže byť tesnenie vnútornej časti rúry mokré. Je to bežný jav.
- Ak po vyčistení zostanú na dne rúry minerálne usadeniny, k ich odstráneniu použijete handričku alebo špongiu namočenú v octe.

## Zapnutie rúry

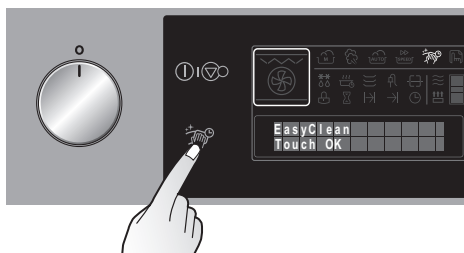
### Použitie priameho tlačidla



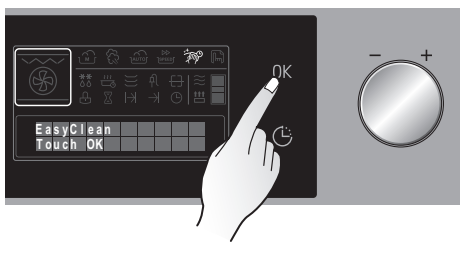
- 1** Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.




- 2** Nastriekajte 150 ml vody (30 ml na steny, 120 ml na dno) do vnútra rúry pomocou rozprašovača. Rozprašovač použite na obe bočné steny, zadnú stenu a dno.



- 3** Zatvorte dvere rúry. Stlačte tlačidlo EasyClean.



- 4** Stlačte tlačidlo OK.

**POZNÁMKA:** V závislosti na type výrobku môže ikona  označovať režim rýchleho čistenia EasyClean.

## Režim pre čistenie pomocou funkcie EasyClean



- 5** Po ukončení čistenia začujete zvukový signál. Pokračujte vyššie uvedeným ručným čistením pomocou daných prostriedkov.

**⚠ Upozornenie :** Počas režimu čistenia EasyClean dochádza k miernemu ohriatiu povrchu rúry. Držte preto deti v bezpečnej vzdialenosti od rúry.

**POZNÁMKA :** Po ukončení režimu čistenia EasyClean začujete zvukový signál. Pokračujte vyššie uvedeným ručným čistením pomocou daných prostriedkov.

# Režim pre ručnú tepelnú úpravu

## Funkcie



**Konvekcčné ohrevanie**  
Prednastavené hodnoty 150 °C  
± 5 °C  
Min. 40 °C / Max. 250 °C

**Teplotovožiarne ohrevanie**  
Prednastavené hodnoty 160 °C  
± 5 °C  
Min. 40 °C / Max. 250 °C

**Grilovací ventilátor**  
Prednastavené hodnoty 190 °C  
± 5 °C  
Min. 40 °C / Max. 250 °C



**Konvekcčné ohrevanie**  
Prednastavené hodnoty 190 °C  
± 5 °C  
Min. 40 °C / Max. 250 °C

**Veľký gril**  
Nízka teplota 1  
Stredná teplota 2  
Vysoká teplota 3

**Malý gril**  
Nízka teplota 1  
Stredná teplota 2  
Vysoká teplota 3



**Ohrevanie dna**  
Prednastavené hodnoty 170 °C  
± 5 °C  
Min 40 °C / Max. 250 °C

**Rozmrazovanie (+ikona)**

**Udržanie teploty (+ikona)**  
Prednastavené hodnoty 75 °C  
± 5 °C  
Min 40 °C / Max. 100 °C



**Ohrevanie jedál (+ikona)**  
Prednastavené hodnoty 65 °C  
± 5 °C  
Min. 40 °C / Max. 100 °C



**EasyClean (+ikona)**

SLOVENSKÝ


## Popis režimu pre ručnú tepelnú úpravu

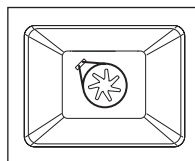
Jednotlivé režimy tepelnej úpravy sa líšia, keďže kombinujú niekoľko rôznych spôsobov vyhrievania. Pre vyhrievanie rôznych častí rúry a rôznu cirkuláciu horúceho vzduchu rúrou sú vhodné rôzne kombinácie, ktoré spĺňajú požiadavky na optimálnu prípravu rôznych pokrmov.

Pre funkciu pečenie a pečenie mäsa je rúra vybavená prednastavenými odporúčanými teplotami, ktoré je samozrejme možné prispôbiť pomocou otočného nastavovacieho tlačidla. Pri funkciách Veľký gril (☐) a Malý gril (☐) si môžete vybrať jednu z troch nastavených úrovní otočením nastavovacieho tlačidla. Pre rozmrazovanie (☐) nie sú dostupné žiadne nastavenia.

# Režim pre ručnú tepelnú úpravu

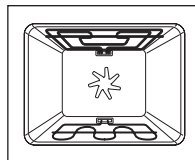
## Konvekčné vyhrievanie

Konvekčné vyhrievanie využíva iba výhrevné teleso umiestnené v zadnej stene a konvekčný ventilátor. Odporúča sa teplota 150°C. V režime konvekčného vyhrievania (  ) je možné piecť na viacerých úrovniach. Znamená to, že tento režim je vhodný na pečenie ovocných koláčov, koláčov z tekutého cesta alebo pečiva z kysnutého cesta, napríklad vianočky.



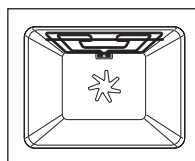
## Teplovzdušné vyhrievanie

Režim vyhrievania horúcim vzduchom využíva okrem konvekčného ventilátora štandardné vyhrievanie (horným a zapusteným dolným) výhrevným telesom. To znamená, že teplota môže byť v prípade pečenia a pečenia mäsa o 20 až 40°C nižšia. Odporúčaná teplota je 160°C. Tento režim je vhodný pre pečenie koláčov a suchého pečiva, keďže pri ňom môžete piecť súčasne na viac ako jednej úrovni.



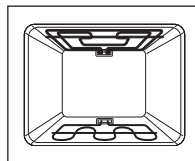
## Vyhrievanie grilovacím ventilátorom

V tomto režime je zapnuté veľké grilovacie teleso a grilovací ventilátor. Odporúčaná teplota je 190°C. Túto funkciu môžete využiť pre prípravu pizze, kišov alebo plnených plnených koláčov.





## Bežné vyhrievanie

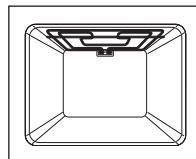
Pri bežnom vyhrievaní sa používa horné a zapustené dolné výhrevné teleso. Tento režim je vhodný pre pečenie koláčov, pečenie s krátkou dobou pečenia, pečenie krehkého cesta, hovädzieho mäsa alebo sviečkovej, na jednej úrovni. Odporúčaná teplota je 190°C.







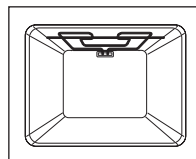
### Veľký gril (1, 2, 3)

Režim Veľký gril () využíva celé grilovacie výhrevné teleso. Nie je možné nastaviť konkrétnu teplotu. Môžete si však vybrať z troch grilovacích úrovní. Veľký gril () je vhodný pre prípravu steakov, kotliet, rýb alebo hriankov, a taktiež pre gratinovanie veľkých jedál. Prednastavená je úroveň 3. Vždy grilujte so zatvorenými dverami.



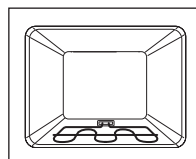
### Malý gril (1, 2, 3)

Malý gril () pracuje rovnakým spôsobom ako Veľký gril (), využitá je však len časť grilovacieho výhrevného telesa. Vďaka tomu je vhodný na prípravu menších jedál. Prednastavená je úroveň 3. Vždy grilujte so zatvorenými dverami.



### Vyhrievanie spodným telesom

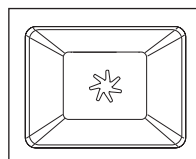
V režime vyhrievania spodným telesom sa používa iba výhrevné teleso zapustené do dna rúry. Odporúčaná teplota je 170°C. Táto funkcia je obzvlášť vhodná pre dopekánie koláčov alebo pizze na jednej z nižších úrovní rúry.



### Rozmrazovanie #

V režime rozmrazovania pracuje iba ventilátor bez vyhrievania rúry.

Čirkulujúci vzduch urýchľuje priebeh rozmrazovania. Vložte zamrazené jedlo do vhodnej nádoby, ktorá zachytí vodu vzniknutú v dôsledku rozmrazovania. Ak je to vhodné, použite grilovací rošt a hlboký plech (alebo plynokom), aby ste predišli znečisteniu rúry. Ak v rúre vytečie voda, zanesie sa tesnenie dverí a výsledkom môže byť nepríjemný zápach.



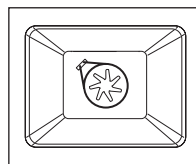
# Režim pre ručnú tepelnú úpravu

## Udržiavanie teploty

Pri režime pre udržiavanie teploty sa aktivuje horné výhrevné teleso a výhrevné teleso zapustené v dolnej časti rúry. Túto funkciu môžete využiť na udržanie teploty jedla, kým ho nebudete podávať. V tomto režime môžete nastaviť teplotu podľa vlastného výberu od 40 do 100 °C. Obdobne je možné nastaviť dobu trvania funkcie.

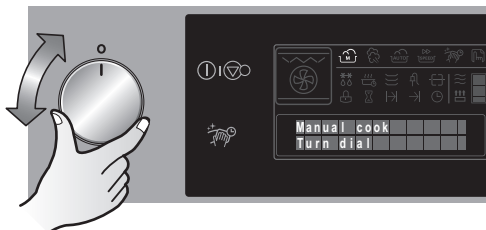
## Ohrievanie pokrmov

Režim pre ohrievanie pokrmov sa používa k rovnomernému ohrievaniu jedál. Pri tomto režime systém využíva konvekčné výhrevné teleso a ventilátor umiestnený v zadnej časti rúry, ktorý uvádza do obehu teplý vzduch. Môžete nastaviť teplotu podľa vlastného výberu od 40 do 100 °C. Obdobne je možné nastaviť dobu trvania funkcie. Presvedčte sa prosím, že pripravované jedlá je možné ohrievať v rúre.

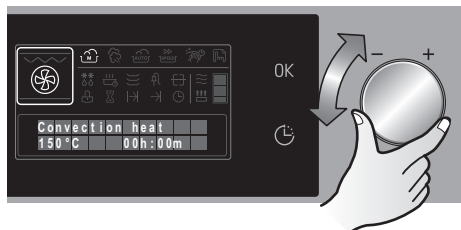


**POZNÁMKA:** Ak v priebehu tepelnej úpravy alebo pečenia ponecháte dvere rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, všetky nastavenia budú vynulované.

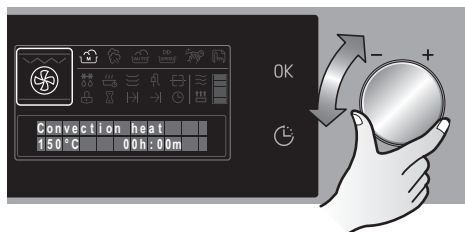
## Zapnutie rúry (Príklad : Konvekčné vyhrievanie)



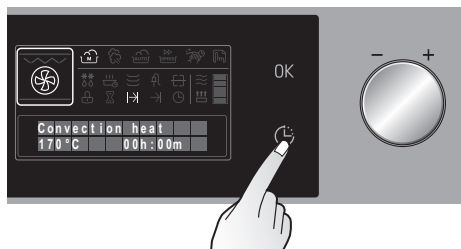
- 1 Vyberte požadovaný režim ručnej tepelnej úpravy pomocou tlačidla pre výber funkcií.



- 2 Vyberte požadovaný režim pomocou otočného nastavovacieho tlačidla. (Príklad: Konvekčné vyhrievanie) Výber potvrdíte stlačením tlačidla OK. Zvolený režim sa následne zobrazí na displeji.



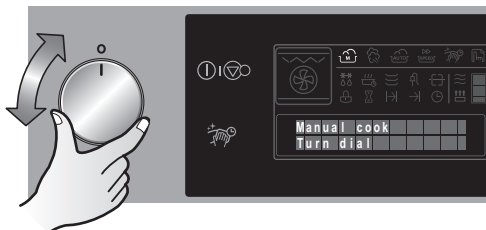
- 3 Požadovanú teplotu môžete nastaviť pomocou otočného nastavovacieho tlačidla. Ak chcete funkciu spustiť bez nastavovania doby tepelnej úpravy, stlačte tlačidlo OK.



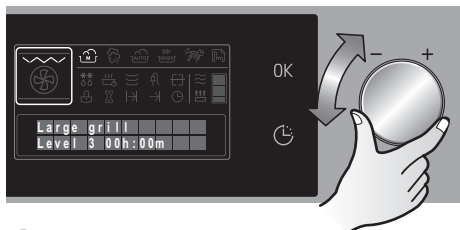
- 4 Ak chcete nastaviť dobu tepelnej úpravy, stlačte tlačidlo pre nastavenie času. Následne sa rozblíkajú ikony a textové pole pre celkovú dobu tepelnej úpravy. Požadovanú teplotu môžete nastaviť pomocou otočného nastavovacieho tlačidla. Potvrdíte stlačením tlačidla OK.

# Režim pre ručnú tepelnú úpravu

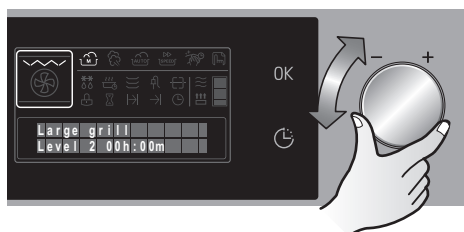
## Zapnutie rúry (Príklad : Veľký gril)



- 1 Vyberte požadovaný režim ručnej tepelnej úpravy pomocou otočného tlačidla pre výber funkcií.

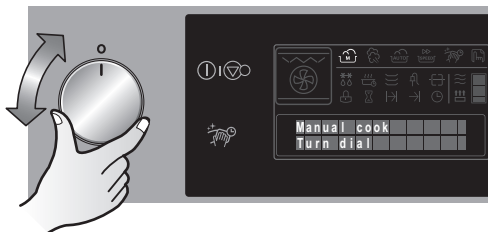


- 2 Vyberte požadovaný režim pomocou otočného nastavovacieho tlačidla. (Príklad: Veľký gril) Výber potvrdíte stlačením tlačidla OK. Zvolený režim sa zobrazí na displeji.

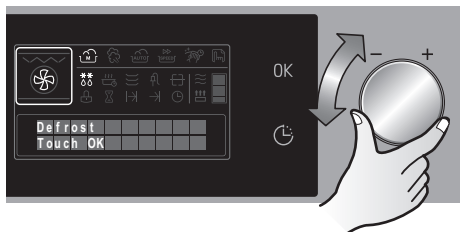


- 3 Rozbliká sa prednastavený stupeň grilovania. Požadovaný stupeň grilovania môžete nastaviť pomocou otočného nastavovacieho tlačidla. Pre spustenie grilovania stlačte tlačidlo OK.

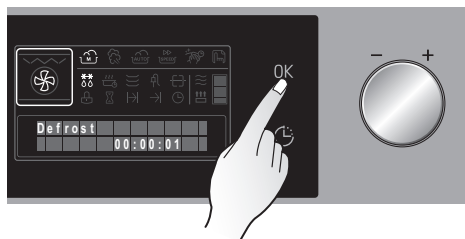
## Zapnutie rúry (Príklad : Rozmrazovanie)



- 1 Vyberte požadovaný režim ručnej tepelnej úpravy pomocou otočného tlačidla pre výber funkcií.



- 2 Vyberte požadovaný režim pomocou otočného nastavovacieho tlačidla. (Príklad: Rozmrazovanie)



- 3 Režim rozmrazovania spustíte stlačením tlačidla OK.

# Režim pre ručnú tepelnú úpravu

## Rozmrazovanie jedál

- Vyberte jedlo z obalu, položte ho na tanier a umiestnite tanier na grilovací rošt.
- Neprikrývajte jedlo tanierom ani miskou. Môže to výrazne predĺžiť dobu rozmrazovania.
- Nepoužívajte vodu zachytenú počas rozmrazovania k príprave ďalších jedál, aby ste sa vyhli riziku salmonelózy. Ak používate grilovací rošt, ubezpečte sa, že voda, ktorá sa tvorí počas rozmrazovania, môže voľne odtekať na tanier alebo hlboký plech.

## Úrovne rúry

- Pre rozmrazovanie použite grilovací rošt na úrovni 1. V prípade väčších jedál použite úroveň 2.

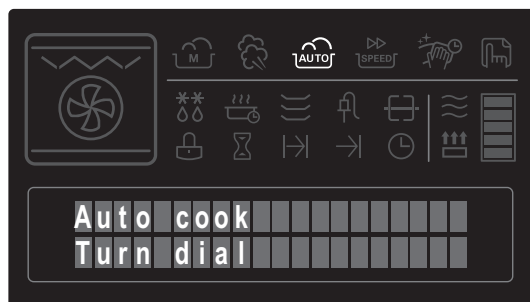
## Tabuľka pre rozmrazovanie

Nasledujúca tabuľka poskytuje prehľad referenčných hodnôt pre rozmrazovanie.

Jedlo	Doba rozmrazovania (min.)	Poznámky
Kura, 1000 g	100 -140	Použite grilovací rošt a hlboký plech (alebo plytkom). V polovici nastavenej doby otočte kura na druhú stranu.
Mäso, 1000 g	100 -140	V polovici nastavenej doby otočte mäso na druhú stranu alebo ho prikryte staniolom.
Mäso, 500 g	90 -120	V polovici nastavenej doby otočte mäso na druhú stranu alebo ho prikryte staniolom.
Pstruh, 150 g	23 -35	Nezakrývajte.
Jahody, 300 g	20 -30	Nezakrývajte.

# Režim pre automatickú tepelnú úpravu

## Funkcie



SLOVENSKÝ

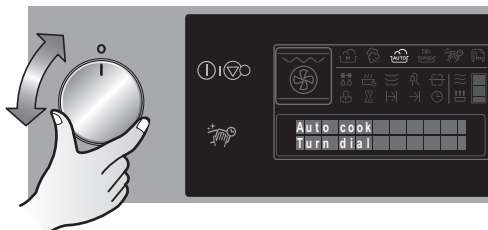
### Popis režimu pre automatickú tepelnú úpravu

Režim automatickej tepelnej úpravy ohreje vnútorné výhrevné telesá na vopred stanovenú teplotu v stanovenej dobe podľa zvoleného typu jedla a hmotnosti.

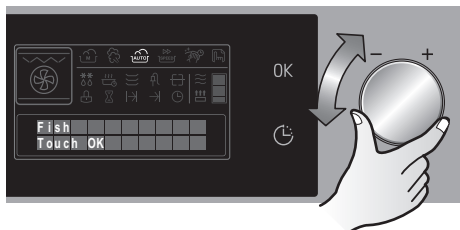
Jedlo	Typ
Ryby	Losos, plátky / Obrie krevety
Mäso	Pečené hovädzie / Pečené bravčové / Jahňacina, noha
Jedlá zo zemiakov	Gratinované zemiaky / Pečené zemiaky
Hydina a zverina	Kura (celé, nohy)
Pizza	Pizza, mrazená, tenké cesto

# Režim pre automatickú tepelnú úpravu

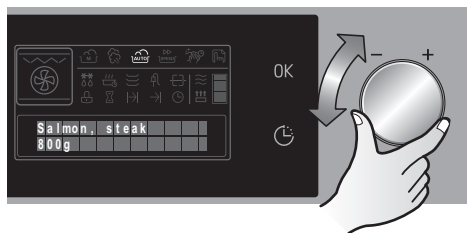
## Zapnutie rúry



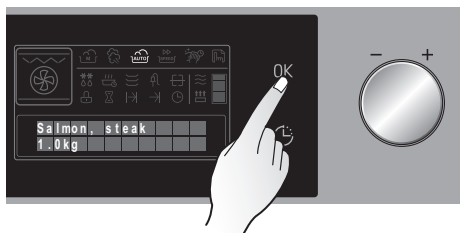
- 1 Ak sa rúra nachádza v úspornom režime, stlačte tlačidlo Zapnúť/Zrušiť. Pomocou otočného tlačidla pre výber funkcie vyberte režim automatickej tepelnej úpravy.



- 2 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla vyberte požadovaný automatický program (napríklad Ryby). Výber kategórie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

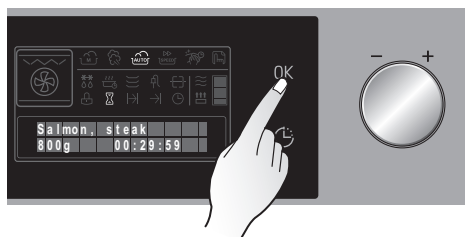


- 3 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla vyberte požadovaný typ jedla (napríklad losos, plátky).



- 4 Výber typu jedla potvrdíte stlačením tlačidla OK. Teraz pomocou otočného nastavovacieho tlačidla nastavte váhu jedla.





- 5** Tepelnú úpravu spustíte stlačením tlačidla OK.



- 6** Po ukončení tepelnej úpravy sa v textovom poli objaví nápis "Cook End" (Koniec tepelnej úpravy) a ozve zvukový signál.



- 7** Ak v rúre zostalo zvyškové teplo, rozsvieti sa ikona zvyškové teplo. Rúra následne automaticky spustí chladiaci ventilátor a rozsvieti sa ikona chladenie, kým teplota neklesne pod 60 °C.

# Režim pre nastavenie

## Funkcie



### Popis režimu pre nastavenie

V nastavovacom režime si môžete zvoliť zo 7 možností.

V rúre sú automaticky nastavené základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete prispôbiť podľa vlastnej potreby.

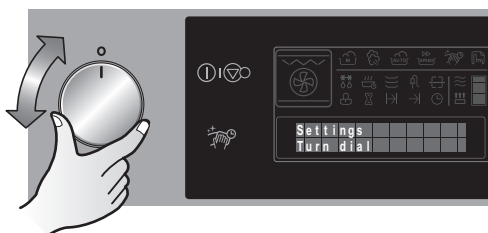
	Základné nastavenia	Voliteľné nastavenia
Jazyk	"English" (Angličtina)	5 rôznych jazykov.
Nastavenie času	"24 h-clock" (24-hodinové zobrazenie)	"12 h-clock" (12-hodinové zobrazenie)
Fáza vyhrievania	"Rapid" (normálne vyhrievanie)	"Normal" (rýchle vyhrievanie)
Osvetlenie rúry	"On for 60 seconds" (iba 60 sekúnd)	"Fully on" (Dlhodobé)
Zvuk	"Sound On" (zvuk zapnutý)	"Sound Off" (zvuk vypnutý)
Automatické spustenie	"Automatic" (Automatické)	"Manual" (Ručné)
Zobrazenie hodín	"Clock off" (Hodiny vypnuté)	"Clock on" (Hodiny zapnuté)

## Vstup do režimu pre nastavenie

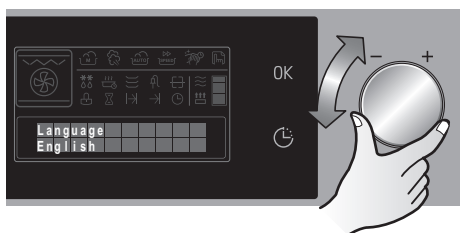
Ak sa rúra nachádza v úspornom režime, stlačte tlačidlo Zapnúť/Zrušiť. Potom pomocou ľavého otočného tlačidla pre výber funkcie vyberte nastavovací režim.

### Zmena jazyka

SLOVENSKÝ



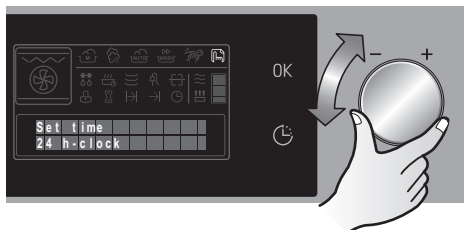
- 1** Otočte otočným nastavovacím tlačidlom a zvolte ponuku "Language" (Jazyk). Výber požadovaného jazyka potvrdíte stlačením tlačidla OK.



- 2** K nastaveniu požadovaného jazyka použite otočné nastavovacie tlačidlo. Výber jazyka potvrdíte stlačením tlačidla OK.

# Režim pre nastavenie

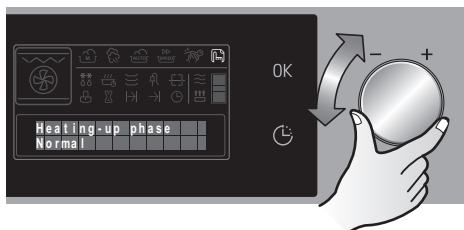
## Zmena hodín



- 1 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla vyberte ponuku "Set time" (Nastaviť čas). Potvrďte stlačením tlačidla OK.

- 2 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla si môžete vybrať 24-hodinové alebo 12-hodinové zobrazenie času. Následne stlačte tlačidlo OK. Ďalej môžete nastaviť denný čas. Zadať a potvrdiť hodinu. Potom zadať a potvrdiť minútu. Denný čas bol uložený.

## Fáza vyhrievania

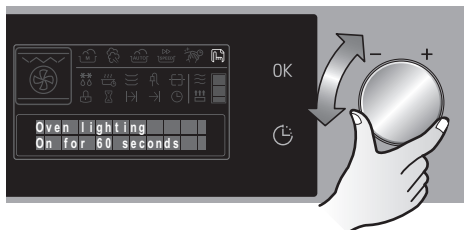


- 1 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla vyberte ponuku "Heating-up phase" (Fáza vyhrievania). Potvrďte stlačením tlačidla OK.

- 2 Otočením tlačidla môžete vybrať "Normal" normálny alebo "Rapid" (rýchly) spôsob vyhrievania. Výber potvrdíte stlačením tlačidla OK.  
**POZNÁMKA:** Ak ste zvolili možnosť "Rapid" (rýchle) vyhrievanie počas fázy vyhrievania sa rozsvieti príslušný symbol (pozrite sa na stranu 29).

**Dôležité:** Rýchle vyhrievanie je možné použiť len spolu s nasledujúcimi funkciami: konvekčné vyhrievanie, teplovzdušné vyhrievanie a bežné vyhrievanie.

## Osvetlenie rúry

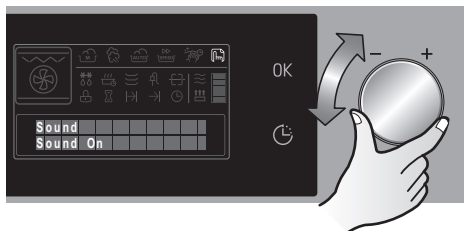


- 1 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla vyberte ponuku "Oven lighting" (Osvetlenie rúry). Potvrďte stlačením tlačidla OK.

- 2 Môžete vybrať z možností "Fully on" (Dlhodobé) osvetlenie alebo osvetlenie "On for 60 seconds" (Iba 60 sekúnd). Možnosť vyberte pomocou otočného tlačidla a výber potvrdíte stlačením tlačidla OK. V režime "Fully on" (Dlhodobé) osvetlenie zostane rúra osvetlená počas tepelnej úpravy po dobu max. 3 hodín.

**POZNÁMKA:** Ak chcete osvetliť vnútro rúry počas tepelnej úpravy, stlačte tlačidlo EasyClean. Osvetlenie rúry zostane počas tepelnej úpravy zapnuté po dobu 60 sekúnd.

## Zvuk



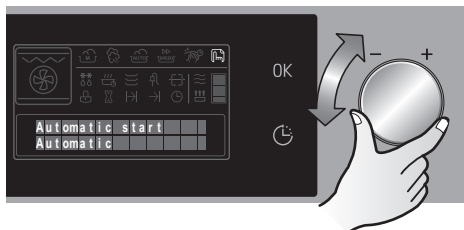
- 1 Pomocou otočného nastavovacieho tlačidla vyberte ponuku "Sound" (Zvuk). Potvrďte stlačením tlačidla OK.

- 2 Otočením tlačidla vyberte režim zapnutý alebo vypnutý zvuk. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK. **POZNÁMKA:** V režime "zvuk vypnutý" sú vypnuté všetky zvuky okrem hlásenia chýb.

# Nastavovací režim

---

## Automatické spustenie

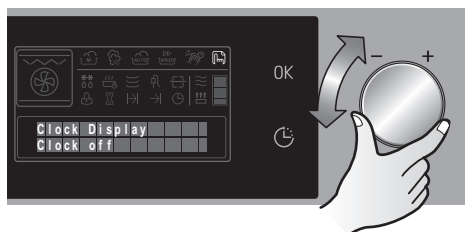


- 1 Vyberte ponuku "Automatic start" (Automatické spustenie). Potvrďte stlačením tlačidla OK.

- 2 Môžete si vybrať dva spôsoby spustenia: "Automatic" (automatický) alebo "Manual" (ručný). Vyberte požadovaný spôsob spustenia a pre potvrdenie výberu stlačte tlačidlo OK.

**POZNÁMKA:** V režime automatického spustenia sa program tepelnej úpravy spustí automaticky 8 sekúnd po poslednom zvolenom nastavení. V režime ručného spustenia sa tepelná úprava spustí po stlačení tlačidla OK.

## Zobrazenie hodín



- 1 Vyberte ponuku "Clock Display" (Zobrazenie hodín). Potvrďte stlačením tlačidla OK.

- 2 Otočením tlačidla si môžete vybrať možnosť "Clock on" (Hodiny zapnuté) alebo "Clock off" (Hodiny vypnuté). Vyberte požadovanú možnosť a svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla OK.

**POZNÁMKA:** V režime hodiny zapnuté je automaticky vypnutá funkcia úspory energie a hodiny zostávajú vždy zobrazené aj po vypnutí rúry. V režime hodiny vypnuté je aktívna funkcia úspory energie. Ak je teplota rúry po ukončení pečenia menej ako 60 stupňov C, displej s hodinami sa v rámci úspory energie vypne po približne 5 minútach, a ak budete chcieť rúru znova aktivovať budete musieť stlačiť tlačidlo Zapnúť/Zrušiť.

## Tabuľka s možnosťami automatickej tepelnej úpravy

### Ryby

Úrovne	Kategória	Váha (max.)	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
1 -1	Losos, porciovaný	400-1200g	200g	Hlboký plech (alebo plytkom) + grilovací plech	Zmrazené
1 -2	Obrie krevety	300-1000g	100g	Hlboký plech (alebo plytkom) + grilovací plech	Zmrazené

### Mäso

Úrovne	Kategória	Váha (max.)	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
2 -1	Pečené hovädzie mäso	1000-2500g	500g	Grilovací rošt + teplovzdorná sklenená misa	Zmrazené
2 -2	Pečené bravčové mäso	1000-2500g	500g	Grilovací rošt + teplovzdorná sklenená misa	Zmrazené
2 -3	Jahňacina, nohy	1000-2000g	500g	Grilovací rošt + teplovzdorná sklenená misa	Zmrazené



Úroveň rúry, od dola	Pokyny
3	Vyberte plátky porciovaného lososa, každý s váhou cca 200g a hrúbkou 2,5cm. Potrite lososa olejom alebo roztopeným maslom, podľa potreby okoreňte. Položte lososa na vymazaný grilovací plech umiestnený v hlbokom (alebo plytkom) plechu. Ak sa z rúry ozve pípanie, pečenie ukončíte.
4	Odstráňte z kreviet tykadlá. Potrite ich olejom alebo roztopeným maslom. Podľa potreby okoreňte. Uložte krevety na grilovací plech umiestnený v hlbokom (alebo plytkom) plechu. Vložte do rúry. Po zapípaní rúry pečenie ukončíte.

Aby sa pripravovaný pokrm vplyvom tepla ďalej nepiekol, vyberte okamžite jedlo z rúry.

Úroveň rúry, od dola	Pokyny
2	Potrite hovädzie mäso olejom alebo roztopeným maslom, podľa potreby okoreňte. Vložte hovädzie mäso do nezakrytej nádoby a vložte do rúry. Po zapípaní rúry pridajte pohár vody, aby ste predišli vzniku dymu, a zavrite misu pokrievkou. Po dopečení nechajte mäso vyhladnúť zhruba 10 minút, prikryté alobalom. Vypečenú šťavu použite na polievanie alebo prípravu omáčky.
2	Potrite bravčové mäso olejom alebo roztopeným maslom, podľa potreby okoreňte. Vložte bravčové mäso do misy, pridajte pohár vody, aby ste predišli vzniku dymu, zakryte pokrievkou a vložte do rúry. Po zapípaní rúry pokrievku zložte. Po dopečení nechajte mäso vyhladnúť zhruba 10 minút, prikryté alobalom. Vypečenú šťavu použite na polievanie alebo prípravu omáčky.
2	Potrite jahňacie nohy olejom alebo roztopeným maslom, podľa potreby okoreňte. Vložte jahňacinu do nádoby a nádobu vložte do rúry. Po zapípaní pridajte pohár vody, aby ste predišli vzniku dymu, a prikryte pokrievkou. Po dopečení nechajte mäso vyhladnúť zhruba 10 minút, prikryté alobalom. Vypečenú šťavu použite na polievanie alebo prípravu omáčky.

Aby sa pripravovaný pokrm vplyvom tepla ďalej nepiekol, vyberte okamžite jedlo z rúry.

## **Tabuľka s možnosťami automatickej tepelnej úpravy**

### **Jedlá zo zemiakov**

Úrovne	Kategória	Váha (max.)	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
4 -1	Gratinované zemiaky	500-1500g	500g	Grilovací rošt + teplovzdorná sklenená misa	Izbová teplota
4 -2	Pečené zemiaky	400-1600g	200g	Grilovací rošt + teplovzdorná sklenená misa	Izbová teplota

### **Hydina a zverina**

Úrovne	Kategória	Váha (max.)	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
5 -1	Kura, celé	1000-2000g	250g	Hlboký plech (alebo plytkom) + Grilovací plech	Zmrazené
5 -2	Kura, nohy	600-1800g	200g	Hlboký plech (alebo plytkom) + Grilovací plech	Zmrazené

### **Pizza**

Úrovne	Kategória	Váha (max.)	Krok	Nádoba	Teplota pokrmu
6 -1	Pizza, mrazená, tenké cesto	200-400g	100g	Grilovací rošt	Mrazené

Úroveň rúry, od dola	Pokyny
2	Nakrájajte predvarené zemiaky na tenké plátky. Vložte zemiaky do misy na pečenie, posypte postrúhaným syrom (30g na 500g gratinovaných zemiakov) a vložte do rúry.
2	Vyberte malé zemiaky (každý cca 100-150g). Zemiaky oškrabte, umyte, vysušte a prekrojte na polovicu. Premiešajte zemiaky so soľou, korením a olejom alebo rozpusteným maslom a poukladajte ich do nezakrytej nádoby. Vložte do rúry. Po zapípaní rúry pečenie ukončíte.

Aby sa pripravovaný pokrm vplyvom tepla ďalej nepiekol, vyberte okamžite jedlo z rúry.

Úroveň rúry, od dola	Pokyny
2	Potrite kura olejom alebo roztopeným maslom, podľa potreby okoreňte. Položte kura na grilovací plech. Pridajte do hlbokého plechu vodu, aby ste predišli vzniku dymu. Vložte do rúry. Po zapípaní rúry pečenie ukončíte. Po dopečení nechajte mäso vyhladnúť zhruba 10 minút, prikryté alobalom. Vypečenú šťavu použite na polievanie alebo prípravu omáčky.
2	Potrite kuracie nohy olejom alebo roztopeným maslom, podľa potreby okoreňte. Poukladajte kuracie nohy na grilovací plech, pridajte do hlbokého plechu vodu, aby ste predišli vzniku dymu, a uložte na neho grilovací plech. Vložte do rúry. Po zapípaní rúry pečenie ukončíte. Po dopečení nechajte mäso vyhladnúť zhruba 3 minúty, prikryté alobalom. Vypečenú šťavu použite na polievanie alebo prípravu omáčky.

Aby sa pripravovaný pokrm vplyvom tepla ďalej nepiekol, vyberte okamžite jedlo z rúry.



Úroveň rúry, od dola	Pokyny
1	Položte mrazenú pizzu na grilovací rošt. Vložte do rúry. Nerozpekajte súčasne viac ako jednu pizzu.

### **Upozornenie**




- Pri otváraní dverí počas pečenia stojte ďalej od dverí, horúca para by vás mohla obariť alebo spôsobiť popáleniny.

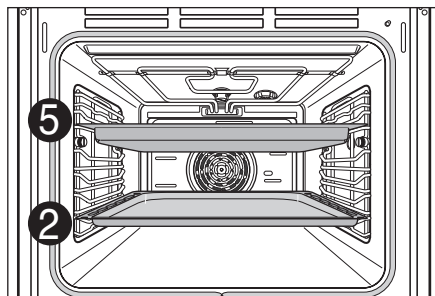
# Pečenie

## Všeobecné informácie

Pri pečení používajte režim konvekčného (  ) alebo bežného vyhrievania (  ).

## Formy na pečenie

- Pri pečení s využitím režimu bežného vyhrievania (  ) používajte formy na pečenie s tmavým kovovým povrchom alebo náterom.
- Pri pečení s využitím konvekčného vyhrievania (  ) môžete použiť aj formy so svetlým kovovým povrchom.
- Formy na pečenie koláčov ukladajte vždy doprostred plechu alebo grilovacieho roštu.
- Ak pri pečení používate bežné vyhrievanie (  ), môžete do rúry umiestniť dve formy na pečenie, jednu vedľa druhej. Doba pečenia sa tým mierne predĺži.
- Pri použití 2 plechov (plytkého a hlbokého plechu), umiestnite hlboký plech do úrovne 5 a plytký plech do úrovne 2.




**POZNÁMKA:** Priložené plechy sa môžu líšiť v závislosti na type výrobku.

## Úrovne rúry

Úrovne rúry sú číslované od dola smerom hore.

Pri použití bežného vyhrievania (  ) môžete použiť len jednu úroveň, napríklad úroveň 4.

Pri použití konvekčného vyhrievania (  ) môžete piecť piškótové alebo suché cesto až na 2 plechoch zároveň, napríklad na úrovniach 2 a 5.

## Použitie tabuliek na pečenie

Tabuľky ukazujú nastavenie teploty, dobu pečenia a úrovne rúry pre vybrané klasické pokrmy.

- Uvádzanú teplotu a dobu pečenia by ste mali brať iba ako referenčné hodnoty. Skutočné hodnoty závisia na spôsobe prípravy, kvalite surovín a použitej forme na pečenie.
- Odporúčame vám, aby ste si najprv zvolili nižšiu teplotu, a potom ju zvýšili, ak to bude potrebné, napríklad ak potrebujete, aby cesto viac zhnedlo, alebo ak je doba pečenia príliš dlhá.
- Ak nemôžete nájsť nastavenie pre požadovaný recept, jednoducho použite nastavenie pre najpodobnejší recept.
- Pri pečení koláčov na plechu alebo vo forme na viac ako jednej úrovni sa doba pečenia môže o 10 -15 minút predĺžiť.
- Pokrmy s vysokým obsahom vody (napr. pizzu, ovocné koláče, apod.) by ste mali piecť iba na jednej úrovni.
- Pri pečení koláčov a pečiva z rôzneho cesta na viacerých úrovniach zároveň nemusí cesto spočiatku hnednúť rovnomerne. **V takom prípade nemeňte nastavenie teploty.** Miera zhnednutia sa v priebehu pečenia vyrovná.
- Ak chcete šetriť energiu, posledných 8 minút doby prípravy pokrmu využite na pečenie zvyškové teplo.

# Tabuľka s možnosťami pečenia

## Pečenie na jednej úrovni

Zvolený režim	Konvekčné vyhrievanie		Bežné vyhrievanie		Doba pečenia Pre všetky typy pečení, v hod., min.
	Úroveň rúry	Teplota v °C	Úroveň rúry	Teplota v °C	
<b>Koláče vo formách na pečenie</b>					
Okrúhly koláč z piškótového cesta	2	150 -160	2	160 -180	0:50–1:10
Suché drobné pečivo / palacinky	2	140 -160	2	150 -170	1:10–1:30
Piškóty, dlhé	2	150 -160	2	160 -180	0:25-0:40
Tortový korpus - krehké cesto	3	170 -180	2	190–210 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tortový korpus - stredne krehké cesto	3	150 -170	2	170 -190	0:20-0:25
Koláče z maslového cesta s ovocnou plnkou	2	150 -170	2	170 -190	0:50–1:00
Korenené cesto a maslové cesto (napr. kiš)	2	160 -180	2	190 -210	0:30–1:10
Cheesecake <sup>3)</sup>	2	140 -160	2	170 -190	1:00–1:30
<b>Koláče na plechu</b>					
Vianočka / väčšie buchty	3	160 -170	4	170 -190	0:30-0:40
Vianočná štóla	3	150-170 <sup>1)</sup>	4	160-180 <sup>1)</sup>	0:40–1:00
Požaduje sa nakvasenie cesta na chlieb (ražný chlieb).	2	180-200 <sup>1)</sup> 140 -160	2	230 <sup>1)</sup> 160 -180	0:20 0:30-1:00
Koláče s pudingovou plnkou	3	160-170 <sup>1)</sup>	4	190 -210	0:15-0:30
Rolády	3	150-170 <sup>1)</sup>	4	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Ovocné koláče z krehkého cesta	3	160-170 <sup>1)</sup>	4	170-190 <sup>1)</sup>	0:40–1:20

Zvolený režim	Konvekčné vyhrievanie		Bežné vyhrievanie		Doba pečenia
	Úroveň rúry	Teplota v °C	Úroveň rúry	Teplota v °C	
Recept					Pre všetky typy pečenia, v hod., min.
Malé torty	2	140-160	4	150-170	0:20-0:35
Rezy s polevou/ plnkou, napr. tvarohovou, smotanovou, cukrovou, mandľovou			4	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (hrubé cesto) <sup>2)</sup> 3)	1	180 -200	1	190-210 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (tenké cesto) <sup>2)</sup>	1	200 -220	1	230 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Nekysnutý chlieb	1	200 -220	1	230 <sup>1)</sup>	0:08-0:15
Plnený slaný koláč	1	180 -200	1	210 -230	0:35-0:50
<b>Suché drobné pečivo<sup>2)</sup></b>					
Suché drobné pečivo z krehkého cesta <sup>2)</sup>	3	150 -160	4	170-190 <sup>1)</sup>	0:06-0:20
Zdobené/lepené drobné pečivo <sup>2)</sup>	3	140 -150	4	160 -180	0:10-0:40
Koláče z viac ako jedného cesta <sup>2)</sup>	3	150 -160	4	170 -190	0:15-0:20
Koláče so snehom, snehovou penou	3	80 -100	4	100 -120	2:00-2:30
Drobné pečivo z krehkého cesta	3	100 -120	4	120 -140	0:30-1:00
Kysnuté drobné pečivo <sup>2)</sup>	3	160 -170	4	170 -190	0:20-0:40
Pečivo a koláče z lístkového cesta	3	160-180 <sup>1)</sup>	4	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Pečivo z chlebového cesta	3	180-200 <sup>1)</sup>	4	180-220 <sup>1)</sup>	0:20-0:35

1) Predhrejte rúru.

2) Vypnite "rýchle vyhrievanie".

3) Použite hlboký plech(alebo plytkom).

Úrovne rúry sa vždy počítajú od dola.

# Tabuľka s možnosťami pečenia

## Pečenie na viacerých úrovniach zároveň

Recept	Teplovzdušné vyhrievanie		Doba pečenia v hod., min.
	Úroveň rúry	Teplota v °C	
<b>Koláče a pečivo pečené na papieri na pečenie<sup>2)</sup></b>			
Koláče s pudingovou plnkou <sup>2)</sup>	2/5	160–180 <sup>1)</sup>	0:35-1:00
Koláče zo suchého piškótového cesta s mrveničkou <sup>2)</sup>	2/5	140 -160	0:30-1:00
<b>Suché drobné pečivo<sup>2)</sup></b>			
Suché drobné pečivo z krehkého cesta <sup>2)</sup>	2/5	150 -160	0:15-0:35
Zdobené/lepené drobné pečivo <sup>2)</sup>	2/5	140 -150	0:20-1:00
Koláče z viac ako jedného cesta <sup>2)</sup>	2/5	160 -170	0:25-0:40
Koláče a pečivo so snehom, snehovou penou <sup>2)</sup>	2/5	80 -100	2:10-2:50
Drobné pečivo z krehkého cesta <sup>2)</sup>	2/5	100 -120	0:40-1:20
Kysnuté drobné pečivo <sup>2)</sup>	2/5	160 -170	0:30-1:00
Pečivo a koláče z lístkového cesta <sup>2)</sup>	2/5	170–180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Pečivo z chlebového cesta <sup>2)</sup>	2/5	180-190 <sup>1)</sup>	0:30-0:55

1) Predhrejte rúru.

2) Vypnite “rýchle vyhrievanie”.

Úrovne rúry sa vždy počítajú od dola.

Vložte do rúry hlboký plech(alebo plytkom) na úroveň 5.

**POZNÁMKA:** Táto možnosť je voliteľná, a len ak je výrobok vybavený dvoma plechmi.



## Tabuľka pre štrúdlly a zapekané pokrmy

Recept	Bežné vyhrievanie		Doba pečenia v hod., min.
	Úroveň rúry	Teplota v °C	
Zapekané cestoviny	1	180 -200	0:45–1:00
Lasagne	1	180 -200	0:25-0:40
Pečená/Zapekaná zelenina	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Pizzové bagety	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Suflé	1	180 -200	0:15-0:30
Koláč s rybacou plnkou	1	180 -200	0:30–1:00
Plnená zelenina	1	180 -200	0:30–1:00

1) Predhrejte rúru.

Úrovne rúry sa vždy počítajú od doľa.

## Tabuľky pre pečenie zmrazených hotových pokrmov

Jedlo	Úroveň rúry	Funkcia rúry	Teplota	Doba
Mrazená pizza	3	Bežné vyhrievanie	Postupujte podľa pokynov uvedených na obale.	Postupujte podľa pokynov uvedených na obale.
Bagety	3	Bežné vyhrievanie	Postupujte podľa pokynov uvedených na obale.	Postupujte podľa pokynov uvedených na obale.
Korpus na koláč s ovocnou plnkou	3	Bežné vyhrievanie	Postupujte podľa pokynov uvedených na obale.	Postupujte podľa pokynov uvedených na obale.
Hranolky	3	Konvekčné vyhrievanie	200–220°C	15–25 min.

Úrovne rúry sa vždy počítajú od doľa.



**POZNÁMKA:** Počas pečenia hranolky 2 až 3-krát premiešajte. Pri ohrievaní mrazených pokrmov sa môže plech ohnúť vzhľadom k veľkému rozdielu medzi teplotou mrazených potravín a rúry. Po ochladnutí sa plech obvykle vráti do svojho pôvodného tvaru.

# Tabuľka s možnosťami pečenia

## Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Spodný diel koláča je príliš svetlý	Nesprávne zvolená úroveň rúry	Použite tmavú formu na pečenie alebo vložte koláč o úroveň nižšie.
Koláč sa rozpadá (mrví sa, je príliš vlhký)	Teplota rúry je príliš vysoká	Nastavte teplotu o niečo nižšie.
	Doba pečenia je príliš krátka	Nastavte dlhšiu dobu pečenia. Doba pečenia sa nedá skrátiť nastavením vyššej teploty.
	Cesto/plnka obsahujú príliš veľa vody	Použite menej vody. Dodržujte pokyny na prípravu kysnutého cesta, najmä ak používate kuchynské spotrebiče.
Koláče sú príliš suché.	Teplota rúry je príliš nízka	Nabudúce nastavte o niečo vyššiu teplotu.
	Doba pečenia je príliš dlhá	Nastavte o niečo kratšiu dobu pečenia.
Koláče zhnedli nerovnomerne.	Teplota pečenia je príliš vysoká a doba pečenia príliš krátka	Nastavte o niečo nižšiu teplotu pečenia a o niečo dlhšiu dobu pečenia.
	Cesto/plnka nie sú rovnomerné	Roztrite cesto/plnku po plechu/vo forme rovnomerne.
Doba pečenia je príliš dlhá	Teplota je príliš nízka	Nabudúce nastavte o niečo vyššiu teplotu.

# Pečenie mäsa

Pri pečení mäsa používajte režim s grilovacím ventilátorom (  ) alebo režim bežného vyhrievania (  ).

## TIP:

- Na pečenie mäsa používajte teplovzdorné nádoby (postupujte podľa pokynov výrobcu).
- Nerezové nádoby na pečenie majú obmedzené použitie, pretože kumulujú teplo vo veľmi veľkej miere.
- Ak používate nádoby s plastovými rúčkami, presvedčte sa, že rúčky sú teplovzdorné (postupujte podľa pokynov výrobcu).
- Veľké kusy určené na pečenie alebo väčší počet kusov môžete umiestniť priamo na grilovací rošt umiestnený nad hlbokým plechom (alebo plytkom) (napr. morku, hus, 3 - 4 kurčatá, 3 - 4 teľacie kolená).
- Chudé mäso je potrebné piecť v pekáči, prikryté vekom (napr. teľacie mäso, dusené hovädzie mäso, hlboko mrazené mäso). Mäso tak zostane ponorené vo vlastnej šťave.
- Ak chcete pripraviť chrumkavú kôrku alebo zapiecť navrchu slaninu, použijete pekáč bez veka (napr. pre bravčové mäso, mleté mäso, jahňacie mäso, baranie mäso, kačicu, teľacie koleno, kuracie mäso, mäso z hydiny, hovädzie pečené mäso, hovädziu sviečkovú, zverinu).

## TIP:

- Ak používate režim na pečenie mäsa, nalejte do hlbokého plechu (alebo plytkom) dostatok vody, aby ste predišli vzniku dymu.

## TIP:


- Ak mäso pečiete vo forme alebo pekáči bez veka, vyčistite po pečení rúru čo najskôr. Kvapky masti sa odstraňujú jednoduchšie, ak je rúra ešte teplá.

**⚠ Upozornenie:** Nechajte rúru dostatočne vychladnúť, aby ste sa nespálili.

# Pečenie mäsa

---

Tabuľka obsahuje prehľad teplôt, dôb pečenia a stupňov rúry potrebných k upečeniu rôznych druhov mäsa. Uvedené hodnoty sú približné.

- Odporúčame vám, aby ste v rúre pripravovali mäso a ryby, ktoré vážia viac ako 1 kg.
- Pre biele mäso a ryby použite bežné vyhrievanie. Pre ostatné druhy mäsa odporúčame použiť režim s grilovacím ventilátorom (  ).
- Pridajte na plech trochu vody, aby sa šťava z pečenia alebo rozpustená masť nepripekli k povrchu.
- V polovici alebo dvoch tretinách pečenia mäso otočte na druhú stranu.

**TIP:** Ak chcete, aby bolo mäso chuťovo lepšie, podlejte pečené koleno a hydinu niekoľkokrát v priebehu pečenia vlastnou šťavou.

# Tabuľka pre pečenie mäsa

## Tabuľka pre pečenie mäsa

Druh mäsa	Úroveň rúry	Vyhrievanie grilovacím ventilátorom		Bežné vyhrievanie	
		Teplota (°C) <sup>1)</sup>	Doba (min.)	Teplota (°C) <sup>1)</sup>	Doba (min.)
Hovädzie mäso (asi 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	190	50 - 70	200	70 - 90
Zverina (asi 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	180	75 - 100	200 - 230	100 - 120
Bravčové koleno (asi 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	180 - 190	80 - 110	200	100 - 120
Bravčové, kusy (asi 1 kg)	2 <sup>2)</sup>	180 - 190	90 - 120	200 - 220	110 - 130
Jahňacina, nohy (asi 2kg)	2	180	110 - 130	200	150
Hydina (asi 1kg)	2 <sup>2)</sup>	210	50 - 60	200 - 220	70 - 90
Hydina (asi 2kg)	2	200	60 - 80	200 - 220	110 - 120
Plnené mäso	2	180 - 190	100 - 120	200 - 220	110 - 140
Hydina (asi 4kg)	2	180 - 190	120 - 140	190 - 210	130 - 150
Ryby (v celku) (asi 1,5kg)	2 <sup>2)</sup>	160 - 180	35 - 55	200 - 220	35 - 55

Táto tabuľka slúži iba ako odporúčaný návod, akosť a porcie mäsa sa môžu líšiť.

1) Pre misu na pečenie nastavte teplotu o 20 °C vyššiu.

2) Pri použití bežného vyhrievania pečte na 4. úrovni od dola.

# Grilovanie

---

V prípade grilovania máte na výber zo 4 rôznych režimov.

## Veľký gril

Pre veľké kusy určené na grilovanie, pre zapekanie zvrchu vo veľkých formách na pečenie. Vyberte si vhodnú tepelnú úroveň pre grilovanie jedla 1 až 3 (1 nízka teplota, 2 stredne vysoká teplota a 3 vysoká teplota).

## Malý gril

Pre malé kusy určené na grilovanie, pre zapekanie zvrchu v malých formách na pečenie. Vyberte si vhodnú tepelnú úroveň pre grilovanie jedla 1 až 3 (1 nízka teplota, 2 stredne vysoká teplota a 3 vysoká teplota).

## Vyhrievanie grilovacím ventilátorom

Pre grilovanie veľkých kusov mäsa alebo hydiny, napríklad steakov alebo moriaka.

## Grilovanie pokrmov

Na grilovanie použite hlboký plech (alebo plytkom). Na opečenie hriankov použite grilovací rošt. Pre zachytenie odtekajúcej šťavy zasuňte na úroveň 1 alebo 2 plytký alebo hlboký plech na pečenie.

## Úrovne rúry

Rovné kusy mäsa grilujte na úrovniach 5 alebo 6.

**⚠ Upozornenie:** časti rúry vystavené grilovaniu sa môžu v priebehu grilovania rozpáliť. Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.

## Použitie tabuľky na grilovanie

Uvedená doba grilovania je orientačná. Skutočná doba sa môže líšiť v závislosti na akosti pripravovaného mäsa alebo ryby. Funkciu grilovanie je vhodné použiť pre tepelnú úpravu rovných kusov mäsa alebo rýb. Približne v polovici doby grilovania mäso alebo ryby otočte.

## Tabuľka pre grilovanie

Grilované mäso/ ryby	Úroveň rúry	Veľký gril (3)	
		1. strana	2. strana
Fašírka	5	8–10 min.	6– 8 min.
Bravčová kotleta	5	10–12 min.	6–10 min.
Klobásy na grilovanie	5	8–10 min.	6–8 min.
Bravčové alebo teľacie steaky	5	6–7 min.	5–6 min.
Hovädzia kotleta (asi 1 kg)	4	10–12 min.	10–12 min.
Hrianka <sup>1)</sup>	4	2–3 min.	2–3 min.
Hrianka s posypom	4	6– 8 min.	

1) Grilovací rošt alebo hlboký plech (alebo plytkom)

Úrovne rúry sa vždy počítajú od dola.

# Špeciálne funkcie

---

Vašu rúru môžete nastaviť aj na nízke teploty od 40°C vyššie. To vám pomôže napríklad pri výrobe jogurtu alebo kysnutí cesta.

## Ako pripraviť jogurt

### Nádoby

Poháre alebo hrnčeky s objemom 150 ml, ktoré prikryjete vekom alebo kúskom staniolu.

### Stupeň rúry

Vložte do rúry grilovací rošt na úroveň 4.

### Príprava

1. Zohrejte 1 liter mlieka na 60–70°C.
2. Nechajte mlieko vychladnúť na približne 40°C.
3. Primiešajte do mlieka približne 150g jogurtu, a následne rozlejte zmes do pripravených nádob a zakryte ich.
4. Nechajte nádoby umiestnené na grilovacom rošte cca 5 až 8 hodín (kým jogurt nedosiahne požadovanú konzistenciu). Nechajte jogurt v rúre zrieť s bežnými výhrevnými telesami nastavenými na 40°C.

## Kysnutie cesta

### Nádoby

Použite teplovzdornú nádobu na kvasenie cesta (40°C).

### Úroveň rúry

Vložte do rúry grilovací rošt na úroveň 2.

### Príprava

1. Vložte do misy kysnuté cesto. Prikryte misu vlhkou utierkou a položte na grilovací rošt.
2. Zapnite režim bežného vyhrievania (  ) na 40°C.
3. Nechajte cesto vykysnúť, až kým nenaberie dvojnásobný objem.



# Čistenie a údržba

---

**⚠ Upozornenie:** Pred čistením rúru vypnite a nechajte vychladnúť.

## Vonkajšie povrchy

Prednú stranu spotrebiča utrite jemnou utierkou pomocou šetrného čistiaceho prostriedku.

- Nepoužívajte ostré ani drsné čistiace prostriedky.
- Na predné diely z hliníku použite šetrný čistič okien a na nerezové predné diely použite vhodný čistiaci prostriedok na nerezové povrchy.

SLOVENSKÝ

## Vnútorne povrchy rúry

### POZNÁMKA!

Po použití spotrebič vyčistite hneď, ako vychladne. Ľahšie sa budú odstraňovať prípadné usadeniny, a navyše sa nepripália.

- Zapnite v rúre svetlo.
- Vyšúchajte rúru vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Nechajte uschnúť. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.
- Zaschnuté nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom na rúru alebo pomocou režimu EasyClean.

**Dôležité:** Ak používate rozstrekovací čistiaci prostriedok, je potrebné, aby ste postupovali podľa pokynov výrobcu! Tesnenie dverí nečistíte ručne.

## Príslušenstvo

Po použití umyte príslušenstvo (grilovací rošt, plechy na pečenie, apod.) a nechajte uschnúť. Ak je to potrebné, príslušenstvo namočte, aby sa odmočili nečistoty.

# Inteligentné funkcie

## Pred použitím funkcie Tag On

Funkcia "Tag On" vám umožňuje pohodlne používať program LG Smart Diagnosis™ na inteligentné rozpoznanie a vyriešenie porúch, alebo napríklad nastaviť režim tepelnej úpravy, spustiť čistenie pomocou programu EasyClean,™ či nastaviť iné funkcie rúry a komunikovať s vaším spotrebičom priamo z vášho inteligentného telefónu.

1. Stiahnite si do svojho smartfónu inteligentnú aplikáciu pre rúry - LG Smart Oven.
2. Zapnite si v telefóne funkciu NFC (Near Field Communication).

Funkciu Tag On podporuje väčšina smartfónov vybavených funkciou NFC, ktoré používajú operačný systém Android (Android OS).

**POZNÁMKA:** Aby ste mohli funkciu NFC spustiť, musí váš smartfón podporvať aspoň určitú mieru rozpoznávania NFC. V niektorých prípadoch nemusia telefóny, vybavené funkciou NFC, komunikovať s iným zariadením úspešne.

## Ako zapnúť funkciu NFC vo vašom smartfóne



1. V smartfóne vstúpte do ponuky "Nastavenia" a vyberte "Zdieľať a pripojiť" v časti "BEZDRÔTOVÉ PRIPOJENIE A SIETE".



2. Nastavte funkcie "NFC" a "Priamy prenos z Androidu" ako ZAPNUTÉ a vyberte "NFC".



3. Skontrolujte "Použiť čítanie a zápis/prijem P2P".

**POZNÁMKA:** Proces aktivácie funkcie NFC sa môže líšiť v závislosti na výrobcovi smartfónu a verzii Android OS. Pokyny nájdete v návode na použitie k vášmu smartfónu.

## Ikona Tag On

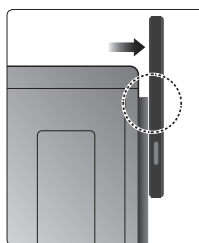
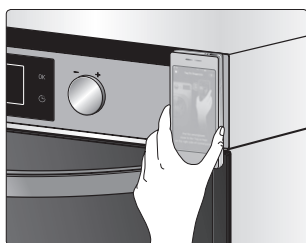


Vyhľadajte ikonu Tag On, ktorá sa nachádza vedľa ovládacieho panelu. K tomuto miestu priložte svoj telefón, keď používate funkciu Tag On na diagnózu poruchy pomocou aplikácie LG Smart Diagnosis™, alebo na nastavenie režimu tepelnej úpravy, spustenie čistenia pomocou EasyClean,™ či nastavenie ďalších funkcií rúry prostredníctvom inteligentnej aplikácie pre rúry, LG Smart Oven.



**POZNÁMKA:** Tento obrázok slúži ako ilustrácia a od skutočného výrobku sa môže líšiť.

Pri použití funkcie Tag On umiestnite svoj smartfón tak, aby anténa funkcie NFC v zadnej časti vášho telefónu smerovala k ikone Tag On umiestnenej na spotrebiči. Ak neviete, kde sa anténa NFC nachádza, pomaly otáčajte svojim smartfónom popri spotrebiči, kým aplikácia nenadviaže pripojenie.



Vzhľadom k vlastnostiam funkcie NFC, ak je prenosová vzdialenosť príliš veľká, alebo v prípade, že je telefón chránený kovovou nálepkou či hrubým krytom, prenos nebude kvalitný. V niektorých prípadoch nemusia telefóny, vybavené funkciou NFC, komunikovať s druhým zariadením úspešne.

V aplikácii LG Smart Oven stlačte [ ? ] a zobrazí sa podrobný návod k používaniu funkcie Tag On.

# Inteligentné funkcie

---

## POUŽITIE FUNKCIE TAG ON A ĎALŠÍCH APLIKÁCIÍ

Aplikácia LG Smart Oven podporuje komunikáciu s nasledujúcimi programami.

- **Smart Diagnosis™**

Umožní vám diagnostikovať a odstrániť poruchu na vašej rúre.

- **EasyClean™**

Umožní vám nastaviť čistenie pomocou funkcie EasyClean™ (pozrite sa do návodu na použitie), ale tiež simulovať a porovnať spotrebu energie pri použití čistenia pomocou EasyClean™ a čistenia vašimi vlastnými silami.

- **Nastavenie režimu tepelnej úpravy**

Umožní vám opakovane a pohodlne nastaviť režim tepelnej úpravy, teplotu a dobu pečenia vašich obľúbených jedál.

Pri aktualizácii aplikácie LG Smart Oven môže dôjsť k pridaniu alebo vymazaniu funkcií.

Údaje uložené v aplikácii LG Smart Oven môžete vymazať aktualizovaním aplikácie alebo zmenou v smartfóne.

## INTELENTNÁ DIAGNOSTIKA™



V prípade problémov dokáže vaša rúra preniesť údaje o probléme do vášho smartfónu prostredníctvom aplikácie pre inteligentnú diagnostiku rúr LG Smart Oven alebo prostredníctvom telefonického hovoru so zákazníckou linkou LG. Funkcia Smart Diagnosis™ nemôže byť aktivovaná, kým rúru nezapnete stlačením tlačidla OK. Ak sa vaša rúra nedá zapnúť, diagnostiku poruchy musíte vykonať bez použitia aplikácie Smart Diagnosis™.

## POUŽITIE INTELIGENTNEJ DIAGNOSTIKY™

### Použitie aplikácie Smart Diagnosis™ pomocou smartfónu

1. Stiahnite si do svojho smartfónu inteligentnú aplikáciu pre diagnostiku poruchy rúry LG Smart Oven.
2. Otvorte v telefóne aplikáciu LG Smart Oven. Stlačte tlačidlo Smart Diagnosis™ pre pokračovanie na ďalšiu obrazovku.
3. Postupujte podľa pokynov aplikácie. Odporúča sa použitie funkcie "Tag On", ak však nefunguje dobre, aplikácia vám ukáže ako použiť zvukovú diagnostiku.
4. V aplikácii LG Smart Oven stlačte [ ? ] a zobrazí sa podrobný návod k používaniu funkcie Tag On.

### Diagnostika prostredníctvom zákaznickej linky LG

1. Kontaktujte zákaznickú linku LG na tel. č.:  
(LG Česká republika) +420 810 555 810  
(LG Slovensko) +421 0850 111 154  
(LG Maďarsko) +36 40 54 54 54  
(LG Bulharsko) 0 700 1 5454  
(LG Poľsko) +48 22 48 17 507
2. Keď vás k tomu zamestnanec zákaznickej linky vyzve, pridržte mikrofón vášho telefónu pri logu Smart Diagnosis™ na vašom spotrebiči. Nedržte telefón viac ako 2,5 cm od spotrebiča (zároveň sa ale spotrebiča nedotýkajte).

**POZNÁMKA:** Nedotýkajte sa žiadnych ďalších tlačidiel alebo ikon na displeji.

3. Stlačte tlačidlo OK a tri sekundy ho podržte.
4. Držte telefón v danej polohe, kým neskončí prenos tónu. Tón bude trvať približne šesť sekúnd, pričom na displeji sa zobrazí odpočítavanie času.
5. Po tom, čo odpočítavanie skončilo a tón sa zastavil, pokračujte v rozhovore so zamestnancom zákaznickej linky, ktorý vám bude môcť pomôcť na základe informácií odovzdaných na analýzu.

### Ak vykonávate zvukovú diagnostiku

#### POZNÁMKA:

- Kvalita hovoru sa môže líšiť v závislosti na oblasti pokrytia telefónnym signálom a ovplyvniť tak správnu funkciu.
- Pre lepšiu komunikáciu a následne kvalitnejší servis používajte pevnú linku.
- Zlá kvalita hovoru môže viesť k nekvalitnému prenosu dát z telefónu k spotrebiču, čo by mohlo spôsobiť problém s diagnostikou pomocou funkcie Smart Diagnosis™.

# Osvetlenie rúry

---

## Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

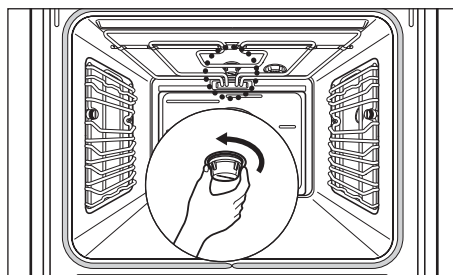
- Pred výmenou žiaroviek rúru vypnite.
- Odpojte spotrebič od prívodu elektrickej energie.

**POZNÁMKA:** Pre ochranu žiaroviek a krytu lampy umiestnite na dno rúry mäkkú handričku.

## Výmena žiarovky v rúre / čistenie krytu lampy

### Krok 1

Odmontujte kryt lampy otočením skrutiek proti smeru hodinových ručičiek.



### Krok 2

Vymeňte v rúre žiarovku.

(Typ E14, 230V, 25W, teplovzdorná do 300°C)

**POZNÁMKA:** Na prichytenie žiarovky vždy používajte utierku, aby sa žiarovka nezašpinila masnými nečistotami a v priebehu používania nezačala horieť.

### Krok 3

Znova nasadte kryt lampy.

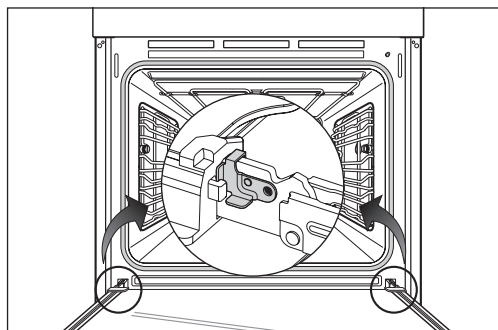
**POZNÁMKA:** Ubezpečte sa, že všetky časti sú správne na svojom mieste.

# Dvere rúry

## Vysadenie dverí rúry

### Krok 1

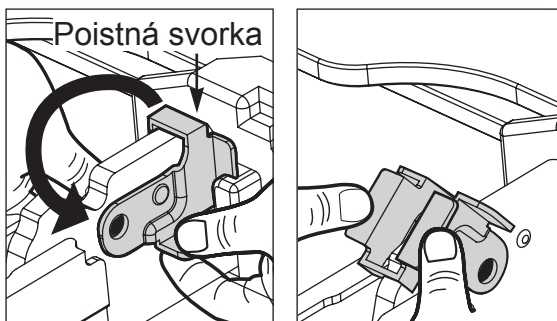
Ak chcete odstrániť dvere rúry pre pohodlnejšie čistenie, otvorte dvere dokorán.



SLOVENSKÝ

### Krok 2

Poistné svorky na závesoch uvoľníte tak, že poistnú svorku vysuniete nabok v smere šípky.



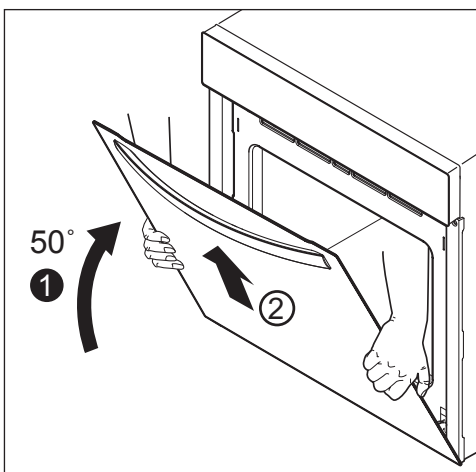
### Krok 3

Potom nadvihnite dvere čo najvyššie smerom hore.

**POZNÁMKA:** Nepokúšajte sa vysadiť dvere zo závesov, ak sú v horizontálnej polohe. Závesy sa zatvoria a poškodia spotrebič.

### Krok 4

Chyťte dvere bezpečne na oboch stranách a vysuňte smerom hore pozdĺž závesov.



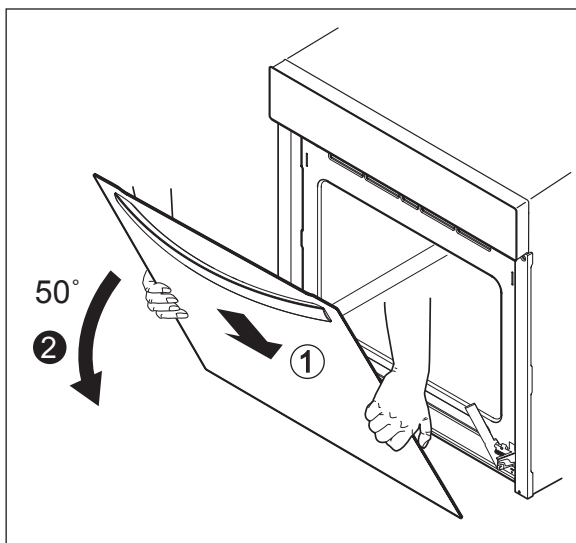
# Dvere rúry

## Nasadenie dverí rúry

### Krok 1

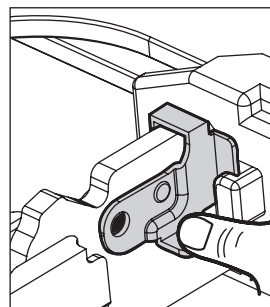
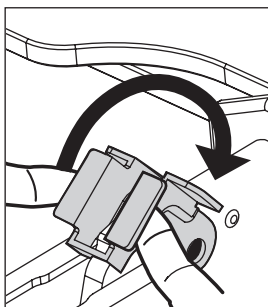
Chyťte dvere bezpečne na oboch stranách a pozorne nasadte späť do závesov.

**POZNÁMKA:** Ubezpečte sa, že dvere nasadzujete rovno.



### Krok 2

Poistné svorky na pántoch zaistíte tak, že poistnú svorku zasuniete celkom nabok v smere šípky.





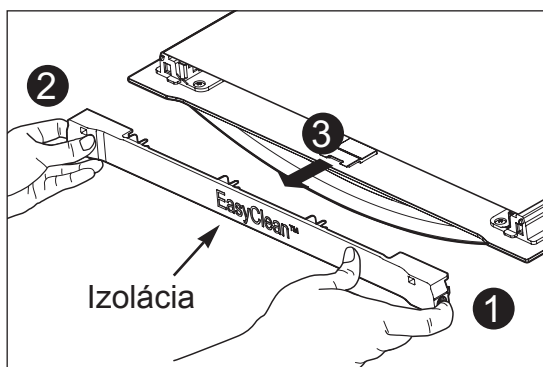
## Rozmontovanie dverí rúry

Dvere rúry sa skladajú z troch sklenených tabúľ. Vnútorňá sklenená tabuľa sa dá vybrať a vyčistiť.

**POZNÁMKA:** Nasledujúce kroky je možné vykonať len potom, čo boli vysadené dvere rúry a dvere úplne vychladli. Položte dvere na mäkký a rovný povrch rukoväťou smerujúcou k podlahe, aby sa predišlo rozbitiu a poškriabaniu dverí.

### Krok 1

Zatlačte na miesto na pravom boku dverí a odtiahnite nabok horný kryt umiestnený nad sklenenými tabuľami.

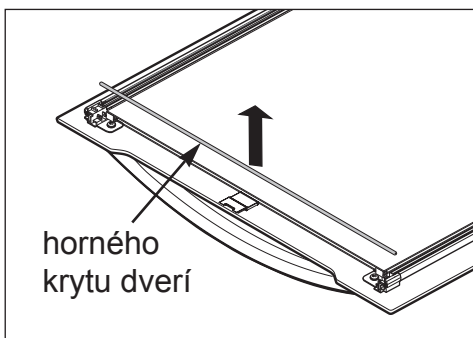
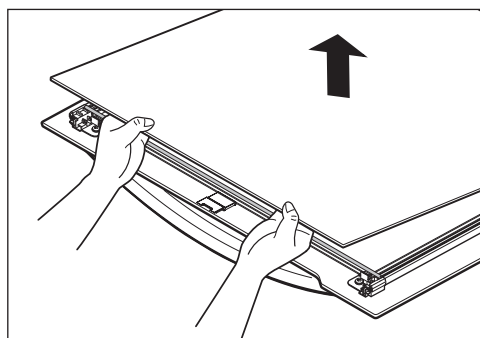


### Krok 2

Zatlačte na miesto na ľavom boku dverí a odtiahnite nabok horný kryt umiestnený nad sklenenými tabuľami.

### Krok 3

Vytlačte von vnútornú sklenenú tabuľu. Následne vyberte z dverí izoláciu.

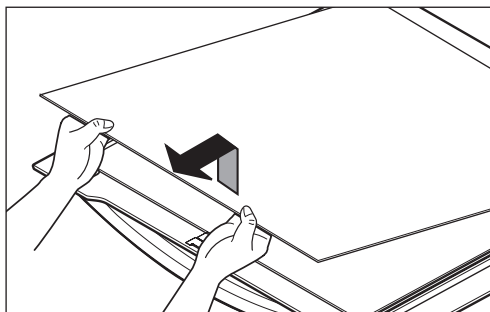


# Dvere rúry

## Krok 4

Nadvihnite a vyberte von prostrednú tabuľu.

Narábajte s dverami veľmi opatrne, aby sa predišlo ich rozbitiu.



## Opätovné nasadenie sklenených tabúl

### Krok 1

Opatrne nasadte späť prostrednú tabuľu.

### Krok 2

Nasadte späť izoláciu a vnútornú sklenenú tabuľu. Farbená časť vnútornej tabule by mala byť otočená smerom k prostrednej tabuli.

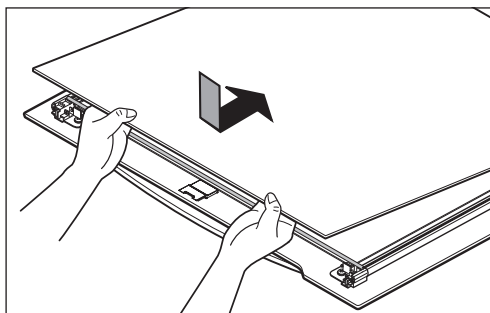
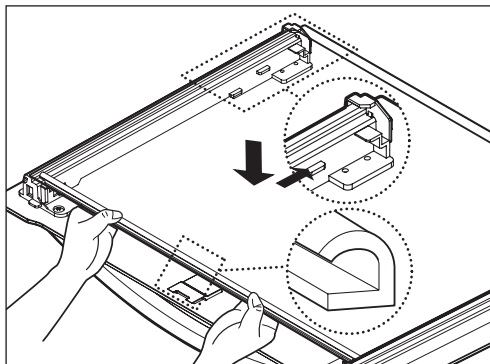
**POZNÁMKA:** Konvexná strana izolácie musí byť otočená smerom hore a konkávna otočená smerom k vám.

### Krok 3

Nakoniec nasadte horný kryt.

### POZNÁMKA:

Sklenené tabule umyte šetrným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dverí rúry. Mohli by poškríbať povrch skla a viesť k jeho rozbitiu.



# Riešenie problémov

Chyba	Možná príčina	Riešenie
Rúra nehreje.	Rúra nie je zapnutá.	Zapnite rúru.
	Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny.
	Nie sú nastavené požadované nastavenia.	Skontrolujte nastavenia.
	Chyba v prívode elektrickej energie. Ochranný istič alebo poistky boli vyhodnené.	Skontrolujte poistky a ochranný istič. Ak sa problém bude opakovať, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Na displeji svieti symbol hodín.	Došlo k výpadku prúdu.	Na displeji hodín nastavte aktuálny čas.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka v lampe je vybitá alebo nefunkčná.	Vymeňte žiarovku. Pokyny nájdete v časti "Osvetlenie rúry".

**Ak nie je možné problém odstrániť pomocou vyššie navrhnutých opatrení, kontaktujte zákaznícke stredisko LG.**

**POZNÁMKA!** Ak má spotrebič poruchu, nesmie sa používať. Ak dôjde k poruche, musíte spotrebič izolovať odpojením zo zásuvky alebo vypnutím poistiek či hlavného ističa v poistkovej skrini.

Opravu spotrebiča môže vykonať len špeciálne vyškolený a kvalifikovaný elektrotechnik. Nesprávne vykonané opravy môžu viesť k značným škodám.

# Kód chyby

Kód chyby	Možná príčina	Riešenie
F-1	Čidlo (termistor) je otvorené. Dvere budú uzamknuté, ako keby bola rúra v režime samočistenia.	Kontaktujte prosím zákaznícke stredisko LG.
F-2	V čidle (termistore) došlo ku skratu.	Kontaktujte prosím zákaznícke stredisko LG.
F-3	V čidle dotykového panelu došlo ku skratu.	Kontaktujte prosím zákaznícke stredisko LG.
F-10	Poistný mechanizmus dverí nefunguje správne.	Odpojte prívod elektrickej energie a znova ho zapojte. (Počkajte niekoľko minút.) Ak sú dvere odomknuté, môžete rúru normálne používať. Ak sa však znova objaví chybová správa, kontaktujte prosím zákaznícke stredisko LG.

## VÝSTRAHA

- Opravu spotrebiča môže vykonávať len oprávnený servisný technik! Nesprávne vykonaná oprava by mohla viesť k značnému ohrozeniu.
- Ak je spotrebič pokazený, nepoužívajte ho. V prípade chyby alebo poruchy odpojte hlavný prívod elektrickej energie. Na opravu poruchy technikami zákazníckej služby LG alebo distribútorom sa nemusí vzťahovať záruka, ak je príčinou poruchy abnormálne používanie spotrebiča zákazníkom.

# Technické údaje

---

Pripojenie k el. sieti	220-240 V - 50 Hz
MAX spotreba el. energie	3200 W (3,2KW)

## Vonkajšie rozmery rúry

Výška	min. 600
Šírka	min. 560(inštalácia na tesno)
Výška	min. 556

SLOVENSKÝ

## Vnútorne rozmery rúry (mm)

1. Využitelná kapacita	
Výška x šírka x hĺbka	331 x 484 x 421
Objem (využitelná kapacita)	67L

## Nariadenie

Vyhlasenie o súlade so smernicami EÚ:



Spoločnosť LG Electronics týmto potvrdzuje, že tento výrobok je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami nasledujúcich smerníc  
Smernica R&TTE 1999/5/ES

Zástupca EÚ (u ktorého si môžete vyžiadať kompletne znenie Vyhlásenia o súlade)  
LG Electronics Inc. Krijgsman 1, 1186 DM Amstelveen, Holandsko

Návod na použitie si môžete stiahnuť na stránkach <http://www.lg.com>.

# ***Pokyny k inštalácii***

---

**Dôležité:** Inštaláciu môže vykonať iba oprávnený elektroinštalatér.

**POZNÁMKA :** Rúra musí byť nainštalovaná v súlade s pokynmi výrobcu. Podrobnejšie pokyny k inštalácii nájdete v návode na inštaláciu.

## **Bezpečnostné pokyny pre inštalujúcu osobu**

- Ubezpečte sa, že v priebehu inštalovania výrobku nemôže žiadna ďalšia osoba prísť do kontaktu s časťami, ktoré sú pod prúdom.
- Krytý priestor, do ktorého má byť rúra nainštalovaná, musí spĺňať požiadavky na stabilitu podľa normy DIN 68930.
- Rúru musí nainštalovať oprávnený elektroinštalatér v súlade s príslušnými nariadeniami a normami.
- Rúra je ťažkým spotrebičom a musí byť prepravovaná s náležitou opatrnosťou.
- Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál, z vonkajšej aj vnútornej strany spotrebiča.
- Je zakázané vykonávať úpravy technických parametrov rúry.
- Zabudovaná oblasť určená na tepelnú úpravu alebo platničky sú vybavené špeciálnym typom pripojenia. Môžu byť pripojené len k zodpovedajúcemu rovnakému typu pripojenia.

# **Zákaznícky servis a náhradné diely**

Ak potrebujete náhradné diely alebo služby servisného technika, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom LG.

Váš telefónny hovor bude automaticky presmerovaný do zákazníckeho strediska, ktoré má na starosti oblasť podľa vašeho PSČ. Adresu vašej pobočky zákazníckeho strediska, ako aj ďalšie informácie pre zákazníkov nájdete na internete na [www.lg.com](http://www.lg.com)

Ubezpečte sa, že máte po ruke nasledujúce údaje:

1. Vaše meno a adresu, vrátane PSČ.
2. Vaše telefónne číslo.
3. Presný popis charakteru problému.
4. Typ, výrobnú sériu a výrobné číslo spotrebiča. Tieto údaje nájdete na výrobnom štítku, ktorý je umiestnený na ľavom vnútornom okraji dverí rúry.
5. Dátum nákupu spotrebiča. Vezmite prosím na vedomie, že k reklamácií je potrebný platný doklad o nákupe. Pred reklamáciou sa prosím uistite, že ste si prečítali kapitolu "Riešenie problémov". Za kontrolu vykonanú servisným technikom, pri ktorej sa zistí, že spotrebič nemá žiadnu mechanickú ani elektrickú poruchu, bude účtovaný poplatok.

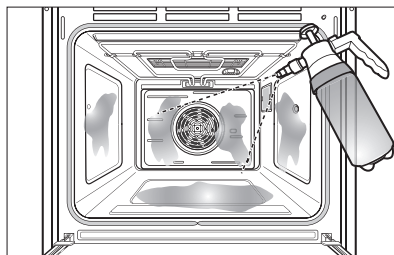
## **Zákaznícky servis**

Ak máte všeobecné otázky týkajúce sa spotrebičov LG alebo sa o spotrebičoch LG potrebujete dozvedieť viac informácií, kontaktuje písomne alebo telefonicky naše stredisko služieb zákazníkom alebo navštívte naše webové stránky na [www.lgservice.com](http://www.lgservice.com)

# Rýchly návod k čisteniu pomocou funkcie EasyClean

## Návod

1. Z rúry vyberte prídavné rošty a príslušenstvo.
2. Naplňte fľašu s rozprašovačom 150 ml vody a pomocou rozprašovača postriekajte vnútorné povrchy rúry vodou.
3. Pre úplné vyčistenie nánosov na stenách a v rohoch rúry použite minimálne 30 ml vody podľa miery znečistenia.
4. Nastriekajte zvyšných 120 ml, podľa miery znečistenia, doprostred dna rúry. Zárezy na dne rúry by mali byť celkom zakryté vodou tak, aby voda zakrývala všetky usadeniny. V prípade potreby pridajte viac vody.



## POZNÁMKA:

Pre lepšie rozstriedanie vody vyberte z nastavení fľaše funkciu "hmla".

K vyčisteniu každej jednej štrbinky rúry by malo byť použité celé množstvo vody.

Vyhňte sa tomu, aby ste vodu striekali priamo na dvere rúry. Ak tak učinite, voda stečie na podlahu.

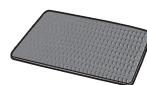


5. Zatvorte dvere rúry.  
Stlačte tlačidlo EasyClean.  
Potom stlačte tlačidlo OK.

### UPOZORNENIE:

- Niektoré časti rúry môžu byť po ukončení režimu EasyClean horúce. Pri ručnom čistení používajte rukavice, aby ste predišli popáleniu.
- Počas režimu EasyClean sa dno rúry rozpáli do tej miery, že môže spôsobiť popáleniny. Skôr, než sa pustíte do utierania vnútorných častí rúry, počkajte na dokončenie cyklu. Nedodržanie tohto upozornenia môže viesť k vzniku popálenín.
- Pri čistení vnútorných priestorov rúry, nekľačte ani sa neopierajte o sklenené dvierka.  
Mohlo by dôjsť k poškodeniu dverí rúry a spôsobeniu zranení.

6. Na konci čistenia sa ozve zvukový signál.
7. Po ukončení režimu čistenia, ako aj v priebehu ručného čistenia, by na dne rúry malo zostať dostatočné množstvo vody tak, aby boli usadeniny úplne ponorené. V prípade potreby pridajte viac vody. Na podlahu, pod dvere rúry rozprestrite utierku, aby ste zachytili vodu, ktorá by sa prípadne mohla rozliať počas ručného čistenia.
8. Vnútorné priestory rúry vyčistite ihneď po ukončení režimu EasyClean tak, že ich vyšúchate neabrazívnou hubkou na čistenie.  
(Ani drsnejšia strana hubky nepoškvrá povrchový náter.)



Neabrazívna  
hubka na  
čistenie

### POZNÁMKA:

NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE drôtenky, špongie s drsným povrchom alebo agresívne čistiace prostriedky. Použitie týchto materiálov by mohlo trvalo poškodiť povrch rúry.

## ***Rýchly návod k čisteniu pomocou funkcie EasyClean***

---

9. Po vyčistení vnútorného priestoru rúry, utrite zvyšnú vodu suchou čistou utierkou. Vráťte na miesto prídavné rošty a ďalšie príslušenstvo.
10. Ak v rúre zostali nejaké nečistoty, opakujte vyššie uvedené kroky a dôkladne navlhčite znečistené miesta.

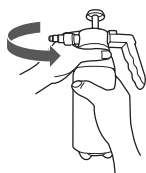
### **POZNÁMKA:**

- Ak ste pred spustením samočistenia pomocou funkcie EasyClean zabudli postriekať vnútro rúry vodou, stlačte tlačidlo Zapnúť/Zrušiť pre ukončenie režimu čistenia. Počkajte, kým rúra vychladne na izbovú teplotu, a nastriekajte do rúry vodu. Potom spustíte nový režim čistenia pomocou funkcie EasyClean.
- Po skončení čistenia pomocou funkcie EasyClean môže byť tesnenie vnútornej časti rúry mokré. Je to bežný jav. Nečistite tesnenie.
- Ak po vyčistení zostanú na dne rúry minerálne usadeniny, k ich odstráneniu použite handričku alebo špongiu namočenú v octe.

## AKO POUŽÍVAŤ ROZPRAŠOVAČ

### Pred použitím

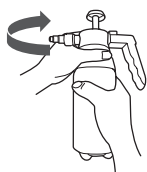
1. Odmontujte pumpovací nadstavec proti smeru hodinových ručičiek.



2. Naplňte vodou po úroveň 150 ml. Neprekračujte úroveň 240 ml.



3. Vymeňte pumpovací nadstavec a utiahnite ho.

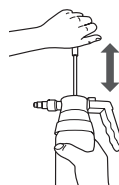


### VÝSTRAHA:

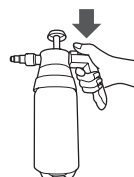
- Pred použitím si prečítajte pokyny. Ubezpečte sa, že všetky nadstavce sú poriadne utiahnuté.
- Ak používate rozprašovač, nepoužívajte chemické čistiace prostriedky. Používajte iba prostriedky na báze vody.
- Dajte pozor, aby fľaša nebola pretlakovaná.
- Neodkladajte fľašu, ak je pretlakovaná.

### Návod na používanie

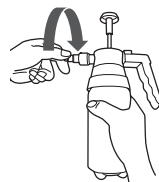
1. Zatlačte rúčkou fľaše smerom hore a dole, pričom dávajte pozor na tlak, ktorý sa vytvára vnútri fľaše. Ak ide pumpovanie ťažko, prestaňte. Vo fľaši je príliš veľký tlak.



2. Pre nastriekanie presných dávok použite tlačidlo, ktoré stlačíte prstom. Tlačidlo sa dá zamknúť pomocou zamykacieho tlačidla.



3. Ak sila rozprašovania slabne, použite pumpovaciu rúčku, aby ste zvýšili tlak vo fľaši.
4. Otáčaním hrdla nadstavca môžete taktiež kontrolovať úroveň koncentrácie vody.



# Rýchly návod k čisteniu pomocou funkcie EasyClean

---

## Často kladené otázky

**Po ukončení režimu čistenia EasyClean je rúra stále špinavá. Ako inak by som mohol/mohla postupovať?**

Režimu EasyClean pomáha odstraňovať iba ľahké nečistoty, aby vám uľahčil ručné čistenie rúry. Po ukončení režimu neodstraňuje všetky usadené nečistoty. Po ukončení režimu EasyClean je potrebné, aby ste rúry sami vyšúchali.

**Snážil/a som sa vyšúchať svoju rúru po ukončení režimu EasyClean, ale niektoré nečistoty v nej stále zostávajú. Ako by som mal/a postupovať?**

Funkcia EasyClean je najúčinnějšía, ak boli nečistoty pred spustením režimu, ale tiež počas ručného čistenia, celkom namočené a ponorené vo vode. Ak neboli nečistoty úplne namočené, môže to nepriaznivo ovplyvniť priebeh čistenia. Zopakujte režimu čistenia EasyClean s dostatočným množstvom vody. Usadeniny s obsahom cukru alebo masťné nečistoty sa odstraňujú obzvlášť ťažko.

**Nečistoty zo stien mojej rúry nejdú dole. Ako mám postupovať, aby boli steny mojej rúry čisté?**

Nečistoty usadené na bočných stenách a na zadnej stene vašej rúry môže byť ťažšie namočiť úplne. Skúste cyklus čistenia EasyClean zopakovať s väčším množstvom vody ako 30 ml.

**Je možné pomocou funkcie EasyClean úplne odstrániť všetky nečistoty a škvryny?**

To závisí na type nečistoty. Usadeniny s obsahom cukru alebo niektoré masťné škvryny sa odstraňujú obzvlášť ťažko. Navyše, ak neboli škvryny úplne namočené, môže to nepriaznivo ovplyvniť priebeh čistenia.

**Je pre konvekčný ventilátor alebo výhrevné telesá bezpečné, aby sa počas čistenia pomocou funkcie EasyClean namočili?**

Áno. Konvekčnému ventilátoru ani výhrevným telesám v priebehu čistenia trochu vody neuškodí. Napriek tomu, priame nastriekanie vody na výhrevné telesá nie je nutné, pretože sa čistia samočistením počas pravidelného používania.

**Musím na spustenie programu EasyClean použiť celých 150 ml vody?**

Áno. Dôrazne odporúčame, aby ste 120 ml vody nastriekali priamo na dno a ďalších 30 ml vody na steny a ďalšie znečistené oblasti tak, aby boli nečistoty úplne namočené a vy ste dosiahli vyššieho účinku čistenia.

**Počas čistiaceho cyklu EasyClean vidím, ako sa z rúry "dymí". Je to bežný jav?**

Je to bežný jav. Nie je to "dym". V skutočnosti to je vodná para, ktorá sa odparuje z vody v rúre. Keďže rúra sa počas čistenia EasyClean mierne zahrieva, voda, ktorá sa nachádza vo vnútri rúry sa odparuje a uniká aj keď rúry.

**Ako často by som mal/a funkciu EasyClean používať?**

EasyClean môžete používať tak často, ako chcete. EasyClean je najúčinnjší, ak je vaša rúra ĽAHKO znečistená, napríklad DROBNÝMI škvrnami od masti alebo zvyškami syra. Viac informácií nájdete v kapitole o funkcii EasyClean v návode na použitie od vášho výrobcu.

**Čo potrebujem k použitiu funkcie EasyClean?**

Rozprašovač, neabrazívnu hubku na čistenie a utierku. Nemali by ste používať abrazívne čistiace hubky, ako napríklad hubky s drsným povrchom alebo drôtenky. Okrem utierky sú všetky prostriedky, ktoré potrebujete, priložené v krabici s príslušenstvom k vašej rúre.

**Môžem funkciu EasyClean účinne použiť na odstraňovanie starých zaschnutých nečistôt z rúry?**

Staré nečistoty sa pomocou funkcie EasyClean nedajú účinne odstrániť. Preto je dobré, ak budete EasyClean používať tak často, ako budete chcieť, aby ste rúru udržali čistú stále.

EasyClean je najúčinnjší, ak je vaša rúra ĽAHKO znečistená, napríklad DROBNÝMI škvrnami od masti alebo zvyškami syra.

**POZNÁMKA :** Aby ste zabránili nečistotám ukladať sa na dverách a vo vnútri rúry, používajte funkciu EasyClean čo najčastejšie.

# ***Poznámka***

---

---



### Disposal of your old appliance

1. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
2. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
3. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### Likvidace starých spotřebičů

1. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
2. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
3. Bližší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.



### Likvidácia vášho starého prístroja

1. Všetky elektrické a elektronické produkty by mali byť zlikvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
2. Správnou likvidáciou starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
3. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.